

Regione Piemonte – Schede tecniche prodotti PAT - 2015

REGIONE PIEMONTE BU38S1 24/09/2015

Codice A17030

D.D. 24 luglio 2015, n. 460

D.G.R. n. 34-958 del 26/01/2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell'8/06/2015. D.lgs n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 dell'8 settembre 1999 - Individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte.

Schede tecniche.

Visto l'articolo 8, comma 1, del D.lgs. 30 aprile 1998, n. 173, recante disposizioni in materia di individuazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e che prevede l'istituzione dell'elenco regionale di questi prodotti anche in riferimento ad eventuali deroghe igienico sanitarie connesse alla metodica di produzione e di stagionatura;

visto il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali 8 settembre 1999 n. 350, che stabilisce i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali e le informazioni che questi devono contenere per essere inseriti nell'elenco nazionale e le modalità da considerare per richiedere le deroghe igienico sanitarie citate;

vista la circolare n. 10 del 21.12.1999 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, integrata dalla circolare n. 2 del 24.01.2000, che specifica in dettaglio i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali previsti dal D.M. 8 settembre 1999, n. 350 anche per quanto riguarda gli elementi richiesti per l'accesso alle deroghe igienico sanitarie previste dall'art.8, comma 2 del D.Lgs. n. 173/1998;

Considerato che per reperire le informazioni necessarie all'aggiornamento dell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ci si è avvalsi della collaborazione degli Enti ed Organismi ritenuti competenti sul territorio piemontese chiedendo che fossero segnalate alla Direzione Agricoltura le produzioni ritenute tradizionali;

Tenuto conto che, a seguito della spending review, ci si è avvalsi delle professionalità reperite all'interno della Direzione Agricoltura per l'esame delle segnalazioni pervenute; Tenuto conto che le schede relative agli allegati A (Bevande analcoliche, distillati e liquori), B (limitatamente alle carni fresche a eccezione del bovino piemontese), C (Condimenti), F (limitatamente ai cereali), H (Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi) e I (limitatamente al miele) devono essere ancora sottoposte a revisione;

Vista la D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015 e la D.G.R. n. 16-1538 dell'8 giugno 2015 con le quali è stato aggiornato l'elenco con l'individuazione di 336 prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte;

Visto che con le citate D.G.R. n. n. 34-958 del 26 gennaio 2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell'8 giugno 2015 si incaricava il Dirigente del Settore Tutela dei Prodotti Agroalimentari di definire le schede tecniche contenenti le informazioni e le richieste di deroghe ai sensi del D.M. 8/09/1999, n. 350;

Visto il D.lgs. 14 marzo 2013 n. 33 in materia di obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione delle informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni;

Vista la circolare prot. n. 6837/SB0100 del 05.07.2013 "Prime indicazioni in ordine all'applicazione degli artt. 15, 26 e 27 del D.lgs. 33/2013 "Riordino della Disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni";

Vista la circolare prot. n. 5371/SB0100 del 22/04/2014 "D. Lgs. 33/2013 "Amministrazione trasparente" – messa in linea della piattaforma funzionale agli obblighi di pubblicazione";

Vista la circolare prot. n. 614/A17000 del 14/01/2015 "attuazione disposizione Piano triennale di prevenzione della corruzione (PTPC) e del Codice di comportamento. Trasmissione nota di attuazione della Misura 8.1.11 del PTPC e richiamo della nota di attuazione della Misura 8.1.7.)";

Tutto ciò premesso

IL DIRIGENTE

visti gli artt. 4 e 17 del D.lgs. n. 165/2001 “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche”;

visti gli artt. 17 e 18 della L. R. 23 del 28/07/08 “Disciplina dell’organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza e il personale”;

vista la D.G.R. n. 34-958 del 26 gennaio 2015;

attestata la regolarità amministrativa del presente atto;

determina

- di approvare le schede tecniche (allegate alla presente determinazione per farne parte integrante) contenenti le informazioni e le richieste di deroghe dei prodotti di cui all’allegato alle D.G.R. n. 34- 958 del 26 gennaio 2015 e D.G.R. n. 16-1538 dell’8 giugno 2015, Categorie A, B, C, D, E, F, G, H, I;

- di prendere atto che le suddette schede potranno essere oggetto di successivi aggiornamenti periodici sia per quanto riguarda le informazioni contenute nelle relative schede identificative, sia per le schede di deroga;

- di considerare superata la D.D. 10/10/2013 n. 879 che viene quindi abrogata.

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte ai sensi dell’art. 61 dello Statuto, e dell’art. 5 della L.R. 22/2010.

Il Dirigente del Settore

Alessandro CAPRIOGLIO

Categoria D Prodotto n. 31

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA D’ALPEGGIO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

La *Toma d’Alpeggio* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato, a pasta molle o semidura e di media stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo leggermente arrotondato.

Dimensioni: peso abbastanza variabile da 4,0 a 10,0 kg, scalzo da 7,0 a 18,0 cm, diametro da 20,0 a 35,0 cm.

Crosta: crosta liscia di colore grigio-paglierino oppure leggermente ocrea.

Pasta: di colore giallo paglierino con occhiatura minuta, poco abbondante e ben diffusa, abbastanza morbida come struttura.

Sapore: dolce di latte nelle più giovani, abbastanza intenso ed alcune volte più sapido in quelle più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte vaccino crudo generalmente di una o due mungiture, nel caso della mungitura serale può accadere che questa sia scremata per affioramento al mattino successivo (*Toma d’Alpeggio* a latte scremato).

Coagulazione: la temperatura di coagulazione è di circa 35-38 °C, si usa caglio animale per ottenere un coagulo consistente in circa 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata si effettua rompendola a granuli abbastanza piccoli – dimensione mais. Le fasi successive alla prima rottura sono molto variabili ma generalmente fanno raggiungere, all’estrazione, una cagliata di consistenza ancora abbastanza morbida.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene in seguito estratta dal siero e può prendere strade differenti. Alcuni produttori trasferiscono il formaggio in telo di spurgo ove la cagliata viene rimescolata per perdere ancora siero e frequentemente si aggiunge una manciata di sale ed in seguito si pone il tutto in forma con o senza tela. Altri produttori estraggono la cagliata e la inseriscono direttamente negli stampi. In ultimo, tradizione tipica del torinese, alcuni produttori applicano ancora una procedura tradizionale che consiste nel dare forma alla cagliata estratta dalla caldaia impiegando solamente la tela di materiale naturale, senza l'uso di stampi.

La pressatura è abbastanza frequente ma non impiegata da tutti.

La salatura avviene generalmente "a secco" con sale grosso, distribuito per 12 ore per faccia; si sta ampliando l'uso della salamoia.

Stagionatura: la maturazione avviene ancora frequentemente in cantine di alpeggio naturali, la durata è molto variabile da 20 giorni ad oltre due mesi, senza quindi una uniformità di formaggio finale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutti i territori montani della provincia di Torino.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie, oltre al paiolo di rame per la coagulazione, le tele naturali per la formatura e gli assi di legno per la stagionatura.

8) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere o cantine/grotte con pareti, pavimenti e soffitti geologicamente naturali salvaguardando l'igiene di produzione.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Sicuramente il documento più storico che testimonia la presenza della *Toma d'Alpeggio* nelle montagne torinesi è *Summa lacticinorum* di Pantaleone da Confienza. Questo testo si trovano menzioni specifiche ai formaggi delle valli di Locana e Ceresole, di Lanzo, di Susa e del Moncenisio.

Bibliografia:

Pantaleone da Confienza, *Summa lacticinorum*, Jean Fabre di Langres, Torino, 1477

AA.VV., *Toma Piemontese*, Regione Piemonte, 1998 (supplemento al n° 7/97 di "Quaderni delle Regione Piemonte – Agricoltura).

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA D'ALPEGGIO

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA

Paiolo di rame per la coagulazione, tele in materiale naturale per la formatura e assi di legno per la stagionatura.

3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

Non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti. La produzione di latte in alpeggio, deve essere attentamente monitorata dal punto di vista della salute dell'animale, della pratica di mungitura e di stoccaggio del latte prima della caseificazione.

4) RIFERIMENTI NORMATIVI

Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.

5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI

Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.

6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA

La *Toma d'Alpeggio* risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa.