

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. 45

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DEL TALUCCO

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

Caratteristiche

Il *Tomino del Talucco* è un formaggio a latte vaccino e caprino o in purezza di latte di capra.

Il processo di caseificazione del *Tomino del Talucco* è asseribile nella tipologia *cacioricotta*, ovvero impiegando latte crudo posto ad un trattamento termico più elevato di quello di una normale pastorizzazione. Il motivo di tale tecnica è il recupero, nel futuro formaggio, di una parte di sieroproteine, con conseguente caratteristiche organolettiche anche legate a questo passaggio tecnologico. La forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto nella tipologia “fresco”, più irregolare nelle tipologie “stagionato” e “in composta”.

Dimensioni: peso da 80 a 100 g nella tipologia “fresco”; da 50 a 80 g nelle tipologie “stagionato” e “in composta”, altezza dello scalzo da 3,0 a 4,0 cm. e diametro da 5,0 a 6,0 cm.

Crosta: assente nella tipologia “fresco”, presente e di colore paglierino nella tipologia “stagionato” e con striature irregolari se stagionato su paglia di segale, bianco-grigio/marrone nella versione con pepe, tendente a diventare leggermente rugosa e ad intensificare la colorazione nella tipologia “in composta”.

Pasta: tipica dei formaggi della tipologia “cacioricotta” di colore bianco latte e leggermente consistente, compatta e umida ma senza alcuna occhiatura, di colore variabile dal bianco avorio al leggermente paglierino, con consistenza più morbida nella tipologia “in composta”.

Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura, non devono essere presenti sentori di ammoniaca.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: Il latte, intero, vaccino e caprino o caprino puro, non deve aver subito acidificazioni tali da rendere il latte acido. Il latte viene portato alla temperatura di trattamento termico di minimo 75 °C per minimo 5 minuti.

Coagulazione: temperatura del latte 35–40 °C, si usa caglio di vitello naturale.

Lavorazione in caldaia: effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli, di consistenza morbida, in dimensioni che vanno da un chicco di mais/riso ad una nocciola piccola. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. Successivamente si elimina una parte del siero e si estrae manualmente la cagliata

Lavorazione fuori caldaia: l'estrazione è manuale e la cagliata viene disposta in formine o fuscelle con diametro da 5,5 a 6,0 cm. Si prosegue con una fase di sgrondo della cagliata in formina della durata di minimo 8 ore. La salatura deve avvenire nella fase di sgrondo e nelle fasi di inizio stagionatura.

Stagionatura: la stagionatura deve avvenire su tele semirigide di plastica alimentare o su stuoie di paglia di segale, in ambienti idonei a temperatura tra 10 e 16 °C per una durata minima di 10 giorni compreso il giorno di produzione.

Il formaggio *Tomino del Talucco* in “composta” deve rimanere in stagionatura per un numero minimo di 5 giorni e successivamente deve rimanere all’interno di contenitori di vetro o argilla, chiuso ermeticamente o con pellicola alimentare, per un numero minimo di 10 giorni.

Il pepe viene utilizzato sul formaggio *Tomino del Talucco* solo sulle tipologie “stagionato” e “in composta”.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Storicamente il territorio di produzione era concentrato in una frazione di Pinerolo (Fraz. Talucco) e nel comune di S. Pietro Val Lemina (TO).

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano stuoie di paglia di segale per la stagionatura.

6) 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

Bibliografia:

Silvio Berger e Giovanni Visentin, *Itinerario gastronomico pinerolese*, Tip. Alzani, Pinerolo, 1973

Giovanni Del Forno, *I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d’Aosta*”, Edizioni EDA, 1981

AA.VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi* a cura dell’Insoar, Edizioni Franco Angeli, 1991

Sandro Doglio, *Le cose buone del Piemonte: I Formaggi*, Daumerie per Unioncamere Piemonte, 1996

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DEL TALUCCO

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

Stuoie di paglia di segale 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, tranne l'impiego eventuale di stuoie di paglia di segale. Attenzione alla provenienza e alla corretta gestione delle stuoie in paglia nel caso di eventuale reimpiego.

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Oltre alle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia occorre porre particolare attenzione alla gestione (eventuale) delle stuoie in paglia di segale per evitare contaminazioni da muffe e/o microrganismi oltre alla cessione di sostanze quali pesticidi.

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

Il *Tomino del Talucco* prevede nella sua tecnologia il trattamento termico del latte a temperature più elevate di una normale pastorizzazione. Questa fase del processo, legata alle altre fasi che non costituiscono particolari pericoli sanitari, pone il Tomino del Talucco ad un livello alto di salubrità e sicurezza alimentare. Particolare attenzione è da riporre all'uso eventuale di stuoie di paglia di segale, anche se attualmente è di scarsissimo uso.