

## 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. 46**

**1) CATEGORIA: FORMAGGI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DELLE VALLI SALUZZESI**

**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 delle Valli Saluzzesi* è un formaggio a latte vaccino intero, crudo o più frequentemente a latte pastorizzato, a pasta molto umida, senza stagionatura, di forma cilindrica bassa ed stretta.

*Dimensioni:* peso da 100 a 150 g, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro da 6,0 a 8,0 cm.

*Crosta:* assente.

*Pasta:* bianca, compatta, morbida ed umida.

*Sapore:* dolce di latte.

Il *Tomino delle Valli Saluzzesi*, come la “Tuma” erano i formaggi prodotti in tutte le aziende agricole che allevavano bovini, un tempo erano prevalentemente da latte parzialmente scremato per affioramento, oggi da latte intero. Ieri come oggi si producevano per il consumo immediato ovvero dopo 12/24 ore dalla produzione. Il termine “Tomino” può non essere così esaustivo per identificare una determinata tipologia casearia, infatti occorre accompagnarlo con menzioni aggiuntive quali “delle Valli Saluzzesi”. In effetti questa lavorazione è il risultato di una coagulazione presamica da non confondersi con il “Tomino Canavesano” fresco od asciutto che è invece ottenuto da una coagulazione lattica. Sono due tomini ma con caratteristiche organolettiche molto distinte.

### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* il latte si può trasformare crudo ma sempre più frequentemente, essendo un prodotto caseario molto umido, il latte viene pastorizzato prima della caseificazione. Comunemente viene prodotto a partire da latte intero.

*Coagulazione:* la temperatura di coagulazione è variabile tra 32 e 38 °C; in passato si coagulava a temperature prossime a quelle di mungitura e subito trasformato. Attualmente le temperature variano a seconda del risultato finale che si vuole ottenere in termine di consistenza della pasta. Il caglio impiegato è di tipo animale nella quantità di circa 30–60 cc per 100 lt di latte (meno con latte crudo, più con latte pastorizzato), la durata di coagulazione varia da 30 a 45 minuti.

*Lavorazione in caldaia:* il taglio della cagliata in caldaia non deve essere eccessivo perché si desidera trattenere un buona quantità di acqua/siero nel formaggio. Per le sue caratteristiche di freschezza e morbidezza si effettua un taglio a croce seguito da una breve sosta e da un altro taglio (distanza 4–5 cm) sino ad ottenere granuli di cagliata a noce, sufficienti per dare la corretta umidità alla pasta.

*Lavorazione fuori caldaia:* una volta estratta la cagliata si pone nelle formine in plastica alimentare e dopo 30–60 minuti di sgrondo in caseificio si trasferiscono in cella frigo a 4 °C sino al momento della vendita.

*Stagionatura:* non esiste, il formaggio può essere venduto già dalle 12 ore successive alla produzione.

*Salatura:* è facoltà del casaro salare o non salare questo formaggio che proprio perché deve ricordare il sapore dolce del latte non ha neppure bisogno di salatura. Se si desidera si può aggiungere una lieve quantità di sale al latte in ragione di 100–300 g per 100 litri di latte.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

Questo formaggio prende origine dal territorio del saluzzese anche se ormai è esteso a tutta la provincia di Cuneo.

#### **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.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stoccaggio: celle frigorifere.

#### **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:**

Giovanni Del Forno, I Formaggi Tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta", Edizioni EDA, 1981