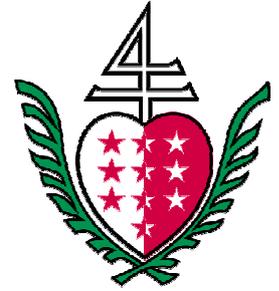




# Comune di Gressoney-Saint-Jean

Regione Autonoma Valle D'Aosta  
Administration communale  
Gemeindeverwaltung



## Disciplinare tecnico di produzione per il formaggio "Toma di Gressoney"

### Articolo 1 (Denominazione)

1. L'uso del marchio di protezione registrato del logo di cui all'allegato 1 da apporre sul formaggio chiamato "**Toma di Gressoney**" è concesso a condizione che siano rispettati i requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### Articolo 2 (Zona di produzione)

1. La zona di provenienza del latte destinato alla produzione del formaggio comprende il territorio dei Comuni facenti parte della Valle del Lys, da Pont-Saint-Martin a Gressoney-La-Trinité.
2. Il latte e il formaggio devono essere, rispettivamente, trasformato e maturato, di norma, nella zona di cui al comma 1, fatto salvo per il latte proveniente da uno dei Comuni di cui al comma 1, ma trasformato nel caseificio sito in Donnas.
3. La maturazione nel resto del territorio valdostano può essere effettuata previa autorizzazione del Consorzio di tutela.

### Articolo 3 (Materie prime)

1. Il formaggio è prodotto con latte crudo di vacca e con possibili aggiunte di latte di capra e/o di pecora per non più del 10 %. E' consentito l'uso di spezie ed erbe aromatiche secondo gli usi leali e costanti, sentita la Commissione di cui all'articolo 9 comma 3.
2. Le vacche devono appartenere alle seguenti razze: valdostana pezzata nera-castana, valdostana pezzata rossa nonché ibridi stabilmente presenti da tempo su territorio delimitato.
3. Gli animali devono essere prevalentemente alimentati con foraggio valdostano fresco o affienato. E' possibile l'utilizzo di mangimi concentrati, conformi alla normativa vigente.
4. Sia le vacche, ed eventualmente le capre e le pecore, devono appartenere a mandrie alimentate nella zona di cui all'articolo 2 comma 1. In base all'andamento stagionale e agli usi e costumi locali, il bestiame pascola, specie nel periodo di alpeggio.

#### Articolo 4

(Metodo di elaborazione e tipologie di prodotto)

1. Il latte idoneo alla produzione di “*Toma di Gressoney*” matura per almeno 12 ore in bacinelle poste in acqua fredda o in apposite vasche, per essere sottoposto a scrematura per affioramento o a seguito di scrematura meccanica.
2. Il latte di cui al comma 1, proveniente da una o più mungiture, è posto in caldaia con la possibilità dell’aggiunta di latte intero dell’ultima mungitura.
3. La lavorazione è effettuata in caldaie in rame o acciaio.
4. Il latte è quindi scaldato fino a 35°C anche se, in relazione a fattori diversi tra i quali la stagionalità, si raggiungono estremi di 32-36°C. Raggiunta la temperatura, è aggiunto il caglio. Dopo circa un’ora il latte è coagulato. La rottura della cagliata è fatta a mano o meccanicamente fino a che il grano di cagliata raggiunge la dimensione del chicco di riso e dura circa 10-15 minuti. La temperatura è poi innalzata fino a un massimo di 40°C; segue la fase di agitazione fuori fuoco per almeno altri 15 minuti. L'estrazione della cagliata è fatta a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici e posizionata in mastelli o fascere di legno o rame stagnato; è ammesso l’uso sia dell’acciaio inox sia della plastica.
5. Il prodotto non è sempre pressato e qualora questo accada la pressione è leggera. I coperchi usati sono in legno o in altro materiale idoneo. Le forme restano negli stampi per un periodo determinato dal produttore e variabile tra le 8 e le 24 ore. La salatura avviene a secco con tecnica caratteristica ed è ammesso l’uso della salamoia.
6. Non è ammesso l'uso di fermenti che non siano autoctoni. Indicazioni in merito sono fornite dalla Commissione Tecnica di cui all’articolo 9 comma 3.

#### Articolo 5

(Stagionatura)

1. La stagionatura avviene in cantine, crotte e locali comunque adatti all'uso per un periodo minimo di 60 giorni senza limiti di massimo. Le forme maturano su assi di legno.
2. I locali di maturazione hanno preferibilmente pareti in roccia e pavimento in battuto, ferme restando le autorizzazioni sanitarie.

Articolo 6  
(Caratteristiche del prodotto)

1. All'atto dell'immissione al consumo il formaggio deve avere le seguenti caratteristiche:
  - 1.1. Caratteristiche fisiche
    - 1.1.1. Forma: cilindrica. Le facce sono piane o leggermente convesse con scalzo convesso.
    - 1.1.2. Peso: varia tra 2 e 6 kg.
    - 1.1.3. Aspetto esterno: la crosta è generalmente liscia o rugosa verso fine maturazione, con colorazione rossiccia tendente al rosa o al giallo, sempre in fase di maturazione.
    - 1.1.4. Pasta: la pasta ha una occhiatura non eccessiva e medio piccola con una colorazione gialla tendente al paglierino scarico, a seconda del tipo di alimentazione e della stagione.

Articolo 7  
(Rintracciabilità del prodotto lungo la filiera)

1. Tutti i formaggi per i quali è concesso l'uso del logo di cui all'articolo 1 devono essere rintracciabili durante le diverse fasi, dalla lavorazione al commercio.
2. A ogni formaggio, verso fine lavorazione, è apposta una placchetta di caseina riportante un numero progressivo di produzione. Altre informazioni quali, il marchio figurativo, i dati identificativi dell'azienda, il periodo di produzione e altri ancora, possono essere proposte dalla Commissione Tecnica di cui all'articolo 9 comma 3 o dal Comitato di gestione del marchio.
3. Ogni singolo produttore usa un quaderno di lavorazione da cui desumere in ogni momento ogni utile informazione riguardo al formaggio prodotto. I dati così registrati devono essere disponibili a ogni controllo dal parte del gestore del marchio o di suoi incaricati.
4. Le caseine sono distribuite e conteggiate mensilmente dal Comune di Gressoney-Saint-Jean, in nome e per conto proprio e dei restanti Comuni di cui all'articolo 2 comma 1, come disciplinato nell'apposita convenzione per la gestione del marchio in forma associata.

Articolo 8  
(Controlli)

1. I controlli lungo il ciclo produttivo sono svolti sia dal produttore che dal gestore del marchio il quale si occupa anche dei controlli sul mercato.
2. Qualora si riscontri una non conformità grave tale da pregiudicare il non rispetto del presente disciplinare, i Comuni sottoscrittori della convenzione per la gestione in forma associata del marchio "Toma di Gressoney", sentita la Commissione di cui all'articolo 9 comma 3 decidono quali azioni correttive adottare e, in casi gravi, di sospendere o revocare l'uso del marchio.

## Articolo 9

### (Gestione del marchio e modifiche al disciplinare)

1. Il marchio figurativo rappresentato dal logo grafico da utilizzare per il formaggio "Toma di Gressoney" è gestito secondo accordi dal Comitato composto dai rappresentanti dei Comuni della Valle del Lys.
2. L'uso e la gestione del marchio sono descritti in apposito disciplinare modificabile dal Comitato di cui al comma 1.
3. Il Comitato di cui al punto 1 può nominare una Commissione Tecnica composta da tre esperti e può attivare dei controlli sulla filiera secondo procedure proprie.
4. Ogni possibile modifica al presente disciplinare o deroga alle regole imposte deve essere autorizzata dal Comitato di cui al comma 1, sentito il parere della Commissione, se nominata. Lo stesso dicasi per il disciplinare d'uso del marchio.
5. Le deroghe e le modifiche al disciplinare devono trovare giustificazione nei fattori storico-tradizionale, ambientale, umano, tecnico e sensoriale.

## Articolo 10

### (Presentazione e designazione)

1. La designazione "***Toma di Gressoney***" e la possibile menzione aggiuntiva "di alpeggio" deve essere apposta in caratteri chiari ed indelebili nettamente distinti da ogni altra scritta.
2. L'uso del marchio, della menzione aggiuntiva e di ogni altra indicazione, obbligo o diritto andranno definiti tramite apposita domanda presentata dal singolo produttore al Comune di Gressoney-Saint-Jean.
3. Tutte le regole circa le modalità di uso ed applicazione del marchio sono riportate nel disciplinare di cui all'articolo 9 comma 2.
4. Restano salve le norme relative all'etichettatura dei prodotti alimentari e che non sono oggetto del presente disciplinare tecnico.

Marchio figurativo e logo grafico

Comune di Gressoney



---

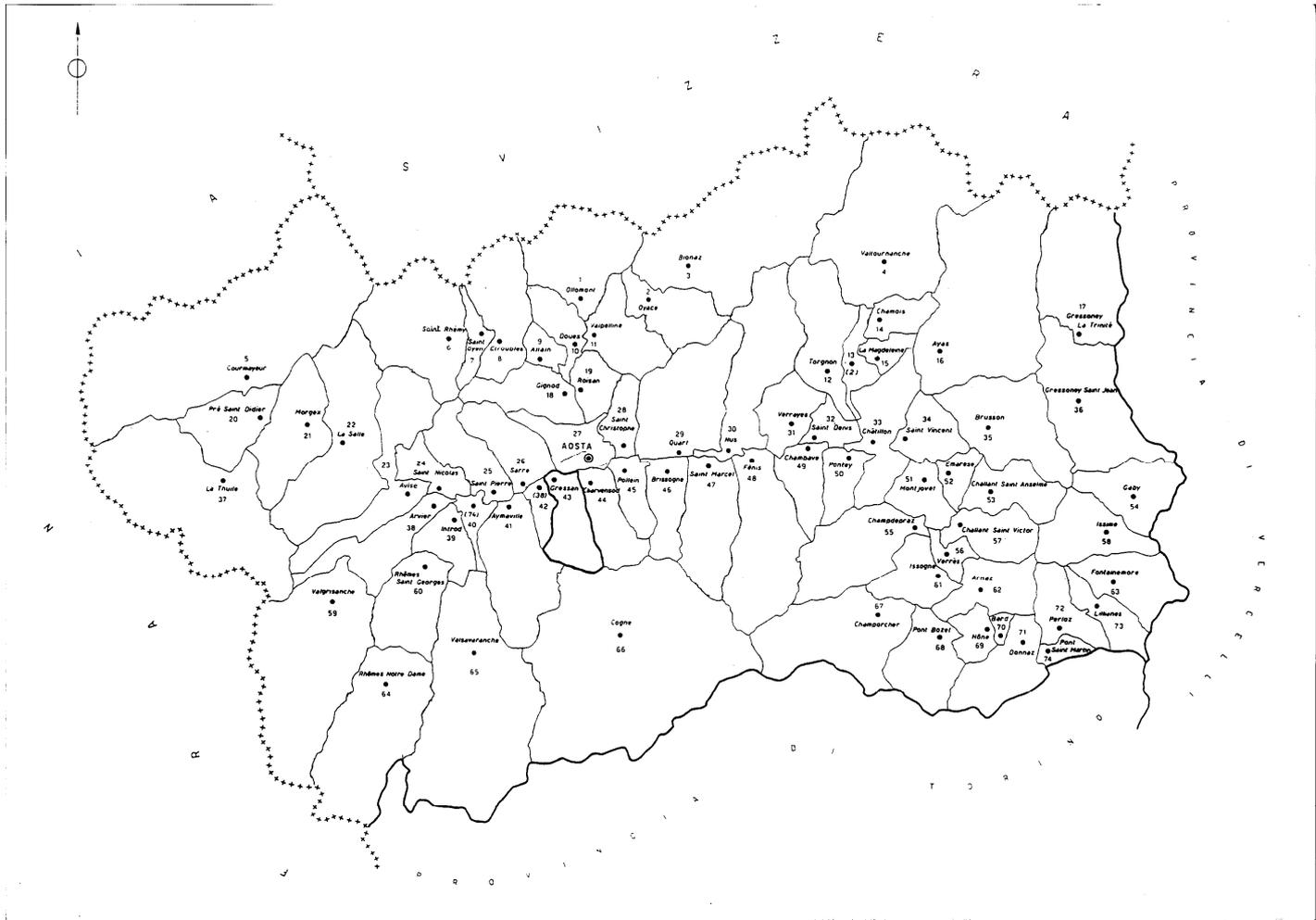
Villa Margherita, 1 – 11025 Gressoney-Saint-Jean (Aosta) – telefono 0125 355192 telefax 0125 355673

[www.comune.gressoneystjean.ao.it](http://www.comune.gressoneystjean.ao.it)

[info@comune.gressoneystjean.ao.it](mailto:info@comune.gressoneystjean.ao.it) - pecmail: [protocollo@pec.comune.gressoneystjean.ao.it](mailto:protocollo@pec.comune.gressoneystjean.ao.it)

Codice fiscale 00108510074 – partita I.V.A. 00108510074

Conto corrente postale n. 11935111 intestato a Comune di Gressoney-Saint-Jean – servizio tesoreria  
codice IBAN IT26T0306931609100000300025



Villa Margherita, 1 – 11025 Gressoney-Saint-Jean (Aosta) – telefono 0125 355192 telefax 0125 355673  
[www.comune.gressoneystjean.ao.it](http://www.comune.gressoneystjean.ao.it)  
[info@comune.gressoneystjean.ao.it](mailto:info@comune.gressoneystjean.ao.it) - pecmail: [protocollo@pec.comune.gressoneystjean.ao.it](mailto:protocollo@pec.comune.gressoneystjean.ao.it)  
 Codice fiscale 00108510074 – partita I.V.A. 00108510074  
 Conto corrente postale n. 11935111 intestato a Comune di Gressoney-Saint-Jean – servizio tesoreria  
 codice IBAN IT26T0306931609100000300025