

**Disciplinari DOP-IGP**

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Toma Piemontese"**

**DPCM 10 maggio 1993 - GURI n. 196 del 21 agosto 1993**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)**

## **Art. 1**

È riconosciuta la denominazione di origine "Toma Piemontese" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

## **Art. 2**

La zona di provenienza del latte, di trasformazione di elaborazione del formaggio "Toma Piemontese" comprende il territorio amministrativo delle province di Novara, Vercelli, Biella, Torino e Cuneo, nonché dei comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria e di Monastero Bormida, Roccaerverano, Monbaldone, Olmo Gentile e Serole, in provincia di Asti.

## **Art. 3**

La denominazione di origine "Toma piemontese" riservata al formaggio semicotto prodotto esclusivamente con latte di vacca proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico e rispondente allo standard produttivo che individuano due tipologie la prima ottenuta con latte di vacca intero e la seconda con latte di vacca parzialmente scremato, come di seguito descritto:

Il latte da impiegare per la produzione delle tipologie di cui sopra deve provenire da almeno due mungiture consecutive ed eventualmente da una mungitura solo per il formaggio proveniente da latte intero.

Il latte viene quindi lasciato riposare fino ad un massimo di 12 ore, per il formaggio a latte intero, e fino ad un massimo di 24 ore, per il formaggio semigrasso, procedendo alla scrematura per affioramento la massa viene posta in caldaia, dove mantenuta in leggera agitazione, viene portata alla temperatura di coagulazione che varia dai 32° ai 35°C. Raggiunta la suddetta temperatura ed una acidità del latte non inferiore a 3,7 SH/50, si immette caglio di pellette di vitello, la cui dose è in relazione alla temperatura ed acidità della massa, durante questa fase occorre rimescolare il latte e quindi lasciarlo riposare per tutto il tempo di presa che varia dai 30 ai 40 minuti.

Verificata la consistenza della cagliata, si procede ad una prima grossolana rottura, spesso con rivoltamento dello strato più superficiale che si è raffreddato; a questa fase segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero. Si procede poi ad un'ulteriore spinatura della massa, spesso accompagnata da un ulteriore riscaldamento che può portare alla temperatura di cottura che oscilla tra i 44° e 48°C. La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di mais o di un grano di riso, rispettivamente per il formaggio a latte intero o a latte parzialmente scremato, di consistenza elastica e ben spurgati. Si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti, per dar modo alla cagliata di depositarsi sul fondo, separandosi dal siero.

La cagliata raccolta viene messa in fascere e, dopo una prima pressatura, lasciata sgrondare dal siero superfluo in ambienti idonei; durante questa sosta che varia dalle 3 alle 24 ore per il formaggio a latte intero e dalle 3 alle 72 ore il formaggio a latte semigrasso, il formaggio subisce più rivoltamenti. Si procede poi alla salatura tradizionalmente a mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre quindici giorni, oppure in salamoia da 24 a 48 ore a seconda della dimensione delle forme. La stagionatura avviene nelle tradizionali grotte o in ambienti idonei con una umidità di circa l'850/o e temperatura oscillante tra i 6° e i 10°, durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le facce piane con una soluzione di acqua e sale, La durata minima di questo periodo è di sessanta giorni per le forme di peso superiore a 6 kg e di quindici giorni per le forme di peso inferiore.

Per ciascuna della due citate tipologie il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

A) "Torna piemontese", formaggio semicotto a pasta morbida prodotto esclusivamente con latte di vacca proveniente da una o due mungiture consecutive, avente una acidità di almeno 3,7 SH/50, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di caglio di pellette di vitello, prodotto in stabilimenti ubicati nella zona di produzione e derivanti da lavorazioni precedenti.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma cilindrica a facce piane o quasi piane con scalzo leggermente convesso;
- b) peso compreso tra 1,8 kg e 8 kg;
- c) dimensioni: altezza dello scalzo 6-12 cm, diametro delle facce 15-35 cm;
- d) crosta elastica e liscia, di colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura;
- e) pasta di colore giallo paglierino con occhiatura minuta e diffusa;
- f) sapore dolce e gradevole, di aroma delicato;
- g) grasso della sostanza secca: non inferiore al 40%

B) "Toma piemontese" semigrasso, formaggio semicotto a pasta semidura prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da almeno due mungiture consecutive, avente una acidità di almeno 3,7 SH/50, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di caglio di pellette di vitello, prodotto in stabilimenti ubicati nella zona di produzione e derivanti da lavorazioni precedenti.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma cilindrica a facce piane o quasi piane con scalzo leggermente convesso;
- b) peso compreso tra 1,8 kg e 8 kg;
- c) dimensioni: altezza dello scalzo 6-12 cm; diametro delle facce 15-35 cm;
- d) crosta poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio;
- e) pasta di colore bianco paglierino con occhiatura minuta;
- f) sapore intenso ed armonico, di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura;
- g) grasso della sostanza secca: non inferiore al 20%

#### **Art. 4**

Il formaggio a denominazione di origine "Toma piemontese" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle

specifiche prescrizioni normative.

**Art. 5**

Sono abrogati i decreti del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 24 novembre 1964 e 16 settembre 1977.

---