

## 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. 36**

**1) CATEGORIA: FORMAGGI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DELLA VALSESIA**

**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 della Valsesia* è un formaggio a latte vaccino intero (raramente parzialmente scremato per affioramento) crudo o pastorizzato, a pasta morbida e semicotta, di media stagionatura. La forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

*Dimensioni:* peso da 1,5 e 2,5 kg, scalzo da 6,0 a 8,0 cm, diametro da 20,0 a 25,0 cm.

*Crosta:* sottile, di colore marrone/grigio.

*Pasta:* di colore paglierino, compatta, con lieve occhiatura ben distribuita, aumenta anche di intensità cromatica con la stagionatura.

*Sapore:* dolce nei formaggi di minima stagionatura, con aumento dei sapori nelle forme più stagionate.

### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* il latte di una o due mungiture (con stoccaggio al freddo in quest’ultimo caso) non deve avere avvii di acidificazione per questo tipo di formaggio.

*Coagulazione:* il latte viene riscaldato sino ad una temperatura variabile tra 36 e 39 °C, il caglio impiegato è di tipo animale di vitello e la quantità è in rapporto a una durata di coagulazione variabile tra 30 e 60 minuti quando raggiunge una buona consistenza al momento del taglio.

*Lavorazione in caldaia:* la rottura della cagliata avveniva in passato in una unica frazione, normalmente oggi avviene in due tempi, inizialmente si procede con un primo taglio grossolano (a croce) poi, con la lira, si effettua una seconda rottura sino alle dimensioni del granulo di cagliata a chicco di riso. Raggiunto il giusto grado di rottura si procede ad un riscaldamento della cagliata raggiungendo temperatura compresa tra 40-41 e 45 °C. Il riscaldamento deve essere effettuato con la massa caseosa in agitazione, la

stessa che continua ancora per alcuni minuti al termine del riscaldamento per uniformare bene la temperatura all'interno della caldaia di lavorazione. Nella storia era abitudine avviare la semicottura appena iniziata l'unica rottura.

Terminata l'agitazione fuori-fuoco si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia di lavorazione per alcuni minuti, in questa fase è possibile separare un poco del siero che la copre.

*Lavorazione fuori caldaia:* estratta la cagliata si deposita negli stampi, avendo cura, quando necessario, di eseguire una pressatura manuale per eliminare sacche di ristagno del siero. Il formaggio così "formato" rimane nella forma sul tavolo spersoio in caseificio (temperatura ambiente non inferiore ai 20 °C) per alcune ore, ottimale il raggiungimento di un pH di 5,2 – 5,3. Questa fase può anche protrarsi sino al mattino successivo alla caseificazione, con ripetuti rivoltamenti. La salatura può essere effettuata a secco o in salamoia, frequente era nel passata una salatura a secco che poteva durare anche una settimana, oggi si sono ridotti i tempi e quindi anche il contenuto di sale nel formaggio.

*Stagionatura:* la stagionatura avviene, come nel passato, su assi di legno, frequente deve essere il rivoltamento. La temperatura è variabile da 8 a 12 °C e la durata minima di stagionatura è di 30 gg. circa ma si può protrarre anche per 3–6 mesi ed in alcuni particolari casi sino ad un anno.

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

Comunità Montana Valsesia.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

#### **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:**

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

#### **DEROGHE**

##### **1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DELLA VALSESIA**

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

Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.

##### **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.

#### **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) RISPONDEZZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITÀ E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA**

La tecnologia del formaggio *Toma della Valsesia* lo rende inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.