

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. 33

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DI CELLE

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 di Celle* è un formaggio a latte vaccino crudo, intero, da consumarsi freschissimo. In passato la stessa *Toma di Celle* poteva essere stagionata, con l’accortezza di una corretta asciugatura per eliminare il siero in eccesso. La forma è cilindrica con scalzo basso ed arrotondato.

Dimensioni: peso da 1,0 a 1,5 kg, scalzo da 3,0 a 5,0 cm, diametro da 20,0 a 30,0 cm.

Crosta: assente, quindi di colore bianco latte perché edibile in tutte le sue parti. Nella tradizione la superficie riportava la trama della tele di tessuto naturale servita per la formatura.

Pasta: bianca, compatta, umida, senza o con pochissimi distacchi di dimensione minuta.

Sapore: non acido, dolce di latte e fresco per la presenza di una buona umidità del formaggio.

Abbinamento: la *Toma di Celle* si consuma preferibilmente abbinata a delle patate di montagna bollite e con l’aggiunta di una maionese con aglio, denominata Aioli. In alternativa anche l’abbinamento con il “Bagnèt Verd” è tradizionale.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte per la produzione della *Toma di Celle* non deve aver subito nessuna acidificazione, quindi è buona norma impiegare latte appena munto o ben refrigerato. Di norma si utilizza latte intero, in passato la necessità di ottenere della panna per la produzione di burro prevedeva che si miscelasse una munta serale scremata per affioramento con la munta del mattino calda. La tradizione prevede l’impiego di latte crudo ma si può produrre anche con latte pastorizzato.

Coagulazione: la temperatura di aggiunta del caglio è di circa 36–38 °C e la durata di coagulazione si protrae per circa un’ora, alcune volte anche sino ad una ora e mezzo.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata si effettua in un solo taglio alla dimensione di “noce/nocciola” in modo da mantenere ancora una buona umidità.

Lavorazione fuori caldaia: di norma, appena terminata la rottura oppure dopo una breve sosta, si estrae la cagliata e si forma all’interno di uno stampo utilizzando una tela naturale per permettere un buon sgrondo del siero. Si lascia scolare per 10–12 ore ed in seguito si mette in un ambiente a 4 °C per bloccare lo spurgo ed evitare sviluppi microbiologici indesiderati. La salatura può non essere effettuata, per non modificare il sapore dolce del latte, oppure effettuata in forma molto blanda con sale fino.

Stagionatura: non è corretto parlare di stagionatura nella *Toma di Celle* perché è un formaggio che per poterne apprezzare le caratteristiche organolettiche, occorre consumare il giorno successivo alla produzione. Solo nella vecchia tradizione contadina si disponeva la toma sopra un telo di tessuto naturale (canapa o iuta), sostituito anche due volte al giorno, all’interno di un contenitore apposito detto “muschera”, ove rimaneva per 1–2 settimane in modo da avviare una maturazione con formazione di una sottile crosta con muffa bianca e per ottenere un aumento di cremosità della pasta oltre ad un maggior sapore.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Celle Macra e zone limitrofe.

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

Tele in tessuto naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria.

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:

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

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DI CELLE

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

Tele in tessuto naturale.

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

Nelle produzioni a latte crudo la qualità della materia prima latte è prioritaria, in seguito il mantenimento della catena del freddo in fase di stoccaggio e trasporto è importante.

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

La produzione di *Toma di Celle* rientra nei formaggi freschi o freschissimi, quindi ad alto contenuto di umidità, inoltre come caratteristiche chimiche non ha acidità elevate (pH 6,0–6,5). Questi due fattori devono far ricordare che solo con l'attenzione alla materia prima latte ed all'igiene della produzione, unitamente al mantenimento della catena del freddo, si può ottenere un prodotto finale con requisiti di salubrità e sicurezza. In relazione all'impiego di latte crudo, si suggerisce invece la pastorizzazione, anche se la normativa sanitaria non la rende obbligatoria.