

## 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. 35**

**1) CATEGORIA: FORMAGGI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DI LANZO**

**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 Lanzo* è un formaggio a latte vaccino crudo intero o parzialmente scremato per affioramento, a pasta molle o semidura, di media stagionatura, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo dritto o leggermente convesso.

*Dimensioni:* peso da 3,0 a 7,0 kg, scalzo da 5,0 a 15,0 cm, diametro da 20,0 a 40,0 cm.

*Crosta:* liscia e di colore paglierino/grigiastro, può essere eventualmente presente il tipico avvallamento su un piatto dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale, senza stampo.

*Pasta:* colorazione giallo paglierino con occhiatura piccola e diffusa, consistenza tra il morbido ed il semiduro.

*Sapore:* aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.

### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* si impiega latte vaccino intero crudo. Il latte della mungitura della sera può essere messo in paioli ad affiorare sino al mattino per poi essere aggiunto al latte della mungitura del mattino. È presente anche la tipologia a latte intero.

*Coagulazione:* la temperatura di coagulazione è di circa 35–37 °C per una durata media di un’ora, si impiega caglio animale sia liquido che in polvere.

*Lavorazione in caldaia:* si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli in dimensioni di mais/riso. Questa fase può essere alternata a rotture e soste brevi. È possibile effettuare un lieve riscaldamento della miscela cagliata-siero raggiungendo al massimo una temperatura di 42 °C.

*Lavorazione fuori caldaia:* la formatura può avvenire in stampi, con tela o senza, oppure utilizzando l'antica tecnica di formatura tradizionale che impiega la sola tela in fibre naturali senza l'impiego di stampo.

Il formaggio formato può subire o meno una fase di pressatura allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata. La salatura può essere effettuata sia a secco (un giorno per parte) che in salamoia.

*Stagionatura:* la stagionatura si effettua in cantine o ambienti con soffitti, pareti e pavimenti geologicamente naturali oppure in ambienti idonei a questa fase. Gli assi di stagionatura possono essere di legno. La stagionatura minima è di 15 giorni per le forme più piccole e di 60 giorni per le forme più grandi.

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

Territorio della Comunità Montana Valli di Lanzo.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, stampi ed 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:**

F. Confidenza, *I margari della provincia di Torino*, Adunanza del 20 maggio 1917 alla Reale Accademia di Agricoltura di Torino (Vol. LX)

Luigi Clavarino, *Corografia delle Valli di Lanzo*, Tip. Gazzetta del Popolo, Torino 1867

Giovanni e Pasquale Milone, *Notizie delle Valli di Lanzo*, Tip. Palatina, Torino 1911

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

Donatella Cane, Daniela Majrano, *Nosto mingià*, Gruppo Folcloristico Viù, Tip. Mappano (To), 1985

Marta Enrico, *Aspetti di vita montanara nella Valli di Lanzo*, Ed. Mulatero, Ciriè, 1987

AA.VV. *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Istituto nazionale di sociologia rurale, Franco Angeli, 1991

Claudio Santacroce, *Il formaggio Toma di Lanzo*, Società Storica delle Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1994

Domenico Musci, *100 anni di Menu nelle Valli di Lanzo e Canavese con ricette d'epoca*, Grafica Santhiense, Santhià, 2006