

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. 40

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO CANAVESANO FRESCO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Il *Tomino Canavesano Fresco* è un formaggio a latte vaccino intero, a coagulazione lattica o acidopresamica dalla caratteristica pasta morbida spalmabile, già pronto per il consumo il giorno successivo alla produzione. La forma è cilindrica nel formato singolo, ma è tipicamente presente la forma detta “Tomino a rotolo” dove si uniscono 6 tomini in una sorta di cilindretto, avvolto successivamente nella carta di confezionamento.

Dimensioni: peso singolo di 40 - 70 g, “a rotolo” circa 300 - 400 g, diametro da 6,0 a 8,0 cm, scalzo del tomino singolo 3,0 - 4,0 cm.

Crosta: assente.

Pasta: bianca, morbida, cremosa-spalmabile,

Sapore: delicato, dolce di latte e panna, con una caratteristica sensazione acidula piuttosto leggera.

Metodiche di lavorazione

Il termine “Tomino” in Piemonte crea non poche difficoltà di comprensione perché essenzialmente esistono due grandi tipologie di Tomini. Il *Tomino Canavesano Fresco* si differenzia dal “Tomino” nell’accezione più Cuneese del termine che prevede una coagulazione presamica e non “lattica”.

Il *Tomino Canavesano Fresco* e il Tomino Canavesano Asciutto sono ottenuti a partire dalla coagulazione lattica o acido-presamica del latte vaccino. In effetti in Italia e soprattutto in Francia questa tecnologia è particolarmente applicata sul latte di capra oppure, come in Piemonte sul formaggio DOP Robiola di Roccaverano (capra o misto). Il Tomino quindi si differenzia notevolmente, dal punto di vista tecnologico, da quasi tutti gli altri formaggi piemontesi.

Preparazione del latte: il latte vaccino è impiegato intero e sempre più frequentemente pastorizzato. Normalmente viene leggermente acidificato “prematurazione” sino a raggiungere livelli di acidità variabili tra 6,40 e 5,80 pH prima dell’aggiunta del caglio. Per ottenere questa acidità, un tempo questo passaggio tecnologico si effettuava a basse temperature (20–30 °C), adesso sempre più frequentemente si impiega la tecnica della prematurazione prima a temperature più elevate (35–40 °C) e poi a temperature più basse.

Lavorazione in caldaia: il latte quindi acidificato viene aggiunto di caglio ad una temperatura variabile tra 25 e 30 °C. La quantità di caglio può variare tra i 5 ed i 15 cc per 100 litri di latte. La coagulazione avviene in un tempo variabile tra le 6 e le 12 ore. Il coagulo così formato si estrae senza alcun taglio o rottura e direttamente sistemato (con mestoli o attrezzature moderne) nelle formine. Un’altra tecnica, meno usata, può essere quella della estrazione della cagliata in teli per una più rapida sgocciolatura.

Lavorazione fuori caldaia: una volta “formato” il *Tomino Canavesano Fresco*, si lascia a sgrondare per un breve tempo e successivamente si conserva in frigo sino alla vendita che avviene già al giorno successivo alla produzione. La salatura di questi formaggi può avvenire direttamente nel latte di partenza, oppure in maniera più storica, sulla superficie del tomino o nell’impasto nel caso di sgocciolatura in telo.

Stagionatura: non è presente, si tratta di un tipico formaggio tradizionale fresco o freschissimo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Canavese e parzialmente la provincia di Biella verso il torinese. Attualmente questo formaggio si è diffuso anche in provincia di Cuneo.

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

Nessuna attrezzatura specifica, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Locali di stagionatura: celle frigorifere.

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

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

AA.VV. *Itinerari in Piemonte, Fantasia di Sapori, Artigianato gastronomico nel Canavese e nelle Valli di Lanzo*, Supplemento al n. 27, Aprile/Maggio 1999