

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. 47

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOUMIN DAL MEL

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

Caratteristiche

Il *Toumin dal Mel* è un formaggio da latte vaccino a pasta molle e crosta fiorita. La forma è cilindrica a disco affusolato.

Dimensioni: peso da 150 a 250 g, scalzo da 1,0 a 2,0 cm, diametro da 8,0 a 12,0 cm.

Crosta: caratteristica di colore bianco porcellana ricoperta da un sottile strato di muffe bianche.

Pasta: di colore bianco-avorio, presenta una tessitura fine, una occhiatura rada e talvolta presenta fenomeni di proteolisi verso l’esterno quando il *Toumin dal Mel* è più stagionato.

Sapore: il gusto è un gradevole dolce di latte fresco, poco salato. Nei *Toumin dal Mel* più freschi può sentirsi una leggera e piacevole nota acidula. Nei formaggi più maturi (7–10 gg.) emergono profumi più intensi, anche di burro e di fungo legato alla crosta muffettata edibile.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte vaccino viene trasformato direttamente dopo la mungitura o dopo stoccaggio in frigo latte.

Coagulazione: si impiega caglio animale di vitello nella quantità necessarie per ottenere il coagulo in 30–60 minuti a una temperatura variabile tra 32 a 37 °C.

Lavorazione in caldaia: trascorso il tempo di coagulazione, la cagliata è pronta al taglio quando si rompe in modo netto e pulito, si procede con un taglio a croce e poi successivamente la si sminuzza fino al diametro medio di una nocciola, onde favorire lo spurgo del siero.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata viene in seguito estratta e posta in piccole forme forate e lavabili, per favorire l'ulteriore spurgo del siero, in alcuni casi si adottano cesti forati di dimensioni più grandi per il successivo passaggio alle piccole forme forate.

La durata di permanenza della cagliata nelle forme varia da 2 a 8 ore.

L'operazione di salatura si effettua in pasta durante il posizionamento della cagliata nelle forme. In alternativa la salatura può anche avvenire a secco con spargimento del sale sulle facce del formaggio oppure in salamoia. La durata della salatura in salamoia varia da 15 a 30 minuti. La salatura deve consentire l'acquisizione di un modesto quantitativo di sale che non alteri la peculiarità del sapore di latte fresco del prodotto finito.

Stagionatura: la maturazione deve avvenire in cantine naturali; oppure in locali condizionati nei quali siano garantite le condizioni ottimali, per il periodo minimo, di temperatura non inferiore a 12 °C con umidità relativa tra l'85 e il 95%.

La maturazione si completa su specifici ripiani di legno grezzo o materiali che consentano il corretto passaggio dell'aria e le forme devono essere riposte su canovacci puliti o materiali idonei per alimenti, da sostituirsi ogni giorno soprattutto nei primi giorni di stagionatura. La maturazione minima è di quattro giorni e può protrarsi sino a 30 giorni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del *Toumin dal Mel* è tradizionalmente situata nei territori della Bassa e Media Valle Varaita in provincia di Cuneo.

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

Teli in materiale naturale per la stagionatura.

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

Il *Toumin dal Mel* nasce a metà-fine '800 sulle alture della media Valle Varaita, in Provincia di Cuneo, a cavallo tra le borgate di Frassinò e Melle, ma studi e ricerche storiche svolte in valle dall'avvocato indicano in quattro abitanti del "Vitoun" di Frassinò i veri fondatori del *Toumin dal Mel*, spinti dalla necessità di trovare un'alternativa al burro, allora principale derivato caseario e già prodotto in eccedenza per l'economia della piccola valle. La produzione si ampliò poi ai comuni vicini, ed il prodotto fu commercializzato presso il mercato fiorente di Melle agli inizi del secolo, dal quale esso ha assunto la denominazione definitiva di *Toumin dal Mel*.

Dopo la seconda guerra mondiale, il mercato di Melle ha perso importanza ed allora, alla vendita diretta, si è sostituita la consegna ai negozi ed alle gastronomie del Cuneese e del Saluzzese, e la vendita ai commercianti.

Dal 1974 a Melle si svolge nel mese di agosto la "Sagra del Toumin dal Mel", quale manifestazione promozionale del formaggio.

Bibliografia:

Vizzardi e Maffei, *Formaggi italiani - storia e tecniche di preparazione*, Edizioni Agricole – 1990

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

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

Giampiero Boscherò, *L'origine del Toumin dal Mel*, Novel Temp n° 44 del maggio 1994

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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOUMIN DAL MEL

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

Tele in materiale naturale per la stagionatura.

3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

La produzione del *Toumin dal Mel* prevede anche l'uso di latte crudo. In alcune produzioni la caseificazione viene eseguita senza aggiunta di starter, come tradizione prevede. Questi due fattori congiunti danno spazi di crescita per alcuni microrganismi indesiderati (Stafilococchi coagulasi +).

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Occorre essere molto attenti sulla qualità della materia prima, sulle temperature di lavorazione ed ambientali e sull'igiene generale.

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

Una ricerca "Analisi e prevenzione dei rischi sanitari per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Piemontesi", (Programma Regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione agricola 2004) ha valutato, analizzando alcuni campioni, quanto segue.

Per questo prodotto sono stati campionati 3 lotti provenienti da altrettante aziende produttrici. Il prodotto appare omogeneo per caratteristiche chimico-fisiche e rispondente a quanto previsto dai regolamenti comunitari in merito ai criteri di sicurezza (nessuna positività per *Salmonella* spp, *Listeria monocytogenes* o enterotossine stafilococciche). Le cariche batteriche relativa al conteggio di *E.coli* e di Stafilococchi coagulasi positivi hanno evidenziato valori di cariche accettabili ad esclusione di un campione per i primi e di un altro per i secondi. Il prodotto, dai dati ottenuti in questo campionamento, può essere quindi considerato di qualità igienico-sanitaria medio-alta.