

## 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. 48**

### **1) CATEGORIA: FORMAGGI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: TUMA DI BOSSOLASCO**

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

#### **Caratteristiche**

La *Tuma di Bossolasco* è un formaggio a latte intero crudo vaccino e ovino misto (minimo 10/20 %) a pasta molle di breve stagionatura di forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso.

*Dimensioni:* peso da 0,250 a 0,400 kg, scalzo da 2,5 a 3,5 cm, diametro da 10,0 a 11,0 cm.

*Crosta:* leggera, bianca nelle forme meno stagionate e tendenzialmente giallo paglierino dopo gli 8 – 10 giorni minimi di stagionatura.

*Pasta:* bianca, abbastanza compatta e con una occhiatura poco diffusa, non gessata.

*Sapore:* dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna, sentori ovini piacevoli più presente in base alla quantità di latte ovino impiegato.

#### **Metodiche di lavorazione**

*Preparazione del latte:* si impiega latte crudo di due o più munte, conservato in frigo latte a 4 °C.

*Coagulazione:* temperatura del latte 35-37 °C, la quantità di caglio (di norma animale) deve essere sufficiente per una coagulazione in circa 35 – 40 minuti.

*Lavorazione in caldaia:* si effettua una prima rottura a croce a cui segue una sosta. Il granulo di cagliata finale deve avere la dimensione di nocciola. Successivamente si procede al secondo taglio tra la nocciola ed il mais; a questo punto vi è chi lascia riposare la cagliata sotto siero per 5 minuti prima di proseguire con la estrazione e chi mantiene in agitazione la massa per 5–10 minuti.

*Lavorazione fuori caldaia:* l'estrazione della cagliata è manuale, direttamente in formine di plastica alimentare. Si lascia sgrondare dal siero in formina per circa 2 giorni ancora nel locale di caseificazione ad una temperatura ambiente ottimale di 20 °C. Durante questo tempo si sala il formaggio a secco in

superficie. Alla fine delle due giornate si lava il formaggio con acqua calda (eventualmente immergendo rapidamente dopo il lavaggio il formaggio in acqua e sale) e si trasferisce in stagionatura.

*Stagionatura:* la stagionatura avviene in celle frigorifere su griglie in inox e stuoie. Ogni giorno si rivolta e durante il periodo minimo di stagionatura si lavano ancora le forme almeno una volta. Se si prosegue la stagionatura si ripetono i lavaggi per mantenere la crosta liscia e gialla paglierina pulita.

*Elaborazioni del formaggio:* i produttori hanno anche l'abitudine, per una piccola parte della produzione, di prolungare la stagionatura della *Tuma di Bossolasco* e di riporla, più asciutta, in albanelle di vetro (intere od in metà riunite nel contenitore) per protrarne la durabilità nel tempo. Così facendo il formaggio modifica le sue caratteristiche organolettiche e varia leggermente di odore, sapore e consistenza.

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

Comune di Bossolasco (CN).

#### **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 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

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