

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA BIELLESE

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 Biellese* è un formaggio a latte vaccino crudo o, meno frequentemente, pastorizzato, parzialmente scremato per affioramento, la pasta è consistente, la stagionatura ha durata medio-lunga. La forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.

Dimensioni: peso da 3,0 e 8,0 kg, scalzo da 5,0 a 10,0 cm, diametro da 20,0 a 35,0 cm.

Crosta: liscia, di colore marrone/grigio.

Pasta: di colore paglierino chiaro, compatta, con piccola occhiatura ben distribuita.

Sapore: dolce con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: tradizione del territorio Biellese è la scrematura per affioramento del latte della sera, posto a riposare nelle bacinelle sino al mattino successivo, in alcuni casi prodotto addirittura con tutte e due le mungiture affiorate. In modo più moderno è possibile anche scremare il latte con centrifuga.

Coagulazione: il latte viene riscaldato sino ad una temperatura variabile tra 37 e 40 °C, il caglio impiegato è di tipo animale di vitello e la quantità è in rapporto ad una durata di coagulazione variabile tra 30 e 60 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata è di dimensione piccola, tra riso e mais, vista la media-lunga stagionatura. Di norma, raggiunto il giusto grado di rottura si procede ad un riscaldamento della cagliata non superando la temperatura di 45 °C. Il riscaldamento deve essere effettuato con la massa caseosa in agitazione, la stessa che continua ancora per alcuni minuti al termine del riscaldamento per uniformare bene la temperatura all'interno della caldaia di lavorazione.

Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si deposita negli stampi. In questa fase, nella tradizione, la cagliata poteva essere ancora frammentata con le mani. Generalmente il formaggio così “formato” viene pressato per alcune ore (sino a 12). La salatura è fatta più frequentemente in salamoia per un tempo di 24–48 ore.

Stagionatura: la stagionatura avviene, come nel passato, su assi di legno, frequente deve essere il rivoltamento, con un possibile lavaggio della crosta con straccio umido di acqua e sale. La durata minima di stagionatura è di 60 gg. circa, ma si può protrarre anche per 3–6 mesi soprattutto in quelle produzioni che partono dalle due mungiture scremate per affioramento.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La provincia di Biella con particolare tradizione nel territorio ovest (Valle Elvo e limitrofi)

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:

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

Tavo Burat e Giorgio Lozia, *L'an-cà da fé* (*La casa del fuoco*), De Alessi Editore, Biella 1989

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA BIELLESE
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Bacinelle di affioramento e caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, assi per la stagionatura di legno.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Controllare la tecnica di affioramento del latte, per il resto non ci sono rischi e pericoli diversi da una normale produzione casearia.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature/superfici particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti.
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 media-lunga stagionatura e la tecnologia del formaggio <i>Toma Biellese</i> lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.