

## Categoria D

### 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'Insor, 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

<b>1) NOME DEL PRODOTTO: TOUMIN DAL MEL</b>
<b>2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA</b>
Tele in materiale naturale per la stagionatura.
<b>3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI</b>
<b>Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione</b>
La produzione del <i>Toumin dal Mel</i> 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 +).
<b>Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene</b>
Occorre essere molto attenti sulla qualità della materia prima, sulle temperature di lavorazione ed ambientali e sull'igiene generale.
<b>4) RIFERIMENTI NORMATIVI</b>
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
<b>5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI</b>
Non esistono specifiche annotazioni dei servizi sanitari regionali.
<b>6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA</b>
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 <i>Salmonella</i> spp, <i>Listeria monocytogenes</i> o enterotossine stafilococciche). Le cariche batteriche relative al conteggio di <i>E.coli</i> 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.