Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA AJGRA

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 Ajgra* è un formaggio stagionato a latte vaccino (prevalentemente di razza Bruna Alpina) crudo, parzialmente scremato per affioramento, la forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.
Dimensioni: peso da 2,0 a 3,0 kg, con scalzo da 8,0 a 10,0 cm e diametro di circa 20,0 cm.
Crosta: sufficientemente liscia, di colore grigio dovuto allo sviluppo di muffe superficiali.
Pasta: di colore giallo paglierino di diversa intensità, di struttura dura e friabile (risultato dell'impiego di latte con elevato tenore di acidità), con occhiatura assente.
Sapore: le produzioni meno stagionate ricordano ancora l'acido dello yogurt; nei formaggi più stagionati il sapore è più intenso, a volte leggermente piccante.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte della sera viene messo ad affiorare in bacinelle immerse in acqua corrente, al mattino questo latte presenta una acidità di fermentazione. Senza asportare la quota di crema o panna affiorata si aggiunge la mungitura del mattino e si porta alla temperatura di coagulazione.
Coagulazione: la temperatura non è elevata (tra 30 e 35 °C) ed il tempo di attesa per la rottura della cagliata varia da 1-2 ore (in estate) a 2-4 ore (in inverno). Si impiega caglio animale di vitello.
Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata è unica ed a grano di riso, in seguito si effettua un riscaldamento a 45–47 °C con una sosta successiva di circa 5 minuti, si termina la lavorazione in caldaia con l'estrazione della cagliata.
Lavorazione fuori caldaia: la cagliata si deposita nelle fascere con una pressatura manuale dove rimane per 24 ore, durante le quali si effettuano due rivoltamenti. La salatura si effettua a secco (12 ore per faccia) o in salamoia (immersione per 24 ore e asciugatura per altre 24 ore con un rivoltamento).
Stagionatura: il periodo di stagionatura varia da un minimo di tre mesi fino ad un anno, la Toma Ajgra necessita di stagionatura molto lunghe, da "giovane" non è molto piacevole.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Sesia (VC), tutti i comuni.

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

Relativamente a questo formaggio sono state reperite numerose testimonianze orali di persone anziane nonché di esperti del settore, ma non documentazione scritta.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA AJGRA

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, forme ed 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 *Toma Ajgra* lo rendono inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.