Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DELLA VALSESIA

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 della Valsesia* è un formaggio a latte vaccino intero (raramente parzialmente scremato per affioramento) crudo o pastorizzato, a pasta morbida e semicotta, di media stagionatura. La forma è cilindrica a facce piane e scalzo diritto.
Dimensioni: peso da 1,5 e 2,5 kg, scalzo da 6,0 a 8,0 cm, diametro da 20,0 a 25,0 cm.
Crosta: sottile, di colore marrone/grigio.
Pasta: di colore paglierino, compatta, con lieve occhiatura ben distribuita, aumenta anche di intensità cromatica con la stagionatura.
Sapore: dolce nei formaggi di minima stagionatura, con aumento dei sapori nelle forme più stagionate.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte di una o due mungiture (con stoccaggio al freddo in quest'ultimo caso) non deve avere avvii di acidificazione per questo tipo di formaggio.
Coagulazione: il latte viene riscaldato sino ad una temperatura variabile tra 36 e 39 °C, il caglio impiegato è di tipo animale di vitello e la quantità è in rapporto a una durata di coagulazione variabile tra 30 e 60 minuti quando raggiunge una buona consistenza al momento del taglio.
Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata avveniva in passato in una unica frazione, normalmente oggigiorno avviene in due tempi, inizialmente si procede con un primo taglio grossolano (a croce) poi, con la lira, si effettua una seconda rottura sino alla dimensioni del granulo di cagliata a chicco di riso. Raggiunto il giusto grado di rottura si procede ad un riscaldamento della cagliata raggiungendo temperatura compresa tra 40-41 e 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. Nella storia era abitudine avviare la semicottura appena iniziata l'unica rottura. Terminata l'agitazione fuori-fuoco si lascia depositare la cagliata sul fondo della caldaia di lavorazione per alcuni minuti, in questa fase è possibile separare un poco del siero che la copre.
Lavorazione fuori caldaia: estratta la cagliata si deposita negli stampi, avendo cura, quando necessario, di eseguire una pressatura manuale per eliminare sacche di ristagno del siero. Il formaggio così "formato" rimane nella forma sul tavolo spersoio in caseificio (temperatura ambiente non inferiore ai 20 °C) per alcune ore, ottimale il raggiungimento di un pH di 5,2 – 5,3. Questa fase può anche protrarsi sino al mattino successivo alla caseificazione, con ripetuti rivoltamenti. La salatura può essere effettuata a secco o in salamoia, frequente era nel passata una salatura a secco che poteva durare anche una settimana, oggi si sono ridotti i tempi e quindi anche il contenuto di sale nel formaggio.
Stagionatura: la stagionatura avviene, come nel passato, su assi di legno, frequente deve essere il rivoltamento. La temperatura è variabile da 8 a 12 °C e la durata minima di stagionatura è di 30 gg. circa ma si può protrarre anche per 3–6 mesi ed in alcuni particolari casi sino ad un anno.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comunità Montana Valsesia.

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

Oltre alle comuni attrezzature casearie, si impiegano caldaie di lavorazione in rame, tele casearie in materiali naturali, 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

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMA DELLA VALSESIA

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, 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
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 tecnologia del formaggio *Toma della Valsesia* lo rende inseribile in una fascia di prodotti a medio-alta rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza.