

Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI RIVALTA

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

Caratteristiche

Il *Tomino di Rivalta* è un formaggio fresco a latte vaccino intero, a pasta molle, di rapidissimo consumo. Forma cilindrica a facce piane.

Dimensioni: peso da 120 a 130 g, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 7,0 a 8,0 cm.

Crosta: assente, il formaggio è tutto edibile; l'impiego della tela per lo sgrondo conferisce la tipica trama alla superficie del Tomino di Rivalta.

Pasta: tipico di queste tipologie casearie, non vi è distinzione tra esterno ed interno del formaggio, il colore è bianco latte, la consistenza è molle ed umida.

Sapore: dolce. Il sapore dolce gradevole è maggiore di quello percepito quando si beve un bicchiere di latte.

Metodiche di lavorazione

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

Coagulazione: la temperatura del latte al momento della coagulazione è di 37 °C con aggiunta di caglio liquido (circa 50 cc per 100 litri di latte). Il tempo di coagulazione è di circa 20 minuti.

Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata viene effettuata mediante tagli effettuati solo in un senso a distanza di 5-6 cm l'uno dall'altro. Successivamente si procede con l'estrazione della cagliata.

Lavorazione fuori caldaia: la cagliata per la formatura è posta in tradizionali formine in acciaio inox, dopo 5 minuti avviene il rivoltamento sopra una tela di lino per un corretto sgrondo del formaggio. Il formaggio viene così messo in cella frigorifera sino al giorno dopo ad una temperatura di 4 °C.

Stagionatura: la stagionatura in questo formaggio non esiste o meglio, nella tradizione storica, come per altre tipologie simili, i formaggi non venduti freschi venivano stagionati senza tecniche precise, l'obiettivo era quello di far perdere un poco di umidità al formaggio fresco per evitare gusti amari.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Rivalta di Torino (TO).

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

Oltre alla tela in materiale naturale per lo sgrondo, si impiegano le comuni attrezzature casearie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria. Celle frigorifere.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Non esistono fonti bibliografiche su questo prodotto, ma nel secolo scorso ricevette un "Attestato di premio con medaglia d'oro alla "Grande Esposizione Campionaria di Genova del 1906".

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI RIVALTA
2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Uso di tele in materiale naturale per lo sgrondo dei formaggi a fine estrazione.
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
Il <i>Tomino di Rivalta</i> , prodotto con latte rispondente ai requisiti sanitari vigenti, con l'impiego della pastorizzazione e di moderne tecniche produttive e attraverso i controlli applicati dal produttore, risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. Non vi sono fasi del processo produttivo che evidenzino criticità particolari.