Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI SARONSELLA (CHIVASSOTTO)

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 Saronsella* o *Chivassotto* è un formaggio a latte vaccino intero, a pasta molle, di breve stagionatura. La forma è la classica cilindrica a facce piane.
Dimensioni: peso di circa 100 g, scalzo da 2,0 a 3,0 cm, diametro da 6,0 a 8,0 cm.
Crosta: presente anche se molto leggera, di colore giallo paglierino con una copertura di muffe casearie bianche.
Pasta: il colore è bianco latte, la consistenza è morbida, senza particolari occhiature.
Sapore: dolce di latte con una sfumatura di "fungo" legato alla crosta muffettata bianca comunque edibile.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: si impiega latte crudo intero della mungitura del mattino, talvolta miscelato con latte della sera che potrebbe essere stato parzialmente scremato per affioramento.
Coagulazione: la temperatura del latte al momento della coagulazione è variabile tra 33 e 37 °C, si impiega normalmente caglio liquido di vitello in quantità necessaria per ottenere un tempo di coagulazione di circa 30 minuti.
Lavorazione in caldaia: la rottura della cagliata viene effettuata con tagli e soste ma sempre mantenendo abbastanza umida la cagliata. Successivamente si procede con l'estrazione della cagliata.
Lavorazione fuori caldaia: la cagliata per la formatura è posta in formine, ad intervalli di circa 1 ora viene rivoltato il formaggio ancora negli stampi, successivamente si trasferiscono in locale freddo per una notte. Il giorno successivo i Tomini vengono estratti dagli stampi e posti a stagionare.
Stagionatura: la durata di stagionatura è breve, di circa 4-7 giorni. Nei primi due giorni si sala un giorno per parte a cui segue un lavaggio delle crosta con acqua. Successivamente si pongono su tele naturali per avviare la giusta asciugatura della crosta in modo da permettere anche lo sviluppo delle muffe bianche, tele da sostituire quotidianamente, temperatura dell'ambiente di stagionatura tra gli 8 e 12 °C, umidità non elevata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Alcuni Comuni delle colline a destra del Po, nei pressi di Chivasso (TO): S. Sebastiano da Po, Casalborgone, Rivalba, Castagneto Po.

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

Tele in materiale naturale ed eventuale paglia di segale.

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

Testimonianze orali.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TOMINO DI SARONSELLA o CHIVASSOTTO

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Teli in materiale naturale, eventuale paglia di segale.
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. Assicurarsi, nel caso di impiego, sulla igienicità dei graticci e sulla loro periodica sostituzione.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
Non evidenziando rischi e pericoli particolari collegati a fasi di processo o attrezzature particolari, delle corrette buone prassi igieniche normalmente applicate in una produzione casearia sono sufficienti, oltre ad implementare il controllo nel caso di impiego dei graticci.
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 formaggio *Tomino di Saronsella* o *Chivassotto* risponde ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa. I graticci di paglia, storicamente impiegati in questa produzione attualmente non sono più impiegati.