Categoria D

1) CATEGORIA: FORMAGGI

2) NOME DEL PRODOTTO: TUMA 'D TRAUSELA

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

Caratteristiche

La *Tuma 'd Trausela* è un formaggio fresco o freschissimo di latte vaccino intero e crudo. La forma è tronco-conica con base inferiore tendenzialmente più ampia.
Dimensioni: peso di circa 1,0 kg, scalzo da 4,0 a 5,0 cm, diametro da 20,0 a 25,0 cm.
Crosta: assente.
Pasta: bianca, compatta, molto morbida ed umida, priva di occhiatura; talvolta può presentare alcuni spazi vuoti dovuti alla non unione della cagliata estratta con il mestolo.
Sapore: dolce di latte, delicato con richiami alle essenze foraggiere di collina e montagna, né il latte né la cagliata vengono salati.

Metodiche di lavorazione

Preparazione del latte: il latte per la produzione della *Tuma 'd Trausela* non deve aver subito nessuna acidificazione, quindi è buona norma impiegare latte appena munto.
Coagulazione: si scalda leggermente il latte (ancora caldo di mungitura) sino ai 34–37 °C e si aggiunge caglio di vitello in una quantità utile per far avvenire la coagulazione in circa 60 minuti.
Lavorazione in caldaia: a differenza di quasi tutti gli altri formaggi presamici, la cagliata della Tuma 'd Trausela non si rompe per nulla, quindi non esistono passaggi tecnologici "in caldaia".
Lavorazione fuori caldaia: la cagliata è subito estratta in grandi porzioni con un mestolo od una schiumarola e si dispone in un forma con i buchi oppure in uno scolapasta. In ogni caso lo stampo è provvisto anche di tela per permettere uno spurgo lento ma efficace. Si lascia sgrondare il formaggio per circa 12 ore, di seguito può essere tolto dallo stampo, confezionato e consumato.
Stagionatura: non esiste. Come tradizione insegna questo formaggio è subito pronto per il consumo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Val Chiusella (Alice Superiore, Brosso, Lugnacco, Pecco, Trausella, Traversella, Vico C.se, Vidracco, Vistrorio).

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

Caldaie di lavorazione in rame e tele in materiale naturale.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Locali di lavorazione come da normativa sanitaria.

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

Tradizione orale

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: TUMA 'D TRAUSELA

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA

Tele in materiale naturale.

3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI

Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione

Una caseificazione di latte crudo a formaggio fresco senza normale sviluppo di acidità, come è questa tipologia casearia potrebbe presentare delle possibilità di sviluppo di microrganismi indesiderati.

Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene

Solo la massima attenzione alla materia prima (sanità dell'animale, gestione dell'allevamento e della mungitura), oltre alla igiene in caseificio ed al rispetto rigido della catena del freddo sino al consumo possono salvaguardare lo stato di igiene. Vi è anche la possibilità di valutare l'uso di uno starter microbiologico che perlomeno crei un antagonismo batterico, evitando quanto possibile di influire sulle caratteristiche organolettiche desiderate.

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

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.

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 *Salmonella* spp, *Listeria monocyotgenes* o enterotossine stafilococciche). Le cariche batteriche relative al conteggio di *E. coli* e di Stafilococchi coagulasi positivi hanno evidenziato valori di cariche al di sotto del limite di rilevabilità del metodo analitico. Il prodotto, dai dati ottenuti in questo campionamento, può essere quindi considerato di qualità igienico-sanitaria medio-alta.