

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI TOMA DI LANZO DELLA PROVINCIA DI TORINO

TOMA DI LANZO - DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1 – Denominazione del prodotto

La denominazione “Toma di Lanzo” è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 – Menzioni aggiuntive.

Alla denominazione “Toma di Lanzo” possono essere aggiunte le seguenti menzioni aggiuntive:

- “Alta Valle”,
- “d’Alpeggio”

secondo le condizioni riportate nel presente disciplinare.

La “Toma di Lanzo” è prodotta nel rispetto dei dettami del Reg. CE 1151/2012 e del Reg. delegato CE 665/2014, e pertanto può avvalersi della menzione “prodotto di montagna”.

Art. 3- Descrizione del prodotto.

Il formaggio “Toma di Lanzo” è un formaggio da tavola a coagulazione presamica di latte vaccino, crudo, intero o leggermente scremato.

Esso presenta le seguenti caratteristiche:

- Forma cilindrica a facce piane o quasi piane, con scalzo leggermente convesso;
- Peso compreso tra i 4 ed i 9 chilogrammi, con diametro 22-36 centimetri e scalzo di 5-15 centimetri;
- Crosta: liscia e di colore paglierino/grigiastro, può essere presente il tipico avvallamento su una faccia dovuto alla tradizionale tecnica di formatura che impiega solo il telo in fibra naturale, senza stampo;
- Pasta: colorazione giallo paglierino, con occhiatura piccola e diffusa;
- Sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con la stagionatura.

Art. 4 – Zona e periodo di produzione.

Gli allevamenti ed i caseifici che rispettivamente producono il latte ed eseguono la lavorazione e la stagionatura del formaggio “Toma di Lanzo” sono ubicati nella zona storicamente di origine del formaggio, coincidente con i confini censuari ed amministrativi dei seguenti comuni: Ala di Stura, Balangero, Balme, Cafasse, Cantoira, Ceres, Chialamberto, Coassolo Torinese, Corio, Fiano, Germagnano, Givoletto, Groscavallo, La Cassa, Lanzo Torinese, Lemie, Mezenile, Monastero di Lanzo, Pessinetto, Traves, Usseglio, Val della Torre, Vallo Torinese, Varisella e Viù.

La produzione di “Toma di Lanzo” è possibile in tutto il periodo dell’anno;

La produzione di “Toma di Lanzo Alta Valle” è possibile in tutto il periodo dell’anno e nei territori con altitudine uguale o superiore ai 600 m slm.

La produzione di “Toma di Lanzo d’Alpeggio” è possibile, secondo gli usi tradizionali, solo nel periodo che va dal 1° giugno al 15 ottobre di ogni anno e nei territori ad altitudine uguale o superiore ai 1200 m slm.

Art. 5- Animali produttivi e loro alimentazione.

La “Toma di Lanzo” può essere prodotta con il latte di vacche appartenenti a qualsiasi razza e loro incroci.

L’alimentazione degli animali deve rispettare i seguenti limiti:

- a) Almeno il 40% della sostanza secca giornalmente assunta dagli animali deve provenire da alimenti prodotti nella zona di cui al precedente articolo.
- b) Per la produzione della “Toma di Lanzo Alta Valle” almeno il 60% della sostanza secca giornalmente assunta dagli animali deve provenire da alimenti prodotti nella zona di cui al precedente articolo
- c) Per la “Toma di Lanzo d’alpeggio” la percentuale di cui al comma precedente sale al 85%;
- d) E’ vietata la somministrazione di alimenti di origine animale, fatta eccezione, eventualmente, per siero di latte e scotta, prodotti dall’azienda stessa.

Per la produzione di “Toma di Lanzo Alta Valle” e “Toma di Lanzo d’Alpeggio” è vietata la somministrazione di alimenti insilati.

Art. 6 – Modalità di produzione del formaggio.

Latte

Il formaggio “Toma di Lanzo”, in tutte le denominazioni, deve essere prodotto a partire dal solo latte vaccino, crudo

Il latte utilizzato può essere intero o leggermente scremato. Il latte intero deve costituire almeno il 50% del latte utilizzato.

Processo produttivo

Le caratteristiche del processo produttivo sono le seguenti:

- Temperatura di coagulazione 36 – 40°C;
- È consentito esclusivamente l’uso di caglio di vitello naturale;
- È consentito l’uso di fermenti lattici, termofili e mesofili;
- La durata di caseificazione è variabile tra i 30 e i 60 minuti;
- La rottura della cagliata deve ridurre i granuli alla dimensione di chicchi di mais o di riso;
- E’ consentito il riscaldamento della cagliata sino ad una temperatura massima di 42°C.;
- E’ consentita la frisatura e impastatura manuale della cagliata, senza aggiunta di spezie e/o aromi di alcun genere;
- La formatura può avvenire in modo tradizionale nei soli teli in fibre naturali oppure in stampi con o senza teli; al fine di meglio caratterizzare il prodotto per la “Toma di Lanzo Alta Valle” e “Toma di Lanzo d’Alpeggio” la formatura deve prevedere l’utilizzo del telo, con o senza stampo;
- E’ consentita la pressatura delle forme allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata;
- La salatura può essere effettuata a secco oppure in salamoia.

Stagionatura

La stagionatura si effettua tradizionalmente in grotte naturali o in cantine o altri ambienti che riproducano il più possibile le condizioni tradizionali.

Gli assi di stagionatura devono essere in legno e mantenuti in perfette condizioni igieniche.

La stagionatura minima è di 40 giorni per le forme di pezzatura sino a 6 chilogrammi e di 60 giorni per le forme di pezzatura superiore.

Art. 7 – Confezionamento o modalità di presentazione del prodotto.

Tutte le forme commercializzate “Toma di Lanzo” devono essere marchiate a fuoco con il marchio riportato nel Regolamento d’uso del marchio, di cui all’Allegato 1 del presente disciplinare.

Il formaggio può essere commercializzato in forma intera o al taglio, sezionato o preconfezionato, con o senza etichettatura.

Qualora il produttore debba o intenda etichettare il prodotto, dovrà riportare in etichetta il marchio di cui sopra, nel rispetto di quanto riportato nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Art. 8 – Controlli.

I controlli sul rispetto del presente disciplinare sono effettuati dall’Associazione produttori Toma di Lanzo della provincia di Torino, la quale preliminarmente deve redigere un Piano di controlli interni ed attenersi.

Nell’ambito di programmi di promozione e sviluppo del formaggio “Toma di Lanzo” nonché di una sua eventuale certificazione, l’Associazione può o deve avvalersi del supporto di un Ente di Certificazione accreditato.

I produttori sono tenuti alla massima collaborazione con tutti i soggetti incaricati dei controlli.