



ASPROLAT PIEMONTE
Via Castellamonte 1, 10188 Torino
Tel. 011/434.32.47, 434.43.97
Fax 434.48.69
P. IVA 05318080018

TOMA PIEMONTESE

STORIA E TRADIZIONI

La produzione e il consumo di formaggio nell'area pedemontana trova le prime attestazioni certe fin dal sec. XI. figurando soprattutto nei "pastus" distribuiti ai poveri o ai lavoratori subalterni, tanto da convalidare l'ipotesi di un suo uso, almeno in questi periodi iniziali, caratteristico dei ceti popolari.

Infatti pare andassero per la maggiore formaggi particolarmente piccanti e detti "formaggi dei poveri", poiché bastava una piccola quantità a dare gusto a grosse porzioni di pane o a sostituire il sale e il condimento nelle minestre.

Nei secoli successivi il consumo di formaggio si diffonde in tutti gli strati sociali, superando i più severi principi religiosi, che ne vietavano il consumo nei giorni "di magro", e gli iniziali pregiudizi medici ed aristocratici, che lo consideravano cibo pesante e plebeo.

Fin dal sec. XIII i formaggi compaiono come oggetto di censi in natura o di omaggi in tutti i conti delle castellanie sabaude e degli enti ecclesiastici, soprattutto di quelle che potevano contare su vasti benefici in territori montani.

In questi secoli la produzione casearia comprende essenzialmente quattro tipi di cacio: il "rubeola", antenato delle attuali robiole; il "seracium", antenato dell'attuale ricotta o "seirass", prodotto con una parte di latte intero e una parte di siero; il "brocius", il nostro "bross", piccante e fermentato con l'aggiunta di acquavite e spezie; il "caseus" che include i vari tipi di formaggio grasso e semigrasso, che nelle nostre vallate sono quasi tutti più o meno riconducibili al formaggio Toma.

Tra le fonti documentarie, quasi tutte di letteratura medica, che attestano con estrema sicurezza la presenza del consumo e della produzione di formaggio Toma meritano di essere citati il "De sanitatis custodia" di Giacomo Albini della prima metà del sec. XIV e l'"Opus preclarum" di Antonio Guarnerio.

Ma è soprattutto la "Summa lacticiniorum" di Pantaleone Raballo da Confienza, medico ducale e docente presso lo Studio di Torino, data alle stampe attorno al 1470, a rappresentare il più ampio ed esauriente panorama del consumo caseario degli ultimi secoli del Medio Evo.

In particolare egli, classificando le varie qualità di formaggio presenti sui mercati pedemontani, cita tra i "caseus modicativus" i gustosissimi caci delle Vallate Alpine, noti per il sapore intenso e piccante, frutto di una stagionatura di circa sei mesi e della miscelazione di latte bovino e caprino.

Dal Medio Evo ad oggi il Toma si è affermato come formaggio tipico dell'areale alpino piemontese, mantenendo soprattutto tra i margari tipologie produttive e risultati organolettici che ben poco si discostano da quelli descritti, negli incunaboli medievali.

La stessa frammentazione produttiva e l'incanalarsi del prodotto nei mille rivoli dei mercati locali non è tutt'oggi, fatte le debite proporzioni, granché diversa da quella dei secoli sopra citati. E' noto infatti che ogni nostra vallata può vantare tipicità produttive, spesso ulteriormente accentuate distinguendo l'alta dalla bassa valle o l'"inverso" dall'"indritto".

Ovunque però, al di là dei localismi e delle più o meno nobili "enclaves" produttive, è da tempo immemorabile diffusa la coscienza che esiste un filo conduttore che accomuna le svariate produzioni in un'unica denominazione: il Toma.

Come si è visto le origini più antiche del formaggio "Toma Piemontese", sono da ricondursi alle vallate alpine piemontesi.

In queste zone vi era e vi è tuttora una forte tradizione zootecnica e casearia esercitata da produttori stanziali e da produttori transumanti: i margari.

La necessità di soddisfare il bisogno sempre crescente di terre e di alimenti ha rappresentato in tutto l'arco alpino la molla irrefrenabile che nei secoli passati ha esteso la copertura umana sulle "terre alte". Uomini e mandrie hanno risalito valli e scavalcato crinali, rendendo così possibile la saldatura territoriale tra valli contigue e con essa l'interscambio di merci, beni, costumi e tradizioni culturali.

I margari come dice il Del Forno ne "I formaggi tipici del Piemonte e della Valle D'Aosta", provengono in genere dai paesi della cerchia alpina ed hanno tradizioni comuni consolidate nei secoli.

Infatti possiamo salire in alpeggi localizzati ovunque nel settore occidentale delle Alpi e ritrovarvi sempre una tipologia insediativa con elementi strutturali comuni: i locali adibiti a ricovero dei mandriani e delle loro famiglie, la stalla con annesso o sovrastante fienile per ricoverarvi le scorte di emergenza, un "casello" o "crutin" dove il latte è posto a raffreddarsi per favorire la conservazione e la scrematura, una "cucina" o "ca' da feu" dove si svolgono le operazioni di caseificazione ed infine la "casera" ove si conservano i latticini in attesa dell'opportuna maturazione.

Comune infine è il prodotto in cui da secoli vengono trasformate le risorse pabulative delle nostre vallate e che racchiude in sé l'arte e la fatica dell'uomo di montagna; il "Toma".

In seguito il Toma o nostrale, originario delle vallate alpine, divenne un formaggio prodotto anche in pianura, e furono i margari a contribuire alla diffusione del prodotto e della sua tecnica di produzione su gran parte del territorio piemontese, in quanto la pratica della transumanza era ed è diffusa su tutto l'arco alpino piemontese.

Basti dire che ancora oggi, in base ai dati dell'Assessorato Regionale alla Sanità, sono state rilasciate nel 1992 ben 1.674 certificazioni sanitarie per l'Alpeggio relative a 56.449 capi bovini, 1.166 certificazioni sanitarie per l'Alpeggio relative a 67.554 ovicaprini e 455 certificazioni miste.

La popolazione bovina interessata all'alpeggio è costituita in larga maggioranza da razze autoctone quali: la Piemontese, la Valdostana o Pezzata Rossa, la Pezzata Rossa d'Oropa, la Bruna, che troviamo predominanti spostandoci via via dalla provincia di Cuneo attraverso torino, Vercelli e Biella, fino all'alto Novarese ora Verbania.

Il Toma da produzione tipica ed esclusiva delle zone montane è divenuto così, grazie ai margari, un prodotto caseario tradizionale anche della piana.

La produzione avviene generalmente in piccoli caseifici o in aziende di tipo casalingo.

Il tipo di agricoltura legato alla produzione del Toma, ancora oggi è strettamente tradizionale:

- le aziende sono di modeste dimensioni circa 8 ettari, con una notevole estensione di foraggiere in tutte le fasce altimetriche;
- la consistenza media di stalla è di 15 capi;
- il latte destinato alla produzione di Toma Piemontese è caratterizzato da un elevato contenuto proteico (contraddistinto da alta percentuale caseinica, favorevole struttura micellare), in quanto prevalentemente fornito da razze autoctone (come dimostrato da recenti studi svolti dal CNR in collaborazione con Asprolat Piemonte) o loro meticci con la Frisona.

LEGAMI

Il formaggio Toma Piemontese è un prodotto altamente tradizionale le cui caratteristiche organolettiche derivano dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di lavorazione, tramandatesi nel corso dei secoli.

La zona di produzione rappresenta buona parte del territorio del Piemonte, da cui il sostantivo Piemontese e comprende l'area montana che si svolge perimetralmente abbracciando, l'intera regione, nonché le zone pianeggianti contigue. L'areale montano nelle provincie principalmente interessata alla produzione del Toma rappresenta la quota preponderante del territorio (oltre il 75% della superficie si trova oltre i 500 mt. s.l.m.).

Il numero di bovini presenti su questi territori è ancora consistente (oltre 120.000 in base al censimento 1990), come pure il numero complessivo delle aziende agricole che sono oltre 34.000 con una superficie media di circa 20 ettari (dati censimento 1990).

Le condizioni climatiche e pedologiche sono omogenee.

La situazione climatica presenta una buona uniformità, a parità di fascia altimetrica, e tale proprietà è senz'altro attribuibile all'azione protettiva esercitata dall'arco alpino. Si rimanda alla cartina "Clima" in allegato per notare come le isoterme seguono grosso modo le curve di livello per cui in tutto il territorio regionale corrisponde alla stessa altimetria, una identica temperatura media annua.

Circa le precipitazioni, la piovosità media annua più ricorrente è compresa fra gli 800 e i 1500 mm/anno. Fanno eccezione in difetto, le zone della Valle di Susa, la collina torinese, l'altopiano di Fossano-Salmour e la zona della langa Albese dove la precipitazione media annua è inferiore ai 700 mm.

E' un dato abbastanza comune una precipitazione estiva modesta che, soprattutto nelle zone di fondovalle non supera, nei mesi di Giugno, Luglio e Agosto i 200 mm.

La disposizione a semicerchio dell'arco alpino, che delimita ad ovest l'intera regione, rende anche piuttosto assimilabili da nord a sud gli aspetti pedologici.

Dalla carta della capacità d'uso dei suoli del Piemonte si nota come sia uniforme per tutta la regione l'evoluzione del terreno da classi di capacità d'uso V e VI delle zone montane, alla classe IV nel fondovalle per terminare in una fascia di III e II classe dell'intera zona pedemontana, che va ad abbracciare le pianure del Vercellese, del Torinese e del Cuneese.

A livello di zona altimetrica, l'area di produzione del Toma Piemontese cade per l'81,3% tra montagna e collina e per il 18,7% in pianura.

Suddivisione altimetrica della zona di produzione del formaggio a d.o. Toma Piemontese:

PROVINCIA	MONTAGNA/COLLINA	PIANURA
Torino	73,4	26,6
Vercelli	57,7	42,3
Novara	78,5	21,5
Cuneo	77,4	22,6
Asti	100	-
Alessandria	100	-
TOTALE PIEMONTE	81,3	18,7

Come già riportato, la produzione tradizionale del toma Piemontese era legata all'allevamento bovino in zone alpine e prealpine e soltanto in seguito, con il diffondersi della pratica della transumanza prima e con il progressivo abbandono dell'attività zootecnica in montagna poi, si è consolidata una produzione in pianura. In ogni caso la distribuzione dei prati permanenti e dei pascoli, suddivisi per zona altimetrica, la dice lunga nell'importanza dell'utilizzo del suolo marginale, collinare e montano, ai fini dell'attività zootecnica: il 37.8% dell'intero S.A.U. piemontese è destinato a prateria permanente e a pascoli, e di questa destinazione produttiva, ben l'87.6% è ubicato nelle suddette zone.

Al 12.4% sul totale di prati e pascoli presenti in pianura, va aggiunta una consistente produzione foraggera proveniente da erbai e prati avvicendati consolidati in aree a forte vocazione zootecnica dove l'approvvigionamento di foraggio fresco o conservato rappresenta il limite e l'obiettivo principale per il mantenimento delle mandrie e per l'ottenimento di produzioni lattiere quantitativamente e qualitativamente valide.

Per quanto riguarda l'aspetto qualitativo della produzione foraggera nell'area in oggetto, tracciando un quadro complessivo per la zona di produzione del "Toma Piemontese" si noterà come, in linea generale, negli aspetti più ecologici e naturali le praterie e i pascoli piemontesi siano popolati da tutte le specie tipiche dell'intero arco alpino settentrionale.

I prati magri e i pascoli delle zone montane, dal cuneese fino all'alto novarese, sono caratterizzati da associazioni spontanee dette Brometi, utilizzati forse da millenni, sottoposti ad un utilizzo estensivo, non concimati, dove prevalgono specie foraggere come *Bromus erectus*, *Festuca ovina* e *Phleum* spp. e altre specie spontanee quali *Andropogon ischaenon* (sanguinella) *Salvia protenais*, *Prunella grandiflora*, *Anthyllis Vulneraria*. Si tratta di pascoli ubicati ad altitudini significative, dai 1.400 m. ai 2.600 m., al di sopra del limite delle foreste, sfruttati esclusivamente nel periodo estivo dalle mandrie in alpeggio.

La presenza di *Koeleria gracilis*, *Festuca ovina glabra* e *Teucrium chamaedris* è tipica di pendici aride e rupestri ed indica lo xerobrometo.

Nelle pendici meno aride, potenzialmente più fertili il brometo si arricchisce di *Ranunculus bulbosus*, *Orchis maior*, tipiche del mesobrometo. Tale situazione, a seconda dell'altitudine può evolvere per intervento dell'uomo a mezzo di concimazioni e di un mirato utilizzo, verso forme pascolive più produttive come festuceto o arrenatereto.

Il Festuceto è l'associazione floristica dei pascoli propriamente detti, connessi a prati montani. Le foraggere presenti sono la *Festuca rubra*, *Cynosurus cristatus*, *Agrostis Vulgaris*, *Poa pratense* *Phleum alpinus*, *Trifolium repens* e *pratense*, *Lotus corniculatus*.

Con il diminuire dell'altitudine, nel pascolo aumenta la presenza di *Cynosurus cristatus* e il festuceto evolve in cinesureto. Altre specie spontanee non foraggere caratteristiche di questi pascoli sono il *Leontodon Hispidus* e la *Crepis aurea*.

In prati montani, posti in altitudini comprese fra gli 800 e 1.800 metri, ricavati dal dissodamento di boschi di faggio e conifere, sono caratterizzati dalla presenza del triseteto in cui dominano *trisetum flavescens* (avena bionda), *Festuca rubra*, *Poa alpina*, *Trifolium repens* e *pratense*, come specie foraggere, e *Crocus albiflorus*, *Soldanella alpina*, *Crepis biennis*, *Leucanthemum crisanthemum*, *Campanula* spp., *Geranium silvaticum*, *Leontodon hispidica* ed una serie di altre specie spontanee importanti come indice di una situazione particolare del suolo. In prati più umidi troveremo *Poligonum bistorta*, in altri più secchi, *Timo serpillio* e *Famunhus bulbosus*, in suoli humiferi *Arnica montana* e *Tormentilla* spp.. Quando l'utilizzo del prato si fa più estensivo o si associa il pascolamento, compaiono *Trollius europeus* (Botton d'oro) e *Anthyllis vulneraria*.

Ad altitudini meno elevate in situazioni pedemontane e collinari compare l'Arrhenathero, derivato dal dissodamento di boschi e boscaglie di querce e carpini. Qui, all'*Arrhenatherum elatior* (Avena altissima) al *Lolium perenne* e ai Trifogli, si associano molte Ombrellifere, quali *Anthriscum*, *Heracleum spondylium* e *Pimpinella major*, Composite come *Tragopogon pratense*, *Crepis biennis*, *Crisanthemum leucanthemum*, *Taraxacum officinalis*. L'Arrhenathero, in situazioni altimetriche estreme, tramuta in triseteto, e ciò è caratterizzato dalla comparsa di *Holcus lanatus*. Nei suoli più umidi si nota la presenza di Festuche e primule mentre gli ambienti più magri e asciutti sono caratterizzati da *Ranunculus bulbosus* e *Salvia pratense*.

Con la gestione agricola, questi prati concimati e sfalciati 2-3 volte l'anno variano molto di composizione, in quanto obiettivo dell'uomo è quello di massimizzare la produzione foraggera, sia come quantità che come qualità, limitatamente a quanto consentito dall'altitudine e dal potenziale produttivo del suolo. Ecco quindi che con sfalci o pascolamenti in epoche opportune, con la concimazione, insomma, con una gestione appropriata, l'uomo ha spostato l'equilibrio verso graminacee foraggere non tipiche del monte, più esigenti, ma più ricercate per ottenere produzioni soddisfacenti.

In prati montani si è cercato quindi di aumentare la presenza di specie come la *Festuca pratense*, il *Bromun spp*, la *Dactylis glomerata*, che con il loro habitus vegetativo più cespitoso e coprente vanno a competere per lo spazio con le specie spontanee non foraggere di cui precedentemente si è parlato. Sono proprio queste tuttavia, per le loro particolarità, e conferire un aroma tipico alle produzioni casearie montane.

In pianura la produzione foraggera è molto più uniforme come qualità anche se molto dipende dalla gestione dell'uomo.

Nei prati polifiti irrigui prevalgono specie come *Lolium multiflorum*, *Festuca pratense*, *Dactylis glomerata*. In prati asciutti invece, *Arrhenatherum elatior*, *Festuca arundinacea*, *Bromus inermis*, *Phleum pratense*. Tra le leguminose: *Trifolium repens* e *pratense*, che prevalgono soprattutto in epoca estiva.

I prati monofiti avvicendati più diffusi sono quelli a *Loiessa* e a *Erba Medica*.

In sostanza, con l'estendersi specie in epoca estiva dei prati monofiti di graminacee (loiessa) e di leguminose (medica), sia in area pedemontana che valliva, si è configurata una graduale e crescente uniformità nell'alimentazione delle bovine al pascolo, con importanti risultati di uniformità in ordine alle caratteristiche qualitative ed organolettiche dapprima del latte e, conseguentemente, del formaggio da questo ottenuto.

U S I L O C A L I

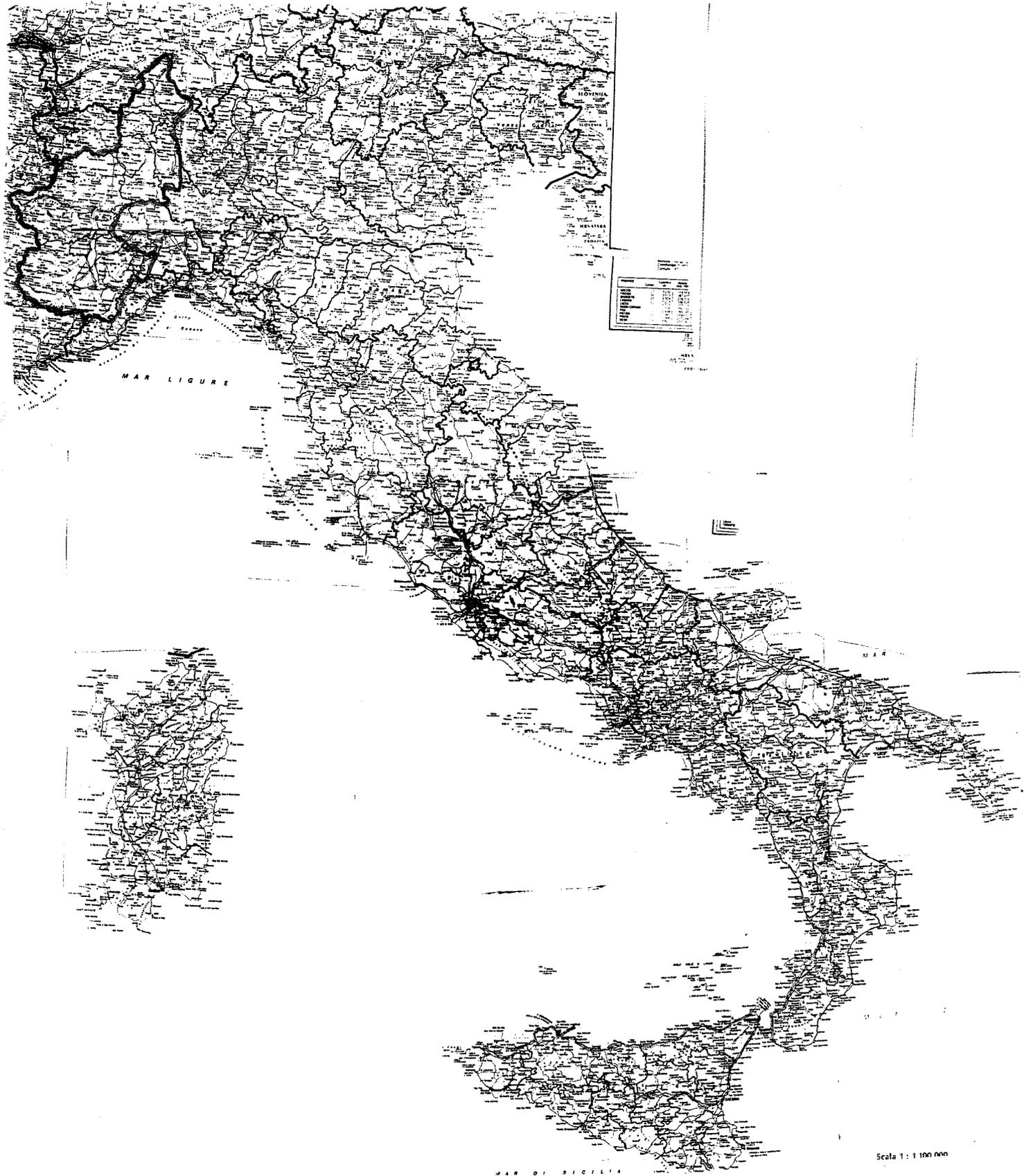
Anche nella cultura gastronomica del territorio da cui il Toma trae origine, si ritrovano consistenti segni di appartenenza alle tradizioni ed alla cultura culinaria delle popolazioni residenti.

Al Toma piemontese sono spesso associate, nelle località dove la produzione è tradizionale e significativa, varie feste e sagre paesane; fra le altre si segnalano quelle di Donato, Varallo Sesia, Lanzo, e Condove.

Il Toma è inoltre presente in molte ricette e piatti tipici della cucina piemontese quali: crocchette alla Toma, polentine con Toma, crespelle alla Toma, carne all'albese con Toma, cannelloni della casa con Toma, involtini allo spiedo con Toma, cotechini con purè con Toma, risotto con Toma, rustia alla Toma grassa etc..

TOMA PIEMONTESE

00026





E

"TOMA PIEMONTESE"

D.O.P.

**DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI
MINISTRI 10 maggio 1993.**

**Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio
«Toma piemontese».**

**IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI**

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Visti i decreti del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 24 novembre 1964 e 16 settembre 1977, concernenti le caratteristiche del formaggio «Toma»;

Vista la domanda presentata dalla Associazione produttori latte piemontese, tendente ad ottenere, ai sensi dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Toma piemontese»;

Visto l'art. 2 della legge 12 gennaio 1991, n. 13;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 208 del 4 settembre 1992;

Esamate le istanze e controdeduzioni avverso il predetto parere del Comitato tutela formaggi, con particolare riguardo al disciplinare di produzione e alla zona geografica interessata;

Considerato che tale formaggio è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i motivi esposti di accogliere la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine, in quanto rispondente alle caratteristiche e ai requisiti previsti dalla normativa in materia;

Viste le risultanze della apposita conferenza dei servizi indetta ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;

Sulla proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine «Toma piemontese» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti indicati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

1. La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio «Toma piemontese» comprende il territorio amministrativo delle province di: Novara, Vercelli, Biella, Torino e Cuneo, nonché dei comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice, in provincia di Alessandria e di Monastero Bormida, Rocca Verano, Monbaldone, Olmo Gentile e Serole, in provincia di Asti.

Art. 3.

1. La denominazione di origine «Toma piemontese» è riservata al formaggio semicotto prodotto esclusivamente con latte di vacca proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico e rispondente allo standard produttivo che individuano due tipologie la prima ottenuta con latte di vacca intero e la seconda con latte di vacca parzialmente scremato, come di seguito descritto:

A) Il latte da impiegare per la produzione delle tipologie di cui sopra deve provenire da almeno due mungiture consecutive ed eventualmente da una mungitura solo per il formaggio proveniente da latte intero.

B) Il latte viene quindi lasciato riposare fino ad un massimo di 12 ore, per il formaggio a latte intero, e fino ad un massimo di 24 ore, per il formaggio semigrasso, procedendo alla scrematura per affioramento la massa viene posta in caldaia, dove mantenuta in leggera agitazione, viene portata alla temperatura di coagulazione che varia dai 32° ai 35°. Raggiunta la suddetta temperatura ed una acidità del latte non inferiore a 3,7 SH/50, si immette caglio di pellette di vitello, la cui dose è in relazione alla temperatura ed acidità della massa, durante questa fase occorre rimescolare il latte e quindi lasciarlo riposare per tutto il tempo di presa che varia dai 30 ai 40 minuti.

Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede ad una prima grossolana rottura, spesso con rivoltamento dello strato più superficiale che si è raffreddato; a questa fase segue una breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero. Si procede poi ad un'ulteriore spinatura della massa, spesso accompagnata da un ulteriore riscaldamento che può portare alla temperatura di cottura che oscilla tra i 44°

e 48°. La rottura della cagliata si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di mais o di un grano di riso, rispettivamente per il formaggio a latte intero o a latte parzialmente scremato, di consistenza elastica e ben spurgati. Si lascia poi riposare la massa per alcuni minuti, per dar modo alla cagliata di depositarsi sul fondo, separandosi dal siero.

La cagliata raccolta viene messa in fascere e, dopo una prima pressatura, lasciata sgrondare dal siero superfluo in ambienti idonei; durante questa sosta che varia dalle 3 alle 24 ore per il formaggio a latte intero e dalle 3 alle 72 ore il formaggio a latte semigrasso, il formaggio subisce più rivoltamenti. Si procede poi alla salatura tradizionalmente a mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre quindici giorni, oppure in salamoia da 24 a 48 ore a seconda della dimensione delle forme. La stagionatura avviene nelle tradizionali grotte o in ambienti idonei con una umidità di circa l'85% e temperatura oscillante tra i 6° e i 10°, durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le facce piane con una soluzione di acqua e sale. La durata minima di questo periodo è di sessanta giorni per le forme di peso superiore a 6 kg e di quindici giorni per le forme di peso inferiore.

2. Per ciascuna della due citate tipologie il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

A) «Toma piemontese», formaggio semicotto a pasta morbida prodotto esclusivamente con latte di vacca proveniente da una o due mungiture consecutive, avente una acidità di almeno 3,7 SH/50, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di caglio di pellette di vitello, prodotto in stabilimenti ubicati nella zona di produzione e derivanti da lavorazioni precedenti.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma cilindrica a facce piane o quasi piane con scalzo leggermente convesso;
- b) peso compreso tra 1,8 kg e 8 kg;
- c) dimensioni: altezza dello scalzo 6-12 cm; diametro delle facce 15-35 cm;
- d) crosta elastica e liscia, di colore paglierino chiaro o bruno rossiccio a seconda della stagionatura;
- e) pasta di colore bianco paglierino con occhiatura minuta e diffusa;
- f) sapore dolce e gradevole, di aroma delicato;
- g) grasso della sostanza secca non inferiore al 40%.

B) «Toma piemontese» semigrasso, formaggio semicotto a pasta semidura prodotto esclusivamente con latte di vacca parzialmente scremato, proveniente da almeno

due mungiture consecutive, avente una acidità di almeno 3,7 SH/50, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di caglio di pellette di vitello, prodotto in stabilimenti ubicati nella zona di produzione e derivanti da lavorazioni precedenti.

Il formaggio presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma cilindrica a facce piane o quasi piane con scalzo leggermente convesso;
- b) peso compreso tra 1,8 kg e 8 kg;
- c) dimensioni: altezza dello scalzo 6-12 cm; diametro delle facce 15-35 cm;
- d) crosta poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio;
- e) pasta di colore bianco paglierino con occhiatura minuta;
- f) sapore intenso ed armonico, di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura;
- g) grasso della sostanza secca: non inferiore al 20%.

Art. 4.

1. Il formaggio a denominazione di origine «Toma piemontese» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Art. 5.

1. Sono abrogati i decreti del Ministro dell'agricoltura e delle foreste 24 novembre 1964 e 16 settembre 1977.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 10 maggio 1993

Il Presidente del Consiglio dei Ministri
CIAMPI

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

*Il Ministro dell'industria
del commercio e dell'artigianato*
SAVONA

ALLEGATO A



Lien avec l'aire géographique (dossier Toma Piemontese).

Dans le dossier "Toma Piemontese" (dossier CE n° 00026) envoyé par les autorités italiennes, les éléments justifiant le lieu géographique prévu au point f) du cahier des charges, sont les suivants :

- tradition fromagère exécutée par les artisans de petits villages des Alpes occidentales : les "margari";
- les endroits affectés à la production du fromage, en particulier les "casere", où on garde les fromages en attendant la maturation;
- caractéristiques organoleptiques du produit, dues aux fourrages de l'aire. Il s'agit d'herbes spontanées (geranium selvaticum, leontodon hispidica etc...) typiques de la condition particulière du terroir (près des montagnes, situés à une altitude entre 800 et 1800 mt).