



COMUNE DI CONDOVE

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

Piazza Martiri della Libertà n.7 10055 CONDOVE

Tel. 0119643102 Fax 0119644197

P.IVA: 01468460017

e.mail: protocollo@comune.condove.to.it

www.comune.condove.to.it

DISCIPLINARE

PER LA PRODUZIONE E MARCHIATURA

DEL FORMAGGIO “TOMA DI CONDOVE”

E PER L’USO

DEL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

Approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 163 in data 21.12.2020

Art. 1 Denominazione del prodotto

La denominazione "Toma di Condove" è riservata esclusivamente al formaggio che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Art. 2 Descrizione del prodotto

La "Toma di Condove" è un formaggio a coagulazione presamica prodotto con latte vaccino crudo, intero o parzialmente scremato per affioramento.

Il formaggio "Toma di Condove" presenta le seguenti caratteristiche fisiche:

- forma cilindrica a facce piane o quasi piane, con scalzo dritto o leggermente convesso;
- peso compreso tra i 2 e i 10 chilogrammi;
- diametro tra i 22 e i 36 centimetri e scalzo tra i 5 e i 15 centimetri.

Il formaggio "Toma di Condove" presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- pasta morbida, che con il progredire della stagionatura può presentare una struttura semidura, di colorazione bianco o giallo paglierino con occhiatura piccola e abbastanza diffusa;
- crosta liscia, più o meno elastica, di colore paglierino, bruno o grigiastro;
- sapore armonico e delicato, connesso alle varietà stagionali della flora, che si fa più intenso e fragrante con la stagionatura.

Art. 3 Zona geografica di produzione

L'allevamento degli animali, la lavorazione del latte e la produzione del formaggio "Toma di Condove" avviene esclusivamente all'interno del territorio comunale di Condove. Pertanto, potranno produrre la "Toma di Condove" anche i Soggetti e/o le Aziende non appartenenti stabilmente al territorio, ma che effettuano la monticazione negli alpeggi del territorio del Comune per la produzione estiva del formaggio.

Art. 4 Riferimenti storici

Il marchio "Toma di Condove" nasce nel 2014 ma la produzione di questa tipologia di formaggio è storicamente riconosciuta sul territorio condovese. La superficie comunale è infatti composta per il 30% da pascoli (2149 ettari) e le aziende agricole che vi monticano il bestiame nella stagione estiva, ancora nel 2020, sono circa 20. Anche l'elevato numero di alpeggi distribuiti nella zona alta del Comune evidenzia come la toma sia una delle produzioni locali più importanti e tradizionalmente radicate a Condove. A tal proposito, dal 1989, ogni secondo fine settimana di ottobre e in occasione della demonticazione, è organizzata in paese la "Fiera della Toma".

Art. 5 Razze allevate

Sono ammesse tutte le razze da latte bovine, non essendo presente, storicamente, una razza caratteristica e univoca sul territorio.

Art. 6 Tipologia di allevamento

Le pratiche di allevamento devono essere di tipo semibrado, pertanto l'allevamento deve garantire il pascolamento per il maggior numero di mesi l'anno, ogni qualvolta le condizioni

metereologiche lo consentano. Nei mesi più freddi è ammesso l'allevamento stabulare.

Art. 7 Alimentazione

Deve provenire, per quanto possibile, almeno al 50%, dal territorio di produzione e deve essere costituita da:

- Foraggio fresco assunto durante il pascolamento, sul territorio del Comune di Condove, durante le stagioni favorevoli;
- Foraggio secco proveniente da prati e pascoli di valle o di montagna del territorio del Comune di Condove.

Come da disposizioni di legge è vietata la somministrazione di alimenti di origine animale o ittica e gli animali non possono essere alimentati con OGM. La somministrazione di insilati e fasciati di erba, qualora non evitabile, è da limitarsi a un periodo più breve possibile e la loro produzione deve derivare da colture locali e selezionate.

Art. 8 Processo produttivo

Per la produzione del formaggio "Toma di Condove" deve essere utilizzato latte vaccino crudo, preferibilmente filtrato con filtri monouso, proveniente da una o due munte. È permesso eseguire una scrematura, solo per affioramento, relativamente a parte del latte destinato alla caseificazione. È ammesso l'impiego di fermenti lattici, ma sono da preferire quelli autoprodotti (latte innesto e siero innesto) a quelli industriali.

Il latte viene riscaldato alla temperatura di 36-38°C. Per la coagulazione si può utilizzare il caglio di vitello o quello vegetale ed è considerato vietato il caglio microbico.

Effettuata la coagulazione si procede alla rottura della cagliata: il casaro dovrà ridurla in granuli alle dimensioni paragonabili ad un chicco di mais o riso. È possibile effettuare un leggero riscaldamento della miscela di cagliata/siero fino ad una temperatura massima di 42°C.

In seguito si estrae la cagliata che, prima o durante la formatura, può subire una lieve impastatura a mano. La formatura può avvenire in stampi, con o senza tela, oppure utilizzando la formatura tradizionale impiegando la tela in fibra naturale senza l'utilizzo di stampo. La toma formata può subire una fase di pressatura allo scopo di migliorare lo spurgo e la consistenza della struttura della cagliata. La salatura può essere effettuata sia a secco che in salamoia.

Art. 9 Stagionatura

La stagionatura si effettua in cantine o ambienti con soffitti, pareti e pavimenti geologicamente naturali o, in alternativa, qualora non fossero disponibili, in ambienti idonei a questa fase. Gli assi di stagionatura, sui quali vengono adagate le forme, sono da preferire in legno. La stagionatura minima per realizzare la "Toma di Condove" è di 60 giorni.

Art. 10 Periodo di produzione

La produzione della "Toma di Condove" è realizzabile in tutto il periodo dell'anno.

Art. 11 Marchiatura e confezionamento

Il marchio di certificazione "Toma di Condove" è di proprietà del Comune di Condove, in possesso dei requisiti di cui all'art. 11 bis del D. Lgs 30/2005. Il formaggio "Toma di Condove" riporta su una faccia il marchio distintivo depositato presso la Camera di Commercio di Torino

— Ufficio Brevetti e Marchi a cura del Comune di Condove riportante l'immagine di seguito raffigurata (lettera B)



La marchiatura che riproduce il logo depositato dovrà essere eseguita esclusivamente a fuoco, sarà consentito ai produttori l'utilizzo di una carta per alimenti da utilizzarsi per il confezionamento.

Per i produttori che hanno la loro attività sul territorio comunale solo nel periodo di monticazione estivo, la marchiatura sarà eseguita dal 01 luglio al 31 dicembre dell'anno corrente per le tome prodotte dal 15 maggio al 15 ottobre dello stesso anno.

Negli articoli seguenti viene definito l'uso applicativo del marchio al quale i produttori dovranno fare riferimento per il suo impiego.

Art. 12 Gestione del marchio "Toma di Condove"

Il Comune di Condove cura la gestione di un sistema di contrassegni (timbri a fuoco, carta per confezionamento ecc.) per l'identificazione e la commercializzazione del formaggio "Toma di Condove" la cui produzione avvenga all'interno del territorio Comunale. La proprietà dei contrassegni e di tutti i diritti ad essa inerenti spetta al Comune di Condove.

Sui contrassegni deve apparire il marchio "Toma di Condove" raffigurato all' Art. 11 del presente disciplinare.

Sul marchio, da utilizzarsi sulle forme di toma, viene concessa la possibilità di inserire il nominativo del produttore in basso centrato sulla larghezza del marchio. Per le tome ottenute con il caglio vegetale viene altresì concessa la possibilità di inserire una "V" in basso centrata sulla larghezza del marchio. La marchiatura che riproduce il logo depositato dovrà essere eseguita esclusivamente a fuoco.

Art. 13 Gestione operazioni di marchiatura

Per le operazioni di marchiatura il Comune di Condove si avvarrà di un'Associazione o di un Ente, possibilmente operanti sul territorio comunale o limitrofi, con caratteristiche idonee alle esigenze di marchiatura, con riferimento alla componente tecnica e alle caratteristiche del territorio. Il rapporto di collaborazione sarà strutturato tramite convenzione stipulata tra il Comune di Condove e l'Associazione o Ente individuato.

Art. 14 Produzione, distribuzione e utilizzo del marchio

Il Comune di Condove curerà la produzione, la distribuzione, la promozione e la pubblicità del marchio e dei contrassegni solo per il confezionamento e/o la marchiatura di quanto prodotto

all'interno del territorio di propria competenza.

Enti ed organismi diversi dal Comune di Condove possono utilizzare i contrassegni solo per il confezionamento della toma acquistata nelle Aree del Comune di Condove e per la promozione e pubblicità della stessa previo consenso espresso del Comune.

Per l'utilizzo del marchio, i produttori aderenti, di cui all'art. 3, sottoscriveranno un contratto di licenza con il Comune di Condove.

Art. 15 Quantità

La Commissione di Controllo, di cui all'Art. 16, individua il numero massimo di tome da marchiare per ogni produttore a seconda dei capi allevati, della produzione presunta o degli indici di produzione determinati per zone omogenee.

Art. 16 Commissione di controllo

Viene nominata una Commissione di controllo composta da:

- due componenti dell'Amministrazione Comunale;
- almeno un componente nominato dalle Organizzazioni di categoria;
- un componente dell'Associazione o dell'Ente che gestisce ed esegue la marchiatura delle tome;
- almeno un tecnico del settore agricolo/zootecnico.

Le attività della Commissione e il suo funzionamento sono stabiliti da apposito documento ufficiale.

Art. 17 Verifiche

La commissione di controllo del Comune di Condove si riunisce almeno una volta all'anno e si riserva il diritto di verificare in ogni momento e luogo la conformità dell'uso dei contrassegni concessi con quanto previsto dalle vigenti leggi ed in questo disciplinare e richiederà copia di analisi effettuate dal Piano di Autocontrollo.

Art. 18 Provvedimenti in caso di irregolarità

Qualora il Comune di Condove e/o la commissione di controllo riscontrassero irregolarità ed abusi nei confronti di quanto previsto dal presente disciplinare, potrà applicare al produttore i seguenti provvedimenti:

- ammonimento;
- divieto temporaneo dell'uso dei contrassegni;
- divieto definitivo dell'uso dei contrassegni.

È in ogni caso applicabile la vigente normativa riguardante gli illeciti penali ed amministrativi qualora i fatti imputabili al soggetto utilizzando il marchio "Toma di Condove" ne configurino gli estremi.

Art. 19 Disposizioni finali

La Giunta Comunale con a capo il Sindaco del Comune di Condove decreta l'applicazione del presente disciplinare, provvede alle disposizioni finanziarie in merito e nomina i rappresentanti della Commissione di controllo.