

# TOMA PIEMONTESE DOP



**PRODOTTO**

Il "Toma Piemontese" DOP è un formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca intero per la tipologia a latte intero, o parzialmente scremato per la produzione del Toma Piemontese semigrasso.

**forma:** cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo leggermente convesso;

**peso:** da 1,8 a 9 kg riferito ai minimi di stagionatura;

**dimensione:** diametro della faccia 15-35 cm, altezza dello scalzo di 6-12 cm , riferiti ai minimi di stagionatura, con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

**crosta:** elastica e liscia, dal colore paglierino chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura; non edibile;

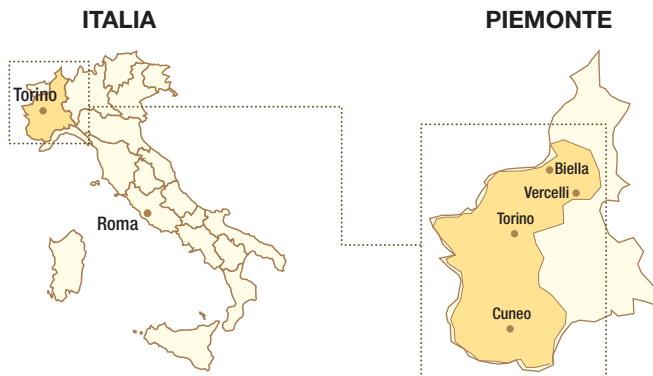
**pasta:** di colore bianco paglierino con struttura morbida, ed occhiatura minuta e diffusa;

**sapore:** dolce e gradevole di aroma delicato;

Grasso della sostanza secca non inferiore al 40%.

**ZONA DI PRODUZIONE**

La zona di provenienza del latte, di trasformazione, stagionatura ed elaborazione del formaggio Toma Piemontese comprende le province di Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Verbanò Cusio Ossola, nonché i comuni di Acqui Terme, Terzo, Bistagno, Ponti e Denice in provincia di Alessandria e di Monastero Bormida, Roccaverano, Mombaldone, Olmo Gentile e Serole in provincia di Asti.



**LOGO DELLA DENOMINAZIONE**



Il logo è rappresentato da due cerchi, quello esterno di colore rosso e quello interno di colore verde, con al centro una mucca blu stilizzata con scavata in bianco la scritta "Toma PIEMONTESE".

Il marchio impresso in fase di formazione è un elemento obbligatorio ai fini della rintracciabilità del prodotto, in quanto permette di individuare il produttore tramite il logo e un codice alfanumerico attribuito al caseificio di produzione.

Solo la presenza del marchio di origine sulla faccia superiore delle forme e l'applicazione dell'etichetta cartacea con il logo della Denominazione garantiscono l'autenticità del prodotto.

**RIFERIMENTI NORMATIVI**



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.06.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.06.1996)

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 04.11.2003 (G.U. n. 271 del 21.11.2003) - rinnovo D.M. 04.11.2008 G.U. n. 281 del 02.12.2006)

**CONTATTI**

Consorzio Tutela Formaggio Toma Piemontese DOP  
Via Silvio Pellico, 10 - 10022 Carmagnola TO  
Tel. 011.0565985 - Fax 011.0565989  
Sede Operativa: Via Marconi 57 - 12045 Fossano CN  
Tel. 0172.633735 Fax 0172.633265  
promo.formaggi@produttorialattepiemonte.com