

ALLEGATO

TESTO ATTUALE	RICHIESTE DI MODIFICA
<p>Art. 1 Denominazione del prodotto:</p> <p>La Denominazione di Origine Protetta "Raschera" è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2 Descrizione del prodotto:</p> <p><i>Materia prima:</i> latte crudo intero di vacca proveniente da due mungiture con eventuali piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino. L'alimentazione base del bestiame deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo e da fieno di prato polifita.</p> <p><i>Forma, dimensioni e peso:</i> Si presenta in due forme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rotonda con facce piane del diametro di 40 cm con scalzo leggermente convesso di 7-9 cm con peso da 7 a 9 Kg; - quadrangolare con facce piane con lunghezza di ciascun lato di 40 cm e scalzo irregolare di 12-15 cm con peso dagli 8 ai 10 Kg. 	<p>Art. 1 Denominazione del prodotto:</p> <p>La Denominazione di Origine Protetta "Raschera" è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p> <p>Art. 2 Descrizione del prodotto:</p> <p><i>Materia prima:</i> latte di vacca proveniente da una o più mungiture con eventuali piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino.</p> <p><i>Forma, dimensioni e peso:</i> Si presenta in due forme:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rotonda con facce piane del diametro di 30 - 40 cm con scalzo leggermente convesso di 6 - 9 cm con peso da 5 a 8 Kg; - quadrangolare con facce piane con lunghezza di ciascun lato da 28 a 40 cm e scalzo irregolare di 7 -15 cm con peso da 6 ai 9 Kg. <p>Tutti i parametri sono riferiti al formaggio ai minimi di stagionatura obbligatoria in quanto il prodotto, con il protrarsi della stagionatura, è soggetto ad un naturale calo di peso e di dimensioni.</p>

<p><i>Caratteristiche:</i> Crosta: sottile grigio rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura Pasta: bianco o bianco avorio, piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari Sapore: fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato % minima di grasso sulla Sostanza Secca: 32 %.</p> <p>Formaggio da tavola, semigrasso, pressato. Si produce per l'intero arco dell'anno.</p> <p>Art. 3 Area di produzione</p> <p>Il formaggio "Raschera" deve essere prodotto e stagionato nell'intero territorio amministrativo della Provincia di Cuneo. Il formaggio "Raschera" rotondo o quadrato prodotto ad una quota superiore ai 900 m nei comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio per quanto attiene la Valcasotto. Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, Montalto Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, e stagionato nei predetti comuni può portare la menzione "di Alpeggio".</p> <p>Art. 4 Tecnica di produzione</p> <p><i>a) coagulazione del latte.</i> Il latte destinato alla trasformazione in "Raschera" deve essere crudo e proveniente da due o mungiture giornaliere. Il latte può essere decremato per affioramento. La coagulazione avviene alla temperatura compresa tra 27 e 30°C, con caglio liquido.</p>	<p><i>Caratteristiche:</i> Crosta: non edibile, sottile grigio rossastra a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare con eventuali fioriture rossastre, accentuate con la stagionatura. Pasta: bianco o bianco avorio, piuttosto consistente, elastica con piccole occhiature sparse ed irregolari. Sapore: fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato. Percentuale minima di grasso sulla Sostanza Secca: 32 %.</p> <p>Formaggio da tavola, pressato. Si produce per l'intero arco dell'anno.</p> <p>Art. 3 Area di produzione</p> <p>Il formaggio "Raschera" deve essere prodotto e stagionato nel territorio amministrativo della Provincia di Cuneo con latte della medesima provenienza. Il formaggio Raschera prodotto e stagionato nelle zone di montagna individuate ai sensi di quanto previsto dall'Albo della montagna, fabbricato con latte della medesima provenienza, può portare la menzione "<i>prodotto della montagna</i>".</p> <p>Art. 4 Tecnica di produzione</p> <p>Non è consentito l'uso di conservanti, pigmenti colorati, aromi particolari ed additivi.</p> <p><i>a) coagulazione del latte e rottura della cagliata.</i> Il latte destinato alla trasformazione in "Raschera" deve essere crudo o sottoposto a trattamenti igienizzanti e proveniente da una o più mungiture. E' consentito lo stoccaggio del latte. Il latte può essere decremato per affioramento.</p>
---	--

<p>b) <i>Rottura della cagliata.</i></p> <p>c) <i>Estrazione della cagliata e formatura.</i></p> <p>Il formaggio deve essere prodotto con una tecnica caratteristica e nella lavorazione della durata di circa 6-7 giorni devono essere effettuate adeguate salature ed utilizzati stampi idonei a sezione cilindrica o quadrangolare.</p> <p>d) <i>Salatura.</i> Le salature devono essere effettuate a secco e di norma in numero di due.</p> <p>e) <i>Maturazione.</i> Il periodo di stagionatura ha la durata minima di un mese</p>	<p>E' consentito l'utilizzo di latte-innesto, siero innesto naturale e/o fermenti lattici, e/o enzimi naturali.</p> <p>Non sono ammessi processi di coagulazione in continuo del latte.</p> <p>La coagulazione avviene alla temperatura compresa tra 30° e 37°C, in un tempo tra i 20 e i 60 minuti con caglio di origine animale.</p> <p>La rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione tra un chicco di mais e una nocciola.</p> <p>b) <i>Estrazione, scarico della cagliata e formatura.</i></p> <p>La cagliata può essere scaricata sul tavolo spersoio e/o negli appositi stampi e poi avvolta in una tela oppure estratta e messa in una tela ed appoggiata su un tavolo anche in legno per un primo sgrondo del siero. La cagliata viene inserita negli appositi stampi quadrati o rotondi e subisce idonee pressature e rivoltamenti.</p> <p>Nelle fascere viene posizionato il contrassegno di caseina recante il marchio di origine, il bollo CEE e un numero progressivo indicativo della forma.</p> <p>c) <i>Salatura.</i> La salatura deve essere effettuata a secco e/o in salamoia.</p> <p>d) <i>Maturazione.</i> Le forme vengono ripulite dal sale in eccesso e poste in idonei locali su assi di legno o altro materiale idoneo.</p> <p>Il periodo di stagionatura ha la durata minima di quarantacinque giorni per il Raschera prodotto con latte igienizzato, per quello prodotto con latte crudo di almeno sessanta giorni.</p> <p>E' consentito il massaggio manuale della crosta.</p> <p>E' consentito l'uso di prodotti naturali per la stagionatura ed il trattamento della crosta.</p> <p>Le forme possono subire raschiature e spazzolature.</p>
---	---

	<p>Sono esclusi trattamenti della crosta con cere e plastica.</p> <p>Art. 5 Menzione aggiuntiva</p> <p>Il formaggio "Raschera" rotondo o quadrato prodotto ad una quota superiore ai 900 m nei comuni di: Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Garessio per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, Viola e stagionato nei predetti Comuni può portare la menzione "di Alpeggio" a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none">- il latte proveniente da tali zone sia ottenuto esclusivamente da vacche, capre e pecore mantenute al pascolo (per almeno 90 giorni) per un periodo massimo compreso tra l'inizio di maggio e la fine di ottobre su pascoli anche aziendali; è ammesso integrare l'alimentazione della vacca in alpeggio; i componenti dei mangimi sostitutivi l'integrazione alimentare, dovranno essere scelti esclusivamente tra quelli indicati appresso: mais, orzo, grassi vegetali, soia, fave, favino, pisello proteico, semola glutinata, girasole, lino, sottoprodotti della lavorazione dello zucchero, sottoprodotti di cereali in grani, minerali, vitamine, additivi ammessi dalla norma vigente; è escluso l'utilizzo di ogni forma di foraggio insilato;- i pascoli devono essere iscritti in un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo di cui al successivo art. 6. <p>Di tali pascoli devono essere stimate le quantità massime di latte producibile per specie animale di cui si terrà conto con l'emissione dell'autorizzazione alla marchiatura.</p> <p>La definizione delle potenzialità massime in termini di litri di latte sostenibile dall'area pascolata deve essere realizzata mediante stesura del Catasto Pastorale, tenendo conto della composizione floristica, del momento di utilizzazione, dalla tipologia e dal carico animale presente;</p>
--	--

	<p>- sia denunciato l'inizio e la fine dell'attività di pascolo all'Organismo di controllo di cui al successivo art. 6;</p> <p>- la caseificazione deve essere effettuata in malga o in strutture aventi analoghe caratteristiche.</p> <p>La produzione di "Raschera di Alpeggio" dovrà attenersi alla metodologia di seguito indicata:</p> <p><i>a) coagulazione del latte e rottura della cagliata.</i></p> <p>Il latte destinato alla trasformazione in "Raschera d'Alpeggio" deve essere crudo e proveniente da una o più mungiture consecutive ed eventualmente refrigerato.</p> <p>La coagulazione avviene alla temperatura compresa tra 30° e 37°C, in un tempo tra i 20 e i 60 minuti con caglio liquido di origine animale.</p> <p>La rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione tra un chicco di mais e una nocciola.</p> <p><i>b) Estrazione della cagliata e formatura.</i></p> <p>La cagliata, depositata sul fondo della caldaia, dopo alcuni minuti di riposo sotto siero è estratta con una tela, subisce una prima pressatura manuale, una seconda sosta di alcuni minuti, reimpastata manualmente, riavvolta nella tela e messa negli stampi detti fascere, quindi subisce una pressatura per almeno 5 ore.</p> <p>Successivamente le forma sono tolte dagli stampi, liberate dalla tela, rimesse negli stampi e ripressate per almeno altre 7 ore.</p> <p>Nelle fascere viene posizionato un contrassegno di caseina recante il marchio di origine riferito al "Raschera di Alpeggio" su cui viene indicato il bollo CEE e un numero progressivo indicativo della forma.</p> <p>La forma quadrangolare si può ottenere mediante l'utilizzo di fascere quadrangolari oppure partendo dalla forma rotonda, durante la salatura, con l'uso della tradizionale "culla".</p> <p>La culla è costituita da assi di legno la cui distanza varia da trenta a quaranta cm</p>
--	---

	<p>disposti a formare una vera e propria culla ed in cui le forme rotonde si appoggiano dal lato dello scalzo; girando di 90°, ogni 12 – 18 ore i formaggi che stanno ricevendo il sale a secco, gli si fa assumere, per pressione del proprio peso, una forma a sezione quadrata irregolare caratteristica.</p> <p><i>c) Salatura.</i> La salatura deve essere effettuata a secco.</p> <p><i>d) Maturazione.</i> Il periodo di stagionatura ha la durata minima di sessanta giorni. E' consentito il massaggio manuale della crosta. Le forme vengono ripulite dal sale in eccesso e poste in locali idonei o nelle caratteristiche "selle" naturali, se in alpeggio, su assi di legno o altro materiale idoneo.</p> <p>Nel solo periodo invernale (novembre – aprile), nei dieci territori comunali su menzionati, si può produrre e stagionare un Raschera con la menzione "di casera".</p> <p>Art. 6 Strutture di controllo</p> <p>I controlli di cui all'art. 10 del Reg. (CEE) n. 2081/92 verranno effettuati dall'Organismo di controllo autorizzato.</p> <p>Art. 7 Elementi della marchiatura</p> <p>Per il formaggio Raschera dop il marchio di origine è costituito dal contrassegno di caseina recante il logo della dop, il bollo CEE ed un numero progressivo identificativo della forma.</p> <p>Il marchio di conformità è dato dall'apposizione del contrassegno cartaceo.</p> <p>Il marchio a fuoco viene apposto dal solo produttore al momento della commercializzazione che può essere appena terminata la salatura, per le forme che vengono vendute agli Stagionatori ovvero su quelle giunte a stagionatura completa ed</p>
--	---

	<p>immesse direttamente sul mercato dallo stesso produttore (sono esclusi dalla possibilità di marchiare a fuoco gli Stagionatori).</p> <p>Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso sul mercato al dettaglio con la Denominazione di Origine Protetta "Raschera".</p> <p>Per il prodotto recante il marchio di origine, ma che al momento della commercializzazione non risulta conforme al presente disciplinare, si dovrà procedere all'eliminazione dei marchi di origine (smarchiatura) al fine di non introdurre sul mercato prodotti non conformi.</p> <p>I contrassegni devono recare le diciture di legge oltre alla dicitura Denominazione di Origine Protetta Raschera.</p> <p>Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.</p> <p>Art. 8 Modalità di commercializzazione</p> <p>Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero sia al taglio, sia porzionato sia preconfezionato.</p> <p>I prodotti ottenuti dall'elaborazione del formaggio "Raschera" sono immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla denominazione "Raschera" senza l'apposizione del logo Comunitario a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none">- il "Raschera" costituisca il componente esclusivo della propria categoria merceologica;- gli utilizzatori del "Raschera" siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.O.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. <p>Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta.</p> <p>In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal</p>
--	---

	<p>Ministero delle Politiche Agricole e Forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92. L'utilizzazione non esclusiva della denominazione protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.</p> <p>Art. 9 Condizioni da rispettare</p> <p>Le condizioni da rispettare sono relative alle strutture destinate alla produzione del latte ed alla sua lavorazione e stagionatura. Le stalle dove viene prodotto il latte devono essere registrate ai sensi della normativa vigente (DPR n° 54 del 1997) ed i punti di lavorazione devono essere in possesso o del bollo CEE (DPR n° 54 del 1997) oppure, in caso di aziende che effettuano la vendita diretta, di idonea autorizzazione sanitaria rilasciata sulla base della vigente normativa nazionale (Legge n° 283 del 1962 e DPR n° 327 del 1980).</p>
--	--