

DISCIPLINARE DEL FORMAGGIO RASCHERA DOP

(versione 2010)

TESTO ATTUALE	RICHIESTE DI MODIFICA
<p>Art. 1</p> <p>E' riconosciuta la Denominazione di Origine del formaggio "Raschera" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata dal successivo art. 3.</p> <p>Art. 2</p> <p>La denominazione d'origine "Raschera" è riservata al formaggio aventi le seguenti caratteristiche: formaggio semigrasso, pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, talvolta parzialmente decremato per affioramento.</p> <p>L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno di prato polifita.</p> <p>Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due mungiture giornaliere.</p> <p>Si produce per l'intero arco dell'anno.</p> <p>Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra 27 e 30°C, con</p>	<p>Art. 1</p> <p>E' riconosciuta la Denominazione di Origine del formaggio "Raschera" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata dal successivo art. 3.</p> <p>Art. 2</p> <p>La denominazione d'origine "Raschera" è riservata al formaggio aventi le seguenti caratteristiche: formaggio grasso o semigrasso, pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente igienizzato ed eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, talvolta parzialmente decremato anche per affioramento, eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali.</p> <p>L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi o conservati, oppure da foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno di prato polifita provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata.</p> <p>Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due o più mungiture giornaliere.</p> <p>Si produce per l'intero arco dell'anno.</p> <p>Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra 27 e 36° C, con</p>

<p>caglio liquido.</p> <p>Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione della durata di circa 6-7 giorni devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei a sezioni cilindriche o quadrangolari.</p> <p>Le salature devono essere effettuate a secco e di norma in numero di due.</p> <p>Il periodo di stagionatura ha la durata minima di un mese.</p> <p>E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche: forma: cilindrica con facce piane o quadrangolare con facce piane; dimensioni: "Raschera" rotondo diametro della forma 35-40 cm, scalzo leggermente convesso di 7-9 cm con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; "Raschera" quadrato lunghezza di ciascun lato della forma di 40 cm circa, scalzo irregolare di circa 12-15 cm; peso: Raschera rotondo da 7 a 9 chilogrammi; Raschera quadrato da 8 a 10 chilogrammi;</p> <p>colore della pasta: di colore bianco o bianco avorio;</p> <p>struttura della pasta: piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari;</p> <p>confezione esterna: crosta sottile grigio rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura</p> <p>sapore: fine, delicato, tipicamente</p>	<p>caglio liquido di origine animale.</p> <p>Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione della durata massima di circa 6-7 giorni devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei a sezioni cilindriche o quadrangolari.</p> <p>Le salature devono essere effettuate a secco e di norma in numero di due e possono essere precedute da una salatura in salamoia.</p> <p>Il periodo di stagionatura ha la durata minima di un mese.</p> <p>E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche: forma: cilindrica con facce piane o quadrangolare con facce piane; dimensioni: "Raschera" rotondo diametro della forma 30-40 cm, scalzo leggermente convesso di 6-9 cm con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; "Raschera" quadrato lunghezza di ciascun lato della forma di 28-40 cm circa, scalzo irregolare di circa 7-15 cm; peso: Raschera rotondo da 5 a 9 chilogrammi; Raschera quadrato da 6 a 10 chilogrammi; Le misure ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura.</p> <p>colore della pasta: bianco o bianco avorio;</p> <p>struttura della pasta: piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari;</p> <p>confezione esterna: crosta sottile grigio e/o rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare a volte con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura, non edibile;</p> <p>sapore: fine, delicato, tipicamente profumato</p>
---	--

<p>profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato;</p> <p>grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento</p> <p>Art. 3</p> <p>La zona di produzione, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della Provincia di Cuneo.</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, e stagionato nei predetti comuni può portare la menzione "di Alpeggio".</p>	<p>e moderatamente piccante e sapido se stagionato;</p> <p>grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento</p> <p>Art. 3</p> <p>La zona di produzione, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della Provincia di Cuneo.</p> <p>Il formaggio "Raschera" rotondo o quadrato prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 900 m nei territori comunali 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, e ottenuto con latte della medesima provenienza, può portare la menzione "di Alpeggio".</p> <p>Art. 4</p> <p>Il marchio di conformità è dato dall'apposizione del contrassegno cartaceo (di diametro 25 cm per la forma rotonda e di lato 25 cm per quella quadrata, su retinatura di colore verde per la produzione normale e gialla per quella "d'Alpeggio") e dalla marchiatura a fuoco posta nella parte centrale di una delle facce piane che vengono apposti al momento della commercializzazione. Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta "Raschera".</p> <p>Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.</p> <p>Il marchio del formaggio DOP Raschera (depositato a norma di Legge), è costituito da una "erre" stilizzata ed è realizzato in due versioni: una per il Raschera, una per il Raschera d'Alpeggio come le raffigurazioni che seguono:</p>
--	--



Detti marchi sono riprodotti su piastre di ottone per i marchiatori a fuoco ed in essi fa parte integrante e sostanziale del marchio stesso, un numero di identificazione del Caseificio o dello Stagionatore a tre cifre posto al di sotto della R o della R d'alpeggio. Lo stesso logo (senza il numero identificativo) è poi riportato sui contrassegni in carta e deve essere posto nella citazione dell'autorizzazione per i porzionati.

Art. 5

Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero sia al taglio, sia confezionato / porzionato.