

Comunicato della Direzione Agricoltura

Settore Tutela della Qualità, Valorizzazione e Rintracciabilità dei Prodotti Agricoli e Zootecnici.

Richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto a Denominazione di Origine Protetta: Bra.

Si comunica che é pervenuta all'ufficio competente della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte la richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto:

Denominazione di Origine Protetta:

Bra

Entro trenta giorni dalla data della presente comunicazione gli interessati potranno produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, osservazioni e controdeduzioni.

Per informazioni in merito alla richiesta citata contattare la Dr.ssa Gimondo, tel. 011/432.29.62 del Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, Direzione Agricoltura, Regione Piemonte, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino.

Il Responsabile del Settore

Alessandro Caprioglio

Allegato

DISCIPLINARE DEL FORMAGGIO BRA DOP

ART. 1.

E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Bra" 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 nel successivo art 3.

ART. 2.

La denominazione di origine "Bra" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente igienizzato ed eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, talvolta parzialmente decremato per il tipo duro, eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali.

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 provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due o più mungiture.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte, eventualmente sottoposto a trattamenti termici e/o igienizzanti ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, è addizionato con caglio liquido e viene coagulato ad una temperatura compresa tra i 27°C e i 38°C.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica con doppia rottura della cagliata in caldaia.

Si effettuano adeguate pressature e si utilizzano stampi idonei.

Di norma si effettuano due salature a secco e/o la salatura in salamoia.

Periodo di stagionatura quarantacinque giorni il minimo per il tipo Tenero e sei mesi minimo per il tipo Duro.

E' usato come formaggio da tavola per il tipo Tenero, da tavola e da grattugia per il tipo Duro e presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica con facce piane;

dimensioni: diametro della forma 30-40 cm,

scalzo: leggermente convesso di 6-10 cm con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto ai mezzi tecnici di produzione;

peso: da 6 a 9 kg;

Le misure ed i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura.

Colore della pasta: per il tipo Tenero bianco o bianco avorio, per il tipo Duro da leggermente paglierino al giallo ocra.

Struttura della pasta: per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhieggiature non troppo diffuse. Per il tipo Duro con piccole occhieggiature non troppo diffuse;

confezione esterna: crosta, per il tipo Tenero, grigio chiara, elastica, liscia e regolare, non edibile;

crosta, per il tipo Duro, dura, consistente, di colore beige scuro, può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un'azione antimuffa; non edibile;

sapore: gradevolmente profumato, moderatamente sapido per il tipo Tenero, gustoso o fortemente sapido per il tipo Duro,

grasso sulla sostanza secca: minimo 32%

ART. 3

Il latte destinato alla trasformazione in formaggio "BRA", sia Tenero che Duro, deve essere prodotto da allevamenti ubicati in Provincia di Cuneo.

La zona di produzione e di stagionatura comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo più il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino per la sola stagionatura.

Il "BRA" tipo Tenero e tipo Duro prodotto e stagionato nei Comuni Montani di Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostanta, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassino, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stropo, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifoglio, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola e parzialmente i territori classificati montani dalla Legge 25 luglio 1952, n. 991, e successive modificazioni: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei e Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, possono portare la menzione "di Alpeggio".

ART. 4

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione di un contrassegno cartaceo preceduto in fase di formatura dall'applicazione sullo scalzo, tramite una opportuna fascera, della scritta B stilizzata oltre alle scritte duro o tenero, il numero di casello costituito dalla sigla della provincia e da un numero a due cifre.

Il marchio di conformità, riportato sul contrassegno cartaceo, raffigura il caratteristico logo dell'omino con i baffi, e cappello, accovacciato, che abbraccia una forma alla quale è stata asportata una fetta. Tale contrassegno riporta inoltre la scritta BRA TENERO O BRA DURO, BRA TENERO D'ALPEGGIO O BRA DURO D'ALPEGGIO.

Solo a seguito di tali procedure il prodotto potrà essere

Imnesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta "Bra".

Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il medesimo logo deve essere riprodotto nella citazione dell'autorizzazione sul prodotto porzionato.



ART. 5

Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero che al taglio, sia porzionato che confezionato. Il tipo Duro può essere confezionato anche grattugiato. Le operazioni di porzionamento e confezionamento possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.