

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura

Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità

Richiesta di modifica, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, del disciplinare di produzione del prodotto RASCHERA - DOP.

Si comunica che è pervenuta al competente Ufficio della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte una richiesta di modifica del disciplinare di produzione, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP, relativa al prodotto:

RASCHERA - DOP

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, eventuali osservazioni e/o opposizioni in merito alla mancata osservanza, relativamente alle parti del disciplinare oggetto di modifica, delle condizioni di cui all'articolo 5 e all'articolo 7 - paragrafo 1, del Regolamento di cui sopra, utili alla formulazione del parere regionale così come previsto dal DM 14 ottobre 2013.

Tali osservazioni e/o opposizioni devono essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC):

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano, Direzione Agricoltura, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964

e mail: fabrizio.vidano@regione.piemonte.it

Il Responsabile del Settore
Riccardo Brocardo

DISCIPLINARE FORMAGGIO RASCHERA DOP (tre colonne)

DISCIPLINARE RASCHERA DOP ATTUALE	MODIFICHE AL DISCIPLINARE ATTUALE	MOTIVAZIONE MODIFICA
<p>Art. 1 Denominazione</p> <p>E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Raschera" riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art.3.</p> <p>Art. 2 Caratteristiche del prodotto</p> <p>La denominazione di origine "Raschera" è riservata al formaggio avente 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 ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. 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</p>	<p><i>In giallo le aggiunte e/o modifiche</i> <i>In grigio le soppressioni</i></p>	

<p>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; colore della pasta: bianco o bianco avorio; struttura della pasta: piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari*(1);</p> <p>confezione esterna: crosta*(2) 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*(3); sapore: fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato; grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento</p> <p>Art.3 Zona di produzione</p> <p>La zona di produzione*(4), ivi compresa la stagionatura, comprende l’intero territorio della provincia di Cuneo*(5).</p>	<p>* (1)) si aggiunge: a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta</p> <p>* (2) si aggiunge: non edibile</p> <p>* (3) si sopprime: non edibile...;</p> <p>* (4) si aggiunge: del latte e del formaggio</p> <p>* (5) si aggiunge: ed il Comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.</p>	<p>A volte si istaurano nella pasta piccole erborinature naturali vicino alla crosta che caratterizzano ancora di più questi formaggi, da sempre considerati dagli intenditori prodotti di maggior pregio.</p> <p>Si è semplicemente anteposto il termine “non edibile”.</p> <p>Si sottolinea tutta la filiera del formaggio.</p> <p>Storicamente le aziende zootecniche e agro-alimentari di questo Comune, pur essendo in provincia di Torino (il confine territoriale comunale vede la presenza di 5 Comuni su 7 tutti in prov. di Cuneo) sia per il mercato che per gli approvvigionamenti, hanno gravitato sempre con il cuneese. E’ presente una ditta di stagionatura di</p>
---	---	---

<p>Il formaggio “Raschera” rotondo o quadrato prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare, con latte della medesima provenienza, 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 negli interi territori amministrativi dei predetti comuni e prodotto con latte della medesima provenienza, può portare la menzione “di Alpeggio”. *(6)</p> <p>Art.4 Prova dell’origine</p> <p>Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall’organismo di controllo, degli allevatori, produttori, stagionatori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.</p>	<p>*(6) si aggiunge: E’ definito Raschera d’Alpeggio quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un’integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10% della sostanza secca giornalmente ingerita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerata Raschera d’Alpeggio quella derivante dalla lavorazione del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m. nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione.</p> <p>Il formaggio Raschera rotondo o quadrato prodotto e stagionato in provincia di Cuneo avente i requisiti riportati nel Regolamento 665/2014, può portare la menzione “Prodotto di Montagna” ed avrà un suo proprio contrassegno.</p>	<p>formaggi sicuramente da varie generazioni più cuneese che torinese.</p> <p>Si è voluta prendere letteralmente la dizione sul “prodotto d’alpeggio” che la Regione Piemonte ha fatto sua sul risultato espresso da una commissione detta “Tavolo tecnico della montagna” che ha prodotto questa risultanza; questa definizione è e sarà la base di misura nella legislazione regionale per tutte quelle produzioni ottenute in alpeggio.</p> <p>Si è voluto inserire qui e non nell’art. 8 il discorso del “prodotto di montagna” che si vuole disciplinare anche con l’apposizione non solo del logo previsto dalla norma, ma anche attraverso un contrassegno cartaceo di diverso colore (retinatura grigia); ciò per orientare, anche visivamente il consumatore su una Raschera di</p>
---	--	--

<p>Art. 5 Metodo di ottenimento</p> <p>L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e/o 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 (art. 3). Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due o più mungiture giornaliere. Si produce per l'intero arco dell'anno. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura *(7) compresa tra i 27° e i 36° C circa.</p> <p>*(8) con caglio liquido di origine animale. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e, nella lavorazione della durata massima di circa sei, sette giorni, devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei a sezioni cilindriche o quadrangolari.</p> <p>*(9) Le salature devono essere effettuate a secco e di norma in numero di due e possono essere precedute da una salatura in salamoia. Il periodo di stagionatura ha la durata minima di un mese. *(10)</p>	<p>*(7) si modifica: compresa tra i 27° ed i 38° C circa.</p> <p>*(8) si sopprime la parte evidenziata in grigio e si aggiunge: Il coagulante da aggiungere al latte, deve contenere almeno l'80% di chimosina.</p> <p>*(9) si sostituisce con:..... La salatura è effettuata in salamoia e/o a secco.</p> <p>*(10) si aggiunge: Il prodotto con almeno 120 giorni di stagionatura può fregiarsi della dizione "OLTRE QUATTRO MESI"; tale dicitura verrà citata</p>	<p>alta qualità derivante dalle zone montane anche al di fuori dell'areale e del tempo per la produzione del Raschera d'Alpeggio.</p> <p>Vedasi il capitolo: "<i>modifica temperatura di coagulazione</i>" redatto dal Prof. Giuseppe Zeppa dell'Università di Torino e di Guido Tallone dell'AGENFORM di Moretta (CN).</p> <p>L'alta percentuale di chimosina richiesta, garantisce un prodotto di qualità che dura nel tempo rispetto ad altri preparati con titolo di chimosina minore.</p> <p>Vedasi il capitolo: "<i>modifica delle modalità di salatura</i>" redatto dal Prof. Giuseppe Zeppa dell'Università di Torino e di Guido Tallone dell'AGENFORM di Moretta (CN).</p> <p>Tale aggiunta si rende necessaria per qualificare meglio una tipologia di Raschera molto ricercata dagli intenditori e permettere agli affinatori di</p>
--	--	---

<p>Art.6 Legame con l'ambiente</p> <p>I pascoli delle Alpi Marittime per la loro caratteristica geografica di essere a cavallo tra il Mar Ligure e la Pianura Padana, usufruiscono di un clima piuttosto piovoso. Questo motivo, aumentato dal fatto che la vicinanza del mare addolcisce abbastanza la temperatura, determina una considerevole ricchezza vegetale che dà, a questi pascoli, uno spiccato interesse botanico per le varie specie erbacee presenti (si contano più di cento endemismi). La ricchezza e la varietà di queste erbe, fa sì che anche le caratteristiche del latte munto da animali pascolanti, assuma sapori e profumi tipici e caratteristici esclusivi di questo areale. Anche la zona collinare pedemontana e la successiva adiacente pianura cuneese risentono ancora di questa influenza marina che, assommata alle caratteristiche pedologiche di una pianura di origine alluvionale, determina una scioltezza di struttura ed una fertilità naturale notevole che permettono produzioni di erbe e fieni molto buoni e ricchi di sostanze nutrienti. Parimenti anche gli insilati e le colture cerealicole utilizzate a fini zootecnici, grazie alle caratteristiche dell'ottima irradiazione solare già di tipo mediterraneo, accompagnate da escursioni termiche di tipo continentale addolcite dalla già citata influenza marina, ne determinano una notevole ricchezza nutrizionale con produzione di un ottimo latte finalizzato alla caseificazione. Le caratteristiche</p>	<p>su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo.</p>	<p>immettere sul mercato un prodotto riconoscibile dal consumatore che è invecchiato con un tempo molto maggiore rispetto al limite minimo di stagionatura.</p>
---	--	---

<p>climo-pedologiche su accennate, la storica notevole capacità casearia dei malgari e dei casari di tanti piccoli e medi caseifici sparsi nella pianura cuneese, la ricerca e la conoscenza dei consumatori di prodotti di tradizione come il formaggio Raschera hanno da sempre caratterizzato la provincia di Cuneo. Sono caratteristiche specifiche del formaggio Raschera una crosta sottile ed elastica di colore grigio o grigio-giallognolo che, soprattutto nella tipologia “d’Alpeggio” assume a volte, per la presenza di specifiche muffe, una colorazione rossastra; la struttura della pasta è piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari; il sapore è fine e delicato tipicamente profumato (con sentori di erbe di montagna nella tipologia “d’Alpeggio) leggermente piccante e sapido se stagionato per più tempo. Questo deriva dalla bontà del latte raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo <i>*(11)</i></p> <p>coagulato con caglio liquido<i>*(12)</i></p> <p>e da una particolare<i>*(13)</i> salatura; la stagionatura in cantine naturali o in celle climatizzate che riproducono correttamente l’umidità e la temperatura delle grotte naturali, incidono in modo sostanziale nella qualità del prodotto finito. Non ultima è anche la forma quadrata che sta soppiantando quella rotonda (presente nel meno del 3% della produzione totale) <i>*(14)</i> e che la fa riconoscere immediatamente al consumatore. La ormai ultra secolare produzione del formaggio Raschera quale</p>	<p><i>*(11)</i> si aggiunge: e del Comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino</p> <p><i>*(12)</i> si sopprime la parte evidenziata in grigio e si aggiunge: almeno l’80% di chimosina</p> <p><i>*(13)</i> si sopprime la parte evidenziata in grigio</p> <p><i>*(14)</i> si sopprime</p>	<p>Vedi nota <i>*(5)</i></p> <p>Vedi nota <i>*(8)</i></p> <p>Non significativo</p> <p>Non significativo</p>
--	---	---

tipico prodotto caseario dei pascoli monregalesi esteso poi, all'attigua pianura cuneese per il trasferimento di molte mandrie nella stagione avversa sulla pianura per consumare il fieno prodotto in loco, hanno fatto sì che, soprattutto in ambito rurale, da sempre, quando si vuol indicare un formaggio di ottima qualità si dice "una raschera". Il latte prodotto da vacche pascolanti su pascoli montani, "passa" poi al formaggio che ne deriva gusti e sapori inconfondibili riconoscibili dai fini palati di degustatori locali che sanno indicarne la provenienza da una valle rispetto ad un'altra. La stessa capacità casearia dei casari-malgari trasferiti alla pianura, anche se in presenza di un latte "meno caratterizzabile", consente di avere un formaggio Raschera molto vicino nelle sue caratteristiche organolettiche a quello "d'Alpeggio". Tutto ciò ha creato un ricercato mercato durante tutto l'anno di formaggio Raschera che sta conquistato i palati non solo piemontesi, ma di tutto il nord Italia.

Art.7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06 dall'organismo di controllo I.N.O.Q. – Istituto Nord Ovest Qualità – Soc. Coop. a r.l., Piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033 - telefono: +390172911323 ; Fax: +390172911320; E-mail: inoq@inoq.it

Art. 8 Etichettatura

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 **(15)* gialla per quella "d'Alpeggio" **(16)* 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". Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare. 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 e una per il Raschera d'Alpeggio come le raffigurazioni che seguono:



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

**(15) si sopprime*

**(16) si aggiunge:* e grigio per "Prodotto di Montagna"

Vedi ultima parte nota **(6)*

<p>carta e deve essere posto nella citazione dell'autorizzazione per i porzionati. Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero sia al taglio, sia confezionato / porzionato.</p>		
--	--	--

DISCIPLINARE DEL FORMAGGIO RASCHERA DOP

Art. 1 Denominazione

E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Raschera" riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art.3.

Art. 2 Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine "Raschera" è riservata al formaggio avente 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 ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. 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. colore della pasta: bianco o bianco avorio; struttura della pasta: piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta; confezione esterna: crosta non edibile 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; sapore: fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato; grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Art.3 Zona di produzione

La zona di produzione del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo ed il Comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino. Il formaggio "Raschera" rotondo o quadrato prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare, con latte della medesima provenienza, 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 negli interi territori amministrativi dei predetti comuni e prodotto con latte della medesima provenienza, può portare la menzione "di Alpeggio". E' definito Raschera d'Alpeggio quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10% della sostanza secca giornalmente ingerita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerata Raschera d'Alpeggio quella derivante dalla lavorazione del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m. nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione. Il formaggio Raschera rotondo o quadrato prodotto e stagionato in provincia di Cuneo avente i requisiti riportati nel Regolamento 665/2014, può portare la menzione "Prodotto di Montagna" ed avrà un suo proprio contrassegno.

Art.4 Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, produttori, stagionatori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di

controllo delle quantità prodotta, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art. 5 Metodo di ottenimento

L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e/o 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 (art. 3). Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due o più mungiture giornaliere. Si produce per l'intero arco dell'anno. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 27° e i 38° C circa. Il coagulante da aggiungere al latte, deve contenere almeno l'80% di chimosina. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e, nella lavorazione della durata massima di circa sei, sette giorni, devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei a sezioni cilindriche o quadrangolari. La salatura è effettuata in salamoia e/o a secco. Il periodo di stagionatura ha la durata minima di un mese. Il prodotto con almeno 120 giorni di stagionatura può fregiarsi della dizione "OLTRE QUATTRO MESI"; tale dicitura verrà citata su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo.

Art.6 Legame con l'ambiente

I pascoli delle Alpi Marittime per la loro caratteristica geografica di essere a cavallo tra il Mar Ligure e la Pianura Padana, usufruiscono di un clima piuttosto piovoso. Questo motivo, aumentato dal fatto che la vicinanza del mare addolcisce abbastanza la temperatura, determina una considerevole ricchezza vegetale che dà, a questi pascoli, uno spiccato interesse botanico per le varie specie erbacee presenti (si contano più di cento endemismi). La ricchezza e la varietà di queste erbe, fa sì che anche le caratteristiche del latte munto da animali pascolanti, assuma sapori e profumi tipici e caratteristici esclusivi di questo areale. Anche la zona collinare pedemontana e la successiva adiacente pianura cuneese risentono ancora di questa influenza marina che, assommata alle caratteristiche pedologiche di una pianura di origine alluvionale, determina una scioltezza di struttura ed una fertilità naturale notevole che permettono produzioni di erbe e fieni molto buoni e ricchi di sostanze nutrienti. Parimenti anche gli insilati e le colture cerealicole utilizzate a fini zootecnici, grazie alle caratteristiche dell'ottima irradiazione solare già di tipo mediterraneo, accompagnate da escursioni termiche di tipo continentale addolcite dalla già citata influenza marina, ne determinano una notevole ricchezza nutrizionale con produzione di un ottimo latte finalizzato alla caseificazione. Le caratteristiche climo-pedologiche su accennate, la storica notevole capacità casearia dei malgari e dei casari di tanti piccoli e medi caseifici sparsi nella pianura cuneese, la ricerca e la conoscenza dei consumatori di prodotti di tradizione come il formaggio Raschera hanno da sempre caratterizzato la provincia di Cuneo. Sono caratteristiche specifiche del formaggio Raschera una crosta sottile ed elastica di colore grigio o grigio-giallognolo che, soprattutto nella tipologia "d'Alpeggio" assume a volte, per la presenza di specifiche muffe, una colorazione rossastra; la struttura della pasta è piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari; il sapore è fine e delicato tipicamente profumato (con sentori di erbe di montagna nella tipologia "d'Alpeggio) leggermente piccante e sapido se stagionato per più tempo. Questo deriva dalla bontà del latte raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo e del Comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino coagulato con almeno l'80% di chimosina e da una salatura; la stagionatura in cantine naturali o in celle climatizzate che riproducono correttamente l'umidità e la temperatura delle grotte naturali, incidono in modo sostanziale nella qualità del prodotto finito. Non ultima è anche la forma quadrata che sta soppiantando quella rotonda e che la fa riconoscere immediatamente al consumatore. La ormai ultra secolare produzione del formaggio Raschera quale tipico prodotto caseario dei pascoli monregalesi esteso poi, all'attigua pianura cuneese per il trasferimento di molte mandrie nella stagione avversa sulla pianura per consumare il fieno prodotto in loco, hanno fatto sì che, soprattutto in ambito rurale, da sempre, quando si vuol indicare un formaggio di ottima qualità si dice "una raschera". Il latte prodotto da vacche pascolanti su pascoli montani, "passa" poi al formaggio che ne deriva gusti e sapori inconfondibili riconoscibili dai fini palati

di degustatori locali che sanno indicarne la provenienza da una valle rispetto ad un'altra. La stessa capacità casearia dei casari-malgari trasferiti alla pianura, anche se in presenza di un latte "meno caratterizzabile", consente di avere un formaggio Raschera molto vicino nelle sue caratteristiche organolettiche a quello "d'Alpeggio". Tutto ciò ha creato un ricercato mercato durante tutto l'anno di formaggio Raschera che sta conquistato i palati non solo piemontesi, ma di tutto il nord Italia.

Art.7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06 dall'organismo di controllo I.N.O:Q. – Istituto Nord Ovest Qualità – Soc. Coop. a r.l., Piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033. Telefono: +390172911323 ; Fax: +390172911320; E-mail: inoq@inoq.it

Art. 8 Etichettatura

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, gialla per quella "d'Alpeggio" e grigio per "Prodotto di Montagna" 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". Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare. 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 e una per il Raschera d'Alpeggio come le raffigurazioni che seguono:



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