

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e cibo

Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità

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 Bra DOP, relativa al prodotto: BRA - DOP

Si comunica che è pervenuta al competente Ufficio della Direzione Agricoltura e cibo 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 Bra DOP, relativa al prodotto:

BRA - 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 e cibo, 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 e cibo, 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 BRA DOP (tre colonne)

DISCIPLINARE BRA DOP ATTUALE	MODIFICHE AL DISCIPLINARE ATTUALE	MOTIVAZIONE MODIFICA
<p>Art. 1 Denominazione La denominazione di origine del formaggio “Bra” è 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 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, eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. Per il Bra Duro e per il Bra di Alpeggio, sia Tenero che Duro è ammessa la parziale scrematura per affioramento o meccanica. 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; peso: da 6 a 9 kg. Le dimensioni 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 ocre; *(1)</p>	<p><i>In giallo le aggiunte e/o modifiche</i> <i>In grigio le soppressioni</i></p> <p>*(1)) si aggiunge: per entrambe le tipologie a volte sono presenti leggere erborinature naturali vicino alla crosta;</p>	<p>A volte si istaurano nella pasta piccole erborinature naturali vicino alla crosta che caratterizzano ancora di più questi formaggi, da</p>

<p>struttura della pasta: per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse. Per il tipo Duro con piccole occhiature non troppo diffuse; confezione esterna: crosta non edibile per il tipo Tenero*(2) grigio chiara, elastica, liscia e regolare; per il tipo Duro, consistente, dura, di colore beige scuro, può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un'azione antimuffa; sapore: gradevolmente profumato, moderatamente sapido per il tipo Tenero, gustoso o fortemente sapido per il tipo Duro; grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.</p> <p>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 più il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.* (3) Il "Bra", tipo Tenero e tipo Duro, prodotto e stagionato nei comuni montani di Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, 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, Stroppio, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate,</p>	<p>* (2) si modifica: Per il tipo tenero crosta non edibile</p> <p>* (3) si sostituisce: Il "Bra", tipo Tenero e tipo Duro d'Alpeggio è 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 inserita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato Bra Tenero e/o Duro d'Alpeggio quello 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>sempre considerati dagli intenditori prodotti di maggior pregio.</p> <p>Per maggiore chiarezza</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>
---	---	---

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, Battifollo, 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, può portare la menzione “di Alpeggio”.

Art.4 Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla

Il “Bra”, tipo Tenero e tipo Duro, prodotto e stagionato in Provincia di Cuneo avente i requisiti riportati nel Regolamento n. 665/2014, può portare la menzione “Prodotto di Montagna” ed avrà un suo proprio contrassegno (avente sfondo il colore grigio)

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 un Bra di alta qualità derivante dalle zone montane.

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.

Art. 5 Metodo di ottenimento L'alimentazione prevalente del bestiame, vaccino ed eventualmente ovino e/o caprino, deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati che possono essere opportunamente integrati. Oltre il 50% della razione (in peso) deve provenire dalle zone di produzione. Il latte è di tipo vaccino, eventualmente addizionato con latte ovino e/o caprino (non oltre il 20%), talvolta parzialmente scremato per affioramento dopo un riposo di 10/18 ore ad una temperatura massima di 18° centigradi, oppure mediante parziale scrematura meccanica. Il latte, derivante da un numero medio di massimo quattro mungiture giornaliere, dopo un'eventuale igienizzazione e filtrazione può essere inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. La coagulazione viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 27° e i 38° C. con l'utilizzo di caglio liquido di vitello.*⁽⁴⁾.

La durata della coagulazione è di 15/25 minuti. La determinazione di tale soglia temporale avviene al momento del primo taglio. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica con doppia rottura della cagliata in caldaia. La

**⁽⁴⁾ si sopprime la parte evidenziata in grigio e si aggiunge: Il coagulante da aggiungere al latte, deve contenere almeno l'80% di chimosina.*

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>prima rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione media di una noce per il Bra Tenero e di un chicco di mais per il Bra Duro, ed è seguita da un tempo massimo di riposo sotto siero di 8 minuti. La seconda rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione media di un chicco di mais per il Bra Tenero e di un chicco di riso ^{*(5)} per il Bra Duro. La seconda rottura della cagliata è seguita da agitazione e successivo riposo in caldaia, oppure nel porzionatore con un'eventuale pre-pessatura. Durante questa fase talvolta viene eliminata una parte del siero. Il tempo massimo di riposo è di 10 minuti, la temperatura massima di scarico della cagliata è di 44° C. La cagliata è sottoposta a formatura negli stampi con o senza tela. Esclusivamente per il Bra Duro può essere ammesso, solo quando la cagliata non spurga bene il siero, un eventuale reimpasto a cui segue la successiva formatura negli stampi, seguita da un'adeguata pressatura. Al termine della pressatura le forme vengono lasciate sostare sino al raggiungimento di un pH compreso tra 5,0 e 5,4. Dopodichè il formaggio può essere messo direttamente in salina o lasciato ancora riposare alcune ore in cella ad una temperatura positiva massima di 10° C. La salatura è effettuata in salamoia oppure a secco (due salature). Periodo di stagionatura: quarantacinque giorni il minimo per il tipo Tenero e sei mesi minimo per il tipo Duro. ^{*(6)}</p>	<p>^{*(5)} si sostituisce: risone</p> <p>^{*(6)} si aggiunge: Il Bra tipo Duro stagionato oltre un anno può riportare la menzione "Bra Duro dop Stravecchio". Tale dicitura verrà citata su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo.</p>	<p>Non si vuole creare confusione anche nei controlli sulla dimensione dei granuli di cagliata che comunque restano in media più piccoli nella tipologia "Bra Duro" e leggermente più grandi nella tipologia "Bra Tenero"</p> <p>Tale aggiunta si rende necessaria per qualificare meglio una tipologia di Bra molto ricercata dagli intenditori e permettere agli affinatori di immettere sul mercato un prodotto riconoscibile dal consumatore che è invecchiato con un tempo</p>
---	--	---

<p>La stagionatura avviene in ambienti idonei con una temperatura massima positiva di 15° C e un livello di umidità massimo del 95% ^{*(7)}.</p> <p>Si produce per l'intero arco dell'anno.</p> <p>Art.6 Legame con l'ambiente L'area compresa tra le Alpi Marittime e Cozie che circondano la provincia di Cuneo da sud ad ovest, fasciata ad est dalle alte colline di Langa e del Roero è caratterizzata da condizioni da considerarsi molto favorevoli sia per l'allevamento sia per le colture foraggere. La provincia di Cuneo infatti è caratterizzata da inverni freddi e asciutti e da estati relativamente fresche, rispetto alle zone più orientali della pianura padana. La zona alle pendici della catena alpina e delle colline è una sorta di fertile altopiano solcato dal fiume Po, dal Tanaro e da numerosi affluenti che convergono a ventaglio. Le caratteristiche pedologiche di una pianura di origine alluvionale conferiscono ottimali condizioni di fertilità necessarie ad assicurare foraggi e colture ricche di sostanze nutrienti. Tali particolari condizioni orografica, climatica e idrografica danno una connotazione alla composizione floristica ed alle colture del territorio come pure alle peculiarità del prodotto. Il formaggio Bra nasce dall'ingegno dei margari transumanti dalle terre alte alle aree pedemontane e alle contigue pianure nel periodo invernale. Tale "arte" si è così tramandata e attivata nel tempo grazie al lavoro ed al culto della</p>	<p>^{*(7)} si aggiungeper il Bra Tenero. Per la tipologia "Duro" la temperatura può essere innalzata a 18°C.</p>	<p>molto maggiore rispetto al limite minimo di stagionatura.</p> <p>Si è notato, attraverso uno studio approfondito riguardante la maturazione del Bra Duro, che una temperatura in cella di stagionatura tendente ai 18°C, fa sì che le caratteristiche organolettiche del formaggio "finito", siano ottimali rispetto al gusto della tradizione.</p>
---	---	--

<p>tradizione dei caseifici di valle e della pianura cuneese. Le caratteristiche specifiche del formaggio Bra sono: la crosta, non edibile, di colore chiaro per il Bra Tenero, imbrunita, consistente ed eventualmente oleata per il Bra Duro; la struttura della pasta è, per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse, per il tipo Duro con piccole occhiature non troppo diffuse. Per il tipo Tenero l'odore è delicato ed invitante con sentori di yogurt e burro. L'aroma particolare con note di burro, yogurt e latte neutro. Il sapore spiccatamente dolce, non astringente né piccante. Ottimo anche per insalate e preparazioni al forno. Per il tipo Duro, il gusto è più deciso. Il colore della pasta è dal paglierino chiaro al giallo ocra. Odore gradevole e intenso. Nel sapore prevale il gustoso, con note di dolce e di salato. Queste peculiarità derivano dalla bontà del latte raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo e dalla particolare salatura. La stagionatura in cantine naturali o in celle climatizzate che riproducono l'umidità e la temperatura delle grotte naturali, incidono in modo sostanziale sulla qualità del prodotto finito. Il formaggio Bra fa parte della storia e della cultura della provincia di Cuneo. La città di Bra che deve il proprio nome al longobardo brayda, da il nome al formaggio in quanto, nell'antichità, era il principale mercato di commercializzazione del prodotto. Già gli Ordinati Braidesi del 1371 individuarono Bra come attivo centro commerciale del formaggio, oltre che di altre merci. Il Bra viene inoltre menzionato nella Disposizione del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste all'art. 4 del 15 maggio 1941. Le</p>		
---	--	--

peculiarità del formaggio derivano prevalentemente dal rapporto tra le caratteristiche del latte prodotto in un ambiente “ottimale” sia per le coltivazioni sia per l’allevamento oltre che dalla caratteristica tecnica di lavorazione e stagionatura tramandata, come detto, dai margari transumanti, ai caseifici di fondo valle e della contigua pianura.

Art.7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 53 e 54 del Reg. UE 1151/2012 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

Successivamente alla formatura, tramite l’utilizzo di apposite fascere marchianti, viene applicato il marchio di origine che riporta la scritta B stilizzata, la tipologia Duro oppure la tipologia Tenero, il numero di casello, costituito dalla sigla della provincia e da un numero a due cifre. Il marchio di conformità è dato dall’apposizione del contrassegno cartaceo a forma circolare di diametro da 20 a 28 cm su retinatura di colore giallo paglierino per la produzione normale, e ^{*(8)} verde per quella “d’Alpeggio” ^{*(9)} e dalla marchiatura impressa sullo scalzo. Riferimenti pantoni, Bra Tenero d’Alpeggio:P366U sfondo,P485U rosso, yellow- Bra Tenero: P485U rosso, yellow, yellow 30% sfondo- Bra Duro

^{*(8)} si sopprime

^{*(9)} si aggiunge: e grigio per quella “Prodotto di Montagna”.

Vedi ultima parte nota ^{*(3)}

<p>d'Alpeggio: P366U sfondo, P485U rosso, P4695U marrone, yellow- Bra Duro: P614U sfondo, P485U rosso, P4695U marrone, yellow. Il marchio di conformità è costituito da un contrassegno cartaceo (etichetta) che riporta la scritta BRA TENERO o BRA DURO, BRA TENERO D'ALPEGGIO o BRA DURO D'ALPEGGIO *(10) ed il caratteristico logo costituito dall'omino con i baffi e cappello che abbraccia la forma alla quale è stata asportata una fetta. Il logo del formaggio Bra Dop è di colore rosso per il Bra Tenero *(11) e il Bra Tenero d'Alpeggio e di colore marrone per il Bra Duro *(12) e il Bra Duro d'Alpeggio. Oltre a tale logo deve comparire il logo comunitario. Solo a seguito di tale procedura il prodotto potrà essere immesso 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 sul prodotto porzionato.</p>	<p>*(10) si aggiunge: BRA TENERO PRODOTTO DI MONTAGNA o BRA DURO PRODOTTO DI MONTAGNA</p> <p>*(11) si aggiunge: il Bra Tenero Prodotto di Montagna...</p> <p>*(12) si aggiunge: il Bra Duro Prodotto di Montagna...</p>	<p>Idem</p> <p>Idem</p> <p>Idem</p>
<p>VARI LOGHI: rosso (pantone 485 U) (BRA – BRA TENERO – BRA TENERO D'ALPEGGIO) *(13) marrone (pantone 4695 U) (BRA DURO – BRA DURO D'ALPEGGIO *(14)</p> <p>*(15) nero</p> <p>(BRA – BRA TENERO *(16) – BRA TENERO D'ALPEGGIO – BRA DURO *(17)– BRA DURO D'ALPEGGIO)</p>	<p>*(13) si aggiunge: -BRA TENERO PRODOTTO DI MONTAGNA...</p> <p>*(14) si aggiunge: - BRA DURO PRODOTTO DI MONTAGNA...</p> <p>*(15) si aggiunge: in caso di riproduzione dei loghi in bianco e</p> <p>*(16) si aggiunge: -BRA TENERO PRODOTTO DI MONTAGNA...</p> <p>*(17) si aggiunge: - BRA DURO PRODOTTO DI MONTAGNA...</p>	<p>idem</p> <p>idem</p> <p>idem</p> <p>idem</p> <p>idem</p>

<p>Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato, il tipo Duro può essere preimballato anche grattugiato, per tali opzioni, possono essere riprodotti i loghi in bianco/nero. Le operazioni di porzionatura e confezionamento, grattugiatura o grattugia possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.</p>		
--	--	--



Pantone 485 U



Pantone 4695 U

disciplinareBratrecolonne19

DISCIPLINARE DEL FORMAGGIO BRA DOP

Art. 1 Denominazione

La denominazione di origine del formaggio “Bra” è 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 “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, eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. Per il Bra Duro e per il Bra di Alpeggio, sia Tenero che Duro è ammessa la parziale scrematura per affioramento o meccanica. 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; peso: da 6 a 9 kg. Le dimensioni 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; per entrambe le tipologie a volte sono presenti leggere erborinature naturali vicino alla crosta; struttura della pasta: per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse. Per il tipo Duro con piccole occhiature non troppo diffuse; confezione esterna: per il tipo Tenero crosta non edibile grigio chiara, elastica, liscia e regolare. Per il tipo Duro, consistente, dura, di colore beige scuro, può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un’azione antimuffa; sapore: gradevolmente profumato, moderatamente sapido per il tipo Tenero, gustoso o fortemente sapido per il tipo Duro; 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 più il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino. Il “Bra”, tipo Tenero e tipo Duro d’Alpeggio è 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 inserita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, è considerato Bra Tenero e/o Duro d’Alpeggio quello 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 “Bra”, tipo Tenero e tipo Duro, prodotto e stagionato in Provincia di Cuneo avente i requisiti riportati nel Regolamento n. 665/2014, può portare la menzione “Prodotto di Montagna” ed avrà un suo proprio contrassegno (avente sfondo il colore grigio).

Art.4 Prova dell’origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia 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.

Art. 5 Metodo di ottenimento

L'alimentazione prevalente del bestiame, vaccino ed eventualmente ovino e/o caprino, deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati che possono essere opportunamente integrati. Oltre il 50% della razione (in peso) deve provenire dalle zone di produzione. Il latte è di tipo vaccino, eventualmente addizionato con latte ovino e/o caprino (non oltre il 20%), talvolta parzialmente scremato per affioramento dopo un riposo di 10/18 ore ad una temperatura massima di 18° centigradi, oppure mediante parziale scrematura meccanica. Il latte, derivante da un numero medio di massimo quattro mungiture giornaliere, dopo un'eventuale igienizzazione e filtrazione può essere inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. La coagulazione viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 27° e i 38° C. Il coagulante da aggiungere al latte, *deve* contenere almeno l'80% di chimosina. La durata della coagulazione è di 15/25 minuti. La determinazione di tale soglia temporale avviene al momento del primo taglio. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica con doppia rottura della cagliata in caldaia. La prima rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione media di una noce per il Bra Tenero e di un chicco di mais per il Bra Duro, ed è seguita da un tempo massimo di riposo sotto siero di 8 minuti. La seconda rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione media di un chicco di mais per il Bra Tenero e di un chicco di risone per il Bra Duro. La seconda rottura della cagliata è seguita da agitazione e successivo riposo in caldaia, oppure nel porzionatore con un'eventuale pre-pessatura. Durante questa fase talvolta viene eliminata una parte del siero. Il tempo massimo di riposo è di 10 minuti, la temperatura massima di scarico della cagliata è di 44° C. La cagliata è sottoposta a formatura negli stampi con o senza tela. Esclusivamente per il Bra Duro può essere ammesso, solo quando la cagliata non spurga bene il siero, un eventuale reimpasto a cui segue la successiva formatura negli stampi, seguita da un'adeguata pressatura. Al termine della pressatura le forme vengono lasciate sostare sino al raggiungimento di un pH compreso tra 5,0 e 5,4. Dopodiché il formaggio può essere messo direttamente in salina o lasciato ancora riposare alcune ore in cella ad una temperatura positiva massima di 10° C. La salatura è effettuata in salamoia oppure a secco (due salature). Periodo di stagionatura: quarantacinque giorni il minimo per il tipo Tenero e sei mesi minimo per il tipo Duro. Il Bra tipo Duro stagionato oltre un anno può riportare la menzione "Bra Duro dop Stravecchio". Tale dicitura verrà citata su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo. La stagionatura avviene in ambienti idonei con una temperatura massima positiva di 15° C e un livello di umidità massimo del 95% per il Bra Tenero. Per la tipologia "Duro" la temperatura può essere innalzata a 18°C. Si produce per l'intero arco dell'anno.

Art.6 Legame con l'ambiente

L'area compresa tra le Alpi Marittime e Cozie che circondano la provincia di Cuneo da sud ad ovest, fasciata ad est dalle alte colline di Langa e del Roero è caratterizzata da condizioni da considerarsi molto favorevoli sia per l'allevamento sia per le colture foraggere. La provincia di Cuneo infatti è caratterizzata da inverni freddi e asciutti e da estati relativamente fresche, rispetto alle zone più orientali della pianura padana. La zona alle pendici della catena alpina e delle colline è una sorta di fertile altopiano solcato dal fiume Po, dal Tanaro e da numerosi affluenti che convergono a ventaglio. Le caratteristiche pedologiche di una pianura di origine alluvionale conferiscono ottimali condizioni di fertilità necessarie ad assicurare foraggi e colture ricche di sostanze nutrienti. Tali particolari condizioni orografica, climatica e idrografica danno una connotazione alla composizione floristica ed alle colture del territorio come pure alle peculiarità del prodotto. Il formaggio Bra nasce dall'ingegno dei margari transumanti dalle terre alte alle aree pedemontane e alle contigue pianure nel periodo invernale. Tale "arte" si è così tramandata e attivata nel tempo grazie al lavoro ed al culto della tradizione dei caseifici di valle e della pianura cuneese. Le caratteristiche specifiche del formaggio Bra sono: la crosta, non edibile, di colore chiaro per il Bra Tenero, imbrunita, consistente ed eventualmente oleata per il Bra Duro; la struttura della pasta è, per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse, per il tipo Duro con piccole occhiature non troppo diffuse. Per il tipo Tenero

l'odore è delicato ed invitante con sentori di yogurt e burro. L'aroma particolare con note di burro, yogurt e latte neutro. Il sapore spiccatamente dolce, non astringente né piccante. Ottimo anche per insalate e preparazioni al forno. Per il tipo Duro, il gusto è più deciso. Il colore della pasta è dal paglierino chiaro al giallo ocra. Odore gradevole e intenso. Nel sapore prevale il gustoso, con note di dolce e di salato. Queste peculiarità derivano dalla bontà del latte raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo e dalla particolare salatura. La stagionatura in cantine naturali o in celle climatizzate che riproducono l'umidità e la temperatura delle grotte naturali, incidono in modo sostanziale sulla qualità del prodotto finito. Il formaggio Bra fa parte della storia e della cultura della provincia di Cuneo. La città di Bra che deve il proprio nome al longobardo brayda, dà il nome al formaggio in quanto, nell'antichità, era il principale mercato di commercializzazione del prodotto. Già gli Ordinati Braidesi del 1371 individuarono Bra come attivo centro commerciale del formaggio, oltre che di altre merci. Il Bra viene inoltre menzionato nella Disposizione del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste all'art. 4 del 15 maggio 1941. Le peculiarità del formaggio derivano prevalentemente dal rapporto tra le caratteristiche del latte prodotto in un ambiente "ottimale" sia per le coltivazioni sia per l'allevamento oltre che dalla caratteristica tecnica di lavorazione e stagionatura tramandata, come detto, dai margari transumanti, ai caseifici di fondo valle e della contigua pianura.

Art.7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 53 e 54 del Reg. UE 1151/2012 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

Successivamente alla formatura, tramite l'utilizzo di apposite fascere marchianti, viene applicato il marchio di origine che riporta la scritta B stilizzata, la tipologia Duro oppure la tipologia Tenero, il numero di casello, costituito dalla sigla della provincia e da un numero a due cifre. Il marchio di conformità è dato dall'apposizione del contrassegno cartaceo a forma circolare di diametro da 20 a 28 cm su retinatura di colore giallo paglierino per la produzione normale, verde per quella "d'Alpeggio" e grigio per quella "Prodotto di Montagna" e dalla marchiatura impressa sullo scalzo. Riferimenti pantoni, Bra Tenero d'Alpeggio: P366U sfondo, P485U rosso, yellow- Bra Tenero: P485U rosso, yellow, yellow 30% sfondo - Bra Duro d'Alpeggio: P366U sfondo, P485U rosso, P4695U marrone, yellow- Bra Duro: P614U sfondo, P485U rosso, P4695U marrone, yellow. Il marchio di conformità è costituito da un contrassegno cartaceo (etichetta) che riporta la scritta BRA TENERO o BRA DURO, BRA TENERO D'ALPEGGIO o BRA DURO D'ALPEGGIO, BRA TENERO PRODOTTO DI MONTAGNA o BRA DURO PRODOTTO DI MONTAGNA ed il caratteristico logo costituito dall'omino con i baffi e cappello che abbraccia la forma alla quale è stata asportata una fetta. Il logo del formaggio Bra Dop è di colore rosso per il Bra Tenero il Bra Tenero Prodotto di Montagna e il Bra Tenero d'Alpeggio e di colore marrone per il Bra Duro il Bra Duro Prodotto di Montagna e il Bra Duro d'Alpeggio. Oltre a tale logo deve comparire il logo comunitario. Solo a seguito di tale procedura il prodotto potrà essere immesso 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 sul prodotto porzionato.

VARI LOGHI:

rosso (pantone 485 U)

(BRA – BRA TENERO – BRA TENERO D'ALPEGGIO - BRA TENERO PRODOTTO DI MONTAGNA)

marrone (pantone 4695 U)

(BRA DURO – BRA DURO D'ALPEGGIO - BRA DURO PRODOTTO DI MONTAGNA)

in caso di riproduzione dei loghi in bianco e nero: NERO

(BRA – BRA TENERO - BRA TENERO PRODOTTO DI MONTAGNA – BRA TENERO D’ALPEGGIO –
BRA DURO - BRA DURO PRODOTTO DI MONTAGNA – BRA DURO D’ALPEGGIO)



Pantone 485 U



Pantone 4695 U

Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato, il tipo Duro può essere preimballato anche grattugiato, per tali opzioni, possono essere riprodotti i loghi in bianco/nero. Le operazioni di porzionatura e confezionamento, grattugiatura o grattugia possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione