

Deliberazione della Giunta Regionale 30 agosto 2011, n. 25-2539

Reg. CE n. 510/006. Parere favorevole alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Bra".

A relazione dell'Assessore Sacchetto:

Visto il Reg. (CE) n. 510/2006 di modifica del Reg. (CEE) n. 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche (I.G.P.) e delle denominazioni di origine (D.O.P.) dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il Regolamento Regionale n. 2 del 12/11/1998 relativo all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92 e della nota del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Direzione Generale delle Politiche Agricole n. 62101 del 20/04/1995;

Vista la DGR n. 17-13048 del 19/07/2004 contenente le linee guida in applicazione del precitato Regolamento Regionale n. 2 del 12/11/1998;

Visto il Decreto Ministeriale 21 maggio 2007 recante la procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006;

Considerato che é necessario attuare una modifica al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Bra" al fine di adeguarlo a quanto stabilito con il Reg. (CEE) n. 510/2006;

Tenuto conto che l'esigenza di tale modifica é stata segnalata dal Consorzio per la tutela del formaggio Bra già nel 1999 e per la quale questa Amministrazione aveva già espresso il proprio parere favorevole con D.G.R. n. 3-28062 del 6 agosto 1999 ed inviato l'istanza al Ministero per le Politiche Agricole in data 19 agosto 1999, prot. n. 6493/11/02;

Preso atto che il Consorzio per la tutela del formaggio Bra in data 18/03/2005 ha presentato a questa Amministrazione un'altra richiesta di modifica del disciplinare di produzione, stante l'evoluzione delle tecniche produttive e per la quale questa Amministrazione aveva già espresso il proprio parere favorevole con D.G.R. n. 54-531 del 18 luglio 2005 ed inviato l'istanza al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali in data 21 luglio 2005, prot. n. 5579/11/02;

Considerato che in data 7/03/2011 é pervenuta una nuova richiesta di modifica della Denominazione di Origine Protetta "Bra" da parte del Consorzio di Tutela del formaggio DOP Bra – Via Silvio Pellico n. 10, Carmagnola (TO) al fine di adeguare il disciplinare di produzione a quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 510/2006 per una perfetta corrispondenza stante l'evoluzione delle tecniche produttive;

Tenuto conto che la proposta di modifica del disciplinare di produzione è stata pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte n. 25 del 23/06/2011 e che nel termine prescritto di trenta giorni, dalla data di pubblicazione, non sono state prodotte osservazioni contrarie alle proposte di modifica;

Sentita la Commissione per l'Agroindustria prevista dall'art. 11 della L.R. n. 95/95 in data 21/06/2011, la quale ha espresso parere favorevole;

La Giunta Regionale, all'unanimità,

delibera

per le considerazioni svolte in premessa,

- di esprimere parere favorevole alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta “Bra” presentata dal Consorzio di Tutela del formaggio DOP Bra – Via Silvio Pellico n. 10, Carmagnola (TO), il cui disciplinare di produzione è allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'articolo 5 della L.R. n. 22/2010.

(omissis)

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, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassino, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Aceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo,

Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppa, 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, Roccafortè 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 preconfezionato. Il tipo Duro può essere preconfezionato anche grattugiato. Le operazioni di porzionamento e preconfezionamento possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.