

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 439/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«Raschera»

N. UE: PDO-IT-0023-AM02 – 23 settembre 2020

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP
Via Mondovì Piazza 1/d
12080 Vicoforte (CN)
ITALIA
E-mail: info@raschera.com

Il Consorzio Tutela Formaggio Raschera DOP è costituito dai produttori di formaggio «Raschera» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona Geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Ridefinizione del Prodotto di alpeggio; adeguamento del legame alla modifica relativa al caglio

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

(1) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

— Le modifiche di seguito riportate riguardano l'articolo 2 del disciplinare e il punto 3.2 del documento unico

Nella descrizione della pasta è stata inserita la frase di seguito riportata:

«a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta».

Tale caratteristica, presente solo in alcuni casi, pur essendo un elemento che caratterizza il prodotto e che viene molto apprezzata dai consumatori in quanto reputata un elemento di pregio, ha spesso comportato rilievi di non conformità da parte dell'organismo preposto al controllo, per cui si è deciso di inserire esplicitamente tale caratteristica nella descrizione della pasta.

Zona geografica

— La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico

Si è aggiunto il Comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

L'inserimento del comune di Villafranca Piemonte ha giustificazioni storiche. La collocazione geografica vede questo comune confinare con quasi tutti comuni della provincia di Cuneo. Questa contiguità ha da sempre comportato la presenza di realtà produttive analoghe alla zona geografica del «Raschera».

Metodo di produzione

— La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico relativamente alla tipologia di caglio

Dove è scritto:

«Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 27° e i 36 °C circa con caglio liquido di origine animale.»

si è scritto:

«Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 27° e i 38 °C.

Il caglio di origine animale deve contenere almeno 80 % di chimosina.

È consentito l'utilizzo di coagulanti di origine non animale.»

L'aumento della temperatura di coagulazione trova giustificazione in quanto le attuali tecniche casearie, quali l'aggiunta di lattoinnesti, per esprimersi al meglio, hanno bisogno di temperature più alte.

La modifica delle caratteristiche del caglio trova giustificazione da anni di esperienza da parte dei produttori i quali hanno evidenziato che l'utilizzo di un caglio con almeno l'80 % di chimosina garantisce l'ottenimento di un prodotto di qualità superiore e che tale qualità viene mantenuta nel tempo rispetto ad un formaggio ottenuto con un caglio avente una percentuale più bassa di chimosina.

È stata inoltre inserita la possibilità di utilizzo di caglio non animale per poter rispondere a una richiesta in aumento di questa tipologia di prodotto da parte dei consumatori.

— La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare e il punto 3.4 del documento unico (fasi della produzione che devono avvenire in zona) relativamente alle modalità di salatura

Dove è scritto:

«Le salature devono essere effettuate a secco e di norma in numero di due e possono essere precedute da una salatura in salamoia.»

si è scritto:

«La salatura è effettuata in salamoia e/o a secco.»

Tale modifica è supportata da uno studio che ha analizzato i risultati ottenuti da una ricerca effettuata utilizzando la salatura così come prevista dal disciplinare vigente e quella in salamoia. Tale studio dimostra che il «Raschera» ottenuto con le due diverse modalità di salatura possiede le stesse caratteristiche. Pertanto si è deciso di lasciare alla libera scelta dei produttori l'utilizzo di quale tipologia di salatura effettuare.

— La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare relativamente alla stagionatura del «Raschera»

La modifica consente ai produttori di riportare in etichetta la dicitura «oltre quattro mesi».

Pertanto è stata aggiunta la frase di seguito riportata:

«Il prodotto con almeno centoventi giorni di stagionatura può fregiarsi della dizione “Oltre quattro mesi”; tale dicitura verrà citata su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo.»

Tale dicitura consentirà di qualificare meglio il «Raschera» con stagionatura superiore ai quattro mesi e renderlo immediatamente riconoscibile al consumatore.

Altro

— La modifica riguarda l'articolo 3 del disciplinare e il punto 3.3 del Documento Unico relativamente alla definizione di Raschera d'Alpeggio.

La modifica non cambia la zona di produzione ma adegua la tipologia «di alpeggio» ai provvedimenti normativi della Regione Piemonte.

Dove è scritto:

«La zona di produzione, ivi compresa la stagionatura, comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo. 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”.»

si è scritto:

«La zona di produzione del latte e del formaggio “Raschera dop”, 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 d'Alpeggio dop” rotondo o quadrato è prodotto e stagionato nei soli 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. La provenienza del latte e la stagionatura di questa tipologia di “Raschera” è esclusiva dei territori amministrativi dei predetti comuni ad una quota altimetrica superiore ai 900 m s.l.m. È 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 considerato “Raschera 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. nei soli Comuni su citati nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione.»

La Regione Piemonte per evitare confusione nel consumatore ha stabilito le condizioni per poter utilizzare in etichetta la dicitura «di Alpeggio». Pertanto i produttori del «Raschera» hanno adeguato il proprio disciplinare alle suddette indicazioni.

— La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare di produzione e il punto 5 del documento unico

La modifica adegua la frase relativa al caglio alla modifica dello stesso.

Pertanto dove è scritto:

«...l'utilizzo di caglio liquido di origine animale...»

si è scritto:

«...elevata qualità del caglio e dei coagulanti utilizzati...»

Tale modifica serve a rendere coerente quanto scritto nel legame con la modifica richiesta relativamente alla tipologia di caglio utilizzabile.

Inoltre dove nel legame si parla della provincia di Cuneo è stato aggiunto il riferimento al Comune di Villafranca Piemonte in Provincia di Torino.

Tale integrazione serve a rendere coerente il legame con l'inserimento di tale comune nella zona geografica delimitata.

DOCUMENTO UNICO

«Raschera»

N. UE: PDO-IT-0023-AM02 – 23 settembre 2020

DOP (X) IGP ()

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

«Raschera»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]*

Classe 1.3 — Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Il «Raschera» è un 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. È 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;

— «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;

colore della pasta: bianco o bianco avorio

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;

struttura della pasta: piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse ed irregolari a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta;

sapore: fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato;

grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

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

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'alimentazione prevalente 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.

Il caglio di origine animale deve contenere almeno 80 % di chimosina. È consentito l'utilizzo di coagulante di origine non animale.

È 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 considerato «Raschera 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. nei soli Comuni su citati nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Gli allevamenti del bestiame da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Raschera» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte e la sua trasformazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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».

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

Il marchio del formaggio DOP «Raschera» è costituito da una «erre» stilizzata, per il Raschera d'Alpeggio è inserita la lettera «a» all'interno della «erre» stilizzata.

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.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione del latte e del formaggio «Raschera» dop, 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 d'Alpeggio dop» rotondo o quadrato è prodotto e stagionato nei soli 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. La provenienza del latte e la stagionatura di questa tipologia di «Raschera» è esclusiva dei territori amministrativi dei predetti comuni ad una quota altimetrica superiore ai 900 m s.l.m.

5. **Legame con la zona geografica**

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 assumano 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. Non ultima è anche la forma quadrata che sta soppiantando quella rotonda (presente nel meno del 3 % della produzione totale) e che la fa riconoscere immediatamente al consumatore.

Le caratteristiche specifiche del formaggio derivano dall'elevata qualità del latte raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo e del comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino, dalla locale tecnica di trasformazione e dalla stagionatura in cantine naturali o in celle climatizzate che, riproducendo correttamente l'umidità e la temperatura delle grotte naturali, incidono in modo sostanziale sulla qualità del prodotto finito.

All'elevata qualità del latte è dovuto il sapore del formaggio. Il latte impiegato per la produzione del «Raschera» infatti risente della ricchezza delle specie erbacee, alcune delle quali endemiche, presenti sul territorio e fornite attraverso l'alimentazione al bestiame.

Gli elementi riconducibili alle tecniche di trasformazione sono riferibili al fattore umano della zona ovvero l'utilizzo di un caglio di elevata qualità, tradizionalmente utilizzato dai produttori locali per la coagulazione del latte, e l'abilità consolidata dei casari nella lavorazione e nella rottura della cagliata. La cagliata infatti viene lavorata avendo cura di romperla fino all'ottenimento di granuli della grandezza di un chicco di mais. Il corretto svolgimento di questa fase concorre alla formazione, nel corso della stagionatura, della struttura elastica e dell'occhiatura della pasta.

La stagionatura avviene in cantine naturali o in celle climatizzate che riproducono correttamente l'umidità e la temperatura delle grotte naturali. Tali condizioni incidono in modo sostanziale sullo sviluppo di muffe sulla crosta e sulle caratteristiche di spessore ed elasticità della crosta stessa.

Pertanto, 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, ha fatto sì che, soprattutto in ambito rurale, da sempre, quando si vuol indicare un formaggio di ottima qualità si dice «una raschera».

Tutto ciò ha creato un ricercato mercato durante tutto l'anno di formaggio «Raschera» che ha conquistato i palati non solo piemontesi, ma di tutto il nord Italia.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
