

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica 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

(2013/C 109/08)

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⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9**

«RASCHERA»

N. CE: IT-PDO-0217-0023-31.05.2011

DOP (X) IGP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3. Modifica (modifiche)

3.1. Descrizione

Per una migliore informazione ai consumatori si è eliminata la parola «semigrasso» in quanto nel disciplinare vigente la scrematura parziale era facoltativa e ciò poteva trarre in inganno il consumatore circa la vera natura del prodotto.

Nel disciplinare vigente il peso della forma era indicato come compreso tra 7 kg a 9 kg per il «Raschera» rotondo, tra da 8 a 10 kg per il «Raschera» quadrato.

Le dimensioni erano le seguenti:

- «Raschera» rotondo, diametro della forma 35-40 cm, scalzo leggermente convesso di 7-9 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 40 cm, scalzo irregolare di 12-15 cm.

Si è diminuito il limite minimo di peso che è stato portato a 5 kg per il «Raschera» rotondo e a 6 kg per il «Raschera» quadrato. Questo modifica di conseguenza i parametri relativi al diametro e allo scalzo per il «Raschera» rotondo che diventano 30-40 cm e 6-9 cm; e la lunghezza di ciascun lato e lo scalzo del «Raschera» quadrato che diventano 28-40 cm e 7-15 cm.

Tale modifica si rende necessaria per andare incontro all'esigenza esplicita della domanda sia da parte dei consumatori sia da parte dei commercianti, i quali richiedono in prevalenza pezzature di dimensioni ridotte, in quanto il consumo avviene prevalentemente in seno a famiglie ormai con un numero esiguo di componenti, fatti salvi le qualità finali del prodotto finito.

Inoltre si precisa che le dimensioni e i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura in quanto a seguito di stagionature molto protratte si possono verificare notevoli cali.

Per quanto riguarda la crosta, si ritiene opportuno indicare esplicitamente che la stessa non è edibile e, allo scopo di fornire indicazioni certe al consumatore, si è precisato in maniera più puntuale che le chiazze rossastre sugli scalzi non sono sempre presenti, per una più appropriata descrizione dell'aspetto esterno del prodotto.

3.2. Metodo di ottenimento

Poiché il disciplinare vigente non chiarisce quale quota dell'alimentazione del bestiame derivi dalla zona di produzione delimitata, al fine di evidenziare il legame con il territorio, si precisa che questo deve pervenire in modo prevalente dalla zona di produzione e il foraggio deve costituire la prevalenza della razione quotidiana.

Inoltre, causa la necessità di preservare il legame con il territorio delimitato anche nei periodi in cui è più difficile fornire al bestiame il foraggio fresco prodotto nell'area delimitata, e stante l'innovazione tecnologica che consente di utilizzare tecniche idonee atte a conservare i foraggi per lunghi periodi di tempo, si è ritenuto opportuno introdurre la possibilità di poter utilizzare anche i foraggi conservati.

Si chiarisce infine, sempre allo scopo di preservare il legame con il territorio di produzione, che gli allevamenti del bestiame non possono essere senza terra.

Poiché l'attuale disciplinare non fornisce alcuna indicazione circa il fatto che il latte debba essere crudo o trattato termicamente, si è ritenuto opportuno precisare (anche al fine di consentire un adeguato controllo) che il latte utilizzato può essere sia crudo che termizzato. Questa pratica è di fatto da sempre seguita nella produzione del «Raschera».

Il generale miglioramento delle caratteristiche microbiologiche dei lattici ottenuta negli ultimi anni ha prodotto una significativa riduzione dei batteri presenti creando in alcuni casi problemi nella fase di coagulazione e stagionatura. Per ovviare a questi possibili problemi viene inserita nel disciplinare la facoltà di utilizzare fermenti lattici e/o innesti naturali.

Inoltre è stata innalzata la temperatura massima di coagulazione che passa da 30 °C a 36 °C.

L'uso di fermenti lattici e/o innesti naturali come starter facilita la produzione di quelle aperture nella pasta idonee alla formazione della caratteristica occhiatura.

In anni di puntuali controlli si è rilevato che in alcuni casi per favorire lo sviluppo dei batteri lattici presenti ed ottenere un'acidificazione sufficiente per garantire una sufficiente coagulazione e stagionatura è necessario utilizzare temperature di coagulazione più elevate.

Inoltre, al fine di precisare la durata massima della lavorazione prima di passare alla salatura, si è ritenuto opportuno indicare che il limite massimo di lavorazione è di 7 giorni.

Per quanto riguarda la salatura, tradizionalmente a secco e di norma in numero di due, si è valutato che un'eventuale salatura in salamoia, effettuata prima di quella a secco, favorisce la formazione della crosta in modo più omogeneo, con un aspetto che risulta più gradevole alla vista risultando più apprezzato da parte dei consumatori e dei commercianti.

3.3. Zona geografica

Si è ritenuto opportuno, per una migliore informazione ai consumatori, per consentire di mantenere lo stretto legame con questa porzione ristretta di territorio e per rendere più esplicito questo elemento al fine dei controlli, indicare che il formaggio prodotto ad una quota superiore ai 900 m s.l.m. per fregiarsi della menzione «di Alpeggio» debba necessariamente anche essere stagionato nei comuni indicati.

3.4. Etichettatura

Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione del formaggio «Raschera» immesso sul mercato si è ritenuto necessario apporre un marchio di conformità con un contrassegno cartaceo e una marchiatura a fuoco posta nella parte centrale di una delle facce piane che vengono apposti al momento della commercializzazione.

3.5. Altro

Vengono fornite inoltre precisazioni sulle modalità di vendita al consumo del prodotto e sulle operazioni di porzionamento e confezionamento, le quali possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽³⁾

«RASCHERA»

N. CE: IT-PDO-0217-0023-31.05.2011

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Raschera»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi

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

Descrizione: Il «Raschera» è un formaggio grasso pressato prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino.

Il prodotto finito deve presentare le seguenti caratteristiche:

— forma: cilindrica con facce piane o quadrangolari con facce piane,

⁽³⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- 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, scalzo irregolare di 7-15 cm,
- pesi:
 - «Raschera» rotondo: da 5 a 9 kg,
 - «Raschera» quadrato: da 6 a 10 kg,
- crosta: sottile di colore 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,
- colore della pasta: bianco o bianco avorio,
- sapore: fine, delicato, tipicamente profumato e moderatamente piccante e sapido se stagionato,
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32 %.

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

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

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, sale, caglio liquido.

Il latte proviene da animali allevati nella zona geografica delimitata.

Non sono ammessi allevamenti senza terra.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)*

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.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

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.

Il latte proveniente da due o più mungiture giornaliere, può essere eventualmente sottoposto a trattamenti termici 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 36 °C.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica nella lavorazione della durata massima di 7 giorni e devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei a sezioni cilindriche o quadrangolari,

La forma ottenuta viene sottoposta a salatura a secco (di norma in numero di due), eventualmente la salatura a secco può essere preceduta da una salatura in salamoia, il periodo di stagionatura ha la durata minima di un mese.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.*

—

3.7. *Norme specifiche relative all'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 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. Definizione concisa della zona geografica

La zona di produzione e di stagionatura comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo.

Il «Raschera» rotondo o quadrato prodotto e stagionato ad una quota superiore ai 900 m s.l.m. 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 ottenuto con latte della medesima provenienza può portare la menzione «di Alpeggio».

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della 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 questi animali, 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.

5.2. Specificità del prodotto

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 piccole 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.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le caratteristiche specifiche del formaggio derivano dall'elevata qualità del latte raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo, 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 caglio liquido di origine animale, 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, hanno 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 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della DOP «Raschera» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 280 del 30 novembre 2010.

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 (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Cfr. nota 3.