

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2016/C 315/03)

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

## DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA MINORE

**Domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>**

«BRA»

n. UE: PDO-IT-02128 – 18.3.2016

DOP (X) IGP ( ) STG ( )

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DOP  
via Silvio Pellico 10  
10022 Carmagnola (TO)  
ITALIA

tel. +39 0110565985. Fax +39 0110565989  
E-mail: promo.formaggi@produttorelattepiemonte.com

Il Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DOP è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 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**

- Descrizione del prodotto
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

**4. Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che non comporta modifiche al documento unico pubblicato.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che comporta una modifica al documento unico pubblicato.

<sup>(1)</sup> GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

<sup>(2)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

#### 5. Modifica (modifiche)

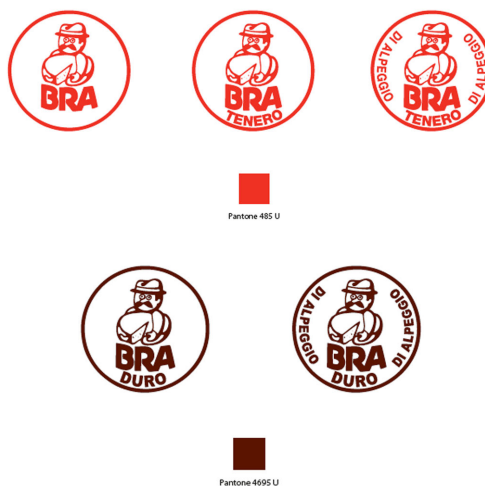
Dopo il 4° periodo dell'articolo 8 del disciplinare è stato inserito il periodo

«Il logo del formaggio Bra Dop è di colore rosso per il Bra, il Bra Tenero e il Bra Tenero d'Alpeggio e di colore marrone per il Bra Duro e il Bra Duro d'Alpeggio. Oltre a tale logo deve comparire il logo comunitario»

Inoltre sono state inserite le specifiche grafiche dei possibili loghi

Tale modifica nasce dall'esigenza di individuare in maniera più immediata le varie tipologie di BRA da parte del consumatore e pertanto si è inserita la possibilità di riportare direttamente nel logo della denominazione la scritta BRA TENERO o BRA DURO e BRA TENERO D'ALPEGGIO o BRA DURO D'ALPEGGIO.

Pertanto i possibili loghi saranno:



È stato riscritto l'8° periodo dell'articolo 8 inserendo la possibilità di riprodurre il contrassegno cartaceo (etichetta) anche utilizzando il bianco e nero qualora il prodotto sia venduto porzionato/preimballato.

Inoltre è stato sostituito il termine «preconfezionato» con il termine «preimballato».

Pertanto dove era scritto:

«Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preconfezionato. Il tipo duro può essere preimballato anche grattugiato. Le operazioni di porzionatura e preconfezionamento, grattugiatura o grattugiatura possono essere effettuate anche al di fuori della zona di produzione.»

è stato scritto:

«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 preimballo, grattugiatura o grattugiatura possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.»

La possibilità di inserire l'utilizzo del bianco e nero si è resa necessaria in quanto molte stampanti delle etichette del porzionato/preimballato prevedono esclusivamente la possibilità di stampare in bianco/nero. Tale attività è realizzata sia dalla GDO che dai porzionatori.

Per allineare la terminologia utilizzata dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup>, è stata sostituita all'ultimo periodo dell'articolo 8 del disciplinare la parola «preconfezionato» con la parola «preimballato»

<sup>(1)</sup> GUL 304 del 22.11.2011, pag. 18.

## DOCUMENTO UNICO

«BRA»

n. UE: PDO-IT-02128 – 18.3.2016

DOP (X) IGP ( )

**1. Denominazione (denominazioni)**

«Bra»

**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 «Bra» è un formaggio grasso o semigrasso, pressato prodotto con latte vaccino, è ammessa l'eventuale parziale decrematura per il Bra d'Alpeggio e per il Bra duro. È ammessa l'eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino nella misura massima del 20 %.

Il prodotto finito deve presentare 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 e i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura.

Crosta: per il tipo tenero: grigio chiara, elastica, liscia e regolare, non edibile;

crosta per il tipo duro: dura, consistente, di colore da marrone dorato a grigio scuro, può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un'azione antimuffa; non edibile;

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.

Colore della pasta: per il tipo Tenero bianco o bianco avorio; per il tipo Duro da leggermente paglierino al giallo oca.

Sapore: gradevolmente profumato, moderatamente sapido per il tipo Tenero, gustoso o fortemente sapido per il tipo Duro.

Grasso sulla sostanza secca: minimo 32 %.

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

L'alimentazione base o prevalente del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati, oppure da foraggi affienati opportunamente integrati. Oltre il 50 % (peso) della razione delle lattifere proviene dalle zone di produzione.

Latte vaccino, eventualmente addizionato con piccole aggiunte (percentuale massima del 20 %) di latte ovino e/o caprino, eventualmente parzialmente decremato per il tipo duro. Per l'Alpeggio è possibile la parziale scrematura sia per il tipo Tenero, sia per il tipo Duro, sale, caglio liquido di vitello.

**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 «BRA» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura 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

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 verde per quella «d'Alpeggio» e dalla marchiatura impressa sullo scalzo.

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 e 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, il Bra Tenero e il Bra Tenero d'Alpeggio e di colore marrone per il Bra Duro 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.

Pertanto i possibili loghi sono:



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 preimballo, grattugiatura o grattugia possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

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. Il «BRA» tipo Tenero e tipo Duro prodotto e stagionato nei Comuni Montani di Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Riffredo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassinò, 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, Montemале, Monterosso Grana, Pradles, 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, 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, possono portare la menzione «di Alpeggio».

## 5. Legame con la zona geografica

L'area geografica di produzione, 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, si caratterizza per la buona produzione di foraggi, per le grandi quantità di latte disponibili e per le condizioni climatiche particolarmente idonee all'alimentazione e all'allevamento delle razze bovine da latte. Infatti la scarsa presenza di nebbie invernali e afa estiva favoriscono una sanità eccellente degli animali in allevamento e delle colture foraggere. La provincia di Cuneo è inoltre caratterizzata da inverni più freddi e più asciutti e da estati relativamente fresche, rispetto alle zone più orientali della pianura padana. È grazie a questi fattori ambientali che nell'area di produzione si sono creati i presupposti per la produzione del formaggio Bra.

Le brezze, provenienti dalle montagne comprese nell'area geografica, a senso alterno, fra il mattino e la notte, stabiliscono delle condizioni di bassa umidità atmosferica, idonee ad assicurare un'ottima stagionatura del prodotto.

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.

Il Bra è un formaggio pressato che, nelle sue tipologie Tenero e Duro, ha una valenza strategica di consumo e conservazione per le popolazioni che lo hanno diffuso e mangiato. Infatti questo formaggio, pur traendo le sue origini dai territori della zona d'alpeggio, grazie alla capacità dell'arte casearia dei margari che a fine estate scendevano in fondovalle, si è potuta affermare, da oltre 1 secolo, nelle zone di pianura sottostanti per l'elevato valore nutritivo e culturale intrinseco alla sua stessa esistenza. Nella produzione del Bra assumono particolare rilevanza le fasi di lavorazione, formatura e pressatura della pasta.

È un formaggio riconoscibile per la sua crosta particolare, che si presenta da chiara ed elastica per il Bra Tenero, imbrunita, consistente ed eventualmente oleata per il Bra Duro. Quando si taglia la fetta, si sente subito l'aroma particolare. Per il tipo tenero l'odore è delicato ed invitante ed il sapore spiccatamente dolce, mentre il tipo duro ha un gusto più deciso e gustoso, con note di dolce e di salato. Viene utilizzato per insalate e preparazioni al forno che esaltano questa peculiarità. Il Bra duro grattugiato ha svariati impieghi in cucina.

L'interazione fra i fattori pedoclimatici e produttivi sono esaltate nelle caratteristiche del formaggio Bra. Questo è dovuto alla selezione, nel corso dei secoli, di una eccezionale flora microbica autoctona responsabile delle peculiarità del formaggio in stagionatura e che rendono il Bra un formaggio unico e riconoscibile nelle tipologie dei formaggi pressati.

Infatti il formaggio Bra fa parte della storia e della cultura della Provincia di Cuneo. La città di Bra dà il nome al formaggio in quanto, storicamente, era il principale mercato di commercializzazione del prodotto. È un formaggio che ha mantenuto nel tempo le sue caratteristiche anche di aroma e di sapore. Queste caratteristiche merceologiche sono da attribuire all'area geografica di produzione perché è in quest'area che sono state generate e tramandate. Inoltre, la coesistenza di due diverse tipologie, tenero e duro, è il risultato della capacità dei caseificatori di utilizzare tecniche produttive molto simili, ma nello stesso tempo di ottenere sapori inconfondibili in funzione di tecniche specifiche e di diverse tempistiche di stagionatura e affinamento, con pasta compatta e mai asciutta, al punto da poter essere grattugiata.

#### **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](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Prodotti DOP e IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su «Prodotti DOP, IGP e STG» (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».

---