

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2019/C 216/08)

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⁾ 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.

«RAGUSANO»

N. UE: PDO-IT-1505-AM01- 9.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Consorzio per la tutela del formaggio Ragusano con sede presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Ragusa: C.C.I.A.A. di Ragusa - Piazza della Libertà - IT-97100 Ragusa. Tel. +39 3461532330 email: consorzioragusnodop@gmail.com; PEC: certmail@pec.consorzioragusnodop.it;

Il Consorzio del formaggio Ragusano è costituito da produttori di Ragusano ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 14.10.2013, n. 12511.

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Altro [All'articolo 1 del disciplinare dopo l'espressione «denominazione di origine» è inserito il termine «protetta»; sono soppressi gli articoli da 1 a 4 ed è aggiunto l'articolo 7 relativo all'organismo di controllo, non presente nel disciplinare vigente; inoltre viene disciplinata la modalità di immissione al consumo e di confezionamento]

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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.

5. Modifica (modifiche)

Caratteristiche del prodotto

All'articolo 3, lettera f), del disciplinare è stato modificato il valore minimo del peso della forma.

Nel disciplinare vigente il testo:

«Peso: variabile da 10 a 16 Kg in relazione alle dimensioni della forma;»

è così riformulato:

«Peso: variabile da 12 a 16 Kg in relazione alle dimensioni della forma;».

Tale modifica che aumenta il peso minimo da 10 Kg a 12 Kg si è resa necessaria in quanto adegua il disciplinare alla realtà produttiva che nel tempo si è consolidata.

La scelta dei produttori negli ultimi anni è stata quella di produrre forme più grandi. Tale scelta è maggiormente funzionale alle realtà produttive del Ragusano, infatti negli ultimi anni le forme di Ragusano hanno avuto un peso minimo di almeno 12 Kg.

Inoltre la grandezza del Ragusano si è rivelata essere anche una delle caratteristiche distintive del formaggio immediatamente individuabili dal consumatore, anche in confronto a formaggi simili che non raggiungono mai tali dimensioni.

Viene aumentata la percentuale massima di umidità che passa dal valore di 40 % a 42 %.

Nel disciplinare vigente il testo:

«Umidità massima: 40 %»

è così riformulato:

«Umidità massima: 42 %»

L'aumento della percentuale di umidità si è resa necessaria per poter garantire una maggiore morbidezza al formaggio che così, come sperimentato, risulta essere più gradevole per i consumatori.

Prova dell'origine

È stato inserito l'articolo 5 «Prova dell'origine» non presente nel disciplinare vigente in modo da adeguare il disciplinare a quanto previsto all'articolo 7, lettera d), del regolamento (UE) n. 1151/2012. Si riporta di seguito l'articolo 5:

«Articolo 5

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori/stagionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotta è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.»

Legame

È stato inserito l'articolo 6 «Legame al territorio».

Questo articolo non è presente nel disciplinare vigente ma solo nella scheda riepilogativa. Le informazioni inserite pertanto sono state prese dalla scheda riepilogativa e dalla relazione denominata «Legame con il territorio» presente agli atti della Commissione. Tali informazioni sono state rielaborate ed integrate per rendere l'articolo conforme a quanto previsto dall'articolo 7, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Si riporta di seguito l'articolo 6:

«Articolo 6

Legame al territorio

La stalla, l'abitazione, il fienile ed il piccolo caseificio dove il latte viene trasformato in formaggio, costituiscono la masseria realizzata in pietra calcarea che si inserisce in modo perfetto nel paesaggio circostante caratterizzato dai muri a secco che si snodano a perdita d'occhio lungo la campagna. Nelle masserie la tecnica di lavorazione del formaggio è artigianale: la tina, la rotula, la caurara, lo staccio, la manovella, la mastredda, il muolito sono gli utensili di legno e rame, semplici ma essenziali. Il Ragusano è un prodotto naturale, le cui qualità e specificità sono strettamente correlate sia alle caratteristiche della materia prima, cioè il latte intero crudo che racchiude in sé i sapori dei pascoli dell'altopiano Ibleo ricchi di erbe aromatiche, sia ai processi di caseificazione e stagionatura affidati alle mani esperte dell'uomo. La produzione del Ragusano è concentrata durante la stagione foraggera, novembre-maggio, quando la qualità del foraggio verde al pascolo è ottima. I pascoli naturali del territorio ibleo presentano più di 100 essenze foraggere appartenenti ad almeno 20 famiglie. Ogni singola essenza foraggera spontanea dei pascoli iblei contribuisce a caratterizzare gli aromi ed i sapori del Ragusano. Le principali essenze apprezzate per l'appetibilità, la produttività e le qualità nutrizionali relativamente all'alimentazione animale sono l'*Anthemis arvensis*, la *Medicago hispida*, lo *Scorpiurus subvillosus*, l'*Astragalus hamosus*, il *Trifolium subterraneum*, la *Calendula arvensis*, la *Diplotaxis erucoides* e la *Sinapis arvensis*. L'ambiente, il latte, il pascolo, la tecnica di produzione fanno del Ragusano un formaggio antico ma sempre attuale, e il suo mondo, la masseria, sintesi di un patrimonio fatto di natura e storia, di economia e scienza tecnologica. Tanti sono i fattori che possono influenzare gli aromi, gli odori, i sapori, il colore del Ragusano tradizionale. Fattori che definiamo "caratteri della biodiversità", proprio perché dal loro equilibrio sinergico si ottiene da secoli un formaggio unico al mondo fortemente legato al territorio di produzione. Il Ragusano è un formaggio vivo, sia per la popolazione microbica che lo costituisce che per tutti i processi enzimatici che si verificano anche durante la maturazione nel corso della stagionatura. Da qui la definizione di biodiversità, non solo quindi perché questi fattori generano un formaggio diverso, ma anche e soprattutto perché biologicamente vivo.

Tra i principali "caratteri della biodiversità" vi sono l'area di produzione e le relative condizioni macro e micro ambientali del territorio e dei luoghi naturali in cui si verificano i processi produttivi (allevamento, caseificio, centro di stagionatura); seguono quindi le razze allevate e il sistema d'allevamento di tipo estensivo e l'alimentazione delle vacche prevalentemente basata sulle essenze foraggere spontanee dei pascoli dell'altopiano Ibleo. Il processo di caseificazione tradizionale è anch'esso fattore caratterizzante, grazie alle sue specifiche qualità e procedure: dall'utilizzo di latte intero crudo, alla presenza di microflora filocasearia naturale, all'utilizzo di caglio naturale e di strumenti e utensili in legno e/o rame. A ciò si aggiunge il processo di formatura del prodotto e la stagionatura tradizionale. Risulta evidente come questi "caratteri" siano in realtà un insieme di processi naturali, che presentano una forte variabilità biologica. E l'uomo, in tale contesto, deve misurarsi quotidianamente con la natura per trovare l'equilibrio biologico tra i vari processi, per garantire la produzione di un Ragusano di qualità eccellente.

La razza, lo stadio di lattazione così come i diversi cicli biologici delle essenze foraggere spontanee dei pascoli dell'altopiano Ibleo, determinano delle variazioni frequenti nella qualità del latte e le oscillazioni termiche ed igrometriche che accelerano o decelerano i processi di lavorazione del latte e la maturazione della cagliata e del formaggio: tutte condizioni macro e micro ambientali che risultano determinanti nella selezione della specifica microflora del Ragusano.»

Metodo di ottenimento

All'articolo 3, lettera c), la parte relativa alla stagionatura viene integrata inserendo il tempo minimo di stagionatura non presente nel disciplinare vigente.

Inoltre si dà la possibilità di stagionare anche con modalità diverse rispetto alla sospensione delle forme legate con funi e poste a cavallo di travi.

Nel disciplinare vigente il testo:

«La stagionatura avviene in locali ventilati ad una temperatura che va dai 14 ai 16 gradi centigradi, legando le forme a coppia con sottili funi e ponendole a cavallo di appositi sostegni e, comunque in modo tale da garantire una perfetta areazione dell'intera superficie della forma.»

è così riformulato:

«La stagionatura, che deve protrarsi per un periodo minimo di tre mesi dalla formatura, avviene in locali ventilati ad una temperatura che va dai 14 ai 16 gradi centigradi.

Le forme durante la stagionatura possono essere legate a coppia con funi e poste a cavallo di appositi sostegni e, comunque, in modo tale da garantire una perfetta aerazione dell'intera superficie della forma.»

Per quanto riguarda i tempi minimi di stagionatura il disciplinare vigente non prescrive nulla, per cui si è ritenuto fosse necessario fissare in tre mesi (dalla data della formatura) il periodo minimo di stagionatura al fine di ottenere un prodotto sufficientemente maturo

Per quanto riguarda la modifica della modalità di stagionatura, pur rimarcando che tale fase della produzione deve avvenire in locali sufficientemente ventilati, i produttori hanno ritenuto che possano essere utilizzate anche modalità diverse rispetto alla sospensione delle forme legate con funi e poste a cavallo di travi. Negli ultimi anni è stata, infatti, sperimentata, con risultati assai positivi, la stagionatura delle forme poggiate su ripiani realizzati in listelli di legno arrotondati e fissati in modo da assicurare la circolazione dell'aria. In questo modo, senza alcun pregiudizio per le caratteristiche del formaggio, le forme non subiscono alcuna deformazione e risultano più presentabili e soprattutto più facili da porzionare rispetto alle forme stagionate col sistema tradizionale.

Inoltre, la modalità di stagionatura sopra descritta permette di utilizzare una percentuale minore di sale in quanto percentuali più elevate di sale aiutano a rendere più resistenti e meno deformabili le forme quando devono essere legate e sospese per la stagionatura. Pertanto questa modalità di stagionatura permette di ottenere un prodotto con minore contenuto in sale caratteristica questa molto apprezzata dal consumatore.

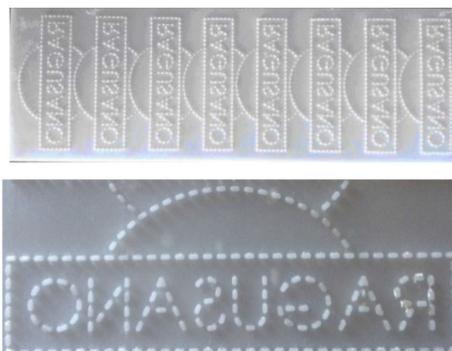
Tali modifiche consentono di salvaguardare i principi della modalità di stagionatura tradizionali riuscendo al contempo a migliorare il prodotto.

All'articolo 3, lettera c), alla fine della fase di formatura viene inserita la frase:

«In questa fase va apposta, sulla faccia lunga opposta a quella principale (ove è riportato il numero CE identificativo dell'azienda, utilizzato anche ai fini del riconoscimento dei requisiti sanitari e, eventualmente, il marchio aziendale) una placca di caseina come sotto raffigurata, riportante i codici per la identificazione della singola forma



Sulle altre due facce maggiori del parallelepipedo vengono poi posizionate le apposite fascere marchianti, per imprimere sulla superficie della forma la dicitura "Ragusano", come da seguente immagine.»



La modifica ha lo scopo di disciplinare ed uniformare le modalità di applicazione della caseina per la numerazione di ogni forma ai fini della sua tracciabilità e delle fascere per la riconoscibilità del formaggio destinato alla marchiatura. Inoltre inserire tali prescrizioni nel disciplinare consente una stesura più puntuale del piano dei controlli da parte dell'organismo di controllo.

Tale modifica ha il solo scopo di migliorare le modalità di tracciabilità e di identificazione del prodotto

Etichettatura

L'articolo 4 relativo all'etichettatura e al confezionamento viene riscritto e integrato

Nel disciplinare vigente il testo:

«Il formaggio a denominazione di origine “Ragusano” deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato “A”, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.»

è così riformulato:

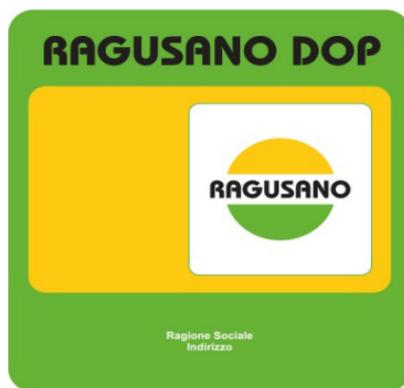
«Il formaggio a denominazione di origine protetta “Ragusano” deve recare, all'atto della sua immissione al consumo, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative il seguente contrassegno



apposto a fuoco, al termine del periodo minimo di stagionatura, nella faccia principale della forma, ai lati del numero CE identificativo dell'azienda e, eventualmente, del relativo marchio aziendale.

Sulle confezioni di “Ragusano” deve essere riportata, oltre al simbolo europeo della DOP, l'etichetta che segue.

Caratteristiche generali dell'etichetta



L'etichetta reca le seguenti indicazioni:

- RAGUSANO DOP, di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni dell'etichetta.
- Identificazione dell'azienda produttrice e/o confezionatrice nel rispetto delle norme vigenti.

Le specifiche riportate si riferiscono all'etichetta base - dimensioni di cm 8 × cm 8 composta da un quadrato verde (pantone 369 C) con angoli arrotondati all'interno del quale (centrato sia verticalmente sia orizzontalmente rispetto al quadrato) è presente un rettangolo giallo (pantone 810 C) con angoli arrotondati - dimensioni di cm 7,2 cm × cm 4,2.

Nello spazio verde sopra il rettangolo, centrata orizzontalmente rispetto allo stesso, è presente la scritta RAGUSANO DOP, di colore nero (pantone Process Black C), il font è BAUHAUS Md BT 24, 6 pt.

All'interno dello stesso rettangolo a destra è presente un quadrato bianco (pantone Trans. White) con bordo verde (pantone 369 C) e con angoli arrotondati, di dimensioni cm 3,6 × cm 3,6, con all'interno (centrato verticalmente e orizzontalmente) il logo RAGUSANO - dimensioni cm 2,2 × cm 2,7 mentre a sinistra è riportata la scritta “Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf.”

Lo spazio verde sotto il rettangolo è destinato alla identificazione dell'azienda, carattere ARIAL BOLD 8 pt - bianco (pantone Trans. White), ed al suo indirizzo, carattere ARIAL 7 pt - bianco (pantone Trans. White).

L'etichetta, tenuto conto che le misure sopra indicate si riferiscono alla etichetta base e si rendono necessarie per la fissazione delle proporzioni che dovranno sempre essere rispettate, può essere di dimensioni variabili: da un minimo di cm 5 × cm 5 ad un massimo di cm 12 × cm 12.

Caratteristiche generali del logo



Il logo si compone di una circonferenza divisa in orizzontale da un rettangolo bianco con la scritta RAGUSANO al centro. La scritta, più lunga del diametro della circonferenza, è centrata sia in verticale sia in orizzontale rispetto alla stessa. Il colore è nero, pantone Process Black C, il font è BAUHAUS Md BT. I due archi hanno medesime dimensioni ma differenti colori, superiore giallo (pantone 810 C), inferiore verde (pantone 369 C).

Il prodotto ottenuto esclusivamente da latte di bovine appartenenti alla razza modicana può riportare la denominazione "Ragusano da vacca modicana".

Viene introdotta una etichetta che consenta una maggiore riconoscibilità del formaggio nella delicata fase della commercializzazione al fine di scongiurare ogni possibilità di contraffazione o di etichettatura ingannevole.

Si è voluto inoltre consentire a coloro che producono il «Ragusano» ottenuto esclusivamente dalla trasformazione di latte di vacca di razza modicana, di indicarlo in etichetta.

Altro

All'articolo 1 del disciplinare vigente viene inserito il termine «protetta» dopo l'espressione «denominazione di origine».

Pertanto il testo:

«È riconosciuta la denominazione di origine "Ragusano" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'articolo 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.»

è così riformulato:

«È riconosciuta la denominazione di origine protetta "Ragusano" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'articolo 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.»

Gli articoli da 1 a 4, vengono titolati come segue: articolo 1 «Denominazione», articolo 2 «Zona geografica», articolo 3 «Metodo di ottenimento», articolo 4 «Confezionamento ed etichettatura».

Inoltre, dopo l'articolo 4 vengono aggiunti i seguenti articoli:

articolo 5 «Prova dell'origine», articolo 6 «Legame» e articolo 7 «Organismo di controllo» non presenti nel disciplinare vigente in modo di adeguare il disciplinare a quanto previsto.

È stato inserito l'articolo relativo all'organismo di controllo, non presente nel disciplinare vigente, così come previsto all'articolo 7, lettera g), del regolamento (UE) n. 1151/2012.

Si riporta di seguito il testo dell'articolo 7:

«Articolo 7

Organismo di controllo

Il controllo della conformità del formaggio Ragusano DOP al disciplinare di produzione è svolto da una struttura conforme alle disposizioni di cui all'articolo 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è il Consorzio di Ricerca per la Filiera Lattiero-Casaria, CORFILAC avente sede a Ragusa in Via Ragusa-Mare (S.P.25) - tel. +39 0932660411 – fax +39 0932660419 - PEC: dop@pec.corfilac.it».

Confezionamento

Viene disciplinata la modalità per l'immissione al consumo del formaggio porzionato o grattugiato. Pertanto all'articolo 4 relativo al confezionamento e all'etichettatura si è scritto:

«Il formaggio a denominazione di origine "Ragusano" può essere immesso al consumo sia in forme intere che porzionato, con o senza crosta, o grattugiato. Il "Ragusano" porzionato è ottenuto esclusivamente dal frazionamento delle forme già certificate ed il suo confezionamento deve avvenire in modo tale che su ogni porzione vi sia traccia della dicitura "Ragusano" impressa sulla crosta dalle fascere marchianti. Il confezionamento del Ragusano grattugiato e quello porzionato con operazioni che comportino la raschiatura o l'asportazione della crosta (cubetti, fettine ecc.) rendendo invisibile la dicitura Ragusano impressa sulla crosta, deve avvenire esclusivamente nella zona di produzione di cui all'articolo 2. Il confezionamento del "Ragusano" porzionato e grattugiato deve avvenire nel rispetto delle norme in materia e, comunque, in maniera tale da non modificarne la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.»

Il disciplinare vigente non dispone nulla sulle modalità di immissione al consumo e questo ha creato alcune controversie tra i produttori e gli enti deputati al controllo, pertanto si è ritenuto opportuno regolamentare in maniera chiara la modalità di immissione al consumo.

DOCUMENTO UNICO

«RAGUSANO»

N. UE: PDO-IT-1505-AM01- 9.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Ragusano»

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

Forma: parallelepipedo, a sezione quadrata, con angoli smussati. È possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura.

Dimensioni: lati della sezione quadrata da 15 a 18 cm; lunghezza del parallelepipedo da 43 a 53 centimetri.

Peso: variabile da 12 a 16 kg. in relazione alle dimensioni della forma.

Aspetto esterno: crosta liscia, sottile, compatta, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattugia. Lo spessore massimo della crosta è di 4 mm. La stessa crosta può essere cappata con olio di oliva.

Pasta: struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura, talvolta unite a scarse occhiature; al taglio il colore si presenta bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso.

Sapore: decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante ed al saporito, a stagionatura avanzata, nei formaggi da grattugia.

Il formaggio presenta un aroma gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione.

Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40 % per i formaggi destinati al consumo da tavola; non inferiore al 38 % per i formaggi con stagionatura superiore ai sei mesi.

Umidità massima: 42 %.

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

L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati.

Il formaggio a denominazione di origine «Ragusano» è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo.

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

Tutte le fasi del processo di produzione, allevamento, mungitura, caseificazione e 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*

Il formaggio a denominazione di origine «Ragusano» può essere immesso al consumo sia in forme intere che porzionato, con o senza crosta, o grattugiato. Il «Ragusano» porzionato è ottenuto esclusivamente dal frazionamento delle forme già certificate ed il suo confezionamento deve avvenire in modo tale che su ogni porzione vi sia traccia della dicitura «Ragusano» impressa sulla crosta dalle fascere marchianti.

Il confezionamento del Ragusano grattugiato e quello porzionato con operazioni che comportino la raschiatura o l'asportazione della crosta (cubetti, fettine ecc.) rendendo invisibile la dicitura Ragusano impressa sulla crosta, deve avvenire esclusivamente nella zona geografica delimitata.

Il formaggio privo di crosta è un prodotto molto sensibile e la conservazione dei suoi caratteri organolettici presuppone un confezionamento immediato in condizioni tali da evitare ogni essiccazione; inoltre, un confezionamento immediato in un imballaggio recante la denominazione di origine può meglio garantire l'autenticità del prodotto il quale, per natura, è più difficilmente identificabile rispetto al formaggio dove la marchiatura è visibile.

Il confezionamento del «Ragusano» porzionato e grattugiato deve avvenire nel rispetto delle norme in materia e, comunque, in maniera tale da non modificarne la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

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

Il formaggio a denominazione di origine protetta «Ragusano» deve recare, all'atto della sua immissione al consumo, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative il seguente contrassegno



apposto a fuoco, al termine del periodo minimo di stagionatura, nella faccia principale della forma, ai lati del numero CE identificativo dell'azienda e, eventualmente, del relativo marchio aziendale.

Sulle confezioni di «Ragusano» deve essere riportata, oltre al simbolo europeo della DOP, l'etichetta che segue.

Caratteristiche generali dell'etichetta



L'etichetta reca le seguenti indicazioni:

— RAGUSANO DOP, di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni dell'etichetta.

— Identificazione dell'azienda produttrice e/o confezionatrice nel rispetto delle norme vigenti.

Caratteristiche generali del logo



Il prodotto ottenuto esclusivamente da latte di bovine appartenenti alla razza modicana può riportare la denominazione «Ragusano da vacca modicana».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di provenienza e di trasformazione del latte destinato alla produzione del formaggio «Ragusano» comprende l'intero territorio dei comuni di: Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria, in provincia di Ragusa e dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini, in provincia di Siracusa.

5. Legame con la zona geografica

La stalla, l'abitazione, il fienile ed il piccolo caseificio dove il latte viene trasformato in formaggio, costituiscono la masseria realizzata in pietra calcarea che si inserisce in modo perfetto nel paesaggio circostante caratterizzato dai muri a secco che si snodano a perdita d'occhio lungo la campagna. Nelle masserie la tecnica di lavorazione del formaggio è artigianale: la tina, la rotula, la caurara, lo staccio, la manovella, la mastredda, il muolito sono gli utensili di legno e rame, semplici ma essenziali. Il Ragusano è un prodotto naturale, le cui qualità e specificità sono strettamente correlate sia alle caratteristiche della materia prima, cioè il latte intero crudo che racchiude in sé i sapori dei pascoli dell'altopiano Ibleo ricchi di erbe aromatiche, sia ai processi di caseificazione e stagionatura affidati alle mani esperte dell'uomo. La produzione del Ragusano è concentrata durante la stagione foraggera, novembre-maggio, quando la qualità del foraggio verde al pascolo è ottima. I pascoli naturali del territorio ibleo presentano più di 100 essenze foraggere appartenenti ad almeno 20 famiglie. Ogni singola essenza foraggera spontanea dei pascoli iblei contribuisce a caratterizzare gli aromi ed i sapori del Ragusano. Le principali essenze apprezzate per l'appetibilità, la produttività e le qualità nutrizionali relativamente all'alimentazione animale sono l'*Anthemis arvensis*, la *Medicago hispida*, lo *Scorpiurus subvillosus*, l'*Astragalus hamosus*, il *Trifolium subterraneum*, la *Calendula arvensis*, la *Diploaxis eruroides* e la *Sinapis arvensis*. L'ambiente, il latte, il pascolo, la tecnica di produzione fanno del Ragusano un formaggio antico ma sempre attuale, e il suo mondo, la masseria, sintesi di un patrimonio fatto di natura e storia, di economia e scienza tecnologica. Tanti sono i fattori che possono influenzare gli aromi, gli odori, i sapori, il colore del Ragusano tradizionale. Fattori che definiamo «caratteri della biodiversità», proprio perché dal loro equilibrio sinergico si ottiene da secoli un formaggio unico al mondo fortemente legato al territorio di produzione. Il Ragusano è un formaggio vivo, sia per la popolazione microbica che lo costituisce che per tutti i processi enzimatici che si verificano anche durante la maturazione nel corso della stagionatura. Da qui la definizione di biodiversità, non solo quindi perché questi fattori generano un formaggio diverso, ma anche e soprattutto perché biologicamente vivo.

Tra i principali «caratteri della biodiversità» vi sono l'area di produzione e le relative condizioni macro e micro ambientali del territorio e dei luoghi naturali in cui si verificano i processi produttivi (allevamento, caseificio, centro di stagionatura); seguono quindi le razze allevate e il sistema d'allevamento di tipo estensivo e l'alimentazione delle vacche prevalentemente basata sulle essenze foraggere spontanee dei pascoli dell'altopiano Ibleo. Il processo di caseificazione tradizionale è anch'esso fattore caratterizzante, grazie alle sue specifiche qualità e procedure: dall'utilizzo di latte intero crudo, alla presenza di microflora filocasearia naturale, all'utilizzo di caglio naturale e di strumenti e utensili in legno e/o rame. A ciò si aggiunge il processo di formatura del prodotto e la stagionatura tradizionale. Risulta evidente come questi «caratteri» siano in realtà un insieme di processi naturali, che presentano una forte variabilità biologica. E l'uomo, in tale contesto, deve misurarsi quotidianamente con la natura per trovare l'equilibrio biologico tra i vari processi, per garantire la produzione di un Ragusano di qualità eccellente.

La razza, lo stadio di lattazione così come i diversi cicli biologici delle essenze foraggere spontanee dei pascoli dell'altopiano Ibleo, determinano delle variazioni frequenti nella qualità del latte e le oscillazioni termiche ed igrometriche che accelerano o decelerano i processi di lavorazione del latte e la maturazione della cagliata e del formaggio: tutte condizioni macro e micro ambientali che risultano determinanti nella selezione della specifica microflora del Ragusano.

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 alla 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».
