

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Bra"

DPR 16 dicembre 1982 – GURI n. 196 del 19 luglio 1983

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)

Art. 1

È 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 semigrasso, pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, spesso parzialmente decremato.

L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da una o due mungiture giornaliere.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura tra i 27° e i 30° C circa con caglio liquido.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica con doppia rottura della cagliata.

Si effettuano adeguate pressature e si utilizzano stampi idonei.

Di norma si effettuano due salature a secco; in alcuni casi è praticata la salatura in salamoia.

Periodo di stagionatura quarantacinque giorni minimo per il tipo tenero e sei mesi minimo per il tipo duro.

È 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 da 30 a 40 centimetri, scalzo leggermente convesso di 7-9 cm con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto ai mezzi tecnici di produzione;

peso: da 6 a 8 chilogrammi;

colore della pasta: di colore bianco o bianco avorio per il tipo tenero, di colore giallo ocra opaco ed imbrunito per il tipo duro;

struttura della pasta: moderatamente consistente ed elastica, a piccolissime occhiature appena visibili e non troppo diffuse;

confezione esterna: per il tipo tenero crosta grigio chiara, elastica liscia e regolare; per il tipo duro

crosta dura, consistente e di colore beige scuro;

sapore: gradevolmente profumato, moderatamente piccante e sapido per il tipo tenero, piccante e fortemente sapido per il tipo duro;

grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Art. 3

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

La zona di stagionatura comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo ed il territorio comunale di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

I formaggi "Bra" nei tipi tenero e duro prodotti e stagionati nei territori di Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, 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, Montemale, Monerosso, Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Maiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monasteron Vasco, Montalto Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, Vicoforte, Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Monbasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormena, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola, e parzialmente i territori classificati montani dalla legge del 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, Veva, Lesegno, Pianfei, Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, possono portare la menzione "di Alpeggio".
