

Disciplinari DOP-IGP

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

DPR 16 dicembre 1982 – GURI n. 195 del 18 luglio 1983

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 126396)

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Raschera", 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 "Raschera" 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, talvolta parzialmente decremato per affioramento.

L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo, da prato-pascolo e da fieno di prato polifita.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da 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 e nella lavorazione della durata di sei-sette giorni devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei a sezioni cilindriche e quadrangolari.

Le salature devono essere effettuate a secco e di norma in numero di due.

Il periodo di stagionatura ha la durata minima di un mese.

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 35-40 cm, scalzo leggermente convesso di 7-9 cm con variazioni in più o meno per entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

"Raschera" quadrato lunghezza di ciascun lato della forma di 40 cm circa, scalzo irregolare di circa 12-15 cm;

peso:

"Raschera" rotondo da 7 a 9 chilogrammi;

"Raschera" quadrato da 8 a 10 chilogrammi;

colore della pasta: bianco o bianco avorio;

struttura della pasta: piuttosto consistente, elastica, con piccolissime occhiature sparse ed irregolari;

confezione esterna: crosta sottile grigio-rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura;

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

grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento.

Art. 3

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

Il formaggio "Raschera" rotondo o quadrato prodotto ad una quota superiore ai 900 metri sul livello del mare 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, Montalto Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, e stagionato negli interi territori amministrativi dei predetti comuni può portare la menzione " di Alpeggio".
