DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA <RASCHERA>

Art. 1
Denominazione

La denominazione di origine del formaggio "Raschera" è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art.3.

Art. 2
Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine "Raschera" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, talvolta parzialmente decremato anche per affioramento ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali.
E' 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 30-40 cm, scalzo leggermente convesso di 6-9 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 28-40 cm circa, scalzo irregolare di circa 7-15 cm;

peso: "Raschera" rotondo da 5 a 9 chilogrammi; "Raschera" quadrato da 6 a 10 chilogrammi; le misure ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura.

colore della pasta: bianco o bianco avorio;

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

confezione esterna: crosta sottile 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;

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

grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento

Art.3
Zona di produzione

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, Montaldo Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, e stagionato negli interi territori amministrativi dei predetti comuni può portare la menzione "di Alpeggio".

Art.4
Prova dell'origine

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

Art. 5
Metodo di ottenimento

L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e/o caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo o 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 compresa tra i 27° e i 36° C circa, con caglio liquido. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e, nella lavorazione della durata massima di sette giorni, devono essere effettuate adeguate pressature ed utilizzati stampi idonei a sezioni cilindriche o 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.

Art.6
Legame con l'ambiente

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 animali pascolanti, 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.
Sono caratteristiche specifiche del formaggio Raschera una crosta sottile ed elastica di colore grigio o grigio-giallognola 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 piccolissime 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. Questo deriva dalla bontà del latte raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo coagulato con caglio liquido e da una particolare salatura; la stagionatura in cantine naturali o in celle climatizzate che riproducono correttamente l'umidità e la temperatura

delle grotte naturali, incidono in modo sostanziale nella qualità del prodotto finito. 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.
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".
Il latte prodotto da vacche pascolanti su pascoli montani, "passa" poi al formaggio che ne deriva gusti e sapori inconfondibili riconoscibili dai fini palati di degustatori locali che sanno indicarne la provenienza da una valle rispetto ad un'altra. La stessa capacità casearia dei casari-malgari trasferiti alla pianura, anche se in presenza di un latte "meno caratterizzabile", consente di avere un formaggio Raschera molto vicino nelle sue caratteristiche organolettiche a quello "d'Alpeggio". Tutto ciò ha creato un ricercato mercato durante tutto l'anno di formaggio Raschera che sta conquistato i palati non solo piemontesi, ma di tutto il nord Italia.

Art.7
Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06 dall'organismo di controllo I.N.O:Q. – Istituto Nord Ovest Qualità – Soc. Coop. a r.l.,. Piazza Carlo Alberto Grosso 82**,** Moretta (CN) 12033.
Telefono: **+390172911323 ;** Fax: **+390172911320;** E-mail: inoq@inoq.it

Art. 8
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 (depositato a norma di Legge), è costituito da una "erre" stilizzata ed è realizzato in due versioni: una per il Raschera, una per il Raschera d'Alpeggio come le raffigurazioni che seguono:

.

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. Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero sia al taglio, sia preconfezionato / porzionato