

Decreto 9 aprile 2004.

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera» registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996.

(pubbl. in *Gazz. Uff.* n. 92 del 20 aprile 2004).

IL DIRETTORE GENERALE

PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI E LA TUTELA DEL CONSUMATORE

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera *d*);

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997, che modifica il regolamento (CEE) n. 2081/92 sopra indicato ed in particolare l'art. 1, paragrafo 2, nella parte in cui integrando l'art. 5 del predetto regolamento, consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adeguamento, anche esso solo a titolo transitorio;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996, relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta «Raschera», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;

Vista l'istanza presentata dal Consorzio tutela formaggio a D.O.P. Raschera, con sede in Vicoforte (Cuneo), via Mondovì Piazza n. 1/d, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera» nel quadro della procedura prevista dall'art. 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92;

Vista la nota protocollo n. 62417 dell'8 aprile 2004, con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali, ritenendo che la modifica di cui sopra rientri nelle previsioni di cui al citato art. 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, ha notificato all'organismo comunitario competente la predetta domanda di modifica;

Vista l'istanza dell'8 aprile 2004, con la quale il Consorzio richiedente la modifica in argomento ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 come integrato dall'art. 1, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 535/97 sopra richiamato, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole e forestali, da qualunque responsabilità, presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta, ricadendo la stessa sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 1, paragrafo 2 del citato regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione di origine protetta «Raschera» in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di modifica in argomento;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dal Consorzio tutela formaggio a D.O.P. Raschera, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della

denominazione di origine protetta «Raschera», secondo il disciplinare di produzione che recepisce la modifica richiesta e che si allega al presente decreto;

Decreta

1. È accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, a decorrere dalla data del presente decreto, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, come integrato dall'art. 1, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997, al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera» che recepisce la modifica richiesta dal Consorzio tutela formaggio a D.O.P. Raschera e che si allega al presente decreto.
2. La responsabilità, presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della modifica richiesta al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Raschera», ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.
3. La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda di modifica stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
«RASCHERA»

1. 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.
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 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 30°C circa, con caglio liquido.
Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione della durata di circa sei-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.

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 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, scalzo irregolare di 7-15 cm;

peso:

Raschera rotondo da 5 a 8 kg;

Raschera quadrato da 6 a 9 kg;

colore della pasta: di colore 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.

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, Fabrosa Sottana, Garessio per quanto attiene la Valcasotto, Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, Montalto Mondovì, Ormea, Pamparato, Roburent, occaforte Mondovì, e stagionato negli interi territori amministrativi dei predetti comuni può portare la menzione «di Alpeggio».