

d) 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;

e) dimensioni: lati della sezione quadrata da 15 a 18 cm; lunghezza del parallelepipedo da 43 a 53 centimetri;

f) peso: variabile da 12 a 16 kg in relazione alle dimensioni della forma;

g) 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;

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

i) 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.

j) il formaggio presenta un aroma gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione;

k) 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;

l) umidità massima: 42%

Art. 4.

Confezionamento ed etichettatura

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.

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'art. 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. 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 con dimensioni e proporzioni minime per un corretto utilizzo. L'etichetta è composta da un quadrato verde (pantone 369 C) con angoli arrotondati e dimensioni di 8 cm x 8 cm. Al suo interno (centrato sia verticalmente sia orizzontalmente rispetto al quadrato) è presente un rettangolo giallo (pantone 810 C) con angoli arrotondati e dimensioni di 7,2 cm x 4,2 cm. Nello spazio verde sopra il rettangolo, centrata orizzontalmente rispetto allo stesso, è presente la scritta Ragusano DOP, il colore della scritta è nero (pantone Process Black C), il font è Bauhaus Md BT 24,6 pt. A destra è presente un quadrato bianco (pantone Trans. White) con bordo verde (pantone 369 C) e con angoli arrotondati, di dimensioni 3,6 cm x 3,6 cm, nel cui interno (centrato verticalmente e orizzontalmente) c'è il logo Ragusano, 2,2 cm x 2,7 cm. 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).

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».

Art. 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,

