



La salatura, effettuata in salamoia, viene protratta per un tempo variabile in ragione delle dimensioni delle forme e tale da non comportare un contenuto di cloruro di sodio sulla sostanza secca superiore al 6%. La stagionatura, che deve protrarsi per un periodo minimo di tre mesi dalla formatura, avviene in locali ventilati ad una temperatura che va dai quattordici ai sedici gradi centigradi.

Le forme durante la stagionatura possono essere legate a coppia con funi e poste a cavallo di appositi sostegni e, comunque, in modo tale da garantire una perfetta aerazione dell'intera superficie della forma. È prevista la cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura «affumicato»;

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 cm;

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.

