

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-giallognolo 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 e del Comune di Villafranca Piemonte in Provincia di Torino, da un caglio di origine animale con almeno l'80% di chimosina e/o da coagulanti di origine non animale e da una salatura in salamoia e/o a secco; 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 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 articoli 10 e 11 del regolamento CE 510/06 dall'organismo di controllo I.N.O.Q. - Istituto Nord Ovest Qualità - soc. coop. a r.l., piazza Carlo Alberto Grosso n. 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, 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 e una per il Raschera d'Alpeggio come le raffigurazioni che seguono:



Detti marchi sono riprodotti su piastre 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.

22A02281

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 30 marzo 2022.

Sostituzione del commissario liquidatore della «Società cooperativa CO.OP. TUR. a r.l.», in Bernalda.

IL MINISTRO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto l'art. 2545-terdecies del codice civile;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito dalla legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 29 luglio 2021, n. 149, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni;

Visti in particolare gli articoli 7 e 21-quinquies della citata legge n. 241/1990;

Visto il decreto ministeriale del 23 febbraio 2001, con il quale la società cooperativa «Società cooperativa CO.OP. TUR. a r.l.», con sede in Bernalda (MT) - (codice fiscale 00114820772), è stata posta in liquidazione coatta amministrativa ed il rag. Emanuele Di Marsico ne è stato nominato commissario liquidatore;

