

**Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
“Bra”**

Art. 1

Denominazione

La denominazione di origine del formaggio “Bra” 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 “Bra” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio pressato, prodotto con latte vaccino eventualmente igienizzato ed eventualmente addizionato con piccole aggiunte di latte ovino e/o caprino, eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. Per il Bra Duro e per il Bra di Alpeggio, sia Tenero che Duro è ammessa la parziale scrematura per affioramento o meccanica.

E’ usato come formaggio da tavola per il tipo Tenero, da tavola e da grattugia per il tipo Duro e presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica con facce piane;

dimensioni: diametro della forma 30-40 cm; scalzo leggermente convesso di 6-10 cm;

peso: da 6 a 9 kg.

Le dimensioni ed i pesi si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura;

colore della pasta: per il tipo Tenero bianco o bianco avorio. Per il tipo Duro da leggermente paglierino al giallo ocra.

struttura della pasta: per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse. Per il tipo Duro con piccole occhiature non troppo diffuse;

confezione esterna: crosta non edibile. Per il tipo Tenero grigio chiara, elastica, liscia e regolare. Per il tipo Duro, consistente, dura, di colore beige scuro, può subire trattamenti di oliatura con oli di uso alimentare per un’azione antimuffa;

sapore: gradevolmente profumato, moderatamente sapido per il tipo Tenero, gustoso o fortemente sapido per il tipo Duro;

grasso sulla sostanza secca: minimo 32 per cento

Art.3

Zona di produzione

La zona di produzione, del latte e del formaggio, ivi compresa la stagionatura, comprende l’intero territorio della provincia di Cuneo più il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino.

Il “Bra”, tipo Tenero e tipo Duro, prodotto e stagionato nei comuni montani di Brondello, Castellar, Crissolo, Gambaasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassino, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppo, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello,

Viola e parzialmente i territori classificati montani dalla Legge 25 luglio 1952, n° 991, e successive modificazioni: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei e Magliano Alpi per la parte che confina con il comune di Ormea, può portare la menzione “di Alpeggio”.

Art.4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le 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 prevalente del bestiame, vaccino ed eventualmente ovino e/o caprino, deve essere costituita da foraggi verdi e/o conservati che possono essere opportunamente integrati. Oltre il 50% della razione (in peso) deve provenire dalle zone di produzione.

Il latte è di tipo vaccino, eventualmente addizionato con latte ovino e/o caprino (non oltre il 20%), talvolta parzialmente scremato per affioramento dopo un riposo di 10/18 ore ad una temperatura massima di 18° centigradi, oppure mediante parziale scrematura meccanica. Il latte, derivante da un numero medio di massimo quattro mungiture giornaliere, dopo un'eventuale igienizzazione e filtrazione può essere inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali. La coagulazione viene effettuata ad una temperatura compresa tra i 27° e i 38° C con l'utilizzo di caglio liquido di vitello. La durata della coagulazione è di 15/25 minuti. La determinazione di tale soglia temporale avviene al momento del primo taglio.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica con doppia rottura della cagliata in caldaia. La prima rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione media di una noce per il Bra Tenero e di un chicco di mais per il Bra Duro, ed è seguita da un tempo massimo di riposo sotto siero di 8 minuti. La seconda rottura della cagliata porta a granuli caseosi della dimensione media di un chicco di mais per il Bra Tenero e di un chicco di riso per il Bra Duro. La seconda rottura della cagliata è seguita da agitazione e successivo riposo in caldaia, oppure nel porzionatore con un'eventuale pre-pessatura. Durante questa fase talvolta viene eliminata una parte del siero. Il tempo massimo di riposo è di 10 minuti, la temperatura massima di scarico della cagliata è di 44° C. La cagliata è sottoposta a formatura negli stampi con o senza tela. Esclusivamente per il Bra Duro può essere ammesso, solo quando la cagliata non spurga bene il siero, un eventuale reimpasto a cui segue la successiva formatura negli stampi, seguita da un'adeguata pressatura. Al termine della pressatura le forme vengono lasciate sostare sino al raggiungimento di un pH compreso tra 5,0 e 5,4. Dopodiché il formaggio può essere messo direttamente in salina o lasciato ancora riposare alcune ore in cella ad una temperatura positiva massima di 10° C. La salatura è effettuata in salamoia oppure a secco (due salature). Periodo di stagionatura: quarantacinque giorni il minimo per il tipo Tenero e sei mesi minimo per il tipo Duro. La stagionatura avviene in ambienti idonei con una temperatura massima positiva di 15° C e un livello di umidità massimo del 95%.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Art.6

Legame con l'ambiente

L'area compresa tra le Alpi Marittime e Cozie che circondano la provincia di Cuneo da sud ad ovest, fasciata ad est dalle alte colline di Langa e del Roero è caratterizzata da condizioni da considerarsi molto favorevoli sia per l'allevamento sia per le colture foraggere.

La provincia di Cuneo infatti è caratterizzata da inverni freddi e asciutti e da estati relativamente fresche, rispetto alle zone più orientali della pianura padana.

La zona alle pendici della catena alpina e delle colline è una sorta di fertile altopiano solcato dal fiume Po, dal Tanaro e da numerosi affluenti che convergono a ventaglio.

Le caratteristiche pedologiche di una pianura di origine alluvionale conferiscono ottimali condizioni di fertilità necessarie ad assicurare foraggi e colture ricche di sostanze nutrienti.

Tali particolari condizioni orografica, climatica e idrografica danno una connotazione alla composizione floristica ed alle colture del territorio come pure alle peculiarità del prodotto. Il formaggio Bra nasce dall'ingegno dei margari transumanti dalle terre alte alle aree pedemontane e alle contigue pianure nel periodo invernale.

Tale "arte" si è così tramandata e attivata nel tempo grazie al lavoro ed al culto della tradizione dei caseifici di valle e della pianura cuneese.

Le caratteristiche specifiche del formaggio Bra sono: la crosta, non edibile, di colore chiaro per il Bra Tenero, imbrunita, consistente ed eventualmente oleata per il Bra Duro;

la struttura della pasta è, per il tipo Tenero moderatamente consistente ed elastica con piccole occhiature non troppo diffuse, per il tipo Duro con piccole occhiature non troppo diffuse. Per il tipo Tenero l'odore è delicato ed invitante con sentori di yogurt e burro. L'aroma particolare con note di burro, yogurt e latte neutro. Il sapore spiccatamente dolce, non astringente né piccante. Ottimo anche per insalate e preparazioni al forno.

Per il tipo Duro, il gusto è più deciso. Il colore della pasta è dal paglierino chiaro al giallo ocrea.

Odore gradevole e intenso. Nel sapore prevale il gustoso, con note di dolce e di salato.

Queste peculiarità derivano dalla bontà del latte raccolto nel solo territorio della provincia di Cuneo e dalla particolare salatura. La stagionatura in cantine naturali o in celle climatizzate che riproducono l'umidità e la temperatura delle grotte naturali, incidono in modo sostanziale sulla qualità del prodotto finito.

Il formaggio Bra fa parte della storia e della cultura della provincia di Cuneo. La città di Bra che deve il proprio nome al longobardo brayda, da il nome al formaggio in quanto, nell'antichità, era il principale mercato di commercializzazione del prodotto.

Già gli Ordinati Braidesi del 1371 individuarono Bra come attivo centro commerciale del formaggio, oltre che di altre merci.

Il Bra viene inoltre menzionato nella Disposizione del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste all'art. 4 del 15 maggio 1941.

Le peculiarità del formaggio derivano prevalentemente dal rapporto tra le caratteristiche del latte prodotto in un ambiente "ottimale" sia per le coltivazioni sia per l'allevamento oltre che dalla caratteristica tecnica di lavorazione e stagionatura tramandata, come detto, dai margari transumanti, ai caseifici di fondo valle e della contigua pianura.

Art.7

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dagli artt. 53 e 54 del Reg. UE 1151/2012 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

Successivamente alla formatura, tramite l'utilizzo di apposite fascere marchianti, viene applicato il marchio di origine che riporta la scritta B stilizzata, la tipologia Duro oppure la tipologia Tenero, il numero di casello, costituito dalla sigla della provincia e da un numero a due cifre.

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione del contrassegno cartaceo a forma circolare di diametro da 20 a 28 cm su retinatura di colore giallo paglierino per la produzione normale e verde per quella "d'Alpeggio" e dalla marchiatura impressa sullo scalzo.

Riferimenti pantoni, Bra Tenero d'Alpeggio: P366U sfondo, P485U rosso, yellow- Bra Tenero: P485U rosso, yellow, yellow 30% sfondo- Bra Duro d'Alpeggio: P366U sfondo, P485U rosso, P4695U marrone, yellow- Bra Duro: P614U sfondo, P485U rosso, P4695U marrone, yellow.

Il marchio di conformità è costituito da un contrassegno cartaceo (etichetta) che riporta la scritta BRA TENERO o BRA DURO, BRA TENERO D'ALPEGGIO o BRA DURO D'ALPEGGIO ed il caratteristico logo costituito dall'omino con i baffi e cappello che abbraccia la forma alla quale è stata asportata una fetta.

Il logo del formaggio Bra Dop è di colore rosso per il Bra, il Bra Tenero e il Bra Tenero d'Alpeggio e di colore marrone per il Bra Duro e il Bra Duro d'Alpeggio. Oltre a tale logo deve comparire il logo comunitario.

Solo a seguito di tale procedura il prodotto potrà essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta "Bra".

Per l'applicazione del contrassegno cartaceo è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il medesimo logo deve essere riprodotto sul prodotto porzionato.



Pantone 485 U



Pantone 4695 U

Il formaggio può essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato, il tipo Duro può essere preimballato anche grattugiato, per tali opzioni, possono essere riprodotti i loghi in bianco/nero. Le operazioni di porzionatura e confezionamento, grattugiatura o grattugia possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.



NERO