



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Bra DOP

24 Marzo 2012



**Latte:** vaccino

**Pasta:** morbida/semidura e dura

**Durata stagionatura:** 45 -180 giorni

### Carta d'identità

Questo formaggio prende il nome dall'omonima città situata nella piana cuneese, che ne era il principale mercato, nel passato. L'area di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo. La zona di stagionatura comprende, oltre all'intero territorio della provincia di Cuneo, anche il comune di Villafranca Piemonte in provincia di Torino. Formaggio semigrasso pressato. Il disciplinare di produzione prevede due tipologie: il Bra tenero e quello duro, a seconda della durata del periodo di stagionatura. La pasta è moderatamente consistente ed elastica ed ha piccolissime occhiature appena visibili e non troppo diffuse. Nella varietà tenera è di colore bianco o bianco avorio, mentre nella varietà dura diviene giallo ocra imbrunito ed opaco. La crosta esterna si presenta di colore grigio chiaro, elastica, liscia e regolare nel Bra tenero; nel Bra duro, invece, diviene dura, consistente, di colore grigio scuro. Le forme sono cilindriche a facce piane con diametro di 30-40 cm, scalzo leggermente convesso di 7-9 cm ed hanno un peso compreso tra i 6 e gli 8 Kg. Al gusto risulta moderatamente piccante e sapido nella varietà tenera, mentre quello stagionato è piccante e fortemente sapido. Viene prodotto con latte vaccino, eventualmente addizionato con una piccola aggiunta di latte ovino e/o caprino, proveniente da una o due mungiture giornaliere. Il bestiame da cui proviene il latte deve essere alimentato prevalentemente con foraggi verdi o affienati. La coagulazione del latte avviene

ad una temperatura tra i 27 e i 32°C, utilizzando caglio liquido. La tecnica di produzione tradizionale prevede una doppia rottura della cagliata. Al termine di tale fase la pasta viene messa in idonei stampi dove subisce adeguate pressature. Di norma vengono effettuate due salature a secco, ma in alcuni casi la salatura può anche avvenire in salamoia. La stagionatura dura un minimo di 45 giorni per il Bra tenero mentre dura almeno 6 mesi per il Bra duro.

D.P.R. 16.12.82

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio "Bra"

Art. 1 - È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Bra" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2 - La denominazione di origine "Bra" 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 spesso parzialmente decremato. L'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati. Nella produzione viene impiegato latte proveniente da una o due mungiture giornaliere. Si produce per l'intero arco dell'anno. Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 27 ed i 32°C circa con caglio liquido. Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica con doppia rottura della cagliata. Si effettuano adeguate pressature e si utilizzano stampi idonei. Di norma si effettuano due salature a secco; in alcuni casi è praticata la salatura in salamoia. Periodo di stagionatura quarantacinque giorni minimo per il tipo tenero e sei mesi minimo per il tipo duro. È 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 da 30 a 40 centimetri, scalzo leggermente convesso di 7-9 centimetri con variazioni in più o in meno per entrambe le caratteristiche in rapporto ai mezzi tecnici di produzione;
- peso: da 6 ad 8 chilogrammi;
- colore della pasta: di colore bianco o bianco avorio per il tipo tenero, di colore giallo ocra opaco ed imbrunito per il tipo duro;
- struttura della pasta: moderatamente consistente ed elastica, a piccolissime occhiature appena visibili e non troppo diffuse;
- confezione esterna: per il tipo tenero crosta grigio chiara, elastica, liscia e regolare; per il tipo duro crosta dura, consistente e di colore beige scuro;
- sapore: gradevolmente profumato, moderatamente piccante e sapido per il tipo tenero piccante e fortemente sapido per il tipo duro;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Art. 3 - La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo. La zona di stagionatura comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo ed il territorio comunale di Villafranca Piemonte in provincia di Torino. I formaggi "Bra" nei tipi tenero e duro prodotti e stagionati nei territori dei comuni montani di ..omissis.... possono portare la menzione "di Alpeggio"

