



CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO «RAGUSANO DOP»



*“Il Formaggio principe degli
IBLEI”*



Consorzio
per la tutela del formaggio
RAGUSANO DOP



*“Il Formaggio principe degli
IBLEI”*



Area di produzione

Comuni della Provincia di Ragusa:
Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, Vittoria.

Comuni della Provincia di Siracusa:
Noto, Palazzolo Acreide, Rosolini



IL FORMAGGIO PRINCIPE DEGLI IBLEI

Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero crudo, durante la stagione foraggera.

La forma, il cui peso varia da 12 a 16 kg, è parallelepipedica a sezione quadrata con angoli smussati.





Consorzio
per la tutela del formaggio
RAGUSANO DOP

L'alimentazione delle bovine è costituita da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano ibleo, eventualmente affienati.

Il latte di una o più mungiture, coagulato, sfrutta lo sviluppo spontaneo della microflora casearia.



La lavorazione è di tipo tradizionale con utensili in legno.

La salatura, in salamoia satura, non deve comportare un contenuto di sale superiore al 6%.



Per ottenere la DOP il Ragusano deve stagionare almeno 3 mesi in ambienti freschi e ventilati.

Le forme, durante la stagionatura, vengono legate a coppia e appese a cavallo di travi di legno.





LE CARATTERISTICHE

Crosta: liscia, sottile e compatta, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura: può essere anche cappata con olio di oliva.

Pasta: compatta, di colore bianco tendente al giallo paglierino.

Sapore: gradevole, dolce e “poco piccante” nei primi mesi di stagionatura, tendente al “piccante” a stagionatura avanzata.

Grasso: non inferiore al 40% per i formaggi da tavola, non inferiore al 38% per i formaggi stagionati oltre 6 mesi.

Umidità: massima 42%.



Etichette & Logo



La riconoscibilità

Il formaggio RAGUSANO DOP si riconosce e si distingue da altri formaggi per la presenza:

- della scritta punteggiata “RAGUSANO” su due delle quattro superfici parallele e longitudinali;
- di due marchi a fuoco, sulle estremità di una faccia longitudinale, recanti la scritta “Ragusano DOP”.
- di una matrice verde di caseina recante un numero identificativo della forma, ai fini della tracciabilità e rintracciabilità.



La riconoscibilità del Ragusano porzionato

*Il Ragusano porzionato, confezionato sottovuoto, si riconosce tramite l'etichetta che, oltre alla denominazione, riporta il logo DOP, il logo **ragusano** e la ragione sociale dell'azienda produttrice e/o confezionatrice.*

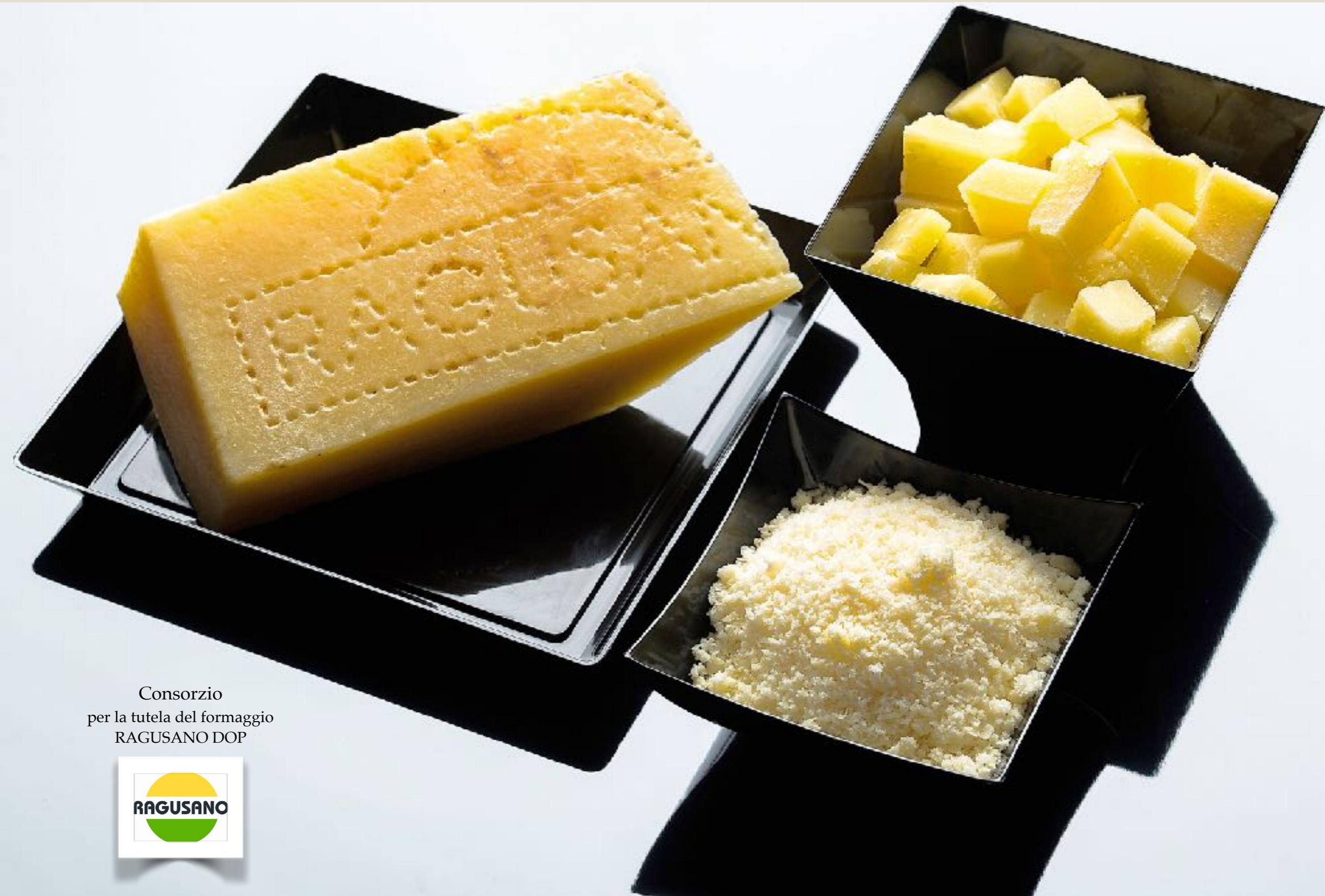




Ragusano DOP da Vacca Modicana

Il formaggio Ragusano DOP ottenuto esclusivamente da latte di bovine appartenenti alla razza modicana riporta la denominazione "***ragusano da vacca modicana***"





Consorzio
per la tutela del formaggio
RAGUSANO DOP







CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO «RAGUSANO DOP»



Il Consorzio

Il Consorzio per la tutela del formaggio "Ragusano dop", riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, è costituito tra le imprese, singole e associate, interessate alla produzione del tradizionale e tipico formaggio degli iblei del quale si prefigge di tutelarne la produzione e la denominazione di origine protetta, nel rispetto del relativo disciplinare, e di curarne la valorizzazione e la promozione per favorirne la commercializzazione.

Su incarico del Mipaaf, il Consorzio svolge attività di vigilanza, in ordine al corretto utilizzo della denominazione, a garanzia dei produttori e dei consumatori.





Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP

Piazza Libertà, 1 (c/o CCIAA),
97100 RAGUSA

Tel: +39 0932 671384

Fax: +39 0932 671245

E-mail: consorzioragusanodop@gmail.com

Mail PEC: certmail@pec.consorzioragusanodop.it

Sito web: www.consorzioragusanodop.it