

DOCUMENTO UNICO

«RAGUSANO»

N. UE: PDO-IT-1505-AM01- 9.10.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Ragusano»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

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.

Dimensioni: lati della sezione quadrata da 15 a 18 cm; lunghezza del parallelepipedo da 43 a 53 centimetri.

Peso: variabile da 12 a 16 kg, in relazione alle dimensioni della forma.

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.

Pasta: struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura, talvolta unite a scarse occhiature; al taglio il colore si presenta bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso.

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.

Il formaggio presenta un aroma gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione.

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.

Umidità massima: 42 %.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati.

Il formaggio a denominazione di origine «Ragusano» è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi del processo di produzione, allevamento, mungitura, caseificazione e stagionatura, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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 geografica delimitata.

Il formaggio privo di crosta è un prodotto molto sensibile e la conservazione dei suoi caratteri organolettici presuppone un confezionamento immediato in condizioni tali da evitare ogni essiccazione; inoltre, un confezionamento immediato in un imballaggio recante la denominazione di origine può meglio garantire l'autenticità del prodotto il quale, per natura, è più difficilmente identificabile rispetto al formaggio dove la marchiatura è visibile.

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.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

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.

Sulle confezioni di «Ragusano» deve essere riportata, oltre al simbolo europeo della DOP, l'etichetta che segue.

Caratteristiche generali dell'etichetta



L'etichetta reca le seguenti indicazioni:

- RAGUSANO DOP, di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni dell'etichetta.

— Identificazione dell'azienda produttrice e/o confezionatrice nel rispetto delle norme vigenti.

Caratteristiche generali del logo



Il prodotto ottenuto esclusivamente da latte di bovine appartenenti alla razza modicana può riportare la denominazione «Ragusano da vacca modicana».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di provenienza e di trasformazione del latte destinato alla produzione del formaggio «Ragusano» comprende l'intero territorio dei comuni di: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria, in provincia di Ragusa e dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini, in provincia di Siracusa.

5. Legame con la zona geografica

La stalla, l'abitazione, il fienile ed il piccolo caseificio dove il latte viene trasformato in formaggio, costituiscono la masseria realizzata in pietra calcarea che si inserisce in modo perfetto nel paesaggio circostante caratterizzato dai muri a secco che si snodano a perdita d'occhio lungo la campagna. Nelle masserie la tecnica di lavorazione del formaggio è artigianale: la tina, la rotula, la caurara, lo staccio, la manovella, la mastredda, il muolito sono gli utensili di legno e rame, semplici ma essenziali. Il Ragusano è un prodotto naturale, le cui qualità e specificità sono strettamente correlate sia alle caratteristiche della materia prima, cioè il latte intero crudo che racchiude in sé i sapori dei pascoli dell'altopiano Ibleo ricchi di erbe aromatiche, sia ai processi di caseificazione e stagionatura affidati alle mani esperte dell'uomo. La produzione del Ragusano è concentrata durante la stagione foraggera, novembre-maggio, quando la qualità del foraggio verde al pascolo è ottima. I pascoli naturali del territorio ibleo presentano più di 100 essenze foraggere appartenenti ad almeno 20 famiglie. Ogni singola essenza foraggera spontanea dei pascoli iblei contribuisce a caratterizzare gli aromi ed i sapori del Ragusano. Le principali essenze apprezzate per l'appetibilità, la produttività e le qualità nutrizionali relativamente all'alimentazione animale sono l'*Anthemis arvensis*, la *Medicago hispida*, lo *Scorpiurus subvillosus*, l'*Astragalus hamosus*, il *Trifolium subterraneum*, la *Calendula arvensis*, la *Diploaxis erucoides* e la *Sinapis arvensis*. L'ambiente, il latte, il pascolo, la tecnica di produzione fanno del Ragusano un formaggio antico ma sempre attuale, e il suo mondo, la masseria, sintesi di un patrimonio fatto di natura e storia, di economia e scienza tecnologica. Tanti sono i fattori che possono influenzare gli aromi, gli odori, i sapori, il colore del Ragusano tradizionale. Fattori che definiamo «caratteri della biodiversità», proprio perché dal loro equilibrio sinergico si ottiene da secoli un formaggio unico al mondo fortemente legato al territorio di produzione. Il Ragusano è un formaggio vivo, sia per la popolazione microbica che lo costituisce che per tutti i processi enzimatici che si verificano anche durante la maturazione nel corso della stagionatura. Da qui la definizione di biodiversità, non solo quindi perché questi fattori generano un formaggio diverso, ma anche e soprattutto perché biologicamente vivo.

Tra i principali «caratteri della biodiversità» vi sono l'area di produzione e le relative condizioni macro e micro ambientali del territorio e dei luoghi naturali in cui si verificano i processi produttivi (allevamento, caseificio, centro di stagionatura); seguono quindi le razze allevate e il sistema d'allevamento di tipo estensivo e l'alimentazione delle vacche prevalentemente basata sulle essenze foraggere spontanee dei pascoli dell'altopiano Ibleo. Il processo di caseificazione tradizionale è anch'esso fattore caratterizzante, grazie alle sue specifiche qualità e procedure: dall'utilizzo di latte intero crudo, alla presenza di microflora filocasearia naturale, all'utilizzo di caglio naturale e di strumenti e utensili in legno e/o rame. A ciò si aggiunge il processo di formatura del prodotto e la stagionatura tradizionale. Risulta evidente come questi «caratteri» siano in realtà un insieme di processi naturali, che presentano una forte variabilità biologica. E l'uomo, in tale contesto, deve misurarsi quotidianamente con la natura per trovare l'equilibrio biologico tra i vari processi, per garantire la produzione di un Ragusano di qualità eccellente.

La razza, lo stadio di lattazione così come i diversi cicli biologici delle essenze foraggere spontanee dei pascoli dell'altopiano Ibleo, determinano delle variazioni frequenti nella qualità del latte e le oscillazioni termiche ed igrometriche che accelerano o decelerano i processi di lavorazione del latte e la maturazione della cagliata e del formaggio: tutte condizioni macro e micro ambientali che risultano determinanti nella selezione della specifica microflora del Ragusano.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente alla home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
