

**MINISTERO DELLE RISORSE
AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI**

DECRETO 2 maggio 1995.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Ragusano».

**IL MINISTRO DELLE RISORSE
AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI**

Visto il regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari;

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, recante norme per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 30 ottobre 1955, n. 1269, con il quale è stata riconosciuta la denominazione tipica del formaggio «Ragusano»;

Vista la legge 4 dicembre 1993, n. 491, istitutiva del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali;

Visto l'art. 2, comma 4, della citata legge che trasferisce al Ministero per le risorse agricole, alimentari e forestali le funzioni in materia di produzione dei prodotti elencati nell'allegato II del trattato istitutivo della Comunità economica europea;

Vista la domanda e la relativa documentazione presentata dalla Federazione siciliana cooperative agricole ed agroalimentari tendente ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine «Ragusano»;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125/1954, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 147 del 25 giugno 1994;

Considerato che tale formaggio, già riconosciuto a denominazione tipica, ai sensi del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 1269/1955, è un prodotto le cui caratteristiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine «Ragusano» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

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

Art. 3.

1. Il formaggio «Ragusano» è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 2 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento; in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

a) l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati;

b) il latte di una o più mungiture deve essere coagulato alla temperatura di 34 °C, con oscillazione in più o in meno non superiore ai 3 °C, sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casaria;

c) la coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio in pasta di agnello o di capretto, sciolto in una soluzione acquosa di cloruro di sodio. La quantità di soluzione impiegata deve essere tale da comportare un tempo di presa e di indurimento da 60 a 80 minuti. La rottura della cagliata avviene quando i granuli, inizialmente delle dimensioni paragonabili a quelle delle lenticchie, a seguito dell'aggiunta di acqua (8 litri per ettolitro di latte) alla temperatura di 80 °C, più o meno 5 °C, assumono dimensioni medie di un chicco di riso. La massa caseosa, ottenuta per sedimentazione e separata dal siero, viene sottoposta a pressatura per favorirne la spurgatura. La pasta, trattata con il liquido risultante dalla lavorazione della ricotta o con acqua a temperatura di circa 80 °C, coperta con un telo allo scopo di evitare bruschi abbassamenti della temperatura, viene lasciata riposare per circa 85 minuti. La fase della asciugatura va condotta lasciando la pasta su degli appositi supporti per un tempo di circa 20 ore. La pasta viene tagliata a fette e, ricoperta con acqua alla temperatura di circa 80 °C, per un tempo di circa 8 minuti, viene quindi lavorata con molta cura, fino ad ottenere una forma sferica con la superficie esterna esente da smagliature e saldata ad un polo. La pasta va successivamente modellata al fine di assumere la caratteristica forma parallelepipedica a sezione quadrata. La salatura, effettuata in salamoia, viene protratta per un tempo variabile in ragione delle dimensioni delle forme e tale da non comportare un contenuto di cloruro di sodio sulla sostanza secca superiore al 6%. La stagionatura avviene in locali ventilati con temperatura ambiente di 14-16 °C, legando le forme a coppia con sottili funi e

ponendole a cavallo di appositi sostegni e, comunque, in modo tale da garantire una perfetta aerazione dell'intera superficie della forma. È prevista la cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura «affumicata»;

d) 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;

e) dimensioni: lati della sezione quadrata da 15 a 18 centimetri; lunghezza del parallelepipedo da 43 a 53 centimetri;

f) peso variabile da 10 kg a 16 kg in relazione alle dimensioni della forma;

g) 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 è di 4 millimetri. Può essere cappata con olio di oliva;

h) 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;

i) 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;

l) 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 6 mesi;

m) umidità massima: 40%.

Art. 4.

1. Il formaggio a denominazione di origine «Ragusano» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Art. 5.

1. È sostituito il decreto del Presidente della Repubblica n. 1269 del 30 ottobre 1955, limitatamente alle disposizioni relative al formaggio a denominazione tipica «Ragusano», con le previsioni di cui ai precedenti articoli.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

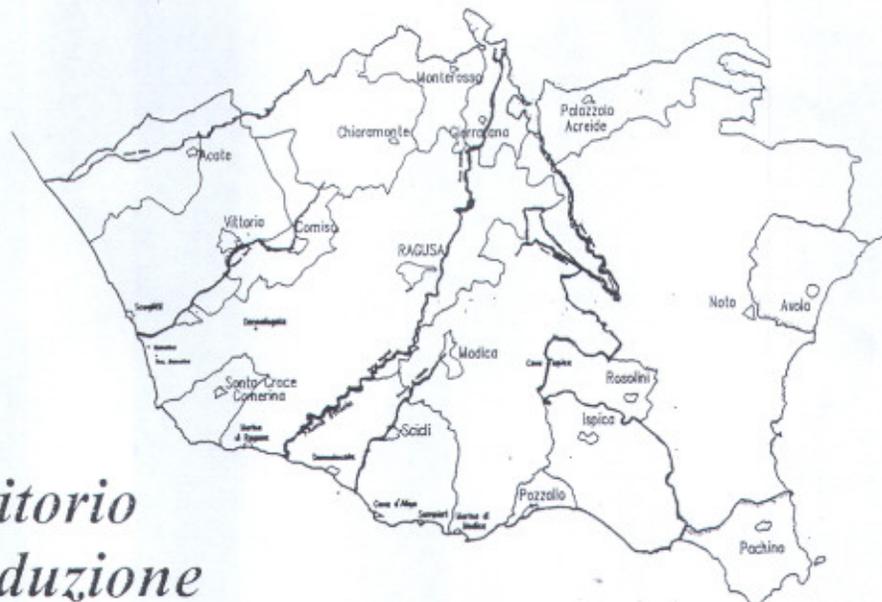
Roma, 2 maggio 1995

Il Ministro: LUCHETTI

ALLEGATO A



95A3234



Il territorio di produzione