

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## PROVVEDIMENTO 28 luglio 2022

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Bra» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del regolamento (CE) n. 1263/96 del 1° luglio 1996. (22A04411)  
(GU n.186 del 10-8-2022)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
della Direzione generale per la promozione  
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 1° luglio 1996 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Bra»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento di esecuzione (UE) della Commissione n. 2022/1246 del 14 luglio 2022, è stata registrata la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Bra», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Bra», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento di esecuzione (UE) n. 2022/1246 della Commissione del 14 luglio 2022, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L - 191 20 luglio 2022.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Bra», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 28 luglio 2022

Il dirigente: Cafiero  
Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
PROTETTA BRA

Art. 1  
Denominazione

La denominazione di origine del formaggio «Bra» e' 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» e' 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 e' 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; per entrambe le tipologie a volte sono presenti leggere erborinature naturali vicino alla crosta;

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: per il tipo Tenero crosta non edibile grigio chiara, elastica, liscia e regolare; per il tipo Duro, consistente, dura, di colore beige scuro, puo' 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%.

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 piu' il Comune di Villafranca Piemonte in Provincia di Torino. Il «Bra», tipo Tenero e tipo Duro d'Alpeggio e' quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto nel periodo di monticazione compreso tra il 1° giugno ed il 15 ottobre, da animali allevati al pascolo; e' ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10% della sostanza secca giornalmente inserita. Nel caso di allevamenti stanziali di montagna, e' considerato Bra Tenero e/o Duro d'Alpeggio quello derivante dalla lavorazione del latte ottenuto da animali allevati al pascolo su terreni situati a quote superiori ai 900 m s.l.m. nel rispetto delle indicazioni sopra riportate relativamente al periodo ed alla alimentazione.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 dieci/diciotto 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. Il caglio di origine animale deve contenere almeno l'80% di chimosina. È consentito l'utilizzo di coagulante di origine non animale. La durata della coagulazione è di quindici/venticinque 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 otto 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 risone 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-pressatura. Durante questa fase talvolta viene eliminata una parte del siero. Il tempo massimo di riposo è di dieci 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. Il Bra tipo Duro stagionato oltre un anno può riportare la menzione «Bra Duro dop Stravecchio». Tale dicitura verrà citata su di una striscia applicabile sul contrassegno cartaceo. La stagionatura avviene in ambienti idonei con

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

una temperatura massima positiva di 15° C e un livello di umidità massimo del 95% per il Bra Tenero. Per la tipologia «Duro» la temperatura può essere innalzata a 18°C. 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 e' caratterizzata da condizioni da considerarsi molto favorevoli sia per l'allevamento sia per le colture foraggere. La Provincia di Cuneo infatti e' caratterizzata da inverni freddi e asciutti e da estati relativamente fresche, rispetto alle zone piu' orientali della pianura padana. La zona alle pendici della catena alpina e delle colline e' 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 fertilita' 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 peculiarita' 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 e' cosi' 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 e', 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 e' 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 ne' piccante. Ottimo anche per insalate e preparazioni al forno. Per il tipo Duro, il gusto e' piu' deciso. Il colore della pasta e' dal paglierino chiaro al giallo ocra. Odore gradevole e intenso. Nel sapore prevale il gustoso, con note di dolce e di salato. Queste peculiarita' derivano dalla bonta' 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 qualita' del prodotto finito. Il formaggio Bra fa parte della storia e della cultura della Provincia di Cuneo. La citta' di Bra che deve il proprio nome al longobardo brayda, da il nome al formaggio in quanto, nell'antichita', era il principale mercato di commercializzazione del prodotto. Gia' 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 peculiarita' 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto conformemente a quanto stabilito dagli articoli 53 e 54 del regolamento UE n. 1151/2012 dall'organismo di controllo I.N.O.Q. - Istituto Nord Ovest Qualita' - Soc. coop. a r.l. - piazza Carlo Alberto Grosso n. 82 - Moretta (CN) 12033. Tel.: +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 conformita' e' 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 conformita' e' 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 e' stata asportata una fetta. Il logo del formaggio Bra Dop e' di colore rosso per 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 potra' essere immesso sul mercato con la Denominazione di origine protetta «Bra». Per l'applicazione del contrassegno cartaceo e' ammesso l'utilizzo di colla alimentare. Il medesimo logo deve essere riprodotto sul prodotto porzionato. Il formaggio puo' essere venduto sia intero che al taglio, sia porzionato che preimballato, il tipo Duro puo' essere preimballato anche grattugiato, per tali opzioni, possono essere riprodotti i loghi in bianco/nero. Le operazioni di porzionatura e preimballo, grattugiatura o grattugia possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

Vari loghi:

rosso (pantone 485 U)

(BRA - BRA TENERO - BRA TENERO D'ALPEGGIO)

marrone (pantone 4695 U)

(BRA DURO - BRA DURO D'ALPEGGIO)

in caso di riproduzione dei loghi in bianco e nero: NERO

(BRA - BRA TENERO - BRA TENERO D'ALPEGGIO - BRA DURO - BRA DURO D'ALPEGGIO)



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 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. 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 preimballo, grattugiatura o grattugia possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione.

Vari loghi:

rosso (pantone 485 U) (BRA – BRA TENERO – BRA TENERO D'ALPEGGIO)

marrone (pantone 4695 U) (BRA DURO – BRA DURO D'ALPEGGIO)

in caso di riproduzione dei loghi in bianco e nero: NERO (BRA – BRA TENERO – BRA TENERO D'ALPEGGIO – BRA DURO – BRA DURO D'ALPEGGIO)



Pantone 485 U



Pantone 4695 U

22A04411

MINISTERO  
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 27 luglio 2022.

**Liquidazione coatta amministrativa della «La Fortezza società cooperativa», in Grosseto e nomina del commissario liquidatore.**

IL MINISTRO  
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto l'art. 198 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Visto l'art. 2545-terdecies del codice civile;

Visto il decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito nella legge 7 agosto 2012, n. 135;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 29 luglio 2021, n. 149, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Vista l'istanza con la quale la Lega nazionale cooperative e mutue ha chiesto che la società «La Fortezza società cooperativa» sia ammessa alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Viste le risultanze della revisione dell'associazione di rappresentanza, dalla quale si rileva lo stato d'insolvenza della suddetta società cooperativa;

Considerato quanto emerge dalla visura camerale aggiornata, effettuata d'ufficio presso il competente registro delle imprese, dalla quale si evince che l'ultimo bilancio depositato dalla cooperativa, riferito all'esercizio 2019, evidenzia una condizione di sostanziale insolvenza in quanto, a fronte di un attivo patrimoniale di euro 199.567,00, si riscontra una massa debitoria di euro 650.095,00 ed un patrimonio netto negativo di euro - 488.212,00;

Considerato che in data 25 marzo 2020 è stato assolto l'obbligo di cui all'art. 7, della legge 7 agosto 1990, n. 241, dando comunicazione dell'avvio del procedimento a tutti i soggetti interessati e che il legale rappresentante della società ha comunicato formalmente la propria rinuncia alla presentazione di osservazioni e/o controdeduzioni;

Ritenuto di dover disporre la liquidazione coatta amministrativa della suddetta società cooperativa e nominare il relativo commissario liquidatore;

Considerato che il comitato istituito con la direttiva del Ministro dello sviluppo economico del 9 giugno 2022 e nominato con decreto del 30 giugno 2022, ha individuato nella seduta del 25 luglio 2022 il professionista cui affidare l'incarico di commissario liquidatore tenuto conto della terna segnalata, ai sensi dell'art. 9 della legge 17 luglio 1975, n. 400, dalla associazione nazionale di rappresentanza e assistenza del movimento cooperativo alla quale la predetta società risulta aderente;

Decreta:

Art. 1.

1. La società cooperativa «La Fortezza società cooperativa», con sede in Grosseto (codice fiscale 00090390535) è posta in liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art. 2545-terdecies del codice civile.

