



• **BRA TENERO**

• **BRA TENERO di alpeggio**

LOTTE DI PRODUZIONE DAL _____ AL _____

Io sottoscritto _____

legale rappresentante della ditta _____

operante le attività di (*barrare la/le attività svolte*)

- produzione
- stagionatura
- elaborazione
- parzionatura/confezionamento
- commercializzazione

dichiaro sotto la mia responsabilità che tali operazioni sono state effettuate in conformità alla Norma

Disciplinare per la Certificazione di Conformità del formaggio Bra, come evidenziato dallo schema seguente:

FASE <small>(barrare le fasi non contemplate nella propria attività aziendale)</small>	Requisito	Accettabilità	Conformità	Note
---	-----------	---------------	------------	------



STALLA/E	a) Ubicazione	a) Cfr. Sez. 02, § 3.2.3	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
----------	---------------	--------------------------	---	--

TRASPORTO	Zona d'origine	Cfr. Sez. 02, § 3.2.3	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
-----------	----------------	-----------------------	---	--

CASEIFICIO	Ubicazione	Cfr. Sez. 02, § 3.2.3	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
------------	------------	-----------------------	---	--

STOCCAGGIO	Provenienza, zona di origine	Cfr. Sez. 02, § 3.2.3	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
------------	------------------------------	-----------------------	---	--

TRASFORMAZIONE				
Coagulazione:				
<i>Caglio</i>	Tipo di Caglio	Liquido di origine animale	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
<i>Temperatura</i>	Temperatura di coagulazione	fino a 27° - 32°C	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
<i>Tempo</i>	Tempo	Ca. 15 – 20 min.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
<i>1° Rottura</i>	a) Dimensione	a) Noce (ca cm 3)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
	b) Riposo post- rottura	b) Ca. 5 min.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
<i>2° Rottura</i>	a) Dimensione	a) Chicco di Mais (ca mm 5-10)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
	b) Riposo post- rottura	b) Ca. 10 min.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Formatura	a) Dimensioni stampo	a) adeguate alle dimensioni finali consentite	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
	b) Modalità	b) Cagliata in stampo avvolta da tela. Consentito l'uso del porzionatore	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Pressatura	a) Durata	a) adeguata	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
	b) Numero voltature	b) almeno 2	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

 	<p style="text-align: center;">NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO</p> <p style="text-align: center;">03 RG 06 – Dichiarazione di conformità</p>	<p style="text-align: center;">Revisione Temporanea Pag. 2/4</p>
---	--	--

<p style="text-align: center;">MARCHIATURA DI ORIGINE</p>	<p>Esecuzione</p>	<p>Apposizione matrici marchianti attorno allo scalzo</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>	
---	-------------------	---	--	--

<p style="text-align: center;">Sosta</p>	<p>a) Durata b) T° ambiente</p>	<p>a) fino al mattino successivo b) 8 – 10°C</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>	
--	-------------------------------------	--	--	--

<p style="text-align: center;">SALATURA</p>	<p>In salamoia <i>oppure</i> a secco</p>	<p>Satura Consentita; una per faccia</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>	
---	--	--	--	--

<p style="text-align: center;">STAGIONATURA</p>	<p>Durata</p>	<p>Min. 45 gg</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>	
---	---------------	-------------------	--	--

<p style="text-align: center;">PRODOTTO FINITO</p>	<p>Requisiti fisici Requisiti organolettici Requisiti chimici Quantità prodotta Timbratura</p>	<p>Cfr. Sez. 02 Cfr. Sez. 02 <i>gr/ss >=32%</i> dichiarata nel registro C/S Regol. marchiatura</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>	
--	--	---	--	--

<p style="text-align: center;">ETICHETTATURA</p>	<p>Tipo etichetta</p>	<p>Approvata dal Consorzio (Regol. marchiatura) Dichiarata nel registro C/S</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>	
--	-----------------------	---	--	--

<p style="text-align: center;">PORZIONATURA/ CONFEZIONAMENTO</p>	<p>Autorizzazione Consorzio di Tutela Quantità</p>	<p>Approvata dal Consorzio (Regol. marchiatura) dichiarata nel registro C/S</p>	<p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p>	
--	--	---	--	--

(Allego alla presente gli eventuali rapporti di non conformità)

Data _____

Il rappresentante legale _____

L'incaricato del Consorzio di Tutela _____



• **BRA DURO**

• **BRA DURO di alpeggio**

LOTTE DI PRODUZIONE DAL _____ AL _____

Io sottoscritto _____

legale rappresentante della ditta _____

operante le attività di (*barrare la/le attività svolte*)

• produzione • stagionatura • elaborazione • parzionatura/confezionamento • commercializzazione

dichiaro sotto la mia responsabilità che tali operazioni sono state effettuate in conformità alla Norma Disciplinare per la Certificazione di Conformità del formaggio Bra, come evidenziato dallo schema seguente:

FASE	Requisito	Accettabilità	Conformità	Note
STALLA/E	a) Ubicazione	a) Cfr. Sez. 02, § 3.2.3	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
TRASPORTE	Zona d'origine	Cfr. Sez. 02, § 3.2.3	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
CASEIFICI	Ubicazione	Cfr. Sez. 02, § 3.2.3	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
STOCCAGGIO	Provenienza, zona di origine	Cfr. Sez. 02, § 3.2.3	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
TRASFORMAZIONE				
Scrematura	a) durata riposo latte	a) 12 – 18 ore	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
	b) tecnica usata	b) affioramento o meccanica	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Coagulazione: <i>Caglio</i>	Tipo di Caglio	Liquido di origine animale	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
<i>Temperatura</i>	Temperatura di coagulazione	Fino a 27°-32°C	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
<i>Tempo</i>	Tempo	Ca. 15 – 17 min.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> 4	
<i>1° Rottura</i>	a) Dimensione	a) chicco di mais (ca. mm 5-10)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
	b) Riposo post- rottura	b) Ca. 5 min.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
<i>2° Rottura</i>	a) Dimensione	a) grano di riso(ca. mm 2-3)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
	b) Riposo post- rottura	b) Ca. 10 min.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Formatura	a) Dimensioni stampo	a) adeguate alle dimensioni finali consentite	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
	b) Modalità	b) Cagliata in stampo avvolta da tela. Consentito l'uso del porzionatore	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

	<p align="center">NORMA DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO</p> <p align="center">03 RG 06 – Dichiarazione di conformità</p>	<p align="center">Revisione Temporanea Pag. 4/4</p>
--	--	---

Pressatura	a) Durata b) Numero voltature	a) Ca. 5 ore b) Almeno 2, con eventuale reimpasto manuale	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
MARCHIATURA DI ORIGINE	Esecuzione	Apposizione matrici marchianti attorno allo scalzo	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Sosta	a) Durata b) T° ambiente	a) Ca. 12 ore b) 8 – 10°C	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
SALATURA	A secco	1 volta per faccia	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
STAGIONATURA	Durata	Min. 180 gg	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
PRODOTTO FINITO	Requisiti fisici Requisiti organolettici Requisiti chimici Quantità prodotta Timbratura	Cfr. Sez. 02 Cfr. Sez. 02 gr/ss >=32% Dichiarata nel registro C/S Regol. marchiatura	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
ETICHETTATURA	Tipo etichetta	Approvata dal Consorzio (Regol. marchiatura) Dichiarata nel registro C/S	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
PORZIONATURA/ CONFEZIONAMENTO	Autorizzazione Consorzio di Tutela Quantità	Approvata dal Consorzio (Regol. marchiatura) Dichiarata nel registro C/S	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	

(Allego alla presente gli eventuali rapporti di non conformità)

Data _____

Il rappresentante legale _____