

Deliberazione della Giunta Regionale 27 aprile 2012, n. 89-3799

**Reg. CE n. 510/006. Parere favorevole alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Murazzano".**

A relazione del Presidente Cota:

Visto il Reg. (CE) n. 510/2006 di modifica del Reg. (CEE) n. 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche (I.G.P.) e delle denominazioni di origine (D.O.P.) dei prodotti agricoli ed alimentari;

visto il Regolamento Regionale n. 2 del 12/11/1998 relativo all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92 e della nota del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Direzione Generale delle Politiche Agricole n. 62101 del 20/04/1995;

vista la DGR n. 17-13048 del 19/07/2004 contenente le linee guida in applicazione del precitato Regolamento Regionale n. 2 del 12/11/1998;

visto il Decreto Ministeriale 21 maggio 2007 recante la procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006;

considerato che é necessario attuare una modifica al disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Murazzano" al fine di adeguarlo a quanto stabilito con il Reg. (CEE) n. 510/2006 per una perfetta corrispondenza;

considerato che in data 14/11/2011 é pervenuta la richiesta di modifica della Denominazione di Origine Protetta "Murazzano" da parte del Consorzio di Tutela del formaggio Murazzano DOP – Via Umberto I, n. 1, Bossolasco (CN) al fine di adeguare il disciplinare di produzione a quanto stabilito dal Reg. (CE) n. 510/2006 per una perfetta corrispondenza stante l'evoluzione delle tecniche produttive;

tenuto conto che la proposta di modifica del disciplinare di produzione è stata pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte n. 48 del 01/12/2011 e che nel termine prescritto di trenta giorni, dalla data di pubblicazione, non sono state prodotte osservazioni contrarie alla proposte di modifica;

sentita la Commissione per l'Agroindustria prevista dall'art. 11 della L.R. n. 95/95 in data 15/03/2012, la quale ha espresso parere favorevole;

la Giunta Regionale, all'unanimità,

*delibera*

per le considerazioni svolte in premessa,

- di esprimere parere favorevole alla modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Murazzano" presentata dal Consorzio di Tutela del formaggio Murazzano DOP – Via Umberto I, n. 1, Bossolasco (CN), il cui disciplinare di produzione è allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. 22/2010.

(omissis)

Allegato

## DISCIPLINARE DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP

### ART.1.

E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Murazzano" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art.3.

### ART.2.

La denominazione di origine "Murazzano" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso, a pasta fresca, prodotto con latte ovino di razza delle langhe, in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60% con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40%.

L'alimentazione del bestiame ovino ed eventualmente vaccino deve essere costituita prevalentemente da foraggi freschi e/o conservati, prevalentemente provenienti dalla zona di produzione.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due o più mungiture.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura di 37°C con una tolleranza di +/-3°C con caglio liquido.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica utilizzando forme cilindriche a fondo forellato. Durante il periodo di stagionatura il formaggio deve essere giornalmente lavato rapidamente con acqua tiepida.

La salatura deve essere effettuata a secco.

Il periodo minimo di stagionatura, maturazione o affinamento è di 4 giorni, talvolta il prodotto viene conservato, anche per periodi molto prolungati, nelle tradizionali "burnie" (vasi di vetro con chiusura ermetica").

E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

Forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate;

Dimensioni: diametro di 10-15 centimetri, scalzo di 3-4 centimetri.

Peso: da 250 a 400 grammi, dimensioni e peso sono riferiti ai minimi di stagionatura.

Descrizione della pasta: morbida, leggermente consistente, a volte con alcune occhiature, finemente granulosa; non vengono usati né pigmenti coloranti né aromi particolari;

Confezione esterna: forma priva di crosta, a volte di colore bianco latte per le forme fresche, a volte con una leggera patina di colore paglierino chiaro che tende ad imbrunire per le forme più stagionate;

Sapore: fine, delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino;

Grasso sulla sostanza secca: minimo 44%. Il formaggio "Murazzano" prodotto al 100% con latte ovino con titolo di Grasso sulla sostanza secca minimo 47% può portare sulla confezione o su apposita etichetta la menzione "pura pecora".

### ART.3.

La zona di produzione ivi compresa la stagionatura comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di: Albaretto Torre, Arguello, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Ceretto Langhe, Cigliè, Cissone, Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequi Berria, Levice, Marsaglia, Mombarcaro, Monesiglio, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Prunetto, Roascio, Roccacigliè, Rocchetta Belbo, Sale Langhe, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Montezemolo, Sale San Giovanni, Clavesana, Bastia Mondovì, Ceva, Priero, Castelnuovo di Ceva.

### ART.4.

Il formaggio può essere venduto al consumo sia intero, sia al taglio, sia preconfezionato/porzionato. E' data facoltà di commercializzare, nella zona di produzione e stagionatura, il prodotto tra produttori e stagionatori, iscritti all'Organismo di Controllo, ed anche viceversa senza etichetta. Qualora il prodotto venga ceduto ad un

commerciante/dettagliante lo stesso dovrà essere preventivamente etichettato e sull'etichetta dovranno comparire, oltre alle diciture di legge, il bollo CE del venditore. I prodotti ottenuti dall'elaborazione del formaggio "Murazzano" sono immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla predetta denominazione, senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che: il "Murazzano" costituisca l'unico componente della categoria merceologica di appartenenza contenuto nel prodotto elaborato; gli utilizzatori del "Murazzano" siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della D.o.p. riuniti in Consorzio incaricato della Tutela, dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri e vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del regolamento (CE)n. 510/06.

#### ART.5.

Il logo/marchio del formaggio "Murazzano" è costituito da una emme maiuscola stilizzata, che intarsia una faccia piana di una forma di formaggio Murazzano sulla quale è stato operato un taglio di assaggio cuneiforme, il marchio è in bianco o nero ma può essere riprodotto in qualsiasi colore o combinazione di colore.