

Comunicato della Direzione Agricoltura Settore Tutela della Qualità, Valorizzazione e Rintracciabilità dei Prodotti Agricoli e Zootecnici.

**Richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto Denominazione di Origine Protetta: Murazzano.**

Si comunica che é pervenuta all'ufficio competente della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte la richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto:

Denominazione di Origine Protetta:  
Murazzano

Entro trenta giorni dalla data della presente comunicazione gli interessati potranno produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, osservazioni e controdeduzioni.

Per informazioni in merito alla richiesta citata contattare la Dr.ssa Maria Gimondo, tel. 011/432.29.62 del Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, Direzione Agricoltura, Regione Piemonte, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino.

Il Responsabile del Settore  
Alessandro Caprioglio

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, Monesioglio, 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.