

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità

Comunicazione relativa alla richiesta di modifica, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, del disciplinare di produzione del prodotto: "Murazzano" DOP.

Si comunica che è pervenuta al competente Ufficio della Direzione Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte una richiesta di modifica del disciplinare di produzione, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio per tutela del formaggio Murazzano relativa al prodotto:

MURAZZANO - DOP

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, eventuali osservazioni e/o opposizioni in merito alla mancata osservanza, relativamente alle parti del disciplinare oggetto di modifica, delle condizioni di cui all'articolo 5 e all'articolo 7 - paragrafo 1, del Regolamento di cui sopra, utili alla formulazione del parere regionale così come previsto dal DM 14 ottobre 2013.

Tali osservazioni e/o opposizioni devono essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC):

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano, Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964

e mail: fabrizio.vidano@regione.piemonte.it

Il Responsabile del Settore
Riccardo Brocardo

Allegato

CONFRONTO TRA VECCHIO E NUOVO DISCIPLINARE DEL FORMAGGIO MURAZZANO DOP

TESTO ATTUALE APPROVATO CON DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 16 Dicembre 1982	PROPOSTA DI AGGIORNAMENTO	MOTIVAZIONI DELLA MODIFICA e note varie
<p>Art. 1. Denominazione</p> <p>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 dal successivo Art. 3</p>	<p>Art. 1. Denominazione</p> <p>La denominazione di origine protetta del formaggio "Murazzano" è 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.</p>	<p>Praticamente invariato, si tratta esclusivamente di modifiche formali.</p>
<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>La denominazione di origine "Murazzano" e' riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso, a pasta fresca, prodotto con latte ovino in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60%</p>	<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>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 di razza "Delle Langhe", in</p>	<p>Si specifica che il latte ovino deve provenire dalla razza "Pecora delle Langhe" in quanto è la tipica razza originaria dell'area di produzione.</p>



<p>con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40%.</p>	<p>misura minima del 60% con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40%.</p>	
<p>L'alimentazione del bestiame ovino ed eventualmente vaccino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati provenienti dalla zona di produzione.</p>	<p>Art. 5. Metodo di ottenimento</p> <p>L'alimentazione del bestiame deve essere costituita da foraggi verdi o conservati, oppure da foraggi verdi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato pascolo e da fieno di prato polifita/oligofita/monofita provenienti per il 75% della sostanza secca totale annua dalla zona geografica delimitata, eventualmente integrati da modeste quantità di mangimi o nuclei. E' consentita l'integrazione vitaminica e mineralica nei limiti consentiti dalla Legge. Quando la stagione lo consente viene fatto ricorso al pascolamento.</p>	<p>Secondo la tradizione vengono utilizzati, nella misura minima del 75% della sostanza secca totale annua, alimenti originari dell'area delimitata, eventualmente integrati da altri prodotti. I foraggi e gli alimenti in genere utilizzati per nutrire il bestiame possono essere foraggi appena sfalciati o ricavati dal pascolamento o affienati o conservati in balloni fasciati o tramite tecniche di insilamento. Viene consentita una eventuale integrazione dell'alimentazione del bestiame con modeste quantità di mangimi o nuclei, tali integrazioni derivano dalla necessità di assicurare, anche al fine del benessere animale, un equilibrato livello di nutrimento del bestiame durante la fase di</p>



		<p>lattazione e della gestazione. Tale pratica può rendersi necessaria anche a causa di situazioni atmosferiche / climatiche avverse che possono limitare la disponibilità di risorse foraggere locali. Inoltre le eventuali modeste integrazioni non possono minimamente influenzare le caratteristiche del latte e la tipicità del prodotto.</p>
<p>Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due mungiture giornaliere.</p>	<p>Art. 5. Metodo di ottenimento</p> <p>Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due o più mungiture.</p>	<p>Stante la possibilità di conservare il latte a temperatura idonea è possibile utilizzare il latte di 2 o più mungiture nella lavorazione del formaggio, considerato che in tanti periodi dell'anno, quando la produzione diminuisce, il formaggio viene prodotto ogni 2 o più giorni.</p>
<p>Si produce per l'intero arco dell'anno.</p>	<p>Art. 5. Metodo di ottenimento</p>	<p>Invariato.</p>



<p>Il latte deve essere coagulato ad una temperatura di 37° C circa con caglio liquido.</p>	<p>Si produce per l'intero arco dell'anno</p> <p>Art. 5. Metodo di ottenimento</p> <p>Il latte proveniente da 2 o più mungiture, può essere eventualmente sottoposto a trattamenti termici igienizzanti ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, è addizionato con caglio liquido e viene coagulato ad una temperatura di 37° C con una tolleranza di $\pm 3^\circ$ C.</p>	<p>Viene sostituito il termine “circa” con il termine con una tolleranza di $\pm 3^\circ$ C che rappresenta la variabilità di temperatura normalmente presente nelle lavorazioni tradizionali.</p>
<p>Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica utilizzando forme cilindriche a fondo forellato.</p>	<p>Art. 5. Metodo di ottenimento</p> <p>Durante e dopo l'aggiunta del caglio si attua un energico rimescolamento, a cui può seguire un riposo di almeno 40 minuti, per ottenere un coagulo omogeneo e consistente.</p> <p>La prima rottura della cagliata, con spannarola o spino, è grossolana (coaguli della dimensione di una arancia). Dopo una sosta di almeno 5 minuti, si ha la seconda rottura a nocciola utilizzando lira o spino, alla quale segue una ulteriore sosta di</p>	<p>Anche qui non c'è una vera modifica ma soltanto la traduzione di “tecnologia caratteristica” descritta nel disciplinare originale.</p>



	<p>almeno 10 minuti.</p> <p>Per la formatura, la cagliata e' trasferita in fascere cilindriche, a fondo forellato, di plastica o di acciaio inossidabile, con dimensioni idonee.</p> <p>Le fascere con la cagliata sono mantenute su un piano inclinato per 24 ± 4 ore, nel corso delle quali si effettuano diversi rivoltamenti.</p>	
La salatura deve essere effettuata a secco.	<p>Art. 5. Metodo di ottenimento</p> <p>La salatura è effettuata a secco nel corso della formatura, due volte, una per faccia.</p>	Semplice precisazione ancora legata alla tecnologia caratteristica.
Durante il periodo di stagionatura il formaggio deve essere giornalmente lavato rapidamente con acqua tiepida.	<p>Art. 5. Metodo di ottenimento</p> <p>La maturazione si protrae per almeno 4 giorni e può avvenire negli stessi locali di produzione, lavando le forme rapidamente con acqua tiepida per almeno 2 volte, è consentita l'adozione di tecniche alternative equipollenti.</p>	Anche in questo caso viene descritta meglio la tecnologia caratteristica.
Periodo di stagionatura da quattro a dieci giorni.	<p>Art. 5. Metodo di ottenimento</p>	Viene individuato in 4 giorni il periodo minimo di stagionatura, maturazione o affinamento, (già



	<p>Dopo almeno 4 giorni di maturazione, il formaggio puo' essere stoccato in appositi locali di stagionatura o in celle refrigerate.</p> <p>Il periodo minimo di maturazione è di 4 giorni, la stagionatura massima è di 90 giorni.</p> <p>Solo nel caso in cui si utilizzino le tradizionali "burnie" (vasi di vetro con chiusura ermetica) nelle quali viene posto il formaggio intero e/o a tocchi è consentita la stagionatura fino a 15 mesi, senza aggiunta di altri prodotti.</p>	<p>precisato nel disciplinare del 16/12/1982) ma non viene indicato il termine di stagionatura prima previsto per 10 giorni in quanto secondo la tradizione la stagionatura, maturazione o affinamento, può essere protratto per ben oltre i 10 giorni.</p> <p>Viene introdotto l'uso delle "Burnie" in quanto tradizionalmente una frazione del formaggio può essere conservata con tale pratica. La conservazione secondo tradizione veniva praticata soprattutto per avere il formaggio conservato anche nel periodo invernale dove la produzione di latte e quindi di formaggio era minima o assente.</p>
<p>E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:</p>	<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>E' usato come formaggio da tavola e viene anche impiegato in svariate ricette culinarie e come base per elaborazione.</p>	<p>Solo precisazioni senza modifiche sostanziali.</p>



<p>Forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate;</p>	<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>Forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate.</p>	<p>Invariato</p>
<p>Dimensioni: diametro di 10-15 centimetri circa, scalzo di 3-4 centimetri circa con variazioni in più o in meno in rapporto ai mezzi tecnici di produzione;</p>	<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>Dimensioni: diametro di 10-15 centimetri, scalzo di 3-4 centimetri.</p>	<p>Invariato</p>
<p>Peso: da 300 a 400 grammi.</p>	<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>Peso: da 250 a 400 grammi.</p>	<p>Il peso minimo è indicato in 250 grammi in quanto, sempre secondo la tradizione ed anche tenendo conto delle richieste di mercato, vi possono essere grammature di tale entità, anche in funzione delle ridotte quantità di latte presente in certi periodi.</p>
	<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>Dimensioni e pesi sono riferiti ai minimi di stagionatura.</p>	<p>Viene precisato che dimensioni e pesi sono riferiti ai minimi di stagionatura, in quanto con stagionatura, maturazione o affinamento prolungati vi è perdita di umidità, di peso e di dimensioni.</p>



<p>Colore della pasta: bianco latte; struttura della pasta: morbida, leggermente consistente, a volte con alcune occhiature, finemente granulosa; non vengono usati ne' pigmenti coloranti ne' aromi particolari.</p>	<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>Colore della pasta: bianco latte; struttura della pasta: morbida, leggermente consistente, a volte con alcune occhiature, finemente granulosa; non vengono usati ne' pigmenti coloranti ne' aromi particolari.</p>	<p>Invariato</p>
<p>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 per le forme piu' stagionate.</p>	<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>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.</p>	<p>Viene precisato che con il prolungarsi della stagionatura, maturazione o affinamento il colore tende ad oscurare rispetto al bianco latte ed al paglierino chiaro.</p>
<p>Sapore: fine, delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino.</p>	<p>Art. 2. Caratteristiche del prodotto</p> <p>Sapore: fine, delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino.</p>	<p>Invariato</p>
<p>Grasso sulla sostanza secca: minimo</p>	<p>Art. 2.</p>	<p>Vengono ridotti i contenuti</p>



<p>50%. Il formaggio “Murazzano” prodotto al 100% con latte ovino con titolo di grasso sulla sostanza secca minimo 53% può portare sulla confezione o su apposita etichetta la menzione di “latte di pecora”.</p>	<p>Caratteristiche del prodotto</p> <p>Grasso sulla sostanza secca: minimo 50 % con tolleranza del 2 %, per il prodotto di pura pecora, e il 47 %, con tolleranza del 2 % per il prodotto latte misto ovino - vaccino.</p>	<p>minimi di grasso su secco per due ordini di fattori: il primo è che in base ad una serie di prove effettuate anche dall'Università degli Studi di Torino DISAFA, i valori realmente riscontrati sono più bassi di quanto indicato dal disciplinare del 16/12/1982; il secondo è che presumibilmente i valori indicati nel citato disciplinare erano stati determinati sulla base di tecniche analitiche meno precise delle attuali.</p>
<p>Art. 3. Zona di Produzione</p> <p>La zona di produzione ivi compresa la stagionatura comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di: Arguello, Belvedere Langhe, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bosolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Ceretto Langhe, Cissone, Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno,</p>	<p>Art. 3. Zona di Produzione</p> <p>La zona di produzione ivi compresa la stagionatura comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di: Albaretto Della Torre, Arguello, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castino, Cerretto Langhe, Cigliè, Cissone,</p>	<p>Comuni identici, viene corretto solo qualche errore ortografico.</p>



<p>Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Levice, Marsaglia, Monbarcaro, Monesiglio, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Prunetto, Roascio, Sale Langhe, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Cigliè, Roccacigliè, Albaretto Torre, Rocchetta Belbo, Benevello, Montezemolo, Sale San Giovanni, Clavesana, Bastia Mondovi', Ceva, Priero, Castelnuovo di Ceva.</p>	<p>Cortemilia, Cravanzana, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Igliano, Lequio Berria, Levice, Marsaglia, Mombarcaro, Monesiglio, Murazzano, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Prunetto, Roascio, Roccacigliè, Rocchetta Belbo, Sale Delle Langhe, Saliceto, San Benedetto Belbo, Serravalle Langhe, Somano, Torre Bormida, Torresina, Montezemolo, Sale San Giovanni, Clavesana, Bastia Mondovi', Ceva, Priero, Castelnuovo di Ceva.</p>	
	<p>Art. 4. Prova dell'origine</p> <p>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</p>	<p>Nuovo articolo previsto dal lay out dei nuovi disciplinari ma che non aggiunge requisiti al prodotto.</p>



	<p>parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.</p>	
	<p>Art. 6. Legame con l'ambiente</p> <p>I Comuni della zona di produzione coincidono con l'areale collinare denominato "Langhe" ed in particolare dell'Alta Langa, territorio confinante a nord con le Langhe piu' basse dei vigneti e dei grandi vini DOC, a sud con l'Appennino Ligure, ad est con il Monferrato ed a ovest con le piane della provincia Cuneese.</p> <p>Questo territorio è stato interessato solo marginalmente dai grandi fenomeni orogenetici che hanno caratterizzato la nascita delle Alpi ed ha subito solo marginalmente tutte le conseguenze climatiche e fitogeografiche legate a tale fenomeno.</p> <p>Possiamo quindi parlare di un'area che non è stata fatta oggetto, nel corso del tempo, di stravolgimenti geologici, salvaguardando la flora dai grandi</p>	<p>Nuovo articolo previsto dal layout dei nuovi disciplinari ma che non aggiunge requisiti al prodotto.</p>



[Handwritten signature]

cambiamenti che essi comportavano e trasformandosi quasi in una "oasi felice" in cui hanno trovato riparo anche specie caratteristiche di ambienti molto diversi. Questo spiega la coesistenza di specie vegetali di diversa origine, dovuta alle migrazioni floricole verificatesi nelle varie aree geologiche. Infatti, mentre i raffreddamenti dei periodi glaciali hanno spinto fino a noi, attraverso le Alpi Marittime, alcune specie di origine artica o alpina, il clima più caldo-asciutto dei successivi interglaciali ha determinato invece l'infiltrazione nella regione di molti componenti della flora mediterranea che con facilità hanno superato i più bassi valichi dell'Appennino Ligure-Piemontese. La presenza così diversificata di essenze vegetali abbinata ad un clima mite nei periodi invernali e fresco in estate fa sì che le nostre pecore quando escono al pascolo sono attese da un "piatto" di erba mista unico ed eccezionale, capace di trasmettere al latte quei sapori e profumi che rendono poi altrettanto straordinario il formaggio che ne deriva.



U. M.

L'elemento essenziale per la produzione del formaggio "Murazzano" è la razza ovina "Pecora delle Langhe", razza autoctona da secoli legata al territorio dell'Alta Langa ed in particolare all'economia agricola della zona, costituendo in molti casi l'unico sostentamento per la famiglia contadina negli anni passati caratterizzati da gravi condizioni di povertà. Attualmente il tipo di allevamento è in prevalenza stanziale, a carattere familiare (10/20 capi), rari i casi di allevamento superiore ai 100 capi. Razza ovina molto rustica e buona produttrice di latte che, grazie alle variegate caratteristiche dell'erba pascolata e/o conservata, si presenta con eccellenti qualità organolettiche. Per tali motivi il Murazzano, pur nella sua rarità è noto ai consumatori più attenti ed esperti grazie alle sue caratteristiche uniche. Il latte può subire un trattamento igienizzante. Le dimensioni ridotte infatti consentono di collocare la cagliata direttamente nelle fascere e di permettere il rapido sgrondo del siero, riuscendo così a ottenere la conosciuta morbidezza della



[Handwritten signature]

pasta. Il suo sapore delicato è inconfondibile, così come il colore della pasta da bianco latte a un giallo paglierino, ma con il protrarsi della stagionatura, maturazione o affinamento il formaggio aumenta di intensità olfattiva e gustativa, e può presentare una crosta morbida e leggera, con sottilissimo sottocrosta dai sentori intensi che possono nobilmente evocare il vello ovino. Il connubio fra le condizioni climatiche particolari, la qualità dell'alimentazione e le specifiche caratteristiche del latte prodotto dalla razza ovina "Pecora delle Langhe", unitamente all'abilità dei casari che hanno saputo sfruttare sapientemente tali condizioni, hanno portato ad ottenere con il formaggio Murazzano DOP il massimo della potenzialità che l'area di produzione delimitata poteva esprimere con una tipologia di formaggio. Infatti, all'assaggio il Murazzano presenta all'olfatto, prima ancora che al gusto, il sentore delle diverse essenze erbacee e foraggere facenti parte dell'alimentazione degli animali. Sentore che è fortemente evidenziato al momento della degustazione



Handwritten signature in blue ink.

	<p>che ben si sposa con la morbidezza della pasta.</p>	
	<p>Art. 7. Controlli</p> <p>Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dal reg. (UE) 1151/2012.</p>	<p>Nuovo articolo previsto dal lay out dei nuovi disciplinari ma che non aggiunge requisiti al prodotto.</p>
	<p>Art. 8. Etichettatura</p> <p>Il formaggio può essere venduto al consumo intero, porzionato anche preconfezionato.</p> <p>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 blu (pantone Blue 0729) o nero (pantone Black U) su sfondo bianco, applicato su una etichetta utilizzata per il confezionamento del Murazzano.</p> <p>L'etichettatura può essere effettuata solo a seguire il periodo minimo di stagionatura.</p>	<p>Questo articolo relativo alla presentazione e l'etichettatura, non è presente nel vecchio disciplinare ma è presente nell'attuale piano dei controlli. Senza questo articolo non sarebbe possibile identificare ed etichettare il Murazzano perchè non esisterebbero i requisiti. E' stata inserita la modalità porzionato, in quanto le attuali esigenze dei consumatori richiedono spesso l'acquisto di porzioni minime di prodotto. Si è specificato il nome della razza ovina determinante per la produzione del Murazzano ovvero "pecora delle Langhe".</p>



Nel caso di porzionato preconfezionato dovrà essere applicata un'etichetta con le medesime indicazioni e grafica di quelle utilizzate nelle forme intere.

Il prodotto stagionato/conservato nelle tradizionali "burnie" sarà marchiato con una specifica etichetta (adesiva) applicata all'esterno del vetro, in alternativa all'interno appoggiata sul prodotto conservato. In considerazione che il formaggio Murazzano può essere esclusivamente prodotto con latte ovino di razza "Delle Langhe" è data facoltà di apporre sulle confezioni o su apposita etichetta la menzione "latte di pecora delle Langhe".





Il Presidente
Claudio Adami

