

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Murazzano» (20A05421)

(GU n.251 del 10-10-2020)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Murazzano» registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 del 21 giugno 1996.

Considerato che la modifica e' stata presentata Consorzio di tutela del Formaggio Murazzano DOP, con sede via Piazza Oberto, 1 - 12060 Bossolasco (CN) e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13 comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo acquisito il parere della Regione Piemonte, competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Murazzano» così' come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare della pesca e dell'ippica - direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAIV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Murazzano»

Art. 1.
Denominazione

La denominazione di origine protetta del formaggio «Murazzano» 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 «Murazzano» e' 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%. E' usato come formaggio da tavola e presenta le caratteristiche di seguito riportate.

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; con il progredire della stagionatura il colore passa dal bianco latte al giallo paglierino; la struttura evolve con l'avanzare della maturazione passando da morbida ad una sempre maggiore consistenza e compattezza proporzionalmente alla progressiva perdita di umidita', sino ad arrivare ad una struttura semidura o dura.

Non vengono usati ne' pigmenti coloranti ne' aromi particolari.

Confezione esterna: per le forme fresche non vi e' presenza di crosta, la confezione esterna si presenta di colore bianco latte, a volte con leggera patina di colore paglierino sempre piu' marcato. Sapore: fine delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino; con il progredire della maturazione il formaggio aumenta di intensita' olfattiva e gustativa.

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.

Art. 3.

Zona di produzione

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

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

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

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, e 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

La razione alimentare su base annua del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio Murazzano DOP deve essere costituita per almeno il 70% della sostanza secca da foraggi, verdi o conservati, e per un massimo del 30% della sostanza secca da mangimi concentrati o nuclei. Almeno l'80% dei foraggi deve provenire dalla zona di origine.

Quando la stagione lo consente viene fatto ricorso al pascolamento.

Gli alimenti che non provengono nella zona geografica delimitata non possono in ogni caso superare il 50% di sostanza secca su base annua. È consentita l'integrazione vitaminica e minerale nei limiti consentiti dalla legge.

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

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte proveniente da due o più mungiture, può essere eventualmente sottoposto a trattamenti termici igienizzanti ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali, e addizionato con caglio liquido e viene coagulato ad una temperatura di 37° C con una tolleranza di $\pm 3^\circ$ C.

Durante e dopo l'aggiunta del caglio si attua un energico rimescolamento, a cui può seguire un riposo almeno quaranta minuti, per ottenere un coagulo omogeneo e consistente.

La prima rottura della cagliata, con spannarola o spino, è grossolana (coaguli della dimensione di una arancia). Dopo una sosta di almeno cinque minuti, si ha la seconda rottura a nocciola utilizzando lira o spino, alla quale segue una ulteriore sosta di almeno dieci minuti.

Per la formatura la cagliata è trasferita in fascere cilindriche, a fondo forellato, di plastica o di acciaio inossidabile, con dimensioni idonee. Le fascere con la cagliata sono mantenute su un piano inclinato per ventiquattro + quattro ore, nel corso delle quali si effettuano diversi rivoltamenti.

La salatura è effettuata a secco nel corso della formatura, due volte, una per faccia.

La maturazione si protrae per almeno quattro giorni e può avvenire negli stessi locali di produzione, lavando le forme rapidamente con acqua tiepida per almeno due volte; è consentita l'adozione di tecniche alternative equipollenti. Dopo almeno quattro giorni di maturazione, il formaggio può essere stoccato in appositi locali di stagionatura o in celle refrigerate. Il periodo minimo di maturazione è di quattro giorni, la stagionatura massima è di novanta giorni. Solo nel caso in cui si utilizzino le tradizionali «burnie» (vasi di vetro con chiusura ermetica), nelle quali viene posto il formaggio, previa stagionatura di almeno venti giorni, è consentita la stagionatura fino a quindici mesi, senza aggiunta di altri prodotti.

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.

E' usato come formaggio da tavola e viene anche impiegato in svariate ricette culinarie e come base per elaborazione.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

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 dal Monferrato ed a ovest con le piane della Provincia Cuneese.

Questo territorio e' 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.

Possiamo quindi parlare di un'area che non e' stata fatta oggetto, nel corso del tempo, di stravolgimenti geologici, salvaguardando la flora dai grandi 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 dalle migrazioni floricole verificatosi 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 piu' caldo-asciutto dei successivi interglaciali ha determinato invece l'infiltrazione nella regione di molti componenti della flora mediterranea che con facilita' hanno superato i piu' bassi valichi dell'Appennino Ligure-Piemontese. La presenza cosi' diversificata di essenze vegetali abbinata ad un clima mite nei periodi invernali e fresco in estate fa si 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.

L'elemento essenziale per la produzione del formaggio «Murazzano» e' 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 poverta'. Attualmente il tipo di allevamento e' in prevalenza stanziale, a carattere famigliare (10/20 capi), rari i casi di allevamento superiore ai 100 capi. Razza ovina molto rustica e buona produttrice di latte che, grazie alle variegata caratteristiche dell'erba pascolata e/o conservata, si presenta con eccellenti qualita' organolettiche.

Per tali motivi il Murazzano, pur nella sua rarita', e' noto ai consumatori piu' attenti ed esperti grazie alle sue caratteristiche uniche.

Il latte puo' 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 cosi' a ottenere la conosciuta morbidezza della pasta. Il suo sapore delicato e' inconfondibile, gia' al minimo di stagionatura cosi' come il colore della pasta da bianco latte a un giallo paglierino, ma con il protrarsi della stagionatura il formaggio aumenta di intensita' olfattiva e gustativa e puo' 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 qualita'

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.

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 a 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, in caso di stagionatura non protratta, 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 che ben si sposa con la morbidezza della pasta.

Art. 7.
Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 dall'organismo di controllo I.N.O.Q. - Istituto nord ovest qualità - soc. coop. a r.l., piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033.

Telefono: +390172911323; fax: +390172911320; e-mail: inoq@inoq.it

Art. 8.
Etichettatura

Il formaggio può essere venduto al consumo intero o porzionato, anche preconfezionato.

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. L'etichettatura può essere effettuata solo a seguire il periodo minimo di stagionatura.

Il prodotto stagionato/conservato nelle tradizionali «burnie» sarà marchiato con una specifica etichetta (adesiva) applicata all'esterno del vetro, in alternativa posta all'interno appoggiata sul prodotto conservato.

Considerato che il latte ovino utilizzato nella produzione del formaggio Murazzano può provenire esclusivamente da animali appartenenti alla razza «delle Langhe» è data facoltà di apporre sulle confezioni o su apposita etichetta la menzione «Con latte di pecora delle Langhe»; il formaggio Murazzano prodotto al 100% con latte ovino può portare sulle confezioni o su apposita etichetta la menzione «Solo latte di pecora delle Langhe».

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.

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 variegiate 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 pasta. Il suo sapore delicato è inconfondibile, già al minimo di stagionatura così come il colore della pasta da bianco latte a un giallo paglierino, ma con il protrarsi della stagionatura 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 a 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, in caso di stagionatura non trattata, 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 che ben si sposa con la morbidezza della pasta.

Art. 7. Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 dall'organismo di controllo I.N.O.Q. - Istituto nord ovest qualità - soc. coop. a r.l., piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033.

Telefono: +390172911323; fax: +390172911320; e-mail: inoq@inoq.it

Art. 8. Etichettatura

Il formaggio può essere venduto al consumo intero o porzionato, anche preconfezionato.

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. L'etichettatura può essere effettuata solo a seguire il periodo minimo di stagionatura.

Il prodotto stagionato/conservato nelle tradizionali «burnie» sarà marchiato con una specifica etichetta (adesiva) applicata all'esterno del vetro, in alternativa posta all'interno appoggiata sul prodotto conservato.

Considerato che il latte ovino utilizzato nella produzione del formaggio Murazzano può provenire esclusivamente da animali appartenenti alla razza «delle Langhe» è data facoltà di apporre sulle confezioni o su apposita etichetta la menzione «Con latte di pecora delle Langhe»; il formaggio Murazzano prodotto al 100% con latte ovino può portare sulle confezioni o su apposita etichetta la menzione «Solo latte di pecora delle Langhe».



20A05421

Domanda di registrazione del disciplinare di produzione della denominazione «ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ/Loukaniko Pitsilias» IGP.

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 322 del 30 settembre 2020, a norma dell'art. 50, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione del disciplinare di produzione della denominazione «ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ/Loukaniko Pitsilias» IGP, presentata da Cipro ai sensi dell'art. 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012, per il prodotto della categoria «Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.)» contenente il documento unico ed il riferimento alla pubblicazione del disciplinare. La presente pubblicazione annulla e sostituisce il testo pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 203 del 17 giugno 2020, pag. 7.

Gli operatori interessati, potranno formulare le eventuali osservazioni, ai sensi dell'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - Roma, e-mail: pqai4@politicheagricole.it Pec: saq4@pec.politicheagricole.gov.it entro tre mesi dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea della citata decisione.

20A05422

Domanda di registrazione del disciplinare di produzione della denominazione «ΛΟΥΝΤΖΑ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ/Lountza Pitsilias» IGP.

Si comunica che è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 322 del 30 settembre 2020, a norma dell'art. 50, paragrafo 2, lettera b) del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, la domanda di registrazione del disciplinare di produzione della denominazione «ΛΟΥΝΤΖΑ ΠΙΤΣΙΛΙΑΣ/Lountza Pitsilias» IGP, presentata da Cipro ai sensi dell'art. 50 del regolamento (UE) n. 1151/2012, per il prodotto della categoria «Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati, ecc.)» contenente il documento unico ed il riferimento alla pubblicazione del disciplinare. La presente pubblicazione annulla e sostituisce il testo pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 200 del 15 giugno 2020, pag. 15.

Gli operatori interessati, potranno formulare le eventuali osservazioni, ai sensi dell'art. 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare, della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - Roma, e-mail: pqai4@politicheagricole.it Pec: saq4@pec.politicheagricole.gov.it entro tre mesi dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea della citata decisione.

20A05423

