

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

