

**Disciplinare
della denominazione di origine protetta
“Murazzano”**

Art. 1

Denominazione

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 articolo 3.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

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%. 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 umidità, sino ad arrivare ad una struttura semidura o dura.

Non vengono usati né pigmenti coloranti né aromi particolari.

Confezione esterna: per le forme fresche non vi è presenza di crosta, la confezione esterna si presenta di colore bianco latte, a volte con leggera patina di colore paglierino sempre più marcato.

Sapore: fine delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino; con il progredire della maturazione il formaggio aumenta di intensità 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 Mondovì, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castelnuovo di Ceva, Castino, Cerreto Langhe, Ceva, Cigliè, 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, Roccacigliè, 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 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 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 dalla zona geografica delimitata non possono in ogni caso superare il 50% di sostanza secca su base annua. E' 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 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 di vitello 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 di almeno 40 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 5 minuti, si ha la seconda rottura a nocciola utilizzando lira o spino, alla quale segue una ulteriore sosta di almeno 10 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 24 ± 4 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 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. Dopo almeno 4 giorni di maturazione, il formaggio può essere stoccato in appositi locali di stagionatura o in celle refrigerate. Il periodo minimo di maturazione è di 4 giorni, la stagionatura massima è di 90 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 20 giorni, è consentita la stagionatura fino a 15 mesi, senza aggiunta di altri prodotti.

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 del Murazzano DOP coincidono con l'areale collinare denominato Alta Langa, territorio confinante a nord con le Langhe più basse dei vigneti e dei grandi

vini a denominazione di origine, a sud con l'Appennino Ligure, a est con il Monferrato e ad ovest con la pianura cuneese.

Si tratta di un'area geografica che non è stata oggetto, nel corso del tempo, di stravolgimenti geologici, salvaguardando così la flora dai grandi cambiamenti che essi hanno comportato, e che di fatto si è trasformata in una "oasi" in cui hanno trovato riparo specie vegetali caratteristiche di ambienti molto diversi; accanto alle specie tipiche delle pianure europee e a quelle di origine mediterranea hanno infatti qui il loro habitat ideale numerose specie di origine centro e sud europea e specie di origine atlantica, la cui presenza è invece assai più ridotta nelle aree limitrofe a quella di produzione del Murazzano DOP.

La presenza così ampia e diversificata di essenze vegetali fa sì che gli animali vengano nutriti per l'intero arco dell'anno con una razione mista e variegata; nella stagione in cui è possibile il pascolamento (normalmente da aprile a ottobre) le pecore utilizzano direttamente la produzione foraggera verde dei prati e degli erbai, quando ciò non è possibile l'alimentazione prevalente è comunque costituita dal fieno ottenuto con le essenze vegetali del luogo. La specificità del sapore e dei profumi del Murazzano DOP deriva pertanto, in primo luogo, dalla complessità e dalla vastità della flora tipica dell'area di produzione, le cui componenti aromatiche si trasmettono al latte e, successivamente, al formaggio.

Elemento essenziale per la produzione del formaggio Murazzano DOP è costituito dalla razza ovina Delle Langhe, razza autoctona da secoli legata al territorio dell'Alta Langa (le prime testimonianze scritte possono infatti essere rilevate nella *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio); per molto tempo questo animale ha rappresentato l'unico mezzo di sostentamento delle famiglie contadine poiché ha consentito lo sfruttamento di quelle aree che, per giacitura, difficoltà di accesso e scarsa produttività, poco si sarebbero prestate ad utilizzazioni più intensive o ad altre tipologie di allevamento. La pecora Delle Langhe è una razza di taglia medio grande, molto rustica e buona produttrice di latte anche in condizioni non ottimali e proprio grazie a queste caratteristiche, nel territorio di produzione del Murazzano DOP, ha potuto esprimere al meglio le proprie potenzialità produttive tanto da rappresentare ancora oggi un elemento fondamentale dell'economia agricola del territorio.

L'allevamento delle pecore, la produzione di formaggio e la cura del territorio sono elementi tra loro legati in modo indissolubile che, seppur con le necessarie e inevitabili evoluzioni, non sono mai venuti meno nel corso dei secoli; essi non assolvono alla sola funzione produttiva, ma svolgono anche una importantissima attività di manutenzione del territorio con elevata valenza naturalistica e paesaggistica, mantenendo vitale l'ambiente nel suo complesso.

La tecnica di produzione del Murazzano DOP, mantenendo ancor oggi un forte legame con la tradizione, permette l'esaltazione delle caratteristiche che derivano dall'interazione tra ambiente, animali, fattori produttivi e saper fare delle popolazioni locali. La doppia rottura della cagliata, le dimensioni ridotte delle forme e il rapido collocamento nelle fascere hanno lo scopo di ottenere il rapido sgrondo del siero; il frequente rivoltamento del prodotto e le specifiche modalità di salatura, unitamente alle condizioni di maturazione e stagionatura, consentono quindi il raggiungimento delle caratteristiche peculiari tipiche del formaggio.

In caso di stagionatura non protratta il Murazzano DOP presenta all'olfatto, prima ancora che al gusto, il sentore delle diverse essenze erbacee e foraggere facenti parte dell'alimentazione degli animali, ha un sapore delicato e una pasta morbida, il cui colore va dal bianco latte al giallo paglierino; con il protrarsi della stagionatura, con la maturazione e l'affinamento, il formaggio aumenta la propria intensità olfattiva e gustativa e può presentare una crosta morbida e leggera con un sottilissimo sottocrosta, la pasta diviene più consistente, di colore più intenso, e manifesta sentori aromatici che possono nobilmente evocare il vello ovino.

Il connubio fra condizioni climatiche, alimentazione animale e caratteristiche del latte prodotto dalla razza ovina Delle Langhe, unitamente alla peculiare tecnica di produzione e all'abilità dei casari che hanno saputo sfruttare sapientemente tali fattori, sono quindi gli elementi inscindibili che stanno alla base della produzione del Murazzano DOP, espressione del saper fare collettivo delle popolazioni delle Langhe, risultato di un percorso secolare condiviso.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dal Reg. (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”.

