

**Disciplinari DOP-IGP**

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Murazzano"**

**DPR 16 dicembre 1982 – GURI n. 196 del 19 luglio 1983**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)**

## **Art. 1**

È 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 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 da foraggi verdi od affienati provenienti dalla zona di produzione.

Nella produzione viene impiegato latte proveniente da due mungiture giornaliere.

Si produce per l'intero arco dell'anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura tra i 37°C circa, 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 salature deve essere effettuata a secco.

Periodo di stagionatura da quattro a dieci giorni.

È usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica con facce piane, leggermente orlate;

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;

peso: da 300 a 400 grammi;

colore della pasta: bianco latte;

struttura della pasta: morbida, leggermente consistente, a volte con alcune occhiature, finemente granulosa; non vengono usati né pigmenti colorativi 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 per le forme più stagionate;

sapore: fine, delicatamente profumato e con gradevole sapore che ricorda il latte ovino;

grasso sulla sostanza secca: minimo 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".

### **Art. 3**

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, 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, Albaretto Torre, Rocchetta Belbo, Benevello, Montezemolo, Sale San Giovanni, Clavesana, Bastia Mondovì, Ceva Priero, Castelnuovo di Ceva.

---