

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 229/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Murazzano”

Nr UE: PDO-IT-0015-AM01 – 18.11.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. GRUPA SKŁADAJĄCA WNIOSEK I MAJĄCA UZASADNIONY INTERES

Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP [stowarzyszenie na rzecz ochrony sera objętego ChNP „Murazzano”], via Piazza Oberto, 1 – 12060 Bossolasco (CN), Włochy. E-mail: consorzio.murazzano@gmail.com; Certyfikowany adres E-mail: consorziomurazzano@sicurezza postale.it

Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano DOP [stowarzyszenie na rzecz ochrony sera objętego ChNP „Murazzano”], tworzone przez producentów sera „Murazzano”, jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Włochy

3. PUNKT W SPECYFIKACJI PRODUKTU, KTÓREGO DOTYCZĄ ZMIANY

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: Zmiana specyfikacji produktu; prerעדagowanie punktu dotyczącego kontroli i dodanie szczegółowych informacji na temat jednostki certyfikującej

4. RODZAJ ZMIAN

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

5. ZMIANY

W pierwszej kolejności należy podkreślić, że głównym celem zmiany specyfikacji produktu „Murazzano” jest zebranie zasad dotyczących ChNP „Murazzano” w jednym dokumencie i dodanie pewnych informacji, które nie były dostępne w chwili rejestracji produktu, zapewniając tym samym zgodność specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu z obowiązującymi wymogami prawnymi.

Nazwę „Murazzano” zarejestrowano jako ChNP rozporządzeniem (WE) nr 1107/96 z dnia 26 czerwca 1996 r. na podstawie art. 17 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92. Dokumenty, na podstawie których dokonano rejestracji, obejmowały dekret prezydencki nr 334 z dnia 30 czerwca 1983 r., na mocy którego nazwa pochodzenia była uznawana we Włoszech, czterostronicowy dokument zatytułowany „Murazzano” D.O.P. [ChNP „Murazzano”] oraz streszczenie.

Specyfikacja produktu dzieli się obecnie na trzy punkty: pkt 1 dotyczy uznania nazwy produktu; pkt 2 zawiera opis uznanego produktu, sposobu jego produkcji i jego właściwości; pkt 3 zawiera opis obszaru produkcji.

Streszczenie zawiera informacje dotyczące nazwy produktu i jego opis, a także informacje na temat obszaru geograficznego, metody produkcji i związku z obszarem geograficznym oraz pewne szczegółowe informacje na temat etykietowania i kontroli.

Nazwa produktu

Przedmiotowa zmiana odnosi się wyłącznie do brzmienia tekstu. Dotyczy ona pkt 1 obecnej specyfikacji produktu (dekret prezydencki nr 334 z dnia 30 czerwca 1983 r.).

Obecne brzmienie:

„Punkt 1

Nazwa pochodzenia sera »Murazzano« zostaje niniejszym uznana, a korzystanie z niej jest zastrzeżone dla produktu spełniającego ustanowione w niniejszym dekrete wymogi dotyczące metod przetwarzania oraz właściwości organoleptycznych i właściwości produktu związanych z obszarem produkcji określonym w pkt 3 poniżej.”

Nowe brzmienie:

„Punkt 1

Nazwa

Chroniona nazwa pochodzenia sera »Murazzano« jest zastrzeżona dla produktu spełniającego ustanowione w niniejszej specyfikacji produktu wymogi dotyczące metod przetwarzania oraz właściwości organoleptycznych i właściwości produktu związanych z obszarem produkcji określonym w pkt 3 poniżej.”

Opis produktu

Zmiany w pkt 2 specyfikacji produktu (dekret prezydencki nr 334 z dnia 30 czerwca 1983 r.) i pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Obecne brzmienie:

„Pełnotłusty ser świeży produkowany wyłącznie z mleka owczego lub z mieszanki zawierającej co najmniej 60 % mleka owczego, do którego dodano mleko krowie w maksymalnej proporcji 40 %.

Kształt: cylindryczny z płaską powierzchnią górną i dolną o lekko uniesionych brzegach.

Rozmiar: średnica wynosząca ok. 10–15 cm, wysokość brzegu ok. 3–4 cm; w zależności od długości procesu produkcji brzeg może być nieco wyższy lub niższy.

Masa: od 300 do 400 g.

Kolor miąższu: barwa mlecznobiała.

Struktura miąższu: miękka, nieco jędrna, niekiedy o niewielkiej liczbie oczek, delikatnie ziarnista, bez dodatku barwników ani środków aromatyzujących.

Warstwa zewnętrzna: pozbawiona skórki, sery świeże są mlecznobiałe, podczas gdy na serach, które dojrzewały przez dłuższy czas, tworzy się delikatna, słomkowożółta warstwa.

Smak: delikatny, o subtelnym aromacie i przyjemnym smaku przywodzącym na myśl mleko owcze.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 50 %.”

Nowe brzmienie:

„Nazwa pochodzenia »Murazzano« jest zastrzeżona dla sera charakteryzującego się następującymi właściwościami: pełnotłusty ser świeży produkowany wyłącznie z mleka owiec należących do rasy Delle Langhe lub z mieszanki zawierającej co najmniej 60 % mleka owczego, do którego dodano mleko krowie w maksymalnej proporcji 40 %. Produkt ma zastosowanie jako ser stołowy i posiada właściwości wymienione poniżej.

Kształt: cylindryczny z płaską powierzchnią górną i dolną o lekko uniesionych brzegach.

Rozmiar: średnica wynosząca ok. 10–15 cm, wysokość brzegu ok. 3–4 cm.

Masa: od 250 do 400 g.

Rozmiary i masę określono dla produktu po minimalnym okresie dojrzewania

Opis miąższu: miękki, nieco jędrny, niekiedy o niewielkiej liczbie oczek, delikatnie ziarnisty; w miarę dojrzewania sera barwa zmienia się z mlecznobiałej na słomkowożółtą; struktura zmienia się w miarę dojrzewania od miękkiej do coraz bardziej jędrnej wraz ze stopniową utratą wilgotności, uzyskując po pewnym czasie półtwardą lub twardą konsystencję.

Do sera nie dodaje się barwników ani środków aromatyzujących.

Warstwa zewnętrzna: sery świeże są pozbawione skórki; warstwa zewnętrzna jest mlecznobiała, przy czym niekiedy pokrywa ją delikatna warstwa barwy słomkowożółtej, która stopniowo ciemnieje.

Smak: delikatny, o subtelnym aromacie i przyjemnym smaku przywodzącym na myśl mleko owcze; w miarę dojrzewania sera jego zapach i smak staje się bardziej zdecydowany.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 50 % z tolerancją na poziomie 2 % w przypadku produktu wytwarzanego wyłącznie z mleka owczego i co najmniej 47 % z tolerancją na poziomie 2 % w przypadku produktu wytwarzanego z mieszanki mleka owczego i mleka krowiego.”

Minimalną masę zmieniono z 300 g na 250 g.

Zmiana ta była konieczna, aby zaspokoić popyt na rynku i ułatwić pracę producentom wytwarzającym sery na niewielką skalę w tych okresach w ciągu roku, w których produkcja mleka jest niższa. Doprecyzowano również, że masa odnosi się do masy sera po minimalnym okresie dojrzewania, ponieważ dojrzewanie lub leżakowanie serów przez dłuższy czas skutkuje utratą przez nie wilgotności, a co za tym idzie, zmniejszeniem się ich rozmiaru i masy.

Minimalna zawartość tłuszczu w suchej masie została obniżona z co najmniej 53 % do co najmniej 50 % z tolerancją na poziomie 2 % w przypadku produktu wytwarzanego wyłącznie z mleka owczego i z co najmniej 50 % do co najmniej 47 % z tolerancją na poziomie 2 % w przypadku produktu wytwarzanego z mieszanki mleka owczego i mleka krowiego. Decyzję tę podjęto na podstawie następujących obserwacji i względów:

Poziom zawartości tłuszczu określony w specyfikacji produktu z 1983 r. zaczerpnięto z badania przeprowadzonego w 1964 r. Przedmiotem tego badania były zwierzęta gospodarskie hodowane w warunkach znacznie odbiegających od warunków, z jakimi mamy do czynienia obecnie. Najlepiej świadczy o tym fakt, że w tamtym okresie rasa owiec Delle Langhe liczyła ponad 30 000 zwierząt, podczas gdy dziś pozostało ich zaledwie 2 000 – tego rodzaju poważny spadek liczebności pociąga za sobą określone skutki związane zubożeniem puli genetycznej, co przekłada się na zdolność do prowadzenia selektywnej hodowli.

W 1963 r. średni poziom produkcji wynosił około 100 kg na zwierzę, podczas gdy obecnie utrzymuje się on w granicach 150 kg na zwierzę.

Choć brak jest jakichkolwiek danych dotyczących zawartości tłuszczu w mleku owczym w okresie, w którym przeprowadzono badanie z 1964 r., oczywiste jest, że na zawartość tłuszczu w serze wpływ wywiera poziom różnego rodzaju składników (tłuszcz, białko, laktoza, popiół) w mleku, z którego go wytworzono. W rezultacie wzrost poziomu produkcji odbija się niekorzystnie na procentowej zawartości tłuszczu, białka itp. w jednym litrze mleka.

Niedawne kompleksowe badanie poświęcone tej kwestii przeprowadzone przez Uniwersytet Turyński w 2012 r. wykazało, że zawartość tłuszczu w mleku różni się znacząco w poszczególnych gospodarstwach, co wynika niewątpliwie z czynników o charakterze genetycznym, jak również z tradycyjnych praktyk w zakresie karmienia. Innym niewątpliwie istotnym czynnikiem jest to, że z uwagi na fakt, iż przedmiotowy produkt jest w bardzo dużej mierze wyrobem rzemieślniczym, odnotowano istotne różnice w poziomie osadu tłuszczowego w serwatce, tj. w ilości tłuszczu traconej w procesie obróbki, która nie zostaje następnie zachowana w skrzepie.

Te dane liczbowe wywierały istotny wpływ na zawartość tłuszczu w serze – skala tego wpływu była na tyle znacząca, że badacze z Uniwersytetu Turyńskiego zaobserwowali, że w wielu przypadkach zawartość tłuszczu w serze „Murazzano” była niższa od tej odnotowanej w 1964 r. oraz w późniejszym okresie, w specyfikacji produktu z 1983 r.

Co więcej, można przyjąć, że wartości liczbowe przedstawione w aktualnie obowiązującej specyfikacji produktu ustalono przy zastosowaniu mniej precyzyjnych technik analitycznych niż techniki dostępne dziś.

Do opisu mleka owczego dodano odniesienie do rasy Delle Langhe.

Do tej pory o tej właściwości wspomniano wyłącznie w dokumencie zatytułowanym „Murazzano”, o którym mowa we wstępie. Dlatego też do pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu dodano wzmiankę na ten temat.

Opis barwy mięszu, warstwy zewnętrznej i smaku uzupełniono o właściwości sera „Murazzano”, który dojrzewał przez dłuższy czas, aby zapewnić spójność opisu „Murazzano” z wprowadzoną zmianą dotyczącą dłuższego okresu dojrzewania (zob. zmiana dotycząca metody produkcji przedstawiona poniżej).

Dowód pochodzenia

Do specyfikacji produktu dodano specjalny punkt, aby zapewnić jej zgodność z obowiązującymi przepisami.

Wspomniany nowy punkt ma następujące brzmienie:

„Punkt 4

Dowód pochodzenia

Każdy etap procesu produkcji jest monitorowany wraz z rejestracją wszystkich produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób zapewniona zostaje identyfikowalność produktu, którą gwarantuje również rejestrowanie wszystkich uczestników łańcucha produktów w specjalnych wykazach prowadzonych przez jednostkę certyfikującą oraz terminowe zgłaszanie jednostce certyfikującej wyprodukowanych ilości produktu. Wszystkie osoby fizyczne i prawne wpisane do poszczególnych wykazów podlegają kontroli prowadzonej przez jednostkę certyfikującą, zgodnie ze specyfikacją produktu i odpowiednim planem kontroli.”

Metoda produkcji

Zmiana pkt 2 specyfikacji produktu. Część dotycząca paszy i liczby dojeń została zmieniona; określono również poziom tolerancji dla temperatury koagulacji i czas trwania okresu dojrzewania.

Zmiana pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokument – pasza.

Obecne brzmienie:

„Dieta owiec i, w stosownych przypadkach, bydła musi składać się z zielonki lub suszu paszowego pochodzących z obszaru produkcji.”

Nowe brzmienie:

„Roczna dawka pokarmowa zwierząt gospodarskich, których mleko ma zostać przetworzone w celu wyprodukowania sera objętego ChNP »Murazzano«, musi składać się z zielonki lub zielonki konserwowanej obejmującej co najmniej 70 % suchej masy, oraz skoncentrowanych lub uzupełniających materiałów paszowych obejmujących maksymalnie 30 % suchej masy. Co najmniej 80 % zielonki musi pochodzić z obszaru pochodzenia.

Zwierzęta wypasa się, o ile pozwalają na to warunki panujące w danej porze roku.

Udział paszy pochodzącej spoza określonego obszaru geograficznego nie może w żadnym przypadku przekraczać w danym roku 50 % suchej masy. Dopuszcza się możliwość stosowania witamin i suplementów mineralnych w granicach określonych w obowiązujących przepisach.”

Obszar produkcji jest położony w całości na nienawadnianych gruntach zlokalizowanych na zboczach wysokich lub umiarkowanie wysokich wzgórz. Dlatego też produkcja zielonki może obniżyć się w latach, w których odnotowuje się niski poziom opadów, co jest również powiązane ze zmianą klimatu.

Na przestrzeni ostatnich lat na obszarze pochodzenia można zaobserwować również bardzo szeroko zakrojoną intensyfikację uprawy orzechów laskowych oraz, w mniejszym stopniu, winorośli, co przekłada się na zmniejszenie dostępnej powierzchni paszowej. Na obszarze odnotowuje się ponadto coraz większą obecność wilków, które atakują stada i straszą owce, co utrudnia wypas na bardziej niedostępnych obszarach, na których trudniej jest przeprowadzić koszenie. Ta sytuacja coraz częściej skłania hodowców do okazjonalnego korzystania z zabezpieczonych zagród dla zwierząt i porzucania najbardziej niekorzystnie położonych pastwisk, co z kolei zwiększa stopień wykorzystania zielonki konserwowanej.

Z tego względu dopuszczono możliwość potencjalnego uzupełniania diety zwierząt gospodarskich niewielkimi ilościami materiałów paszowych, uwzględniając uzupełniające materiały paszowe. Wszelkie nieznaczne uzupełnianie diety materiałami paszowymi, w tym uzupełniającymi materiałami paszowymi, wynika z konieczności zapewnienia zrównoważonego żywienia zwierząt w okresie laktacji i ciąży i jest również podyktowane względami związanymi z dobrostanem zwierząt. Stosowanie tej praktyki może okazać się konieczne również z uwagi na występowanie niekorzystnych warunków atmosferycznych/klimatycznych, które mogą ograniczyć dostępność lokalnych zasobów paszowych (pastwiska, siano). Ponadto nie ma możliwości, aby ewentualne uzupełnianie diety w ograniczonym zakresie mogło w jakikolwiek sposób wpłynąć na wyjątkowy charakter produktu ani na właściwości mleka.

Zmiana pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu – surowiec.

Obecne brzmienie:

„Do produkcji wykorzystuje się mleko z dwóch dojeń dokonywanych każdego dnia i prowadzi się ją przez cały rok.”

Nowe brzmienie:

„Do produkcji wykorzystuje się mleko z dwóch lub większej liczby dojeń i prowadzi się ją przez cały rok.”

Dzięki korzystaniu z systemów chłodzenia i przechowywania mleka, które były udoskonalane w miarę upływu czasu, wprowadzono możliwość wytwarzania sera z mleka pochodzącego z dwóch lub większej liczby dojeń, co umożliwiło producentom prowadzącym działalność na mniejszą skalę produkowanie sera w odstępach dwudniowych lub dłuższych, w szczególności w tych okresach w ciągu roku, w których odnotowuje się obniżenie poziomu produkcji.

Zmiana pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu – metoda produkcji.

Obecne brzmienie:

„Ser należy produkować za pomocą tradycyjnych metod, korzystając z cylindrycznych form z dziurami w dolnej części. W trakcie dojrzewania ser należy każdego dnia przemywać przez krótki czas letnią wodą. Solenie należy przeprowadzać metodą solenia na sucho.”

Nowe brzmienie:

„Wykorzystuje się mleko z dwóch lub większej liczby dojeń. Może ono zostać poddane obróbce cieplnej w celach dezynfekcyjnych i zostać zaszczerpione enzymami mleka lub naturalnymi kulturami starterowymi. Do mleka dodaje się płynną podpuszczkę cielęcą, a następnie mleko koaguluje się w temperaturze 37 °C z tolerancją na poziomie ± 3 °C.

Mleko miesza się energicznie w trakcie dodawania i po dodaniu podpuszczki; następnie można pozostawić je, aby odpoczęło przez okres co najmniej 40 minut, co doprowadzi do wykształcenia się grubych, jednorodnych skrzepów.

Początkowo skrzepy rozbija się na grube fragmenty za pomocą łyżki cedzakowej lub trzepaczki (do rozmiaru pomarańczy). Po okresie odpoczywania wynoszącym przynajmniej 5 minut skrzepy rozbija się po raz drugi do rozmiaru orzechów laskowych za pomocą trzepaczki lub harfy serowarskiej, po czym pozostawia się je, aby odpoczęły przez okres co najmniej 10 minut.

Aby uformować je w ser, skrzepy przenosi się do cylindrycznych form, z dziurami w dolnej części, o odpowiednim rozmiarze wykonanych z tworzywa sztucznego lub stali nierdzewnej. Formy, w których umieszczono skrzepy, umieszcza się na nachylonej powierzchni, gdzie pozostają przez 24 +4 godziny – w tym czasie kilkakrotnie się je obraca. W okresie formowania sera dwukrotnie dokonuje się jego solenia na sucho, raz na powierzchni górnej i raz na powierzchni dolnej.”

Przedstawiono szczegółowy opis wyjaśniający, co należy rozumieć pod pojęciem „metody tradycyjne” użytym w istniejącej specyfikacji produktu. Doprecyzowano również, że mleko może zostać poddane obróbce cieplnej w celach dezynfekcyjnych.

Wskazano, że mleko może zostać zaszczerpione enzymami mleka lub naturalnymi kulturami starterowymi.

W odniesieniu do temperatury koagulacji słowo „około” zastąpiono sformułowaniem „z tolerancją na poziomie ± 3 °C”, co odpowiada standardowemu wahaniu temperatury w przypadku tradycyjnych metod produkcji.

Wymóg codziennego mycia serów w okresie dojrzewania został usunięty; doprecyzowano natomiast, że w okresie pierwszych 4 dni, tj. w trakcie minimalnego okresu dojrzewania, sery należy przemywać letnią wodą. Wniosek w sprawie zmian opiera się na stwierdzonych na przestrzeni lat faktach, które potwierdzają, że zmodyfikowanie tego wymogu pozostanie bez wpływu na ostateczną jakość sera.

Zmiana pkt 2 specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu – okres dojrzewania.

Obecne brzmienie:

„Okres dojrzewania wynoszący od 4 do 10 dni.”

Nowe brzmienie:

„Dojrzewanie trwa przez co najmniej 4 dni i może odbywać się w tych samych pomieszczeniach co proces produkcji, przy czym sery przemywa się przez krótki czas letnią wodą przynajmniej dwukrotnie; dopuszcza się również możliwość stosowania równoważnych technik alternatywnych. Po co najmniej 4 dniach dojrzewania ser można przechowywać w specjalnych pomieszczeniach do dojrzewania lub w chłodniach. Minimalny okres dojrzewania trwa 4 dni, a maksymalny – 90 dni. Produkt może dojrzewać maksymalnie przez 15 miesięcy bez dodawania innych produktów wyłącznie w przypadku wykorzystania tradycyjnych *burnie* (hermetycznie zamykanych naczyń szklanych), w których umieszcza się ser, który dojrzewał przez co najmniej 20 dni.

Produkt jest wykorzystywany nie tylko jako ser stołowy, ale również jako składnik wielu przepisów i podstawa dla produktów przetworzonych.”

Podczas gdy w specyfikacji produktu z 1983 r. wspomniano o 10-dniowym okresie dojrzewania, obecnie niektóre produkowane sery „Murazzano” częściej dojrzewają przez dłuższy okres, co spotyka się z bardzo przychylną reakcją rynku. Z tego względu skreślono odniesienie do 10 dni i wprowadzono wzmiankę o maksymalnym okresie dojrzewania wynoszącym 90 dni.

Praktyka ta oznacza powrót do starej tradycji. W przeszłości ser „Murazzano” dojrzewał zazwyczaj znacznie dłużej niż przez 10 dni, co służyło podkreśleniu jego walorów.

Ponadto uwzględniono możliwość konserwowania sera „Murazzano” w *burnie* (hermetycznie zamykanych naczyniach szklanych), w których umieszcza się ser.

Również ta praktyka stanowi powrót do tradycji kultywowanej obecnie przez coraz większą liczbę producentów. *Burnie* były wykorzystywane w przeszłości głównie do konserwowania sera na zimę, kiedy to produkowano bardzo niewielkie ilości mleka, a tym samym sera, lub wręcz całkowicie zaprzestawano jego produkcji.

W przypadku stosowania tej techniki ser, który dojrzewał przez co najmniej 20 dni, umieszcza się w *burnie*, gdzie może być przechowywany przez maksymalnie 15 miesięcy.

Związek

Do specyfikacji produktu dodano specjalny punkt, natomiast informacje zawarte w lit. d) i f) streszczenia przereformowano, aby zapewnić zgodność specyfikacji z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Obecne brzmienie:

„d) HISTORIA: ser, który historycznie wytwarza się na obszarze produkcji, zawdzięcza swoją nazwę gminie Murazzano będącej głównym ośrodkiem jego produkcji. Pomimo upływu czasu produkt zachował swoje szczególne właściwości związane z faktem, że wytwarza się go w regionie położonym u podnóży gór.

f) ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM: do czynników naturalnych, o których warto wspomnieć, zalicza się warunki klimatyczne panujące na opisanym obszarze położonym u podnóży gór, które wywierają wpływ na jakość paszy podawanej zarówno bydłu, jak i owcom. Jeżeli chodzi o czynniki ludzkie, ser występował historycznie w regionie Cuneo, ponieważ jest produktem powszechnie dostępnym w placówkach gastronomicznych.”

Nowe brzmienie:

„Gminy znajdujące się na obszarze produkcji sera objętego ChNP »Murazzano« są położone na pogórzach określanym mianem Alta Langa [Langa Wysoka] graniczącym od północy z niższymi wzgórzami Langa, na których znajdują się winnice produkujące renomowane wina objęte chronioną nazwą pochodzenia, od południa z Apeninami Liguryjskimi, od wschodu z obszarem Monferrato i od zachodu z nizinami prowincji Cuneo.

Jest to obszar geograficzny, który nie był poddawany zakłóceniom o charakterze geologicznym w miarę upływu czasu, a jego flora była chroniona przed poważnymi zmianami wiążącymi się z tego rodzaju zakłóceniemi. Czynniki te sprawiły, że obszar geograficzny »Murazzano« stał się »oazą«, w której ochronienie znalazły również gatunki roślin charakterystyczne dla zupełnie odmiennych środowisk. Poza gatunkami typowymi dla europejskich terenów nizinnych oraz gatunkami charakterystycznymi dla regionu Morza Śródziemnego, obszar ten stanowi również doskonałe siedlisko dla wielu gatunków wywodzących się z Europy Środkowej i Południowej oraz dla gatunków pochodzenia atlantyckiego, które są znacznie rzadziej spotykane na obszarach graniczących z obszarem produkcji sera objętego ChNP »Murazzano«.

Obecność tak szerokiego i zróżnicowanego spektrum gatunków roślin oznacza, że dieta zwierząt pozostaje zróżnicowana i urozmaicona przez cały rok.

W okresie, w którym wypasanie zwierząt jest możliwe (zazwyczaj od kwietnia do października), owce pasą się bezpośrednio na zielonce rosnącej na łąkach i użytkach zielonych. W przypadku braku możliwości prowadzenia wypasu dieta zwierząt w dalszym ciągu obejmuje głównie siano, w którego skład wchodzi gatunki roślin występujące na tym obszarze.

Wyjątkowość smaku i zapachu sera objętego ChNP »Murazzano« jest zatem zasługą złożoności i bogactwa flory charakterystycznej dla obszaru produkcji, której składniki aromatyczne przenikają do mleka, a następnie do sera.

Innym elementem o kluczowym znaczeniu dla produkcji sera objętego ChNP »Murazzano« są owce miejscowej rasy Delle Langhe, która od wieków była kojarzona z regionem Alta Langa (pierwsze pisemne wzmianki na jej temat można znaleźć w dziele *Naturalis Historia* autorstwa Pliniusza Starszego). Przez długi czas zwierzę to stanowiło wyłączone źródło utrzymania rodzin zamieszkujących obszary wiejskie, ponieważ pozwalało im wykorzystywać zasoby znajdujące się na terenach, które – z racji swojego położenia, ograniczonej dostępności i niskiej wydajności produkcji – nie nadawały się do intensywniejszego użytkowania ani do hodowli innego rodzaju zwierząt gospodarskich. Delle Langhe to rasa bardzo wytrzymałych owiec średniej wielkości produkujących duże ilości mleka nawet w nieoptymalnych warunkach. To właśnie dzięki tym cechom owce tej rasy zapewniły najlepszą możliwość wykorzystania potencjału związanego z wytwarzaniem sera objętego ChNP »Murazzano« na tym obszarze produkcji, o czym najlepiej świadczy fakt, że do dziś stanowią one kluczowy element gospodarki rolnej tego regionu.

Chów owiec, produkcja sera i zarządzanie gruntami to nierozdzielnie powiązane ze sobą elementy, które zachowały swój kluczowy charakter pomimo koniecznych i nieuniknionych zmian dokonujących się na przestrzeni wieków. Elementy te pełnią nie tylko istotną funkcję w procesie produkcji, ale odgrywają również ważną rolę polegającą na wspieraniu ochrony obszaru o wysokiej wartości naturalnej i krajobrazowej oraz wnoszeniu wkładu w działania służące zagwarantowaniu dobrego stanu środowiska rozumianego jako całość.

Technika produkcji sera objętego ChNP »Murazzano«, która po dziś dzień pozostaje silnie związana z tradycyjnymi praktykami, uwypukla właściwości stanowiące rezultat interakcji między środowiskiem, zwierzętami, czynnikami produkcji i wiedzą fachową mieszkańców regionu. Fakt, że skrzepy rozbija się dwukrotnie, niewielki rozmiar serów oraz szybkie umieszczanie skrzepów w formach to czynniki, które mają na celu zapewnienie szybkiego odsączenia serwatki, natomiast dzięki częstemu obracaniu sera, specyficznym metodom solenia oraz warunkom dojrzewania i leżakowania produkt może nabrać wyjątkowych właściwości typowych dla serów »Murazzano«.

Aromat sera objętego ChNP »Murazzano«, który nie został poddany długiemu procesowi dojrzewania, cechuje się nutami – wyczuwalnymi w pierwszej kolejności za pomocą zmysłu węchu, a dopiero później za pomocą zmysłu smaku – charakterystycznymi dla różnych gatunków roślin wchodzących w skład paszy, która stanowi dietę zwierząt; ma on delikatny smak i miękki miąższ o barwie od mlecznobiałej po słomkowożółtą. W przypadku dłuższego okresu dojrzewania, w miarę jak ser dojrzewa i leżakuje, jego zapach i smak stają się bardziej zdecydowane. Na jego powierzchni może pojawić się miękka, delikatna skórka o bardzo cienkiej warstwie znajdującej się pod skórą. Jego miąższ staje się bardziej jędrny i ciemniejszy i wydziela aromat przywodzący na myśl szlachetne owcze runo.

Połączenie specyficznych warunków klimatycznych, diety zwierząt i charakterystyki mleka wytwarzanego przez owce rasy Delle Langhe, a także wyjątkowej techniki produkcji i umiejętności serowarów, którzy w odpowiedni sposób wykorzystują te warunki, stanowi zatem czynnik o kluczowym znaczeniu dla produkcji sera objętego ChNP »Murazzano« i wyraz zbiorowej wiedzy fachowej mieszkańców regionu Langa mającej swoje źródło we wspólnej, wielowiekowej historii.”

Etykietowanie

Rozwinięto fragment poświęcony etykietowaniu zawarty w lit. h) streszczenia.

Obecne brzmienie:

„h) ETYKIETOWANIE: produkt wprowadza się do obrotu po opatrzeniu go symbolem stowarzyszenia na rzecz jego ochrony.”

Nowe brzmienie:

„Ser może być sprzedawany w całości lub w kawałkach i może być paczkowany. Logo/symbol sera »Murazzano« to stylizowana, zapisana kapitalikami litera »M« odcisnięta na jednej z płaskich powierzchni kręgu sera »Murazzano«, z którego wykrojono kawałek do spróbowania. Symbol ma kolor niebieski (Pantone niebieski 0729) lub czarny (Pantone czarny U) na białym tle i umieszcza się go na etykiecie, jaką opatruje się opakowanie sera »Murazzano«. Etykieta można przytwierdzić do produktu wyłącznie po upływie minimalnego okresu dojrzewania.

Produkt, który dojrzewał/został zakonserwowany w tradycyjnym *burnie*, należy opatrzyć specjalną etykietą (naklejką) przytwierdzoną po zewnętrznej stronie naczynia lub alternatywnie umieszczoną na zakonserwowanym produkcie znajdującym się wewnątrz naczynia.

Ponieważ mleko owcze wykorzystywane w procesie produkcji sera »Murazzano« może pochodzić wyłącznie od zwierząt rasy Delle Langhe, na opakowaniu lub na specjalnej etykietce dopuszcza się możliwość umieszczenia słów *Con latte di pecora delle Langhe* [»Zawiera mleko owiec rasy Delle Langhe«]. Na opakowaniu sera »Murazzano« wytwarzanego w 100 % z mleka owczego lub na specjalnej etykietce przytwierdzonej do tego sera dopuszcza się możliwość umieszczenia słów *Solo latte di pecora delle Langhe* [»Wytworzony w całości z mleka owiec rasy Delle Langhe«].”



Inne

Specyfikację produktu przekształcono w taki sposób, aby była ona bardziej czytelna. Nowa specyfikacja produktu składa się z następujących ośmiu punktów: pkt 1 – Nazwa, pkt 2 – Właściwości produktu, pkt 3 – Obszar geograficzny, pkt 4 – Dowód pochodzenia, pkt 5 – Metoda produkcji, pkt 6 – Związek ze środowiskiem, pkt 7 – Kontrole i pkt 8 – Etykietowanie.

Punkt dotyczący kontroli znajdujący się w lit. g) streszczenia został zmieniony, aby zapewnić jego zgodność z obowiązującymi przepisami oraz aby uzupełnić go o dane kontaktowe jednostki certyfikującej.

Obecne brzmienie:

„g) KONTROLE: NAZWA: Ministerstwo Polityki Rolnej i Leśnej – Centralny Inspektorat ds. Przeciwdziałania Oszustwom; Consorzio di Tutela del Formaggio Murazzano [stowarzyszenie na rzecz ochrony sera »Murazzano«] jako organ odpowiedzialny za sprawowanie nadzoru”

Nowe brzmienie:

„Zgodność produktu ze specyfikacją produktu jest monitorowana zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 przez jednostkę certyfikującą I.N.O.Q. – Istituto Nord Ovest Qualità – Soc. Coop. a r.l., Piazza Carlo Alberto Grosso 82, Moretta (CN) 12033. Tel.: +390172911323; faks: +390172911320; E-mail: inoq@inoq.it”

JEDNOLITY DOKUMENT

„Murazzano”

Nr UE: PDO-IT-0015-AM01 – 18.11.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Murazzano”
2. **PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE**
Włochy
3. **OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**
 - 3.1. *Typ produktu*
Klasa 1.3 – Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Nazwa pochodzenia „Murazzano” jest zastrzeżona dla sera charakteryzującego się następującymi właściwościami: pełnotłusty ser świeży produkowany wyłącznie z mleka owiec należących do rasy Delle Langhe lub z mieszanki zawierającej co najmniej 60 % mleka owczego, do którego dodano mleko krowie w maksymalnej proporcji 40 %. Produkt ma zastosowanie jako ser stołowy i posiada właściwości wymienione poniżej.

Kształt: cylindryczny z płaską powierzchnią górną i dolną o lekko uniesionych brzegach.

Rozmiar: średnica wynosząca ok. 10–15 cm, wysokość brzegu ok. 3–4 cm.

Masa: od 250 do 400 g.

Rozmiary i masę określono dla produktu po minimalnym okresie dojrzewania

Opis miąższu: miękki, nieco jędrny, niekiedy o niewielkiej liczbie oczek, delikatnie ziarnisty; w miarę dojrzewania sera barwa zmienia się z mlecznobiałej na słomkowożółtą; struktura zmienia się w miarę dojrzewania od miękkiej do coraz bardziej jędrnej wraz ze stopniową utratą wilgotności, uzyskując po pewnym czasie półtwardą lub twardą konsystencję.

Do sera nie dodaje się barwników ani środków aromatyzujących.

Warstwa zewnętrzna: sery świeże są pozbawione skórki; warstwa zewnętrzna jest mlecznobiała, przy czym niekiedy pokrywa ją delikatna warstwa barwy jasnosłomkowożółtej. W miarę dojrzewania sera jego warstwa zewnętrzna barwy słomkowożółtej stopniowo przybiera coraz ciemniejszy odcień.

Smak: delikatny, o subtelnym aromacie i przyjemnym smaku przywodzącym na myśl mleko owcze; w miarę dojrzewania sera jego zapach i smak staje się bardziej zdecydowany.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 50 % z tolerancją na poziomie 2 % w przypadku produktu wytwarzanego wyłącznie z mleka owczego i co najmniej 47 % z tolerancją na poziomie 2 % w przypadku produktu wytwarzanego z mieszanki mleka owczego i mleka krowiego.

Minimalny okres dojrzewania trwa 4 dni, a maksymalny – 90 dni. Produkt może dojrzewać maksymalnie przez 15 miesięcy bez dodawania innych produktów wyłącznie w przypadku wykorzystania tradycyjnych *burnie* (hermetycznie zamykanych naczyń szklanych), w których umieszcza się ser, który dojrzewał przez co najmniej 20 dni.

Ser może być sprzedawany w całości lub w kawałkach i może być paczkowany.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Roczna dawka pokarmowa zwierząt gospodarskich, których mleko ma zostać przetworzone w celu wyprodukowania sera objętego ChNP „Murazzano”, musi składać się z zielonki lub zielonki konserwowanej obejmującej co najmniej 70 % suchej masy, oraz skoncentrowanych lub uzupełniających materiałów paszowych obejmujących maksymalnie 30 % suchej masy. Co najmniej 80 % zielonki musi pochodzić z obszaru pochodzenia. Zwierzęta wypasa się, o ile pozwalają na to warunki panujące w danej porze roku. Udział paszy pochodzącej spoza określonego obszaru geograficznego nie może w żadnym przypadku przekraczać w danym roku 50 % suchej masy. Dopuszcza się możliwość stosowania witamin i suplementów mineralnych w granicach określonych w obowiązujących przepisach.

Obszar produkcji jest położony w całości na nienawadnianych gruntach zlokalizowanych na zboczach wysokich lub umiarkowanie wysokich wzgórz. Dlatego też produkcja zielonki może obniżyć się w latach, w których odnotowuje się niski poziom opadów, co jest również powiązane ze zmianą klimatu.

Na przestrzeni ostatnich lat na obszarze pochodzenia można zaobserwować również bardzo szeroko zakrojoną intensyfikację uprawy orzechów laskowych oraz, w mniejszym stopniu, winorośli, co przekłada się na zmniejszenie dostępnej powierzchni paszowej. Na obszarze odnotowuje się ponadto coraz większą obecność wilków, które atakują stada i straszą owce, co utrudnia wypas na bardziej niedostępnych obszarach, na których trudniej jest przeprowadzić koszenie. Ta sytuacja coraz częściej skłania hodowców do okazjonalnego korzystania z zabezpieczonych zagród dla zwierząt i porzucania najbardziej niekorzystnie położonych pastwisk, co z kolei zwiększa stopień wykorzystania zielonki konserwowanej.

Z tego względu dopuszczono możliwość potencjalnego uzupełniania diety zwierząt gospodarskich niewielkimi ilościami materiałów paszowych, uwzględniając uzupełniające materiały paszowe. Wszelkie nieznaczące uzupełnianie diety materiałami paszowymi, w tym uzupełniającymi materiałami paszowymi, wynika z konieczności zapewnienia zrównoważonego żywienia zwierząt w okresie laktacji i ciąży i jest również podyktowane względami związanymi z dobrostanem zwierząt. Stosowanie tej praktyki może okazać się konieczne również z uwagi na występowanie niekorzystnych warunków atmosferycznych/klimatycznych, które mogą ograniczyć dostępność lokalnych zasobów paszowych (pastwiska, siano). Ponadto nie ma możliwości, aby ewentualne uzupełnianie diety w ograniczonym zakresie mogło w jakikolwiek sposób wpłynąć na wyjątkowy charakter produktu ani na właściwości mleka.

Mleko owiec należących do rasy Delle Langhe lub mieszanka zawierająca co najmniej 60 % mleka owczego, do którego dodano mleko krowie w maksymalnej proporcji 40 %. Do produkcji wykorzystuje się mleko z dwóch lub większej liczby dojeń. Może ono zostać poddane obróbce cieplnej w celach dezynfekcyjnych i zostać zaszczepione enzymami mleka lub naturalnymi kulturami starterowymi. Do mleka dodaje się płynną podpuszczkę cielęcą.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Stada owiec mlecznych i bydło mleczne, których mleko jest przetwarzane na ser „Murazzano”, muszą znajdować się na określonym obszarze geograficznym.

Proces produkcji mleka i jego przetwarzania, jak również proces dojrzewania serów musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Logo/symbol sera „Murazzano” to stylizowana, zapisana kapitalikami litera „M” odcisnięta na jednej z płaskich powierzchni kręgu sera „Murazzano”, z którego wykrojono kawałek do spróbowania. Symbol ma kolor niebieski (Pantone niebieski 0729) lub czarny (Pantone czarny U) na białym tle i umieszcza się go na etykiecie, jaką opatruje się opakowanie sera „Murazzano”. Etykieta może być przytwierdzona do produktu wyłącznie po upływie minimalnego okresu dojrzewania.

Produkt, który dojrzewał/został zakonserwowany w tradycyjnym *burnie*, należy opatrzyć specjalną etykietą (naklejką) przytwierdzoną po zewnętrznej stronie naczynia lub alternatywnie umieszczoną na zakonserwowanym produkcie znajdującym się wewnątrz naczynia.

Ponieważ mleko owcze wykorzystywane w procesie produkcji sera „Murazzano” może pochodzić wyłącznie od zwierząt rasy Delle Langhe, na opakowaniu lub na specjalnej etykiecie dopuszcza się możliwość umieszczenia słów *Con latte di pecora delle Langhe* [„Zawiera mleko owiec rasy Delle Langhe”]. Na opakowaniu sera „Murazzano” wytwarzanego w 100 % z mleka owczego lub na specjalnej etykiecie przytwierdzonej do tego sera dopuszcza się możliwość umieszczenia słów *Solo latte di pecora delle Langhe* [„Wytworzony w całości z mleka owiec rasy Delle Langhe”].



4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

Obszar produkcji (w tym obszar dojrzewania) obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin: Alba-retto 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.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Gminy znajdujące się na obszarze produkcji sera objętego ChNP „Murazzano” są położone na pogórzach określanym mianem Alta Langa [Langa Wysoka] graniczącym od północy z niższymi wzgórzami Langa, na których znajdują się winnice produkujące renomowane wina objęte chronioną nazwą pochodzenia, od południa z Apeninami Liguryjskimi, od wschodu z obszarem Monferrato i od zachodu z nizinami prowincji Cuneo.

Jest to obszar geograficzny, który nie był poddawany zakłóceniom o charakterze geologicznym w miarę upływu czasu, a jego flora była chroniona przed poważnymi zmianami wiążącymi się z tego rodzaju zakłóceniemi. Czynniki te sprawiły, że obszar geograficzny „Murazzano” stał się „oazą”, w której schronienie znalazły również gatunki roślin

charakterystyczne dla zupełnie odmiennych środowisk. Poza gatunkami typowymi dla europejskich terenów nizinnych oraz gatunkami charakterystycznymi dla regionu Morza Śródziemnego, obszar ten stanowi również doskonałe siedlisko dla wielu gatunków wywodzących się z Europy Środkowej i Południowej oraz dla gatunków pochodzenia atlantyckiego, które są znacznie rzadziej spotykane na obszarach graniczących z obszarem produkcji sera objętego ChNP „Murazzano”.

Obecność tak szerokiego i zróżnicowanego spektrum gatunków roślin oznacza, że dieta zwierząt pozostaje zróżnicowana i urozmaicona przez cały rok.

W okresie, w którym wypasanie zwierząt jest możliwe (zazwyczaj od kwietnia do października), owce pasą się bezpośrednio na zielonce rosnącej na łąkach i użytkach zielonych. W przypadku braku możliwości prowadzenia wypasu dieta zwierząt w dalszym ciągu obejmuje głównie siano, w którego skład wchodzi gatunki roślin występujące na tym obszarze.

Wyjątkowość smaku i zapachu sera objętego ChNP „Murazzano” jest zatem zasługą złożoności i bogactwa flory charakterystycznej dla obszaru produkcji, której składniki aromatyczne przenikają do mleka, a następnie do sera.

Innym elementem o kluczowym znaczeniu dla produkcji sera objętego ChNP „Murazzano” są owce miejscowej rasy Delle Langhe, która od wieków była kojarzona z regionem Alta Langa (pierwsze pisemne wzmianki na jej temat można znaleźć w dziele *Naturalis Historia* autorstwa Pliniusza Starszego). Przez długi czas zwierzę to stanowiło wyjątkowe źródło utrzymania rodzin zamieszkujących obszary wiejskie, ponieważ pozwalało im wykorzystywać zasoby znajdujące się na terenach, które – z racji swojego położenia, ograniczonej dostępności i niskiej wydajności produkcji – nie nadawały się do intensywniejszego użytkowania ani do hodowli innego rodzaju zwierząt gospodarskich. Delle Langhe to rasa bardzo wytrzymałych owiec średniej wielkości produkujących duże ilości mleka nawet w nieoptymalnych warunkach. To właśnie dzięki tym cechom owce tej rasy zapewniły najlepszą możliwość wykorzystania potencjału związanego z wytwarzaniem sera objętego ChNP „Murazzano” na tym obszarze produkcji, o czym najlepiej świadczy fakt, że do dziś stanowią one kluczowy element gospodarki rolnej tego regionu.

Chów owiec, produkcja sera i zarządzanie gruntami to nierozdzielnie powiązane ze sobą elementy, które zachowały swój kluczowy charakter pomimo koniecznych i nieuniknionych zmian dokonujących się na przestrzeni wieków. Elementy te pełnią nie tylko istotną funkcję w procesie produkcji, ale odgrywają również ważną rolę polegającą na wspieraniu ochrony obszaru o wysokiej wartości naturalnej i krajobrazowej oraz wnoszeniu wkładu w działania służące zagwarantowaniu dobrego stanu środowiska rozumianego jako całość.

Technika produkcji sera objętego ChNP „Murazzano”, która po dziś dzień pozostaje silnie związana z tradycyjnymi praktykami, uwypukla właściwości stanowiące rezultat interakcji między środowiskiem, zwierzętami, czynnikami produkcji i wiedzą fachową mieszkańców regionu. Fakt, że skrzepy rozbija się dwukrotnie, niewielki rozmiar serów oraz szybkie umieszczanie skrzepów w formach to czynniki, które mają na celu zapewnienie szybkiego odsączenia serwatki, natomiast dzięki częstemu obracaniu sera, specyficznym metodom solenia oraz warunkom dojrzewania i leżakowania produkt może nabrać wyjątkowych właściwości typowych dla serów „Murazzano”.

Aromat sera objętego ChNP „Murazzano”, który nie został poddany długiemu procesowi dojrzewania, cechuje się nutami – wyczuwalnymi w pierwszej kolejności za pomocą zmysłu węchu, a dopiero później za pomocą zmysłu smaku – charakterystycznymi dla różnych gatunków roślin wchodzących w skład paszy, która stanowi dietę zwierząt; ma on delikatny smak i miękki miąższ o barwie od mlecznobiałej po słomkowożółtą. W przypadku dłuższego okresu dojrzewania, w miarę jak ser dojrzewa i leżakuje, jego zapach i smak stają się bardziej zdecydowane. Na jego powierzchni może pojawić się miękka, delikatna skórka o bardzo cienkiej warstwie znajdującej się pod skórą. Jego miąższ staje się bardziej jędrny i ciemniejszy i wydziela aromat przywodzący na myśl szlachetne owcze runo.

Połączenie specyficznych warunków klimatycznych, diety zwierząt i charakterystyki mleka wytwarzanego przez owce rasy Delle Langhe, a także wyjątkowej techniki produkcji i umiejętności serowarów, którzy w odpowiedni sposób wykorzystują te warunki, stanowi zatem czynnik o kluczowym znaczeniu dla produkcji sera objętego ChNP „Murazzano” i wyraz zbiorowej wiedzy fachowej mieszkańców regionu Langa mającej swoje źródło we wspólnej, wielowiekowej historii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub alternatywnie: bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it), po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.