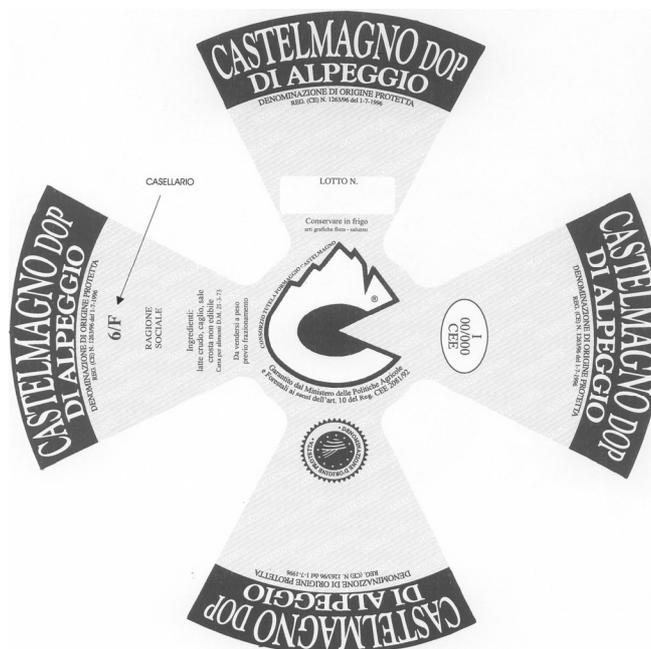
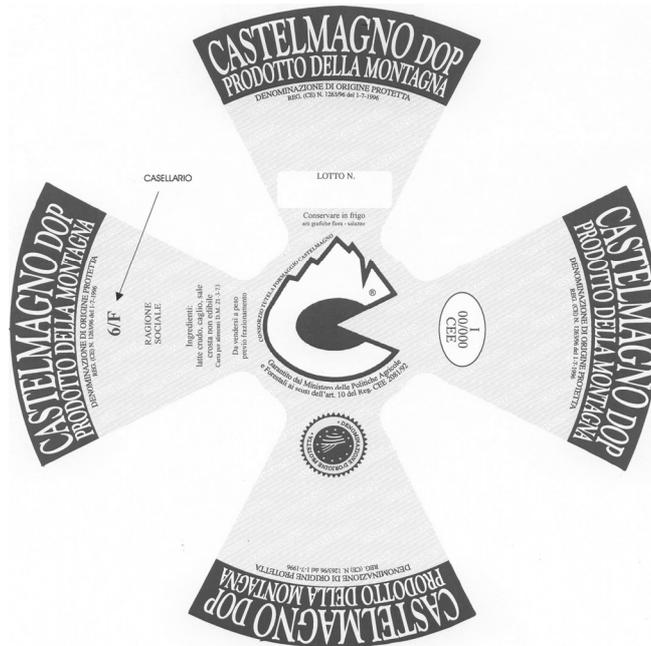


Il formaggio “Castelmagno” essendo prodotto tutto al di sopra dei 600 m. s.l.m. reca in etichetta la dicitura “prodotto della montagna”; quando la produzione del latte e la caseificazione avvengono al di sopra dei 1000 metri s.l.m., il formaggio DOP anziché la dicitura “prodotto della montagna” recherà in etichetta la dicitura “di alpeggio”.

Nel caso di formaggio “Castelmagno” prodotto della montagna, la scritta della sventolina sarà in campo colore blu.

Per il formaggio “Castelmagno” d’Alpeggio la sventolina porterà la menzione “DI ALPEGGIO” sulle quattro eliche che la compongono; la scritta “CASTELMAGNO” sarà in campo colore verde muschio e i caratteri della scritta “DI ALPEGGIO”, posta all’interno della scritta “CASTELMAGNO”, avranno un’altezza di 6 mm.

Marchio di conformità



Su entrambe le scritte verrà riportata la dicitura “crosta non edibile”.

Indici colorimetri del marchio di conformità: Sventolina per il Castelmagno DOP “Prodotto della montagna”: colore giallo pantone n° 101C, colore blu reflex; Sventolina per Castelmagno DOP “di alpeggio”: colore giallo pantone n° 101C, colore verde pantone n° 348C.

Solo a seguito di tale marchiatura ed etichettatura il prodotto potrà essere immesso al consumo con la Denominazione di Origine Protetta “Castelmagno”.

