

## RETTIFICHE

**Rettifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 1127/2013 della Commissione, del 7 novembre 2013, recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Montasio (DOP)]**

(Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 302 del 13 novembre 2013)

A pagina 2, allegato I, 1<sup>a</sup> modifica, terzo capoverso:

*anziché:* «Risulta inoltre migliorata la capacità geologica del latte, che misura la forza del coagulo la quale si traduce sia in una reazione più veloce all'effetto enzimatico del caglio che nella resistenza della cagliata all'azione meccanica della lira.»

*leggi:* «Risulta inoltre migliorata la capacità reologica del latte, che misura la forza del coagulo la quale si traduce sia in una reazione più veloce all'effetto enzimatico del caglio che nella resistenza della cagliata all'azione meccanica della lira.»

a pagina 2, allegato I, 3<sup>a</sup> modifica, secondo capoverso:

*anziché:* «06) "cottura a 42-48 °C e sminatura fuori fuoco per un tempo complessivo di venti/trenta minuti;"»,

*leggi:* «06) "cottura a 42-48 °C e spinatura fuori fuoco per un tempo complessivo di venti/trenta minuti;"»;

a pagina 2, allegato I, 3<sup>a</sup> modifica, quarto capoverso:

*anziché:* «06) "cottura a + 42-48 °C e seguente sminatura fuori fuoco per minimo 10 minuti;"»,

*leggi:* «06) "cottura a + 42-48 °C e seguente spinatura fuori fuoco per minimo 10 minuti;"»;

a pagina 2, allegato I, 3<sup>a</sup> modifica, quinto capoverso:

*anziché:* «Si è evidenziato che queste due fasi (cottura e seguente sminatura fuori fuoco) sono soggette a una notevole variabilità in funzione delle condizioni tecniche e tecnologiche esistenti.»

*leggi:* «Si è evidenziato che queste due fasi (cottura e seguente spinatura fuori fuoco) sono soggette a una notevole variabilità in funzione delle condizioni tecniche e tecnologiche esistenti.»

---