

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana». (21A02202)

(GU n.90 del 15-4-2021)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e del turismo ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» registrata con regolamento CE n. 1107/96 del 12 giugno 1996.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio produttori Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana con sede presso Camera di commercio, industria, artigianato agricoltura, Largo Belotti c, 16 - 24121 Bergamo, e che il predetto Consorzio possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1 del decreto ministeriale 14 ottobre 2013, n. 12511.

Ritenuto che le modifiche apportate non alterano le caratteristiche del prodotto e non attenuano il legame con l'ambiente geografico.

Considerato altresì, che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilità da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali acquisito il parere della Regione Lombardia competente per territorio, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della D.O.P. «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare della pesca e dell'ippica - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV, Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta
«Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana»

Art. 1.

Denominazione

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 5

UNIONALIMENTARI-CONFAPI

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com
www.unionalimentari.com

E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» il cui uso e' riservato 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 art. 3.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

La denominazione di origine «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» e' riservata al formaggio avente, terminato il periodo di stagionatura minima, le seguenti caratteristiche:

formaggio grasso a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero crudo a debole acidita' naturale;

forma: cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o semipiane;

dimensioni: diametro delle facce da 30 a 40 cm, altezza dello scalzo da 8 a 10 cm, con variazioni in piu' o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

peso: della forma: da 8 a 12 kg circa in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione con variazioni in piu' o in meno fino ad un massimo del 10%;

aspetto esterno: crosta sottile, compatta, naturale di colore giallo paglierino, piu' marcato con il progredire della stagionatura;

colore della pasta: avorio leggermente paglierino;

struttura della pasta: compatta, elastica, con occhiatura diffusa da 1 mm di diametro fino alle dimensioni definite «occhio di pernice»; e' tollerata la presenza di piccoli strappi nella pasta;

sapore: delicato, fragrante, poco salato, non piccante, con aroma caratteristico;

grasso sulla sostanza secca: minimo 42%.

Il periodo di stagionatura ha la durata minima di quarantacinque giorni. Il formaggio «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» puo' portare la menzione aggiuntiva «riserva» se la stagionatura e' superiore ai sei mesi.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di seguito elencati, ricadenti tutti nella Provincia di Bergamo: Averara, Branzi, Camerata Cornello, Carona, Cassiglio, Cusio, Foppolo, Isola Di Fondra, Lenna, Mezzoldo, Moio de' Calvi, Olmo Al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzatorre, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valnegrà, Valtorta.

Art. 4.

Prova all'origine

Gli operatori sono iscritti in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo ed assicurano, mediante registrazioni documentali in autocontrollo, soggette alla verifica dell'organismo di controllo, la prova dell'origine per quanto riguarda le fasi di produzione del «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» di cui agli articoli 3 e 5. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo di tutti i componenti della filiera,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



nonche' attraverso la denuncia delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' del prodotto.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate alla verifica da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Le forme prodotte vengono identificate al momento della formatura della cagliata negli stampi, nel corso di uno dei rivoltamenti, mediante apposizione sullo scalzo di una matrice a rilievo che riporta la data di produzione ed il bollo CE del caseificio di produzione.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

L'alimentazione delle bovine deve essere costituita da foraggi verdi e/o affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo; tali formaggi devono provenire per la maggior parte (almeno per il 50%) dalla zona geografica delimitata (vd. art. 3). Sono possibili eventuali integrazioni con cereali, mangimi concentrati e/o nuclei proteici. E' consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.

Il «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» si produce durante l'intero anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 35 e i 37 °C con aggiunta di caglio bovino onde ottenere la cagliata in trenta minuti circa. E' consentita l'aggiunta di innesto naturale o fermento selezionato.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si effettua una prima rottura della cagliata seguita dalla semicottura della massa caseosa fino alla temperatura di 43-50°C e dalla successiva agitazione sul fuoco. Successivamente vengono utilizzati stampi idonei denominati «fassere».

Devono altresì essere effettuate adeguate pressature onde consentire lo spurgo del siero.

Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia.

Art. 6.

Legame con l'ambiente geografico

L'Alta Valle Brembana constitui' storicamente un'entita' amministrativa con propri ordinamenti statutari dal 1364, confermati e aggiornati nel periodo della dominazione di Venezia. Nello specifico, l'ambiente geografico in cui ha avuto origine e si produce il «Formai de Mut» e' quello dell'Alta Valle Brembana (BG). Un'area ben definita geograficamente, racchiusa dalla corona di vette che dal monte Ortighera e dal Monte Menna giungono fino al Pizzo dei Tre Signori e al Monte Venturosa, lasciando ai confini ad est la Valle Serina e la Valle Seriana, a nord la Valtellina ed a ovest le valli Taleggio e Valsassina.

Le principali risorse e le connesse attivita' furono, lungo i secoli, i boschi e i pascoli. Il crinale orobico dell'Alta Valle Brembana e' costituito da cime e da selle di non facile accessibilita' e da un articolato sistema di valli e versanti a differente sviluppo altimetrico e diversa esposizione che hanno fortemente condizionato la scelta e il consolidamento nel tempo delle strutture insediative e produttive. Il territorio montano dell'Alta Valle Brembana si caratterizza quindi per vallate, pendii e alpeggi

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

che offrono una straordinaria diversità geologica e vegetale con una significativa presenza di specie vegetali endemiche.

La Valle Brembana fu soprattutto valle di mandriani e la produzione di formaggio, a cui era finalizzato l'allevamento bovino della zona, è attestata in diversi documenti storici. Questa tradizione si esprime ancora oggi, pur ovviamente avvalendosi di standard igienici ben differenti, nella produzione del caratteristico formaggio locale «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» DOP.

Era diffusa la pratica della transumanza, con la quale alcuni mandriani trasferivano le loro bestie nella bassa milanese durante il periodo invernale, per tornare sui pascoli di montagna nella bella stagione. I mandriani di queste terre sono detti bergami, e la bergamina è la mandria, che essi conducono. L'attività collaterale necessaria all'allevamento era la fienagione. I prati, concimati con lo stallatico, venivano sfalciati due volte nella stagione estiva.

Ai «bergamini» di altri tempi subentrarono i mandriani valligiani, che utilizzarono in affitto i pascoli della loro zona caricandoli con bestiame proprio o preso in affitto. Si è originata così una transumanza «locale», caratterizzata dallo spostamento delle mandrie dal fondovalle agli alpeggi, superfici pascolive poste al di sopra del limite superiore del bosco. Di conseguenza, i prati-pascoli di fondovalle liberati dal bestiame fornivano le scorte di fieno per la stagione invernale.

Ogni alpeggio è sovente suddiviso in più «stazioni», aree di pascolo dotate delle strutture necessarie per la permanenza del bestiame e dell'uomo. In ogni stazione gli animali si muovono lentamente lungo i pendii, nutrendosi delle numerose e abbondanti essenze aromatiche. Il personale alloggia nelle baite, piccole costruzioni di pietra in cui avviene anche la lavorazione del latte. Quando tutta l'erba è stata consumata, gli animali salgono verso la stazione successiva alla ricerca di nuova pastura, fino a superare a volte i 2000 metri di altitudine.

Il formaggio prodotto è posto a stagionare nella casera, unica per tutto l'alpeggio, logisticamente collocata nella posizione più favorevole. La casera favorisce condizioni stabili di temperatura e umidità. Il formaggio prodotto in alpeggio viene portato a valle, ove completa la propria stagionatura, che può durare più anni, insieme alla mandria che trova l'ultimo ricaccio dei prati-pascoli nonché il fieno pronto in azienda per tutto il periodo invernale.

Oggigiorno la monticazione e la conseguente produzione d'alpeggio avvengono nel periodo che va da maggio a ottobre, a seconda delle caratteristiche climatico-ambientali, nelle malghe indicate nel Piano regionale degli alpeggi. La restante produzione, che può avvenire dal 1° gennaio al 31 dicembre, ha luogo nel fondovalle, sempre e comunque rigorosamente in territorio montano.

In questo contesto ambientale e territoriale viene prodotto il «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana».

La denominazione tradizionale si può tradurre, letteralmente, con «formaggio di monte»; ma è da rilevare che la parola mut (monte) sia nel passato sia nella parlata corrente non indicava e non indica «montagna, altura, rilievo» ma «pascolo montano», per cui parlare di affittanze ecc. di «monti» significa appunto parlare di atti relativi ai pascoli.

Le condizioni dell'ambiente hanno permesso e permettono tuttora che il bestiame abbia un'attitudine specializzata per la produzione del latte.

Il «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» è prodotto con latte intero. Nel formaggio si concentra quasi tutta la materia grassa presente originariamente nel latte; ciò conferisce in misura

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

rilevante al prodotto gli odori e gli aromi dell'ambiente di produzione, caratterizzandolo ulteriormente.

Art. 7.

Controlli

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto conformemente a quanto stabilito dal regolamento UE 1151/2012 dall'organismo di controllo Certiprodop S.r.l. sede legale: via del Macello n. 26, Crema; uffici amministrativi: Via del Commercio, n. 29 - 26013 Crema (CR). Telefono 0373/259662 - fax 0373/253530 - e-mail info@certiprodop.it

Art. 8.

Etichettatura

Il marchio di conformita' e' dato dall'apposizione, su una delle due facce piane della forma che ha raggiunto almeno i quarantacinque giorni di stagionatura, del contrassegno cartaceo con il marchio di colore rosso (quadricromia: C=0. M=95. Y=85. K=0 - immagine 1) per la produzione che puo' avvenire a fondovalle dal 1° gennaio al 31 dicembre e di colore blu (quadricromia: C=98. M=72. Y=12. K=0 - immagine 2) per la produzione d'alpeggio, che puo' avvenire nel periodo che va dal 20 maggio al 20 ottobre; graficamente riporta al centro il disegno di un campanaccio stilizzato che a sua volta ha al centro della campana una forma di formaggio da cui si stacca uno spicchio; lungo il contorno del campanaccio e' riportata la scritta «Formai de Mut» D.O.P., mentre lungo il profilo interno della circonferenza che contiene il disegno del campanaccio vi e' il seguito del nome, ovvero «dell'Alta Valle Brembana» e gli estremi normativi della registrazione regolamento CE 1107/96.

Lungo tutta la circonferenza esterna sono poi riprodotti ventidue campanacci stilizzati racchiusi da un'ulteriore circonferenza esterna. Nel marchio di colore blu la circonferenza interna ai ventidue campanacci e' sostituita dalla scritta ripetuta «d'alpeggio» (immagine 2).

Per il «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» con periodo di stagionatura superiore ai sei mesi, il marchio presenta le identiche caratteristiche sopra descritte con l'aggiunta della scritta «Riserva» ripetuta sulla circonferenza interna ai ventidue campanacci. (immagine 3 e 4).

Parte di provvedimento in formato grafico

Per l'applicazione del marchio e' ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il formaggio DOP «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» puo' essere immesso al consumo in forme intere o porzioni di forma. L'attivita' di porzionatura e confezionamento e' consentita anche fuori dalla zona di origine.

Al momento della sua immissione sul mercato al consumo, ogni incarto e/o confezione di formaggio «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» DOP, deve recare la denominazione «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» DOP e i marchi sopradescritti con le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge; in caso di particolari esigenze di stampa i suddetti marchi potranno essere riportati anche in colore nero o contrasto.

per la produzione d'alpeggio, che può avvenire nel periodo che va dal 20 maggio al 20 ottobre; graficamente riporta al centro il disegno di un campanaccio stilizzato che a sua volta ha al centro della campana una forma di formaggio da cui si stacca uno spicchio; lungo il contorno del campanaccio è riportata la scritta «Formai de Mut» D.O.P., mentre lungo il profilo interno della circonferenza che contiene il disegno del campanaccio vi è il seguito del nome, ovvero «dell'Alta Valle Brembana» e gli estremi normativi della registrazione regolamento CE 1107/96.

Lungo tutta la circonferenza esterna sono poi riprodotti ventidue campanacci stilizzati racchiusi da un'ulteriore circonferenza esterna. Nel marchio di colore blu la circonferenza interna ai ventidue campanacci è sostituita dalla scritta ripetuta «d'alpeggio» (immagine 2).

Per il «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» con periodo di stagionatura superiore ai sei mesi, il marchio presenta le identiche caratteristiche sopra descritte con l'aggiunta della scritta «Riserva» ripetuta sulla circonferenza interna ai ventidue campanacci. (immagine 3 e 4).



Immagine 1



Immagine 2

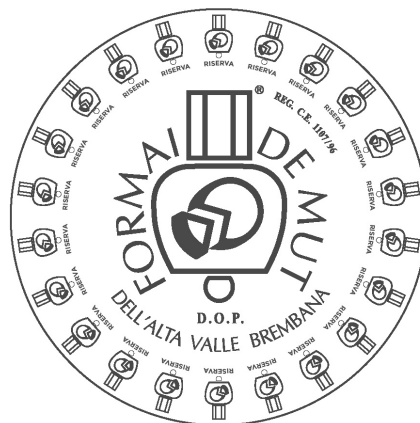


Immagine 3

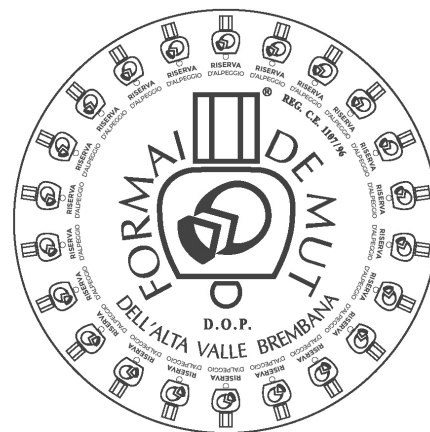


Immagine 4

Per l'applicazione del marchio è ammesso l'utilizzo di colla alimentare.

Il formaggio DOP «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» può essere immesso al consumo in forme intere o porzioni di forma. L'attività di porzionatura e confezionamento è consentita anche fuori dalla zona di origine.

Al momento della sua immissione sul mercato al consumo, ogni incarto e/o confezione di formaggio «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» DOP, deve recare la denominazione «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» DOP e i marchi sopradescritti con le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge; in caso di particolari esigenze di stampa i suddetti marchi potranno essere riportati anche in colore nero o contrasto.

21A02202

MARIO DI IORIO, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*