

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Bitto»

(G.U.R.I. del 21-7-2005, n. 168)

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ha ricevuto l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione d'origine protetta «Bitto», registrata con regolamento (CE) n. 1263 del 1° luglio 1996, nel quadro della procedura prevista dall'art. 17 del regolamento 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, presentata dal Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto, con sede in Sondrio - via Valeriana, 32;

Considerato che il Consorzio di cui sopra è l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999;

Considerato che l'istanza di modifica del disciplinare di produzione della D.O.P. «Bitto» riguarda in particolare le sezioni dello stesso concernenti il riferimento agli alpeggi, l'alimentazione delle bovine, alcuni passaggi tecnologici, nonché il contrassegno da apporre al formaggio all'atto della sua immissione al consumo;

Ritenuto che le modifiche apportate risultano non alterare le caratteristiche del prodotto e non attenuare il legame con l'ambiente geografico, consentendo al consumatore una migliore conoscenza dello stesso e delle sue caratteristiche;

Visto il parere favorevole alle modifiche espresso dalla regione Lombardia;

Considerato altresì che l'art. 9 del citato regolamento (CEE) n. 2081/92 prevede la possibilità, da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica ai disciplinari di produzione delle denominazioni registrate;

Considerato che l'attuale disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Bitto» è formato dall'insieme della documentazione trasmessa alla Commissione europea per la registrazione della denominazione;

Il Ministero delle politiche agricole e forestali ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della DOP «Bitto» comprensivo delle modifiche richieste;

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta dovranno essere presentate, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 (Disciplina dell'imposta di bollo) e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento della qualità dei prodotti agroalimentari e dei servizi - Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore - QTC III, 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 Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di modifica alla Commissione europea;

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Bitto»

Art. 1.

La denominazione di origine protetta «Bitto» è riservata al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 del presente disciplinare ed avente i requisiti di seguito fissati.

Art. 2.

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio «Bitto», nonché di trasformazione, stagionatura e condizionamento comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio, gli alpeggi dei territori limitrofi dei seguenti comuni dell'Alta Valle Brembana in provincia di Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve e gli alpeggi denominati Varrone, Artino e Lareggio dei territori limitrofi nei comuni di Introbio e Premana in provincia di Lecco.

Art. 3.

Il formaggio «Bitto» è prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo intero derivato da razze tradizionali nella zona individuata all'art. 2 del presente disciplinare ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

a) l'alimentazione delle bovine lattifere deve essere costituita da erba di pascolo degli alpeggi dell'area delimitata all'art. 2. Al fine di mantenere il corretto livello di benessere animale, è consentita per le lattifere una integrazione dell'alimentazione da pascolo, fissata nei limiti massimi di kg 3 di sostanza secca al giorno, con i seguenti alimenti: mais, orzo, frumento, soia, melasso nella quantità non superiore al 3%.

È ammesso l'impiego di sale pastorizio.

È ammessa inoltre un'alimentazione di solo soccorso a base di fieno di prato stabile;

b) il latte di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino crudo in misura non superiore al 10%, viene coagulato immediatamente in loco valorizzando la microflora casearia spontanea;

c) la coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello.

La cottura della cagliata, che avviene ad una temperatura compresa fra i 48 e i 52 °C, si protrae per circa 30 minuti. La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di riso. Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali che conferiscono il caratteristico scalzo concavo. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maturazione inizia nelle «casere d'alpe» e si completa nelle strutture di fondovalle sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni; a decorrere dal settantesimo giorno dalla data di produzione il Consorzio di tutela incaricato, previo controllo effettuato dall'organismo di controllo con esito positivo, appone sulle forme il contrassegno e il marchio a fuoco descritti all'art. 4.

Le caratteristiche della DOP «Bitto» sono le seguenti:

a) forma: cilindrica, regolare, con superfici piane e con uno scalzo concavo, a spigoli vivi;

b) dimensioni: il diametro delle facce è di 30-50 cm; l'altezza dello scalzo è di 8-10 cm;

c) peso variabile da 8 kg a 25 kg in relazione alle dimensioni della forma.

La forma, le dimensioni ed il peso possono subire delle leggere variazioni in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione;

d) aspetto esterno: crosta compatta di colore giallo paglierino che diventa più intenso con la stagionatura, di spessore compreso fra 2 e 4 millimetri;

e) pasta: struttura compatta, con presenza di occhiatura rada ad occhio di pernice; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagionatura;

f) sapore: dolce, delicato, più intenso con il procedere della maturazione. L'eventuale aggiunta di latte caprino rende più intenso il caratteristico aroma;

g) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%;

h) umidità media a settanta giorni: 38%.

Le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso tra il 1° giugno e il 30 settembre.

Dopo almeno un anno di stagionatura il prodotto può essere utilizzato grattugiato come condimento.

La stagionatura può protrarsi anche per diversi anni, senza alterare le caratteristiche organolettiche e strutturali del formaggio.

Art. 4.

Il formaggio a denominazione di origine protetta «Bitto» deve recare apposti sullo scalzo, all'atto della sua immissione al consumo, i seguenti contrassegni, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative:

a) il contrassegno, di seguito rappresentato, che costituisce parte integrante del presente disciplinare e che deve essere apposto a fuoco sullo scalzo al termine del periodo di maturazione e prima di immettere al consumo il formaggio, si compone della scritta «Bitto» dove la «B» è parzialmente leggibile, il completamento della lettera è compiuto con l'immagine di una forma di formaggio stilizzata cui manca una fetta. La parte mancante della forma va a comporre una «V» iniziale di Valtellina; la forma di formaggio richiama al prodotto. La B è un'immagine, mentre la restante scritta ITTO è in formato times regular allargato al 113,94%;

(si omette immagine)

b) il marchio a fuoco, di seguito rappresentato, apposto dopo il settantesimo giorno dalla data di produzione, è costituito, nella parte inferiore, da un semicerchio caratterizzato da un bordo a similuna interrotto da una «V» aperta molto morbida, all'interno della quale è posizionato un terzo elemento grafico raffigurante un triangolo equilatero, capovolto, dai lati obliqui concavi. Un'illustrazione che figurativamente rappresenta una forma di formaggio stilizzata, dove l'elemento della «V» aperta interrompe la continuità del cerchio, separandone uno spicchio che simbolicamente rappresenta la caratteristica fetta di formaggio. Tale marchio fa parte integrante del presente disciplinare ed è riservato alle forme prodotte da non meno di settanta giorni e che presentino i requisiti fissati dal presente disciplinare.

(si omette immagine)