

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2022/C 410/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012****«Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana»****n. UE: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021****DOP (X) IGP ( )****1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio dei Produttori per la Tutela e Valorizzazione del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana con sede c/o CCIAA di Bergamo, Largo Belotti, 16 – 24121 Bergamo. Tel. +39 354524880; fax +39 354524881; e-mail: formaidemutavbdop@gmail.com; PEC: formaidemut@pec.it.

Il Consorzio Produttori Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- Etichettatura
- Altro: cambiamento formale del disciplinare organizzato per articoli seguendo indicazione del Regolamento; inserimento delle informazioni relative all'organismo di controllo; confezionamento

#### 4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

#### 5. Modifica (modifiche)

##### *Premessa*

La denominazione di origine protetta Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, è stata registrata con Regolamento (CE) 1171/96 del 12 giugno 1996 (DOP) a norma dell'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

I documenti pubblicati in CE nel Registro Europeo delle indicazioni geografiche consistono in un dossier che comprende una relazione storica, la descrizione dell'ambiente geografico e una sommaria descrizione del processo di trasformazione, corredato da mappe e integrato dalla scheda tecnica n. 0039 345 81377 del 22 febbraio 1995, che riporta i seguenti paragrafi (non numerati):

- descrizione del prodotto,
- area geografica,
- storia,
- metodo di lavorazione,
- legame con l'ambiente geografico,
- struttura di controllo.

Il disciplinare della denominazione di origine controllata (doc) è stato approvato con Decreto del Presidente della Repubblica del 10 settembre 1985 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) n. 112 del 16 maggio 1986, e presenta un articolato costituito da 4 articoli, su cui si basa l'attuale piano dei controlli.

I documenti sopra elencati costituiscono la base per la richiesta di modifica.

In occasione della richiesta di modifica, viene riscritto il nuovo disciplinare, secondo l'articolato in vigore e fornito dal Ministero delle Politiche agricole, in particolare:

- Vengono mantenuti l'art. 1 Denominazione e l'art. 3 Zona di produzione.
- Viene scomposto l'art. 2 del DPR del 10 settembre 1985 e ottenuti il nuovo art. 2. Descrizione del prodotto e l'art. 5 Metodo di ottenimento.
- Viene inserito ex novo l'art. 4 Prova dell'origine
- Viene inserito ex novo l'art. 6 Legame con l'ambiente geografico
- Vengono inseriti ex novo l'art. 7 Controlli e l'art. 8 Etichettatura

#### **Descrizione del prodotto**

- *La modifica è puramente formale e riguarda l'Art. 1 del disciplinare vigente (DPR del 10 settembre 1985).*

##### *Dove è scritto:*

«È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.»

*È stato scritto*

#### **«Art. 1 – Denominazione**

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio “Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” il cui uso è 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.»

*Motivazione:*

Si precisa che la dicitura corrente «presente decreto» del 10 settembre 1985 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) n. 112 del 16 maggio 1986, deve essere sostituita con «presente disciplinare».

— *La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare vigente (DPR del 10 settembre 1985) - punto 3.2 del documento unico*

*Dove era scritto:*

«La denominazione di origine “Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio grasso a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero proveniente da una o due mungiture giornalieri a debole acidità naturale. Il periodo di stagionatura ha la durata minima di 45 giorni. È usato come formaggio da tavola quando la maturazione non è inferiore a sei mesi. Presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a scalzo dritto 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 più 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 più o in meno fino ad un massimo del 10 %;

confezione esterna: crosta sottile, compatta, naturale di colore giallo paglierino, tendente al grigio con la 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”;

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

grasso sulla sostanza secca: minimo 45 %.

Le caratteristiche del formaggio variano in relazione alla durata di stagionatura che può protrarsi oltre l’anno.»

*È stato scritto:*

#### **«Art. 2 – Descrizione del prodotto**

La denominazione di origine “Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” è 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 e a debole acidità naturale;

forma: cilindrica, a scalzo dritto 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 più 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 più o in meno fino ad un massimo del 10 %;

aspetto esterno: crosta sottile, compatta, naturale, di colore giallo paglierino, più 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”; è 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 45 giorni. Il formaggio "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" può portare la menzione aggiuntiva "Riserva" se la stagionatura è superiore ai 6 mesi.»

*Motivazione:*

- È stata eliminata la specifica dell'utilizzo del latte proveniente da una o due mungiture giornaliere. Con il diminuire degli allevamenti, non sempre le latterie riescono a sostenere la raccolta giornaliera del latte. Si tratta infatti di una piccola produzione di montagna e le latterie nel corso degli anni hanno dovuto organizzarsi per abbattere i costi di raccolta, ottimizzando i percorsi e cambiando il calendario delle raccolte che potrebbero non verificarsi più giornalmente. Ovviamente le aziende hanno le attrezzature idonee a conservare il latte di più mungiture in maniera ottimale. Il Consorzio di Tutela ha dimostrato con caseificazioni sperimentali che la raccolta a giorni alterni non modifica le caratteristiche del formaggio.
- Viene specificato che le caratteristiche del formaggio sono riferite alla fine del periodo di stagionatura minima, pari a 45 giorni.
- Viene sostituita la definizione «confezione esterna» con «aspetto esterno», più comprensibile; viene sostituita la frase «tendente al grigio con la stagionatura» con «più marcato con il progredire della stagionatura» perché più appropriata.
- È stato aggiunto che è tollerata la presenza di piccoli strappi nella pasta. Gli «strappi» (o fessure) sono dovuti all'utilizzo di latte a debole acidità naturale, che mantiene una microflora autoctona presente nell'ambiente (pascolo, stalla, caseificio), dotata di notevole biodiversità, che agisce producendo fermentazioni tipiche che non compromettono, anzi arricchiscono le caratteristiche e la qualità del formaggio.
- È stato abbassato il valore relativo al grasso minimo sulla sostanza secca, passando dal precedente valore di 45 % a quello di 42 %. Le bovine sono alimentate in modo tradizionale, per cui la razione non è sempre costante nel corso dell'anno ed in alcuni periodi, specie nelle fasi di passaggio da foraggio secco a verde o viceversa, oppure in caso di andamenti climatici anomali che riducono le caratteristiche nutritive dei foraggi, oppure quando gli animali stessi sono soggetti ad escursioni termiche repentine, si possono avere ripercussioni sulle fermentazioni ruminali che conseguentemente possono portare ad abbassamenti significativi del tenore di grasso nel latte e quindi di conseguenza nel formaggio. Il formaggio mantiene comunque la classificazione di «formaggio grasso».
- È stata eliminata la frase «è usato come formaggio da tavola quando la maturazione non è inferiore a sei mesi» perché non rispecchia le attuali abitudini dei consumatori. Inoltre la definizione «formaggio da tavola» è generica e non sufficiente a descrivere le caratteristiche del prodotto. Invece, per maggior chiarezza nei confronti del consumatore, si vorrebbe introdurre una specifica relativa alla stagionatura, che consentirebbe di classificare il formaggio stagionato oltre i 6 mesi, col termine «riserva». Si ritiene più appropriato differenziare due classi di stagionatura, da 45 giorni a 6 mesi, e oltre i sei mesi: infatti il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, in seguito al particolare processo produttivo, ben si presta a una lunga maturazione, che conferisce al formaggio caratteristiche sensoriali di sapidità e aroma più marcate rispetto alla tipologia a maturazione più breve. Questa distinzione viene introdotta a vantaggio del consumatore finale che può così orientarsi meglio nella scelta d'acquisto verso un prodotto che più si confà al gusto personale.

### **Prova dell'origine**

- Viene introdotto ex novo l'articolo 4 che riguarda gli elementi che comprovano l'origine del formaggio «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana».

Si riporta di seguito il testo dell'articolo introdotto:

#### **«Art. 4 – Prova dell'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 all'art. 3 e 5. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla Struttura di Controllo di tutti i componenti della filiera, nonché attraverso la denuncia delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità 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.»

### **Metodo di ottenimento**

— La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare vigente (DPR del 10 settembre 1985) - punto 3.3 del Documento Unico relativamente all'alimentazione del bestiame

*Dove è scritto:*

«L'alimentazione del bestiame vaccino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo, da prato pascolo o da prato polifita della zona di produzione oltre ad eventuali integrazioni con miscela di cereali e nel periodo invernale con insilati di mais o erba.»

*È stato scritto:*

### **«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 foraggi devono provenire per la maggior parte (almeno per il 50 %) dalla zona geografica delimitata. Sono possibili eventuali integrazioni con cereali, mangimi concentrati e/o nuclei proteici. È consentito l'uso di integratori minerali e vitaminici.»

*Motivazione:*

Si è specificato in maniera più precisa l'origine degli alimenti che devono provenire per la maggior parte (almeno per il 50 %) dalla zona geografica delimitata. Attualmente lo spopolamento della montagna ha portato ad un progressivo avanzamento del bosco a discapito delle aree pascolive e a prato-pascolo; inoltre le poche aree pianeggianti del fondovalle sono state soggette a forte urbanizzazione lasciando libere solo le aree più impervie, difficilmente coltivabili e spesso nemmeno utilizzabili per il pascolo dei bovini, riducendo così le risorse foraggere locali e obbligando alcune aziende ad acquistare foraggi fuori zona. Purtroppo, anche la recente presenza di specie faunistiche alloctone, come ad esempio i cinghiali, va a discapito delle sempre più ridotte superfici pascolive rimaste, in quanto il danno provocato al cotico erboso riduce ulteriormente la produzione di foraggio locale a disposizione. Inoltre, come è noto, il bosco è in continuo avanzamento, perché l'impegno degli agricoltori nella gestione del territorio non è sufficiente al mantenimento dei prati, per la scarsità di manodopera. Inoltre si è ritenuto di dover eliminare la possibilità di somministrare insilati alle bovine perché il loro impiego costituisce un punto critico nel processo di caseificazione e stagionatura del formaggio in quanto potenziali veicoli di spore di clostridi. L'eliminazione di tale possibilità potrebbe rendere necessario l'approvvigionamento di alimenti concentrati da fuori zona di origine, in sostituzione dell'apporto nutrizionale fornito dagli insilati. Si chiede inoltre di consentire l'apporto di integratori nell'alimentazione delle bovine.

Una dieta equilibrata per vacche di buona genetica, oltre che soddisfare i fabbisogni nutrizionali, favorisce il buon mantenimento delle loro condizioni di benessere e salute, che si riflettono positivamente sulla qualità del latte. Una alimentazione equilibrata consente di ottenere un latte con buon tenore in grasso, proteine e basse cellule somatiche, migliorando così la sua attitudine alla caseificazione e consentendo di ottenere un formaggio di alta qualità.

— La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare vigente (DPR del 10 settembre 1985) relativamente al metodo di ottenimento

*Dove è scritto:*

«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 onde ottenere la cagliata in 30 minuti. 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 45-47 °C e dalla successiva agitazione fuori fuoco. Devono altresì essere effettuate adeguate pressature utilizzando idonee presse onde consentire lo spurgo del siero. Successivamente vengono utilizzati stampi idonei denominati "fassere".

Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l'operazione deve ripetersi a giorni alterni per 8 - 12 giorni.»

*È stato scritto:*

«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 30 minuti circa. È 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 fuori 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.»

*Motivazione:*

Si introduce la specifica della tipologia di caglio che deve essere di bovino, come normalmente avviene, per evitare la possibilità di utilizzo di cagli diversi presenti in commercio. Per quanto concerne la durata della formazione della cagliata, è stato aggiunto l'avverbio «circa» in quanto l'azione enzimatica del caglio potrebbe avere una durata facilmente influenzata dalle caratteristiche naturali della materia prima e dalle condizioni dell'ambiente in cui si opera. È stata introdotta la possibilità di utilizzo di innesto naturale o fermento selezionato. Questo aspetto non era stato contemplato nella versione precedente. Questa introduzione è dovuta al fatto che la carica batterica del latte in arrivo ai caseifici è significativamente diminuita nel corso degli anni a seguito del miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti, delle condizioni di mungitura ed anche di conservazione del latte.

Una minor carica batterica comporta una minor reattività del latte in caldaia a fronte della necessità di una sua rapida acidificazione, necessaria per ottenere la corretta disidratazione del coagulo e per contrastare lo sviluppo di microrganismi anticaseari dannosi per il processo di produzione. La microflora autoctona presente nell'ambiente stalla e nell'ambiente caseificio è comunque mantenuta ed esaltata nelle fasi successive di lavorazione, andando a conferire al formaggio le caratteristiche proprie, essendo il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana un formaggio prodotto con latte crudo e a pasta semicotta.

Per quanto concerne l'ampliamento del range di temperatura per la cottura tra 43 e 50 °C della cagliata, si è osservato che talvolta è necessario diminuire o aumentare la temperatura per migliorare il processo di caseificazione, favorire il corretto spurgo della cagliata e la successiva fermentazione ottimale del formaggio. Questa necessità è legata alla diversa composizione floristica del foraggio o al grado di maturazione delle essenze che lo compongono ed anche alla diversa capacità di coibentazione dell'ambiente e delle caldaie in cui avviene la caseificazione. Si rimanda alla esperienza e alla capacità del casaro la decisione di quali siano i parametri ottimali, pur restando in un range accettabile e definito dal disciplinare, ma meno vincolante in presenza di condizioni fisiche del latte e ambientali estreme.

È stata tolto l'obbligo di utilizzare «idonee presse» per consentire la possibilità ai caseifici artigianali, e soprattutto in alpeggio, di utilizzare altri strumenti manuali idonei a svolgere la stessa funzione delle presse. Anche in questo caso il procedimento tradizionale non viene intaccato dalla modalità con cui si ottiene lo spurgo del siero, che comunque deve essere eseguito adeguatamente per consentire al formaggio di mantenere le caratteristiche previste dal disciplinare.

Viene tolta l'indicazione relativa alla durata della salatura perché la precedente indicazione era generica e riferita solo alla salatura a secco e poteva dare adito a fraintendimenti rispetto alla procedura di salatura in salamoia, che invece non può tecnicamente essere fatta a giorni alterni per 8-12 giorni. Inoltre, considerata la differenza tra le due tecniche di salatura in termini di rivoltamenti e modalità di assorbimento del sale, è impossibile dare agli operatori un'indicazione specifica sul metodo da usare. Una corretta salatura del prodotto è nell'interesse di ciascun produttore, il quale grazie alla propria esperienza ed alle caratteristiche dei propri locali produttivi che influiscono sull'assorbimento del sale, adotta la migliore modalità e tempistica per salare il prodotto ed ottenerne un risultato ideale. È quindi facoltà di ogni produttore scegliere di adottare la tipologia di salatura e la sua durata per ottenere il miglior prodotto possibile.

## **Legame**

— Vista la necessità di ristrutturare il disciplinare per uniformarlo al nuovo articolato approvato dal Mipaaf, viene introdotto ex novo l'articolo 6 del disciplinare – punto 5 del Documento Unico. Tale articolo deriva da una sintesi di quanto riportato nel dossier a supporto della registrazione e nella scheda di integrazione alla registrazione del 4/02/1995 n. 0039 34581377 pag. 3 e 4 pubblicati in CE e nel sito del Mipaaf e pubblicazioni storico-tecnico-scientifiche sulla Valle Brembana

Si riporta di seguito il testo relativo al legame:

#### «Art. 6 – Legame con l'ambiente geografico

L'Alta Valle Brembana costituì storicamente un'entità 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" è quello dell'Alta Valle Brembana (BG). Si tratta di 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 e a ovest le Valli Taleggio e Valsassina. Quest'area presenta un'escursione altimetrica compresa tra i 440 m s.l.m. rilevati nel comune di Lenna e i 2 916 metri s.l.m. del Pizzo del Diavolo di Tenda, nel comune di Carona.

Le principali risorse e le connesse attività furono, lungo i secoli, i boschi, i pascoli e le miniere. Il crinale orobico dell'Alta Valle Brembana è costituito da cime e da selle di non facile accessibilità 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.

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 nella produzione del caratteristico formaggio locale "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana".

L'esposizione ai flussi di aria umida del Mediterraneo, sbarrati dalla catena alpina, è uno dei tratti più importanti del clima delle Orobie. Questa caratteristica si esplica in piogge e nevicate che aumentano man mano che si procede dal fondovalle verso la testata e i versanti, condizione favorevole per il rinverdimento dei prati-pascoli e quindi l'allevamento di bovine da latte. Le variazioni tra un anno e l'altro possono comunque essere notevoli, come è tipico delle regioni dal clima temperato.

Per le caratteristiche climatico - ambientali sopradescritte il territorio montano dell'Alta Valle Brembana si caratterizza quindi per vallate, pendii e alpeggi che offrono una straordinaria diversità geologica e vegetale e che l'uomo ha saputo sfruttare nei secoli attraverso la stagionale pratica della monticazione, con una transumanza verticale che prevede il carico dei pascoli durante i mesi estivi e, con il sopraggiungere del clima rigido, il ritorno a fondovalle, dove trascorrere il resto dell'anno. Questa tradizione è particolarmente evidente nelle peculiari e tipiche tonalità della colorazione della pasta del "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" che vira dal colore avorio, quando le bovine sono alimentate a fieno durante la stagione invernale, al colore paglierino, quando le bovine sono alimentate con erba verde durante la bella stagione.

I prati della Valle Brembana sono formati da numerose essenze vegetali la cui composizione è eterogenea e variabile a seconda dei luoghi, delle condizioni ambientali, della quota altimetrica e della ricchezza d'acqua.

La flora alpina bergamasca è tra le più interessanti e le più ricche delle Alpi; essa rappresenta quantitativamente e qualitativamente un significativo insieme di specie tra le quali spiccano per importanza e notorietà numerosi endemismi. Il motivo della preziosità della flora bergamasca è da ricercarsi nelle vicende storico-geologiche che si sono successe in questo territorio: avanzate e ritiri glaciali hanno influenzato profondamente la componente floristica. Le Orobie, in particolare le Prealpi Bergamasche, hanno svolto il ruolo di oasi di rifugio per molte specie alpine, permettendone la conservazione di entità di antica origine (paleoendemiti) e nel contempo favorendo la genesi, per isolamento geografico, di nuove specie (neoendemiti).

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

Ogni alpeggio, superficie pascoliva posta al di sopra del limite superiore del bosco, 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 vengono abilmente condotti lungo i pascoli a seconda della disponibilità e della qualità dei foraggi e delle risorse idriche necessarie per l'abbeverata. È proprio l'esperienza degli alpeggiatori, maturata e tramandata di generazione in generazione, che determina lo spostamento della mandria e la modalità di pascolamento (variabile a seconda delle condizioni meteorologiche giornaliere, della qualità, del grado di maturazione e della appetibilità delle diverse aree di pascolo) al fine di valorizzare al meglio le risorse foraggere disponibili e ottenere così il miglior formaggio.

Il personale alloggia nelle baite, costruzioni in cui avviene anche la lavorazione del latte. L'esperienza e la capacità del casaro sono alla base della scelta dei parametri tempo-temperatura ottimali da adottare durante la caseificazione, pur nel rispetto degli intervalli codificati dalla tradizione; i valori appropriati tengono conto della coibentazione dei locali di produzione, della zona in cui hanno pascolato le bovine e talune volte anche delle particolari condizioni chimico-fisiche del latte, a loro volta determinate da situazioni ambientali estreme (bruschi cali di temperatura, grandinate e/o nevicate).

Quando tutta l'erba di una stazione è stata consumata, gli animali salgono verso quella successiva alla ricerca di nuova pastura, fino a superare a volte i 2 000 metri di altitudine.

Il formaggio prodotto è posto a stagionare nella casera, spesso unica per tutto l'alpeggio, logisticamente collocata nella posizione più favorevole. Ogni casera è stata creata e gestita affinché garantisca stabilmente le condizioni di temperatura e di umidità ideali per la buona riuscita del prodotto. Ogni casaro, a seconda dell'interazione temperatura-umidità, fissa le tempistiche e le modalità di rivoltamento e spazzolatura per la corretta maturazione delle forme ed il raggiungimento delle caratteristiche tipiche del "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana". Al termine della monticazione, il formaggio prodotto in alpeggio viene portato a valle, ove completa la propria stagionatura, che può durare più anni. Anche la mandria torna alla località di partenza, dove trova l'ultimo ricaccio dei prati-pascoli nonché il fieno pronto in azienda per il periodo invernale.

Oggi giorno la monticazione e la conseguente produzione d'alpeggio avvengono nelle malghe indicate nel Piano Regionale degli Alpeggi, nel periodo compreso tra maggio e ottobre, a seconda dell'andamento climatico - ambientale. La restante produzione, che può avvenire dal 1° gennaio al 31 dicembre, ha luogo nel fondovalle, sempre e comunque rigorosamente in territorio montano.

Originariamente era diffusa la pratica della transumanza, con la quale alcuni mandriani trasferivano i loro animali nella bassa milanese durante il periodo invernale, per tornare sui pascoli di montagna nella bella stagione. I mandriani di queste terre erano detti bergamini e la bergamina era la mandria che essi conducevano; si tratta di termini ancora in uso oggi nel lessico locale. 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 prevalentemente "locale", caratterizzata dallo spostamento delle mandrie dal fondovalle agli alpeggi. Di conseguenza, i prati-pascoli di fondovalle liberati dal bestiame forniscono le scorte di fieno per la stagione invernale.

La somma dei fattori legati alla particolare biodiversità della circoscritta zona geografica e delle tradizionali tecniche di allevamento determinano la specificità del latte che viene esaltata attraverso una caseificazione a latte crudo; ciò consente di ritrovare inalterate nel "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" tutte le proprietà nutrizionali, sensoriali e microbiologiche del territorio d'origine. È soprattutto durante la fase di stagionatura del formaggio che la microflora autoctona del latte crudo d'origine e dell'ambiente di produzione condiziona i fenomeni di maturazione del formaggio, determinandone il *flavour* distintivo.

Il "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" è inoltre prodotto con latte intero. Nel formaggio si concentra quasi tutta la materia grassa presente originariamente nel latte e con essa le molecole aromatiche liposolubili proprie di molte essenze locali; ciò conferisce in misura rilevante al prodotto gli aromi e gli odori dell'ambiente di produzione, caratterizzandolo ulteriormente.»

### **Etichettatura**

— La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare vigente (DPR del 10 settembre 1985) - punto 3.6 del Documento Unico.

*Dove era scritto:*

«Sulle forme di formaggio "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" devono risultare le apposite marcature o da altri contrassegni specifici la denominazione di origine del formaggio e gli estremi del seguente decreto.»

È stato scritto:

#### «Art 8 – Etichettatura

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione, su una delle due facce piane della forma che ha raggiunto almeno i 45 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 può 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 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 riportato parte del nome della denominazione di origine "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 Reg. C.E. 1107/96. Lungo tutta la circonferenza esterna sono poi riprodotti 22 campanacci stilizzati racchiusi da un'ulteriore circonferenza esterna. Nel marchio di colore blu la circonferenza interna ai 22 campanacci è sostituita dalla scritta "d'alpeggio" (immagine 2).

Per il "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" con periodo di stagionatura superiore ai 6 mesi, il marchio presenta le identiche caratteristiche sopra descritte con l'aggiunta della scritta "Riserva" ripetuta sulla circonferenza interna ai 22 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.

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.»

*Motivazione:*

Si è dettagliato in maniera più puntuale le modalità di etichettatura.

## **Altro**

### **Controlli**

— Vista la necessità di ristrutturare il disciplinare per uniformarlo al nuovo articolato approvato dal Mipaaf, viene introdotto un articolo che riguarda i controlli in cui è stato inserito il nome e i riferimenti dell'organismo di controllo.

Di seguito si riporta il testo inserito:

#### **«Art. 7 – Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto conformemente a quanto stabilito dal Reg. UE 1151/2012 dall'Organismo di Controllo Certiprodot S.r.l. - sede legale: via del Macello n. 26, Crema; Uffici Amministrativi: Via del Commercio, n. 29 - 26013 Crema (CR), telefono e Fax +39 373229628 – E-mail: info@certiprodot.it.»

### **Confezionamento**

— Vista la necessità di ristrutturare il disciplinare per uniformarlo al nuovo articolato approvato dal Mipaaf viene inserita un'aggiunta che riguarda il punto 3.5 del documento unico e l'articolo 8 del disciplinare sulle modalità di immissione al consumo.

Si riporta di seguito il testo inserito:

«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.»

## DOCUMENTO UNICO

## «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana»

n. UE: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

## DOP (X) IGP ( )

## 1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana»

## 2. Stato membro o paese terzo

Italia

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.3 — Formaggi

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione di origine «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» è 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 e a debole acidità 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 più 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 più o in meno fino ad un massimo del 10 %;

aspetto esterno: crosta sottile, compatta, naturale, di colore giallo paglierino, più 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»; è 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 45 giorni. Il formaggio «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» può portare la menzione aggiuntiva «Riserva» se la stagionatura è superiore ai 6 mesi.

## 3.3 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

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

La quota del 50 % trova la sua giustificazione nei motivi di seguito indicati. Attualmente lo spopolamento della montagna ha portato ad un progressivo avanzamento del bosco a discapito delle aree pascolive e a prato-pascolo; inoltre le poche aree pianeggianti del fondovalle, sono state soggette a forte urbanizzazione lasciando libere solo le aree più impervie, difficilmente coltivabili e spesso nemmeno utilizzabili per il pascolo dei bovini, riducendo così le risorse foraggere locali e obbligando alcune aziende ad acquistare foraggi fuori zona. Purtroppo, anche la recente presenza di specie faunistiche alloctone, come ad esempio i cinghiali, va a discapito delle sempre più ridotte superfici pascolive rimaste, in quanto il danno provocato al cotico erboso riduce ulteriormente la produzione di foraggio locale a disposizione. Inoltre, come è noto, il bosco è in continuo avanzamento, perché l'impegno degli agricoltori nella

gestione del territorio non è sufficiente al mantenimento dei prati, per la scarsità di manodopera. Inoltre si è ritenuto di dover eliminare la possibilità di somministrare insilati alle bovine perché il loro impiego costituisce un punto critico nel processo di caseificazione e stagionatura del formaggio in quanto potenziali veicoli di spore di clostridi. L'eliminazione di tale possibilità potrebbe rendere necessario l'approvvigionamento di alimenti concentrati da fuori zona di origine, in sostituzione dell'apporto nutrizionale fornito dagli insilati.

#### 3.4 Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Gli allevamenti del bestiame da latte la cui produzione è destinata alla trasformazione in «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» devono essere ubicati nella zona geografica delimitata.

La produzione del latte, la sua trasformazione e la stagionatura devono avvenire nella zona geografica delimitata.

#### 3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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.

#### 3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il marchio di conformità è dato dall'apposizione, su una delle due facce piane della forma che ha raggiunto almeno i 45 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 può 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 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 riportato parte del nome della denominazione di origine «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 Reg. C.E. 1107/96. Lungo tutta la circonferenza esterna sono poi riprodotti 22 campanacci stilizzati racchiusi da un'ulteriore circonferenza esterna. Nel marchio di colore blu la circonferenza interna ai 22 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 6 mesi, il marchio presenta le identiche caratteristiche sopra descritte con l'aggiunta della scritta «Riserva» ripetuta sulla circonferenza interna ai 22 campanacci. (immagine 3 e 4).



Immagine 1



Immagine 2



Immagine 3

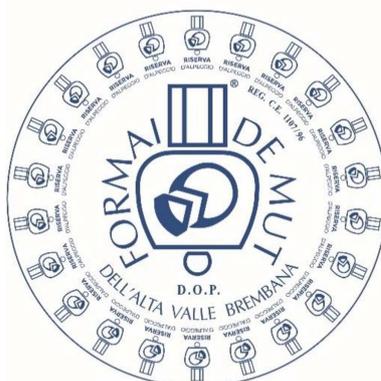


Immagine 4

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

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.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

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.

## 5. Legame con la zona geografica

L'Alta Valle Brembana costituì storicamente un'entità 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» è quello dell'Alta Valle Brembana (BG). Si tratta di 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 e a ovest le Valli Taleggio e Valsassina. Quest'area presenta un'escursione altimetrica compresa tra i 440 m s.l.m. rilevati nel comune di Lenna e i 2 916 metri s.l.m. del Pizzo del Diavolo di Tenda, nel comune di Carona.

Le principali risorse e le connesse attività furono, lungo i secoli, i boschi, i pascoli e le miniere. Il crinale orobico dell'Alta Valle Brembana è costituito da cime e da selle di non facile accessibilità 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.

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 nella produzione del caratteristico formaggio locale «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana».

L'esposizione ai flussi di aria umida del Mediterraneo, sbarrati dalla catena alpina, è uno dei tratti più importanti del clima delle Orobie. Questa caratteristica si esplica in piogge e nevicate che aumentano man mano che si procede dal fondovalle verso la testata e i versanti, condizione favorevole per il rinverdimento dei prati-pascoli e quindi l'allevamento di bovine da latte. Le variazioni tra un anno e l'altro possono comunque essere notevoli, come è tipico delle regioni dal clima temperato.

Per le caratteristiche climatico - ambientali sopradescritte il territorio montano dell'Alta Valle Brembana si caratterizza quindi per vallate, pendii e alpeggi che offrono una straordinaria diversità geologica e vegetale e che l'uomo ha saputo sfruttare nei secoli attraverso la stagionale pratica della monticazione, con una transumanza verticale che prevede il carico dei pascoli durante i mesi estivi e, con il sopraggiungere del clima rigido, il ritorno a fondovalle, dove trascorrere il resto dell'anno. Questa tradizione è particolarmente evidente nelle peculiari e tipiche tonalità della colorazione della pasta del «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» che vira dal colore avorio, quando le bovine sono alimentate a fieno durante la stagione invernale, al colore paglierino, quando le bovine sono alimentate con erba verde durante la bella stagione.

I prati della Valle Brembana sono formati da numerose essenze vegetali la cui composizione è eterogenea e variabile a seconda dei luoghi, delle condizioni ambientali, della quota altimetrica e della ricchezza d'acqua.

La flora alpina bergamasca è tra le più interessanti e le più ricche delle Alpi; essa rappresenta quantitativamente e qualitativamente un significativo insieme di specie tra le quali spiccano per importanza e notorietà numerosi endemismi. Il motivo della preziosità della flora bergamasca è da ricercarsi nelle vicende storico-geologiche che si sono successe in questo territorio: avanzate e ritiri glaciali hanno influenzato profondamente la componente floristica. Le Orobie, in particolare le Prealpi Bergamasche, hanno svolto il ruolo di oasi di rifugio per molte specie alpine, permettendone la conservazione di entità di antica origine (paleoendemiti) e nel contempo favorendo la genesi, per isolamento geografico, di nuove specie (neoendemiti).

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

Ogni alpeggio, superficie pascoliva posta al di sopra del limite superiore del bosco, 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 vengono abilmente condotti lungo i pascoli a seconda della disponibilità e della qualità dei foraggi e delle risorse idriche necessarie per l'abbeverata. È proprio l'esperienza degli alpeggiatori, maturata e tramandata di generazione in generazione, che determina lo spostamento della mandria e la modalità di pascolamento (variabile a seconda delle condizioni meteorologiche giornaliere, della qualità, del grado di maturazione e della appetibilità delle diverse aree di pascolo) al fine di valorizzare al meglio le risorse foraggere disponibili e ottenere così il miglior formaggio.

Il personale alloggia nelle baite, costruzioni in cui avviene anche la lavorazione del latte. L'esperienza e la capacità del casaro sono alla base della scelta dei parametri tempo-temperatura ottimali da adottare durante la caseificazione, pur nel rispetto degli intervalli codificati dalla tradizione; i valori appropriati tengono conto della coibentazione dei locali di produzione, della zona in cui hanno pascolato le bovine e talune volte anche delle particolari condizioni chimico-fisiche del latte, a loro volta determinate da situazioni ambientali estreme (bruschi cali di temperatura, grandinate e/o nevicate).

Quando tutta l'erba di una stazione è stata consumata, gli animali salgono verso quella successiva alla ricerca di nuova pastura, fino a superare a volte i 2 000 metri di altitudine.

Il formaggio prodotto è posto a stagionare nella casera, spesso unica per tutto l'alpeggio, logisticamente collocata nella posizione più favorevole. Ogni casera è stata creata e gestita affinché garantisca stabilmente le condizioni di temperatura e di umidità ideali per la buona riuscita del prodotto. Ogni casaro, a seconda dell'interazione temperatura-umidità, fissa le tempistiche e le modalità di rivoltamento e spazzolatura per la corretta maturazione delle forme ed il raggiungimento delle caratteristiche tipiche del «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana». Al termine della monticazione, il formaggio prodotto in alpeggio viene portato a valle, ove completa la propria stagionatura, che può durare più anni. Anche la mandria torna alla località di partenza, dove trova l'ultimo ricaccio dei prati-pascoli nonché il fieno pronto in azienda per il periodo invernale.

Oggi giorno la monticazione e la conseguente produzione d'alpeggio avvengono nelle malghe indicate nel Piano Regionale degli Alpeggi, nel periodo compreso tra maggio e ottobre, a seconda dell'andamento climatico - ambientale. La restante produzione, che può avvenire dal 1° gennaio al 31 dicembre, ha luogo nel fondovalle, sempre e comunque rigorosamente in territorio montano.

Originariamente era diffusa la pratica della transumanza, con la quale alcuni mandriani trasferivano i loro animali nella bassa milanese durante il periodo invernale, per tornare sui pascoli di montagna nella bella stagione. I mandriani di queste terre erano detti *bergami* e la bergamina era la mandria che essi conducevano; si tratta di termini ancora in uso oggi nel lessico locale. 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 prevalentemente «locale», caratterizzata dallo spostamento delle mandrie dal fondovalle agli alpeggi. Di conseguenza, i prati-pascoli di fondovalle liberati dal bestiame forniscono le scorte di fieno per la stagione invernale.

La somma dei fattori legati alla particolare biodiversità della circoscritta zona geografica e delle tradizionali tecniche di allevamento determinano la specificità del latte che viene esaltata attraverso una caseificazione a latte crudo; ciò consente di ritrovare inalterate nel «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» tutte le proprietà nutrizionali, sensoriali e microbiologiche del territorio d'origine. È soprattutto durante la fase di stagionatura del formaggio che la microflora autoctona del latte crudo d'origine e dell'ambiente di produzione condiziona i fenomeni di maturazione del formaggio, determinandone il *flavour* distintivo.

Il «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» è inoltre prodotto con latte intero. Nel formaggio si concentra quasi tutta la materia grassa presente originariamente nel latte e con essa le molecole aromatiche liposolubili proprie di molte essenze locali; ciò conferisce in misura rilevante al prodotto gli aromi e gli odori dell'ambiente di produzione, caratterizzandolo ulteriormente.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».