

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Bitto"

DM 19 aprile 1995 - GURI n. 103 del 5 maggio 1995

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine "Bitto" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Bitto" comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio ed i territori limitrofi dei seguenti comuni dell'Alta Valle Brembana in provincia di Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida e Valleve.

Art. 3

Il formaggio "Bitto" è prodotto esclusivamente con latte vaccino intero derivato da razze tradizionali nella zona individuata all'art. 2 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 da cui deriva il latte deve essere costituita da essenze spontanee ed erbai eventualmente affienati, dell'area delimitata all'art. 2;
- b) il latte di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino, in misura non superiore al 10% viene coagulato immediatamente in loco sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia;
- 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. La maturazione inizia nelle "casere d'Alpe" e si completa negli stabilimenti di fondovalle sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni;
- d) forma: cilindrica, regolare, con superfici piane, con uno scalzo concavo, a spigoli vivi;
- e) dimensioni: il diametro delle facce è di 30-50 centimetri; l'altezza dello scalzo è di 8-10 centimetri;
- f) 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;
- g) aspetto esterno: crosta compatta di colore giallo paglierino che diventa più intenso con la stagionatura, di spessore compreso fra 2 e 4 millimetri;
- h) 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;

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

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

m) umidità media a 70 giorni: 38%.

Le varie fasi produttive si svolgono secondo, gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso fra il 1° giugno ed 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 "Bitto", deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.
