

**Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) N. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2009/C 87/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) N. 510/2006 <sup>(1)</sup> del Consiglio. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA  
**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9**

«BITTO»

**N. CE: IT-PDO-117-1502-02.08.2006**

**IGP ( ) DOP ( X )**

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

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

**2. Tipo di modifica**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

### 3. Modifica (modifiche)

#### 3.1. Descrizione del prodotto

All'articolo 3 si è ritenuto opportuno dettagliare l'alimentazione delle bovine al pascolo ed integrare la stessa con un quantitativo massimo di 3 kg di sostanza secca al giorno, in aggiunta al sale e all'alimentazione di «soccorso» a base di fieno di prato stabile. Tale integrazione si è resa necessaria per andare incontro alle esigenze dei produttori, in difficoltà viste le mutate condizioni degli alpeggi e le caratteristiche genetiche del bestiame monticato. Infatti il solo pascolo non sempre è sufficiente ad assicurare il giusto benessere agli animali. Nello stesso articolo, viene precisato che il latte utilizzato è latte crudo, si tratta esclusivamente di una modifica di forma, in quanto l'attuale disciplinare non prevede alcun trattamento per il latte dopo la mungitura, pertanto si tratta già di «latte crudo».

Inoltre viene innalzata da 10 a 12 cm l'altezza massima del formaggio. Tale aumento è giustificato dalle metodiche di produzione che, essendo ancora fortemente legate ai processi tradizionali, permettono una produzione di forme di formaggio non perfettamente omogenee, ma variabile entro certi limiti definiti. Si vuole inoltre precisare che la definizione dell'intervallo di altezza dello scalzo della forma del «BITTO» (8-12 cm) è in linea con le informazioni contenute nei documenti storici che prevedono proprio un'altezza massima di 12 cm.

#### 3.2. Zona geografica

In merito all'articolo relativo alla zona d'origine si precisa che la modifica richiesta consiste nell'integrazione della zona di produzione del latte, con i tre alpeggi denominati Varrone, Artino e Lareggio, siti nelle province di Bergamo e Lecco. Questi alpeggi nella stesura originale erano stati erroneamente dimenticati. L'estensione dell'area di produzione è minima, in quanto interessa meno dell'1 % dell'area di produzione attuale, e l'omogeneità dal punto di vista geografico, è garantita dal fatto che le caratteristiche litologiche, altimetriche ed espositive degli alpeggi aggiunti sono le stesse delle aree già incluse nella zona di produzione, pertanto la vegetazione pascoliva tende ad essere assolutamente simile a quella dell'area di produzione indicata originariamente.

#### 3.3. Metodo di ottenimento

Con la modifica presentata si vuole introdurre la possibilità di utilizzare starter autoctoni, questa pratica tecnologicamente innovativa, consente di migliorare il processo di caseificazione, ridurre l'incidenza di difetti, assicurare la sanità del prodotto e, allo stesso tempo, garantire il mantenimento delle caratteristiche tipiche che sono espressione del legame con il territorio. Infatti, tra i fattori che intervengono nel processo di caseificazione, quelli di ordine microbiologico svolgono un ruolo essenziale nella produzione e maturazione dei formaggi. L'utilizzo per la caseificazione di latte crudo è un punto di forza per il Bitto e per i formaggi tipici in genere ma, contemporaneamente, può diventarne il punto di maggior debolezza se la qualità microbiologica del latte è scadente, vuoi per la povertà di batteri lattici, vuoi per la presenza di microrganismi anticaseari. La causa della povertà del latte in fermenti può essere ricercata nella maggiore pulizia e igiene adottate nelle diverse fasi di produzione (mungitura, trasporto del latte, recipienti e locali di lavorazione) e nell'uso di recipienti e utensili in metallo o in plastica al posto di quelli di legno: infatti, se da un lato queste pratiche risolvono i problemi di tipo igienico-sanitario, dall'altro, riducendo il numero di microrganismi presenti nel latte, lo depauperano anche di batteri filocaseari. La presenza di flore microbiche anticasearie che a volte si riscontra nel latte di monte è dovuta alle disagiate condizioni di produzione, soprattutto nel caso di estati molto piovose. Nel caso di formaggi a latte crudo, l'impiego dell'innesto contribuisce a «governare» i processi fermentativi della caseificazione, riducendo l'insorgenza di difetti nel formaggio. Esso assicura corrette condizioni di acidificazione e spurgo della cagliata (senza le quali resterebbe troppo siero nel formaggio con conseguente formazione di occhiatura ed aromi sgradevoli e comunque indesiderati), consentendo, allo stesso tempo, lo sviluppo equilibrato delle diverse specie microbiche filocasearie presenti nella materia prima (che intervengono nel processo di maturazione garantendo la tipicità del prodotto). Nel caso di formaggi tipici è di notevole interesse l'uso di starter isolati e selezionati dalla microflora caratteristica di ciascun formaggio. In questo modo è possibile conservare i caratteri tipici di pregio di queste produzioni e migliorarne la qualità, evitando di ridurle a prodotti standardizzati ma anonimi, dal gusto appiattito e privo delle caratteristiche peculiari. A partire dal 1999 il Consorzio di Tutela ha avviato, in collaborazione con il CNR-ISPRA di Milano, delle ricerche volte all'approfondimento delle conoscenze

sulla microflora che caratterizza il formaggio Bitto, al mantenimento della biodiversità microbica e delle caratteristiche che essa determina sul prodotto, al miglioramento della qualità. Negli anni sono stati isolati e studiati ceppi di batteri lattici e di Enterococchi. Su parte dei ceppi così individuati si è proceduto ad eseguire ulteriori analisi per valutarne le caratteristiche fisiologiche, biochimiche, metaboliche e le attitudini casearie. Dalla riproduzione di massa dei ceppi autoctoni si sono ottenuti innesti selezionati che inoculati nel latte crudo non deprimono la microflora spontanea presente nel latte e, anzi, creano condizioni più favorevoli al suo sviluppo garantendo il mantenimento delle caratteristiche sensoriali del formaggio.

### 3.4. Etichettatura

Al fine di fornire un'informazione più precisa al consumatore e di favorire contestualmente l'immediata riconoscibilità del prodotto si è ritenuto opportuno, descrivere il contrassegno identificativo della DOP in oggetto, che nel disciplinare vigente era solo allegato e introdurre l'apposizione di un disco cartaceo. Questo riporta, oltre alla scritta «Bitto» ripetuta più volte a raggiera, il logo comunitario e i nomi di aziende, tenute, fattorie, ragioni sociali, marchi privati che non devono avere significato laudativo e non devono trarre in inganno il consumatore. La possibilità di indicare il nome dell'alpeggio in cui è stato prodotto il formaggio è stata introdotta per valorizzare il formaggio ottenuto da quei produttori che, in condizioni lavorative già disagiate e difficili quali sono quelle degli alpeggi della zona di produzione del Bitto (condizioni della viabilità — d'accesso al pascolo e interna — non sempre agevoli; fabbricati rurali modesti; attrezzature tradizionali; forte influenza delle condizioni atmosferiche sull'allevamento e sul processo di caseificazione), applicano in modo volontario un metodo produttivo che comporta maggiori rischi e possibili perdite di prodotto. La valorizzazione del prodotto può compensare i maggiori rischi assunti dai produttori.

## DOCUMENTO UNICO

### REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«BITTO»

N. CE: IT-PDO-117-1502-02.08.2006

IGP ( ) DOP ( X )

#### 1. Denominazione

«BITTO»

#### 2. Stato membro o paese terzo

Italia

#### 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

##### 3.1. Tipo di prodotto (Allegato II)

Classe 1.3 — Formaggi Formaggi

##### 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1)

Formaggio di latte di vacca crudo intero derivato da razze tradizionali della zona, eventualmente addizionato di latte caprino crudo in misura non superiore al 10 %, di media e lunga stagionatura, di forma cilindrica regolare a superficie piana, con scalzo concavo a spigoli vivi. Il diametro delle facce è compreso tra 30 e 50 cm, l'altezza dello scalzo è di 8-12 cm; il peso è compreso tra 8 kg a 25 kg. All'esterno si presenta di colore giallo paglierino tendente a diventare più intenso con la stagionatura, lo spessore della crosta è compreso fra 2 e 4 millimetri. La pasta è di 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; il sapore è dolce, delicato, più intenso con il procedere della maturazione. L'eventuale aggiunta di latte caprino rende più intenso il caratteristico aroma. Il grasso sulla sostanza secca non è inferiore al 45 % e l'umidità media a 70 giorni è pari al 38 %. Il formaggio viene prodotto secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso tra il 1° giugno ed il 30 settembre.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Latte vaccino, latte caprino crudo in misura non superiore al 10 %, caglio di vitello, sale, fermenti autoctoni.

### 3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)

L'alimentazione delle vacche è costituita da erba di pascolo degli alpeggi dell'area delimitata al punto 4. 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, non superiore al 5 %, nel caso in cui si verificano eventi meteorici straordinari che non consentono il pascolamento (quali neve, grandine) e limitatamente al tempo necessario al ripristino delle normali condizioni.

### 3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata

Le operazioni di produzione e trasformazione del latte e di stagionatura del formaggio Bitto devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione così come delimitato nel punto 4.

### 3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

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

### 3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura

Il formaggio a denominazione di origine protetta «Bitto» deve recare apposti sullo scalzo, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno, che deve essere apposto a fuoco sullo scalzo al termine del periodo di maturazione e prima di immettere al consumo il formaggio. Il contrassegno 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 %.

Al fine dell'identificazione del prodotto, è possibile applicare sulle forme intere un disco di carta ad uso alimentare apposto su una delle facce.

Il disco ha diametro di cm 30 circa. Esso è formato da una corona esterna con sfondo di colore rosso, la scritta BITTO di colore giallo ripetuta più volte a raggiera e il logo comunitario per le Denominazioni d'Origine Protetta di dimensioni adattate e nei colori e nei caratteri originali.

Una corona interna contigua alla corona rossa di colore giallo che può essere utilizzata per indicare elementi previsti dalla normativa vigente e riferimenti ad i nomi di aziende, tenute, fattorie, ragioni sociali, marchi privati che non devono avere significato laudativo e non devono trarre in inganno il consumatore.

Per i produttori che, nel rispetto del Disciplinare di Produzione, alimentano le bovine lattifere esclusivamente con erba di pascolo degli alpeggi dell'area delimitata al punto 4 senza aggiunta alcuna di integratori, fatta eccezione che per il sale pastorizio e un'alimentazione di solo soccorso a base di fieno di prato stabile non superiore al 20 %, che non utilizzano fermenti durante il processo di caseificazione e che iniziano la lavorazione del latte entro trenta minuti dalla fine della mungitura, è ammessa la marchiatura che indica il nome dell'alpeggio in cui il formaggio è stato prodotto. Tale marchiatura, apposta in bassorilievo sullo scalzo della forma al momento della produzione, riporta il nome dell'alpeggio per esteso in formato times e sarà affiancata dai marchi di cui sopra.

#### 4. Definizione concisa della zona geografica

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione nonché alla produzione del formaggio «Bitto», 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.

#### 5. Legame con la zona geografica

##### 5.1. Specificità della zona geografica

La zona di produzione del Bitto è costituita da un territorio montano (il 70 % della superficie è al di sopra dei 1 500 metri di altitudine e meno dell'8 % è al di sotto dei 500 metri, la pendenza delle valli è mediamente elevata e i versanti hanno un andamento accidentato), contenuto tra le Alpi Retiche e Orobic, che si sviluppa da est a ovest. Ciò ne influenza il clima e la flora e ne ha condizionato lo sviluppo sociale, culturale ed economico. L'escursione altimetrica della superficie pascoliva si concentra attorno ad un valore medio di 486 metri, sufficientemente elevato per garantire una razionale utilizzazione del pascolo. Il forte dislivello, infatti, è la condizione indispensabile per sfruttare il pascolo nel giusto stadio di maturazione. La varietà di conformazione degli alpeggi della zona di produzione li rende idonei al caricamento simultaneo di diverse categorie di bestiame (tra cui bovini e caprini da latte per la produzione di Bitto). Anche l'esposizione è il più delle volte varia e con la giacitura, l'altitudine e i venti determina il clima dell'alpe che, nonostante la variabilità, si caratterizza per le ampie escursioni termiche, l'aria secca, l'intenso irraggiamento e l'abbondanza delle precipitazioni estive. I pascoli sono nella quasi totalità di tipo acido, non molto profondi ed insistenti su substrati silicei di gneiss e scisti micacei, talcosi ed argillosi. Le specie botaniche predominanti sono di tipo poliennale o perenne e si contraddistinguono per la rapidità della fase riproduttiva, il forte sviluppo vegetativo, il portamento basso e raccolto, l'accentuato sviluppo degli apparati radicali e delle foglie, la ricchezza in aromi e la notevole resistenza al calpestio ed al dente dell'animale. Gran parte di esse appartengono alla famiglia delle graminacee, secondariamente alle composite, leguminose, ombrellifere, chenopodiacee, rosacee, ecc. Per quanto riguarda la conduzione, tradizionalmente il territorio dell'alpeggio è suddiviso in diverse stazioni, di quota crescente ed ubicazione diversa.

##### 5.2. Specificità del prodotto

Il Bitto è un formaggio prodotto esclusivamente in alpeggio con latte crudo di una sola mungitura che proviene dai bovini ed eventualmente dai caprini al pascolo. È un formaggio grasso a pasta cotta, di dimensioni medio-grandi con superficie liscia e caratteristico scalzo concavo a spigoli vivi. La pasta ha una struttura compatta con occhiatura rada ad occhio di pernice e colore tendente al giallo paglierino (più intenso con il procedere della stagionatura). La maturazione minima è di settanta giorni ma la stagionatura di questo formaggio può protrarsi anche per diversi anni, senza alterarne le caratteristiche organolettiche e strutturali. Il sapore del Bitto nell'anno di produzione è dolce, la consistenza della pasta è burrosa e solubile. Con la stagionatura il sapore diventa più intenso, la consistenza più asciutta e la pasta lascia percepire una lieve granulosità. Il Bitto presenta aromi particolari che derivano dalle erbe pascolate dagli animali da cui deriva il latte. L'eventuale aggiunta di latte caprino rende più intenso il caratteristico aroma di questo formaggio.

##### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Tra i diversi elementi del territorio che giocano un ruolo significativo sulle caratteristiche del Bitto è da segnalare la composizione floristica del pascolo che dipende dall'ambiente naturale (suolo, clima) e dalla gestione della malga. Il pascolo offre agli animali una vegetazione molto composita. Le numerose piante presenti apportano un gran numero di sostanze chimiche capaci di svolgere un ruolo importante nel funzionamento dei processi digestivi e metabolici dell'organismo animale e quindi nel determinare le caratteristiche qualitative delle produzioni. I composti volatili presenti nei foraggi possono essere trasferiti ai prodotti lattiero-caseari attraverso l'apparato digerente per assorbimento diretto dal tratto digestivo o attraverso i gas ruminali e quindi al sistema circolatorio, conferendo a tali prodotti odori e sapori caratteristici. In particolare la concentrazione nel latte di alcuni composti, quali i terpeni, sembra in stretta relazione con la dieta alimentare degli animali. I prati naturali di montagna caratterizzati da una grande varietà di specie e composti in particolare da dicotiledoni presentano un numero maggiore e un'abbondanza superiore in terpeni. Anche i formaggi di montagna sono più ricchi

in terpeni rispetto ai formaggi di pianura. Inoltre, poiché il profilo terpenico varia a seconda delle specie vegetali costituenti il foraggio, la natura e la quantità dei terpeni nel latte (e nel formaggio) dipende dalla natura floristica delle erbe consumate dagli animali. Fra i micronutrienti più diffusi nelle erbe dei pascoli gli acidi grassi hanno ricevuto particolare attenzione da parte del mondo della ricerca; gli acidi grassi insaturi rappresentano oltre il settanta per cento del totale degli acidi grassi contenuti nell'erba. Tra questi, l'acido linoleico viene trasformato da particolari batteri ruminali in isomeri cis e trans, parte dei quali transitano poi nel latte.

Sistema di allevamento e tecniche di trasformazione sono ulteriori elementi che legano il prodotto al territorio. Gli animali durante il periodo di produzione del Bitto, dal 1° giugno al 30 settembre, sono al pascolo, a quote elevate, sempre all'aperto (solo in alcune malghe vi sono strutture per il ricovero degli animali in caso di cattive condizioni atmosferiche). La qualità del latte risente, oltre che delle caratteristiche del foraggio, anche delle condizioni di allevamento degli animali e dell'ambiente in senso lato. Ad esempio la concentrazione di grasso è stimolata principalmente dal rimarchevole contenuto di fibra grezza dell'erba, dall'avanzata fase di lattazione delle bestie e dall'altitudine, fattori che, ad eccezione del primo, sono anche responsabili, con la ricchezza in azoto solubile del pascolo, degli incrementi azotati. Sui tassi minerali e vitaminici agiscono, invece, oltre alla buona disponibilità del pabulum, l'intenso irraggiamento. La trasformazione del latte avviene subito dopo la mungitura, in loco, senza alcun trattamento sul latte crudo, secondo metodi tradizionali tramandati di generazione in generazione e ancor oggi artigianali. La trasformazione immediata del latte in un formaggio a lunga conservazione fu nel passato la logica soluzione per «conservare» il latte e le sue proprietà nutritive sugli alpeggi trasportando poi le forme verso il fondovalle alla fine della stagione estiva. La maggior parte delle operazioni — dal riempimento della caldaia, alla rottura, agitazione, e estrazione della cagliata — sono manuali: esperienza e abilità del casaro sono fondamentali. La fermentazione che si sviluppa a partire dalla microflora originale unitamente alla tecnica di produzione permettono di ottenere un prodotto finale unico e inimitabile. La forma circolare con scalzo concavo deriva dalla tradizionali fascere in cui la cagliata viene posta dopo l'estrazione. La stagionatura inizia nelle casere d'alpe, strutture spesso seminterrate per avere una temperatura più costante e un giusto grado di umidità, in cui il formaggio matura in condizioni naturali. Durante l'intera fase di stagionatura i formaggi sono sottoposti a periodici rivoltamenti, puliture e raschiature.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per la proposta di modifica della denominazione d'origine protetta «Bitto».

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile

— sul sito internet:

[www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg),

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 «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE510/2006)».