

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Formai de Mut dell'Alta Val Brembana"

DPR 10 settembre 1985 – GURI n. 112 del 16 maggio 1986

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Formai de Mut dell'Alta Val 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.

Art. 2

La denominazione di origine del formaggio "Formai de Mut dell'Alta Val Brembana" è riservata la 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.

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

Si produce durante l'intero anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura tra i 35 e i 37°C, con aggiunta di caglio onde ottenere la cagliata in 30 minuti.

Il formaggio deve essere ottenuto 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.

Il periodo di stagionatura ha la durata minima di quarantacinque giorni.

È usato come formaggio da tavola quando la maturazione non è inferiore ai sei mesi.

Presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrico 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 produzione 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: di colore avorio leggermente paglierino;

struttura della pasta: compatta, elastica, con occhiatura diffusa da 1 mm di diametro fino alle dimensioni definite di "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.

Art. 3

La zona di produzione e stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni sottoelencati ricadenti tutti nella provincia di Bergamo:

Averara, Branzi, Carona, Camerata, Cornello, Cassiglio, Cusio, Fiazzatore, Foppolo, Isola di Fronda, Lenna, Mezzoldo, Moio de Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Piazza Brembana, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valtorta, Valnegrà.

Art. 4

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