

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2009/C 87/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Änderungsantrag nach Artikel 9

„BITTO“

EG-Nr. IT-PDO-117-1502-02.08.2006

g.g.A. () g.U. (X)

1. Beabsichtigte Änderungen Rubrik(en) der Spezifikation

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstige (zu präzisieren)

2. Art der Änderung

- Änderung des einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein „Einziges Dokument“ noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten „Einziges Dokuments“ erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

⁽¹⁾ ABl. L 93, vom 31.3.2006, S. 12.

3. **Änderung(en)**

3.1 *Beschreibung des Erzeugnisses*

In Artikel 3 der Spezifikation wird das Futter der Kühe auf der Weide im Einzelnen angegeben und, neben der Salzgabe und der „Notfallzufütterung“ mit Heu von Dauergrünland, um die Gabe von maximal 3 kg Trockensubstanz pro Tag ergänzt. Dies war erforderlich, um den Bedürfnissen der Erzeuger Rechnung zu tragen, die aufgrund der veränderten Bedingungen der Almwirtschaft und der genetischen Merkmale der Almkühe mit Problemen konfrontiert sind. Die reine Weidefütterung reicht nämlich nicht immer aus, um das Wohlbefinden der Tiere sicherzustellen. In Artikel 3 wird zudem präzisiert, dass zur Herstellung Rohmilch verwendet wird. Dies ist eine rein formale Änderung, da auch in der zurzeit gültigen Spezifikation nach dem Melken keine Behandlung der Milch vorgesehen ist, sodass es sich in jedem Fall um „Rohmilch“ handelt.

Darüber hinaus wird die maximale Randhöhe des Käses von 10 auf 12 cm erhöht. Dies ist durch die Herstellungsmethoden gerechtfertigt, die sich nach wie vor eng an den traditionellen Verfahren orientieren, so dass die erzeugten Käseläbe nicht völlig einheitlich sind, sondern innerhalb bestimmter Grenzen variieren. Im Übrigen steht die Definition der geänderten Randhöhe des „Bitto“ (8-12 cm) im Einklang mit den Angaben in historischen Dokumenten, in denen eine maximale Randhöhe von 12 cm angegeben wird.

3.2 *Geografisches Gebiet*

In Artikel 2 wird das Herkunftsgebiet der Milch durch die beantragte Änderung um die drei in den Provinzen Bergamo und Lecco gelegenen Almen Varrone, Artino und Lareggio erweitert. In der ursprünglichen Fassung der Spezifikation waren diese Almen irrtümlich vergessen worden. Diese minimale Erweiterung des Herstellungsgebiets um weniger als 1 % der derzeit bewirtschafteten Fläche beeinträchtigt seine geographische Homogenität nicht, da die zusätzlich aufgenommenen Almen auf der gleichen Höhe liegen und dieselben lithologischen Merkmale und klimatischen Bedingungen aufweisen wie das ursprüngliche Herkunftsgebiet. Deshalb besitzen die Weiden auch eine sehr ähnliche Vegetation wie die im ursprünglich spezifizierten Herstellungsgebiet.

3.3 *Herstellungsverfahren*

Die beantragte Änderung soll die Möglichkeit der Verwendung autochtoner Starterkulturen eröffnen. Dieses innovative Verfahren führt zur Verbesserung der Käseherstellung, zur Verringerung der Produktmängel und zur Steigerung der Bekömmlichkeit des Erzeugnisses. Zugleich wird sichergestellt, dass die typischen Produktmerkmale erhalten bleiben, in denen die enge Verbindung mit dem Erzeugungsgebiet zum Ausdruck kommt. Gerade die mikrobiologischen Faktoren spielen bei der Herstellung des Käses und bei seiner Reifung eine wichtige Rolle. Die Verwendung von Rohmilch ist ein besonderer Vorzug des „Bitto“ und aller traditionellen Käsesorten, kann aber auch zum Nachteil werden, wenn die mikrobiologische Qualität der Milch nicht einwandfrei ist, sei es wegen einer zu geringen Zahl von Milchsäurebakterien oder wegen käsereschädlicher Mikroorganismen. Dass die Milch zu wenig Fermente enthält, kann auf die verbesserte Sauberkeit und Hygiene in den verschiedenen Herstellungsphasen (Melken, Transport der Milch, Behältnisse und Arbeitsräume) zurückzuführen sein und auf die Verwendung von Behältern und Geräten aus Metall oder Kunststoff statt aus Holz: So werden zwar die hygienischen Probleme gelöst, aber gleichzeitig wird die Zahl der Mikroorganismen in der Milch reduziert und damit auch die der positiven, für Reifung, Geschmack und Konsistenz wichtigen Bakterien. Dass die Bergmilch gelegentlich kaseinschädliche Mikrofloren enthält, liegt an den bisweilen ungünstigen Produktionsbedingungen, vor allem in sehr regenreichen Sommern. Bei Rohmilchkäse trägt die Verwendung von Starterkulturen dazu bei, die Fermentierungsprozesse bei der Käseherstellung zu „steuern“ und die Entstehung von Produktmängeln zu verringern. Das Lab sorgt für die korrekte Säuerung und die Entwässerung der Dickete (ansonsten würde zuviel Molke im Käse verbleiben, was die Löcherbildung fördert und ein unangenehmes, unerwünschtes Aroma hervorruft) und ermöglicht zugleich eine ausgewogene Entwicklung der verschiedenen im Rohstoff enthaltenen spezifischen Mikrofloren, die den Reifeprozess beeinflussen und so für die typischen Merkmale des Produkts sorgen. Besonders wichtig bei den typischen Käsesorten ist die Verwendung von Starterkulturen, die durch Isolation und Selektion aus der für den jeweiligen Käse typischen Mikroflora gewonnen wurden. Dadurch können die typischen und sehr geschätzten Merkmale dieser Käsesorten erhalten und ihre Qualität gesteigert werden. So wird verhindert, dass anonyme Standardprodukte mit flachem Geschmack und ohne eigenen Charakter entstehen. Der Zweckverband „Consorzio di Tutela“ führt seit 1999 in Zusammenarbeit mit dem staatlichen Wissenschaftsinstitut CNR - ISPA in Mailand Studien zur

Vertiefung der Kenntnisse über die für „Bitto“ typische Mikroflora durch mit dem Ziel, die Mikrobenvielfalt und ihre Auswirkungen auf das Produkt zu erhalten und seine Qualität zu erhöhen. Seitdem wurden Milchsäurebakterien- und Enterokokkenstämme isoliert und untersucht. An einem Teil der so ermittelten Stämme nahm man weitere Untersuchungen ihrer physiologischen, biochemischen und metabolischen Merkmale sowie ihrer Eignung für die Käseherstellung vor. Nach Vermehrung der autochtonen Bakterienstämme wurden durch Selektion ausgewählte Starterkulturen gewonnen, die bei der Beimpfung der Rohmilch die spontan auftretende Mikroflora nicht unterdrücken, sondern sogar die Bedingungen für ihre Entwicklung sogar noch verbessern und dafür sorgen, dass die sensorischen Merkmale des „Bitto“ erhalten bleiben.

3.4 *Etikettierung*

Um die Verbraucher umfassender zu informieren und eine rasche Wiedererkennbarkeit des Produkts sicherzustellen, wird das Kennzeichen mit der Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung, das in der zurzeit gültigen Spezifikation lediglich als Anhang beigefügt war, nunmehr genau beschrieben und die Möglichkeit eröffnet, ein rundes Papier-Etikett aufzubringen. Dieses kann außer dem strahlenförmig wiederholten Schriftzug „Bitto“ auch das Gemeinschaftslogo und die Namen der Betriebe, Güter oder Genossenschaften sowie Firmennamen und Eigenmarken enthalten, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen. Zudem kann zur Aufwertung des Produkts auch der Name der Alm angebracht werden, auf der der Käse hergestellt wurde. Hierdurch soll die Arbeit der Erzeuger anerkannt werden, die unter den schwierigen Bedingungen der Almwirtschaft im Erzeugungsgebiet von „Bitto“ (oftmals unwegsamer Zugang zur Weide, bescheidene landwirtschaftliche Gebäude, traditionelle Ausstattung, starker Einfluss der Witterung auf die Aufzucht der Tiere und den Herstellungsprozess des Käses) freiwillig eine Herstellungsmethode anwenden, die mit erheblichen Verlustrisiken verbunden ist. Die Aufwertung des Produkts kann auch die erhöhten Risiken der Erzeuger ausgleichen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„BITTO“

EG-Nr. IT-PDO-117-1502-02.08.2006

g.g.A. () g.U. (X)

1. **Name**

„Bitto“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1 *Erzeugnisart (gemäß Anhang II der VO 1898/2006)*

Klasse 1.3 — Käse

3.2 *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Rohmilchkäse aus Kuhvollmilch von traditionellen lokalen Rinderrassen, eventuell mit Zugabe von bis zu 10 % Ziegenrohmilch, mit mittlerer bis langer Reifezeit, regelmäßiger zylindrischer Form, glatter Rinde und konkavem, scharfkantigem Rand. Der Durchmesser beträgt 30 - 50 cm, die Randhöhe 8 - 12 cm, das Gewicht liegt zwischen 8 kg und 25 kg. Die Rinde hat eine strohgelbe Färbung, die im Verlauf der Reifung intensiver wird, die Dicke der Rinde liegt zwischen 2 mm und 4 mm. Die Käsemasse besitzt eine kompakte Struktur und einige Löcher in Form von Rebhuhnaugen; beim Aufschnitt ist der Käse je nach Reifegrad weiß bis strohgelb; der Geschmack ist mild und wird mit zunehmendem Alter aromatischer und intensiver. Das typische Aroma wird durch Beigabe von Ziegenmilch verstärkt. Der Fettgehalt in der Trockenmasse beträgt mindestens 45 %, der durchschnittliche Feuchtigkeitsgehalt liegt nach einer Reifezeit von 70 Tagen bei 38 %. Die Herstellung von „Bitto“ erfolgt nach den an die Umweltbedingungen angepassten traditionellen Verfahren im Zeitraum zwischen dem 1. Juni und dem 30. September.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Kuhmilch, Ziegenrohmilch (Anteil max. 10 %), Kälberlab, Salz, autochtone Fermente.

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Fütterung der Kühe erfolgt mit dem Weidegras der Almen in dem unter Punkt 4 aufgeführten geografischen Gebiet. Um das Wohlbefinden der Tiere sicherzustellen, ist bei den Milchkühen die Zufütterung mit folgenden Futtermitteln im Umfang von maximal 3 kg Trockensubstanz zulässig: Mais, Gerste, Weizen, Soja und Melasse (Anteil max. 3 %). Auch die Gabe von Viehsalz ist erlaubt. Darüber hinaus darf bei Auftreten außergewöhnlicher Wettererscheinungen wie Schnee oder Hagel, die den Weidebetrieb unmöglich machen, bis zur Rückkehr normaler Witterungsbedingungen auch maximal 5 % Heu von Dauergrünland zugefüttert werden.

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Erzeugung und Verarbeitung der Milch und die Reifung von „Bitto“ dürfen ausschließlich in dem in Punkt 4 spezifizierten Erzeugungsgebiet erfolgen.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Nach mindestens einjähriger Reifung kann das Produkt auch in geriebener Form verwendet werden.

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Vor dem Inverkehrbringen muss der Käse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bitto“ am Rand des Laibes ein Brandzeichen erhalten, das nach der Mindestreifezeit aufgeprägt wird. Dieses Kennzeichen besteht aus dem Schriftzug „Bitto“, mit einem angedeuteten „B“, das nicht vollständig als Buchstabe ausgeformt ist. Den unteren Teil bildet ein stilisierter Rundkäse, aus dem ein Stück herausgeschnitten wurde. Durch das fehlende Stück ergibt sich der Buchstabe „V“ als Symbol für das Veltlin-Tal; die stilisierte Rundform erinnert an das Produkt. Das „B“ ist eine Bildvorlage, die restlichen Buchstaben ITTO sind in der Schriftart Times Regular, vergrößert auf 113,94 %, gestaltet.

Zur Kennzeichnung des Produkts kann auf einer der Oberflächen des Käselais ein lebensmitteleaugliches rundes Papier-Etikett angebracht werden.

Diese Scheibe mit einem Durchmesser von ca. 30 cm besteht aus einem äußeren roten Ring, auf dem strahlenförmig wiederholt in gelben Buchstaben der Schriftzug BITTO angebracht ist, sowie dem Gemeinschaftslogo für die geschützte Ursprungsbezeichnung in angemessener Größe und mit den Originalfarben und -schriftzeichen.

Der schmale innere Ring in gelber Farbe, der sich unmittelbar an den roten Ring anschließt, kann für Angaben gemäß der geltenden Regelung und für die Namen der Betriebe, Güter oder Genossenschaften sowie für Firmennamen und Eigenmarken verwendet werden, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen.

Die Kennzeichnung mit dem Namen der Alm, auf der der Käse hergestellt wurde, ist zulässig, wenn der Erzeuger die folgenden Voraussetzungen gemäß der Produktionsspezifikation erfüllt: ausschließliche Fütterung der Milchkühe mit dem Weidegras der Almen in dem unter Punkt 4 aufgeführten geografischen Gebiet; keine Verwendung von Futterzusätzen mit Ausnahme von Viehsalz sowie im Notfall der Zufütterung von Heu aus Dauergrünland bis zu maximal 20 %, keine Verwendung von Fermenten bei der Käseherstellung; Beginn der Verarbeitung der Milch binnen 30 Minuten nach dem Melken. Die entsprechende Relief-Kennzeichnung auf der Außenseite des Laibes wird bei der Herstellung des Käses angebracht. Sie enthält den vollständigen Namen der Alm in der Schriftart Times sowie die oben genannten Kennzeichen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des Geografischen Gebiets

Das Herkunftsgebiet der zur Herstellung von „Bitto“ bestimmten Milch umfasst die gesamte Provinz Sondrio, die Almen auf dem Gebiet der Gemeinden Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida und Valleve im angrenzenden Oberen Brembo-Tal (Provinz Bergamo) sowie die Almen Varrone, Artino und Lareggio auf dem Gebiet der Gemeinden Introbio und Premana in der Provinz Lecco.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Bitto“ ist eine Bergregion, die zwischen den Rätischen und den Orobischen Alpen von Osten nach Westen verläuft. Sie liegt zu 70 % in einer Höhe von mehr als 1 500 m über dem Meeresspiegel (weniger als 8 % liegen unter 500 m Höhe, die Täler haben im Durchschnitt ein starkes Gefälle, die Hänge sind uneben). Diese Lage des Erzeugungsgebiets, sein Klima und seine Flora haben auch die soziale, kulturelle und wirtschaftliche Entwicklung geprägt. Der durchschnittliche Höhenunterschied zwischen den Weideflächen (etwa 486 m) ermöglicht eine rationelle Nutzung des Areals, denn so können die Futterflächen jeweils zum optimalen Zeitpunkt der Weidereife genutzt werden. Wegen ihrer unterschiedlichen Beschaffenheit eignen sich die Almen im Erzeugungsgebiet für die gleichzeitige Beweidung mit verschiedenen Tierarten (darunter die Milchkühe und -ziegen für die Herstellung von „Bitto“). Auch die Sonnenexposition ist von Fall zu Fall unterschiedlich und zusammen mit den Windverhältnissen und der Höhen- und Hanglage bestimmend für das Klima der einzelnen Almen, das trotz aller Unterschiede vor allem durch hohe Temperaturschwankungen, trockene Luft, intensive Sonneneinstrahlung und reichhaltige Niederschläge im Sommer gekennzeichnet ist. Die Weiden im Erzeugungsgebiet sind fast durchweg saure, nicht sehr tiefe und dauerhafte Weiden auf kieselhaltigen Substraten aus Gneis und aus Glimmer-, Talk- und Tonschiefer. Die vorherrschenden Pflanzensorten sind mehrjährig und zeichnen sich durch rasche Reproduktion und schnelles Wachstum in der vegetativen Phase, niedrigen Wuchs, die Ausbildung kräftiger Wurzeln und Blätter, große Vielfalt an unterschiedlichen Aromastoffen und hohe Tritt- und Verbissfestigkeit aus. Sie gehören großteils zur Familie der Gramineen, in geringerem Umfang auch zu den Korbblütlern, Leguminosen, Umbelliferen, Chenopodiaceen, Rosazeen usw. Zur Beweidung werden die Almen traditionell in mehrere Teilflächen in unterschiedlicher Lage und aufsteigender Höhe unterteilt.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

„Bitto“ ist ein ausschließlich auf Almen erzeugter Rohmilchkäse und stammt aus der Milch eines einzigen Melkgangs von Kühen und gegebenenfalls Ziegen, die in Weidewirtschaft gehalten werden. Das Erzeugnis ist ein fetter erhitzter Käse mittlerer Größe mit glatter Rinde und einem typischen konkaven und scharfkantigen Rand. Die Käsemasse besitzt eine kompakte Struktur, einige Löcher in Form von Rebhuhnaugen und eine strohgelbe Färbung, die im Verlauf der Reifung intensiver wird. Die Mindestreifzeit beträgt 70 Tage, doch dieser Käse kann auch über mehrere Jahre reifen, ohne dass sich seine Struktur oder seine organoleptischen Merkmale verändern. Im Jahr der Herstellung hat er einen milden Geschmack, die Käsemasse ist butterweich und löslich. Im Verlauf der Reifung wird der Geschmack intensiver, der Feuchtigkeitsgehalt nimmt ab und die Käsemasse wird leicht körnig. Das besondere Aroma von „Bitto“ rührt von den Pflanzen im Futter der Tiere her, die die Milch liefern. Die Zugabe von Ziegenmilch verleiht ihm das für Ziegenkäse typische intensivere Aroma.

5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Zu den wichtigen geografischen Elementen für die Herausbildung der typischen Merkmale von „Bitto“ gehört vor allem die Zusammensetzung der Flora auf den Almen, die von den natürlichen Bedingungen (Boden, Klima) und der Art der Bewirtschaftung abhängt. Die Almweiden bieten den Tieren eine sehr vielfältige Vegetation. Die zahlreichen chemischen Substanzen der verschiedenen Pflanzen sind wichtig für den Verdauungsvorgang und den Stoffwechsel der Tiere und somit auch bestimmend für die Güteeigenschaften der Milcherzeugnisse. Die im Futter enthaltenen flüchtigen Verbindungen können, mittels direkter Absorption oder über die Verdauungsgase, aus dem Verdauungstrakt der Tiere in die Blutbahn gelangen und von dort weiter in die Milch und den Käse. Dadurch erhalten die Produkte ihren charakteristischen Geschmack und Geruch. Insbesondere die Konzentration bestimmter Verbindungen wie Terpene in der Milch scheint eng mit dem Futter zusammenzuhängen, das die Tiere zu sich genommen haben. Die natürlichen Bergwiesen, die sich durch eine hohe Artenvielfalt auszeichnen und auf denen vor allem viele Zweikeimblätter wachsen, liefern eine Vielfalt von Terpenen in großer

Menge. Der Terpenegehalt von Bergkäsen ist deshalb höher als bei den Flachlandkäsesorten. Da zudem das Terpeneprofil je nach Zusammensetzung des Futters variiert, hängen auch die Art und die Menge der Terpene in der Milch (und im Käse) davon ab, von welchen Pflanzen die Tiere sich ernähren. Unter den Mikronährstoffen, die in den Weidepflanzen am häufigsten vorkommen, finden die Fettsäuren besondere wissenschaftliche Aufmerksamkeit; mit über 70 % sind die ungesättigten Fettsäuren in den Weidepflanzen am stärksten vertreten. Eine davon, die Linolsäure, wird von bestimmten Pansenbakterien in Cis- und Trans-Isomere umgewandelt, die dann zum Teil in die Milch gelangen.

Eine weitere wichtige Verbindung zwischen dem geografischen Gebiet und dem Erzeugnis besteht in der Art der Tierhaltung und in den Techniken der Milchverarbeitung. In dem für die Herstellung von „Bitto“ relevanten Zeitraum (1. Juni – 30. September) sind die Tiere in großer Höhe Tag und Nacht im Freien (nur auf wenigen Almen gibt es für den Fall schlechter Witterungsbedingungen Viehunterstände). Neben der Zusammensetzung des Futters beeinflussen auch die Art der Tierhaltung und die Umweltbedingungen im weiteren Sinn die Qualität der Milch. So ist ihr Fettgehalt vor allem auf den hohen Rohfasergehalt des Futters, die frühere Laktationsphase der Tiere und die hohe Lage zurückzuführen – wobei die beiden letztgenannten Faktoren, zusammen mit dem hohen Gehalt an löslichem Stickstoff, für den Zuwachs an Stickstoffverbindungen verantwortlich sind. Der Mineral- und Vitamingehalt hingegen hängt nicht nur vom reichlichen Futterangebot ab, sondern auch von der Intensität der Sonneneinstrahlung. Die Verarbeitung der Milch erfolgt sofort nach dem Melken vor Ort und ohne jede Behandlung der Rohmilch nach traditionellen, von Generation zu Generation weiter gegebenen handwerklichen Methoden. Die umgehende Verarbeitung der Milch zu einem lange haltbaren Käse war auf den Almen früher die einzige Möglichkeit, die Milch „aufzubewahren“ und ihren Nährwert zu erhalten. Am Ende des Sommers wurde der Käse dann hinab ins Tal gebracht. Der Großteil der Arbeitsgänge – von der Füllung des Kessels über den Bruch, das Rühren und das Herausnehmen der Käsemasse – wird von Hand ausgeführt: Geschick und Erfahrung des Käasers spielen dabei eine zentrale Rolle. Die Fermentierung auf der Grundlage der in der Milch vorhandenen Mikroflora und die Produktionstechnik ermöglichen die Herstellung eines einzigartigen Käses. Die runde Form mit dem konkaven Rand ergibt sich aus den traditionellen Käseformen, in die die Käsemasse gegeben wird. Die Reifung beginnt in den Käsekammern auf der Alm, zumeist in Kellerräumen, die eine konstante Temperatur und die gewünschte Luftfeuchtigkeit garantieren, so dass der Käse unter natürlichen Bedingungen reifen kann. Während der gesamten Reifung werden die Käse immer wieder gewendet, gereinigt und abgeschabt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren zum Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Bitto“ eingeleitet.

Die konsolidierte Fassung der Produktionsspezifikation kann unter folgendem Link

— abgerufen werden:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oder durch

— direkten Zugriff auf die Website des italienischen Landwirtschaftsministeriums (www.politicheagricole.it) dort zunächst in der linken Spalte auf „Prodotti di Qualità“ klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg.CE510/2006)“.