

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2022/C 410/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

EU-nro: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

SAN (X) SMM ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana -juuston suojelusta ja edistämisestä vastaava tuottajien yhdistys [*Consorzio dei Produttori per la Tutela e Valorizzazione del Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana*], jonka sääntömääräinen kotipaikka sijaitsee osoitteessa Bergamon kauppakamari, Largo Belotti 16, 24121 Bergamo. Puhelin: +39 0354524880. Faksi: +39 0354524881. Sähköposti: formaidemutavbdop@gmail.com. Varmennettu sähköposti: formaidemut@pec.it.

Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana -juuston tuottajien yhdistys on 14. lokakuuta 2013 annetun maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeministeriön asetuksen nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen esittämiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Merkinnät
- Muu: muutos tuote-eritelmän muotoon siten, että eritelmä jäsenneillä artikloiksi asetuksen mukaisesti; valvontaelintä koskevien tietojen lisääminen; pakkaaminen.

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutos/muutokset

Johdanto

Suojattu alkuperänimitys "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" rekisteröitiin 12. kesäkuuta 1996 annetulla asetuksella (EY) N:o 1107/96 (SAN) asetuksen (ETY) N:o 2081/92 17 artiklan mukaisesti.

Euroopan yhteisössä eurooppalaisten maantieteellisten merkintöjen rekisterissä julkaistut asiakirjat koostuvat yhdestä tiedostosta, joka sisältää historiallisen katsauksen, maantieteellisen ympäristön kuvauksen ja jalostusprosessin lyhyen kuvauksen. Tiedostoon sisältyy liitteenä karttoja, ja sitä on täydennetty 22. helmikuuta 1995 päivätyllä teknisellä asiakirjalla nro 0039 345 81377, joka sisältää seuraavat (numeroimattomat) kohdat:

- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Historia
- Valmistusmenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen ympäristöön
- Valvontaelin.

Tarkistetun alkuperänimityksen (*denominazione di origine controllata*, DOC) tuote-eritelmä hyväksyttiin 10. syyskuuta 1985 annetulla presidentin asetuksella ja julkaistiin 16. toukokuuta 1986 *Italian tasavallan virallisen lehden* (GURI) numerossa 112. Tuote-eritelmä sisältää neljä artiklaa, jotka muodostavat nykyisen valvontasuunnitelman perustan.

Edellä mainitut asiakirjat ovat perustana muutospyynnölle.

Tämän muutospyynnön yhteydessä on kirjoitettu uudelleen uusi eritelmä maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeminstriön vahvistaman rakenteen mukaisesti. Erityisesti:

- Säilytetään 1 artikla "Nimi" ja 3 artikla "Tuotantoalue".
- Edellä mainitun 10. syyskuuta 1985 annetun presidentin asetuksen mukainen 2 artikla on jaettu ja on luotu uusi 2 artikla "Tuotteen kuvaus" ja 5 artikla "Tuotantomenetelmä".
- On lisätty uusi 4 artikla "Alkuperätodisteet".
- On lisätty uusi 6 artikla "Yhteys maantieteelliseen ympäristöön".
- On lisätty uusi 7 artikla "Tarkastukset" ja 8 artikla "Merkinnät".

Tuotteen kuvaus

- Tämä on pelkästään toimituksellinen muutos ja koskee nykyisen eritelmän 1 artiklaa (10. syyskuuta 1985 annettu presidentin asetus).

Voimassa oleva sanamuoto:

"Hyväksytään "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" -juuston alkuperänimitys ja varataan sen käyttö tuotteelle, joka täyttää sille tässä asetuksessa asetetut vaatimukset jäljempänä 3 artiklassa määritellyllä tuotantoalueella käytettyjen valmistusmenetelmien sekä siitä johtuvien aistinvaraisten ja tuoteominaisuuksien osalta."

Teksti korvataan seuraavasti:

"1 artikla – Nimi

Hyväksytään "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" -juuston alkuperänimitys ja varataan sen käyttö tuotteelle, joka täyttää sille tässä eritelmässä asetetut vaatimukset jäljempänä 3 artiklassa määritellyllä tuotantoalueella käytettyjen valmistusmenetelmien sekä siitä johtuvien aistinvaraisten ja tuoteominaisuuksien osalta."

Peruste:

Nykyinen ilmaisu "tässä asetuksessa", jolla viitataan 16. toukokuuta 1986 Italian tasavallan virallisen lehden (GURI) numerossa 112 julkaistuun 10. syyskuuta 1985 annettuun asetukseen, olisi selvyuden vuoksi korvattava ilmaisulla "tässä eritelmässä".

— Muutos koskee nykyisen eritelmän 2 artiklaa (10. syyskuuta 1985 annettu presidentin asetus) ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa.

Voimassa oleva sanamuoto:

"Alkuperänimitys "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" on varattu juustolle, jolla on seuraavat ominaisuudet: Yksinomaan lehmän täysmaidosta, joka on saatu yhdestä tai kahdesta päivittäisestä lypsystä ja jonka luontainen happamuus on vähäinen, valmistetusta osittain keitetystä juustomassasta tuotettu rasvainen juusto. Vähimmäiskypsytysaika on 45 päivää. Kun juustoa on kypsytetty vähintään kuusi kuukautta, sitä käytetään pöytäjuustona. Juustolla on seuraavat ominaisuudet:

Muoto: tasapohjainen tai osittain tasapohjainen suora tai hieman kupera lieriö.

Mitat: tahkon ylä- ja alapuolen halkaisija 30–40 cm ja reunan korkeus 8–10 cm, vähimmäis- ja enimmäisarvot vaihtelevat teknisten tuotanto-olosuhteiden mukaan.

Tahkon paino: 8–12 kg teknisten valmistusolosuhteiden mukaan, vähimmäis- ja enimmäisarvojen vaihtelu voi olla jopa 10 prosenttia.

Ulkoerros: ohut, kiinteä, luonnollinen kuori, väriltään oljenkeltainen, harmaaseen vivahtava kypsyyssään.

Sisuksen väri: norsunluunvalkoinen, hieman oljenkeltainen.

Sisuksen rakenne: tiivis, elastinen, hajanaisia reikiä, joiden halkaisija vaihtelee yhdestä millimetristä "pyynsilmänkokoiseen" ["occhio di pernice"].

Maku: hienostunut, tuoksuva, ei kovin suolainen, mieto; tuotteelle ominainen aromi.

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 45 prosenttia.

Juuston ominaisuudet vaihtelevat kypsytyksajan mukaan. Kypsytyks voi kestää yli vuoden."

Teksti korvataan seuraavasti:

"2 artikla – Tuotteen kuvaus

Alkuperänimitys "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" on varattu juustolle, jolla on seuraavat ominaisuudet vähimmäiskypsytyksajan jälkeen:

Yksinomaan lehmän täysrasvaisesta raakamaidosta, jonka luontainen happamuus on vähäinen, valmistetusta osittain keitetystä juustomassasta tuotettu rasvainen juusto.

Muoto: tasapohjainen tai osittain tasapohjainen suora tai hieman kupera lieriö.

Mitat: tahkon ylä- ja alapuolen halkaisija 30–40 cm ja reunan korkeus 8–10 cm, vähimmäis- ja enimmäisarvot vaihtelevat teknisten tuotanto-olosuhteiden mukaan.

Tahkon paino: 8–12 kg teknisten valmistusolosuhteiden mukaan, vähimmäis- ja enimmäisarvojen vaihtelu voi olla jopa 10 prosenttia.

Ulkonäkö: ohut, kiinteä, luonnollinen kuori, väriltään oljenkeltainen, väri voimistuu kypsytyksen myötä.

Sisuksen väri: norsunluunvalkoinen, hieman oljenkeltainen.

Sisuksen rakenne: tiivis, elastinen, hajanaisia reikiä, joiden halkaisija vaihtelee yhdestä millimetristä "pyynsilmänkokoiseen" ["occhio di pernice"], sisuksessa olevat pienet halkeamat ovat sallittuja.

Maku: hienostunut, tuoksuva, ei kovin suolainen, mieto; tuotteelle ominainen aromi.

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 42 prosenttia.

Vähimmäiskypsytyisaika on 45 päivää. "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" -juustolla voidaan käyttää lisämerkintää "Riserva", jos kypsytyisaika on pidempi kuin kuusi kuukautta."

Peruste:

- Eritelmästä on poistettu vaatimus, jonka mukaan on käytettävä yhdestä tai kahdesta päivittäisestä lypsystä saatavaa maitoa. Koska maatilojen määrä vähenee, meijerit eivät aina pysty jatkamaan päivittäistä maidonkeruuta. Kyse on pienimuotoisesta vuoristoalueella harjoitettavasta toiminnasta. Vuosien mittaan meijerit ovat joutuneet tehostamaan toimintaansa vähentääkseen keruukustannuksia ja ovat siksi optimoineet keruureittejä ja muuttaneet keruiden ajoitusta, joten maitoa ei välttämättä kerätä enää päivittäin. Maatiloilla on tietysti tarvittavat laitteet, jotta useammasta kuin yhdestä lypsystä saatava maito voidaan säilyttää parhaissa mahdollisissa olosuhteissa. Tuottajien yhdistys on osoittanut pilottimeijereitä käyttämällä, että joka toinen päivä tapahtuva keruu ei muuta juuston ominaisuuksia.
- Eritelmässä täsmennetään nyt, että juustolla on esitetyt ominaisuudet 45 päivän vähimmäiskypsytyisaajan jälkeen.
- Termi "ulkokerros" on korvattu termillä "ulkonäkö", joka on selkeämpi. Ilmaisuihin "harmaaseen vivahtava kypsytyksensä" on korvattu ilmaisulla "väri voimistuu kypsytyksen myötä", joka on sopivampi.
- Lisäksi eritelmään on lisätty, että sisuksessa olevat pienet halkeamat ovat sallittuja. Halkeamat (tai repeämät) johtuvat siitä, että käytetään maitoa, jonka luontainen happamuus on vähäinen. Tämä tukee ympäristössä (laitumilla, karjasuojissa, juustomeijereissä) luontaisesti esiintyvää mikrobistoa ja sen huomattavaa monimuotoisuutta. Mikrobit aiheuttavat juustolle luonteenomaisen käymisen, joka ei mitenkään heikennä juuston ominaisuuksia ja laatua vaan päinvastoin parantaa niitä.
- Kuiva-aineen rasvapitoisuuden vähimmäisarvo on vähennetty 45 prosentista 42 prosenttiin. Lehmä ruokitaan perinteisellä tavalla, mikä tarkoittaa, ettei niiden ravinto ole aina tasalaatuista kautta vuoden. Toisinaan, etenkin siirryttäessä kuivarehusta vihantarehuun tai päinvastoin, tai jos epänormaalit sääolosuhteet heikentävät rehun ravitsemuksellisia ominaisuuksia tai jos eläimet altistuvat äkillisille lämpötilan vaihteluille, tämä voi vaikuttaa pötsissä tapahtuvaan käymiseen ja vähentää siksi merkittävästi maidon ja siten myös juuston rasvapitoisuutta. Juusto voidaan tästä huolimatta kuitenkin edelleen luokitella "rasvaiseksi juustoksi".
- Virke "Kun juustoa on kypsytetty vähintään kuusi kuukautta, sitä käytetään pöytäjuustona" on poistettu, koska se ei vastaa nykyisiä kulutustottumuksia. Lisäksi termi "pöytäjuusto" on yleisnimitys eikä riitä kuvaamaan tuotteen ominaisuuksia. Jotta kuluttajat saisivat tuotteesta selkeämmän käsityksen, haluttaisiin sen sijaan ottaa käyttöön kypsytysohjotusta koskeva säännös, jonka ansiosta olisi mahdollista yksilöidä yli kuuden kuukauden ajan kypsytetty juusto termillä "Riserva". Katsotaan tarkoituksenmukaisemmaksi erottaa toisistaan kypsytysohjotusta perusteella kaksi luokkaa: 45 päivästä kuuteen kuukauteen kypsytetyt ja yli kuusi kuukautta kypsytetyt. Erityisen valmistusprosessinsa vuoksi Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juustolle sopii hyvin pitkä kypsytysohjotus, joka antaa juustolle voimakkaammat aistinvaraiset maku- ja tuoksuominaisuudet kuin lyhyempi kypsytysohjotus. Tämä erottelu on otettu käyttöön kuluttajien hyväksi. Heillä on näin paremmat mahdollisuudet valita tuote, joka vastaa parhaiten heidän omaa makuaan.

Alkuperätodisteet

- Eritelmään on lisätty uusi 4 artikla, joka koskee Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juuston alkuperätodisteita.

Uusi artikla kuuluu seuraavasti:

"4 artikla – Alkuperätodisteet

Tuottajat merkitään valvontaelimen ylläpitämiin erityisluetteloihin. He varmistavat kirjanpitoavun avulla, jotka valvontaelin voi tarkastaa, että he voivat todistaa alkuperän 3 ja 5 artiklassa mainittujen Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juuston tuotantovaiheiden osalta. Tuotteen jäljitettävyyden varmistetaan kirjaamalla kaikki tuoteketjun toimijat valvontaelimen ylläpitämiin erityisluetteloihin ja ilmoittamalla tuotantomäärät.

Valvontaelin tarkastaa kaikki näihin luetteloihin merkityt luonnolliset henkilöt ja oikeushenkilöt tuote-eritelmän ja siihen liittyvän valvontasuunnitelman mukaisesti.

Tuotetut juustot yksilöidään, kun juustomassa muotoutuu juustoksi muotissa. Tuotantopäivä ja meijerin EY-leima painetaan juuston kantaan jollakin juuston kääntökerralla.”

Tuotantomenetelmä

— Muutos koskee nykyisen eritelmän 2 artiklaa (10. syyskuuta 1985 annettu presidentin asetus) ja yhtenäisen asiakirjan 3.3 kohtaa karjan rehun osalta.

Voimassa oleva sanamuoto:

”Karjan rehun on koostuttava vihantarehusta tai kuivaheinästä, joka on saatu tuotantoalueen niityiltä, laitumilta, laidunniityiltä tai monilajisilta laitumilta. Täydennyksenä voidaan käyttää viljaseosta ja talvisin maissi- tai nurmisäilörehua.”

Teksti korvataan seuraavasti:

”5 artikla – Tuotantomenetelmä

Lehmien rehun on koostuttava vihantarehusta ja/tai kuivaheinästä, joka on saatu niityiltä, laitumilta tai laidunniityiltä. Valtaosan rehusta (vähintään 50 prosenttia) on oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta. Täydennyksenä voidaan käyttää viljaa, väkirehua ja/tai proteiinipuristekakkuja. Kivennäisaine- ja vitamiinilisten käyttö on sallittua.”

Peruste:

Rehujen alkuperä on määritelty aiempaa täsmällisemmin. Valtaosan (vähintään 50 prosenttia) rehusta on oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta. Vuoristoalueiden väestökato on johtanut metsämaiden osuuden asteittaiseen kasvuun laidunmaiden ja laidunniityjen kustannuksella. Laaksonpohjan harvat alankoalueet ovat myös kaupungistuneet huomattavasti, joten jäljelle ovat jääneet vain vaikeammin saavutettavissa olevat alueet. Niitä on vaikea viljellä, ja ne ovat usein jopa karjan laiduntamiseen soveltumattomia. Tämä on vähentänyt paikallisia rehuvaroja, joten osa maataloista on joutunut ostamaan rehua alueen ulkopuolelta. Valitettavasti myös viimeaikainen vieraslajien, kuten villisian, saapuminen tapahtuu yhä pienempien jäljellä olevien laitumien kustannuksella, sillä lajien nurmipeitteelle aiheuttamat vahingot vähentävät paikallista rehuntuotantoa entisestään. Lisäksi metsittyminen etenee tunnetusti jatkuvasti, koska työvoimapulan vuoksi maanviljelijöiden hoitotoimet eivät riitä ylläpitämään niittyjä. Katsottiin myös tarpeelliseksi poistaa mahdollisuus ruokkia lehmiiä säilörehulla, sillä sen käyttö on kriittinen seikka juuston valmistus- ja kypsytysprosessin kannalta, koska säilörehun mukana voi kulkeutua *Clostridium*-itiöitä. Tämän mahdollisuuden poistamisen vuoksi saattaa olla tarpeen käyttää alkuperäalueen ulkopuolelta peräisin olevaa väkirehua aiemmin säilörehusta saadun ravinnon korvaamiseksi.

Lisäksi ehdotetaan mahdollisuutta antaa lehmille ravintolisiä. Geneettisesti terveiden lehmien tasapainoinen ruokavalio ja niiden ravitsemuksellisten tarpeiden täyttäminen auttavat ylläpitämään lehmien hyvinvointia ja terveyttä, mikä vaikuttaa myönteisesti maidon laatuun. Tasapainoisen ruokavalion ansiosta saadaan maitoa, jonka rasva- ja proteiinipitoisuus ovat hyviä ja jossa somaattisten solujen määrä on pieni, mikä parantaa maidon juustoutuvuutta ja mahdollistaa laadukkaan juuston saamisen.

— Muutos koskee nykyisen eritelmän 2 artiklaa (10. syyskuuta 1985 annettu presidentin asetus), joka koskee tuotantomenetelmää.

Voimassa oleva sanamuoto:

”Sitä tuotetaan ympäri vuoden.

Maito on juoksetettava 35–37 °C:n lämpötilassa ja maitoon on lisättävä juoksetetta, jotta juustomassa saadaan aikaan 30 minuutin kuluessa. Juusto on valmistettava käyttämällä perinteisiä menetelmiä. Valmistuksen aikana juustomassa rikotaan ensimmäisen kerran, sitten seos keitetään puolikypsäksi lämmittämällä se 45–47 °C:n lämpötilaan, minkä jälkeen seos otetaan pois lämmöltä ja seosta hämmennetään. Lisäksi juustomassaa on puristettava asianmukaisesti sopivilla puristimilla, jotta hera valuu pois. Sen jälkeen käytetään sopivia muotteja, joista käytetään nimitystä ”fassere”.

Suolaus voidaan toteuttaa kuivasuolauksena tai upposuolauksena. Suolaus toistetaan joka toinen päivä 8–12 päivän ajan.”

Teksti korvataan seuraavasti:

””Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” -juustoa tuotetaan ympäri vuoden.

Maito on juoksetettava 35–37 °C:n lämpötilassa ja maitoon on lisättävä nautaeläimistä peräisin olevaa juoksetetta, jotta juustomassa saadaan aikaan noin 30 minuutin kuluessa. Luonnollista herahapatetta tai valittua hiivaa voidaan lisätä.

Juusto on valmistettava käyttämällä perinteisiä menetelmiä. Valmistuksen aikana juustomassa rikotaan ensimmäisen kerran, sitten seos keitetään puolikypsäksi lämmittämällä se 43–50 °C:n lämpötilaan, minkä jälkeen seos otetaan pois lämmöltä ja seosta hämmennetään. Sen jälkeen käytetään sopivia muotteja, joista käytetään nimitystä ”fassere”.

Lisäksi juustomassaa on puristettava asianmukaisesti, jotta hera valuu pois.

Suolaus voidaan toteuttaa kuivasuolauksena tai upposuolauksena.”

Peruste:

On täsmennetty, että käytettävän juoksetteen on oltava nautaeläimistä peräisin olevaa juoksetetta, kuten se normaalisti on, jotta voidaan estää markkinoilla saatavilla olevien muuntotyypisten juokseteiden käyttö. Juustomassan muodostumiseen kuluvan ajan osalta on lisätty adverbi ”noin”, koska juoksetteen entsyymitoiminnan kestoon saattavat vaikuttaa herkästi raaka-aineen luonnolliset ominaisuudet ja entsyymitoiminnan ympäristön olosuhteet.

Eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää luonnollista herahapatetta tai valittua hiivaa. Tämä ei sisällynyt aiempaan versioon. Tämä lisäys johtuu siitä, että meijereihin saapuvan maidon bakteeriluku on pienentynyt merkittävästi vuosien mittaan, koska maatilojen terveys- ja hygieniaolosuhteet, lypsyolosuhteet ja maidon varastointiolosuhteet ovat parantuneet. Pienempi bakteeriluku tarkoittaa sitä, että juustokattilassa oleva maito reagoi tarvittavan nopean hapatuksen kannalta aiempaa heikommin. Nopea hapatus on välttämätön, jotta juustomassa kuivuu oikein ja voidaan estää juuston tuotantoprosessille haitallisten mikro-organismien kehittyminen. Karjasuojien ja meijerien ympäristössä esiintyvää kotoperäistä mikrobistoa kuitenkin ylläpidetään ja lisätään myöhemmissä valmistusvaiheissa. Tämä antaa Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana -juustolle sille tyypilliset ominaisuudet, sillä onhan kyseessä raakamaidosta valmistetusta osittain keitetystä juustomassasta tuotettu juusto.

Juustomassan keittämiseen liittyvän lämpötilan vaihteluvälin laajentamisesta 43–50 °C:n lämpötilaan on todettava, että on havaittu toisinaan olevan tarpeen laskea tai nostaa lämpötilaa juuston valmistusprosessin parantamiseksi, jotta hera valuu pois juustomassasta asianmukaisesti ja jotta voidaan optimoida juuston myöhempi käyminen. Tarve tähän liittyy rehussa olevan mikrobiston koostumuksen eroihin tai rehun valmistukseen käytettyjen kasvien kypsyyssasteeseen sekä juuston valmistukseen käytettävän ympäristön ja käytettävien kattiloiden vaihtelevaan lämmöneristyskykyyn. Juustomestarit hyödyntävät kokemustaan ja taitojaan tehdessään ihanteellisia muuttujia koskevia päätöksiä ja noudattavat samalla vaihteluväliä, joka on hyväksyttävä ja määritelty eritelmässä mutta vähemmän rajoittava, koska siinä otetaan huomioon maidon fysikaaliset olosuhteet ja äärimmäiset ympäristöolosuhteet.

Sopivien puristimien käyttöä koskeva vaatimus on poistettu, jotta käsiteollisesti juustoa valmistavat juustomestarit voivat etenkin vuoristolaitumilla käyttää muita käsityökaluja, jotka täyttävät saman tehtävän kuin puristimet. Tässäkin tapauksessa katsotaan, että heran pois valuttamiseen käytettävä menetelmä ei vaikuta perinteiseen prosessiin, vaikka hera on valutettava pois asianmukaisesti, jotta juusto säilyttää eritelmässä vahvistetut ominaisuudet.

Viittaus suolausajan kestoon on poistettu, koska aiempi viittaus oli yleisluonteinen mutta koski vain kuivasuolausta. Tämä saattoi aiheuttaa väärinkäsityksiä upposuolauksen osalta, koska sitä ei ole teknisesti mahdollista suorittaa joka toinen päivä 8–12 päivän ajan. Koska näiden kahden suolaustekniikan välillä on eroja kääntämiseen ja suolan imeytymiseen liittyvissä menetelmissä, on lisäksi mahdotonta esittää tuottajille erityistä mainintaa käytettävästä menetelmästä. Jokaisen tuottajan kannattaa oman etunsa vuoksi suolata tuote asianmukaisesti käyttämällä tuotteen suolaukseen ihanteellisen lopputuloksen saamiseksi parasta mahdollista menetelmää ja suolausaikaa, jotka perustuvat hänen omaan kokemukseensa ja suolan imeytymiseen vaikuttaviin kulloistenkin tuotantotilojen ominaisuuksiin. Siksi jokainen tuottaja voi vapaasti valita suolausprosessin tyyppin ja keston parhaan mahdollisen tuotteen saamiseksi.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

— Koska on tarpeen jäsenellä eritelmä uudestaan sen saattamiseksi maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeministeriön hyväksymän uuden rakenteen mukaiseksi, eritelmään on lisätty uusi 6 artikla, joka vastaa yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa. Artikla perustuu yhteenvedon tiedoista, jotka sisältyvät rekisteröintiä tukevaan asiakirja-aineistoon ja 4. helmikuuta 1995 päivättyyn täydentävään asiakirjaan nro 0039 34581377, s. 3 ja 4, jotka on julkaistu Euroopan yhteisössä ja maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeministeriön verkkosivustolla, sekä Brembanan laaksoa koskeviin historiallisiin, teknisiin ja tieteellisiin julkaisuihin.

Yhteyttä koskeva teksti kuuluu seuraavasti:

”6 artikla – Yhteys maantieteelliseen ympäristöön

Historiallisesta näkökulmasta tarkasteltuna Brembanan ylälakso [*Alta Valle Brembana*] on ollut vuodesta 1364 lähtien oma hallinnollinen yksikkönsä. Sillä on ollut omat lakisäätteiset järjestelmänsä, joita vahvistettiin ja ajantasaistettiin Venetsian valtakauden aikana. Täsmällisesti ilmaistuna maantieteellinen ympäristö, josta ”Formai de Mut” on peräisin ja jossa sitä tuotetaan, on Bergamossa sijaitseva Brembanan ylälakso. Se on selkeästi määritelty maantieteellinen alue, jota ympäröi vuorten huippujen kehä Monte Ortigherasta ja Monte Mennasta Pizzo dei Tre Signoriin ja Monte Venturosaan ja jota rajaavat seuraavat laaksot: idässä Serina ja Seriana, pohjoisessa Valtellina ja lännessä Taleggio ja Valsassina. Korkeus merenpinnasta vaihtelee Lennan kunnan 440 metristä Caronan kunnassa sijaitsevan Pizzo del Diavolo di Tendan 2 916 metriin.

Tärkeimmät resurssit ja niihin liittyvät toiminnot ovat vuosisatoja olleet yhteydessä metsiin, laitumiin ja kaivoksiin. Brembanan ylälakson muodostava Bergamon Alppien [*Alpi Orobie*] harjanne koostuu huipuista ja solista, jotka eivät ole helposti saavutettavissa, sekä korkeusprofiililtaan vaihtelevien ja eri ilmansuuntiin päin olevien laaksojen ja rinteiden monimutkaisesta järjestelmästä. Ne ovat vaikuttaneet merkittävästi siihen, miten asutus ja tuotantojärjestelmät ovat syntyneet ja vakiintuneet ajan mittaan.

Brembanan lakso oli pääasiassa paimenien lakso. Juuston valmistuksesta, joka oli alueella karjankasvatuksen päätarkoitus, todistavat useat historialliset asiakirjat. Tämä perinne näkyy yhä nykyään alueelle tyypillisen paikallisen ”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” -juuston tuotannossa.

Bergamon Alppien alueen ilmaston tärkeimpiä piirteitä on altistuminen Välimereltä tuleville kosteille ilmavirroille, joiden etenemistä Alppien vuoristo estää. Tämän piirteen vuoksi sade- ja lumimäärät kasvavat asteittain laaksonpohjalta laakson korkeimpaan osaan ja rinteille edetessä. Nämä olosuhteet ovat suotuisat laitumien viherryttämisen ja siten lypsykarjan kasvatuksen kannalta. Olosuhteet voivat kuitenkin vaihdella huomattavasti vuodesta toiseen, kuten lauhkealle ilmastovyöhykkeelle on tyypillistä.

Edellä kuvattujen ympäristön ja ilmaston ominaispiirteiden vuoksi Brembanan ylälakson vuoristoalueelle ovat luonteellomaisia laaksot, rinteet ja vuoristolaitumet, jotka ovat geologialtaan ja kasvistoltaan poikkeuksellisen monimuotoisia. Ihmiset ovat vuosisatojen ajan hyödyntäneet niitä kausittaiseen vuoristolaiduntamiseen. Siihen sisältyy vertikaalinen siirtolaiduntaminen, eli karjaa laidunnetaan vuoristolaitumilla kesäkuukausien ajan ja se tuodaan takaisin laaksoon muiksi kuukausiksi, kun ankarampi sää saapuu. Tämä perinne käy erityisen selvästi ilmi ”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” -juuston sisukselle ominaisesta ja tyypillisestä väristä, joka on norsunluunvalkoinen, kun karjaa ruokitaan talvella kuivaheinällä, ja muuttuu oljenväriseksi, kun karjaa ruokitaan kesällä tuoreella ruoholla.

Brembanan laakson niityillä kasvaa lukuisia kasvilajeja. Lajiston koostumus vaihtelee sijainnin, ympäristöolosuhteiden, korkeuden ja vesivarojen mukaan.

Bergamon Alppien kasvisto on Alppien monipuolisinta ja mielenkiintoisinta. Se koostuu sekä määrältään että laadultaan merkittävästä ryhmästä lajeja ja käsittää lukuisia kotoperäisiä lajeja, jotka erottuvat muusta kasvistosta merkityksensä ja maineensa osalta. Syynä Bergamon Alppien alueen korvaamattoman arvokkaaseen kasvistoon ovat alueella tapahtuneet historialliset ja geologiset muutokset. Jäätiköiden eteneminen ja vetäytyminen on vaikuttanut merkittävästi alueen kasviston koostumukseen. Bergamon Alpit ja erityisesti Bergamon Esi-Alpit ovat olleet turvapaikka monille alppilajeille ja säilyttäneet ikivanhoja lajeja (paleoendemiitit). Toisaalta vuoret ovat edistäneet uusien lajien (neoendemiitit) kehittymistä maantieteellisen isolatoon vuoksi.

Ympäristöolosuhteiden ansiosta karjan kyky tuottaa maitoa on erikoistunut ja erikoistuu edelleen.

Kukin vuoristolaidun eli metsän yläreunan yläpuolella sijaitseva laidunnusalue on usein jaettu useaan ”asemaan” eli laidunalueeseen, jolla on karjan ja ihmisten tarvitsemat rakenteet. Kullakin asemalla eläimiä siirretään asiantuntevasti laitumia pitkin rehun ja eläinten juottamiseen tarvittavien vesivarojen saatavuuden ja laadun mukaan. Juuri alppipaimenten kokemus, joka on saatu sukupolvien saatossa ja siirtynyt sukupolvelta toiselle, määrää lauman siirrot ja laiduntamistavan (joka vaihtelee päivittäisten sääolosuhteiden sekä eri laidunnusalueiden laadun, kypsyyssasteen ja houkuttelevuuden mukaan), jotta käytettävissä olevia rehuvaroja voidaan hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla ja siten saada parasta juustoa.

Paimenet majoittuvat rakennuksiin, joista käytetään nimitystä ”baite” ja joissa myös maito jalostetaan. Juustomestarit valitsevat kokemuksensa ja ammattitaitonsa perusteella juustonvalmistuksen aikana käytettävät ihanteelliset aika- ja lämpötilamuuttujat noudattaen perinteisiä vaihteluvälejä. Sopivia arvoja valittaessa otetaan huomioon tuotantotilojen lämmöneristys, alue, jolla lehmät ovat laiduntaneet, ja toisinaan myös maidon kemialliset ja fysikaaliset erityisominaisuudet, jotka puolestaan määräytyvät äärimmäisten ympäristöolosuhteiden (voimakas lämpötilan lasku, raekuurot ja/tai lumisade) mukaan.

Kun eläimet ovat syöneet kaiken asemalla kasvaneen ruohon, ne siirtyvät uutta laidunta etsiessään seuraavalle asemalle, joskus jopa yli 2 000 metrin korkeuteen.

Valmistettu juusto jätetään kypsymään juustovarastoon, josta käytetään nimitystä ”casera”. Usein koko alppilaidun-alueella on vain yksi *casera*, joka sijaitsee logistisesti suotuisalla paikalla. Kukin *casera* rakennetaan ja sitä hoidetaan siten, että voidaan varmistaa ihanteelliset lämpötila- ja kosteusolosuhteet hyvän tuotteen saamiseksi. Kukin juustomestari valitsee kääntämisen ja harjaamisen ajankohdat ja menetelmät lämpötilan ja kosteuden välisen vuorovaikutuksen mukaan, jotta juusto kypsyy asianmukaisesti ja saavutetaan ”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” -juustolle tyypilliset ominaisuudet. Vuoristolaitumilla valmistettu juusto tuodaan vuoristolaidunkauden lopussa laaksoon, jotta se saavuttaa täyden kypsyyden. Kypsyminen voi kestää useita vuosia. Myös lauma palaa lähtöpaikkaan, jossa sitä odottavat laidunniittyjen viimeinen odelma ja maatiloilla talven aikana annettava kuivaheinä.

Nykyään vuoristolaiduntamista ja siihen liittyvää vuoristolaitumilla tapahtuvaa juuston tuotantoa harjoitetaan ympäristö- ja ilmasto-olosuhteiden mukaan touko–lokakuussa sellaisten vuoristossa sijaitsevien karjamajojen alueilla, jotka on merkitty vuoristolaitumia koskevaan alueelliseen suunnitelmaan. Muu osa tuotannosta, joka voi tapahtua 1. tammikuuta ja 31. joulukuuta välisenä aikana, toteutetaan laaksonpohjalla, mutta aina vuoristoalueella.

Alun perin siirtolaiduntaminen oli yleistä, jolloin osa paimenista siirsi eläimensä talvella Milanon alankoalueille ja palasi vuoristolaitumille kesällä. Tämän alueen paimenista käytettiin nimitystä ”bergami” ja heidän karjastaan nimitystä ”bergamina”. Nämä nimitykset ovat yhä nykyään käytössä osana paikallista sanastoa. Heinänteko oli eläinten kasvatuksen edellyttämää toissijaista toimintaa. Niityt, joita lannoitettiin karjanlannalla, niitettiin kahdesti kesäkauden aikana.

Nämä menneiden aikojen paimenet [”bergamiin”] korvautuivat laaksopaimenilla, jotka vuokrasivat alueensa laitumet ja laidunsivat niillä omistamaansa tai vuokraamaansa karjaa. Tällä tavalla syntyi pääosin ”paikallinen” siirtolaiduntaminen, jolle on ominaista laumojen siirtäminen laaksonpohjalta vuoristolaitumille. Laaksonpohjalla sijaitsevilta laidunniityiltä voidaan tämän vuoksi korjata talvikautta varten heinää silloin, kun niillä ei laidunna karjaa.

Vuorten rajaamalle maantieteelliselle alueelle ominaiseen biodiversiteettiin ja perinteisiin kasvatukseen liittyvät tekijät määräävät yhdessä maidon erityisen luonteen, joka korostuu, kun juuston valmistukseen käytetään raakamaitoa. Tämä tarkoittaa, että kaikki alkuperäalueen ravitsemukselliset, aistinvaraiset ja mikrobiologiset ominaisuudet säilyvät muuttumattomina ”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” -juustossa. Juuston valmistukseen käytettävässä raakamaidossa ja tuotantoympäristössä esiintyvä kotoperäinen mikrobisto vaikuttaa erityisesti juuston kypsyysvaiheen aikana juuston kypsymiseen ja saa aikaan juustolle ominaisen maun.

Lisäksi on syytä mainita, että ”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” -juusto valmistetaan täysmaidosta. Lähes kaikki maidon alun perin sisältämä rasva ja sen mukana myös monille paikallisille tuoksuille ominaiset rasvaliukoiset aromaattiset molekyylit päätyvät juustoon. Näin tuotantoympäristöstä siirtyy huomattavasti aromeja ja tuoksuja tuotteeseen, mikä myös on sille ominaista.”

Merkinnät

— Muutos koskee nykyisen eritelmän 4 artiklaa (10. syyskuuta 1985 annettu presidentin asetus) ja yhtenäisen asiakirjan 3.6 kohtaa.

Voimassa oleva sanamuoto:

”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” -juustossa on oltava asiaankuuluvat merkinnät tai muut yksityiskohtaiset merkinnät, joista käyvät ilmi juuston alkuperänimitys ja seuraavaa asetusta koskevat tiedot.”

Teksti korvataan seuraavasti:

”8 artikla – Merkinnät

Vaatimustenmukaisuusmerkki koostuu paperista valmistetusta etiketistä, joka kiinnitetään toiseen juuston tasaista puolista juuston kypsyttyä vähintään 45 päivää ja jossa on punainen merkki (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – kuva 1), kun on kyse laaksonpohjalla 1. tammikuuta–31. joulukuuta valmistetuista tuotteista, ja sininen merkki (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – kuva 2), kun on kyse vuoristolaitumilla 20. toukokuuta – 20. lokakuuta valmistetuista tuotteista. Kuvion keskellä on tyylitelty piirros kellosta, jonka keskellä on juustotahko, josta on erotettu pala. Kellon reunan ympärille on kirjoitettu alkuperänimityksen nimestä osa ”Formai de Mut D.O.P.”, kun taas kellon kuvan ympärillä olevan ympyrän sisäreunalle on kirjoitettu nimen loppuosa ”dell’Alta Valle Brembana” ja viittaus rekisteröintiä koskevaan asetukseen eli ”Reg. C.E. 1107/96”. Ympyrän ulkokehällä on kauttaaltaan yhteensä 22 tyyliteltyä kelloa, joita ympäröi toinen ympyrä. Sinisessä merkissä 22 kellon sisäpuolella oleva ympyrä korvataan toistamalla kyseisellä kohdalla sanaa ”d’alpeggio” [vuoristolaitumilta] (kuva 2).

Kun on kyse ”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” -juustosta, jota on kypsytetty yli kuuden kuukauden ajan, merkillä on muutoin samat ominaisuudet kuin edellä on kuvattu, mutta 22 kellon sisäpuolella olevan ympyrän ympärillä toistuu sana ”Riserva” (kuvat 3 ja 4).



Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4

Merkki voidaan kiinnittää elintarvikeliimalla.

Kun suojatun alkuperänimityksen saanut "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" -juusto saatetaan markkinoille kulutusta varten, sen jokaisessa kääreessä ja/tai pakkauksessa on oltava suojattu alkuperänimitys "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" ja edellä kuvatut merkit sekä lainsäädännössä edellytetyt tiedot. Merkinnät voidaan esittää myös mustavalkoisina tai kontrastin avulla, jos se on tarpeen erityisistä painamiseen liittyvistä syistä."

Peruste:

Merkintämenetelmät kuvataan aiempaa yksityiskohtaisemmin.

Muu

Tarkastukset

- Koska on tarpeen jäsenellä eritelmä uudestaan sen saattamiseksi maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeministeriön hyväksymien uusien säännösten mukaiseksi, eritelmään on lisätty tarkastuksia koskeva uusi artikla, joka sisältää valvontaelimen nimen ja yhteystiedot.

Eritelmään on lisätty seuraava teksti:

"7 artikla – Tarkastukset

Tarkastukset sen varmentamiseksi, onko tuote eritelmän mukainen, suorittaa asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesti valvontaelin Certiprodop S.r.l. – Sääntömääräinen kotipaikka: Via del Macello 26, Crema; hallintotoimistot: Via del Commercio 29, 26013 Crema (Cremona); puhelin ja F. +39 0373229628; Sähköposti: info@certiprodop.it."

Pakkaaminen

- Koska on tarpeen jäsenellä eritelmä uudestaan sen saattamiseksi maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeministeriön hyväksymien uusien säännösten mukaiseksi, yhtenäisen asiakirjan 3.5 kohtaan ja eritelmän 8 artiklaan on tehty lisäys, joka koskee kulutukseen luovuttamisen tapoja.

Uusi lisätty teksti kuuluu seuraavasti:

"Suojatun alkuperänimityksen saanut "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" -juusto voidaan luovuttaa kulutukseen kokonaisina juustoina tai paloina. Paloittelu ja pakkaaminen voidaan tehdä alkuperäalueen ulkopuolella."

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

EU-nro: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

SAN (X) SMM ()

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji [liitteen XI mukaisesti]

Luokka 1.3 – Juustot

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Alkuperänimitys ”Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” on varattu juustolle, jolla on seuraavat ominaisuudet vähimmäiskypsytysajan jälkeen:

Yksinomaan lehmän täysrasvaisesta raakamaidosta, jonka luontainen happamuus on vähäinen, valmistetusta osittain keitetystä juustomassasta tuotettu rasvainen juusto.

Muoto: tasapohjainen tai osittain tasapohjainen suora tai hieman kupera lieriö.

Mitat: tahkon ylä- ja alapuolen halkaisija 30–40 cm ja reunan korkeus 8–10 cm, vähimmäis- ja enimmäisarvot vaihtelevat teknisten tuotanto-olosuhteiden mukaan.

Tahkon paino: 8–12 kg teknisten valmistusolosuhteiden mukaan, vähimmäis- ja enimmäisarvojen vaihtelu voi olla jopa 10 prosenttia.

Ulkonäkö: ohut, kiinteä, luonnollinen kuori, väriltään oljenkeltainen, väri voimistuu kypsymyksen myötä.

Sisuksen väri: norsunluunvalkoinen, hieman oljenkeltainen.

Sisuksen rakenne: tiivis, elastinen, hajanaisia reikiä, joiden halkaisija vaihtelee yhdestä millimetristä ”pyynsilmänkokoiseen” [”occhio di pernice”], sisuksessa olevat pienet halkeamat ovat sallittuja.

Maku: hienostunut, tuoksuva, ei kovin suolainen, mieto; tuotteelle ominainen aromi.

Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 42 prosenttia.

Vähimmäiskypsytysaika on 45 päivää. Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana -juustolla voidaan käyttää lisämerkintää ”Riserva”, jos kypsytysaika on pidempi kuin kuusi kuukautta.

3.3. Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Lehmien rehun on koostuttava vihantarehusta ja/tai kuivaheinästä, joka on saatu niityiltä, laitumilta tai laidunniityiltä. Valtaosan rehusta (vähintään 50 prosenttia) on oltava peräisin rajatulta maantieteelliseltä alueelta. Täydennyksenä voidaan käyttää viljaa, väkirehua ja/tai proteiinipuristekakkuja. Kivennäisaine- ja vitamiinilisien käyttö on sallittua.

Vähintään 50 prosentin osuus on perusteltu seuraavista syistä. Vuoristoalueiden väestökato on johtanut metsämaiden osuuden asteittaiseen kasvuun laidunmaiden ja laidunniittyjen kustannuksella. Laaksonpohjan harvat alankoalueet ovat myös kaupungistuneet huomattavasti, joten jäljelle ovat jääneet vain vaikeammin saavutettavissa olevat alueet. Niitä on vaikea viljellä, ja ne ovat usein jopa karjan laiduntamiseen soveltumattomia. Tämä on vähentänyt paikallisia rehuvaroja, joten osa maatiloista on joutunut ostamaan rehua alueen ulkopuolelta. Valitettavasti myös viimeaikainen vieraslajien, kuten villisian, saapuminen tapahtuu yhä pienempien jäljellä olevien laitumien kustannuksella, sillä lajien nurmipeitteelle aiheuttamat vahingot vähentävät paikallista rehuntuotantoa entisestään. Lisäksi metsittyminen etenee

tunnetusti jatkuvasti, koska työvoimapulan vuoksi maanviljelijöiden hoitotoimet eivät riitä ylläpitämään niittyjä. Katsottiin myös tarpeelliseksi poistaa mahdollisuus ruokkia lehmiä säilörehulla, sillä sen käyttö on kriittinen seikka juuston valmistus- ja kypsytyksprosessin kannalta, koska säilörehun mukana voi kulkeutua *Clostridium*-itiöitä. Tämän mahdollisuuden poistamisen vuoksi saattaa olla tarpeen käyttää alkuperäalueen ulkopuolelta peräisin olevaa väkirehua aiemmin säilörehusta saadun ravinnon korvaamiseksi.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juuston valmistukseen käytettävän maidon tuotantoon tarkoitettua karjaa kasvattavien maatilojen on sijaittava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Maidon tuotannon sekä juuston valmistuksen ja kypsytyksen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Suojatun alkuperänimityksen saanut Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juusto voidaan luovuttaa kulutukseen kokonaisina juustoina tai paloina. Paloittelemisen ja pakkaaminen voidaan tehdä alkuperäalueen ulkopuolella.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Vaatumustenmukaisuusmerkki koostuu paperista valmistetusta etiketistä, joka kiinnitetään toiseen juuston tasaisista puolista juuston kypsyttyä vähintään 45 päivää ja jossa on punainen merkki (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – kuva 1), kun on kyse laaksonpohjalla 1. tammikuuta–31. joulukuuta valmistetuista tuotteista, ja sininen merkki (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – kuva 2), kun on kyse vuoristolaitumilla 20. toukokuuta–20. lokakuuta valmistetuista tuotteista. Kuvion keskellä on tyyllitelty piirros kellosta, jonka keskellä on juustotahko, josta on erotettu pala. Kellon reunan ympärille on kirjoitettu alkuperänimityksen nimestä osa "Formai de Mut D.O.P.", kun taas kellon kuvan ympärillä olevan ympyrän sisäreunalle on kirjoitettu nimen loppuosa "dell'Alta Valle Brembana" ja viittaus rekisteröintiä koskevaan asetukseen eli "Reg. C.E. 1107/96". Ympyrän ulkokehällä on kauttaaltaan yhteensä 22 tyylliteltyä kelloa, joita ympäröi toinen ympyrä. Sinisessä merkissä 22 kellon sisäpuolella oleva ympyrä korvataan toistamalla kyseisellä kohdalla sanaa "d'alpeggio" [vuoristolaitumilta] (kuva 2).

Kun on kyse Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juustosta, jota on kypsytetty yli kuuden kuukauden ajan, merkillä on muutoin samat ominaisuudet kuin edellä on kuvattu, mutta 22 kellon sisäpuolella olevan ympyrän ympärillä toistuu sana "Riserva" (kuvat 3 ja 4).



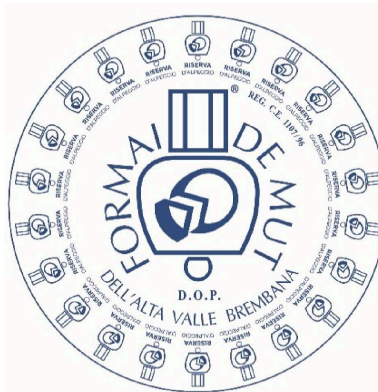
Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4

Merkki voidaan kiinnittää elintarvikeliimalla.

Kun suojatun alkuperänimityksen saanut Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juusto saatetaan markkinoille kulutusta varten, sen jokaisessa kääreessä ja/tai pakkauksessa on oltava suojattu alkuperänimitys "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" ja edellä kuvatut merkit sekä lainsäädännössä edellytetyt tiedot. Merkinnät voidaan esittää myös mustavalkoisina tai kontrastin avulla, jos se on tarpeen erityisistä painamiseen liittyvistä syistä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Alue, jolla edellä mainittu juusto tuotetaan ja kypsytetään, käsittää jäljempänä lueteltavien kuntien hallinnolliset alueet kokonaisuudessaan. Kaikki kunnat kuuluvat Bergamon maakuntaan, ja ne ovat 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 ja Valtorta.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Historiallisesta näkökulmasta tarkasteltuna Brembanan ylälakso [*Alta Valle Brembana*] on ollut vuodesta 1364 lähtien oma hallinnollinen yksikkönsä. Sillä on ollut omat lakisäätteiset järjestelmänsä, joita vahvistettiin ja ajantasaistettiin Venetsian valtakauden aikana. Täsmällisesti ilmaistuna maantieteellinen ympäristö, josta "Formai de Mut" on peräisin ja jossa sitä tuotetaan, on Bergamossa sijaitseva Brembanan ylälakso. Se on selkeästi määritelty maantieteellinen alue, jota ympäröi vuorten huippujen kehä Monte Ortigherasta ja Monte Mennasta Pizzo dei Tre Signoriin ja Monte Venturosaan ja jota rajaavat seuraavat laakso: idässä Serina ja Seriana, pohjoisessa Valtellina ja lännessä Taleggio ja Valsassina. Korkeus merenpinnasta vaihtelee Lennan kunnan 440 metristä Caronan kunnassa sijaitsevan Pizzo del Diavolo di Tendan 2 916 metriin.

Tärkeimmät resurssit ja niihin liittyvät toiminnot ovat vuosisatoja olleet yhteydessä metsiin, laitumiin ja kaivoksiin. Brembanan ylälakson muodostava Bergamon Alppien [*Alpi Orobie*] harjanne koostuu huipuista ja solista, jotka eivät ole helposti saavutettavissa, sekä korkeusprofiililtaan vaihtelevien ja eri ilmansuuntiin päin olevien laaksojen ja rinteiden monimutkaisesta järjestelmästä. Ne ovat vaikuttaneet merkittävästi siihen, miten asutus ja tuotantojärjestelmät ovat syntyneet ja vakiintuneet ajan mittaan.

Brembanan lakso oli pääasiassa paimenien lakso. Juuston valmistuksesta, joka oli alueella karjankasvatuksen päätarkoitus, todistavat useat historialliset asiakirjat. Tämä perinne näkyy yhä nykyään alueelle tyypillisen paikallisen Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juuston tuotannossa.

Bergamon Alppien alueen ilmaston tärkeimpiä piirteitä on altistuminen Välimereltä tuleville kosteille ilmavirroille, joiden etenemistä Alppien vuoristo estää. Tämän piirteen vuoksi sade- ja lumimäärät kasvavat asteittain laaksonpohjalta laakson korkeimpaan osaan ja rinteille edetessä. Nämä olosuhteet ovat suotuisat laitumien viherryttämisen ja siten lypsykarjan kasvatuksen kannalta. Olosuhteet voivat kuitenkin vaihdella huomattavasti vuodesta toiseen, kuten lauhkealle ilmastovyöhykkeelle on tyypillistä.

Edellä kuvattujen ympäristön ja ilmaston ominaispiirteiden vuoksi Brembanan ylälakson vuoristoalueelle ovat luonteenomaisia laakso, rinteet ja vuoristolaitumet, jotka ovat geologialtaan ja kasvistoltaan poikkeuksellisen monimuotoisia. Ihmiset ovat vuosisatojen ajan hyödyntäneet niitä kausittaiseen vuoristolaiduntamiseen. Siihen sisältyy vertikaalinen siirtolaiduntaminen, eli karjaa laidunnetaan vuoristolaitumilla kesäkuukausien ajan ja se tuodaan takaisin laaksoon muiksi kuukausiksi, kun ankarampi sää saapuu. Tämä perinne käy erityisen selvästi ilmi Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juuston sisukselle ominaisesta ja tyypillisestä väristä, joka on norsunluunvalkoinen, kun karjaa ruokitaan talvella kuivaheinällä, ja muuttuu oljenväriseksi, kun karjaa ruokitaan kesällä tuoreella ruoholla.

Brembanan laakson niityillä kasvaa lukuisia kasvilajeja. Lajiston koostumus vaihtelee sijainnin, ympäristöolosuhteiden, korkeuden ja vesivarojen mukaan.

Bergamon Alppien kasvisto on Alppien monipuolisinta ja mielenkiintoisinta. Se koostuu sekä määrältään että laadultaan merkittävästä ryhmästä lajeja ja käsittää lukuisia kotoperäisiä lajeja, jotka erottuvat muusta kasvistosta merkityksensä ja maineensa osalta. Syynä Bergamon Alppien alueen korvaamattoman arvokkaaseen kasvistoon ovat alueella sattuneet historialliset ja geologiset tapahtumat. Jäätiköiden eteneminen ja vetäytyminen on vaikuttanut merkittävästi alueen kasviston koostumukseen. Bergamon Alpit ja erityisesti Bergamon Esi-Alpit ovat olleet turvapaikka monille alppilajeille ja säilyttäneet ikivanhoja lajeja (paleoendemiitit). Toisaalta vuoret ovat edistäneet uusien lajien (neoendemiitit) kehittymistä maantieteellisen isolaation vuoksi.

Ympäristöolosuhteiden ansiosta karjan kyky tuottaa maitoa on erikoistunut ja erikoistuu edelleen.

Kukin vuoristolaidun eli metsän yläreunan yläpuolella sijaitseva laidunnusalue on usein jaettu useaan "asemaan" eli laidunalueeseen, jolla on karjan ja ihmisten tarvitsemat rakenteet. Kullakin asemalla eläimiä siirretään asiantuntevasti laitumia pitkin rehun ja eläinten juottamiseen tarvittavien vesivarojen saatavuuden ja laadun mukaan. Juuri alppipaimenten kokemus, joka on saatu sukupolvien saatossa ja siirtynyt sukupolvelta toiselle, määrää lauman siirrot ja laiduntamistavan (joka vaihtelee päivittäisten sääolosuhteiden sekä eri laidunnusalueiden laadun, kypsyysasteen ja houkuttelevuuden mukaan), jotta käytettävissä olevia rehuvaroja voidaan hyödyntää parhaalla mahdollisella tavalla ja siten saada parasta juustoa.

Paimenet majoittuvat rakennuksiin, joista käytetään nimitystä "baite" ja joissa myös maito jalostetaan. Juustomestarit valitsevat kokemuksensa ja ammattitaitonsa perusteella juustonvalmistuksen aikana käytettävät ihanteelliset aika- ja lämpötilamuuttujat noudattaen perinteisiä vaihteluvälejä. Sopivia arvoja valittaessa otetaan huomioon tuotantotilojen lämmöneristys, alue, jolla lehmät ovat laiduntaneet, ja toisinaan myös maidon kemialliset ja fysikaaliset erityisominaisuudet, jotka puolestaan määräytyvät äärimmäisten ympäristöolosuhteiden (voimakas lämpötilan lasku, raekuurot ja/tai lumisade) mukaan.

Kun eläimet ovat syöneet kaiken asemalla kasvaneen ruohon, ne siirtyvät uutta laidunta etsiessään seuraavalle asemalle, joskus jopa yli 2 000 metrin korkeuteen.

Valmistettu juusto jätetään kypsymään juustovarastoon, josta käytetään nimitystä "casera". Usein koko alppilaidun-alueella on vain yksi casera, joka sijaitsee logistisesti suotuisalla paikalla. Kukin casera rakennetaan ja sitä hoidetaan siten, että voidaan varmistaa ihanteelliset lämpötila- ja kosteusolosuhteet hyvän tuotteen saamiseksi. Kukin juustomestari valitsee kääntämisen ja harjaamisen ajankohdat ja menetelmät lämpötilan ja kosteuden välisen vuorovaikutuksen mukaan, jotta juusto kypsyy asianmukaisesti ja saavutetaan Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juustolle tyypilliset ominaisuudet. Vuoristolaitumilla valmistettu juusto tuodaan vuoristolaidunkauden lopussa laaksoon, jotta se saavuttaa täyden kypsyyden. Kypsyminen voi kestää useita vuosia. Myös lauma palaa lähtöpaikkaan, jossa sitä odottavat laidunniittyjen viimeinen odelma ja maatiloilla talven aikana annettava kuivaheinä.

Nykyään vuoristolaiduntamista ja siihen liittyvää vuoristolaitumilla tapahtuvaa juuston tuotantoa harjoitetaan ympäristö- ja ilmasto-olosuhteiden mukaan touko–lokakuussa sellaisten vuoristossa sijaitsevien karjamajojen alueilla, jotka on merkitty vuoristolaitumia koskevaan alueelliseen suunnitelmaan. Muu osa tuotannosta, joka voi tapahtua 1. tammikuuta ja 31. joulukuuta välisenä aikana, toteutetaan laaksonpohjalla, mutta aina vuoristoalueella.

Alun perin siirtolaiduntaminen oli yleistä, jolloin osa paimenista siirsi eläimensä talvella Milanon alankoalueille ja palasi vuoristolaitumille kesällä. Tämän alueen paimenista käytettiin nimitystä "bergami" ja heidän karjastaan nimitystä "bergamina". Nämä nimitykset ovat yhä nykyään käytössä osana paikallista sanastoa. Heinänteko oli eläinten kasvatuksen edellyttämää toissijaista toimintaa. Niityt, joita lannoitettiin karjanlannalla, niitettiin kahdesti kesäkauden aikana.

Nämä menneiden aikojen paimenet ["bergamini"] korvautuivat laaksopaimenilla, jotka vuokrasivat alueensa laitumet ja laidunsivat niillä omistamaansa tai vuokraamaansa karjaa. Tällä tavalla syntyi pääosin "paikallinen" siirtolaiduntaminen, jolle on ominaista laumojen siirtäminen laaksonpohjalta vuoristolaitumille. Laaksonpohjalla sijaitsevilta laidunniityiltä voidaan tämän vuoksi korjata talvikautta varten heinää silloin, kun niillä ei laidunna karjaa.

Vuorten rajaamalle maantieteelliselle alueelle ominaiseen biodiversiteettiin ja perinteisiin kasvatusmenetelmiin liittyvät tekijät määräävät yhdessä maidon erityisen luonteen, joka korostuu, kun juuston valmistukseen käytetään raakamaitha. Tämä tarkoittaa, että kaikki alkuperäalueen ravitsemukselliset, aistinvaraiset ja mikrobiologiset ominaisuudet säilyvät muuttumattomina Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juustossa. Juuston valmistukseen käytettävässä raakamaidossa ja tuotantoympäristössä esiintyvä kotoperäinen mikrobisto vaikuttaa erityisesti juuston kypsyysvaiheen aikana juuston kypsymiseen ja saa aikaan juustolle ominaisen maun.

Lisäksi on syytä mainita, että Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana -juusto valmistetaan täysmaidosta. Lähes kaikki maidon alun sisältämä rasva ja sen mukana myös monille paikallisille tuoksuille ominaiset rasvaliukoiset aromaattiset molekyylit päätyvät juustoon. Näin tuotantoympäristöstä siirtyy huomattavasti aromeja ja tuoksuja tuotteeseen, mikä myös on sille ominaista.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

Tuote-eritelmän teksti on saatavilla kokonaisuudessaan seuraavassa osoitteessa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalous- sekä elintarvikeministeriön verkkosivustolle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla ensin "Qualità" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (vasemmassa reunassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".