

## ALTE ACTE

## COMISIA EUROPEANĂ

**Publicare a unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare**

(2022/C 410/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului <sup>(1)</sup>, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

**Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012**

**„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”**

**Nr. UE: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Grupul solicitant și interesul legitim**

Asociația Producătorilor pentru Protecția și Promovarea „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” (*Consortio dei Produttori per la Tutela e Valorizzazione del Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana*), cu sediul social la Camera de Comerț din Bergamo, Largo Belotti 16 – 24121 Bergamo. Tel. +39 354524880. Fax +39 354524881. E-mail: formaidemu tavbdop@gmail.com. E-mail certificat: formaidemut@pec.it.

Asociația producătorilor de „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” este îndreptățită să depună o cerere de modificare în temeiul articolului 13 alineatul (1) din Decretul nr. 12511 al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere din 14 octombrie 2013.

**2. Statul membru sau țara terță**

Italia

**3. Punctul din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Zona geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura

(<sup>1</sup>) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- Etichetarea
- Altele: modificarea formei caietului de sarcini, astfel încât acesta să fie organizat în articole în conformitate cu regulamentul; adăugarea de informații privind organismul de control; ambalarea.

#### 4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

#### 5. Modificare (modificări)

##### Introducere

Denumirea de origine protejată „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” a fost înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 1107/96 din 12 iunie 1996 (DOP) în temeiul articolului 17 din Regulamentul (CEE) nr. 2081/92.

Documentele publicate de CE în registrul european al indicațiilor geografice constau într-un singur dosar care conține un raport istoric, o descriere a mediului geografic și o scurtă descriere a procesului de transformare, însoțite de hărți și completate de dosarul tehnic nr. 0039 345 81377 din 22 februarie 1995, care conține următoarele paragrafe (nenumerate):

- Descrierea produsului
- Zona geografică
- Istoric
- Metoda de prelucrare
- Legătura cu mediul geografic
- Organismul de inspecție.

Caietul de sarcini al denumirii de origine controlate (*denominazione di origine controllata* – DOC) a fost aprobat prin Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985 și publicat în Monitorul Oficial al Republicii Italiene (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* – GURI) nr. 112 din 16 mai 1986 și conține patru articole care stau la baza actualului plan de inspecție.

Documentele enumerate mai sus stau la baza cererii de modificare.

Prin prezenta cerere de modificare, noul caiet de sarcini se rescrie în conformitate cu structura stabilită de Ministerul Politicilor Agricole. Mai exact:

- Se mențin articolul 1 intitulat „Denumirea” și articolul 3 intitulat „Zona de producție”.
- În urma divizării articolului 2 din Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985, se creează un nou articol 2 intitulat „Descrierea produsului” și un nou articol 5 intitulat „Metoda de producție”.
- Se adăugă un nou articol 4 intitulat „Dovada originii”.
- Se adăugă un nou articol 6 intitulat „Legătura cu mediul geografic”.
- Se adăugă un nou articol 7 intitulat „Controale” și un nou articol 8 intitulat „Etichetarea”.

##### Descrierea produsului

- Această modificare este doar una de redactare și vizează articolul 1 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985).

##### Formulara actuală:

„Se recunoaște denumirea de origine a brânzei «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana», utilizarea sa fiind rezervată produsului care îndeplinește cerințele prevăzute în prezentul decret în ceea ce privește metodele de prelucrare și caracteristicile organoleptice și ale produsului care se datorează zonei de producție definite la articolul 3 de mai jos.”

Se înlocuiește cu următorul text:

### „Articolul 1 – Denumirea

Se recunoaște denumirea de origine a brânzei «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana», utilizarea sa fiind rezervată produsului care îndeplinește cerințele prevăzute în prezentul caiet de sarcini în ceea ce privește metodele de prelucrare și caracteristicile organoleptice și ale produsului care se datorează zonei de producție definite la articolul 3 de mai jos.”

*Motivul:*

Pentru mai multă claritate, sintagma existentă „prezentul decret”, care face trimitere la Decretul din 10 septembrie 1985 publicat în GURI nr. 112 din 16 mai 1986, ar trebui înlocuită cu sintagma „prezentul caiet de sarcini”.

— Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985) și punctul 3.2 din documentul unic.

*Formularea actuală:*

„Denumirea de origine «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» este rezervată brânzei care prezintă următoarele caracteristici: brânză grasă cu pastă semifiertă, produsă exclusiv din lapte de vacă integral obținut din una sau două mulgeri zilnice, cu o aciditate naturală scăzută. Perioada minimă de maturare este de 45 de zile. Atunci când este maturată timp de cel puțin 6 luni, este utilizată ca brânză de masă. Produsul prezintă următoarele caracteristici:

formă: un cilindru drept sau ușor convex, cu laturi plate sau semiplate;

dimensiuni: diametrul laturilor este cuprins între 30 cm și 40 cm, înălțimea marginii exterioare este cuprinsă între 8 cm și 10 cm, cu variații ale valorilor minime și maxime în funcție de condițiile tehnice din timpul producției;

greutatea roții: cuprinsă între 8 kg și 12 kg, în funcție de condițiile tehnice din timpul prelucrării, cu variații de până la 10 % ale valorilor minime și maxime;

stratul exterior: coajă subțire, fermă, naturală, de culoare galben-pai, care tinde spre gri pe măsură ce brânza se maturează;

culoarea pastei: fildeșiu, aproape galben-pai;

textura pastei: compactă, elastică, cu găurele dispersate cu dimensiuni cuprinse între 1 mm diametru și o dimensiune cunoscută sub denumirea de *occhio di pernice* («ochi de potârniche»);

gust: delicat, parfumat, nu foarte sărat, fin, cu o aromă caracteristică;

conținut de grăsimi în substanța uscată: minimum 45 %.

Caracteristicile brânzei variază în funcție de perioada de maturare, care poate dura mai mult de un an.”

Se înlocuiește cu următorul text:

### „Articolul 2 – Descrierea produsului

Denumirea de origine «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» este rezervată brânzei care prezintă următoarele caracteristici după încheierea perioadei minime de maturare:

brânză grasă cu pastă semifiertă, produsă exclusiv din lapte crud și integral de vacă, cu o aciditate naturală scăzută;

formă: un cilindru drept sau ușor convex, cu laturi plate sau semiplate;

dimensiuni: diametrul laturilor este cuprins între 30 cm și 40 cm, înălțimea marginii exterioare este cuprinsă între 8 cm și 10 cm, cu variații ale valorilor minime și maxime în funcție de condițiile tehnice din timpul producției;

greutatea roții: cuprinsă între 8 kg și 12 kg, în funcție de condițiile tehnice din timpul prelucrării, cu variații de până la 10 % ale valorilor minime și maxime;

aspectul exterior: coajă subțire, fermă, naturală, de culoare galben-pai, care devine din ce în ce mai pronunțată pe măsură ce brânza se maturează;

culoarea pastei: fildeșiu, aproape galben-pai;

textura pastei: compactă, elastică, cu găurele dispersate cu dimensiuni cuprinse între 1 mm diametru și o dimensiune cunoscută sub denumirea de *occhio di pernice* («ochi de potârniche»); este permisă prezența unor mici crăpături în pastă;

gust: delicat, parfumat, nu foarte sărat, fin, cu o aromă caracteristică;

conținut de grăsimi în substanța uscată: minimum 42 %.

Perioada minimă de maturare este de 45 de zile. Brânza «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» poate purta mențiunea suplimentară «Riserva» dacă perioada de maturare depășește 6 luni.”

*Motivul:*

- Cerința de a utiliza lapte obținut din una sau două mulgeri zilnice a fost eliminată. Având în vedere declinul fermelor, fabricile de produse lactate nu sunt întotdeauna în măsură să susțină colectarea zilnică a laptelui. Este vorba despre o producție la scară mică într-o zonă montană și, de-a lungul anilor, fabricile de produse lactate au fost nevoite să se organizeze pentru a reduce costurile de colectare, optimizând rutele și modificând programul colectării, iar aceasta ar putea să nu se mai efectueze zilnic. Desigur, fermele dispun de echipamentele necesare pentru a depozita laptele obținut din mai multe mulgeri în cele mai bune condiții posibile. Asociația producătorilor a demonstrat, prin utilizarea unor fabrici-pilot de produse lactate, că alternarea zilelor în care se colectează laptele nu schimbă caracteristicile brânzei.
- În prezent, se precizează că brânza prezintă caracteristicile enumerate la finalul perioadei minime de maturare de 45 de zile.
- Termenul „stratul exterior” a fost înlocuit cu „aspectul exterior”, care este mai clar. Sintagma „care tinde spre gri pe măsură ce brânza se maturează” a fost înlocuită cu „care devine din ce în ce mai pronunțată pe măsură ce brânza se maturează”, deoarece este mai adecvată cea din urmă.
- Am adăugat, de asemenea, faptul că este permisă prezența unor mici crăpături în pastă. Crăpăturile (sau fisurile) se formează ca urmare a utilizării laptelui cu o aciditate naturală scăzută, care găzduiește microflora autohtonă prezentă în mediu (pășune, grajduri de bovine, fabrică de brânzeturii), cu o biodiversitate remarcabilă. Această microfloră provoacă un proces caracteristic de fermentație, care nu numai că nu este dăunător pentru caracteristicile și calitatea brânzei, ba chiar le îmbunătățește.
- Valoarea conținutului minim de grăsime în substanța uscată a fost redusă de la 45 % la 42 %. Vacile sunt hrănite în mod tradițional, ceea ce înseamnă că hrana lor nu este întotdeauna constantă pe parcursul anului. Uneori, în special în timpul tranziției de la nutreț uscat la nutreț verde sau invers, în cazul unor condiții meteorologice anormale care reduc caracteristicile nutriționale ale nutrețului sau atunci când animalele sunt supuse unor variații bruște de temperatură, acest lucru poate avea un impact asupra fermentației în rumen, ceea ce poate conduce la reduceri semnificative ale conținutului de grăsime al laptelui și, prin urmare, al brânzei. Cu toate acestea, produsul este în continuare clasificat ca „brânză grasă”.
- Fraza „Atunci când este maturată timp de cel puțin 6 luni, este utilizată ca brânză de masă” a fost eliminată, deoarece nu reflectă obiceiurile actuale ale consumatorilor. În plus, termenul „brânză de masă” este generic și nu este suficient pentru a descrie caracteristicile produsului. În schimb, pentru a oferi mai multă claritate consumatorilor, dorim să introducem o dispoziție privind procesul de maturare, care ar permite identificarea brânzeturilor maturate timp de peste 6 luni prin utilizarea termenului „Riserva”. Se consideră că ar fi mai adecvat să se facă distincție între două clase de maturare: între 45 de zile și 6 luni, pe de o parte, și mai mult de 6 luni, pe de altă parte. Într-adevăr, datorită procesului său deosebit de producție, „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” este potrivită pentru un proces de maturare îndelungat, care conferă brânzei caracteristici senzoriale legate de gust și de aromă mai pronunțate decât în cazul proceselor de maturare mai scurte. Această distincție a fost introdusă în beneficiul consumatorilor, care sunt, prin urmare, mai în măsură să aleagă produsul care corespunde cel mai bine gusturilor lor.

#### **Dovada originii**

- Se introduce un nou articol 4 privind dovada originii brânzei „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”.

Noul articol are următorul conținut:

#### **„Articolul 4 – Dovada originii**

Producătorii sunt înscrși pe liste speciale gestionate de organismul de control și au responsabilitatea de a asigura, prin intermediul evidențelor pe care le țin, care pot fi verificate de organismul de control, dovada originii în ceea ce privește etapele de producție a «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» menționate la articolele 3 și 5. Trasabilitatea produsului este asigurată prin înscrierea tuturor participanților la lanțul de producție pe liste speciale gestionate de organismul de control și prin declararea cantităților produse.

Toate persoanele, fizice sau juridice, înscrise pe listele respective sunt supuse inspecției efectuate de organismul de control, în conformitate cu caietul de sarcini al produsului și cu planul de control aferent.

Brânzeturile produse sunt identificate în timp ce se formează coagulul în formă. Când se întoarce roata de brânză, pe marginea exterioară se aplică data producției și ștampila CE a fabricii.”

### **Metoda de producție**

— Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985) și punctul 3.3 din documentul unic privind hrana bovinelor.

*Formularea actuală:*

„Hrana bovinelor trebuie să fie alcătuită din nutreț verde sau uscat provenit de pe fânețe, pășuni, pajiști pentru pășunat sau pășuni mixte din zona de producție. Aceasta poate fi completată cu un amestec de cereale și, în timpul iernii, cu porumb sau iarbă însilozată.”

*Se înlocuiește cu următorul text:*

### **„Articolul 5 – Metoda de producție**

Hrana vacilor trebuie să fie alcătuită din nutreț verde și/sau uscat provenit de pe fânețe, pășuni sau pajiști pentru pășunat; cea mai mare parte a nutrețului (cel puțin 50 %) trebuie să provină din zona geografică delimitată. Rația poate fi completată cu cereale, cu furaje concentrate și/sau cu nucleee proteice. Este permisă utilizarea suplimentelor minerale și vitaminice.”

*Motivul:*

Originea hranei, din care cea mai mare parte (cel puțin 50 %) trebuie să provină din zona geografică delimitată, a fost stabilită cu mai multă precizie. Depopularea munților a condus la o creștere progresivă a suprafețelor împădurite, în detrimentul pășunilor și al pajiștilor pentru pășunat. Puținele zone joase de pe fundul văii au fost, de asemenea, supuse unei urbanizări intense, rămânând doar zonele mai inaccesibile, care sunt dificil de cultivat și care, de multe ori, nu pot fi utilizate pentru ca bovinele să pască. Acest lucru a redus resursele locale de nutreț, forțând unele ferme să achiziționeze nutreț din afara zonei. Din păcate, apariția recentă a unor specii sălbatice alogene, precum mistreții, este, de asemenea, dăunătoare pentru pășunile din ce în ce mai mici rămase, deoarece daunele pe care acestea le cauzează stratului de iarbă reduc și mai mult producția locală de nutreț disponibilă. În plus, după cum se știe, suprafețele împădurite se extind în mod constant deoarece, din cauza deficitului de forță de muncă, eforturile fermierilor de gestionare a terenurilor nu sunt suficiente pentru a întreține pajiștile. De asemenea, s-a considerat necesară eliminarea posibilității de a hrăni vacile cu furaje însilozate, deoarece utilizarea acestora este o problemă critică în procesul de fabricare și maturare a brânzei, având în vedere faptul că pot fi purtătoare de spori de *Clostridium*. Eliminarea acestei opțiuni ar putea face necesară aducerea unor furaje concentrate din afara zonei de origine pentru a înlocui aportul nutritiv al furajelor însilozate.

Se propune, de asemenea, opțiunea de le oferi vacilor suplimente. O dietă echilibrată pentru vacile sănătoase din punct de vedere genetic, precum și satisfacerea nevoilor nutriționale ale acestora contribuie la menținerea bunăstării și a stării de sănătate a vacilor, iar acest lucru are un impact pozitiv asupra calității laptelui. O alimentație echilibrată conduce la obținerea unui lapte cu un conținut bun de grăsimi și de proteine și un număr redus de celule somatice. Astfel, capacitatea laptelui de a se transforma în brânză este mai bună și se poate obține o brânză de înaltă calitate.

— Această modificare vizează articolul 2 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985) privind metoda de producție.

*Formularea actuală:*

„Brânza este produsă pe tot parcursul anului.

Laptele trebuie să se coaguleze la o temperatură cuprinsă între 35 °C și 37 °C și trebuie să se adauge cheag pentru a obține coagulul într-un interval de 30 de minute. Brânza trebuie să fie preparată prin metode tradiționale; în timpul prelucrării, coagulul se sfărâmă pentru prima dată, apoi amestecul se fierbe pe jumătate, până la o temperatură de 45-47 °C, apoi se ia de pe foc și se amestecă. De asemenea, acesta trebuie să fie presat în mod corespunzător cu ajutorul unor prese adecvate, pentru a permite scurgerea zerului. Se utilizează apoi forme adecvate, cunoscute sub denumirea de *fässere*.

Sărarea poate fi uscată sau în saramură, iar operațiunea se repetă o dată la două zile timp de 8-12 zile.”

*Se înlocuiește cu următorul text:*

„Brânza «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» este produsă pe tot parcursul anului.

Laptele trebuie să se coaguleze la o temperatură cuprinsă între 35 °C și 37 °C și trebuie să se adauge cheag bovin pentru a obține coagulul într-un interval de aproximativ 30 de minute. Se poate adăuga zer fermentat natural sau drojdie selecționată.

Brânza trebuie să fie preparată prin metode tradiționale; în timpul prelucrării, coagulul se sfărâmă pentru prima dată, apoi amestecul se fierbe pe jumătate, până la o temperatură de 43-50 °C, apoi se ia de pe foc și se amestecă. Se utilizează apoi forme adecvate, cunoscute sub denumirea de *fässere*.

De asemenea, amestecul trebuie să fie presat în mod corespunzător, pentru a permite scurgerea zerului.

Sărarea poate fi uscată sau în saramură.”

#### Motivul:

S-a specificat faptul că tipul de cheag utilizat trebuie să fie cheagul bovin, așa cum este cazul în mod normal, pentru a preveni utilizarea altor tipuri de cheag disponibile pe piață. În ceea ce privește intervalul de timp necesar pentru formarea coagulului, s-a adăugat adverbul „aproximativ”, întrucât durata acțiunii enzimatice a cheagului ar putea fi influențată cu ușurință de caracteristicile naturale ale materiei prime și de condițiile mediului în care se produce.

A fost introdusă posibilitatea de a utiliza zer fermentat natural sau drojdie selecționată. Aceasta nu era inclusă în versiunea anterioară. Adăugarea acestei posibilități se datorează faptului că numărul de bacterii din laptele care sosește în fabricile de produse lactate a scăzut semnificativ de-a lungul anilor ca urmare a îmbunătățirii condițiilor sanitare și de igienă din ferme, a condițiilor în care sunt mulse bovinele și a condițiilor de depozitare a laptelui. Datorită numărului mai mic de bacterii, laptele din cazanul pentru brânză are o reacție mai scăzută în ceea ce privește necesitatea unei acidifieri rapide, care este necesară pentru deshidratarea corectă a coagulului și pentru împiedicarea dezvoltării unor microorganisme dăunătoare pentru procesul de producție a brânzei. Cu toate acestea, microflora autohtonă prezentă în mediul grajdurilor de vaci și al fabricilor de produse lactate este menținută și sporită în etapele ulterioare de prelucrare, conferind brânzei „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” caracteristicile sale tipice, aceasta fiind o brânză cu pastă semifiertă produsă din lapte crud.

În ceea ce privește mărirea intervalului de temperatură pentru fierberea coagulului până la 43-50 °C, s-a observat că uneori este necesar să se reducă sau să se mărească temperatura pentru a îmbunătăți procesul de preparare a brânzei, pentru a permite drenarea corespunzătoare a coagulului și pentru a optimiza fermentarea ulterioară a brânzei. Necesitatea de a face acest lucru este legată de compoziția diferită a florei prezente în nutreț sau de gradul de maturitate al plantelor din care este alcătuit, precum și de capacitatea variabilă de izolare a mediului și a cazanelor în care se produce brânza. Producătorii de brânză își folosesc experiența și priceperea pentru a decide cu privire la parametrii optimi, încadrându-se în același timp într-un interval care este acceptabil și definit în caietul de sarcini, dar care este mai puțin restrictiv având în vedere condițiile fizice ale laptelui și condițiile de mediu extreme.

Obligația de a utiliza „prese adecvate” a fost eliminată pentru a permite producătorilor de brânză artizanali, în special celor de pe pășunile alpine, să utilizeze alte instrumente manuale care pot îndeplini aceeași funcție ca presele. Din nou, procesul tradițional nu este afectat de metoda utilizată pentru scurgerea zerului, deși acest lucru trebuie realizat în mod corespunzător pentru a permite ca brânza să își păstreze caracteristicile stabilite în caietul de sarcini.

Mențiunea privind durata perioadei de sărare a fost eliminată, deoarece mențiunea anterioară era generică și se referea doar la sărarea uscată, ceea ce ar fi putut conduce la neînțelegeri cu privire la procedura de sărare în saramură, care, din punct de vedere tehnic, nu poate fi efectuată o dată la două zile timp de 8-12 zile. În plus, având în vedere diferența dintre cele două tehnici de sărare în ceea ce privește metodele de întoarcere și de absorbție a sării, este imposibil să li se ofere producătorilor o indicație specifică cu privire la metoda care trebuie utilizată. Este în interesul fiecărui producător să săreze în mod corespunzător produsul, utilizând cea mai bună metodă posibilă și cel mai bun moment posibil pentru sărarea produsului, pe baza experienței proprii și a caracteristicilor unităților de producție, care au un impact asupra absorbției sării, pentru a obține rezultatul ideal. Prin urmare, fiecare producător are posibilitatea de a alege tipul și durata procesului de sărare pentru a obține cel mai bun produs posibil.

#### Legătura

— Având în vedere necesitatea de a restructura caietul de sarcini pentru a-l alinia la noua structură aprobată de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, se introduce un nou articol 6 în caietul de sarcini și un nou punct 5 în documentul unic. Acest articol se bazează pe un rezumat al informațiilor din dosarul de susținere a înregistrării și din dosarul suplimentar nr. 0039 34581377 din 4 februarie 1995, p. 3 și 4, publicat în CE și pe site-ul web al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, precum și pe publicațiile istorice, tehnice și științifice cu privire la valea Brembana.

Textul cu privire la legătură este redat mai jos:

### „Articolul 6 – Legătura cu mediul geografic

Din punct de vedere istoric, *L'Alta Valle Brembana* (partea superioară a văii Brembana) este o entitate administrativă care datează încă din 1364, cu propriile sale sisteme legale, care au fost consolidate și actualizate în perioada stăpânirii venețiene. Mai precis, mediul geografic din care provine și în care este produsă brânza «Formai de Mut» este cel din Alta Valle Brembana din Bergamo. Este o zonă geografică bine delimitată, înconjurată de inelul format de vârfurile munților, de la Monte Ortighera și Monte Menna până la Pizzo dei Tre Signori și Monte Venturosa, și delimitată de văile Serina și Seriana la est, de valea Valtellina la nord și de văile Taleggio și Valsassina la vest. Altitudinea variază de la 440 m deasupra nivelului mării în comuna Lenna până la 2 916 m deasupra nivelului mării la Pizzo del Diavolo di Tenda, în comuna Carona.

De mai multe secole, principalele resurse și activitățile conexe sunt legate de păduri, de pășuni și de mine. Versantul Alpilor Orobic care alcătuiește Alta Valle Brembana este format din vârfuri și trecători care nu sunt ușor accesibile și dintr-un sistem complex de văi și pante cu profiluri de altitudine diferite și grade de expunere diferite, care au avut o influență majoră asupra modului în care s-au stabilit și s-au stabilizat în timp populația și sistemele de producție.

Valea Brembana era, în principal, o vale a păstorilor, iar prepararea brânzeturilor, care era principalul scop al creșterii bovinelor în zonă, este atestată de mai multe documente istorice. Această tradiție se reflectă și în prezent în producția brânzei locale caracteristice «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana».

Una dintre cele mai importante trăsături ale climei caracteristice Alpilor Orobic este expunerea la fluxuri de aer umed dinspre Marea Mediterană, care sunt obstrucționate de lanțul Alpilor. Datorită acestei caracteristici, nivelurile ploilor și ale ninsurilor cresc treptat de la fundul văii până la vârful acesteia și la pante. Aceste condiții favorizează înverzirea pășunilor și, prin urmare, creșterea bovinelor pentru lapte. Cu toate acestea, după cum este tipic în cazul regiunilor cu climă temperată, condițiile pot varia considerabil de la an la an.

Datorită caracteristicilor climatice și de mediu descrise mai sus, zona montană Alta Valle Brembana se caracterizează prin văi, pante și pășuni alpine care oferă o diversitate geologică și vegetală extraordinară. De-a lungul secolelor, acestea au fost exploatate de oameni prin pășunatul montan sezonier, cu o transhumanță verticală care implică pășunatul pe pășuni în lunile de vară și o întoarcere în vale în restul anului, când vremea este mai aspră. Această tradiție se reflectă într-un mod deosebit de evident în coloritul distinctiv și tipic al pastei brânzei «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana», care variază de la culoarea fildeșie pe care o are când bovinele sunt hrănite cu fân în timpul sezonului de iarnă până la culoarea galben-pai pe care o are când bovinele sunt hrănite cu iarbă verde în timpul verii.

Pe pajiștile Văii Brembana sunt prezente numeroase specii de plante, a căror compoziție variază în funcție de zonă, de condițiile de mediu, de altitudine și de resursele de apă.

Flora caracteristică Alpilor Bergamezi se numără printre cele mai bogate și mai interesante din Alpi; este alcătuită dintr-un grup semnificativ de specii, atât din punct de vedere cantitativ, cât și din punct de vedere calitativ, iar numeroase specii endemice au o importanță și o reputație remarcabile. Motivul pentru care flora caracteristică Alpilor Bergamezi este neprețuită își are originile în evenimentele istorice și geologice care au avut loc în această zonă. Extinderea și retragerea ghețarilor au avut o influență profundă asupra structurii florei din zonă. Alpii Orobic, în special Prealpii Bergamezi, au reprezentat un refugiu pentru numeroase specii alpine, conservând specii vechi (paleoendemice) și încurajând în același timp formarea unor noi specii (neoendemice) ca urmare a izolării din punct de vedere geografic.

Condițiile de mediu au oferit și continuă să ofere bovinelor o capacitate specială din punctul de vedere al producției de lapte.

Fiecare pășune montană, adică zonă de pășunat situată deasupra marginii superioare a pădurii, este adesea împărțită în mai multe «stații», care reprezintă zone de pășunat cu facilitățile necesare pentru găzduirea vitelor și a oamenilor. În fiecare stație, animalele sunt transportate cu pricepere de-a lungul pășunilor, în funcție de disponibilitatea și calitatea nutrețului și de resursele de apă necesare pentru adăparea animalelor. Tocmai experiența păstorilor din Alpi, dobândită și transmisă din generație în generație, determină deplasarea turmei și metoda de pășunat (care variază în funcție de condițiile meteorologice zilnice și de calitatea, gradul de maturitate și atractivitatea diferitelor zone de pășunat) pentru a se utiliza în mod optim resursele de nutreț disponibile și pentru a se obține astfel cea mai bună brânză.

Păstorii se adăpostesc în clădiri denumite *baite*, unde se prelucrează, de asemenea, laptele. Producătorii de brânză se bazează pe experiența și priceperea lor atunci când aleg parametrii optimi de timp și de temperatură care să fie utilizați în procesul de preparare a brânzei, încadrându-se în același timp în intervale tradiționale. Valorile corespunzătoare țin seama de gradul de izolare al unităților de producție, de zona în care au păscut vacile și, uneori, de caracteristicile chimice și fizice specifice ale laptelui, care sunt, la rândul lor, determinate de condiții de mediu extreme (scădere bruscă a temperaturii, furtuni cu grindină și/sau ninsori).

După ce mănâncă toată iarba dintr-o stație, animalele se deplasează spre următoarea stație, în căutare de noi pășuni, ajungând uneori la altitudini de peste 2 000 de metri.

Brânza produsă este lăsată la maturat în depozitul de brânză, denumit și *casera*. Există adesea o singură *casera* pentru toate pășunile alpine, amplasată în locul cel mai favorabil din punct de vedere logistic. Fiecare *casera* este construită și gestionată astfel încât să asigure condiții ideale de temperatură și de umiditate pentru obținerea unui produs bun. În funcție de interacțiunea dintre temperatură și umiditate, fiecare producător de brânză stabilește momentele și metodele de întoarcere și de periere, pentru a permite maturarea corespunzătoare a brânzei și obținerea caracteristicilor tipice ale produsului «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana». La sfârșitul perioadei de pășunat montan, brânza produsă pe pășunile alpine este adusă la vale pentru a finaliza maturarea, care poate dura mai mulți ani. De asemenea, turma se întoarce de unde a plecat, unde este întâmpinată de pajiștile pentru pășunat regenerate pentru ultima dată, precum și de fânul din exploatații în perioada de iarnă.

În prezent, pășunatul montan și producția rezultată de pe pășunile alpine se desfășoară la cabanele indicate în Planul regional pentru pășunile montane în perioada mai-octombrie, în funcție de condițiile climatice și de mediu. Restul producției, care se poate desfășura în perioada 1 ianuarie - 31 decembrie, se realizează pe fundul văii, dar întotdeauna în zona montană.

Inițial, practica transhumanței era larg răspândită, unii păstori transferându-și animalele pe câmpiile milaneze în timpul iernii și revenind pe pășunile alpine în timpul verii. Păstorii din această zonă erau cunoscuți sub denumirea de *bergamì*, în timp ce turma lor era cunoscută sub denumirea de *bergamina*. Acești termeni încă se utilizează în prezent ca parte a lexiconului local. Producerea fânului era o activitate secundară necesară pentru creșterea animalelor. Fânețele, care erau fertilizate cu dejecții animale, erau cosite de două ori în timpul sezonului de vară.

*Bergamini* de odinioară au fost înlocuiți de păstorii din văi, care au luat în arendă pășunile din zona lor și le-au umplut cu bovine proprii sau luate în arendă. Acest lucru a condus la o transhumanță predominant «locală», caracterizată prin deplasarea turmelor de pe fundul văii până pe pășunile alpine. Prin urmare, deși sunt lipsite de bovine, pajiștile pentru pășunat de pe fundul văii asigură proviziile de fân pentru sezonul de iarnă.

Combi-nația dintre factorii legați de biodiversitatea specifică a zonei geografice restrânse și de tehnicile tradiționale de ameliorare determină specificitatea laptelui, care este intensificată prin utilizarea laptelui crud pentru fabricarea brânzei. Prin urmare, toate proprietățile nutriționale, senzoriale și microbiologice ale zonei de origine rămân intacte în «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana». În special în etapa de maturare a brânzei, microflora autohtonă din laptele crud utilizat pentru prepararea brânzei și din mediul de producție influențează maturarea brânzei și dă naștere gustul său distinctiv.

În plus, «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» este produsă din lapte integral. Aproape întregul conținut inițial de grăsime al laptelui și, împreună cu acesta, moleculele aromatice liposolubile specifice multor esențe locale sunt concentrate în brânză. Prin urmare, se realizează un transfer semnificativ de arome și de mirosuri din mediul de producție în produs, care este și mai caracteristic pentru cel din urmă.”

## Etichetarea

— Această modificare vizează articolul 4 din caietul de sarcini actual (Decretul prezidențial din 10 septembrie 1985) și punctul 3.6 din documentul unic.

*Formularea actuală:*

„Roșiile de brânză «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» trebuie să poarte marcajele corespunzătoare sau alte marcaje specifice care indică denumirea de origine a brânzei și detaliile următorului decret.”



Se înlocuiește cu următorul text:

### „Articolul 8 – Etichetarea

Marca de conformitate constă într-o etichetă de hârtie aplicată pe una dintre cele două laturi plate ale brânzei, în urma maturării acesteia timp de cel puțin 45 de zile, pe care figurează o marcă roșie (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – imaginea 1), în cazul produselor preparate pe fundul văilor în perioada 1 ianuarie - 31 decembrie, și o marcă albastră (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – imaginea 2), în cazul produselor preparate pe pășunile alpine în perioada 20 mai - 20 octombrie. În ceea ce privește designul, în centru se află un desen stilizat al unui clopot, care, la rândul său, are în centru o roată de brânză cu o bucată detașată. În jurul marginii clopotului este scrisă o parte din denumirea de origine, «Formai de Mut D.O.P.», în timp ce de-a lungul marginii interioare a cercului care înconjoară designul clopotului se află restul denumirii, «dell'Alta Valle Brembana», împreună cu referința juridică a înregistrării, «Reg. C.E. 1107/96». În jurul întregii circumferințe exterioare se află 22 de clopote stilizate, înconjurare de încă un cerc. Pentru marca albastră, cercul din interiorul celor 22 de clopote este înlocuit de cuvintele repetate «d'alpeggio» (de pe pășunile alpine) (imaginea 2).

Pentru brânza «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» maturată timp de mai mult de 6 luni, marca are aceleași caracteristici descrise mai sus, dar cu cuvântul «Riserva» repetat de-a lungul cercului din interiorul celor 22 de clopote (imaginile 3 și 4).



Imaginea 1



Imaginea 2



Imaginea 3



Imaginea 4

Pentru aplicarea marcajului se poate utiliza adeziv alimentar.

La introducerea pe piață pentru consum, pe fiecare înveliș și/sau bucată de ambalaj a produsului cu DOP «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» trebuie să figureze DOP «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» și mărcile descrise mai sus, însoțite de informațiile prevăzute de lege. Dacă există nevoi specifice în materie de imprimare, mărcile pot fi afișate, de asemenea, în alb-negru sau în contrast.”

*Motivul:*

Metodele de etichetare sunt descrise într-un mod mai detaliat.

### **Altele**

#### **Inspecții**

- Având în vedere necesitatea de a restructura caietul de sarcini pentru a-l alinia la noile dispoziții aprobate de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, se adaugă un articol privind controalele, care conține numele și datele de contact ale organismului de control.

Se adaugă următorul text:

#### **„Articolul 7 – Controale**

Controale privind conformitatea produsului cu caietul de sarcini sunt efectuate în temeiul Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 de către organismul de control Certiprodop S.r.l. – sediul social: Via del Macello 26, Crema; sedii administrative: Via del Commercio 29 – 26013 Crema (Cremona); telefon și Fax +39 373229628; E-mail: info@certiprodop.it.”

#### **Ambalare**

- Având în vedere necesitatea de a restructura caietul de sarcini pentru a-l alinia la noile dispoziții aprobate de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, la punctul 3.5 din documentul unic și la articolul 8 din caietul de sarcini se adaugă informații privind mijloacele de eliberare pentru consum.

Textul nou adăugat are următorul conținut:

„Brânza cu DOP «Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana» poate fi eliberată pentru consum sub formă de roți întregi sau porționată. Porționarea și ambalarea pot fi efectuate în afara zonei de origine.”

## DOCUMENT UNIC

## „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”

Nr. UE: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

## DOP (X) IGP ( )

## 1. Denumirea (denumirile) [a (ale) DOP sau IGP]

„Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”

## 2. Statul membru sau țara terță

Italia

## 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

## 3.1. Tipul de produs (a se vedea anexa XI)

Clasa 1.3 – Brânzeturi

## 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea de origine „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” este rezervată brânzei care prezintă următoarele caracteristici după încheierea perioadei minime de maturare:

brânză grasă cu pastă semifiertă, produsă exclusiv din lapte crud și integral de vacă, cu o aciditate naturală scăzută;

formă: un cilindru drept sau ușor convex, cu laturi plate sau semiplate;

dimensiuni: diametrul laturilor este cuprins între 30 cm și 40 cm, înălțimea marginii exterioare este cuprinsă între 8 cm și 10 cm, cu variații ale valorilor minime și maxime în funcție de condițiile tehnice din timpul producției;

greutatea roții: cuprinsă între 8 kg și 12 kg, în funcție de condițiile tehnice din timpul prelucrării, cu variații de până la 10 % ale valorilor minime și maxime;

aspectul exterior: coajă subțire, fermă, naturală, de culoare galben-pai, care devine din ce în ce mai pronunțată pe măsură ce brânza se maturează;

culoarea pastei: fildeșiu, aproape galben-pai;

textura pastei: compactă, elastică, cu găurele dispersate cu dimensiuni cuprinse între 1 mm diametru și o dimensiune cunoscută sub denumirea de *occhio di pernice* („ochi de potârniche”); este permisă prezența unor mici crăpături în pastă;

gust: delicat, parfumat, nu foarte sărat, fin, cu o aromă caracteristică;

conținut de grăsimi în substanța uscată: minimum 42 %.

Perioada minimă de maturare este de 45 de zile. Brânza „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” poate purta mențiunea suplimentară „Riserva” dacă perioada de maturare depășește 6 luni.

## 3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Hrana vacilor trebuie să fie alcătuită din nutreț verde și/sau uscat provenit de pe fânețe, pășuni sau pajiști pentru pășunat; cea mai mare parte a nutrețului (cel puțin 50 %) trebuie să provină din zona geografică delimitată. Rația poate fi completată cu cereale, cu furaje concentrate și/sau cu nuclee proteice. Este permisă utilizarea suplimentelor minerale și vitaminice.

Cota de 50 % are următoarea justificare. Depopularea munților a condus la o creștere progresivă a suprafețelor împădurite, în detrimentul pășunilor și al pajiștilor pentru pășunat. Puținele zone joase de pe fundul văii au fost, de asemenea, supuse unei urbanizări intense, rămânând doar zonele mai inaccesibile, care sunt dificil de cultivat și care, de multe ori, nici măcar nu pot fi utilizate pentru ca bovinele să pască. Acest lucru a redus resursele locale de nutreț, forțând unele ferme să achiziționeze nutreț din afara zonei. Din păcate, apariția recentă a unor specii sălbatice alogene, precum mistreții, este, de asemenea, dăunătoare pentru pășunile din ce în ce mai mici rămase, deoarece daunele pe care acestea le cauzează stratului de iarbă reduc și mai mult producția locală de nutreț disponibilă. În plus, după cum se știe, suprafețele împădurite se extind în mod constant deoarece, din cauza deficitului de forță de muncă,

eforturile fermierilor de gestionare a terenurilor nu sunt suficiente pentru a întreține pajiștile. De asemenea, s-a considerat necesară eliminarea posibilității de a hrăni vacile cu furaje însilozate, deoarece utilizarea acestora este o problemă critică în procesul de fabricare și maturare a brânzei, având în vedere faptul că pot fi purtătoare de spori de Clostridium. Eliminarea acestei opțiuni ar putea face necesară aducerea unor furaje concentrate din afara zonei de origine pentru a înlocui aportul nutritiv al furajelor însilozate.

#### 3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în zona geografică delimitată

Exploatațiile unde se cresc bovinele al căror lapte este utilizat pentru a produce brânză „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” trebuie să se afle în zona geografică delimitată.

Producția de lapte și prelucrarea și maturarea brânzeturilor trebuie realizate în zona geografică delimitată.

#### 3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Brânza cu DOP „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” poate fi eliberată pentru consum sub formă de roți întregi sau porționată. Porționarea și ambalarea pot fi efectuate în afara zonei de origine.

#### 3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Marca de conformitate constă într-o etichetă de hârtie aplicată pe una dintre cele două laturi plate ale brânzei, în urma maturării acesteia timp de cel puțin 45 de zile, pe care figurează o marcă roșie (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – imaginea 1), în cazul produselor preparate pe fundul văilor în perioada 1 ianuarie - 31 decembrie, și o marcă albastră (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – imaginea 2), în cazul produselor preparate pe pășunile alpine în perioada 20 mai - 20 octombrie. În ceea ce privește designul, în centru se află un desen stilizat al unui clopot, care, la rândul său, are în centru o roată de brânză cu o bucată detașată. În jurul marginii clopotului este scrisă o parte din denumirea de origine, „Formai de Mut D.O.P”, în timp ce de-a lungul marginii interioare a cercului care înconjoară designul clopotului se află restul denumirii, „dell’Alta Valle Brembana”, împreună cu referința juridică a înregistrării, „Reg. C.E. 1107/96”. În jurul întregii circumferințe exterioare se află 22 de clopote stilizate, înconjurat de încă un cerc. Pentru marca albastră, cercul din interiorul celor 22 de clopote este înlocuit de cuvintele repetate „d’alpeggio” (de pe pășunile alpine) (imaginea 2).

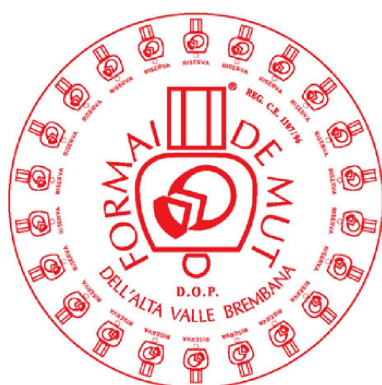
Pentru brânza „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” maturată timp de mai mult de 6 luni, marca are aceleași caracteristici descrise mai sus, dar cu cuvântul „Riserva” repetat de-a lungul cercului din interiorul celor 22 de clopote (imaginile 3 și 4).



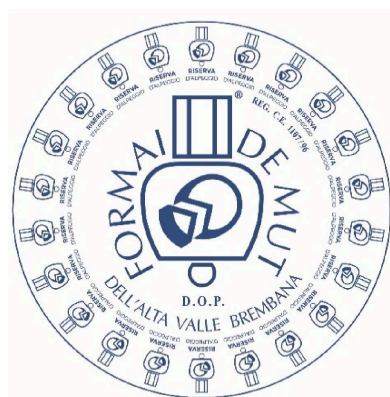
Imaginea 1



Imaginea 2



Imaginea 3



Imaginea 4

Pentru aplicarea marcajului se poate utiliza adeziv alimentar.

La introducerea pe piață pentru consum, pe fiecare înveliș și/sau bucată de ambalaj a produsului cu DOP „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” trebuie să figureze DOP „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” și mărcile descrise mai sus, însoțite de informațiile prevăzute de lege. Dacă există nevoi specifice în materie de imprimare, mărcile pot fi afișate, de asemenea, în alb-negru sau în contrast.

#### 4. Delimitarea concisă a zonei geografice

Zona în care se produce și se maturează brânza menționată mai sus cuprinde întregul teritoriu administrativ al comunelor enumerate mai jos, toate aparținând provinciei Bergamo: Averara, Branzi, Camerata Cornelio, 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 și Valtorta.

## 5. Legătura cu zona geografică

Din punct de vedere istoric, *L'Alta Valle Brembana* (partea superioară a văii Brembana) este o entitate administrativă care datează încă din 1364, cu propriile sale sisteme legale, care au fost consolidate și actualizate în perioada stăpânirii venețiene. Mai precis, mediul geografic din care provine și în care este produsă brânza „Formai de Mut” este cel din Alta Valle Brembana din Bergamo. Este o zonă geografică bine delimitată, înconjurată de inelul format de vârfurile munților, de la Monte Ortighera și Monte Menna până la Pizzo dei Tre Signori și Monte Venturosa, și delimitată de văile Serina și Seriana la est, de valea Valtellina la nord și de văile Taleggio și Valsassina la vest. Altitudinea variază de la 440 m deasupra nivelului mării în comuna Lenna până la 2 916 m deasupra nivelului mării în Pizzo del Diavolo di Tenda, în comuna Carona.

De mai multe secole, principalele resurse și activitățile conexe sunt legate de păduri, de pășuni și de mine. Versantul Alpilor Orobic care alcătuiește Alta Valle Brembana este format din vârfuri și trecători care nu sunt ușor accesibile și dintr-un sistem complex de văi și pante cu profiluri de altitudine diferite și grade de expunere diferite, care au avut o influență majoră asupra modului în care s-au stabilit și s-au stabilizat în timp populația și sistemele de producție.

Valea Brembana era, în principal, o vale a păstorilor, iar prepararea brânzeturilor, care era principalul scop al creșterii bovinelor în zonă, este atestată de mai multe documente istorice. Această tradiție se reflectă și în prezent în producția brânzei locale caracteristice „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”.

Una dintre cele mai importante trăsături ale climei caracteristice Alpilor Orobic este expunerea la fluxuri de aer umed dinspre Marea Mediterană, care sunt obstrucționate de lanțul Alpilor. Datorită acestei caracteristici, nivelurile ploilor și ale ninsurilor cresc treptat de la fundul văii până la vârful acesteia și la pante. Aceste condiții favorizează înverzirea pășunilor și, prin urmare, creșterea bovinelor pentru lapte. Cu toate acestea, după cum este tipic în cazul regiunilor cu climă temperată, condițiile pot varia considerabil de la an la an.

Datorită caracteristicilor climatice și de mediu descrise mai sus, zona montană Alta Valle Brembana se caracterizează prin văi, pante și pășuni alpine care oferă o diversitate geologică și vegetală extraordinară. De-a lungul secolelor, acestea au fost exploatare de oameni prin pășunatul montan sezonier, cu o transhumanță verticală care implică pășunatul pe pășuni în lunile de vară și o întoarcere în vale în restul anului, când vremea este mai aspră. Această tradiție se reflectă într-un mod deosebit de evident în coloritul distinctiv și tipic al pastei brânzei „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”, care variază de la culoarea fildeșie pe care o are când bovinele sunt hrănite cu fân în timpul sezonului de iarnă până la culoarea galben-pai pe care o are când bovinele sunt hrănite cu iarbă verde în timpul verii.

Pe pajiștile Văii Brembana sunt prezente numeroase specii de plante, a căror compoziție variază în funcție de zonă, de condițiile de mediu, de altitudine și de resursele de apă.

Flora caracteristică Alpilor Bergamezi se numără printre cele mai bogate și mai interesante din Alpi; este alcătuită dintr-un grup semnificativ de specii, atât din punct de vedere cantitativ, cât și din punct de vedere calitativ, iar numeroase specii endemice au o importanță și o reputație remarcabile. Motivul pentru care flora caracteristică Alpilor Bergamezi este neprețuită își are originile în evenimentele istorice și geologice care au avut loc în această zonă. Extinderea și retragerea ghețarilor au avut o influență profundă asupra structurii florei din zonă. Alpii Orobic, în special Prealpii Bergamezi, au reprezentat un refugiu pentru numeroase specii alpine, conservând specii vechi (paleoendemice) și încurajând în același timp formarea unor noi specii (neoendemice) ca urmare a izolării din punct de vedere geografic.

Condițiile de mediu au oferit și continuă să ofere bovinelor o capacitate specială din punctul de vedere al producției de lapte.

Fiecare pășune montană, adică zonă de pășunat situată deasupra marginii superioare a pădurii, este adesea împărțită în mai multe „stații”, care reprezintă zone de pășunat cu facilitățile necesare pentru găzduirea vitelor și a oamenilor. În fiecare stație, animalele sunt transportate cu pricepere de-a lungul pășunilor, în funcție de disponibilitatea și calitatea nutrețului și de resursele de apă necesare pentru adăparea animalelor. Tocmai experiența păstorilor din Alpi, dobândită și transmisă din generație în generație, determină deplasarea turmei și metoda de pășunat (care variază în funcție de condițiile meteorologice zilnice și de calitatea, gradul de maturitate și atractivitatea diferitelor zone de pășunat) pentru a se utiliza în mod optim resursele de nutreț disponibile și pentru a se obține astfel cea mai bună brânză.

Păstorii se adăpostesc în clădiri denumite *baite*, unde se prelucrează, de asemenea, laptele. Producătorii de brânză se bazează pe experiența și priceperea lor atunci când aleg parametrii optimi de timp și de temperatură care să fie utilizați în procesul de preparare a brânzei, încadrându-se în același timp în intervale tradiționale. Valorile corespunzătoare țin seama de gradul de izolare al unităților de producție, de zona în care au păscut vacile și, uneori, de caracteristicile chimice și fizice specifice ale laptelui, care sunt, la rândul lor, determinate de condiții de mediu extreme (scădere bruscă a temperaturii, furtuni cu grindină și/sau ninsori).

După ce mănâncă toată iarba dintr-o stație, animalele se deplasează spre următoarea stație, în căutare de noi pășuni, ajungând uneori la altitudini de peste 2 000 de metri.

Brânza produsă este lăsată la maturat în depozitul de brânză, denumit și *casera*. Există adesea o singură *casera* pentru toate pășunile alpine, amplasată în locul cel mai favorabil din punct de vedere logistic. Fiecare *casera* este construită și gestionată astfel încât să asigure condiții ideale de temperatură și de umiditate pentru obținerea unui produs bun. În funcție de interacțiunea dintre temperatură și umiditate, fiecare producător de brânză stabilește momentele și metodele de întoarcere și de periere, pentru a permite maturarea corespunzătoare a brânzei și obținerea caracteristicilor tipice ale produsului „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”. La sfârșitul perioadei de pășunat montan, brânza produsă pe pășunile alpine este adusă la vale pentru a finaliza maturarea, care poate dura mai mulți ani. De asemenea, turma se întoarce de unde a plecat, unde este întâmpinată de pajiștile pentru pășunat regenerate pentru ultima dată, precum și de fânul din exploatații în perioada de iarnă.

În prezent, pășunatul montan și producția rezultată de pe pășunile alpine se desfășoară la cabanele indicate în Planul regional pentru pășunile montane în perioada mai-octombrie, în funcție de condițiile climatice și de mediu. Restul producției, care se poate desfășura în perioada 1 ianuarie - 31 decembrie, se realizează pe fundul văii, dar întotdeauna în zona montană.

Inițial, practica transhumanței era larg răspândită, unii păstori transferându-și animalele pe câmpiile milaneze în timpul iernii și revenind pe pășunile alpine în timpul verii. Păstorii din această zonă erau cunoscuți sub denumirea de *bergamì*, în timp ce turma lor era cunoscută sub denumirea de *bergamina*. Acești termeni încă se utilizează în prezent ca parte a lexiconului local. Producerea fânului era o activitate secundară necesară pentru creșterea animalelor. Fânețele, care erau fertilizate cu dejecții animaliere, erau cosite de două ori în timpul sezonului de vară.

*Bergamini* de odinioară au fost înlocuiți de păstorii din văi, care au luat în arendă pășunile din zona lor și le-au umplut cu bovine proprii sau luate în arendă. Acest lucru a condus la o transhumanță predominant „locală”, caracterizată prin deplasarea turmelor de pe fundul văii până pe pășunile alpine. Prin urmare, deși sunt lipsite de bovine, pajiștile pentru pășunat de pe fundul văii asigură proviziile de fân pentru sezonul de iarnă.

Combi-nația dintre factorii legați de biodiversitatea specifică a zonei geografice restrânse și de tehnicile tradiționale de ameliorare determină specificitatea laptelui, care este intensificată prin utilizarea laptelui crud pentru fabricarea brânzei. Prin urmare, toate proprietățile nutriționale, senzoriale și microbiologice ale zonei de origine rămân intacte în „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”. În special în etapa de maturare a brânzei, microflora autohtonă din laptele crud utilizat pentru prepararea brânzei și din mediul de producție influențează maturarea brânzei și dă naștere gustul său distinctiv.

În plus, „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” este produsă din lapte integral. Aproape întregul conținut inițial de grăsime al laptelui și, împreună cu acesta, moleculele aromatice liposolubile specifice multor esențe locale sunt concentrate în brânză. Prin urmare, se realizează un transfer semnificativ de arome și de mirosuri din mediul de producție în produs, care este și mai caracteristic pentru cel din urmă.

### Trimitere la publicarea caietului de sarcini

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) și făcând clic pe „Qualità” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.