

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 410/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

Nr UE: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Stowarzyszenie producentów na rzecz ochrony i promowania „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” [*Consorzio dei Produttori per la Tutela e Valorizzazione del Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana*] z siedzibą przy Izbie Handlu w Bergamo, Largo Belotti 16 – 24121 Bergamo. Tel. +39 354524880. Faks +39 354524881. E-mail: formaidemutavb dop@gmail.com. Certyfikowany adres e-mail: formaidemut@pec.it.

Stowarzyszenie producentów „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Etykietowanie
- Inne: zmiana formatu specyfikacji produktu polegająca na podziale specyfikacji na punkty zgodnie z rozporządzeniem; dodanie informacji dotyczących organu kontrolnego; opakowanie.

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Wstęp

Chronioną nazwę pochodzenia „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” zarejestrowano rozporządzeniem (WE) nr 1107/96 z dnia 12 czerwca 1996 r. (ChNP) na podstawie art. 17 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

Dokumenty publikowane w UE w europejskim rejestrze oznaczeń geograficznych składają się z pojedynczego pliku zawierającego sprawozdanie historyczne, opis środowiska geograficznego i krótki opis procesu przetwarzania, z dołączonymi mapami i uzupełniającą dokumentacją techniczną nr 0039 345 81377 z dnia 22 lutego 1995 r., która zawiera następujące (nienumerowane) sekcje:

- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Historia
- Metoda przetwarzania
- Związek ze środowiskiem geograficznym
- Organ kontrolny.

Specyfikacja produktu dotycząca kontrolowanej nazwy pochodzenia (*denominazione di origine controllata* – DOC), zatwierdzona dekretem prezydenckim z dnia 10 września 1985 r. i opublikowana w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej (GURI) nr 112 z dnia 16 maja 1986 r., zawiera cztery artykuły, które stanowią podstawę obowiązującego planu kontroli.

Dokumenty wymienione powyżej stanowią podstawę wniosku o wprowadzenie zmian.

W związku z wnioskiem o zmianę nowa specyfikacja została preredagowana zgodnie ze strukturą określoną przez Ministerstwo Polityki Rolnej. W szczególności:

- Pkt 1 „Nazwa” oraz pkt 3 „Obszar produkcji” zostają bez zmian.
- Treść art. 2 dekretu prezydenckiego z dnia 10 września 1985 r. została podzielona i zamieszczona w nowym pkt 2 „Opis produktu” oraz pkt 5 „Metoda produkcji”.
- Dodano nowy pkt 4 „Dowód pochodzenia”.
- Dodano nowy pkt 6 „Związek ze środowiskiem geograficznym”.
- Dodano nowy pkt 7 „Kontrola” i pkt 8 „Etykietowanie”.

Opis produktu

- *Zmiana jest czysto edycyjno-typograficzna i dotyczy art. 1 obecnej specyfikacji (dekret prezydencki z dnia 10 września 1985 r.).*

Tekst:

„Nazwa pochodzenia sera »Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana« zostaje niniejszym uznana, a korzystanie z niej jest zastrzeżone dla produktu spełniającego ustanowione w niniejszym dekrete wymogi dotyczące metod przetwarzania oraz właściwości organoleptycznych i właściwości produktu związanych z obszarem produkcji określonym w pkt 3 poniżej.”

zastępuje się tekstem:

„Punkt 1 – Nazwa

Nazwa pochodzenia sera »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« zostaje niniejszym uznana, a korzystanie z niej jest zastrzeżone dla produktu spełniającego ustanowione w niniejszej specyfikacji wymogi dotyczące metod przetwarzania oraz właściwości organoleptycznych i właściwości produktu związanych z obszarem produkcji określonym w pkt 3 poniżej.”.

Uzasadnienie:

W celu zapewnienia lepszej jasności istniejący zwrot „niniejszy dekret” odnoszący się do dekrety z dnia 10 września 1985 r. opublikowanego w GURI nr 112 z dnia 16 maja 1986 r. należy zastąpić zwrotem „niniejsza specyfikacja”.

— Zmiana dotyczy art. 2 obecnej specyfikacji (dekret prezydencki z dnia 10 września 1985 r.) oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Tekst:

„Nazwa pochodzenia »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« jest zastrzeżona dla sera charakteryzującego się następującymi właściwościami: Tłusty ser półgotowany wytwarzany wyłącznie z pełnego mleka krowiego z jednego lub dwóch dziennych udojów, o niskiej naturalnej kwasowości. Minimalny okres dojrzewania trwa 45 dni. Produkt dojrzewający przez co najmniej 6 miesięcy ma zastosowanie jako ser stołowy. Posiada następujące cechy charakterystyczne:

Kształt: prosty lub lekko wypukły walec o płaskich lub częściowo płaskich ścianach bocznych.

Rozmiary: średnica ściany bocznej wynosi 30–40 cm, wysokość brzegu wynosi 8–10 cm, przy czym odchylenia w minimalnym i maksymalnych wartościach zależą od warunków technicznych podczas produkcji.

Masa kręgu: od 8 do 12 kg, w zależności od warunków technicznych podczas przetwarzania, z dopuszczalnym 10 % odchyleniem wartości minimalnych i maksymalnych.

Warstwa zewnętrzna: cienka, jednolita, naturalna skórka o barwie słomkowożółtej, przechodzącej w szarą podczas dojrzewania.

Kolor mięszu: kość słoniowa, przechodząca w kolor słomkowożółty.

Struktura mięszu: zwarta, elastyczna, z rozproszonymi dziurami o średnicy co najmniej 1 mm do maksymalnej wielkości określanej mianem *occhio di pernice* [»oko kuropatwy«].

Smak: delikatny, aromatyczny, niezbyt słony, łagodny, o charakterystycznym aromacie.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 45 %.

Cechy charakterystyczne sera zależą od okresu dojrzewania, który może wynosić nawet ponad rok.”

zastępuje się tekstem:

„Punkt 2 – Opis produktu

Nazwa pochodzenia »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« jest zastrzeżona dla sera, który po okresie dojrzewania charakteryzuje się następującymi właściwościami:

Tłusty ser półgotowany wytwarzany wyłącznie z surowego pełnego mleka krowiego o niskiej naturalnej kwasowości.

Kształt: prosty lub lekko wypukły walec o płaskich lub częściowo płaskich ścianach bocznych.

Rozmiary: średnica ściany bocznej wynosi 30–40 cm, wysokość brzegu wynosi 8–10 cm, przy czym odchylenia w minimalnym i maksymalnych wartościach zależą od warunków technicznych podczas produkcji.

Masa kręgu: od 8 do 12 kg, w zależności od warunków technicznych podczas przetwarzania, z dopuszczalnym 10 % odchyleniem wartości minimalnych i maksymalnych.

Wygląd zewnętrzny: cienka, jednolita, naturalna skórka o barwie słomkowożółtej, coraz bardziej wyrazistej w miarę dojrzewania.

Kolor mięszu: kość słoniowa, przechodząca w kolor słomkowożółty.

Struktura mięszu: zwarta, elastyczna, z rozproszonymi dziurami o średnicy co najmniej 1 mm do maksymalnej wielkości określanej mianem *occhio di pernice* [»oko kuropatwy«]. dopuszczalne jest występowanie niewielkich pęknięć w mięszu.

Smak: delikatny, aromatyczny, niezbyt słony, łagodny, o charakterystycznym aromacie.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 42 %.

Minimalny okres dojrzewania trwa 45 dni. Ser »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« może mieć dodatkowe oznaczenie »Riserva«, jeśli okres dojrzewania wynosi więcej niż 6 miesięcy.”.

Uzasadnienie:

- Usunięto wymóg stosowania mleka z jednego lub dwóch dziennych udojów. W związku z malejącą liczbą gospodarstw mleczarnie nie zawsze są w stanie utrzymać codzienny odbiór mleka. Ser produkowany jest na obszarach górskich na małą skalę, a z biegiem lat mleczarnie musiały się zorganizować, tak aby zmniejszyć koszt odbioru mleka, zoptymalizować trasy i zmienić czas dostaw, które mogą już nie być realizowane codziennie. Oczywiście gospodarstwa dysponują odpowiednim sprzętem, który pozwala na przechowywanie mleka z kilku udojów w jak najlepszych warunkach. W ramach współpracy z mleczarniami pilotażowymi stowarzyszenie producentów wykazało, że odbiór mleka w kolejnych dniach nie zmienia właściwości sera.
- Obecnie w specyfikacji określono, że właściwości sera odnoszą się do końca minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 45 dni.
- Termin „warstwa zewnętrzna” zastąpiono jaśniejszym określeniem „wygląd zewnętrzny”. Sformułowanie „przechodzącej w szarą podczas dojrzewania” zastąpiono sformułowaniem „coraz bardziej wyrazistej w miarę dojrzewania”, ponieważ jest ono bardziej odpowiednie.
- Dodano także informację, że dopuszczalne jest występowanie niewielkich pęknięć w mięszu. Pęknięcia (lub szczeliny) wynikają z zastosowania mleka o niskiej naturalnej kwasowości, które wspiera mikroflorę autochtoniczną obecną w środowisku (pastwiska, obory, serowarnie), z ich wyjątkową bioróżnorodnością. Powodują one charakterystyczną fermentację, która nie tylko nie pozbawia sera jego właściwości i nie obniża jego jakości, ale wręcz je poprawia.
- Zmniejszono minimalną zawartość tłuszczu w suchej masie z 45 % do 42 %. Krowy są karmione w sposób tradycyjny, co oznacza, że ich pożywienie nie zawsze jest stałe w ciągu roku. Czasami, zwłaszcza podczas przechodzenia z paszy suchej na zielonkę lub odwrotnie czy w przypadku nietypowych warunków pogodowych, które obniżają właściwości odżywcze paszy, lub gdy same zwierzęta są narażone na nagłe zmiany temperatury, może to mieć wpływ na fermentację w żwaczu, co może prowadzić do znacznego obniżenia zawartości tłuszczu w mleku, a tym samym w serze. Niemniej jednak ser jest nadal klasyfikowany jako „ser tłusty”.
- Zdanie „Produkt dojrzewający przez co najmniej 6 miesięcy ma zastosowanie jako ser stołowy” zostało skreślone, ponieważ nie odzwierciedla obecnych zwyczajów konsumenckich. Ponadto termin „ser stołowy” jest zwrotem generycznym i nie opisuje wystarczająco cech charakterystycznych produktu. Zamiast tego, w celu zapewnienia konsumentom większej jasności, proponuje się wprowadzenie przepisu dotyczącego procesu dojrzewania, który umożliwi identyfikację serów dojrzewających dłużej niż 6 miesięcy za pomocą określenia „Riserva”. Za bardziej właściwe uważa się rozróżnienie na dwie klasy dojrzałości w zależności od czasu dojrzewania: od 45 dni do 6 miesięcy oraz powyżej 6 miesięcy. Ze względu na szczególny proces produkcji w przypadku „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” odpowiedni jest bowiem długi proces dojrzewania, który nadaje serowi bardziej wyraziste cechy smakowe i zapachowe niż krótszy proces dojrzewania. Rozróżnienie to wprowadzono z korzyścią dla konsumentów, którzy dzięki temu mogą łatwiej wybrać produkt najlepiej odpowiadający ich osobistym upodobaniom.

Dowód pochodzenia

- Dodano nowy pkt 4 dotyczący dowodu pochodzenia sera „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”.

Ma on następujące brzmienie:

„Punkt 4 – Dowód pochodzenia

Producenci są rejestrowani w specjalnych wykazach prowadzonych przez organ kontrolny i są odpowiedzialni za zapewnienie w prowadzonej przez siebie dokumentacji, która może być kontrolowana przez organ kontrolny, dowodu pochodzenia w odniesieniu do etapów produkcji »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana«, o których mowa w pkt 3 i 5. Identyfikowalność produktu jest zapewniona dzięki rejestrowaniu wszystkich uczestników łańcucha produktów w specjalnych wykazach prowadzonych przez organ kontrolny oraz dzięki zgłaszaniu wyprodukowanych ilości produktu.

Wszelkie osoby fizyczne i prawne figurujące w stosownych wykazach podlegają kontroli przeprowadzanej przez organ kontrolny zgodnie ze specyfikacją produktu oraz z powiązaniem planem kontroli.

Produkowane sery są identyfikowane podczas formowania skrzepu w formie. Podczas jednego obrotu sera na brzegu odciskana jest data produkcji oraz pieczęć z oznakowaniem CE mleczarni.”.

Metoda produkcji

— Zmiana dotyczy art. 2 obecnej specyfikacji (dekret prezydencki z dnia 10 września 1985 r.) oraz pkt 3.3 jednolitego dokumentu w odniesieniu do paszy bydła.

Tekst:

„Pasza dla bydła musi składać się z zielonki lub siana pochodzących z łąk, pastwisk, łąk pastwiskowych lub pastwisk mieszanych znajdujących się na obszarze produkcji. Można ją uzupełnić mieszanką zbóż, a w okresie zimowym kukurydzą lub kiszonką z zielonki.”

zastępuje się tekstem:

„Punkt 5 – Metoda produkcji

Pasza dla krów musi składać się z zielonki lub siana pochodzących z łąk, pastwisk lub łąk pastwiskowych; większość zielonki (co najmniej 50 %) musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego. Można ją uzupełnić zbożem, koncentratami lub śrutami białkowymi. Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych.”.

Uzasadnienie:

Dokładniej określono pochodzenie produktów spożywczych, z których większość (co najmniej 50 %) musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego. Depopulacja obszarów górskich spowodowała stopniowe zwiększenie terenów leśnych kosztem pastwisk i łąk wykorzystywanych do wypasu. Ponadto nieliczne obszary nizinne na dnie doliny uległy znacznej urbanizacji, niezaludnione pozostały jedynie bardziej niedostępne tereny, które są trudne do uprawy i często nie mogą być nawet wykorzystywane do wypasu bydła. Spowodowało to zmniejszenie lokalnych zasobów paszowych, co zmusiło niektóre gospodarstwa do nabywania paszy spoza tego obszaru. Niestety, niedawne pojawienie się obcych gatunków dzikich zwierząt takich jak dziki również odbywa się kosztem coraz mniejszych pozostałych pastwisk, ponieważ szkody wyrządzone przez te zwierzęta w pokrywie trawiastej jeszcze bardziej zmniejszają lokalną produkcję paszy. Ponadto, jak wiadomo, zalesienie stale postępuje, ponieważ z powodu niedoboru siły roboczej działania rolników w zakresie gospodarowania gruntami nie są wystarczające do utrzymania łąk. Uznano również za konieczne wykreślenie możliwości żywienia krów kiszonką, ponieważ jej stosowanie jest kwestią krytyczną w procesie produkcji i dojrzewania sera, ze względu na to, że jest ona potencjalnym nośnikiem zarodników *Clostridium*. Wykreślenie tej możliwości może spowodować konieczność sprowadzania koncentratów spoza obszaru pochodzenia w celu zastąpienia wartości odżywczych zapewnianych przez kiszonki.

Zaproponowano też możliwość żywienia krów suplementami. Zbilansowana dieta dla zdrowych genetycznie krów, oprócz zaspokojenia ich potrzeb żywieniowych, pomaga w utrzymaniu dobrego samopoczucia i warunków dotyczących zdrowia zwierząt, co pozytywnie wpływa na jakość mleka. Dzięki zrównoważonej diecie uzyskuje się mleko o dobrej zawartości tłuszczu i białka oraz niskiej liczbie komórek somatycznych, co poprawia jego właściwości z punktu widzenia produkcji sera i umożliwia uzyskanie sera wysokiej jakości.

— Zmiana dotyczy art. 2 obecnej specyfikacji (dekret prezydencki z dnia 10 września 1985 r.) w odniesieniu do metody produkcji.

Tekst:

„Produkcja sera odbywa się przez cały rok.

Koagulacja mleka musi odbywać się w temperaturze od 35 °C do 37 °C; należy dodać podpuszczkę, tak aby w ciągu 30 minut powstał skrzep. Ser musi być wytworzony za pomocą tradycyjnych metod; podczas przetwarzania skrzep jest po raz pierwszy łamany, następnie mieszanina jest półgotowana do temperatury 45–47 °C, po czym jest zdejmowana z ognia i mieszana. Ser musi być również odpowiednio odcisnięty przy użyciu odpowiednich pras, aby umożliwić odsączenie serwatki. Następnie używa się odpowiednich form, tak zwanych *fassere*.

Solenie może obejmować solenie na sucho lub w solance, przy czym czynność tę powtarza się co drugi dzień przez 8–12 dni.”

zastępuje się tekstem:

„Produkcja sera »Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana« odbywa się przez cały rok.

Koagulacja mleka musi odbywać się w temperaturze od 35 °C do 37 °C; należy dodać podpuszczkę wołową, tak aby w ciągu około 30 minut powstał skrzep. Można dodać naturalny zakwas serwatkowy lub wybrane drożdże.

Ser musi być wytworzony za pomocą tradycyjnych metod; podczas przetwarzania skrzep jest po raz pierwszy łamany, następnie mieszanina jest półgotowana do temperatury 43–50 °C, po czym jest zdejmowana z ognia i mieszana. Następnie używa się odpowiednich form, tak zwanych *fassere*.

Ser musi być również odpowiednio odcisnięty, aby umożliwić odsączenie serwatki.

Solenie może obejmować solenie na sucho lub w solance.”.

Uzasadnienie:

Określono, że stosowana podpuszczka musi być wołowa, tak jak ma to miejsce zazwyczaj, aby zapobiec stosowaniu innych rodzajów podpuszczki dostępnych na rynku. W odniesieniu do czasu potrzebnego do powstania skrzepu dodano przymek „około”, ponieważ na czas działania enzymu podpuszczki łatwo mogą wpłynąć naturalne właściwości surowca i warunki środowiska, w którym występuje.

Wprowadzono możliwość zastosowania naturalnego zakwasu serwatkowego lub wybranych drożdży. Nie została ona uwzględniona w poprzedniej wersji. Jej dodanie wynika z faktu, że z biegiem lat liczba bakterii w mleku trafiającym do mleczarni znacznie się zmniejszyła w wyniku poprawy warunków zdrowotnych i higienicznych w gospodarstwach, warunków dojenia i warunków przechowywania mleka. Mniejsza liczba bakterii oznacza, że mleko w kotle serowarskim jest mniej reaktywne, jeśli chodzi o konieczność szybkiego zakwaszenia, które jest niezbędne do prawidłowego odwodnienia skrzepu i zahamowania rozwoju mikroorganizmów szkodliwych dla procesu produkcji sera. Mikroflora autochtoniczna występująca w środowisku obór i mleczarni jest jednak utrzymywana i wzmacniana na kolejnych etapach przetwarzania, co nadaje serowi „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” jego typowe właściwości jako sera półgotowanego z mleka surowego.

W odniesieniu do zwiększenia zakresu temperatury gotowania skrzepu do 43–50 °C zauważono, że niekiedy konieczne jest zmniejszenie lub zwiększenie temperatury w celu usprawnienia procesu produkcji sera, umożliwienia właściwego odsączenia skrzepu i optymalizacji późniejszej fermentacji sera. Konieczność ta jest związana ze zróżnicowanym składem flory obecnej w paszy lub dojrzałością roślin, z których składa się pasza, a także ze zróżnicowaną zdolnością izolacyjną otoczenia i kotłów, w których produkuje się ser. Serowarzy na podstawie swojego doświadczenia i swoich umiejętności decydują o optymalnych parametrach, pozostając w zakresie dopuszczalnym i określonym przez specyfikację, ale mniej restrykcyjnym w świetle warunków fizycznych mleka i ekstremalnych warunków środowiskowych.

Usunięto obowiązek stosowania „odpowiednich pras”, aby umożliwić tradycyjnym serowarom, zwłaszcza z górskich pastwisk, stosowanie innych narzędzi ręcznych, które mogą spełniać tę samą funkcję co prasy. Również w tym przypadku metoda odsączania serwatki nie ma wpływu na tradycyjny proces, choć odsączenie musi być przeprowadzone prawidłowo, aby ser zachował właściwości określone w specyfikacji.

Usunięto odniesienie do czasu trwania okresu solenia, ponieważ poprzednie odniesienie miało charakter generyczny i dotyczyło jedynie solenia na sucho, co mogło prowadzić do nieporozumień w odniesieniu do procedury solenia w solance, która z technicznego punktu widzenia nie może być przeprowadzana co drugi dzień przez 8–12 dni. Ponadto, biorąc pod uwagę różnice między obiema technikami solenia pod względem metod obracania i wchłaniania soli, nie jest możliwe podanie producentom konkretnych wskazówek dotyczących metody, którą należy stosować. W interesie każdego producenta leży właściwe solenie produktu, przyjęcie najlepszej możliwej metody i czasu solenia produktu w celu uzyskania idealnego wyniku, a decyzje te producent podejmuje na podstawie własnego doświadczenia i w zależności od cech pomieszczeń produkcyjnych, które mają wpływ na wchłanianie soli. Każdy producent może zatem wybrać rodzaj i czas trwania procesu solenia, tak aby uzyskać jak najlepszy produkt.

Związek

- W związku z koniecznością zmiany struktury specyfikacji w celu dostosowania jej do nowej struktury zatwierdzonej przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej wprowadzono nowy pkt 6 specyfikacji – pkt 5 jednolitego dokumentu. Punkt ten zawiera streszczenie informacji zawartych w dokumentacji załączonej do rejestracji oraz w dokumentacji uzupełniającej nr 0039 34581377 z dnia 4 lutego 1995 r., s. 3 i 4, opublikowanych w UE oraz na stronie internetowej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej, a także w publikacjach historycznych, technicznych i naukowych dotyczących doliny Brembana.

Tekst dotyczący związku przedstawiono poniżej:

„Punkt 6 – Związek ze środowiskiem geograficznym

Historycznie rzecz biorąc, górna dolina Brembana [*L'Alta Valle Brembana*] jest jednostką administracyjną od 1364 r., posiadającą własne systemy prawne, które zostały wzmocnione i zaktualizowane w okresie panowania weneckiego. Środowisko geograficzne, z którego pochodzi i w którym produkuje się »Formai de Mut«, to w szczególności górna część doliny Brembana w Bergamo. Jest to wyraźnie określony obszar geograficzny otoczony pierścieniem szczytów górskich od Monte Ortighera i Monte Menna do Pizzo dei Tre Signori i Monte Venturosa, ograniczony od wschodu dolinami Serina i Seriana, od północy doliną Valtellina, a od zachodu dolinami Taleggio i Valsassina. Wysokość nad poziomem morza waha się od 440 m n.p.m. w gminie Lenna do 2 916 m n.p.m. na szczycie Pizzo del Diavolo di Tenda w gminie Carona.

Przez wieki tamtejsze główne zasoby i związana z nimi działalność były związane z lasami, pastwiskami i kopalniami. Pasma Alp Bergamskich stanowiące górną dolinę Brembana składa się z trudno dostępnych szczytów i przełęczy oraz ze złożonego systemu dolin i stoków o zróżnicowanych profilach wysokościowych i ekspozycjach, które miały istotny wpływ na powstanie i ustabilizowanie się z czasem struktury zaludnienia i produkcji.

Dolina Brembana była głównie doliną pasterzy, a serowarstwo, które było głównym celem chowu bydła na tym obszarze, jest potwierdzone w wielu dokumentach historycznych. Tradycja ta znajduje do dziś odzwierciedlenie w produkcji charakterystycznego lokalnego sera »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana«.

Jedną z najważniejszych cech klimatu bergamskiego jest wystawienie na działanie wilgotnych strumieni powietrza znad Morza Śródziemnego, blokowanych przez pasmo alpejskie. Cecha ta powoduje, że poziomy opadów deszczu i śniegu wzrastają stopniowo od dna doliny do jej wylotu i zboczy. Takie warunki sprzyjają zazieleniu się pastwisk i tym samym wypasowi bydła mlecznego. Z roku na rok jednak uwarunkowania mogą się znacznie różnić, co jest typowe dla regionów o umiarkowanym klimacie.

Ze względu na opisane powyżej cechy środowiskowe i klimatyczne obszar górski górnej doliny Brembana charakteryzuje się dolinami, zboczami i pastwiskami górnymi o niezwyklej różnorodności geologicznej i roślinnej. Przez wieki były one eksploatowane przez ludzi do sezonowego wypasu w górach w systemie transhumancji wertykalnej, polegającej na wypasie na pastwiskach w miesiącach letnich i powrocie do doliny na resztę roku, gdy nadchodzi surowsza pogoda. Tradycja ta jest szczególnie widoczna w charakterystycznym i typowym zabarwieniu mięszu sera »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana«, które zmienia się z koloru kości słoniowej, gdy bydło jest karmione sianem w okresie zimowym, na kolor słomkowy, gdy bydło jest karmione zieloną trawą w okresie letnim.

Łąki doliny Brembana porastają liczne gatunki roślin, których kompozycja zmienia się w zależności od lokalizacji, warunków środowiskowych, wysokości i zasobów wodnych.

Flora Alp Bergamskich jest jedną z najbogatszych i najciekawszych w całych Alpach; obejmuje pokaźną grupę gatunków zarówno pod względem ilości, jak i jakości, przy czym występują tam liczne gatunki endemiczne wyróżniające się pod względem znaczenia i renomy. Przyczyn nieocenionego charakteru bergamskiej flory można szukać w wydarzeniach historycznych i geologicznych, które miały miejsce na tym terenie. Postępowanie i cofanie się lodowców wywarły ogromny wpływ na florę tego obszaru. Alpy Bergamskie, w szczególności Prealpi Bergamasche [Prealpy Bergamskie], pełniły rolę schronienia dla wielu gatunków alpejskich, pozwoliły zachować dawne gatunki (paleoendemy), a jednocześnie sprzyjały powstawaniu nowych gatunków (neoendemy) dzięki izolacji geograficznej.

Tamtejsze warunki środowiskowe nadawały i nadal nadają bydłu szczególne zdolności do produkcji mleka.

Każde górskie pastwisko, czyli obszar wypasu powyżej górnej krawędzi lasu, jest często podzielone na kilka »stacji«, obszarów pastwiskowych z niezbędnymi obiektami do utrzymania bydła i ludzi. W każdej stacji zwierzęta są z wprawą przeprowadzane wzdłuż pastwisk, w zależności od dostępności i jakości paszy oraz zasobów wodnych potrzebnych do pojenia zwierząt. To właśnie doświadczenie alpejskich pasterzy, nabyte i przekazywane z pokolenia na pokolenie, decyduje o kierunkach przemieszczaniu się stada i sposobie wypasu (który zmienia się w zależności od codziennych warunków pogodowych oraz jakości, stopnia dojrzałości i atrakcyjności poszczególnych powierzchni wypasania) w celu jak najlepszego wykorzystania dostępnych zasobów paszowych, a tym samym uzyskania najlepszego sera.

Pasterze przebywają w budynkach zwanych *baite*, gdzie mleko jest również przetwarzane. Przy wyborze optymalnych parametrów czasowych i temperaturowych stosowanych podczas produkcji sera serowarzy polegają na swoim doświadczeniu i umiejętnościach, trzymając się przy tym tradycyjnych metod. Odpowiednie wartości ustala się z uwzględnieniem izolacji pomieszczeń produkcyjnych, obszaru, na którym krowy były wypasane, a czasem również szczególne właściwości chemiczne i fizyczne mleka, które same w sobie są uwarunkowane ekstremalnymi warunkami środowiskowymi (gwałtowny spadek temperatury, burze gradowe lub opady śniegu).

Gdy cała trawa w danej stacji zostanie zjedzona, zwierzęta przenoszą się do następnej w poszukiwaniu nowego pastwiska, czasami wchodząc na wysokość powyżej 2 000 metrów.

Wyprodukowany ser pozostawia się do dojrzewania w miejscu przechowywania serów zwanym *casera*. Często na całej powierzchni pastwisk alpejskich jest tylko jedna *casera*, umieszczona w najkorzystniejszym logistycznie miejscu. Każda *casera* jest zbudowana i zarządzana w taki sposób, aby zapewnić idealne warunki pod względem temperatury i wilgotności w celu uzyskania dobrego produktu. W zależności od wzajemnego oddziaływania temperatury i wilgotności, każdy serowar ustala czas, metody obracania i szczotkowania, aby umożliwić prawidłowe dojrzewanie sera i uzyskanie typowych cech »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana«. Pod koniec okresu górskiego wypasu sery produkowane na pastwiskach górskich są zwożone do doliny, gdzie kontynuowany jest proces ich dojrzewania, które może trwać kilka lat. Stado wraca również do pierwotnego miejsca wypasu, gdzie czeka na nie ostatni odrost łąk pastwiskowych, a także siano dostarczane w gospodarstwach w okresie zimowym.

Współcześnie wypas w górach i wynikająca z niego produkcja na pastwiskach górskich prowadzone są w domkach górskich wskazanych w regionalnym planie dotyczącym pastwisk górskich w okresie od maja do października, w zależności od warunków środowiskowych i klimatycznych. Pozostała część produkcji, która może mieć miejsce od 1 stycznia do 31 grudnia, odbywa się na dnie doliny, ale wciąż na obszarze górskim.

Początkowo rozpowszechniona była praktyka transhumancji, w ramach której niektórzy pasterze przenosili swoje zwierzęta zimą na Nizinę Mediolańską, a latem wracali na pastwiska górskie. Pasterze na tym obszarze byli znani jako *bergami*, a ich stado nazywano *bergamina*. Terminy te są do dziś używane jako część lokalnego leksykonu. Zbiór siana był czynnością wtórną, niezbędną do celów chowu zwierząt. Łąki, które były nawożone obornikiem, były koszone dwukrotnie w sezonie letnim.

Dawni *bergamini* zostali zastąpieni przez pasterzy z dolin, którzy dzierżawili pastwiska na swoim terenie i zaopatrywali je we własne lub dzierżawione bydło. Dało to początek przeważnie »lokalnej« transhumancji, charakteryzującej się przemieszczaniem się stad z dna doliny na pastwiska górskie. W rezultacie łąki pastwiskowe na dnie doliny, dzięki temu, że są wolne od bydła, dostarczają zapasów siana na sezon zimowy.

Połączenie czynników związanych ze specyficzną różnorodnością biologiczną ograniczonego obszaru geograficznego i tradycyjnych technik hodowli decyduje o specyficznym charakterze mleka, co jest tym ważniejsze, że do produkcji sera stosuje się mleko surowe. Oznacza to, że wszystkie właściwości odżywcze, sensoryczne i mikrobiologiczne obszaru pochodzenia pozostają nienaruszone w »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana«. W szczególności na etapie dojrzewania sera mikroflora autochtoniczna znajdująca się w mleku surowym używanym do produkcji sera oraz w środowisku produkcyjnym wpływa na dojrzewanie sera i nadaje mu charakterystyczny smak.

Ponadto »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« jest produkowany z użyciem mleka pełnego. Prawie cała pierwotna zawartość tłuszczu w mleku, a wraz z nią rozpuszczalne w tłuszczach cząsteczki aromatyczne charakterystyczne dla wielu lokalnych esencji, są skoncentrowane w serze. Powoduje to wyraźne przeniesienie aromatów i zapachów ze środowiska produkcyjnego do produktu, co dodatkowo wzbogaca jego właściwości.”

Etykietowanie

— Zmiana dotyczy art. 4 obecnej specyfikacji (dekret prezydencki z dnia 10 września 1985 r.) oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Tekst:

„Sery »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« muszą być odpowiednio oznakowane lub nosić inne szczególne oznaczenia zawierające nazwę pochodzenia sera oraz szczegółowe informacje zawarte w niniejszym dekrete.”

zastępuje się tekstem:

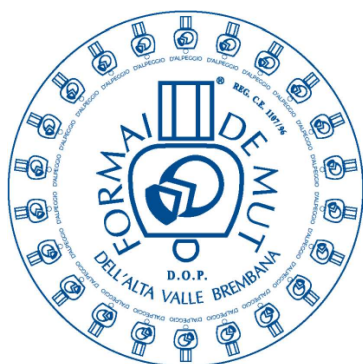
„Punkt 8 – Etykietowanie

Oznakowanie zgodności ma formę papierowej etykiety umieszczonej na jednej z dwóch płaskich stron sera po jego dojrzewaniu przez co najmniej 45 dni, na której widnieje czerwony znak (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – obraz 1) w odniesieniu do produktów wytwarzanych na dnie doliny od 1 stycznia do 31 grudnia oraz niebieski znak (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – obraz 2) w odniesieniu do produktów wytwarzanych na pastwiskach górskich od 20 maja do 20 października. Jeśli chodzi o wzór oznakowania, w jego centralnym punkcie znajduje się stylizowany rysunek dzwonu, w którego środkowej części znajduje się krąg sera z odkrojonym kawałkiem. Wokół krawędzi dzwonu zapisana jest część nazwy pochodzenia »Formai de Mut D.O.P.«, natomiast wzdłuż wewnętrznej krawędzi okręgu zawierającego rysunek dzwonu znajduje się pozostała część nazwy »dell’Alta Valle Brembana« oraz odniesienie prawne do rejestracji »Reg. C.E. 1107/96«. Wokół całego zewnętrznego obwodu znajdują się 22 stylizowane dzwony zamknięte kolejnym okręgiem. W przypadku znaku niebieskiego koło wewnątrz 22 dzwonów zastąpione jest powtarzającymi się słowami »d’alpeggio« [z górskich pastwisk] (obraz 2).

W przypadku sera »Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana«, który dojrzewał przez ponad 6 miesięcy, znak ma takie same cechy jak opisane powyżej, ale zawiera też napis »Riserva« powtórzony wokół okręgu wewnątrz 22 dzwonów (obrazy 3 i 4).



Obraz 1



Obraz 2



Obraz 3



Obraz 4

Znak można umieścić przy pomocy kleju spożywczego.

W chwili wprowadzania do obrotu z przeznaczeniem do spożycia na każdym opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym ChNP »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« muszą znajdować się nazwa »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« i wyżej opisane znaki wraz z informacjami wymaganymi przez prawo. W przypadku szczególnych potrzeb drukarskich znaki mogą być również wyświetlane w wersji czarno-białej lub kontrastowej.”.

Uzasadnienie:

Metody etykietowania opisano bardziej szczegółowo.

Inne

Kontrole

- W związku z koniecznością zmiany struktury specyfikacji w celu dostosowania jej do nowych przepisów zatwierdzonych przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej dodano nowy pkt dotyczący kontroli, zawierający nazwę i dane do kontaktu organu kontrolnego.

Dodano następujący tekst:

„Punkt 7 – Kontrole

Kontrole zgodności produktu ze specyfikacją są przeprowadzane zgodnie z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 przez organ kontrolny Certiprodop S.r.l. – siedziba: Via del Macello 26, Crema; urzędy administracyjne: Via del Commercio 29 – 26013 Crema (Cremona); telefon i Faks +39 373229628; E-mail: info@certiprodop.it.”

Pakowanie

- W związku z koniecznością zmiany struktury specyfikacji w celu dostosowania jej do nowych przepisów zatwierdzonych przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej dodano nowy pkt 3.5 jednolitego dokumentu i pkt 8 specyfikacji dotyczące sposobów wprowadzania do obrotu.

Nowo dodany tekst ma brzmienie:

„Objęty ChNP ser »Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana« może być dopuszczony do obrotu w formie całego kręgu sera lub w porcjach. Porcjowanie i pakowanie może odbywać się poza obszarem pochodzenia.”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

Nr UE: PDO-IT-0009-AM01 – 6.7.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]*

Klasa 1.3 – Sery

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa pochodzenia „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” jest zastrzeżona dla sera, który po okresie dojrzewania charakteryzuje się następującymi właściwościami:

Thusty ser półgotowany wytwarzany wyłącznie z surowego pełnego mleka krowiego o niskiej naturalnej kwasowości.

Kształt: prosty lub lekko wypukły walec o płaskich lub częściowo płaskich ścianach bocznych.

Rozmiary: średnica ściany bocznej wynosi 30–40 cm, wysokość brzegu wynosi 8–10 cm, przy czym odchylenia w minimalnym i maksymalnych wartościach zależą od warunków technicznych podczas produkcji.

Masa kręgu: od 8 do 12 kg, w zależności od warunków technicznych podczas przetwarzania, z dopuszczalnym 10 % odchyleniem wartości minimalnych i maksymalnych.

Wygląd zewnętrzny: cienka, jednolita, naturalna skórka o barwie słomkowożółtej, coraz bardziej wyrazistej w miarę dojrzewania.

Kolor mięszu: kość słoniowa, przechodząca w kolor słomkowożółty.

Struktura mięszu: zwarta, elastyczna, z rozproszonymi dziurami o średnicy co najmniej 1 mm do maksymalnej wielkości określanej mianem *occhio di pernice* [„oko kuropatwy”]. dopuszczalne jest występowanie niewielkich pęknięć w mięszu.

Smak: delikatny, aromatyczny, niezbyt słony, łagodny, o charakterystycznym aromacie.

Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 42 %.

Minimalny okres dojrzewania trwa 45 dni. Ser „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” może mieć dodatkowe oznaczenie „Riserva”, jeśli okres dojrzewania wynosi więcej niż 6 miesięcy.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pasza dla krów musi składać się z zielonki lub siana pochodzących z łąk, pastwisk lub łąk pastwiskowych; większość zielonki (co najmniej 50 %) musi pochodzić z określonego obszaru geograficznego. Można ją uzupełnić zbożem, koncentratami lub śrutami białkowymi. Dopuszcza się stosowanie suplementów mineralnych i witaminowych.

Wartość 50 % jest uzasadniona w następujący sposób: Depopulacja obszarów górskich spowodowała stopniowe zwiększenie terenów leśnych kosztem pastwisk i łąk wykorzystywanych do wypasu. Ponadto nieliczne obszary nizinne na dnie doliny uległy znacznej urbanizacji, niezaludnione pozostały jedynie bardziej niedostępne tereny, które są trudne do uprawy i często nie nadają się nawet do wypasu bydła. Spowodowało to zmniejszenie lokalnych zasobów paszowych, co zmusiło niektóre gospodarstwa do nabywania paszy spoza tego obszaru. Niestety, niedawne pojawienie się obcych gatunków dzikich zwierząt takich jak dziki również odbywa się kosztem coraz mniejszych pozostałych pastwisk, ponieważ szkody wyrządzone przez te zwierzęta w pokrywie trawiastej jeszcze bardziej

zmniejszają lokalną produkcję paszy. Ponadto, jak wiadomo, zalesienie stale postępuje, ponieważ z powodu niedoboru siły roboczej działania rolników w zakresie gospodarowania gruntami nie są wystarczające do utrzymania łąk. Uznano również za konieczne wykreślenie możliwości żywienia krów kiszonką, ponieważ jej stosowanie jest kwestią krytyczną w procesie produkcji i dojrzewania sera, ze względu na to, że jest ona potencjalnym nośnikiem zarodników *Clostridium*. Wykreślenie tej możliwości może spowodować konieczność sprowadzania koncentratów spoza obszaru pochodzenia w celu zastąpienia wartości odżywczych zapewnianych przez kiszonki.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Gospodarstwa chowu bydła, którego mleko jest wykorzystywane do produkcji sera „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”, muszą znajdować się na określonym obszarze geograficznym.

Produkcja mleka, przetwarzanie i dojrzewanie serów muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Objęty ChNP ser „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana” może być dopuszczony do obrotu w formie całego kręgu sera lub w porcjach. Porcjowanie i pakowanie może odbywać się poza obszarem pochodzenia.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oznakowanie zgodności ma formę papierowej etykiety umieszczonej na jednej z dwóch płaskich stron sera po jego dojrzewaniu przez co najmniej 45 dni, na której widnieje czerwony znak (CMYK: C = 0, M = 95, Y = 85, K = 0 – obraz 1) w odniesieniu do produktów wytwarzanych na dnie doliny od 1 stycznia do 31 grudnia oraz niebieski znak (CMYK: C = 98, M = 72, Y = 12, K = 0 – obraz 2) w odniesieniu do produktów wytwarzanych na pastwiskach górskich od 20 maja do 20 października. Jeśli chodzi o wzór oznakowania, w jego centralnym punkcie znajduje się stylizowany rysunek dzwonu, w którego środkowej części znajduje się krąg sera z odkrojonym kawałkiem. Wokół krawędzi dzwonu zapisana jest część nazwy pochodzenia „Formai de Mut D.O.P.”, natomiast wzdłuż wewnętrznej krawędzi okręgu zawierającego rysunek dzwonu znajduje się pozostała część nazwy „dell’Alta Valle Brembana” oraz odniesienie prawne do rejestracji „Reg. C.E. 1107/96”. Wokół całego zewnętrznego obwodu znajdują się 22 stylizowane dzwony zamknięte kolejnym okręgiem. W przypadku znaku niebieskiego koło wewnątrz 22 dzwonów zastąpione jest powtarzającymi się słowami „d’alpeggio” [z górskich pastwisk] (obraz 2).

W przypadku sera „Formai de Mut dell’Alta Valle Brembana”, który dojrzewał przez ponad 6 miesięcy, znak ma takie same cechy jak opisane powyżej, ale zawiera też napis „Riserva” powtórzony wokół okręgu wewnątrz 22 dzwonów (obrazy 3 i 4).



Obraz 1



Obraz 2



Obraz 3



Obraz 4

Znak można umieścić przy pomocy kleju spożywczego.

W chwili wprowadzania do obrotu z przeznaczeniem do spożycia na każdym opakowaniu jednostkowym lub zbiorczym ChNP „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” muszą znajdować się nazwa „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” i wyżej opisane znaki wraz z informacjami wymaganymi przez prawo. W przypadku szczególnych potrzeb drukarskich znaki mogą być również wyświetlane w wersji czarno-białej lub kontrastowej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym odbywa się produkcja i dojrzewanie wskazanego powyżej sera, obejmuje cały obszar administracyjny gmin wymienionych poniżej, z których wszystkie należą do prowincji Bergamo: 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, Valnegra i Valtorta.

5. Związek z obszarem geograficznym

Historycznie rzecz biorąc, górna dolina Brembana [*L'Alta Valle Brembana*] jest jednostką administracyjną od 1364 r., posiadającą własne systemy prawne, które zostały wzmocnione i zaktualizowane w okresie panowania weneckiego. Środowisko geograficzne, z którego pochodzi i w którym produkuje się „Formai de Mut”, to w szczególności górna część doliny Brembana w Bergamo. Jest to wyraźnie określony obszar geograficzny otoczony pierścieniem szczytów górskich od Monte Ortighera i Monte Menna do Pizzo dei Tre Signori i Monte Venturosa, ograniczony od wschodu dolinami Serina i Seriana, od północy doliną Valtellina, a od zachodu dolinami Taleggio i Valsassina. Wysokość nad poziomem morza waha się od 440 m n.p.m. w gminie Lenna do 2 916 m n.p.m. na szczycie Pizzo del Diavolo di Tenda w gminie Carona.

Przez wieki tamtejsze główne zasoby i związana z nimi działalność były związane z lasami, pastwiskami i kopalniami. Pasma Alp Bergamskich stanowiące górną dolinę Brembana składa się z trudno dostępnych szczytów i przełęczy oraz ze złożonego systemu dolin i stoków o zróżnicowanych profilach wysokościowych i ekspozycjach, które miały istotny wpływ na powstanie i ustabilizowanie się z czasem struktury zaludnienia i produkcji.

Dolina Brembana była głównie doliną pasterzy, a serowarstwo, które było głównym celem chowu bydła na tym obszarze, jest potwierdzone w wielu dokumentach historycznych. Tradycja ta znajduje do dziś odzwierciedlenie w produkcji charakterystycznego lokalnego sera „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”.

Jedną z najważniejszych cech klimatu bergamskiego jest wystawienie na działanie wilgotnych strumieni powietrza znad Morza Śródziemnego, blokowanych przez pasmo alpejskie. Cecha ta powoduje, że poziomy opadów deszczu i śniegu wzrastają stopniowo od dna doliny do jej wylotu i zboczy. Takie warunki sprzyjają zazieleniu się pastwisk i tym samym wypasowi bydła mlecznego. Z roku na rok jednak uwarunkowania mogą się znacznie różnić, co jest typowe dla regionów o umiarkowanym klimacie.

Ze względu na opisane powyżej cechy środowiskowe i klimatyczne obszar górski górnej doliny Brembana charakteryzuje się dolinami, zboczami i pastwiskami górnymi o niezwykłej różnorodności geologicznej i roślinnej. Przez wieki były one eksploatowane przez ludzi do sezonowego wypasu w górach w systemie transhumancji wertykalnej, polegającej na wypasie na pastwiskach w miesiącach letnich i powrocie do doliny na resztę roku, gdy nadchodzi surowsza pogoda. Tradycja ta jest szczególnie widoczna w charakterystycznym i typowym zabarwieniu mięszu sera „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”, które zmienia się z koloru kości słoniowej, gdy bydło jest karmione sianem w okresie zimowym, na kolor słomkowy, gdy bydło jest karmione zieloną trawą w okresie letnim.

Łąki doliny Brembana porastają liczne gatunki roślin, których kompozycja zmienia się w zależności od lokalizacji, warunków środowiskowych, wysokości i zasobów wodnych.

Flora Alp Bergamskich jest jedną z najbogatszych i najciekawszych w całych Alpach; obejmuje pokazną grupę gatunków zarówno pod względem ilości, jak i jakości, przy czym występują tam liczne gatunki endemiczne wyróżniające się pod względem znaczenia i renomy. Przyczyn nieocenionego charakteru bergamskiej flory można szukać w wydarzeniach historycznych i geologicznych, które miały miejsce na tym terenie. Postępowanie i cofanie się lodowców wywarły ogromny wpływ na florę tego obszaru. Alpy Bergamskie, w szczególności Prealpi Bergamasche [Prealpy Bergamskie], pełniły rolę schronienia dla wielu gatunków alpejskich, pozwoliły zachować dawne gatunki (paleoendemy), a jednocześnie sprzyjały powstawaniu nowych gatunków (neoendemy) dzięki izolacji geograficznej.

Tamtejsze warunki środowiskowe nadawały i nadal nadają bydłu szczególne zdolności do produkcji mleka.

Każde górskie pastwisko, czyli obszar wypasu powyżej górnej krawędzi lasu, jest często podzielone na kilka „stacji”, obszarów pastwiskowych z niezbędnymi obiektami do utrzymania bydła i ludzi. W każdej stacji zwierzęta są z wprawą przeprowadzane wzdłuż pastwisk, w zależności od dostępności i jakości paszy oraz zasobów wodnych potrzebnych do pojenia zwierząt. To właśnie doświadczenie alpejskich pasterzy, nabyte i przekazywane z pokolenia na pokolenie, decyduje o kierunkach przemieszczaniu się stada i sposobie wypasu (który zmienia się w zależności od codziennych warunków pogodowych oraz jakości, stopnia dojrzałości i atrakcyjności poszczególnych powierzchni wypasania) w celu jak najlepszego wykorzystania dostępnych zasobów paszowych, a tym samym uzyskania najlepszego sera.

Pasterze przebywają w budynkach zwanych *baite*, gdzie mleko jest również przetwarzane. Przy wyborze optymalnych parametrów czasowych i temperaturowych stosowanych podczas produkcji sera serowarzy polegają na swoim doświadczeniu i umiejętnościach, trzymając się przy tym tradycyjnych metod. Odpowiednie wartości ustala się z uwzględnieniem izolacji pomieszczeń produkcyjnych, obszaru, na którym krowy były wypasane, a czasem również szczególne właściwości chemiczne i fizyczne mleka, które same w sobie są uwarunkowane ekstremalnymi warunkami środowiskowymi (gwałtowny spadek temperatury, burze gradowe lub opady śniegu).

Gdy cała trawa w danej stacji zostanie zjedzona, zwierzęta przenoszą się do następnej w poszukiwaniu nowego pastwiska, czasami wchodząc na wysokość powyżej 2 000 metrów.

Wyprodukowany ser pozostawia się do dojrzewania w miejscu przechowywania serów zwanym *casera*. Często na całej powierzchni pastwisk alpejskich jest tylko jedna *casera*, umieszczona w najkorzystniejszym logistycznie miejscu. Każda *casera* jest zbudowana i zarządzana w taki sposób, aby zapewnić idealne warunki pod względem temperatury i wilgotności w celu uzyskania dobrego produktu. W zależności od wzajemnego oddziaływania temperatury i wilgotności, każdy serowarz ustala czas, metody obracania i szczotkowania, aby umożliwić prawidłowe dojrzewanie sera i uzyskanie typowych cech „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”. Pod koniec okresu górskiego wypasu sery produkowane na pastwiskach górskich są zwożone do doliny, gdzie kontynuowany jest proces ich dojrzewania, które może trwać kilka lat. Stado wraca również do pierwotnego miejsca wypasu, gdzie czeka na nie ostatni odrost łąk pastwiskowych, a także siano dostarczane w gospodarstwach w okresie zimowym.

Współcześnie wypas w górach i wynikająca z niego produkcja na pastwiskach górskich prowadzone są w domkach górskich wskazanych w regionalnym planie dotyczącym pastwisk górskich w okresie od maja do października, w zależności od warunków środowiskowych i klimatycznych. Pozostała część produkcji, która może mieć miejsce od 1 stycznia do 31 grudnia, odbywa się na dnie doliny, ale wciąż na obszarze górskim.

Początkowo rozpowszechniona była praktyka transhumancji, w ramach której niektórzy pasterze przenosili swoje zwierzęta zimą na Nizinę Mediolańską, a latem wracali na pastwiska górskie. Pasterze na tym obszarze byli znani jako *bergami*, a ich stado nazywano *bergamina*. Terminy te są do dziś używane jako część lokalnego leksykonu. Zbiór siana był czynnością wtórną, niezbędną do celów chowu zwierząt. Łąki, które były nawożone obornikiem, były koszone dwukrotnie w sezonie letnim.

Dawni *bergamini* zostali zastąpieni przez pasterzy z dolin, którzy dzierżawili pastwiska na swoim terenie i zaopatrywali je we własne lub dzierżawione bydło. Dało to początek przeważnie „lokalnej” transhumancji, charakteryzującej się przemieszczaniem się stad z dna doliny na pastwiska górskie. W rezultacie łąki pastwiskowe na dnie doliny, dzięki temu, że są wolne od bydła, dostarczają zapasów siana na sezon zimowy.

Połączenie czynników związanych ze specyficzną różnorodnością biologiczną ograniczonego obszaru geograficznego i tradycyjnych technik hodowli decyduje o specyficznym charakterze mleka, co jest tym ważniejsze, że do produkcji sera stosuje się mleko surowe. Oznacza to, że wszystkie właściwości odżywcze, sensoryczne i mikrobiologiczne obszaru pochodzenia pozostają nienaruszone w „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana”. W szczególności na etapie dojrzewania sera mikroflora autochtoniczna znajdująca się w mleku surowym używanym do produkcji sera oraz w środowisku produkcyjnym wpływa na dojrzewanie sera i nadaje mu charakterystyczny smak.

Ponadto „Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana” jest produkowany z użyciem mleka pełnego. Prawie cała pierwotna zawartość tłuszczu w mleku, a wraz z nią rozpuszczalne w tłuszczach cząsteczki aromatyczne charakterystyczne dla wielu lokalnych esencji, są skoncentrowane w serze. Powoduje to wyraźne przeniesienie aromatów i zapachów ze środowiska produkcyjnego do produktu, co dodatkowo wzbogaca jego właściwości.”.

Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.