

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “BITTO”**

### **Art.1**

La denominazione di origine protetta “Bitto” è riservata al formaggio prodotto nell’area geografica di cui all’art.2 del presente disciplinare ed avente i requisiti di seguito fissati.

### **Art. 2**

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione, di produzione e di stagionatura del formaggio “Bitto”, comprende l’intero territorio della provincia di Sondrio, gli alpeggi dei territori limitrofi dei seguenti comuni dell’Alta Valle Brembana in provincia di Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve e gli alpeggi denominati Varrone, Artino e Lareggio dei territori limitrofi nei comuni di Introbio e Premana in provincia di Lecco.

### **Art. 3**

1. il formaggio “Bitto” è prodotto esclusivamente con latte vaccino crudo intero derivato da razze tradizionali nella zona individuata all’art. 2 del presente disciplinare ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all’allevamento e al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:
  - a) l’alimentazione delle bovine lattifere deve essere costituita da erba di pascolo degli alpeggi dell’area delimitata all’art.2. Al fine di mantenere il corretto livello di benessere animale, è consentita per le lattifere una integrazione dell’alimentazione da pascolo, fissata nei limiti massimi di kg 3 di sostanza secca al giorno, con i seguenti alimenti: mais, orzo, frumento, soia, melasso nella quantità non superiore al 3%. È ammesso l’impiego di sale pastorizio. È ammessa inoltre un’alimentazione di solo soccorso a base di fieno di prato stabile, non superiore al 5%, nel caso in cui si verificano eventi meteorici straordinari che non consentono il pascolamento (quali neve, grandine) e limitatamente al tempo necessario al ripristino delle normali condizioni.
  - b) Il latte di una mungitura, con l’eventuale aggiunta di latte caprino crudo in misura non superiore al 10%, deve essere lavorato in loco entro un’ora dal termine della mungitura. È consentito l’utilizzo di fermenti autoctoni che valorizzino la microflora casearia spontanea.
  - c) La coagulazione è ottenuta con l’uso di caglio di vitello. La cottura della cagliata, che avviene ad una temperatura compresa fra i 48 e i 52°C, si protrae per circa 30 minuti. La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di riso. Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali che conferiscono il caratteristico scalzo concavo. La salatura avviene a secco o in salamoia. La maturazione inizia nelle “casere d’alpe” e si completa nelle strutture di fondovalle sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni; a decorrere dal settantesimo giorno dalla data di produzione il Consorzio di Tutela incaricato, previo controllo effettuato dall’Organismo di controllo con esito positivo, appone sulle forme il contrassegno e il marchio a fuoco descritti all’art. 4.

Le caratteristiche della DOP “Bitto” sono le seguenti:

- a) Forma: cilindrica, regolare, con superfici piane e con uno scalzo concavo, a spigoli vivi;
- b) Dimensioni: il diametro delle facce è di 30 – 50 cm, l'altezza dello scalzo è di 8-12 cm;
- c) Peso variabile da 8 kg a 25 kg, in relazione alle dimensioni della forma.

La forma, le dimensioni ed il peso possono subire delle leggere variazioni in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione;

- d) Aspetto esterno: crosta compatta di colore giallo paglierino che diventa più intenso con la stagionatura, di spessore compreso fra 2 e 4 millimetri;
- e) Pasta: struttura compatta, con presenza di occhiatura rada ad occhio di pernice; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagionatura;
- f) Sapore: dolce, delicato, più intenso con il procedere della maturazione. L'eventuale aggiunta di latte caprino rende più intenso il caratteristico aroma;
- g) Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45%;
- h) Umidità media a 70 giorni: 38%;

Le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso tra il 1° giugno e il 30 settembre.

Dopo almeno un anno di stagionatura il prodotto può essere utilizzato grattugiato come condimento.

#### **Art. 4**

1. Il formaggio a denominazione di origine protetta “Bitto” deve recare apposti sullo scalzo, all'atto della sua immissione al consumo, i seguenti contrassegni, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative:
  - a) il contrassegno, di seguito rappresentato, che costituisce parte integrante del presente disciplinare e che deve essere apposto a fuoco sullo scalzo al termine del periodo di maturazione e prima di immettere al consumo il formaggio, si compone della scritta "Bitto" dove la "B" è parzialmente leggibile, il completamento della lettera è compiuto con l'immagine di una forma di formaggio stilizzata cui manca una fetta. La parte mancante della forma va a comporre una "V" iniziale di Valtellina; la forma di formaggio richiama al prodotto. La B è un'immagine, mentre la restante scritta ITTO è in formato times regular allargato al 113,94%.



- b) Al fine dell'identificazione del prodotto, è inoltre possibile applicare sulle forme intere un disco di carta ad uso alimentare apposto su una faccia.

Il disco ha diametro di cm 30.

Esso è formato come di seguito specificato.

Una corona esterna di cm 6,5 con sfondo di colore rosso, la scritta BITTO di colore giallo ripetuta più volte a raggiera e il logo comunitario per le Denominazioni d'Origine Protetta di dimensioni adattate e nei colori e caratteri originali.

E' consentita inoltre l'aggiunta di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati e collettivi; tali indicazioni non devono essere prevalenti sulle altre indicazioni.

Una corona interna contigua alla corona rossa larga cm 0,75 e di colore giallo che può essere utilizzata per indicare elementi previsti dalla normativa vigente e riferimenti ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati e collettivi non aventi significato laudativo e ingannevoli per l'acquirente.

Una parte interna di cm 15,5 di diametro personalizzabile dalle aziende in cui compare la scritta BITTO di colore rosso.

Caratteristiche tecniche

Colori: composizione rosso: 100% magenta – 100% giallo

composizione giallo: 10% magenta – 95% giallo

Carattere: scritta BITTO: come descritto al punto a)

Le dimensioni del disco, delle corone e della parte interna possono subire leggere variazioni.

- c) per i produttori che, nel rispetto del Disciplinare di Produzione, alimentano le bovine lattifere esclusivamente con erba di pascolo degli alpeggi dell'area delimitata all'art. 2 senza aggiunta alcuna di integratori, fatta eccezione che per il sale pastorizio e un'alimentazione di solo soccorso a base di fieno di prato stabile non superiore al 20%, che non utilizzano fermenti durante il processo di caseificazione e che iniziano la lavorazione del latte entro trenta minuti dalla fine della mungitura, è ammessa la marchiatura che indica il nome dell'alpeggio in cui il formaggio è stato prodotto. Tale marchiatura, apposta in bassorilievo sullo scalzo della forma al momento della produzione, riporta il nome dell'alpeggio per esteso in formato Times.