

Ministero Agricoltura e Foreste
RAGIONERIA

2 GEN. 1986

PRODOTTORE N° 14367

UFFICIO CONTROLLO AGRICOLTURA E FORESTE
PROTOCOLLO ARRIVO DE: 1431

tutela 9 MARZO 1986
N. 1628

St. Brambana

VISTA la legge 10 aprile 1954, n.125, concernente le denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

VISTA la legge 5 gennaio 1955, n.5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n.125;

VISTO il proprio decreto 5 agosto 1955, n.667, contenente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n.125;

VISTA la domanda presentata dagli interessati tendente ad ottenere, a termini dell'art.3 della citata legge 10 aprile 1954, n.125, il riconoscimento della "denominazione di origine" del formaggio "Formai de Mut";

VISTO il parere favorevole del Comitato Nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art.4 della ricordata legge n.125, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.298 del 29.10.1984;

VISTA l'istanza presentata avverso il parere del Comitato sopra citato con la quale veniva rappresentata l'esigenza di individuare nel contesto della denominazione di origine la zona di produzione del formaggio in discorso;

RITENUTA l'opportunità in relazione alle esigenze tecniche della zona di produzione nonché alla situazione tradizionale del formaggio in discorso di accogliere l'istanza suddetta;

CONSIDERATO che il formaggio di cui trattasi è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione;

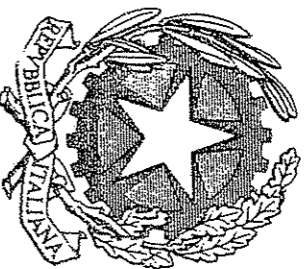
RITENUTO per i suesposti motivi di accogliere la domanda presentata dagli interessati per ottenere il riconoscimento della "denominazione di origine", in quanto rispondente alle effettive esigenze della produzione e della commercializzazione del formaggio con la integrazione del riferimento alla zona di produzione;

SULLA proposta del Ministro per l'Agricoltura e le Foreste di concerto con il Ministro per l'Industria, il Commercio e l'Artigianato;

D E C R E T A :

Art.1

E' riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Formai de Mut dell'Alta Valle Brambana" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo ai metodi di lavorazione ed



MOD. 67 Prom.

Presidenza della Repubblica

2. =

alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nel successivo art. 3.

Art. 2

La denominazione di origine "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche :

formaggio grasso a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di vacca intero proveniente da una o due mungiture giornaliera a debole acidità naturale;

L'alimentazione del bestiame vacchino deve essere costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo, da prato-pascolo o da prato polifita della zona di produzione oltre ad eventuali integrazioni con miscela di cereali e nel periodo invernale con insilati di mais o erba.

Si produce durante l'intero anno.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 35 e i 37° C, con aggiunta di caglio onde ottenere la cagliata in 30 minuti.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si effettua una prima rottura della cagliata seguita dalla successione della massa caseosa fino alla temperatura di 45-47° C e dalla successiva agitazione fuori fuoco. Devono altresì essere effettuate adeguate pressature utilizzando idonee presse onde consentire lo spurgo del siero.

Successivamente vengono utilizzati stampi idonei denominati "fassere".

Le salature possono essere effettuate a secco o in salamoia e l'operazione deve ripetersi a giorni alterni per 8-12 giorni.

Il periodo di stagionatura ha la durata minima di 45 giorni.

E' usato come formaggio da tavola quando la maturazione non è inferiore a 6 mesi.

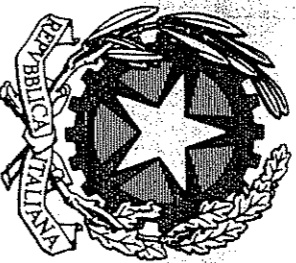
Presenta le seguenti caratteristiche:

forma: cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso con facce piane o semipiane;

dimensioni: diametro delle facce da 30 a 40 cm, altezza dello scalzo da 8 a 10 cm, con variazioni in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

peso della forma: da 8 a 12 Kg circa in rapporto alle condizioni tecniche di lavorazione con variazioni in più o in meno fino ad un massimo del 10%;

./.



Principato della Repubblica

3.

confezione esterna: crosta sottile, compatta, naturale di colore giallo paglierino tendente al grigio con la stagionatura;

colore della pasta: di colore avorio leggermente paglierino;

struttura della pasta: compatta, elastica, con occhiatura diffusa da 1 mm. di diametro fino alle dimensioni definite "occhio di pernice";

sapore: delicato, fragrante, poco salato, non piccante, con aroma caratteristico;

grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

Le caratteristiche del formaggio variano in relazione alla durata di stagionatura che può protrarsi oltre l'anno.

Art. 3

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio di cui sopra comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni sotto elencati ricadenti tutti nella provincia di Bergamo:

Averara, Branzi, Carona, Camerata Cornello, Cassiglio, Cusio, Fiazzatorre, Foppo-
lo, Isola di Fronda, Lenna, Mezzoldo, Moio de Calvi, Olmo al Brembo, Ornica, Pia-
za Brembana, Piazzolo, Roncobello, Santa Brigida, Valleve, Valtorta, Valnegrà.

Art. 4

Sulle forme del formaggio "Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana" devono risultare le apposite marcature o da altri contrassegni specifici la denominazione di origine del formaggio e gli estremi del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Dato a Roma, addì **NUMA** **ADDI** **11** **11** **1954**

Prandelli

1804 ISL
1926
Prandelli

REG. ALLA CORTE DEI CONTI
15 APR 1956 225
Agricultura e Foreste
M. PRIMO REFERENDARIO DIRETTORE
11/2/56