

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) Nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 87/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN
ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek w sprawie zmian zgodnie z art. 9

„BITTO”

Nr WE: IT-PDO-117-1502-02.08.2006

CHOG () CHNP (X)

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmian

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej CHNP lub zarejestrowanego CHOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. Zmiana (zmiany)

3.1. Opis produktu

W pkt. 3 uznano za wskazane podanie szczegółów dotyczących odżywiania pastwiskowego krów i uzupełnienie paszy suchym pokarmem w ilości nie większej niż 3 kg dziennie, dodatkowo oprócz soli i paszy „doraźnej” opartej na sianie pochodzącym z łąk trwałych. To uzupełnienie okazało się konieczne, by sprostać wymaganiom producentów, którzy znaleźli się w trudnej sytuacji ze względu na zmienione warunki górskich pastwisk i cechy genetyczne wypasanego bydła. W rzeczywistości sam wypas nie zawsze jest wystarczający, by zapewnić dobrostan zwierząt. W tym samym punkcie uściśla się, że stosowanym mlekiem jest mleko surowe; jest to tylko zmiana formalna, ponieważ obecna specyfikacja nie przewiduje dla mleka żadnej obróbki po udoju, dlatego można wnioskować, że jest już w tym punkcie mowa o „mleku surowym”.

Ponadto podnosi się z 10 na 12 cm wysokość maksymalną sera. Zwiększenie tego parametru uzasadnione jest metodami produkcji, które ze względu na ciągłe ścisły związek z procesami tradycyjnymi dopuszczają produkcję sera o kształtach nie zawsze doskonale identycznych, ale zmiennych w pewnych określonych granicach. Ponadto uściśla się, że ustalenie przedziału wysokości brzegu formy sera „BITTO” (8–12 cm) jest zgodne z informacjami zawartymi w historycznych dokumentach, które przewidywały wysokość właśnie na poziomie 12 cm.

3.2. Obszar geograficzny

W punkcie dotyczącym obszaru pochodzenia uściśla się, że wnioskowana zmiana polega na dodaniu do obszaru produkcji mleka trzech pastwisk górskich o nazwach Varrone, Artino i Lareggio, położonych w prowincjach Bergamo i Lecco. O tych pastwiskach zapomniano przy sporządzaniu pierwotnego dokumentu. Rozszerzenie obszaru produkcji jest nieznaczne, ponieważ dotyczy mniej niż 1 % obecnego obszaru produkcji, a jednorodność z punktu widzenia geograficznego gwarantuje fakt, że cechy litograficzne, altymetryczne i ekspozycja terenu dodanych pastwisk górskich są takie same, jak terenów objętych obszarem produkcji. W związku z tym roślinność pastwiskowa dodanego obszaru jest całkowicie podobna do roślinności pierwotnie określonego obszaru produkcji.

3.3. Metoda produkcji

Przez wnioskowaną zmianę zamierza się wprowadzić możliwość stosowania autochtonicznych kultur starterowych. Ta technologicznie innowacyjna metoda pozwala na poprawę procesu przekształcania się mleka w masę serową, ograniczenie powstawania wad, zapewnienie higieny produktu i jednocześnie zapewnienie zachowania typowych cech, które są wyrazem związku z obszarem pochodzenia. Wśród czynników, które mają znaczenie dla procesu przekształcania się mleka w masę serową, czynniki mikrobiologiczne odgrywają bowiem zasadniczą rolę dla produkcji i dojrzewania serów. Stosowanie mleka surowego w procesie produkcji sera „Bitto” jest jego zaletą, podobnie jak w przypadku typowych serów w ogóle, ale jednocześnie może stać się znaczącą wadą, jeśli jakość mikrobiologiczna mleka nie jest wystarczająca, czy to z powodu niedostatecznej ilości bakterii mlekowych, czy też z powodu obecności mikroorganizmów pogarszających jakość nabiału. Przyczyn niedostatecznej ilości enzymów w mleku można dopatrywać się w zastrzonych warunkach czystości i higieny zapewnianych na różnych etapach produkcji (udój, transport mleka, pojemniki i pomieszczenia do przetwórstwa) oraz w stosowaniu pojemników i naczyń metalowych lub plastikowych zamiast drewnianych: w rzeczywistości o ile z jednej strony praktyki te rozwiązują problemy higieniczno-sanitarne, to z drugiej strony, ograniczając liczbę mikroorganizmów w mleku, zubażają je również pod względem zawartości bakterii poprawiających jakość nabiału. Obecność flory mikrobiologicznej pogarszającej jakość nabiału, która czasami występuje w mleku górskim, wynika z trudnych warunków produkcji, przede wszystkim w przypadku, gdy okres lata obfituje w deszcze. W przypadku serów produkowanych z mleka surowego zastosowanie przeszczepów pozwala na „zapanowanie” nad procesami fermentacji podczas przekształcania się mleka w masę serową, ograniczając powstawanie wad sera. Gwarantuje to stworzenie prawidłowych warunków zakwaszenia i oczyszczanie masy serowej (bez czego w serze pozostawałoby zbyt dużo serwatek, a w związku z tym powstawałyby dziury i nieprzyjemne, a w każdym razie niepożądane, zapachy), umożliwiając jednocześnie zrównoważony rozwój różnych gatunków mikroorganizmów poprawiających jakość nabiału obecnych w surowcu (które biorą udział w procesie dojrzewania, zapewniając typowe cechy produktu). W przypadku typowych serów bardzo ważne jest stosowanie kultur starterowych wyizolowanych i wyselekcjonowanych z mikroflory charakterystycznej dla każdego sera. W ten sposób można zachować typowe właściwości, z których słynie każdy z tych produktów i poprawić ich jakość, unikając upodobnienia ich do standardowych ale anonimowych produktów, o nieostrym i pozbawionym specyficznymi cechami

smaku. Począwszy od 1999 r. Consorzio di Tutela (Konsorcjum Ochrony) rozpoczęło we współpracy z CNR – ISPA w Mediolanie badania, mające na celu pogłębienie wiedzy na temat mikroflory charakteryzującej ser „Bitto”, zachowania zróżnicowania biologicznego mikroorganizmów oraz cech, jakich dzięki nim nabiera produkt, a także zmierzające do polepszenia jakości. W ciągu kilku lat badań wyizolowano i przeanalizowano szczepy bakterii mlekowych i enterokoków. Na części tak otrzymanych szczepów przeprowadzono dodatkowe analizy, by ocenić cechy fizjologiczne, biochemiczne, metaboliczne i udział w procesie powstawania sera. Przez masowe rozmnażanie autochtonicznych szczepów bakterii otrzymano wyselekcjonowane przeszczy, które po przeszczepieniu do surowego mleka nie niszczą rodzimej mikroflory obecnej w mleku, a wręcz stwarzają bardziej sprzyjające warunki do rozwoju, gwarantując zachowanie walorów smakowych sera.

3.4. Etykietowanie

Celem udzielenia konsumentowi bardziej precyzyjnej informacji a jednocześnie ułatwienia szybkiej rozpoznawalności produktu uznano za wskazane oznaczenie znakiem identyfikacyjnym przedmiotowej CHNP, który w obecnie obowiązującej specyfikacji miał tylko formę załącznika, i wprowadzenie etykiety papierowej w kształcie koła. Etykieta zawiera, poza napisem „Bitto” naniezionym kilkakrotnie promieniście, logo wspólnotowe oraz nazwy przedsiębiorstw, gospodarstw, ferm, firm oraz prywatne znaki towarowe, które nie mogą jednak mieć znaczenia reklamującego ani nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd. Wprowadzono też możliwość podawania nazwy pastwiska górskiego, na którym ser został wyprodukowany. Służy to podkreśleniu, że ser został wyprodukowany przez wytwórców, którzy mimo niesprzyjających i trudnych warunków, jakie panują na pastwiskach górskich na obszarze produkcji „Bitto” (warunki komunikacyjne – dojazd do pastwiska i drogi lokalne, nie zawsze łatwo dostępne; skromne zakłady rolnicze; tradycyjne oprzyrządowanie, silny wpływ warunków atmosferycznych na hodowlę i na proces przekształcania się mleka w masę serową), stosują dobrowolnie omawianą metodę produkcji, mimo iż wiąże się ona ze zwiększonym ryzykiem i możliwymi stratami. Podkreślenie wartości produktu może zrekompensować większe ryzyko, jakie przyjmują na siebie producenci.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„BITTO”

Nr WE: IT-PDO-117-1502-02.08.2006

CHOGI () CHNP (X)

1. **Nazwa**

„Bitto”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeciej**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II)*

Klasa 1.3 — Sery

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt (1)*

Ser z mleka krowiego surowego pełnego otrzymywanego z tradycyjnych dla obszaru ras, z możliwym dodatkiem mleka koziego surowego w ilości nie przekraczającej 10 %, o średnim i długim czasie sezonowania, o kształcie regularnego walca i płaskiej powierzchni, wklęsłych i wyraźnie zakończonych brzegach. Średnica formy wynosi od 30 do 50 cm, wysokość brzegu 8–12 cm; waga od 8 do 25 kg. Na zewnątrz ma barwę słomkowożółtą, która w miarę sezonowania staje się bardziej intensywna, grubość skórki wynosi od 2 do 4 mm. Masa ma strukturę zbitą z rzadkimi nieregularnymi dziurami; po przecięciu barwa jest zmienna od białej do słomkowożółtej, w zależności od sezonowania; smak jest łagodny, delikatny, w miarę dojrzewania nabiera intensywności. Ewentualny dodatek mleka koziego powoduje, że charakterystyczny zapach staje się bardziej intensywny. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi nie mniej niż 45 %, a średnia wilgotność po 70 dniach wynosi 38 %. Ser produkowany jest według tradycyjnej metody, związanej z cechami środowiska naturalnego, w okresie między dniem 1 czerwca a dniem 30 września.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Mleko krowie, mleko kozie w ilości nie przekraczającej 10 %, podpuszczka cielęca, sól, enzymy autochtoniczne.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Paszę dla krów stanowi trawa z pastwisk górskich znajdujących się na obszarze określonym w pkt. 4. W celu utrzymania prawidłowego poziomu dobrostanu zwierząt dopuszcza się w przypadku krów mlecznych dodawanie do paszy pastwiskowej paszy suchej w ilości nie większej niż 3 kg dziennie, wyprodukowanej z następujących składników: kukurydza, jęczmień, pszenica, soja, melasa w ilości nie większej niż 3 %. Dopuszcza się stosowanie soli dla zwierząt. Dopuszcza się ponadto doraźne podawanie wyłącznie paszy na bazie siana pochodzącego z łąk trwałych w ilości nie większej niż 5 %, w przypadku wystąpienia nadzwyczajnych warunków pogodowych, które uniemożliwią wypas (jak np. śnieg, grad) i tylko przez ograniczony czas, niezbędny do przywrócenia normalnych warunków.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Operacje produkcji i przetwórstwa mleka oraz sezonowanie sera „Bitto” muszą odbywać się na obszarze produkcji, określonym w pkt. 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Po co najmniej roku sezonowania produkt może być spożywany w postaci tartej.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

W momencie wprowadzania na rynek na serze o chronionej nazwie pochodzenia „Bitto” musi być umieszczony na brzegach znak, który należy nanieść na gorąco po zakończeniu okresu dojrzewania i przed przekazaniem sera do konsumpcji. Znak ten składa się z napisu „Bitto”, w którym litera „B” jest tylko częściowo czytelna, a jej kształt dopełnia wystylizowany rysunek sera, z którego wycięto jeden kawałek. Brakująca część kształtu tworzy literę „V” – pierwszą literę słowa „Valtellina”; kształt sera na rysunku przypomina kształt samego produktu. Litera „B” jest rysunkiem, natomiast pozostała część napisu, tj. litery „ITTO” napisane są czcionką *times regular* powiększoną do 113,94 %.

W celu identyfikacji produktu można umieścić na jednej ze stron nienaruszonego kręgu sera etykietę w kształcie koła z kartonu odpowiedniego dla zastosowań spożywczych.

Ta okrągła etykieta ma średnicę około 30 cm. Składa się z zewnętrznej obwódki w kolorze czerwonym, na której naniesiono kilkakrotnie napis „BITTO” w kolorze żółtym i w układzie promienistym oraz logo wspólnotowe dla chronionych nazw pochodzenia o dostosowanych wymiarach oraz w oryginalnym kolorze i czcionce.

Część wewnętrzna przylegająca do zewnętrznej czerwonej obwódki ma kolor żółty i może być wykorzystana do umieszczenia na niej informacji przewidzianych w obowiązujących przepisach oraz nazw przedsiębiorstw, gospodarstw, ferm, firm, prywatnych znaków towarowych, które nie mogą jednak spełniać funkcji reklamującej ani nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd.

W przypadku producentów, którzy zgodnie ze specyfikacją produkcji żywią krowy mleczne wyłącznie trawą pastwiskową z pastwisk górskich położonych na obszarze określonym w pkt. 4 bez dodawania dodatków za wyjątkiem soli dla zwierząt i podawanej tylko doraźnie paszy na bazie siana pochodzącego z łąk trwałych w ilości nie większej niż 20 %, oraz którzy nie stosują enzymów w procesie przekształcania mleka w masę serową i którzy rozpoczynają przetwórstwo mleka w ciągu trzydziestu minut od udoju, zezwala się na umieszczanie oznakowania zawierającego nazwę pastwiska, na którym ser został wyprodukowany. Oznakowanie to jest wyżłobione na brzegu formy, nanoszone w momencie produkcji i zawiera pełną nazwę pastwiska górskiego napisaną czcionką *times*, a obok niego widnieją znaki, o których mowa powyżej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, z którego pochodzi mleko przeznaczone do przetwórstwa i do produkcji sera „Bitto”, obejmuje całe terytorium prowincji Sondrio, pastwiska górskie położone na sąsiednich terenach w następujących gminach regionu Alta Valle Brembana w prowincji Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve oraz pastwiska górskie o nazwach Varrone, Artino i Lareggio położone na sąsiednich terenach w gminach Introbio i Premana w prowincji Lecco.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Obszar produkcji sera „Bitto” to teren górski (70 % powierzchni leży powyżej 1 500 m n.p.m., a mniej niż 8 % poniżej 500 m n.p.m., nachylenie dolin jest średnie, a zbocza mają nierówną powierzchnię), położony między Alpami Retyckimi a Alpami Orobie, rozciągający się od wschodu do zachodu. Ma to wpływ na klimat i roślinność, a także warunkuje rozwój społeczny, kulturalny i gospodarczy tego terenu. Średnia amplituda wysokości terenów pastwiskowych wynosi około 486 m, co jest wielkością wystarczająco dużą, by zapewnić racjonalne wykorzystanie pastwiska. Duża różnica poziomów jest bowiem niezbędnym warunkiem, by wykorzystywać pastwisko w odpowiednim momencie dojrzewania roślinności. Zróżnicowane ukształtowanie terenu pastwisk górskich na obszarze produkcji powoduje, że jest on odpowiedni do jednoczesnego wypasu różnych kategorii bydła (w tym krowy i kozy mleczne, których mleko wykorzystuje się do produkcji sera „Bitto”). Ekspozycja terenu jest również często zróżnicowana i wraz z takimi czynnikami, jak układ terenu, wysokość i wiejące wiatry wpływa na klimat, który mimo zmienności charakteryzuje się dużą amplitudą temperatury, suchym powietrzem, intensywnym nasłonecznieniem i obfitością opadów w okresie letnim. Prawie wszystkie pastwiska są typu kwaśnego, nie są bardzo głębokie ani mocno zakorzenione w krzemowym podłożu złożonym z gnejsów oraz łupków mikowych, talkowych i ilowych. Wśród gatunków botanicznych przeważają rośliny wieloletnie lub trwałe i odróżniają się krótką fazą rozmnażania, silnym rozwojem wegetatywnym, niskopiennością i skupioną formą, wyraźnie rozwiniętym systemem korzeniowym i liśćmi, bogactwem aromatów i wyjątkową odpornością na deptanie i rozgryzanie przez zwierzęta. Duża część roślin należy do rodziny graminaceae (trawy), a pozostałe do compositae (złożone), leguminosae (strączkowate), umbelliferae (baldaszkowate), chenopodiaceae (komosowate), rosaceae (rózowate) itd. Odnośnie do prowadzenia pastwisk górskich, są one tradycyjnie podzielone na poszczególne kwatery, które mają kolejne numery i różną lokalizację.

5.2. Specyfika produktu

„Bitto” to ser produkowany wyłącznie z mleka surowego, pochodzącego z jednego udoju krów, ewentualnie kóz wypasanych na pastwiskach górskich. Jest to ser tłusty z masy gotowanej, o wymiarach średnio-dużych, powierzchni gładkiej i charakterystycznych wklęsłych i wyraźnie zakończonych brzegach. Masa ma strukturę zbitą z rzadkimi nieregularnymi dziurami i barwę zbliżoną do słomkowożółtej (w miarę dojrzewania nabiera intensywności). Najkrótszy okres dojrzewania wynosi siedemdziesiąt dni, ale sezonowanie tego sera może trwać kilka lat bez pogarszania jego struktury i właściwości organoleptycznych. Smak sera „Bitto” w roku produkcji jest łagodny, konsystencja masy jest maślana i rozpuszczalna. W miarę sezonowania smak staje się bardziej intensywny, konsystencja bardziej sucha, a w masie można wyczuć delikatną ziarnistość. „Bitto” ma specyficzny zapach, który zawdzięcza trawom z pastwisk, na których wypasane są zwierzęta, od których pochodzi mleko używane do produkcji sera. Ewentualny dodatek mleka koziego powoduje, że charakterystyczny zapach staje się bardziej intensywny.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku CHOG).

Wśród różnych cech terenu, które odgrywają znaczącą rolę dla kształtowania się charakterystyk sera „Bitto”, należy wymienić skład roślinności, który uwarunkowany jest środowiskiem naturalnym (gleba, klimat) i sposobem gospodarowania górskim pastwiskiem. Na pastwisku górskim zwierzęta mają dostęp do bardzo różnorodnej roślinności. Liczne gatunki porastające pastwiska zawierają dużą ilość substancji chemicznych, które odgrywają ważną rolę w procesie trawienia i mają duże znaczenie dla metabolizmu w organizmie zwierzęcia, a więc i warunkują cechy jakościowe produktów pochodzących od tych zwierząt. Substancje lotne obecne w paszy mogą być przenoszone do produktów mleczarskich przez układ trawienny przez bezpośrednie wchłanianie z odcinka trawiennego lub przez gazy produkowane przez przeżuwacze, a więc w układzie krążenia, nadając tym produktom charakterystyczny smak i zapach. W szczególności stężenie w mleku pewnych składników, takich jak terpen, pozostaje w ścisłym związku z dietą zwierząt. Naturalne łąki górskie, charakteryzujące się dużym zróżnicowaniem gatunków, wśród których w szczególności rośliny dwuliścienne, obfitują w terpen. Również

sery pochodzące z obszarów górskich są bogatsze w terpen w porównaniu z serami pochodzącymi z nizin. Ponadto ze względu na zróżnicowanie rodzajów terpenów w zależności od gatunków roślin wchodzących w skład paszy, cechy i ilość terpenu w mleku (a więc i w serze) zależą od cech gatunków traw zjadanych przez zwierzęta. Wśród mikroskładników odżywczych najczęściej spotykanych w trawach pastwiskowych szczególną uwagę w badaniach zwraca się na kwasy tłuszczowe; nienasycone kwasy tłuszczowe stanowią ponad siedemdziesiąt procent całkowitej zawartości kwasów tłuszczowych obecnych w trawie. Wśród nich kwas linolowy przekształcany jest przez specjalne bakterie obecne w przewodzie pokarmowym przeżuwaczy w izomery cis i trans, których część przekształca się później w mleko.

System hodowli i techniki przetwórcze są kolejnymi elementami, które decydują o związku produktu z obszarem produkcji. Zwierzęta w okresie produkcji sera „Bitto”, tj. od dnia 1 czerwca do dnia 30 września, są wypasane na pastwiskach na dużych wysokościach, przebywają stale na wolnym powietrzu (tylko na niektórych pastwiskach istnieją budowle do schronienia zwierząt w przypadku złych warunków atmosferycznych). Jakość mleka odzwierciedla nie tylko cechy charakterystyczne paszy, ale także warunki hodowli zwierząt i środowiska naturalnego w szerokim znaczeniu. Na przykład o zawartości tłuszczu decyduje przede wszystkim znaczna zawartość surowego włókna w trawie, późna faza laktacji zwierząt i położenie na dużej wysokości; są to czynniki, które – za wyjątkiem pierwszego z nich – w połączeniu z bogactwem pastwisk w rozpuszczalny azot – przyczyniają się do zwiększenia zawartości azotu. Na zawartość minerałów i witamin ma natomiast wpływ nie tylko dostęp do paszy ale i intensywne nasłonecznienie. Przetwórstwo mleka odbywa się niezwłocznie po udoju, na miejscu, bez dodatkowego przetwarzania mleka surowego, według tradycyjnych metod przekazywanych z pokolenia na pokolenie, które po dzień dzisiejszy pozostały nieprzemysłowe. Natychmiastowe przetwarzanie mleka w ser, który można długo przechowywać, było w przeszłości logicznym rozwiązaniem, służącym „zakonserwowaniu” mleka jeszcze na terenach górskich, by zachować jego właściwości odżywcze; następnie przewożono kręgi na nizinę pod koniec sezonu letniego. Większość czynności – począwszy od wypełniania kotła serowarskiego, przez krajanie skrzepu, mieszanie i wyjmowanie masy serowej – jest wykonywana ręcznie: doświadczenie i umiejętności serowara mają zasadnicze znaczenie. Połączenie fermentacji, odbywającej się dzięki pierwotnej mikroflorze, z techniką produkcji pozwala otrzymać wyjątkowy i niepowtarzalny produkt końcowy. Okrągły kształt z wklęsłym brzegiem pochodzi od tradycyjnych form, do których przekładana jest masa serowa po wyjęciu z kotła serowarskiego. Sezonowanie rozpoczyna się w alpejskich chatach (zwanymi *casere*), budowłach często na wpół zakopanych w ziemi, aby zachować stałą temperaturę i odpowiedni stopień wilgotności, w których ser dojrzewa w warunkach naturalnych. Przez cały okres sezonowania kręgi sera są regularnie odwracane, czyszczone i oskrobywane.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmian dla chronionej nazwy pochodzenia di „Bitto”.

— Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej przez poniższy link:

www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

— wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (www.politicheagricole.it), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE (Reg CE 510/2006)”.