



Berner Alpkäse e Berner Hobelkäse

Registrato quale Denominazione di origine protetta

in virtù della decisione del 26 marzo 2004 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Sezione 1 Disposizioni generali

Articolo 1 Nome e protezione

Berner Alpkäse, Denominazione di origine protetta (DOP)

Berner Hobelkäse, Denominazione di origine protetta (DOP)

Articolo 2 Area geografica

¹ La zona di produzione e trasformazione comprende le aziende d'estivazione nella zona d'estivazione dei Distretti: Oberhasli, Interlaken, Thun, Frutigen, Saanen, Obersimmental e Nidersimmental, nonché le seguenti aziende d'estivazione esterne all'Oberland bernese che fabbricano il *Berner Alpkäse* secondo metodi tradizionali, la cui azienda principale (azienda attiva tutto l'anno) e parte preponderante dell'attività aziendale si trovano nel Canton Berna:

N. ammissione	Nome dell'alpe	Comune	Cantone
1201	Rämisgummen	Eggiwil	BE
5201	Baumgarten	Schangnau	BE
5202	Obere Mastweid	Schangnau	BE
5701	Geisshalden	Trub	BE
8001	Tannisboden	Flühli	LU
8002	Gross Imbrig	Marbach	LU
1802	Diablerets/ Lengmatte	Ormont-Dessus	VD
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8004	La Cru(v)az	Ormont-Dessus	VD
8007	Combettaz	Rougemont	VD
8008	Forclaz	Rougemont	VD
8009	Lévanchy	Rougemont	VD
8010	Martigny	Rougemont	VD
8012	La Raye	Rougemont	VD
8013	Savigny	Rougemont	VD
8017	Combe	Rougemont	VD
9001	Grön / Seeberg	Rüschegg	BE
5068	Les Brenlaires	Ormont-Dessous	VD
5203	Lutherschwendli	Eggiwil	BE
5204	Scheidzaun-Hubel	Schangnau	BE
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8022	Les Poises	Rougemont	VD
8024	Petit Chalet Vieux	Ormont-Dessus	VD

² I Distretti dell'Oberland bernese indicati al capoverso 1 così come il Distretto di Konolfingen costituiscono la zona di stagionatura.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Articolo 3 Caratteristiche fisiche

¹ Il *Berner Alpkäse* è un formaggio grasso a pasta dura fabbricato a partire da latte crudo dell'alpe con crosta dura, sana e curata ricoperta di morgia (grana). Le forme sono rotonde, con un diametro compreso fra i 28 e i 48 centimetri e un peso fra i 5 e i 14 chilogrammi.

² Il *Berner Hobelkäse* è un formaggio grasso a pasta extradura adatto ad essere piallato, dalla crosta dura (la morgia viene tolta), ricoperta da una pellicola naturale di grasso. Il *Berner Hobelkäse* viene fabbricato esclusivamente a partire da *Berner Alpkäse* della classe di qualità Surchoix messo in tradizionali fascere in legno di un'altezza di 8,0 – 9,9 centimetri e fatto stagionare per almeno 12 mesi.

Articolo 4 Caratteristiche chimiche

¹ *Berner Alpkäse*

Tenore in grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)	450 - 549 g/kg
Tenore assoluto in grasso	335 - 410 g/kg
Tenore assoluto in acqua	250 - 310 g/kg
Tenore d'acqua nel formaggio senza grasso (asg)	450 - 540 g/kg
Tenore assoluto in sale	8 - 27 g/kg

² *Berner Hobelkäse*

Tenore in grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)	450 - 549 g/kg
Tenore assoluto in grasso	350 - 440 g/kg
Tenore assoluto in acqua	≤ 270 g/kg
Tenore d'acqua nel formaggio senza grasso (asg)	≤ 450 g/kg
Tenore assoluto in sale	10 - 29 g/kg

Articolo 5 Caratteristiche microbiologiche

Il *Berner Alpkäse* è un formaggio, durante la fabbricazione del quale vengono miscelati fermenti lattici termofili (colture di siero grasso) al momento dell'aggiunta della coltura di acidificazione e/o dell'aggiunta del presame.

Articolo 6 Caratteristiche organolettiche del *Berner Alpkäse*

Pasta:	occhiatura rara o inesistente, da semidura a dura, leggermente friabile, da leggermente a mediamente granulosa, non collosa.
Odore:	leggermente acidulo, animale e vegetale, con una lieve nota d'affumicato.
Gusto:	non dolce, da leggermente a mediamente acido e mediamente salato, animale, dà al formaggio una particolare nota d'affumicato, retrogusto sapido e piccante.

Articolo 7 Caratteristiche organolettiche del *Berner Hobelkäse*

- Pasta: da mediamente a molto friabile, leggermente secca e solubile, contiene cristalli, non è collosa.
- Odore: leggermente acidulo e saporito, con una nota d'affumicato e di animale.
- Gusto: mediamente salato, leggermente acido, con un sentore saporito e di animale, alle volte con un tocco d'abbrustolito, piccante.

Sezione 3 **Descrizione del metodo di fabbricazione****Articolo 8** Foraggiamento delle vacche lattifere

¹ Le vacche lattifere si nutrono con il foraggio alpestre che cresce sui pascoli d'estivazione.

² Durante la stagione d'estivazione, la razione media quotidiana per vacca lattifera è costituita per il 90 per cento da sostanza secca (SS) proveniente da foraggio alpestre. In casi motivati (situazione meteorologica, alimenti concentrati per completare il fabbisogno in sostanze nutrienti) le vacche possono essere nutrite in una misura massima del dieci per cento della razione quotidiana media di SS con foraggio secco non proveniente dalla zona alpestre, erba essiccata e/o alimenti concentrati che completano il fabbisogno.

³ Nell'azienda principale il foraggiamento con insilati viene interrotto al più tardi due settimane prima della partenza per l'alpe (inizio della fabbricazione).

Articolo 9 Foraggio di complemento

¹ È necessario documentare in un registro il tipo e la quantità dei foraggi utilizzati sull'alpe.

² È vietata l'utilizzazione di foraggio di complemento che contiene sostanze geneticamente modificate o che è stato fabbricato con l'impiego di organismi geneticamente modificati.

Articolo 10 Latte e raffreddamento del latte

¹ Il latte crudo va raffreddato nel modo più efficace immediatamente dopo la mungitura.

² Prima della trasformazione il latte crudo non dev'essere sottoposto a nessun ulteriore procedimento termico di raffreddamento.

³ Sono vietate la battofugazione, l'ultrafiltrazione e la microfiltrazione.

⁴ È possibile unire latte diverso solo se tale latte:

- a) proviene da un pascolo di un'azienda produttrice con più pascoli;
- b) proviene dallo stesso pascolo d'estivazione (alpe) o da un pascolo d'estivazione confinante;
- c) proviene da pascoli d'estivazione limitrofi, che non distano più di dieci chilometri dal luogo di trasformazione o che possono essere raggiunti in 30 minuti.

Articolo 11 Criteri di trasformazione

¹ La produzione del *Berner Alpkäse* è limitata alla durata abituale del periodo d'estivazione, essa non deve tuttavia avvenire prima del 10 maggio e dopo il 10 ottobre.

² La prima mungitura deve risalire al massimo a 15 ore prima dell'inizio della trasformazione. Il latte viene trasformato quotidianamente. Sono consentiti due carichi di produzione al giorno per azienda.

³ La panna del latte serale, scremata naturalmente in apposite conche, viene tolta. La panna così tolta dev'essere nuovamente unita al latte di caldaia.

⁴ È vietato aggiungere panna di siero al latte di caldaia.

⁵ La trasformazione del latte si svolge in caldaie di rame pulite che vengono collocate direttamente o indirettamente su un fuoco a legna.

⁶ Per la trasformazione devono essere utilizzate apparecchiature di legno ineccepibili dal profilo dell'igiene e tele per formaggio in materiale tradizionale.

⁷ Nei locali adibiti alla trasformazione e allo stoccaggio sono autorizzate pareti e coperture tradizionali in legno, sempre che siano in uno stato ineccepibile.

⁸ Il locale di trasformazione dell'azienda d'estivazione, sempre che vi sia una netta separazione visiva dei diversi settori, può essere utilizzato anche per i seguenti scopi:

- a) per cucinare e mangiare, purché le attrezzature utili a cucinare e mangiare siano ben separate rispetto a quelle utilizzate per la trasformazione del latte;
- b) per accatastare carichi di legna da ardere.

Articolo 12 Presame, colture, additivi e sostanze ausiliarie

¹ Si impiega una coltura termofila di siero grasso dell'alpe, ossia una coltura di acidificazione batteriologicamente non meglio definita. Essa viene attivata nel latte delle singole mandrie del malgaro mediante una coltura liofilizzata prodotta dalla FAM di Liebefeld specificatamente per le aziende che producono il *Berner Alpkäse*. La coltura di avviamento viene distribuita in seguito all'ispezione della malga all'Inforama Berner Oberland nonché alla MVG di Gstaad e Schönried.

² È vietata l'utilizzazione di succedanei del caglio e colture di batteri geneticamente modificati o che sono stati fabbricati con l'impiego di organismi geneticamente modificati.

³ Nel processo di fabbricazione e di stagionatura non sono ammessi ulteriori additivi e succedanei del caglio.

Articolo 13 Morgia

Per la sapidità è autorizzata, oltre al sale da cucina, l'aggiunta nell'acqua di morgia dei seguenti ingredienti:

- vino, sidro e aceto;
- spezie ed erbe aromatiche.

Articolo 14 Aggiunta del presame e di colture di acidificazione

Al latte di caldaia vengono aggiunti la coltura e il presame ad una temperatura compresa fra i 30 e i 33° C. La coltura può essere miscelata 10 – 40 minuti prima dell'aggiunta del presame. Si impiegano 3 – 10 decilitri di coltura per 100 litri di latte di caldaia.

Articolo 15 Taglio della cagliata, cottura e spinatura

¹ Dopo un periodo di coagulazione di 30 – 35 minuti si procede alla lavorazione della cagliata (taglio a piccoli blocchi, affioratura e formazione della grana), dapprima a mano con mestolo e lira, successivamente ancora con la lira a mano o con frangicagliata automatico. Il taglio della cagliata dura da 20 a 60 minuti.

² Temperatura di cottura min. 50° C
Tempo di cottura 25 – 60 minuti

La cottura inizia lentamente. La temperatura di cottura viene scelta in modo tale che in un tempo di spinatura di 5 – 15 minuti viene raggiunto il grado desiderato di essiccazione della cagliata.

Articolo 16 Estrazione, imballaggio e pressatura

¹ Dopo la spinatura e un breve riposo, la massa di formaggio viene estratta. Se necessario può essere pre-pressata. Successivamente viene divisa in porzioni, imballata e pressata nelle relative fascere. Per dare la forma vengono utilizzate delle fascere in legno tradizionali (forme con altezza fissa → "Järb Schlag") o stampi dal diametro fisso.

² Pressatura del formaggio in fascere, rispettivamente *Berner Alpkäse* di qualità Surchoix:

Pressatura 6 – 10 kg per kg di formaggio
Durata almeno 15 ore, durante le quali si rivoltano le forme più volte

³ Al momento del primo o del secondo rivoltamento, le forme vengono marchiate con il marchio di caseina indicato all'articolo 24.

Articolo 17 Cura del formaggio

¹ La cura del formaggio avviene in cantine o solai. Dopo la pressatura il formaggio viene messo in salamoia ad una temperatura massima di 18° C per un giorno. Nei primi due giorni dopo la salatura le forme vengono strofinate con sale e un po' di acqua di morgia. A partire dal terzo giorno vengono solo strofinate con morgia. Fino alla formazione della morgia le forme non devono assolutamente seccare. Successivamente, i formaggi vengono strofinati con morgia ogni due giorni. Non devono più essere rivoltati "con crosta bagnata".

² Salamoia:

Acqua salata la quantità corrisponde almeno al triplo del peso del formaggio della produzione giornaliera;
Tenore di sale 20 – 22° Bé
Temperatura: ottimale 12 – 15° C, massima 18° C (temperatura ambiente)
Grado di acidità da 10 a 15° SH

³ Il *Berner Alpkäse* viene tenuto almeno per i primi 14 giorni nell'azienda d'estivazione.

⁴ Condizioni climatiche:

Temperatura di conservazione ottimale 12 – 15° C, massima 18° C (temperatura ambiente)
Umidità 85 – 95 per cento.

⁵ Al momento della vendita il *Berner Alpkäse* deve avere una stagionatura di almeno 6 mesi. I formaggi devono restare nell'area geografica almeno durante le prime 16 settimane di stagionatura.

Articolo 18 Trasformazione in *Berner Hobelkäse*

¹ Le forme di *Berner Alpkäse* scelte per la trasformazione in *Berner Hobelkäse* provengono da partite che nella tassazione di ammissione hanno raggiunto la classe di qualità "Surchoix" e che durante tutto il periodo di stagionatura sono rimaste nell'area geografica.

² Le forme di *Berner Alpkäse* destinate alla trasformazione in *Berner Hobelkäse* non devono essere tolte dalla cantina né dal solaio prima di 6 mesi. La crosta viene ripulita dalla morgia, prima che le forme vengano disposte per almeno 12 mesi in una dispensa a temperatura ambiente o in un locale climatizzato artificialmente (affinazione, essiccazione, stagionatura).

³ Esigenze climatiche:

Temperatura di conservazione	in cantine climatizzate: fino a 15° / temperatura ambiente: fino a 20° C
Umidità dell'aria	max. 70 per cento

⁴ Le forme riposte vengono strofinate con uno strofinaccio tutti i mesi o ogni due mesi. La trasudazione forma una pellicola naturale di grasso sulla crosta del formaggio.

Sezione 4 **Controllo del prodotto finito**

Articolo 19 Tassazione

¹ In autunno il raggruppamento richiedente effettua, giusta le prescrizioni fissate nel manuale e sotto il controllo dell'organismo di certificazione, un controllo della tassazione di ammissione e della produzione alpestre del *Berner Alpkäse*.

² Il *Berner Hobelkäse* non viene tassato.

Articolo 20 Criteri di valutazione del *Berner Alpkäse*

¹ Criteri di valutazione

- occhiatura;
- pasta;
- aroma (gusto e odore);
- aspetto esteriore.

² La valutazione delle partite (parziali) rispettivamente della produzione è composta dalla notazione dei criteri di valutazione, dalla nota totale e dall'indice Q:

a) scala del punteggio nei quattro criteri di valutazione

- | | |
|-----|--|
| 5 | qualità eccezionale, ideale (priva di difetti) |
| 4 ½ | buona qualità, leggermente lacunosa (leggera diminuzione della qualità) |
| 4 | qualità lacunosa (importante diminuzione della qualità) |
| 3 ½ | qualità fortemente lacunosa, declassata (non commercializzabile, valorizzazione nel consumo proprio) |

b) Viene calcolato un punteggio totale (somma dei 4 punteggi singoli), punteggio massimo: 20.

- c) Indice Q: valutazione ponderata giusta il regolamento della tassazione, parte integrante del manuale di controllo. Indice Q massimo: 100.

Articolo 21 Classificazione del *Berner Alpkäse*

In base alla valutazione, le partite (parziali) del *Berner Alpkäse* vengono classificate e valutate come segue:

a. "Surchoix"	Esclusivamente partite in fascere con un indice $Q \geq 98$, (altezza della forma in legno: 8 – 9.9 cm, diametro: 30 – 48 cm, peso: 7 - 14 kg), che al momento della tassazione di ammissione sembrano essere idonee (maturazione dell'Hobelkäse).
b. "Surchoix con riserva"	Esclusivamente partite in forme con un indice $Q \geq 95 < 98$, (altezza della fascera in legno: 8 – 9.9 cm, diametro: 30 – 48 cm, peso: 7 - 14 kg), che al momento della tassazione di ammissione sembrano essere probabilmente idonee (maturazione dell'Hobelkäse). al più presto entro quattro mesi le presenti partite vengono definitivamente classificate in una seconda tassazione.
c. "Coeur des Alpes"	Partite in forme che non corrispondono alle esigenze di a o b nonché tutte le altre partite (peso: 5 - 14 kg, diametro: 28 - 48 cm) con un indice $Q \geq 89$.
d. "Declassata"	Partite con un indice $Q < 89$ o con un punteggio inferiore a 4 in uno dei criteri. La merce delle partite declassate non può venire designata quale <i>Berner Alpkäse</i> .

Articolo 22 Tracciabilità del *Berner Alpkäse*

¹ Durante la fabbricazione, sulle forme viene apposto il marchio di caseina con il numero di ammissione dell'azienda, la data e il numero di fabbricazione (identico alle indicazioni nel controllo di fabbricazione) sullo scalzo o sulla superficie della forma (verso il bordo). Le aziende che al 1° novembre 2001 non dispongono ancora di un numero di ammissione, possono utilizzare quale denominazione il numero della mandria.

² I centri di stagionatura che ritirano, trasformano (affinano), preimballano o esportano il *Berner Alpkäse*, eseguono un controllo scritto e designano per tale compito una persona responsabile. Come minimo nelle registrazioni devono essere stabiliti:

- a) controlli all'entrata: data dell'entrata, fornitore e numero d'ammissione, numero di forme e peso d'entrata della partita;
- b) controlli alla trasformazione: condizioni climatiche, provvedimenti di cura, protocollo di trasformazione;
- c) controlli all'uscita: data dell'uscita, numero delle forme e numero delle unità imballate, peso d'uscita.

³ Le registrazioni dei controlli vanno conservate per almeno tre anni e presentate spontaneamente all'organismo di certificazione.

⁴ Il marchio di caseina apposto sulle forme di *Berner Alpkäse* e i rapporti di tassazione garantiscono in ogni istante la tracciabilità fino all'azienda d'estivazione.

Articolo 23 Tracciabilità del *Berner Hobelkäse*

¹ I centri di stagionatura che ritirano, trasformano (affinano), preimballano o esportano il *Berner Hobelkäse*, devono eseguire un controllo scritto e designano per tale compito una persona responsabile. Come minimo nelle registrazioni devono essere stabiliti:

- a) controlli all'entrata: data dell'entrata, fornitore/origine e numero d'ammissione, numero di forme e peso d'entrata;
- b) controlli alla trasformazione: condizioni climatiche, provvedimenti di cura, verbale di trasformazione;
- c) controlli all'uscita: data dell'uscita, numero delle forme e numero delle unità imballate, peso d'uscita.

² Le registrazioni dei controlli vanno conservate per almeno tre anni e presentate spontaneamente all'organismo di certificazione.

³ Per i controlli di designazione e di qualità delle partite "presentate" dai centri di stagionatura possono essere tenuti in considerazione i verbali di ammissione archiviati dagli uffici del raggruppamento richiedente.

⁴ Il marchio di caseina apposto sulle forme di *Berner Hobelkäse* e i rapporti di tassazione garantiscono in ogni istante la tracciabilità fino all'azienda d'estivazione.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione**Articolo 24** Etichettatura

¹ Le forme di partite che sono state sottoposte ad una tassazione d'ammissione e non sono state declassate possono essere etichettate come *Berner Alpkäse*.

² Le partite classificate al momento della tassazione di ammissione giusta l'articolo 21 lettere a – c sono da etichettare nel modo corrispondente indicato di seguito:

- a) forme: marchio di caseina e marchio sulla tracciabilità indicati di seguito (Coeur des Alpes o Surchoix, stampigliato o impresso a fuoco);
- b) vendita sfusa o merce preimballata: *Berner Alpkäse* con il marchio DOP indicato di seguito. È autorizzato l'uso di designazioni supplementari purché non predominino sulle designazioni e sulle presentazioni succitate.

³ Solo le forme di partite alle quali è stata assegnata la classe di qualità Surchoix al momento della tassazione d'ammissione e che hanno una stagionatura di almeno 18 mesi possono essere etichettate quali *Berner Hobelkäse*. Il *Berner Hobelkäse* è da etichettare nel modo corrispondente indicato di seguito:

- a) forme: marchio di caseina e marchio sulla tracciabilità indicati di seguito per forme della classe di qualità "Surchoix" (Surchoix, stampigliato o impresso a fuoco);
- b) vendita sfusa o merce preimballata (piallata): *Berner Hobelkäse* con il marchio DOP indicato di seguito. È autorizzato l'uso di designazioni supplementari purché non predominino sulle designazioni e sulle presentazioni succitate.

Marchi di caseina per il *Berner Alpkäse*

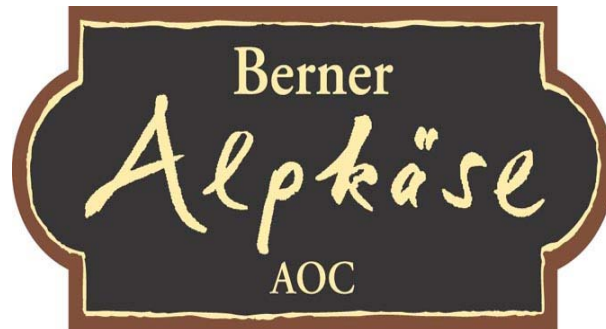


Marchio di caseina per aziende d'estivazione autorizzate all'esportazione.

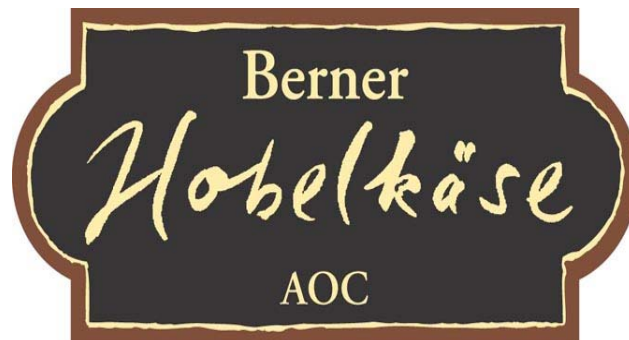


Marchio di caseina per aziende d'estivazione non autorizzate all'esportazione.

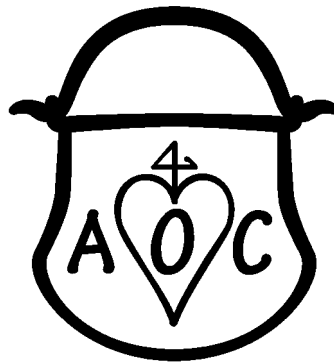
Marchio DOP e marchio sulla tracciabilità DOP per *Berner Alpkäse* e *Berner Hobelkäse*



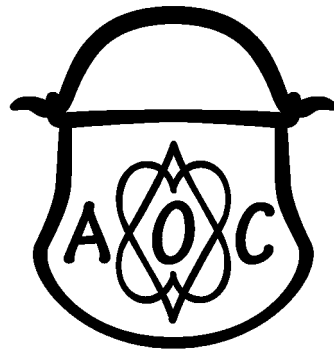
Marchio DOP per vendita sfusa o *Berner Alpkäse* preimballato



Marchio DOP per vendita sfusa o *Berner Hobelkäse* preimballato



Marchio sulla tracciabilità DOP per forme della classe di qualità “Coeur des Alpes”



Marchio sulla tracciabilità DOP per forme della classe di qualità “Surchoix”

Articolo 25 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da:

Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Losanna 6; SCES 054.

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti separatamente nel manuale di controllo, redatto dall'organismo di controllo e dal raggruppamento richiedente. Sono vincolanti per tutti coloro che usufruiscono della DOP.