



## Formaggio d'alpe ticinese

Registrata quale denominazione di origine protetta

in virtù della decisione del 15 febbraio 2002 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificato sulla base della decisione del 14 luglio 2005.

### Sezione 1 Disposizioni generali

#### Art. 1 Nome e protezione

<sup>1</sup> *Formaggio d'alpe ticinese*, denominazione di origine protetta (DOP).

<sup>2</sup> Alla denominazione è aggiunto il nome dell'alpe (dicitura sullo scalzo) dove il formaggio è prodotto.

<sup>3</sup> Elenco degli alpi ammessi, con la dicitura sullo scalzo ed il comune d'appartenenza. Sono ammesse in aggiunta le diciture sullo scalzo antecedenti la DOP:

AZIENDE D'ESTIVAZIONE			COMUNE
N°	Toponimo	Dicitura scalzo	
1	Arena	<i>Arena</i>	Vergeletto
2	Bolla e Carassina	<i>Carassina</i>	Olivone
3	Bolla e Froda	<i>Bolla e Froda</i>	Peccia
4	Bresciana	<i>Bresciana</i>	Aquila
5	Brunescio	<i>Brunescio</i>	Broglio
6	Cadonigo	<i>Cadoni</i>	Prato Lev.
7	Camadra	<i>Camadra</i>	Ghirone
8	Campo La Torba	<i>Campo La Torba</i>	Fusio
9	Caneggio	<i>Caneggio</i>	Medeglia / Robasacco
10	Cari	<i>Cari</i>	Campello / Calpiogna
11	Cattogno	<i>Cattogno</i>	Vergeletto
12	Cava / Sceng	<i>Cava</i>	Biasca
13	Cavalasca	<i>Cavalasca</i>	Ghirone
14	Cè	<i>Cè</i>	Airolo
15	Cedullo	<i>Cedullo</i>	San Nazzaro
16	Cioss prato / Cruina / Corno	<i>Cioss-prato</i>	Bedretto
17	Cottino	<i>Cottino</i>	Bogno
18	Crestumo / Angone	<i>Crestumo</i>	Anzonico
19	Cristallina	<i>Cristallina</i>	Bedretto
20	Croce Gualdo e Tarco	<i>Croce</i>	Leontica
21	Cruina di Osco	<i>Cruina</i>	Bedretto
22	Davrosio	<i>Davrosio</i>	Capriasca
23	Duragno	<i>Duragno</i>	Mezzovico
24	Fieud	<i>Fieud</i>	Airolo

25	Foppa	<i>Foppa</i>	Rivera
26	Formazzora	<i>Formazzora</i>	Bedretto
27	Fortunei / San Gottardo	<i>Fortunei</i>	Airolo
28	Fümegna	<i>Fümegna</i>	Lavertezzo
29	Garina / Püsced	<i>Garina / Püsced</i>	Corzoneso / Ludiano
30	Garzotto / Motterascio	<i>Garzotto / Greina</i>	Aquila
31	Gera e Lambro	<i>Geira</i>	Dalpe
32	Gesero	<i>Gesero</i>	Arbedo
33	Giumello	<i>Giumello</i>	S. Antonio
34	Gorda	<i>Gorda</i>	Aquila
35	Grossalp	<i>Grossalp</i>	Bosco Gurin
36	Lucomagno Pian Segno (Casaccia)	<i>Lucomagno Segno</i>	Olivone
37	Màgeno	<i>Màgeno</i>	Breno
38	Magnello	<i>Magnello</i>	Campo Vallemaggia
39	Manegorio	<i>Manegorio</i>	Bedretto
40	Mognora / Rüsçada	<i>Mognora / Rüsçada</i>	Vogorno / Cugnasco
41	Monda	<i>Monda</i>	Bellinzona
42	Mornera	<i>Mornera / Piè Moretti</i>	Monte Carasso
43	Mügaia	<i>Mügaia</i>	Sonogno
44	Nara	<i>Nara</i>	Rossura
45	Neggia	<i>Neggia</i>	Indemini / Vira Gambarogno
46	Paiolo Piancabella	<i>Paiolo Piancabella</i>	Sonvico / Cimadera
47	Pertusio	<i>Pertusio</i>	Olivone
48	Pescedo Salei	<i>Salei</i>	Comologno
49	Pesciùm	<i>Pesciùm</i>	Airolo
50	Pian Beccaro (Pian Bachei)	<i>Pian Beccaro</i>	Vergeletto
51	Pian Daioss / Sorda / Laveggia	<i>Piandaios</i>	Ponto / Valentino
52	Pian Laghetto	<i>Pian Laghetto</i>	Castro
54	Pietrarossa	<i>Pietrarossa</i>	Valcolla
55	Piora	<i>Piora</i>	Quinto
56	Piotta e Croslina	<i>Piotta / Croslina</i>	Chironico
57	Pontino	<i>Pontino</i>	Airolo
58	Porcareccio	<i>Porcareccio</i>	Vergeletto
59	Prato Garzonera	<i>P Prato / G Prato / L Prato</i>	Quinto
60	Predasca	<i>Predasca</i>	Campo Blenio
61	Quarnei(Cusie, Pozzo Vipeira)	<i>Quarnei</i>	Malvaglia
62	Ravina	<i>Ravina</i>	Airolo
63	Redorta (Püscen Negro / Fornaa)	<i>Redorta</i>	Sonogno
64	Rideigra	<i>Rideigra</i>	Olivone
65	Robiei / Lielp	<i>Robiei / Lielp</i>	Bignasco / Cavergho
66	Rompiago	<i>Rompiago</i>	Capriasca
67	Santa Maria - Di Gola di Lago / Moschera	<i>Santa Maria</i>	Camignolo / Capriasca
68	Serodano	<i>Serodano</i>	Peccia
69	Sfille	<i>Sfille</i>	Campo Vallemaggia
70	Sorescia	<i>Sorescia</i>	Airolo
71	Stabiello	<i>Stabiello</i>	Bedretto
72	Vacarisc / Mognola	<i>Vacarisc</i>	Fusio
73	Valdo (Veld) / Conscina	<i>Er Marcia</i>	Gerra Verzasca



### **Sezione 3      Descrizione del metodo di fabbricazione**

#### **Art. 6              Foraggio grezzo**

<sup>1</sup> Il foraggio grezzo fresco proviene esclusivamente dai pascoli naturali dell'alpe.

<sup>2</sup> In via eccezionale è autorizzato l'uso di foraggi conservati (fieno) non prodotti direttamente nell'azienda d'estivazione. Questo uso deve essere giustificato da condizioni climatiche (siccità o nevicate o eccessive piogge) e sanitarie eccezionali e deve essere limitato nel tempo. In ogni caso la qualità dei foraggi conservati deve essere ineccepibile. È vietato l'uso di foraggi conservati per anticipare o prolungare la stagione alpestre.

<sup>3</sup> L'utilizzo di foraggi insilati (erba o mais) è vietato. Da almeno 10 giorni prima del carico dell'alpe gli animali devono essere afforaggiati senza l'utilizzo di insilati.

#### **Art. 7              Alimenti complementari**

A complemento della razione foraggiera è ammessa la somministrazione di foraggi concentrati composti esclusivamente da una miscela di cereali o contenenti anche una miscela di sali minerali e vitamine. Essa non deve superare il 10 per cento della sostanza secca assunta, ma al massimo 2 kg/giorno.

#### **Art. 8              Gestione dei pascoli**

<sup>1</sup> Per la concimazione dei pascoli, che producono i foraggi grezzi freschi, devono essere utilizzati in primo luogo i concimi prodotti sull'alpe, con un'adeguata distribuzione del letame e del colaticcio. L'utilizzazione di concimi minerali non di sintesi è ammessa sulla base delle norme per la produzione biologica.

<sup>2</sup> Previa la consulenza e la valutazione del servizio cantonale competente nella lotta alle malerbe è ammesso l'utilizzo di prodotti chimici unicamente per interventi puntuali (pianta per pianta) contro le infestanti come romici, rododendri, felci.

#### **Art. 9              Bestiame**

<sup>1</sup> I bovini presenti nelle aziende d'estivazione devono appartenere almeno per il 70 per cento alla razza bruna. Per i caprini sono ammesse tutte le razze.

<sup>2</sup> Un primo controllo delle mammelle deve essere eseguito entro 7 giorni dal carico dell'alpe. In seguito questi controlli devono avvenire almeno ogni 30 giorni.

#### **Art. 10             Latte**

<sup>1</sup> Gli animali devono essere munti due volte al giorno nell'azienda d'estivazione dove il latte viene trasformato in formaggio. È possibile utilizzare dei carri di mungitura mobili.

<sup>2</sup> Il trasporto del latte è possibile soltanto nel quadro dell'azienda d'estivazione.

#### **Art. 11             Condizioni generali di fabbricazione**

<sup>1</sup> La fabbricazione del *Formaggio d'alpe ticinese* è autorizzata tra il 1° giugno e il 30 settembre. Per gli alpi al sud del Monte Ceneri (Sottoceneri) il carico è ammesso dal 15 maggio.

<sup>2</sup> Per la fabbricazione viene utilizzato latte crudo. La materia prima può variare nella sua composizione dal 100 per cento al 70 per cento di latte di vacca e dallo 0 per cento al 30 per cento di latte di capra.

<sup>3</sup> L'unico intervento ammesso sul latte, prima della lavorazione, è la scrematura di un'unica mungitura, per affioramento, al fine di diminuire la percentuale di grasso e nello stesso tempo la carica batterica.

<sup>4</sup> La fabbricazione del formaggio avviene al più tardi 18 ore dopo la prima mungitura, in caldaie di rame. Nella lavorazione vanno rispettate le norme sull'assicurazione della qualità nella produzione lattiera e per la trasformazione artigianale del latte e l'ordinanza concernente l'assicurazione della qualità per la trasformazione artigianale del latte, aziende d'estivazione.

#### **Art. 12** Presami, colture e additivi

<sup>1</sup> È autorizzato soltanto il presame a base di caglio naturale, animale, in polvere o liquido, non di organismi geneticamente modificati.

<sup>2</sup> L'inoculazione viene effettuata con una miscela di fermenti lattici specifica per il formaggio d'alpe in dosi consigliate dal Servizio ispezione e consulenza lattiera (SICL). I fermenti lattici devono essere approvati e controllati dal SICL.

<sup>3</sup> Non è autorizzato nessun altro additivo o coadiuvante.

#### **Art. 13** Metodo di fabbricazione

La coagulazione avviene ad una temperatura tra i 30 - 35°C per 25 – 45 minuti. Il taglio della cagliata è realizzato con la lira.

Lavorazione nella caldaia:	temperatura tra i 41 - 50°C, per 20 – 50 minuti
Spinatura fuori fuoco:	lavorazione effettuata con lo spino (rimescolatore)
Prelievo:	con il telo. Per caldaie di capacità superiore ai 2'000 litri è permesso il prelievo per caduta o con la pompa.
Messa in forma:	manuale
Pressatura:	in presse meccaniche, rivoltando il formaggio dopo 20 minuti nonché 4 e 8 ore. La durata della pressatura è di circa 12 ore.
Spurgo:	naturale
Salatura:	a secco o in salamoia (immersione in soluzione salina satura dal 18 al 24 per cento) per circa 24 ore a seconda delle dimensioni del formaggio, acidità: pH < 5,4; temperatura tra 10 – 16°C.

**Art. 14** Metodo di stagionatura

Durata minima:	fino al 60° giorno di vita del formaggio.
Temperatura:	da 10 a 16°C
Umidità:	85 – 95 per cento
Operazioni:	il formaggio viene trattato (voltato, pulito) mediamente una volta alla settimana. Pulizia a secco o umida con sale.
Stoccaggio:	su assi d'abete o di larice

**Sezione 4** **Esame del prodotto finito****Art. 15** Tassazione

<sup>1</sup> La tassazione è effettuata a partire dal 60° giorno dall'organo di controllo designato. La stessa può essere eccezionalmente anticipata, a partire dal 45° giorno, previa presentazione delle analisi previste dall'ordinanza concernente l'assicurazione della qualità per la trasformazione artigianale del latte, aziende d'estivazione.

<sup>2</sup> Una seconda tassazione può essere effettuata dopo lo scarico dall'alpe, prima della commercializzazione.

**Art. 16** Criteri di tassazione<sup>1</sup> *Occhi*

La nota massima di 4 punti corrisponde ad un'occhiatura perfetta, ben ripartita e ridotta. Vengono assegnati da 3 a 2 punti se sono presenti piccoli difetti fino al limite dell'ammissibile.

<sup>2</sup> *Pasta*

La nota massima di 6 punti corrisponde ad una pasta di perfetta consistenza, cremosa, elastica e con una struttura normale. Vengono assegnati da 5 a 3 punti se sono presenti piccoli difetti fino al limite dell'ammissibile.

<sup>3</sup> *Gusto e aroma*

La nota massima di 6 punti corrisponde ad un gusto dolce, franco e aromatico (formaggio fresco) e gusto pronunciato e saporito (formaggio maturo). Vengono assegnati da 5 a 2 punti se sono presenti piccoli difetti fino al limite dell'ammissibile (leggermente amaro, salato, acido, piccante)

<sup>4</sup> *Aspetto esteriore, forma e idoneità alla conservazione*

La nota massima di 4 punti corrisponde ad una forma perfetta e ad un'idoneità alla conservazione ottima. Vengono assegnati da 3 a 2 punti se sono presenti piccoli difetti (poco curato,...).

<sup>5</sup> I criteri di tassazione saranno ulteriormente precisati nel manuale di controllo.

**Art. 17**            Classificazione

Hanno diritto alla denominazione d'origine protetta "Formaggio d'alpe ticinese" i formaggi che ottengono una nota minima di 16.5, una nota minima di 4 punti per il gusto e aroma e adempiono le condizioni del presente elenco degli obblighi.

**Sezione 5**        **Etichettatura e certificazione****Art. 18**            Rintracciabilità

Immediatamente dopo la fabbricazione ogni forma di formaggio deve essere identificata in modo indelebile con il nome dell'alpe posto sullo scalzo, il numero di ammissione dell'azienda e un numero di produzione cronologico.

**Art. 19**            Marchiatura

<sup>1</sup> Ogni partita di formaggio che soddisfi i requisiti del presente elenco degli obblighi è etichettata con il logo della DOP. L'etichettatura è eseguita prima della messa in commercio.

Logo della DOP:



<sup>2</sup> Oltre al logo della DOP e al nome dell'alpe è consentito l'utilizzo di altri marchi.

**Art. 20**            Organismo di certificazione

<sup>1</sup> L'organismo di certificazione è: *Organisme Intercantonale de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCS 054.*

<sup>2</sup> Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo del "Formaggio d'alpe ticinese" approntato dall'organismo di certificazione nonché dal raggruppamento richiedente e sono applicabili a tutte le imprese del settore.