



## Vacherin Mont-d'Or

Registrato quale denominazione d'origine controllata

in virtù della decisione datata 7 maggio 2003 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

### **Sezione 1**                      **Disposizioni generali**

#### **Articolo 1**                      Nome e protezione

*Vacherin Mont-d'Or*, denominazione d'origine controllata (DOC)

#### **Articolo 2**                      Area geografica

L'area geografica del *Vacherin Mont-d'Or* comprende:

- a. i Distretti della Vallée de Joux, Orbe, Grandson, Aubonne, Cossonay e Morges ad eccezione dei Comuni di Ecublens, Bussigny, Prévèrenge, Echandens, Chavannes/Renens, Villars-Ste-Croix, St-Sulpice e Denges;
- b. i Comuni di Orges e Vugelles-la-Mothe del Distretto di Yverdon;
- c. gli alpi dei Comuni di Bassins, Le Vaud, Arzier e St-Cergue; e
- d. gli alpi franco-svizzeri Châlet brûlé, Gaique, vieille Landeau, Pré-Loin, Petite-Landeau, Landeau neuve, Mauves, Lezinettes, Brûlée e Patzard.

### **Sezione 2**                      **Descrizione del prodotto**

#### **Articolo 3**                      Caratteristiche fisiche

Forma, aspetto:              forma rotonda, crosta lavata con leggere ondulazioni, morbida, di colore giallo ambrato a rosso bruno.

Altezza:                      da 3 a 5 centimetri.

Cerchiatura:                il formaggio è racchiuso da una fascia di legno d'abete rosso, proveniente dalla regione che copre l'area franco-svizzera di fabbricazione.

Diametri e pesi:            il *Vacherin Mont-d'Or* può presentarsi in quattro formati:

- |          |                                  |
|----------|----------------------------------|
| Piccolo: | da 10 a 12 cm, da 350 a 500g.    |
| Medio:   | da 12 a 20 cm, da 500g a 1,2 kg. |
| Grande:  | da 20 a 32 cm, da 1,2 a 3 kg.    |
| Mezzo:   | da 260 a 350g.                   |

**Articolo 4** Caratteristiche chimiche

Tenore assoluto in acqua:	da 500 a 575 g/kg
Tenore in acqua del formaggio sgrassato:	minimo 650 g/kg
Tenore in materia grassa:	da 490 a 549 g/kg d'estratto secco
Tenore in sale:	da 10 a 20 g/kg

**Articolo 5** Caratteristiche organolettiche

Consistenza: pasta di consistenza molle, leggermente filante e untuosa, di color giallo avorio.

Gusto: il gusto è leggermente salato, poco acido; il sapore è caratterizzato da un aroma di legno e resina d'abete rosso dovuto alle fasce e alla scatola.

Scatola: in abete proveniente dalla stessa zona delle fasce, spessore massimo del coperchio: 4 mm, spessore massimo del fondo: 5 mm, altezza e spessore massimi della ripiegatura: 6 cm, rispettivamente 1,5 mm.

**Sezione 3** Descrizione del metodo di fabbricazione**A. Produzione****Articolo 6** Condizioni generali per la produzione lattiera

Le aziende agricole la cui produzione lattiera viene trasformata in *Vacherin Mont-d'Or* devono rispettare le esigenze della produzione integrata o della produzione biologica.

**Articolo 7** Foraggiamento

<sup>1</sup> Le aziende che producono latte destinato alla produzione di *Vacherin Mont-d'Or* devono rispettare le norme di foraggiamento senza insilati.

<sup>2</sup> Almeno il 70 per cento della razione calcolata in materia secca (MS) della totalità del bestiame lattiero deve provenire dalla superficie foraggera dell'azienda.

<sup>3</sup> L'urea e i prodotti che contengono urea nonché i foraggi che influenzano sfavorevolmente il gusto e l'odore del latte, quali porri, cavoli, rape e navoni sono vietati.

<sup>4</sup> Il foraggio verde deve essere raccolto in modo pulito e portato fresco in fattoria. Non deve scaldarsi prima di essere dato agli animali. Il termine massimo di consumo non deve superare due mungiture dopo la falciatura. Le mangiatoie devono essere pulite dai resti prima che sia portato nuovo foraggio verde.

<sup>5</sup> Le aziende agricole che hanno fornito latte prodotto con insilati per la trasformazione in *Vacherin Mont-d'Or* prima del 5 ottobre 1998 possono continuare tale pratica fino al 30 aprile 2013 alle condizioni cumulative seguenti:

- a. può essere distribuito solo insilato di granoturco di buona qualità;
- b. il pH misurato a 10 cm sotto il taglio deve essere inferiore a 4,5 e il taglio non deve presentare muffa, questi due criteri sono da controllare una volta al mese;
- c. il tenore in spore butirriche viene controllato due volte per stagione;

- d. i costi di controllo delle lettere a - c sono a carico del produttore che beneficia di tale eccezione.

#### **Articolo 8**                      Fornitura del latte al caseificio

Il latte deve essere fornito due volte al giorno al caseificio, immediatamente dopo la mungitura. La fornitura una volta al giorno è eccezionalmente autorizzata a produttori che:

- a. effettuavano la fornitura una volta al giorno prima del 5 ottobre 1998 e il cui latte era già trasformato in *Vacherin Mont-d'Or*;
- b. non trasportano il latte per una durata superiore ad un'ora e mezza e lo stoccano ad una temperatura compresa fra i 4 e i 14° C.

#### **Articolo 9**                      Raggio di approvvigionamento del caseificio

La raccolta del latte deve effettuarsi in un raggio massimo di 25 km a volo d'uccello, in modo tale che il latte possa essere fornito o raccolto nelle migliori condizioni.

### **B. Fabbricazione del *Vacherin Mont-d'Or***

#### **Articolo 10**                      Periodo di produzione

<sup>1</sup> La fabbricazione è stagionale e si svolge fra il 15 agosto e il 31 marzo. Un mese prima dell'inizio della fabbricazione, il raggruppamento richiedente fissa la data definitiva delle prime fabbricazioni.

<sup>2</sup> Al di fuori del periodo di fabbricazione, fabbricanti e affinatori non possono produrre formaggio simile racchiuso in fasce di legno d'abete rosso e venduto in una scatola in abete.

#### **Articolo 11**                      Condizioni di produzione per i caseifici

<sup>1</sup> Nei caseifici sono obbligatorie le esigenze derivanti dall'applicazione delle norme ISO 9002.

<sup>2</sup> L'artigiano casaro deve essere titolare di un diploma ufficiale di casaro.

<sup>3</sup> I fabbricanti o affinatori aventi una formazione equivalente al 5 ottobre 1998 sono esonerati dalla condizione del capovero 2.

#### **Articolo 12**                      Materia prima

Il latte di vacca è prodotto secondo le regole definite al punto A e non può subire modifiche nella sua composizione ad eccezione della standardizzazione in materia grassa per centrifugazione. L'incorporazione successiva di panna di siero è vietata.

**Articolo 13** Riscaldamento del latte

<sup>1</sup> Il latte è scaldato ad una temperatura compresa fra i 57 e i 68° C per una durata massima di 15 secondi o sottoposto ad un trattamento equivalente.

<sup>2</sup> Deve reagire positivamente al test della fosfatasi.

<sup>3</sup> È vietato qualsiasi altro trattamento del latte, meccanico, termico o d'altra natura.

**Articolo 14** Caglio, colture e materie ausiliarie

<sup>1</sup> Sono autorizzate solo le materie ausiliarie seguenti:

- a. il caglio naturale;
- b. le colture selezionate e specifiche alla trasformazione del *Vacherin Mont-d'Or*, ottenute unicamente in modo tradizionale e autorizzate dal raggruppamento richiedente;
- c. il sale da cucina.

<sup>2</sup> Sono vietati ogni altra materia ausiliaria o additivo.

**Articolo 15** Processo di fabbricazione

<sup>1</sup> La totalità del latte della sera viene stoccato durante la notte ad una temperatura fra i 10 e i 18° C.

<sup>2</sup> L'aggiunta del caglio deve essere effettuata entro un termine massimo di 20 ore dopo la mungitura della sera precedente la fabbricazione.

<sup>3</sup> Dopo il taglio, i grani di cagliata devono essere grandi quanto una ciliegia. La temperatura di riscaldamento della cagliata si situa fra i 32 e i 38° C.

<sup>4</sup> Le forme hanno una dimensione fra i 10 e i 33 cm di diametro e la pressatura deve essere leggera.

<sup>5</sup> Al momento della sgocciolatura, la temperatura del locale deve essere fra i 20 e i 35° C e non ci deve essere corrente d'aria.

<sup>6</sup> La cerchiatura si effettua dopo l'estrazione dalla forma con delle fasce di legno d'abete rosso tenute da un elastico o da un cavo di legno. Le fasce sono trattate per immersione in acqua ad un minimo di 90° C, durante 30 minuti.

<sup>7</sup> Tutti i formaggi sono identificati da un marchio di caseina distribuito dal raggruppamento richiedente sotto il controllo dell'organismo di certificazione.

<sup>8</sup> La messa in salamoia o salatura si effettua per immersione per una durata fra le 2 e le 4 ore in un bagno di sale con una concentrazione da 10 a 18° Bé, una temperatura fra i 14 e i 20° C e un'acidità compresa fra 7 e 16° SH al massimo.

## C. Stagionatura e affinazione

### Articolo 16 Condizioni di produzione per gli affinatori

<sup>1</sup> Le imprese d'affinazione devono rispettare le norme ISO 9002.

<sup>2</sup> La formazione degli affinatori deve essere equivalente a quella dei casari e vi si applicano le relative regole.

<sup>3</sup> Fuori dalla stagione di produzione del *Vacherin Mont-d'Or*, nei locali d'affinazione possono essere affinati altri formaggi.

### Articolo 17 Metodo d'affinazione

<sup>1</sup> La messa in cantina di formaggi bianchi (formaggi giovani senza crosta), disposti su tavolette in abete rosso, deve avvenire al più tardi entro 48 ore dall'inizio della fabbricazione. In seguito i formaggi saranno girati ogni giorno fino al primo lavaggio che avviene al più tardi al momento dell'apparizione della flora di oidio sulla superficie dei formaggi giovani.

<sup>2</sup> L'acqua del lavaggio può essere addizionata di poco sale. Colture di superficie possono essere autorizzate dal raggruppamento richiedente al fine di permettere di migliorare la qualità del prodotto.

<sup>3</sup> I formaggi verranno in seguito girati e lavati a dipendenza dello stato di asciugamento della crosta, ma almeno una volta ogni tre giorni.

<sup>4</sup> La durata d'affinazione è di 17-25 giorni a una temperatura compresa fra i 9 e i 16° C nonché ad un tasso di umidità relativa di almeno l'85 per cento.

### Articolo 18 Inscatolamento

<sup>1</sup> L'inscatolamento avviene alla fine del periodo di affinazione.

<sup>2</sup> L'elastico o il cavo di legno è tolto. Le fasce vengono incise e il *Vacherin Mont-d'Or* viene messo in una scatola nuova in abete rosso; tale scatola deve essere pulita e avere un diametro leggermente inferiore a quello del formaggio, in modo tale da ottenere le ondulazioni desiderate. Infine, la crosta del formaggio viene lavata. Dopo l'inscatolamento, la scatola deve essere pulita.

### Articolo 19 Stoccaggio

Le forme di *Vacherin Mont-d'Or* inscatolate vengono depositate in camera fredda, la cui temperatura è compresa fra gli 0 e i 5° C.

### Articolo 20 Vendita

Il periodo di vendita è compreso fra settembre e aprile.

## Sezione 4 Test del prodotto finale

### Articolo 21 Sistema di tassazione del formaggio

<sup>1</sup> La scala di tassazione permette di stabilire se i formaggi di una partita sono idonei ad essere venduti con la denominazione *Vacherin Mont-d'Or*.

2

Criteri	Descrizione	Note
Presentazione, in scatolamento	formato, pulizia, imballaggio	4
Crosta	aspetto, colore	4
Pasta	colore, consistenza	6
Gusto e aroma	leggermente salato, reso tipico dalla scorza d'abete rosso	8
Totale		22

<sup>3</sup> La notazione può essere fatta con i mezzi punti. Al di sotto dei 16 punti, la partita in questione non è commercializzabile sotto la denominazione *Vacherin Mont-d'Or*. I formaggi declassati portano sulla ripiegatura la menzione "seconda scelta" stampata con un timbro umido in caratteri grandi almeno quanto quelli della denominazione specifica. Tali formaggi sono venduti senza coperchio e con una pellicola di plastica. Sono designati dalla denominazione specifica "formaggio a pasta molle". Il nome del fabbricante è menzionato sull'etichetta.

<sup>4</sup> L'organismo di certificazione nomina su proposta del raggruppamento richiedente una commissione di tassazione composta da 4-6 persone delle quali almeno una rappresentante di ogni partner della filiera.

<sup>5</sup> Una volta al mese la commissione di tassazione si riunisce e sanziona l'attitudine dei formaggi di tutti i fabbricanti prelevati a caso dalle cantine.

## Sezione 5 Etichettatura e certificazione

### Articolo 22 Etichettatura e condizionatura

<sup>1</sup> I *Vacherin Mont d'Or* devono obbligatoriamente essere venduti in scatole con o senza coperchio in legno d'abete rosso. La scatola dei *Vacherin Mont d'Or* piccoli e mezzi può essere commercializzata senza coperchio. La scatola può essere condizionata sotto pellicola con il coperchio apposto sopra o sotto tale pellicola.

<sup>2</sup> I coperchi delle scatole devono portare il logo comune *Vacherin Mont d'Or* che figura qui sotto e menzionare il nome o la ragione sociale dell'affinatore. La marchiatura delle scatole deve essere effettuata tramite pirografia o, qualora non fosse possibile, per etichettatura. Per le riserve locali è autorizzato il timbro umido. I *Vacherin Mont-d'Or* piccoli devono portare ognuno il logo sulla pellicola d'imballaggio.



<sup>3</sup> Al centro del logo possono figurare le indicazioni o segni grafici supplementari seguenti:

- a) Indirizzo del fabbricante o dell'affinatore così come, all'occorrenza, nome o ragione sociale nonché indirizzo dell'importatore o dell'addetto alla condizionatura (se non vi è rischio d'equivoco, basta il nome della località). Tali menzioni devono avere un legame con il processo di trasformazione e/o affinazione, in particolare i nomi di luogo devono corrispondere al luogo effettivo di fabbricazione e/ affinazione.
- b) Marchi e segni grafici.

#### **Articolo 23** Tracciabilità

<sup>1</sup> I marchi di caseina e la marchiatura delle scatole costituiscono gli elementi essenziali della tracciabilità.

<sup>2</sup> Il numero del fabbricante (numero d'autorizzazione), il numero della partita nonché il numero della settimana d'uscita sono stampati sulla scatola.

#### **Articolo 24** Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Losanna 6, SCES 054.

<sup>2</sup> I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutti gli operatori del settore.