



Elenco degli obblighi

Berner Alpkäse e Berner Hobelkäse

Registrato quale denominazione di origine protetta

in virtù della decisione del 26 marzo 2004 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 19 dicembre 2007, del 28 luglio 2009, del 19 maggio 2011, del 1° luglio 2014, del 15 aprile 2016 e del 19 giugno 2018.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Berner Alpkäse, denominazione di origine protetta (DOP).

Berner Hobelkäse, denominazione di origine protetta (DOP).

Art. 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 non ubicate nell'Oberland bernese che fabbricano il *Berner Alpkäse* secondo metodi tradizionali, le cui aziende principali (aziende attive tutto l'anno) e parte preponderante dell'attività aziendale si trovano nel Canton Berna:

N. di omologazione	Nome dell'alpe	Comune	Cantone
1201	Rämisgummen	Eggiwil	BE
5201	Baumgarten	Schangnau	BE
5202	Obere Mastweid	Schangnau	BE
5701	Geissshalden	Trub	BE
8001	Tannisboden	Flühli	LU
8002	Gross Imbrig	Marbach	LU
1802	Diablerets/Lengmatte	Ormont-Dessus	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	Chateau d'Oex	VD

5203	Lutherschwendi	Eggiwil	BE
5204	Scheidzaun-Hubel	Schangnau	BE
8016	Les Parchets	Rougemont	VD
8022	Les Poises	Chateau d'Oex	VD
8024	Petit Chalet Vieux	Ormont-Dessus	VD
8025	Marnex	Ormont-Dessus	VD
8026	Le Creux / Métraillaz /Les Buges	Ormont-Dessus	VD
5064	Obere Welschweid (Ahorni)	Jaun	FR

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

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ Il *Berner Alpkäse* è un formaggio fabbricato a partire da latte crudo dell'alpe con crosta dura, sana e curata ricoperta di morgia (grana). Le forme, rotonde con un diametro compreso fra i 28 e i 48 centimetri, pesano fra i 5 e i 16 chilogrammi.

² Il *Berner Hobelkäse* è un formaggio a pasta extradura adatto ad essere piattato, dalla crosta dura, ricoperta da una pellicola naturale di grasso. Per ottenere il *Berner Hobelkäse* viene utilizzato esclusivamente *Berner Alpkäse* con un'altezza di 8,0 – 9,9 centimetri. Il prodotto finale è sprovvisto di morgia.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

¹ *Berner Alpkäse*

Tenore in grasso nella sostanza secca (gss)	min. 450 g/kg
Tenore in acqua nel formaggio senza grassi (asg)	max. 540 g/kg

² *Berner Hobelkäse*

Tenore in grasso nella sostanza secca (gss)	min. 450 g/kg
Tenore in acqua nel formaggio senza grassi (asg)	max. 500 g/kg

Art. 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.

Art. 6 Caratteristiche organolettiche del *Berner Alpkäse*

Pasta: occhiatura rara o inesistente, da semidura a dura, leggermente friabile, da leggermente a mediamente granulosa, poco collosa.

Odore: di latte (da leggero a decisamente forte), animale e vegetale, leggermente abbrustolito con una possibile nota di affumicato.

Aroma: poco dolce, da leggermente a mediamente acido e salato, di latte (da leggero a decisamente forte), animale e speziato, leggermente abbrustolito con una possibile nota di affumicato, da leggermente a decisamente piccante.

Art. 7 Caratteristiche organolettiche del *Berner Hobelkäse*

Pasta: da mediamente a molto friabile, leggermente secca e solubile, contiene cristalli, non collosa.

Odore: leggermente acidulo e saporito, con una nota d'affumicato e di animale.

Gusto: mediamente salato, leggermente acido, saporito e con note di animale, alle volte con un tocco d'abbrustolito, piccante.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

Art. 8 Foraggiamento delle vacche lattifere

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

² Durante il periodo 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 10 per cento della razione quotidiana media di ss con foraggio secco non proveniente dalla zona alpestre, erba essiccata e/o alimenti concentrati di complemento.

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

Art. 9 Foraggio di complemento

¹ Il tipo e la quantità dei foraggi utilizzati sull'alpe devono essere documentati in un registro.

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

Art. 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 ad alcun ulteriore procedimento termico di raffreddamento.

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

⁴ È possibile miscelare 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 10 chilometri dal luogo di trasformazione o che possono essere raggiunti in 30 minuti.

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

⁴ La trasformazione del latte si svolge in caldaie di rame pulite che vengono collocate direttamente o indirettamente su un fuoco a legna.

⁵ Per la trasformazione devono essere utilizzate apparecchiature di legno ineccepibili dal profilo dell'igiene e tele per formaggio in materiale tradizionale.

⁶ Nei locali adibiti alla trasformazione e allo stoccaggio sono autorizzate pareti e coperture tradizionali in legno, sempre che siano in uno stato ineccepibile.

⁷ 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 gli utensili per cucinare e mangiare siano ben separati da quelli utilizzati per la trasformazione del latte;
- b) per accatastare carichi di legna da ardere.

Art. 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 prodotta dalla Stazione di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, p.es. la coltura liofilizzata appositamente fabbricata per i produttori di *Berner Alpkäse*. La coltura liofilizzata viene distribuita dalla consulenza in malga, INFORAMA BERNER OBERLAND di Hondrich. Essa può essere moltiplicata anche di alpe in alpe.

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 o sostanze ausiliarie.

Art. 13 Morgia

Per la sapidità è consentito aggiungere nell'acqua di morgia, oltre al sale da cucina, i seguenti ingredienti:

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

Art. 14 Aggiunta del presame e di colture di acidificazione

Al latte di caldaia vengono aggiunti la coltura e il presame ad una temperatura massima di 33° C.

Art. 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 il 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 che dopo la spinatura venga raggiunto il grado desiderato di essiccazione della cagliata.

Art. 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) o stampi dal diametro fisso.

²
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.

Art. 17 Cura del formaggio

¹ La cura del formaggio avviene in cantine o locali di stoccaggio. 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: 18 – 22° Bé.
Temperatura: 12 – 15° C o clima naturale
Grado di acidità: 10 - 15° SH.

³ Condizioni climatiche:
Temperatura di conservazione: 12 – 15° C o clima naturale
Umidità: clima naturale o 85 – 95 per cento.

⁴ Ogni forma di *Berner Alpkäse* deve essere stagionata per almeno 4,5 mesi nell'area geografica.

Art. 18 Trasformazione in *Berner Hobelkäse*

¹ Le forme di *Berner Alpkäse* scelte per la trasformazione in *Berner Hobelkäse* provengono esclusivamente 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 prelevate dalla cantina di stagionatura prima di 6 mesi. Le forme vengono stoccate verticalmente fino a raggiungere almeno i 18 mesi d'età, in un locale con clima naturale o in un locale climatizzato artificialmente nell'area geografica (affinazione, essiccazione, stagionatura). Il prodotto finale è sprovvisto di morgia.

³ Esigenze climatiche:

Temperatura di conservazione in cantine climatizzate: fino a 15° C / clima naturale: fino a 20° C.

Umidità dell'aria: clima naturale o 60 – 75 per cento.

Sezione 4 Requisiti minimi relativi al controllo

Art. 19 Tassazione

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

² Il *Berner Hobelkäse* non viene tassato.

Art. 20 Criteri di valutazione del *Berner Alpkäse*

¹ Criteri di valutazione

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

² La valutazione delle partite (parziali) rispettivamente della produzione è data dai punti assegnati per ogni criterio di valutazione, dal punteggio totale e dall'indice Q:

a) Scala del punteggio nei quattro criteri di valutazione

- | | |
|-----|--|
| 5 | qualità eccellente, 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 concernente la tassazione di ammissione del *Berner Alpkäse*, parte integrante del manuale di controllo. Indice Q massimo: 100.

Art. 21 Classificazione del *Berner Alpkäse*

La classificazione delle partite (parziali) del *Berner Alpkäse* è effettuata dalla commissione di classificazione nominata e istituita dal raggruppamento. La Commissione di classificazione effettua la classificazione secondo le disposizioni del regolamento per la tassazione di ammissione del *Berner Alpkäse* e del manuale di controllo.

Art. 22 Tracciabilità del *Berner Alpkäse*

¹ Durante la fabbricazione, sulle forme viene apposto il marchio di caseina con il numero d'omologazione dell'azienda e la data di fabbricazione.

² I centri di stagionatura che ritirano, trasformano (affinano), confezionano o esportano il *Berner Alpkäse*, eseguono un controllo scritto e designano un incaricato di tale compito. Nelle registrazioni devono essere perlomeno stabiliti:

- a) controlli all'entrata: data dell'entrata, fornitore e numero d'omologazione, numero di forme e peso d'entrata della partita;
- b) controlli all'uscita: data dell'uscita, numero di forme e peso.

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

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

Art. 23 Tracciabilità del *Berner Hobelkäse*

¹ I centri di stagionatura che ritirano, trasformano (affinano), confezionano o esportano il *Berner Hobelkäse*, devono eseguire un controllo scritto e designano un incaricato di tale compito. Nelle registrazioni devono essere perlomeno stabiliti:

- a) controlli all'entrata: data dell'entrata, fornitore/origine, numero d'omologazione, numero di forme e peso d'entrata;
- b) controlli all'uscita: data dell'uscita, numero di forme e peso.

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

³ Per i controlli d'etichettatura e qualità delle partite "presentate" dai centri di stagionatura possono essere tenuti in considerazione i protocolli 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 costantemente la tracciabilità fino all'azienda d'estivazione.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 24 Etichettatura

¹ Il *Berner Alpkäse* è da etichettare nel modo corrispondente indicato di seguito:

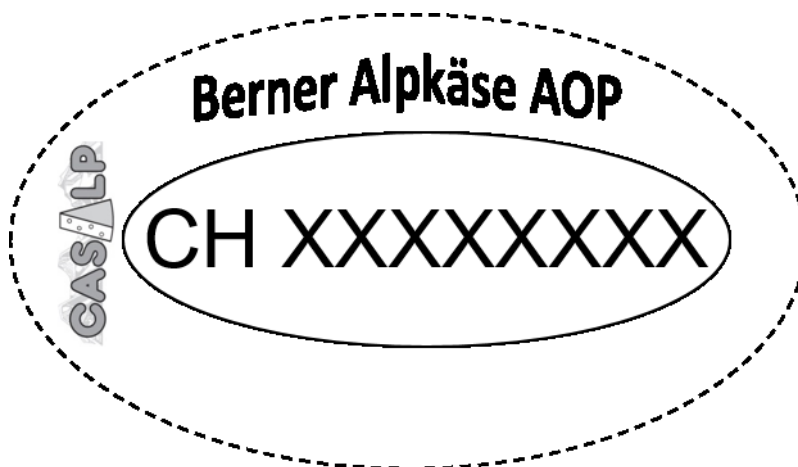
- a) forme con il marchio di caseina indicato di seguito e la data di fabbricazione;
- b) merce confezionata: *Berner Alpkäse* con il marchio AOP indicato di seguito. È autorizzato l'uso di designazioni supplementari purché non predominino sulla designazione e sulla presentazione succitate.

Elenco degli obblighi per il *Berner Alpkäse* e il *Berner Hobelkäse* (DOP)

² Il *Berner Hobelkäse* è da etichettare nel modo corrispondente indicato di seguito:

- a) forme con il marchio di caseina indicato di seguito e la data di fabbricazione;
- b) merce confezionata (piallata): *Berner Hobelkäse* con il marchio AOP indicato di seguito. È autorizzato l'uso di designazioni supplementari purché non predominino sulla designazione e sulla presentazione succitate.

Marchio di caseina per il *Berner Alpkäse*



Lo spazio vuoto sotto il numero d'omologazione dell'azienda può essere utilizzato in via opzionale e soltanto per l'inserimento della data di fabbricazione.

Marchi AOP per *Berner Alpkäse* e *Berner Hobelkäse*



Marchio AOP per *Berner Alpkäse* confezionato



Marchio AOP per *Berner Hobelkäse* confezionato

Art. 25 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da:

Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054;

ProCert Safety AG, n° SCES 038.

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti separatamente nel manuale di controllo a cura dell'organismo di controllo e del raggruppamento richiedente. Sono vincolanti per tutti coloro che si fregiano del marchio AOP.