



# Elenco degli obblighi

## ***Formaggio d'alpe glaronese***

Registrato quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 3 settembre 2013 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

### **Sezione 1 Disposizioni generali**

**Art. 1** Nome e protezione

*Glerner Alpkäse*  
*Fromage d'alpage glaronais*  
*Formaggio d'alpe glaronese*

denominazione d'origine protetta (DOP).

**Art. 2** Area geografica

<sup>1</sup> La zona di produzione e di trasformazione comprende le aziende d'estivazione nella regione d'estivazione dei tre Comuni Glarona Sud, Glarona e Glarona Nord, che insieme costituiscono il Cantone Glarona.

<sup>2</sup> La zona di stagionatura si estende all'intero territorio del Cantone Glarona.

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

**Art. 3** Caratteristiche fisiche

Il *Formaggio d'alpe glaronese* è un formaggio grasso a pasta semidura fabbricato a partire da latte crudo, ottenuto da animali foraggiati senza insilati, con crosta dura, sana e curata ricoperta di morgia (grana). Le forme sono rotonde, con un diametro compreso fra 28 e 32 centimetri e un peso fra 5 e 9 chilogrammi. Con l'avanzare della stagionatura la morgia sulla crosta si essicca.

**Art. 4** Caratteristiche chimiche

Tenore in grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)	450-549 g/kg
Tenore in acqua nel formaggio senza grassi (asg)	>540-650 g/kg

**Art. 5** Caratteristiche organolettiche

Pasta: occhi regolari, sporadici, tondi e con un diametro generalmente di 3-9 millimetri, colore da bianco-avorio a giallo paglierino, fine, morbida al taglio ed elastica (lunga).

Aroma: vegetale, di latte e di corteccia, fruttato, talvolta con una leggera nota di abbrustolito.

Gusto: schietto, da leggermente a mediamente acido e mediamente salato, dolce e di latte accompagnato da una nota di erbe alpine. Con l'avanzare della stagionatura il gusto si fa piccante.

**Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione**

**Art. 6** Foraggiamento delle vacche da latte

<sup>1</sup> Le vacche da latte si nutrono principalmente con il foraggio alpino che cresce sui pascoli d'estivazione. È vietato somministrare e produrre insilati. Il foraggiamento con insilati va interrotto due settimane prima dell'inizio della produzione di formaggio d'alpe.

<sup>2</sup> Per superare situazioni eccezionali dovute alle condizioni climatiche alle vacche da mungere si possono somministrare al massimo 150 chilogrammi di foraggio secco e 100 chilogrammi di alimenti concentrati per CN e periodo d'estivazione.

<sup>3</sup> Sugli alpi non si devono spandere concimi organici quali letame e liquame o qualsiasi altro concime commerciale.

<sup>4</sup> È necessario documentare in un registro il tipo e la quantità dei foraggi complementari utilizzati sull'alpe.

<sup>5</sup> È vietato utilizzare foraggi complementari contenenti organismi geneticamente modificati o sostanze da essi ricavate.

**Art. 7** Latte e raffreddamento del latte

<sup>1</sup> Il latte crudo, che non viene immediatamente trasformato in formaggio, va raffreddato al di sotto di 13°C entro 2 ore dal termine della mungitura o dalla consegna.

<sup>2</sup> Prima della trasformazione il latte crudo non dev'essere sottoposto ad alcun altro procedimento termico .

<sup>3</sup> Sono vietate la battofugazione, l'ultrafiltrazione e la microfiltrazione.

<sup>4</sup> Il tenore in grasso del latte di caldaia viene regolato mediante scrematura naturale del latte stoccato.

<sup>5</sup> È possibile miscelare latte diverso solo se proviene da regioni d'estivazione limitrofe nel raggio di 10 chilometri al massimo (distanza di percorso) dal luogo di trasformazione.

**Art. 8** Fabbricazione / criteri di trasformazione

<sup>1</sup> La produzione del *Formaggio d'alpe glaronese* è limitata alla durata abituale, secondo l'uso locale, del periodo d'estivazione, essa non deve tuttavia avvenire prima del 1° maggio e dopo il 30 settembre.

<sup>2</sup> La mungitura meno recente deve risalire al massimo a 24 ore prima dell'inizio della trasformazione.

<sup>3</sup> È vietato aggiungere panna di siero al latte di caldaia.

<sup>4</sup> La trasformazione del latte si svolge in caldaie di rame che vengono riscaldate direttamente o indirettamente.

<sup>5</sup> Per la trasformazione possono essere utilizzati strumenti in legno, polietilene e acciaio al nichel cromo ineccepibili dal profilo igienico nonché teli per formaggio in materiale tradizionale.

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

<sup>7</sup> Il locale di trasformazione dell'azienda d'estivazione, sempre che vi sia una netta separazione dei diversi settori, può essere utilizzato anche per i seguenti scopi.

- Cucinare e mangiare, a condizione che non possa avvenire alcuna contaminazione incrociata. Gli utensili da cucina e le vettovaglie devono essere nettamente separate dall'attrezzatura utilizzata per la trasformazione del latte.
- Accatastare carichi di legna da ardere.

**Art. 9** Presame, coltura, additivi e sostanze ausiliarie

<sup>1</sup> Il *Formaggio d'alpe glaronese* è un formaggio, durante la fabbricazione del quale vengono miscelati fermenti lattici mesofili e termofili al momento dell'aggiunta della coltura di acidificazione e/o dell'aggiunta del presame.

<sup>2</sup> Viene inoculata una coltura di fermenti lattici vivi selezionata da latte o latte scremato. La coltura omologata viene appositamente creata per i caseifici alpestri e deve essere autorizzata secondo le prescrizioni del raggruppamento richiedente.

<sup>3</sup> È vietato l'utilizzo di succedanei del caglio geneticamente modificati come pure di altri additivi e sostanze ausiliarie irradiati o geneticamente modificati.

<sup>4</sup> Può essere utilizzato soltanto sale da cucina non iodato e/o fluorato.

<sup>5</sup> Non sono ammessi altri ingredienti, additivi e coadiuvanti tecnologici.

**Art. 10** Trasformazione

<sup>1</sup> Una volta raggiunti i 30-33°C, al latte di caldaia vengono aggiunti il presame e la coltura. Quest'ultima può essere miscelata 10-40 minuti prima dell'aggiunta del presame. Si impiegano 2-8 cucchiaini di coltura per 100 litri di latte di caldaia.

<sup>2</sup> Dopo un periodo di coagulazione di 25-38 minuti si forma la cagliata (taglio a piccoli blocchi e formazione della cagliata, dapprima a mano con mestolo e lira, successivamente o a mano con un frangicagliata oppure con un miscelatore). Il taglio della cagliata dura 20-40 minuti fino a ottenere la grandezza di un chicco di grano o di mais.

Elenco degli obblighi del *Formaggio d'alpe glaronese (DOP)*

<sup>3</sup> Temperatura di cottura            min. 44°C, max. 47°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 5-30 minuti la cagliata raggiunga la consistenza desiderata.

<sup>4</sup> Dopo la spinatura, la massa di formaggio viene estratta a mano con l'ausilio di un apposito telo o lasciandola cadere liberamente. È vietato l'utilizzo di una pompa per cagliata. Se necessario la massa di formaggio può essere pre-pressata. La massa di formaggio pre-pressata viene successivamente divisa in porzioni, imballata e pressata in stampi dal diametro fisso di 28-32 centimetri.

<sup>5</sup> Al momento del primo o del secondo rivoltamento, le forme vengono marchiate con il marchio di caseina indicato all'articolo 15.

**Art. 11**                    Cura del formaggio

<sup>1</sup> Per la cura è ammessa soltanto l'aggiunta di sale da cucina nell'acqua di morgia. All'inizio della stagione d'estivazione sugli alpeggi può essere utilizzata la coltura starter creata da Agroscope Liebefeld-Posieux.

<sup>2</sup> La cura del formaggio ha luogo nell'apposita cantina. Dopo la pressatura il formaggio viene messo in salamoia per un giorno. Nei primi due giorni dopo la salamoia le forme vengono strofinate con sale e un po' di acqua di morgia. A partire dal terzo giorno vengono solo ingrassate. Fino alla formazione della morgia le forme non devono assolutamente seccare. Successivamente, i formaggi vengono ingrassati ogni due giorni. Non devono più essere rivoltati "con crosta bagnata". Dalla quarta settimana il trattamento e il rivoltamento vengono effettuati secondo le necessità, tuttavia almeno una volta la settimana.

<sup>3</sup> Quale supporto per la stagionatura del formaggio devono essere utilizzate assi di legno.

<sup>4</sup> Salamoia:

La quantità di acqua salata corrisponde almeno al triplo del peso del formaggio della produzione giornaliera.

Tenore in sale                    20-22° Bé, risp. sedimento visibile di sale da cucina

Temperatura ideale            12-15°C, max. 16°C

Grado di acidità                10-15° SH

<sup>5</sup> Condizioni climatiche:

Temperatura di conservazione ideale    12-15°C, max. 18°C

Umidità                            min. 85 % UR

<sup>6</sup> Ogni forma di *Formaggio d'alpe glaronese* deve essere curata e stoccata nell'area geografica durante il periodo di stagionatura. Il periodo minimo di stagionatura è 60 giorni.

## Sezione 4 Requisiti minimi relativi al controllo

### Art. 12 Tassazione

<sup>1</sup> La Commissione di tassazione effettua una tassazione in base al relativo regolamento del *Formaggio d'alpe glaronese*.

<sup>2</sup> La tassazione è effettuata nella cantina di stoccaggio della ditta che ritira il formaggio. La merce viene selezionata da quest'ultima, separando quella di classe 1a da quella declassata. Per tutti gli alpi vengono effettuate almeno due tassazioni.

Tassazione preliminare: a luglio non appena il formaggio è a magazzino per la vendita.

Tassazione principale: nella seconda metà di ottobre per tutta la produzione ancora a magazzino.

### Art. 13 Criteri di valutazione e classificazione del *Formaggio d'alpe glaronese*

#### <sup>1</sup> Criteri di valutazione

Occhi: regolari, sporadici, puliti, tondi e con diametro generalmente di 3-9 millimetri.

Pasta: da bianco-avorio a giallo paglierino, fine, morbida al taglio ed elastica (lunga).

Aroma: (odore e gusto) vegetale, di latte e di corteccia, fruttato, talvolta con una leggera nota di abbrustolito, schietto, dolce, tipico sapore di formaggio d'alpe glaronese con una nota di erbe alpine. Con l'avanzare della stagionatura piccante.

Aspetto esterno: crosta pulita, sana, compatta, forma normale, diametro 28-32 cm, adatta al trasporto e allo conservazione.

<sup>2</sup> Valutazione delle (sotto)partite e degli alpi. Il punteggio totale è dato dai punti ottenuti per i quattro criteri di valutazione:

Scala del punteggio nei quattro criteri di valutazione

Molto buono	4.75-5
Buono	4.5
Soddisfacente	4-4.25
Abbastanza soddisfacente	3.5-3.75
Insoddisfacente, insufficiente	3-3.25

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

<sup>3</sup> Per potersi fregiare della DOP le partite devono ottenere un punteggio minimo di 18.5 punti e nessun criterio deve essere valutato con meno di 4 punti.

## Sezione 5 Etichettatura e certificazione

### Art. 14 Tracciabilità del *Formaggio d'alpe glaronese*

<sup>1</sup> Durante la fabbricazione sulle forme viene apposto il marchio di caseina recante il numero di omologazione dell'azienda, il numero progressivo di produzione e la data di fabbricazione.

<sup>2</sup> Chi ritira, trasforma (affina), imballa, divide in porzioni, smercia (all'interno del Paese e all'estero) forme di *Formaggio d'alpe glaronese* esegue un controllo scritto. Nelle registrazioni devono essere perlomeno stabiliti:

controlli all'entrata: data dell'entrata, fornitore e numero d'omologazione, numero di forme e peso in entrata della partita.

controlli all'uscita: data dell'uscita, numero delle forme e numero delle unità imballate, peso in uscita.

<sup>3</sup> Il marchio di caseina va acquistato presso il raggruppamento richiedente. Per la tassazione deve essere convocata la pertinente commissione.

<sup>4</sup> Le registrazioni dei controlli vanno conservate per almeno tre anni e presentate spontaneamente all'organismo di certificazione.

<sup>5</sup> Il marchio di caseina e la data di produzione apposti sulle forme di *Formaggio d'alpe glaronese* garantiscono in ogni istante la tracciabilità fino all'azienda d'estivazione.

<sup>6</sup> Dal marchio di caseina apposto sulle forme di *Formaggio d'alpe glaronese* è possibile individuare quelle provenienti da aziende abilitate all'esportazione.

<sup>7</sup> Tutti i produttori di *Formaggio d'alpe glaronese* possono acquistare presso il consorzio Glarona i marchi di caseina con il corrispettivo numero di alpe.

### Art. 15 Etichettatura

<sup>1</sup> Le forme di partite che sono state sottoposte ad una tassazione d'ammissione e non sono state declassate possono essere etichettate come *Formaggio d'alpe glaronese*.

<sup>2</sup> Le partite classificate al momento della tassazione di ammissione giusta l'articolo 12 sono da etichettare nella maniera seguente.

- Forme: il marchio di seguito riprodotto e il marchio di rintracciabilità (*Formaggio d'alpe glaronese*, timbro o marchio DOP).
- Vendita sfusa o merce preimballata: *Formaggio d'alpe glaronese* con il marchio DOP indicato di seguito. È autorizzato l'uso di designazioni supplementari purché non predominino sulle designazioni e sulle presentazioni succitate.

**Marchio di caseina per il Formaggio d'alpe glaronese:**



**Marchio di caseina per il Formaggio d'alpe glaronese proveniente da aziende abilitate all'esportazione:**



**Marchio DOP per le forme di Formaggio d'alpe glaronese o per il formaggio venduto sfuso:**



**Art. 16** Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da:

- ProCert (SCESp 038);
- q.inspecta GmbH (SCEsp 107).

<sup>2</sup> 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 si fregiano della DOP.