



Elenco degli obblighi

Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse e Bloderkäse

Registrate quali denominazioni di origine protette (DOP)

in virtù della decisione del 16 settembre 2009 dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse e Bloderkäse, denominazioni di origine protette (DOP), di seguito indicate con "*Sauerkäse/Bloderkäse*".

Art. 2 Area geografica

L'area geografica del *Sauerkäse/Bloderkäse* comprende dodici Comuni del Canton San Gallo (Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams, Sennwald, Wildhaus, Alt St. Johann, Stein, Nesslau-Krummenau, Ebnat-Kappel e Amden) e tutti i Comuni del Principato del Liechtenstein.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

- a. Il *Bloderkäse* è un formaggio non stagionato (formaggio fresco) a base di latte scremato. È ottenuto mediante la coagulazione del latte indotta da fermenti lattici. Il *Bloderkäse* ha una forma quadrata e un peso compreso tra 100 g e 8 kg.
- b. Il *Sauerkäse* è un formaggio a pasta molle stagionato a base di latte scremato. È ottenuto mediante la coagulazione del latte indotta da fermenti lattici. Il *Sauerkäse* ha una forma quadrata e un peso compreso tra 100 g e 8 kg. Attraverso la stagionatura, sulla superficie si sviluppa una pelle gelatinosa¹ che cresce verso l'interno ed è commestibile.

¹ Strato giallognolo risultante dalla degradazione delle proteine

Art. 4 Caratteristiche chimiche

a. Per il *Bloderkäse* si applicano i seguenti valori massimi:

Tenore in grasso nella sostanza secca (gss)	149 g/kg
Tenore in acqua nel formaggio senza grassi (asg)	880 g/kg
Tenore in sale	10 g/kg

b. Per il *Sauerkäse* si applicano i seguenti valori massimi:

Tenore in grasso nella sostanza secca (gss)	149 g/kg
Tenore in acqua nel formaggio senza grassi (asg)	750 g/kg
Tenore in sale	25 g/kg

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

a. Il *Bloderkäse* presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

Aspetto esterno	pasta color avorio, fessure e fenditure irregolari, senza crosta
Struttura	mediamente dura, da granulosa a leggermente friabile, lievemente collosa
Odore	latteo, agre
Gusto	agre, latteo, leggermente astringente, con note animali

b. Il *Sauerkäse* presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

Aspetto esterno	pasta color avorio, fessure e fenditure irregolari; pelle giallognola che cresce verso l'interno
Struttura	grana dura e friabile, appiccicosa, pelle gelatinosa
Odore	con note animali marcate, terroso, leggermente fiorito
Gusto	agre, astringente, con intense note animali

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

Art. 6 Foraggiamento

¹ Il 75 per cento del foraggiamento delle vacche da latte avviene sulla base di foraggio grezzo naturale che cresce nell'area geografica, in particolare nei prati naturali (criterio determinante: sostanza secca).

² È consentito somministrare latticini. Sono vietati tutti gli altri alimenti per animali di origine animale e l'urea (composti NPN secondo l'allegato 1 parte 4 dell'ordinanza del 10 giugno 1999 sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali, OLAIA²).

³ È vietato l'uso di alimenti per animali riportanti la dichiarazione "geneticamente modificati" giusta l'OLAIA.

² RS 916.307.1

Art. 7 Fabbricazione

¹ Il *Sauerkäse/Bloderkäse* viene fabbricato con latte vaccino scremato. Durante la fabbricazione può essere aggiunta una piccola dose di latte intero per favorire la formazione della cagliata.

² La distanza (raggio) tra l'azienda di produzione del latte e quella di trasformazione non deve superare i 30 km.

³ Il latte impiegato per la fabbricazione deve essere stato munto al massimo 24 ore prima.

⁴ Il latte può essere sottoposto a trattamento termico (min. 15 s a 55° C fino a 69° C, test della fosfatasi positivo). È vietato sottoporre il latte a trattamenti meccanici quali bactofugazione, microfiltrazione o ultrafiltrazione.

⁵ Per il latte crudo si applicano i seguenti valori limite: numero di germi 30'000/ml, cellule somatiche 150'000/ml.

Art. 8 Colture, sostanze ausiliarie e additivi

¹ Per la fabbricazione del *Sauerkäse/Bloderkäse* vengono impiegati fermenti lattici mesofili tradizionali che garantiscono la tipica acidificazione del *Sauerkäse/Bloderkäse*. È vietato l'uso di colture che provengono da organismi geneticamente modificati.

² Per il *Sauerkäse/Bloderkäse* non devono essere impiegati altri ingredienti ad eccezione del sale.

³ È vietato l'uso di sostanze ausiliarie e additivi.

Art. 9 Metodo di fabbricazione

Il metodo di fabbricazione del *Sauerkäse/Bloderkäse* consta delle seguenti fasi:

1. crematura naturale del latte o scrematura meccanica;
2. trasferimento del latte in caldaie in rame o acciaio cromato;
3. trattamento termico del latte (min. 15 s a 55° C fino a 69° C);
4. coagulazione del latte mediante l'aggiunta di fermenti lattici mesofili;
5. successiva lavorazione quando il latte è coagulato e gelatinoso (pH 4.3 - 4.65);
6. taglio, a mano o meccanicamente, del latte coagulato, eventuale aggiunta di sale;
7. riscaldamento della cagliata a una temperatura non superiore a 45° C;
8. eventuale aggiunta di una piccola dose di latte intero per favorire la formazione della cagliata;
9. colatura a mano della cagliata in contenitori quadrati di plastica, metallo o legno;
10. pressatura del formaggio per sgocciolatura o con pressa;
11. eventuale salatura del formaggio (a secco o in salamoia).

Art. 10 Metodo di stagionatura

- a. Il *Bloderkäse* è un formaggio non stagionato (formaggio fresco) e può essere imballato e venduto subito dopo la produzione, tuttavia al più tardi entro 21 giorni. La temperatura di stoccaggio è inferiore ai 18° C.
- b. Il *Sauerkäse* viene trattato regolarmente con acqua o salamoia e raschiato periodicamente con un coltello. La stagionatura avviene secondo un processo di essiccazione. La temperatura di stoccaggio durante la stagionatura è compresa tra 10° C e 18° C (valori ottimali 13° C - 16° C). Il *Sauerkäse* può essere imballato e venduto soltanto dopo una stagionatura minima di 2 mesi. Durante la fase di stoccaggio del *Sauerkäse* è consentito l'uso di colture per la maturazione della superficie.

Sezione 4 **Requisiti minimi relativi al controllo**

Art. 11 Criteri di tassazione

a. Il *Bloderkäse* viene valutato in base ai seguenti criteri di tassazione:

presentazione, imballaggio e aspetto esterno;
forma e colore;
struttura, taglio e pasta;
odore e gusto.

b. Il *Sauerkäse* viene valutato in base ai seguenti criteri di tassazione:

presentazione, imballaggio e aspetto esterno;
forma e colore (grana interna e pelle esterna);
struttura, taglio e pasta (grana interna e pelle esterna);
odore e gusto.

Art. 12 Classificazione

La classificazione è effettuata dalla Commissione di controllo in base alle disposizioni del manuale di controllo.

Sezione 5 **Etichettatura e certificazione**

Art. 13 Etichettatura

- a. Soltanto il formaggio che adempie le esigenze del presente elenco degli obblighi può essere etichettato come *Bloderkäse*.
- b. Soltanto il formaggio che adempie le esigenze del presente elenco degli obblighi può essere etichettato come *Werdenberger Sauerkäse* o *Liechtensteiner Sauerkäse*. Possono inoltre essere usate le versioni dialettali con rispettiva indicazione geografica.

Art. 14 Organismo di certificazione

¹ L'organismo di certificazione è: ProCert, Berna, N. SCES 038.

² Le esigenze minime di controllo figurano nel manuale di controllo redatto dall'organismo di certificazione nonché dal raggruppamento richiedente e sono vincolanti per tutti coloro che fruiscono della DOP.