



Elenco degli obblighi

L'Etivaz

Registrato quale denominazione di origine protetta

in virtù della decisione del 24 settembre 1999 dell'Ufficio federale dell'agricoltura modificata dalle decisioni del 17 novembre 2004 e del 22 novembre 2024.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

L'Etivaz, denominazione di origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

¹ La zona di produzione e di trasformazione comprende le aziende d'estivazione le cui malghe di fabbricazione sono ubicate a una quota tra 1000 e 2000 m d'altitudine nei Comuni di Château-d'Oex, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin e Bex.

² La zona di stagionatura è l'ex distretto del Pays-d'Enhaut.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ *L'Etivaz* è un formaggio a pasta dura con crosta naturale e sana ricoperta di morgia. Si presenta come una forma ben proporzionata con un peso da 10 a 38 kg, un diametro da 30 a 65 cm e un'altezza da 8 a 11 cm. Lo scalzo è leggermente convesso. La morgia è umidiccia e presenta un colore brunastro uniforme. La superficie è leggermente granulosa.

² *L'Etivaz à rebibes* è un *L'Etivaz*, privato della morgia, di colore giallastro con crosta liscia e asciutta. Pesa da 10 a 20 kg.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

¹ *L'Etivaz*:

Contenuto di grasso nella sostanza secca (g/s.s.)	:	da 490 a 549 g/kg
Contenuto d'acqua nel formaggio sgrassato	:	max. 580 g/kg

² *L'Etivaz à rebibes*

Contenuto di grasso nella sostanza secca (g/s.s.)	:	da 490 a 549 g/kg
Contenuto d'acqua nel formaggio sgrassato	:	max. 500 g/kg

Art. 5 Caratteristiche microbiologiche

L'Etivaz è un formaggio a fermentazione lattica seguita da una stagionatura con produzione di ammoniaca.

Art. 6 Caratteristiche organolettiche

¹ *L'Etivaz*

Occhi:	la presenza di occhi è rara.
Pasta:	abbastanza fine, morbida, leggermente solida, di color giallo avorio.
Gusto:	schietto e aromatico, fruttato, con un leggero sapore di nocciola e di fumo.

² *L'Etivaz à rebibes*

Occhi:	la presenza di occhi è rara.
Pasta:	extradura, ideale da piattare, di colore giallo pallido.
Gusto:	schietto e aromatico, fruttato, vieppiù intenso con la maturazione.

Sezione 3 **Descrizione del metodo di fabbricazione**

Art. 7 Foraggio grezzo

¹ Il foraggio grezzo proviene esclusivamente dai prati naturali dell'alpe.

² In via eccezionale è autorizzato l'uso di foraggi conservati non prodotti direttamente sugli alpi dell'azienda. Questo uso dev'essere giustificato da condizioni climatiche eccezionali. In ogni caso i foraggi conservati devono provenire dall'azienda in questione, eventualmente dalla regione, ed essere di qualità ineccepibile.

³ Durante il periodo d'estivazione è vietato somministrare al bestiame lattifero insilati o qualsiasi altro alimento fermentato. Occorre rispettare un intervallo di tre settimane tra la fine del foraggiamento con insilati e l'inizio della fabbricazione.

⁴ Nel caso particolare di vacche prese a pensione o acquistate durante il periodo d'estivazione, il produttore è tenuto a fare firmare al fornitore del bestiame un documento di scarico in cui viene indicato che al bestiame in questione non sono più stati somministrati alimenti fermentati nelle tre settimane od oltre prima della data d'arrivo nell'azienda.

Art. 8 Alimenti complementari

Gli alimenti complementari concentrati sono autorizzati, eccezion fatta per l'urea e i prodotti a base di urea. Il fornitore degli alimenti è tenuto a firmare un documento di scarico il quale attesta che essi non pregiudicano l'idoneità del latte a essere trasformato in formaggio. La somministrazione di concentrato siero di latte è vietata.

Art. 9 Latte

¹ Gli animali devono essere munti due volte al giorno nell'azienda d'estivazione dove il latte viene trasformato in formaggio.

² Il trasporto del latte è possibile soltanto nel quadro dell'azienda d'estivazione o del comprensorio alpestre.

Art. 10 Condizioni generali di fabbricazione

¹ La fabbricazione de *L'Etivaz* è autorizzata purché le superfici permanentemente inerbite dell'alpe siano sufficienti per costituire la base foraggera del bestiame.

² È vietato utilizzare pompe per il latte onde evitare alterazioni del grasso del latte. È invece consentita la mungitura diretta.

³ Il latte della sera può venir sottoposto esclusivamente a scrematura naturale. Va conservato in conche o in vasche (e raffreddato il mattino a 18° C al massimo). È vietato conservare il latte della sera in caldaie.

⁴ La centrifugazione del latte intero prima della fabbricazione è espressamente vietata. La fabbricazione avviene a partire dal latte crudo; nell'azienda sono vietate apparecchiature per il trattamento del latte (come impianti di pastorizzazione, di battofugazione ecc.).

⁵ È vietata l'aggiunta successiva di panna di siero.

⁶ Il latte può essere conservato durante al massimo 18 ore.

⁷ La fabbricazione de *L'Etivaz* deve venir effettuata in caldaie di rame secondo gli usi locali, leali e costanti. Il riscaldamento ha luogo esclusivamente su fuoco a legna diretto (focolare).

⁸ È consentito l'uso di utensili di fabbricazione in legno.

Art. 11 Presami, colture e additivi

¹ È autorizzato soltanto il presame a base di caglio di vitello privo di organismi geneticamente modificati. L'inoculazione viene effettuata con fermenti dell'azienda. È autorizzata l'inoculazione con colture di batteri lattici ottenuti a partire da fermenti selezionati. Le colture ammesse devono essere autorizzate dalla cooperativa dei produttori del formaggio dell'alpe «L'Etivaz».

² Non è autorizzato alcun altro additivo o coadiuvante.

Art. 12 Metodo di fabbricazione

L'aggiunta del presame viene effettuata a una temperatura inferiore a 32° C. Il taglio della cagliata è realizzato manualmente con la lira fino alla grandezza di un chicco di grano.

Lavorazione nella caldaia
Prelievo
Messa in forma

temperatura massima 57° C
prelievo manuale mediante teli in lino o in nylon
manuale
forma coperta da teli rigorosamente in lino

<i>Pressatura</i>	la pressatura viene effettuata con l'ausilio di una pressa meccanica e di coperchi di pressatura in legno. La durata minima è di 20 ore	
<i>Salamoia sull'alpe</i>	con sale da cucina non iodato della zona. La durata minima è di 18 ore.	
<i>Stagionatura preliminare sull'alpe</i>	durata	7 giorni al massimo
	temperatura	tra i 10 e i 16° C
	operazione	strofinamento con sale da cucina non iodato
	deposito	su ripiani di abete rosso

Art. 13 Locali di stagionatura

La stagionatura ha luogo esclusivamente in cantine con una capacità di almeno 3'000 forme.

Art. 14 Metodo di stagionatura

Durata minima	:	fino al 135° giorno di vita del formaggio
Temperatura	:	da 10 a 16° C
Umidità	:	90 - 97 %
Salamoia	:	con sale da cucina non iodato della zona
Rivoltamento	:	almeno 1 volta alla settimana
Operazioni	:	sfregamento con acqua con leggera aggiunta di sale da cucina non iodato della zona
Stoccaggio	:	su ripiani non piattati di abete rosso fino alla vendita

Art. 15 Metodo di stagionatura de *L'Etivaz à rebibes*

¹ In dicembre e in gennaio si seleziona accuratamente il formaggio (*L'Etivaz* stagionato giusta l'art. 14) che si presta all'essiccazione.

² Il formaggio viene privato manualmente della morgia e unto con olio domestico.

³ Successivamente viene immagazzinato in posizione verticale in un deposito aerato, senza climatizzazione per una durata minima di 30 mesi. Durante il primo anno viene rivoltato una volta alla settimana.

Sezione 4 **Esame del prodotto finito**

Art. 16 Criteri di tassazione

¹ *Occhi*

Se nessuna sonda rivela occhi, se non vi sono altri difetti degli occhi o se si riscontrano soltanto uno o due occhi puliti e senza nido, la voce «occhi» è tassata con 4 punti. Il punteggio tra 3 ½ e 2 punti viene attribuito se esiste un piccolo difetto fino al limite inferiore della prima scelta.

² *Pasta*

La pasta è tassata con una scala di 6 punti. La nota massima corrisponde all'assenza totale di difetti (struttura, colore e consistenza ineccepibili). Il punteggio da 5 ½ a 2 punti viene attribuito se esiste un piccolo difetto fino al limite inferiore della prima scelta.

³ *Gusto e aroma*

Il gusto e l'aroma sono tassati con una scala di 6 punti. La nota massima corrisponde all'assenza totale di difetti (odore e gusto schietti, equilibrati e tipici). Il punteggio da 5 ½ a 2 punti viene attribuito se esiste un piccolo difetto fino al limite inferiore della prima scelta.

⁴ *Aspetto esteriore, forma e idoneità all'immagazzinamento*

Questa voce è tassata con una scala di 4 punti. La nota massima corrisponde a un aspetto esteriore, una forma e un'idoneità all'immagazzinamento ineccepibili. Il punteggio da 3 ½ a 2 punti viene attribuito se esiste un piccolo difetto fino al limite inferiore della prima scelta.

Art. 17 Classificazione

Hanno diritto alla denominazione *L'Etivaz* i formaggi che ottengono una nota minima di 15 punti e che adempiono le condizioni del presente elenco degli obblighi.

Sezione 5 **Etichettatura e certificazione**

Art. 18 Etichettatura

¹ Ogni forma di formaggio di cui è autorizzata la vendita dev'essere obbligatoriamente provvista di un'etichetta in carta alimentare che ne attesta la specificità. Il modello d'etichetta figura di seguito. Ogni forma è munita di un marchio di caseina numerato rilasciato dalla cooperativa dei produttori di formaggio dell'alpe «L'Etivaz». Su ogni forma sono riportate le iniziali del produttore o della malga di fabbricazione nonché il numero della casata. Sul lato superiore vengono apposte le cifre di caseina che corrispondono al marchio di caseina. Sulle forme destinate all'esportazione è riportato il numero di ammissione della malga di fabbricazione conformemente all'assicurazione della qualità.



² La menzione supplementare consentita per i formaggi fabbricati nell'ambito della produzione biologica controllata è quella della gemma.

Art. 19 Organismo di certificazione

¹ L'organismo di certificazione è: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCESp 0054.

² Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo de «L'Etivaz» approntato dall'organismo di certificazione nonché dal raggruppamento richiedente e sono applicabili a tutte le imprese del settore.