Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie,
de la formation et de la recherche DEFR

Office fédéral de l'agriculture OFAG
Secteur Promotion de la qualité et de ventes

Cahier des charges

Formaggio d'alpe ticinese

Enregistré comme Appellation d'origine protégée

selon la décision du 15 février 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 14 juillet 2005, du 24 février 2009, du 2 mai 2013, du 21 décembre 2015 et du 23 septembre 2025.

Section 1 Dispositions générales

Article 1 Nom et protection

[1] *Formaggio d'alpe ticinese*, appellation d'origine protégée (AOP).

[2] La dénomination est complétée par le nom de l'alpage (marqué sur le talon) où le fromage est produit.

Article 2 Aire géographique

[1] L'aire de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage (selon l'ordonnance sur la terminologie agricole) du canton du Tessin.

[2] L'affinage a lieu dans le canton du Tessin.

Section 2 Description du produit

Article 3 Caractéristiques physiques

Le *Formaggio d'alpe ticinese* est un fromage à pâte mi-dure et à croûte naturelle qui, avec la maturation, peut modifier le degré de consistance. Il peut être fabriqué soit exclusivement au lait de vache, soit avec adjonction de 30 % de lait de chèvre au plus. Il présente une forme bien proportionnée, une couleur brun-gris uniforme, un poids de 3 à 10 kg, un diamètre de 25 à 50 cm et une hauteur de 6 à 10 cm.

Article 4 Caractéristiques chimiques

Teneur en matière grasse:	au moins 450 g/kg d'extrait sec (MG/ES)
Teneur en eau:	540 à 650 g/kg du fromage dégraissé (tefd)
Teneur en sel:	5,0 à 15,0 g/kg (poids total)

Toutes les valeurs se réfèrent à la teneur au moment de la taxation.

Registre des appellations d'origine et des indications géographiques
Schwarzenburgstrasse 165, 3003 Berne
Tel. +41 58 462 25 11,
www.blw.admin.ch

Article 5 Caractéristiques organoleptiques

Ouverture:	les trous sont rares et bien répartis.	
Pâte:	fine, consistante et compacte, de teinte jaune ivoire (avec du lait de chèvre) à jaune paille (pur lait de vache)	
Goût:	fromage frais	doux, franc et aromatique
	fromage mûr	prononcé et persistant

Section 3 Description de la méthode d'obtention du produit

Article 6 Fourrages grossiers

[1] Les fourrages grossiers verts proviennent exclusivement des herbages naturels de l'alpage.

[2] Un régime d'exception autorise l'usage de fourrages conservés (foin) autres que ceux directement produits sur les alpages de l'exploitation. Cet usage doit être justifié par des conditions climatiques (sécheresse, chutes de neige ou pluies excessives) ou sanitaires exceptionnelles et limité dans le temps. Dans tous les cas, la qualité des fourrages conservés doit être irréprochable. L'utilisation des fourrages conservés est interdit pour avancer ou prolonger la saison d'alpage.

[3] L'utilisation d'ensilage (herbe ou maïs) est interdit.

[4] Dix jours de délai au moins doivent être observées entre la fin de l'affouragement d'ensilage et la montée à l'alpage.

Article 7 Aliments de complément

En complément de la ration fourragère de base, il est autorisé de distribuer les fourrages concentrés composés exclusivement d'un mélange de céréales et, éventuellement, d'un complément d'origine végétale permettant d'atteindre une bonne teneur en protéines et, éventuellement, d'un mélange de sels minéraux et de vitamines, avec ajout de mélasse comme liant pour les granulés.

Article 8 Gestion des herbages

[1] Afin de fertiliser des herbages, il convient d'utiliser en premier lieu les engrais produits sur l'alpage, en veillant à une distribution adéquate de fumier et de purin. l'utilisation des engrais minéraux non synthétiques est autorisée sur la base des règles de l'agriculture biologique.

[2] L'utilisation de produits chimiques n'est autorisée que pour les interventions ponctuelles (plante par plante) contre les adventices telles que le rumex, le rhododendron et la fougère.

Article 9 Lait

[1] Les animaux doivent être traits deux fois par jour dans l'exploitation d'estivage où le lait est transformé en fromage.

[2] Un premier contrôle des trayons doit être effectué 7 jours après la montée à l'alpage. Par la suite, les contrôles doivent être répétés tous les 30 jours au moins

[3] Le transport du lait n'est possible qu'à l'intérieur de l'exploitation d'estivage.

Article 10 Conditions générales de fabrication

[1] La fabrication du *Formaggio d'alpe ticinese* est autorisée du 1er juin au 30 septembre. Au Sud de Monte Ceneri (Sottoceneri), les animaux peuvent monter à l'alpage à partir du 15 mai.

[2] Le fromage est fabriqué exclusivement au lait cru. La composition de la matière première peut varier de 100 à 70% de lait de vache et de 0 à 30% de lait de chèvre.

[3] L'unique opération autorisée avant la transformation du lait est un écrémage naturel par affleurement d'une seule traite dans la cuve. Cette méthode permet de diminuer le pourcentage de la matière grasse de même que la charge en germes.

[4] La fabrication du fromage doit se faire 18 heures au plus tard après la première traite, dans des cuves en cuivre.

Article 11 Présures, cultures et additifs

[1] Seule est autorisée la présure à base de caillette naturelle et animale, en poudre ou liquide, ne contenant aucun organisme génétiquement modifié.

[2] Les ferments lactiques et leur dosage doivent être spécifiques au *Formaggio d'alpe ticinese* et autorisés par le groupement demandeur.

[3] Aucun autre additif n'est autorisé.

Article 12 Procédé de fabrication

Coagulation:	température de 30 à 35°C durant 25 à 45 minutes. Le caillé est tranché avec un tranche-caille.
Chauffage:	température de 41 à 50°C, durée de 20 à 50 minutes
Brassage:	effectué à l'aide d'un brasseur
Soutirage:	sortie à l'aide d'une toile. Pour les cuves d'une capacité supérieure à 2'000 litres, la sortie par gravitation ou à l'aide d'une pompe est autorisée.
Mise en forme:	manuelle
Pressage:	le fromage devant être retourné après 20 minutes, ainsi qu'après 4 et 8 heures. Le pressage dure environ 12 heures.
Egouttage:	par gravitation
Salage:	à sec ou dans une saumure (immersion dans une solution saline naturelle de 18 à 24 °Bé, en utilisant exclusivement du sel de cuisine non iodé et non fluoré), durant environ 24 heures selon la taille du fromage, acidité: pH < 5,4; température de 10 à 16°C.

Article 13 Affinage

Durée minimale:	60 jours.
Température:	de 10 à 16°C
Humidité:	au minimum 85 %
Opérations:	le fromage est traité (retourné, nettoyé), en moyenne, une fois par semaine. Nettoyage à sec ou humide avec du sel.
Stockage:	sur des tablars d'épicéa ou de mélèze

Section 4 Test du produit final

Article 14 Taxation

[1] La taxation est effectuée à partir du 60e jour par l'organisme de contrôle désigné à cet effet. Elle peut exceptionnellement être avancée (à partir du 45e jour), sur présentation des résultats d'analyse prévu.

Article 15 Critères de taxation

[1] Ouverture
La note maximale de 4 points correspond à une ouverture parfaite, des trous rares étant bien répartis.

[2] Pâte
La note maximale de 6 points correspond à une pâte de consistance parfaite, crémeuse, souple et présentant une structure normale et fine.

[3] Goût et arôme
La note maximale de 6 points correspond à un goût doux, franc et aromatique (fromage frais) et à un goût prononcé et persistant (fromage mûr).

[4] Extérieur, forme et propriété de conservation
La note maximale de 4 points correspond à une forme parfaite et à une propriété de conservation optimale.

[5] Les critères de taxation seront précisés ultérieurement dans le manuel de contrôle.

Article 16 Classement

Ont droit à l'appellation d'origine protégée *Formaggio d'alpe ticinese* les fromages ayant atteint la note de 18 points au moins.

Section 5 Etiquetage et certification

Article 17 Traçabilité

Immédiatement après la fabrication, chaque meule doit être identifiée de manière indélébile par l'indication, sur le talon, du nom de l'alpage et d'un numéro de production chronologique.

Article 18 Marquage

[1] Tout lot de fromage satisfaisant aux exigences du présent cahier des charges est étiqueté ou marqué avec la dénomination *Formaggio d'Alpe Ticinese et :*

a) l'un des deux logos officiels du *Formaggio d'Alpe Ticinese* :





ou

b) l'un des deux logos suivants en combinaison avec la dénomination *Formaggio d'Alpe Ticinese* :





L'étiquetage ou la marquage doit être effectué avant que le fromage ne soit mis dans le commerce.

[2] Il est autorisé d'utiliser d'autres marques en plus des logos mentionnés aux points a) et b) ci-dessus et du nom de l'alpage.

Article 19 Organisme de certification

[1] L'organisme de certification est : L'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054.

[2] Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle du *Formaggio d'alpe ticinese*, établi par l'organisme de certification ainsi que par le groupement demandeur et s'appliquent à l'ensemble de la filière.