



Berna, 26 marzo 2004

RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE *Berner Alpkäse* e il *Berner Hobelkäse*

1. Raggruppamento richiedente

CasAlp, INFORAMA Berner Oberland, 3702 Hondrich.

2. Nome del prodotto

Berner Alpkäse e *Hobelkäse*

3. Protezione richiesta

Denominazione d'origine protetta (DOP).

4. Tipo di prodotto

Formaggio

5. Prova della rappresentatività

La CasAlp è composta da singoli produttori, cooperative lattiere e casearie, centri di stagionatura ed organizzazioni agricole. La CasAlp rappresenta oltre il 90 per cento dei produttori/addetti alla trasformazione e fabbrica oltre il 90 per cento della produzione annua di *Berner Alpkäse*. L'80 per cento della produzione annua viene affinato direttamente dai produttori/addetti alla trasformazione, mentre la percentuale restante è destinata a centri di stagionatura.

6. Prova secondo cui la denominazione da proteggere non è una denominazione generica

Il formaggio d'alpe è considerato l'archetipo del formaggio svizzero a pasta dura. Da oltre un ventennio il formaggio fabbricato nelle malghe bernesi è denominato *Berner Alpkäse*. Secondo l'opera di riferimento del 1948 "Die Schweizerische Milchwirtschaft" il *Berner Alpkäse* può appartenere a sei aree di produzione. Visto che il *Berner Alpkäse* reca un'indicazione di provenienza nella sua denominazione e non figura quale formaggio con designazione di sorta nell'ordinanza del 10 dicembre 1981 concernente la designazione dei formaggi svizzeri (RS 817.141), si può concludere che non si tratta di una denominazione generica.

Il nome *Hobelkäse* (formaggio da piallare) evoca il tradizionale modo di consumare questo formaggio dell'alpe a pasta extradura tipico dell'area geografica. Nel quadro del sondaggio sulla provenienza dell'*Hobelkäse* una parte dei consumatori interpellati ha ricollegato questo formaggio all'Oberland bernese. Inoltre la denominazione *Hobelkäse* non viene sistematicamente impiegata per altri formaggi a pasta dura e semidura.

7. Elementi storici

L'area principale delle malghe è composta dalla Gruyère, dall'Oberland bernese, dall'area del lago dei Quattro Cantoni nella Svizzera centrale e dall'Appenzello. Negli alpi dell'Oberland bernese l'attività casearia risale al 1500. Già nella cronaca di Stumpf (1548) viene citata la qualità particolare del formaggio d'alpe di questa regione denominato "Sibenthaler e Saanerkäss". Nel XVII secolo la produzione del formaggio d'alpe nell'Oberland bernese rivestiva una notevole valenza economica. L'attuale "buona pratica di fabbricazione" è rimasta praticamente invariata dai metodi fissati nel 1872 dalla guida per le malghe. L'*Hobelkäse* dalla pasta extradura deriva dalla tradizione della conservazione mediante essiccazione. Per tradizione questo formaggio viene letteralmente piattato in porzioni.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

L'economia alpestre dell'Oberland bernese è una tradizione ancora presente che non ha un significato soltanto economico. La stabulazione minima degli animali, il foraggio alpestre, il fuoco a legna, la lavorazione giornaliera in caldaie di rame e l'impiego di colture di siero grasso ottenute nell'alpe conferiscono al *Berner Alpkäse* quell'aroma e quel sapore inconfondibili.

9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Il *Berner Alpkäse* viene fabbricato esclusivamente durante il periodo d'estivazione. Il latte impiegato proviene dalle vacche dell'azienda d'estivazione, le quali vengono foraggiate con l'erba che cresce sui pascoli d'estivazione. Il latte serale e quello mattutino vengono lavorati insieme in una caldaia aperta di rame. Al latte viene aggiunta una coltura di siero grasso ottenuta nell'alpe. Il taglio della cagliata viene eseguito a mano con l'ausilio di una lira ad una temperatura di almeno 50 °C. Il *Berner Alpkäse*, che viene trasformato in *Hobelkäse*, viene essiccato naturalmente a particolari condizioni di conservazione.

10. Elenco degli obblighi

a) Area geografica

La zona di produzione e trasformazione comprende le aziende d'estivazione nelle zone d'estivazione dei Distretti di *Oberhasli, Interlaken, Thun, Frutigen, Saanen, Obersimmental e Nidarsimmental*, nonché le seguenti aziende d'estivazione esterne all'Oberland bernese, che fabbricano il *Berner Alpkäse*, la cui azienda principale e parte preponderante dell'attività aziendale si trovano nell'area geografica:

N. ammissione	Nome dell'alpe	Comune	Cantone
1201	Rämisgummen	Eggiwil	BE
5201	Baumgarten	Schangnau	BE
5202	Obere Mastweid	Schangnau	BE
5701	Geisshalden	Trub	BE
8001	Tannisboden	Flühli	LU
8002	Gross Imbrig	Marbach	LU
1802	Diablerets/ Lengmatte	Ormont-Dessus	VD
8016	Les Parchets	Rougemont	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
8020	Stoos	Plaffeien	FR
9001	Grön / Seeberg	Rüscheegg	BE

I sette Distretti succitati facenti parte dell'Oberland bernese costituiscono la zona di stagionatura.

b) Descrizione del prodotto

Il *Berner Alpkäse* è un formaggio grasso a pasta dura prodotto da latte crudo con una crosta ricoperta di morgia. Le forme sono rotonde con un diametro compreso fra i 28 e i 48 centimetri e un peso fra i 5 e i 14 chilogrammi. Ha un'acidità da leggera a media e un gusto mediamente salato con un'intensa nota d'affumicato.

L'*Hobelkäse* è un formaggio grasso a pasta extradura adatto ad essere piallato, dalla crosta dura ricoperta da una pellicola naturale di grasso. Viene fabbricato esclusivamente a partire da forme di *Berner Alpkäse* della classe di qualità Surchoix. Il suo gusto è mediamente salato, leggermente acidulo, piccante con un sentore saporito e di animale, alle volte con un tocco d'abbrustolito.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

La produzione del *Berner Alpkäse* è limitata al periodo d'estivazione. Il bestiame viene foraggiato con l'erba che cresce sui pascoli d'estivazione. Il latte crudo viene trasformato quotidianamente nell'azienda d'estivazione in caldaie aperte di rame.

Nella trasformazione si impiega una coltura di siero grasso che viene moltiplicata sull'alpe. Per la fabbricazione del formaggio possono essere utilizzate apparecchiature di legno ineccepibili dal profilo dell'igiene. Per dare la forma vengono utilizzate fascere tradizionali in legno o stampi.

Al momento della vendita il *Berner Alpkäse* ha una stagionatura di almeno sei mesi.

Il *Berner Alpkäse* che viene trasformato in *Hobelkäse* può essere tolto dalla cantina al più presto dopo sei mesi. Le forme vengono private della morgia e successivamente vengono fatte stagionare per almeno ulteriori 12 mesi.

d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto giusta la norma EN 45'011 è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Losanna 6; SCS 054.

Le esigenze minime richieste dai controlli sono indicate nel manuale di controllo redatto dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente.

e) Etichettatura e tracciabilità

Il raggruppamento richiedente ha definito per il *Berner Alpkäse* e per il *Berner Hobelkäse* un marchio sulla tracciabilità DOP per le forme e un marchio DOP per la vendita sfusa o per la merce preimballata. A garanzia della tracciabilità, al momento della fabbricazione sulle forme di *Berner Alpkäse* viene apposto un marchio di caseina con il numero d'ammissione e la data di fabbricazione.



Marchio DOP per vendita di *Berner Alpkäse* sfuso o preimballato



Marchio DOP per la vendita di *Berner Hobelkäse* sfuso o preimballato