



26 luglio 2002

Riassunto della domanda di registrazione concernente l'*Emmentaler*

1. Raggruppamento richiedente

EMMENTALER SWITZERLAND, Kapellenstrasse 28, casella postale 6011, 3001 Berna

2. Nome del prodotto

Emmentaler

3. Protezione richiesta

Denominazione d'origine protetta (DOP)

4. Tipo di prodotto

Formaggio a pasta dura

5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento è un'organizzazione di categoria, organizzata sotto forma di un'associazione, composta da produttori di latte, fabbricanti e commercianti di *Emmentaler*. In base al numero di membri (produttori di latte (cooperative): 99,8 %, casari: 99,8 % e addetti alla stagionatura/al commercio: 100 %) nonché alla quota di latte risp. di formaggio immesso dagli associati sul mercato indigeno, la EMMENTALER SWITZERLAND può essere considerata un raggruppamento rappresentativo.

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

I seguenti elementi dimostrano chiaramente che non si tratta di una designazione generica: la Convenzione di Stresa del 1953 statuisce che la denominazione *Emmentaler* può essere utilizzata soltanto a condizione che vengano rispettate severe prescrizioni tradizionali. Inoltre, la denominazione *Emmentaler*, senza ulteriori aggiunte, può essere impiegata soltanto per il formaggio *Emmentaler* di origine svizzera. Nella legislazione elvetica vigente finora in materia di protezione dell'origine, l'articolo 1 capoverso 2.1 dell'ordinanza del 1981 concernente la designazione dei formaggi svizzeri¹ stabilisce che l'*Emmentaler* è un prodotto con una denominazione di origine. Inoltre, dai risultati di un sondaggio demoscopico è emerso che il 39 per cento della popolazione svizzera che conosce il formaggio *Emmentaler* auspica che esso sia fabbricato esclusivamente nella Svizzera tedesca.

¹ RS 817.141

7. Elementi storici

Il formaggio *Emmentaler* deve il suo nome alla regione della valle dell'Emme nel Canton Berna, che resta tuttora una delle principali aree di produzione della Svizzera. La fabbricazione di questo formaggio risale al XII secolo. Il nome *Emmentaler* compare per la prima volta nel 1542 in un registro a Langenthal. Inizialmente la produzione di questo formaggio si limitava agli alpi. Nel XVII e nel XVIII secolo la produzione venne incrementata considerevolmente e nel 1813 a Kiesen sorse il primo caseificio a valle, cui ne seguirono rapidamente altri nel Canton Berna. La valle dell'Emme era rinomata per la dimensione e l'ottimo stato dei suoi pascoli alpestri nonché per le sue vacche e divenne ben presto il modello dell'economia lattiera. A partire dal 1840 la fabbricazione di *Emmentaler* si estese ad altre regioni della Svizzera tedesca e iniziò l'esportazione all'estero.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

La miscela equilibrata della flora dell'area geografica dell'*Emmentaler*, impiegata a fini foraggieri nella produzione lattiera, nonché la limitazione delle sostanze ausiliarie nella produzione casearia rappresentano gli elementi cardine del legame con l'ambiente geografico. La fabbricazione a partire da latte crudo consente di conservare una parte di questa flora che contribuisce a creare quell'aroma tipico dell'*Emmentaler* durante un periodo di stagionatura di almeno 4 mesi.

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

Il foraggiamento privo di insilati, la distanza massima di 30 chilometri (in linea d'aria) fra il caseificio e le aziende lattiere fornitrici, la limitazione dell'uso di sostanze ausiliarie, salvi il presame, i batteri lattici e propionici tradizionali, il sale da cucina e l'acqua potabile, nonché la lavorazione del latte in caldaie o vasche di rame sono caratteristiche tradizionali dell'*Emmentaler*. La procedura di fabbricazione è rimasta pressoché immutata negli ultimi cent'anni, ad eccezione di alcuni adeguamenti dovuti al processo di meccanizzazione e di ottimizzazione tecnica.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

I Cantoni Argovia, Berna ad eccezione del Distretto di Moutier, Glarona, Lucerna, Svitto, Soletta, San Gallo, Turgovia, Zugo e Zurigo nonché i Distretti du Lac e della Singine del Cantone Friburgo.

b) Descrizione del prodotto

L'*Emmentaler* è un formaggio grasso a pasta dura, prodotto da latte vaccino crudo, sottoposto a stagionatura per almeno 4 mesi nell'area geografica d'origine. Si presenta in forme rotonde con una crosta solida dal colore giallastro, un'altezza di 16-27 cm, un diametro di circa 85 cm e un peso medio di 90 kg circa. Caratteristici sono gli occhi, di regola della dimensione di 2-4 cm, da rotondi a leggermente ovali presenti nella pasta elastica, da leggermente a mediamente granulosa, dal colore giallo paglierino in estate e giallo avorio in inverno. Il gusto agrodolce, poco salato e leggermente piccante deriva dalla fermentazione mediante acido propionico. Il tenore di grasso è pari ad almeno 450 g/kg di grasso nella sostanza secca e quello di acqua a 380 g/kg al massimo. La crosta dell'*Emmentaler* stoccato in cantine umide è di colore da marrone a nero, ricoperta da una patina.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Il latte utilizzato per la fabbricazione dell'*Emmentaler* è ottenuto da vacche foraggiate senza insilati. La distanza (in linea d'aria) fra il caseificio e le aziende lattiere fornitrici non deve superare i 30 chilometri. La consegna del latte deve avvenire al massimo entro 18 ore dalla mungitura e la lavorazione entro 24 ore. È vietato qualsiasi trattamento termico prima della lavorazione. Le uniche sostanze ausiliarie

consentite sono: succedanei del caglio non geneticamente modificati, batteri lattici ben definiti e provenienti dall'area geografica d'origine, batteri propionici, sale da cucina e acqua potabile. Lo stoccaggio e la lavorazione del latte avviene in caldaie o vasche di rame. I granuli della cagliata vengono riscaldati ad una temperatura tra i 52 ed i 55° C. Infine il formaggio viene messo in salamoia per 24 fino a 72 ore a 20-22° Bé. In seguito l'*Emmentaler* viene fatto stagionare prima in cantine di fermentazione calde e poi in cantine di stoccaggio più fresche. A dipendenza della temperatura scelta è necessaria una cura periodica delle forme. La durata minima di stoccaggio nell'area geografica d'origine è di 4 mesi. Per ottenere denominazioni supplementari che attestino un periodo di stagionatura prolungato quali extra, surchoix, stagionato in grotta, riserva o premium, l'*Emmentaler* deve avere almeno 8 mesi ed essere stato stagionato in un ambiente umido. La conservazione nella cantina di fermentazione e successivamente in quella di stoccaggio è caratteristica del processo di stagionatura dell'*Emmentaler*.

d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto è garantita da OIC (Organisme intercantonal de certification), Losanna, SCES 054 e da SQS (Schweiz. Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme), Zollikofen, SCES 049.

I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo redatto dagli organismi di certificazione e dal raggruppamento richiedente.

e) Elementi specifici della caratterizzazione e tracciabilità

Su ciascuna forma devono essere apposti il marchio di caseina o un altro contrassegno nonché il numero di ammissione dell'azienda.

L'*Emmentaler* destinato alla vendita va contrassegnato dalla scritta *Emmentaler* AOC o GUB.