



# Elenco degli obblighi

## *Gruyère*

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 6 luglio 2001 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 27 maggio 2014, dell'11 marzo 2015 e del 14 dicembre 2015.

### **Sezione 1      Disposizioni generali**

#### **Art. 1              Campo d'applicazione**

Il presente elenco degli obblighi contiene le condizioni cui attenersi al fine di garantire l'autenticità del formaggio *Gruyère* e di favorirne la qualità. In tale ambito sono fissati i requisiti da rispettare, affinché il prodotto possa ottenere di diritto la denominazione *Gruyère* o *Gruyère d'Alpage*. Le disposizioni del presente elenco sono da applicarsi, qualora esse siano più rigorose delle esigenze in materia di assicurazione della qualità.

#### **Art. 2              Nome e protezione**

<sup>1</sup> *Gruyère*, denominazione di origine protetta (DOP). Tutte le traduzioni di queste denominazioni sono ugualmente disciplinate dal presente elenco degli obblighi.

<sup>2</sup> La denominazione *Gruyère d'Alpage* è altresì sottoposta all'elenco in oggetto. Le disposizioni agli articoli 30 a 36 hanno priorità d'applicazione.

#### **Art. 3              Area geografica**

<sup>1</sup> L'area geografica del *Gruyère* comprende i Cantoni di Friburgo, Vaud, Neuchâtel, Giura, nonché i Comuni della Regione amministrativa del Giura Bernese e i Comuni di Ferenbalm, Guggisberg, Mühleberg, Münchenwiler, Rüscheegg e Schwarzenburg nel Canton Berna, a eccezione del territorio geografico dell'ex Comune d'Albligen.

<sup>2</sup> L'area geografica del *Gruyère* comprende i caseifici elencati qui di seguito, il cui bacino di raccolta del latte è definito nelle carte riportate nell'allegato II:

Canton Argovia:              Vordemwald;

Canton Berna:                Berken, Fritzenhaus, Häuslenbach, Höfen, Niederstocken, Trubschachen, Vorderfultigen, Werdthof;

Canton Lucerna:             Rain;

## Elenco degli obblighi per *Gruyère DOP*

Cantone Soletta:	Selzach, Reckenkien;
Canton S. Gallo:	Gebertingen;
Canton Svitto:	Vorderberg, Steinen;
Canton Zugo:	Alosen, Hinterberg.

<sup>3</sup> In base al capoverso 2, i bacini di raccolta includono tutte le aziende lattiere che in data 30 aprile 1999 rifornivano i caseifici citati. La delimitazione geografica di tali aree di raccolta (allegato II) si basa sull'ubicazione delle aziende più distanti dal caseificio.

## Sezione 2 Descrizione del prodotto

### Art. 4 Stagionatura minima del prodotto

Il *Gruyère* deve avere una stagionatura minima di almeno 5 mesi al momento dell'uscita dalle cantine, che devono essere ubicate in Svizzera. La durata menzionata si riferisce ad una stagionatura media per partita.

### Art. 5 Caratteristiche fisiche e organolettiche

<sup>1</sup> Forma e aspetto: Il *Gruyère* si presenta come una forma rotonda, dalla crosta ricoperta di morgia, granulosa, dal colore bruno uniforme e sana. Il formato dev'essere normale e ben proporzionato ed il tallone deve essere leggermente convesso.

Altezza:	da 9,5 a 12 cm
Diametro:	da 55 a 65 cm
Peso:	da 25 a 40 kg

<sup>2</sup> Occhi: La presenza d'occhi è auspicabile, tuttavia non indispensabile. Gli occhi hanno normalmente un diametro dai 4 ai 6 mm. Sono ammessi alcuni filamenti piccoli, isolati e chiusi.

<sup>3</sup> Pasta: Fine ed umidiccia al tatto. Morbida, di consistenza media e poco friabile, dal colore giallo avorio uniforme, che varia secondo le stagioni.

<sup>4</sup> Gusto: Sostenuti da una nota di fondo più o meno salata, predominano i sapori fruttati, che nascono dall'azione congiunta della fermentazione lattica e della morgia. Possono variare secondo la zona di produzione.

<sup>5</sup> Il *Gruyère* deve avere buone proprietà di conservazione, che gli consentano di raggiungere un livello adeguato di stagionatura senza, tuttavia, subire alcun calo di qualità.

<sup>6</sup> Tali requisiti sono validi per ogni forma di formaggio.

### Art. 6 Caratteristiche chimiche

Contenuto di grasso nella sostanza secca:	dal 49 al 53 %
Contenuto d'acqua:	dal 34,5 al 36,9 %
Contenuto di sale:	dall'1,1 all'1,7 %.

<sup>2</sup> Tali requisiti sono validi per ogni partita al momento della tassazione.

### **Sezione 3      Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione**

#### **A. Produzione**

##### **I Foraggiamento**

###### **Art. 7                  Divieto d'insilamento**

La preparazione e la somministrazione d'insilati di qualsiasi genere sono vietate in tutta l'azienda, il cui latte è destinato alla produzione del *Gruyère*. Sono salve le prescrizioni all'allegato I e all'articolo 15.

###### **Art. 8                  Composizione della razione di foraggio**

Il 70 per cento della razione calcolata in sostanza secca (SS) per tutto il bestiame lattifero deve provenire dalla superficie foraggiera dell'azienda.

###### **Art. 9                  Alimenti autorizzati durante il periodo di foraggiamento verde**

<sup>1</sup> Durante il periodo di foraggiamento verde, oltre all'erba, è consentito l'uso dei seguenti foraggi:

- a) segale verde, avena e granturco verde;
- b) miscele a base di vecce, colza, ravizzone ed altre piante foraggere annuali analoghe;
- c) patate crude, pulite, non rinverdate e senza marciume, nonché frutta a granella pulita e sana, per una razione giornaliera complessiva non superiore ai 10 kg per vacca;
- d) granturco trinciato, foglie ed colletti freschi delle barbabietole. Tali alimenti devono essere somministrati nelle 24 ore successive al taglio.

<sup>2</sup> L'uso degli alimenti citati ai punti a e b è vietato dopo il 1° dicembre.

###### **Art. 10                Alimenti complementari autorizzati durante il periodo di foraggiamento verde**

Durante il periodo di foraggiamento verde, oltre al fieno, al secondo fieno e alla paglia, è consentito l'uso dei seguenti alimenti complementari:

- a) crusca di frumento, vinacce di frutta, fettucce secche delle barbabietole, trebbie di birreria secche non reidratate, pula di cereali, calugine d'avena;
- b) foraggi verdi essiccati artificialmente (erba, granturco verde e cereali mietuti verdi) sotto forma di foraggi secchi trinciati, in cubi o bricchette, nonché residui essiccati delle pannocchie di granturco.

###### **Art. 11                Foraggi di base durante il periodo di foraggiamento secco**

<sup>1</sup> Il fieno ed il secondo fieno che costituiscono la razione di base devono essere sani, non devono aver subito una fermentazione eccessiva né essere marci.

<sup>2</sup> È consentito il condizionamento dei foraggi in balle rotonde o a forma di parallelepipedo, esclusivamente qualora queste siano stoccate su una superficie asciutta, al riparo dalla pioggia e dal rischio di condensa.

<sup>3</sup> In casi specifici, è consentito altresì somministrare al bestiame paglia pulita e di buona qualità.

<sup>4</sup> Ad eccezione del sale da cucina (NaCl), è vietato l'uso di qualsiasi agente di conservazione per il foraggio di base.

**Art. 12** Alimenti complementari autorizzati durante il periodo di foraggiamento secco

<sup>1</sup> Durante il periodo di foraggiamento secco, i seguenti alimenti possono essere utilizzati come foraggi complementari:

- a) barbabietole da foraggio, semizuccherine e da zucchero, nonché carote, per una razione giornaliera complessiva non superiore ai 15 kg per vacca. Tali radici devono essere pulite e sane;
- b) patate pulite, prive di germogli, sane e non rinverdite, nonché frutta a granello pulita e sana, per una razione giornaliera complessiva non superiore ai 10 kg per vacca. Al bestiame possono essere somministrate solo patate crude. Onde evitare la germinazione delle patate da foraggio, è ammesso unicamente l'uso di prodotti autorizzati per le patate da consumo, attenendosi alle dosi consentite;
- c) vinacce di frutta, fettucce secche delle barbabietole, trebbie di birreria secche non reidratate;
- d) alimenti melassati (melassa mescolata ad un coadiuvante).

<sup>2</sup> Una volta tagliate a pezzi, le barbabietole devono essere preparate quotidianamente. Possono essere mescolate ad alimenti secchi trinciati, sempre su una superficie pulita. Allo stesso modo, la trincia-radici e tutti gli altri utensili agricoli utilizzati devono essere mantenuti puliti.

**Art. 13** Alimenti concentrati

<sup>1</sup> I seguenti alimenti possono essere somministrati alle vacche lattifere quali foraggi concentrati:

- a) cereali da foraggio, crusca di frumento e altri sottoprodotti dell'industria molitoria di qualità ineccepibile;
- b) erba essiccata artificialmente, che non sia stata riscaldata, nonché patate essiccate;
- c) pannelli oleosi, farine d'estrazione di semi oleosi e favette. Per quanto concerne i residui derivati dall'estrazione dell'olio di semi di colza, papavero o cotone, la razione giornaliera non deve superare i 500 g per vacca;
- d) miscele preparate con i prodotti menzionati alle lettere a, b e c del presente capoverso, nonché alimenti per le vacche lattifere disponibili in commercio.

<sup>2</sup> È vietato inumidire i foraggi concentrati o somministrarli sotto forma di foraggio cotto. Al contrario, essi devono essere collocati in una mangiatoia pulita, immediatamente prima del consumo, singolarmente o mescolati con radici, patate, fieno trinciato, erbe fienaiole o pula di cereali.

**Art. 14** Alimenti vietati nel corso di tutto l'anno

<sup>1</sup> È vietata la somministrazione d'insilati, d'urea e prodotti a base di urea, di farina e di concentrato proteico d'origine animale.

<sup>2</sup> Ai sensi del presente elenco degli obblighi, sono da considerarsi insilati anche le fettucce secche e le foglie delle barbabietole, il granturco trinciato, le foglie dei piselli, le trebbie di birreria, le balle di foraggi fasciate e gli altri foraggi stoccati in magazzini di fortuna per un periodo superiore ad una settimana.

<sup>3</sup> Sono associati agli insilati il granturco con semi umidi e gli altri cereali umidi trattati con l'acido propionico, nonché con altri additivi o in altra maniera.

**Art. 15** Eccezione al divieto di foraggiamento a base d'insilati

In via del tutto eccezionale, il bestiame giovane può essere foraggiato con insilati di granturco, a condizione che il bestiame ed il foraggio siano detenuti in stalle distanti e separate da quelle destinate alle vacche lattifere. L'organizzazione di categoria, d'intesa con l'acquirente del latte e la cooperativa lattiera, autorizza tali eccezioni, previa consultazione dell'organismo di certificazione.

## II Cure veterinarie

**Art. 16** Divieto d'uso di agenti stimolatori della crescita

È vietato l'uso di agenti stimolatori della crescita, di ormoni o prodotti analoghi, come ad esempio la somatotropina.

## III Latte

**Art. 17** Raffreddamento del latte

Durante la fase di raffreddamento in fattoria, la temperatura del latte deve essere mantenuta tra i 12 ed i 18° C.

**Art. 18** Fornitura del latte

<sup>1</sup> Per principio, il latte deve giungere al caseificio due volte al giorno, immediatamente dopo la mungitura, negli orari convenuti di comune accordo tra il caseificio e la cooperativa dei produttori.

<sup>2</sup> In via del tutto eccezionale, si autorizza la consegna del latte una volta al giorno per le aziende che:

- a) consegnavano una volta al giorno prima del 22 gennaio 1998;
- b) fabbricavano regolarmente del *Gruyère* di buona qualità;
- c) producono latte di buona qualità;
- d) non trasportano latte per tragitti dalla durata superiore a 1 ora e ½;
- e) conservano il latte ad una temperatura compresa tra i 12 ed i 18° C.

<sup>3</sup> Per tali cooperative vige il divieto assoluto di raccogliere una volta al giorno latte nuovo.

<sup>4</sup> Tali regole sono applicabili analogamente ai produttori individuali.

**Art. 19** Latte destinato alla produzione di *Gruyère*

Per la produzione di *Gruyère* viene utilizzato latte vaccino, prodotto con foraggio non a base d'insilati e conforme ai seguenti criteri:

- a) non ha subito alcuna alterazione a livello di composizione, salvo una standardizzazione del contenuto di grasso;
- b) non è stato riscaldato al di là della temperatura di produzione, né è stato sottoposto ad un altro processo dall'effetto equivalente;
- c) non è stato mescolato con latte di altre specie.

**Art. 20** Criteri di qualità del latte al momento della consegna

Le norme di qualità del latte al momento della consegna si basano sulle seguenti analisi: riduttasi dopo preincubazione, acidità del fermentatore lattico, controllo della concentrazione di batteri propionici e butirrici. La procedura e le disposizioni sono stabilite nel manuale di controllo.

## B. Metodo di fabbricazione del *Gruyère*

**Art. 21** Valutazione della qualità

<sup>1</sup> La fabbricazione del *Gruyère* è effettuata secondo gli usi locali, leali e costanti.

<sup>2</sup> Il latte deve provenire esclusivamente dai produttori autorizzati. Il bacino di raccolta del latte non deve superare i 20 km di distanza dal caseificio.

## Elenco degli obblighi per *Gruyère DOP*

<sup>3</sup> Nel caseificio il latte non deve essere sottoposto ad alcun trattamento. Sono vietate apparecchiature per la battofugazione, l'ultrafiltrazione o la microfiltrazione.

<sup>4</sup> Il latte è sottoposto all'azione dei fermenti dell'azienda e del presame. Le colture sul latte possono rappresentare, qualora necessario, un supplemento alle colture sul siero di latte. Sono ammesse le colture CMG (Colture Miste Grezze) 202, 203, 280, 291 e 292 della Stazione federale di ricerche lattiere FAM, così come tutte le nuove colture autorizzate dall'organizzazione di categoria e provenienti dall'area geografica del *Gruyère*.

<sup>5</sup> È vietata l'aggiunta successiva di panna di siero.

<sup>6</sup> È vietato l'impiego di qualsiasi additivo.

### **Art. 22**                   Apparecchiature

<sup>1</sup> Il processo di automazione delle varie fasi di fabbricazione e stagionatura non deve recare alcun danno alle caratteristiche tradizionali del prodotto.

<sup>2</sup> La capacità delle apparecchiature deve essere adattata al volume del latte da lavorare. Nella fabbricazione del *Gruyère*, la vasca può essere utilizzata una sola volta ogni 24 ore. La produzione di *Gruyère* deve essere il primo processo di fabbricazione attuato nell'ambito della giornata lavorativa.

<sup>3</sup> Prima di introdurre un nuovo metodo o una nuova apparecchiatura di fabbricazione e stagionatura sono svolti vari test a livello scientifico, tecnico e pratico, mirati a garantire la tutela delle caratteristiche tipiche del prodotto.

<sup>4</sup> La lavorazione del latte deve avvenire in vasche di rame aperte della capacità massima di 6'600 litri.

<sup>5</sup> In casi eccezionali, può essere autorizzato l'impiego di vasche chiuse e/o con una capacità superiore ai 6'600 litri, in base alle seguenti condizioni cumulative:

- a) il loro impiego è precedente al 22 gennaio 1998;
- b) il *Gruyère* prodotto è di buona qualità.

<sup>6</sup> Tale eccezione decade in caso di rinnovo degli impianti.

### **Art. 23**                   Preparazione e fermentazione del latte

<sup>1</sup> La lavorazione in caldaia deve avvenire al massimo 18 ore dopo la prima mungitura. È consentito rinviare al giorno successivo la lavorazione di una quantità massima di latte pari a mezza forma di formaggio.

<sup>2</sup> Conservazione del latte di prima mungitura: il latte di prima mungitura è conservato nelle caldaie in rame o in vasche ad una temperatura tra i 12 ed i 18° C, in attesa del latte di seconda mungitura. È consentita l'inoculazione di batteri lattici al fine di favorire l'inizio del processo di fermentazione nel latte di prima mungitura.

<sup>3</sup> Preparazione del latte in caldaia: il latte di prima e seconda mungitura è mescolato assieme. Una parte del latte di seconda mungitura è scremato. Ciò consente di standardizzare i contenuti di grasso del latte in caldaia, in conformità delle norme sul *Gruyère*. Il latte può venir sottoposto a scrematura naturale o meccanica. È ammessa esclusivamente la centrifugazione con latte fresco.

### **Art. 24**                   Aggiunta del presame e lavorazione in caldaia

L'aggiunta del presame si effettua ad una temperatura di 31° C circa. La coagulazione dura dai 30 ai

50 minuti. La scelta di questi due parametri dipende dal tipo di apparecchiature e dalla consistenza della cagliata che si desidera. Le varie operazioni in caldaia (taglio della cagliata – rimescolamento – riscaldamento) vengono svolte secondo gli usi locali. La pasta prodotta deve essere molle e vellutata con un sufficiente contenuto di sostanza secca. Al fine di ottenere un livello adeguato di asciugatura della cagliata ed un effetto selettivo sulla flora microbica, durante il riscaldamento si deve raggiungere una temperatura dai 54 ai 59° C. È vietata l'eliminazione del lattosio.

**Art. 25**                   Messa in forma, pressatura

<sup>1</sup> La cagliata è messa in forma sia manualmente che automaticamente.

<sup>2</sup> Ai sensi dell'articolo 47, su ogni forma di formaggio devono essere obbligatoriamente apposti un marchio di caseina, la data di fabbricazione e il marchio d'identificazione.

<sup>3</sup> La pressatura, che dura almeno 16 ore, viene effettuata aumentando progressivamente la pressione impressa in maniera tale da garantire una buona coesione dei grani e un gocciolamento omogeneo del siero.

**Art. 26**                   Metodo di salatura

Una volta tolto il formaggio dalle forme, viene subito effettuata la salatura, sia a secco sia immergendo le forme in una salamoia con più di 20° Bé e una temperatura tra i 12 ed i 20° C.

**C. Maturazione e stagionatura**

**Art. 27**                   Cantine di maturazione e stagionatura

<sup>1</sup> Dopo la salatura, le forme di formaggio sono riposte nelle cantine dove la temperatura varia dai 12 ai 18° C ed il tasso d'umidità relativa è del 92 % circa. L'ambiente delle cantine di stagionatura del *Gruyère* è caratterizzato da un odore persistente d'ammoniaca.

<sup>2</sup> I formaggi sono disposti su dei ripiani grezzi non piallati in abete rosso «*peuce abies*».

<sup>3</sup> Deve essere possibile aerare l'ambiente.

<sup>4</sup> Se necessario, vengono utilizzate apparecchiature tecniche al fine di assicurare la regolarità e l'omogeneità delle condizioni climatiche stabilite.

**Art. 28**                   Trattamenti all'interno della cantina e formazione della morgia

<sup>1</sup> All'inizio della maturazione, per un periodo di 8 - 12 giorni, le forme salate in superficie sono sottoposte quotidianamente a sfregamento e rivoltamento.

<sup>2</sup> Al fine d'indurre la formazione della morgia, lo sfregamento avviene con acqua salata.

<sup>3</sup> Il processo di formazione della morgia deve essere seguito con estrema cura, considerata l'importanza primaria che essa assume nell'interazione tra formaggio e ambiente circostante, nonché nella costituzione del gusto e dell'aroma.

<sup>4</sup> I ripiani in abete rosso devono essere lavati e asciugati regolarmente. L'uso di un telo asciutto e la sostituzione dei ripiani servono a prevenire un'umidità eccessiva della superficie. È vietato l'uso di agenti antimicrobici e di coloranti di superficie.

**Art. 29** Metodo di stagionatura

Il *Gruyère* deve avere una stagionatura minima di almeno 5 mesi al momento dell'uscita dalle cantine, che devono essere ubicate in Svizzera. Inoltre, il formaggio deve essere stato sottoposto a stagionatura per almeno 3 mesi nell'area di produzione definita all'articolo 3.

**Sezione 4 Condizioni specifiche per fabbricazione, etichettatura e controllo del *Gruyère d'Alpage***

**Art. 30** Protezione del termine "alpage"

L'utilizzo del termine "alpage" è definito agli articoli 30 a 36.

**Art. 31** Definizione di "alpe"

Con il termine "alpe", si intendono le aziende d'estivazione secondo la definizione dell'ordinanza sulla terminologia agricola<sup>1</sup>.

**Art. 32** Requisiti relativi all'alpe

<sup>1</sup> La produzione lattiera e la fabbricazione del *Gruyère d'Alpage* devono essere svolte esclusivamente quando tutto il foraggio di base del bestiame proviene dai pascoli permanenti dell'alpe.

<sup>2</sup> La produzione lattiera e la fabbricazione del *Gruyère d'Alpage* devono essere svolte esclusivamente sull'alpe ed essere conformi alle seguenti condizioni supplementari:

- a) il carico degli animali da pascolo deve essere adeguato all'ambiente e alla capacità di rendimento del suolo. Per ogni unità di bestiame grosso - foraggio greggio (UBGFG) dev'essere disponibile un'area di terreno pascolabile di almeno 50 are. Il numero di suini dev'essere al massimo una volta e mezza quello delle vacche;
- b) la concimazione dei pascoli deve favorire una composizione botanica equilibrata e ricca e coincidere con uno sfruttamento dei pascoli moderato e scaglionato. Il letame e il liquame prodotti sull'alpe formano l'unica base di concimazione. È vietato utilizzare fertilizzanti minerali azotati, fanghi di depurazione liquidi, o altri concimi liquidi non provenienti dall'azienda;
- c) non è ammesso l'uso di erbicidi, salvo in caso d'intervento pianta per pianta;
- d) l'estivazione deve avvenire in pascoli recintati o sotto sorveglianza.

**Art. 33** Descrizione del prodotto

Altezza: da 9 a 11,5 cm  
Diametro: da 50 a 65 cm  
Peso: da 20 a 35 kg

**Art. 34** Foraggiamento

<sup>1</sup> I foraggi di base provengono esclusivamente dai pascoli permanenti dell'alpe e costituiscono la parte essenziale dell'alimentazione del bestiame.

---

<sup>1</sup> RS 910.91



#### Elenco degli obblighi per *Gruyère DOP*

<sup>2</sup> L'uso di foraggio (fieno, secondo fieno, concentrati) non direttamente prodotto sull'alpe è ammesso esclusivamente quale alimento complementare, in base alle raccomandazioni delle Stazioni federali di ricerche agronomiche e limitatamente ai fini seguenti:

- a) far fronte a situazioni particolari dovute a condizioni meteorologiche eccezionali;
- b) equilibrare la razione alimentare e tutelare la salute del bestiame d'estivazione;
- c) compensare la diminuzione di produzione foraggiera dei pascoli a fine stagione.

#### **Art. 35** Metodo di fabbricazione del *Gruyère d'Alpage*

<sup>1</sup> Il latte deve provenire dall'alpe dove avviene la trasformazione in *Gruyère*, o da un'alpe vicino. Il trasporto per via carrozzabile è consentito soltanto nel quadro dell'azienda d'estivazione o del comprensorio alpestre, in un raggio massimo di dieci chilometri.

<sup>2</sup> Il latte può essere raffreddato in apposite vasche.

<sup>3</sup> È prevista un unico processo di fabbricazione al giorno. È eccezionalmente ammesso un secondo processo al giorno durante una parte del periodo d'estivazione, qualora la produzione lattiera conforme all'azienda superi la capacità degli impianti. Tale eccezione decade in caso di rinnovo degli impianti.

<sup>4</sup> Il latte può essere sottoposto esclusivamente a scrematura naturale.

<sup>5</sup> È consentito esclusivamente l'uso di fermenti dell'azienda (siero del latte). Per l'eccedenza si applichi l'articolo 21, capoverso 4.

<sup>6</sup> Il riscaldamento della cagliata deve raggiungere una temperatura tra i 53 ed i 57° C al massimo.

<sup>7</sup> È obbligatorio l'uso di teli.

<sup>8</sup> Il trattamento con salamoia avviene direttamente sul luogo di fabbricazione.

#### **Art. 36** Tracciabilità, etichettatura

<sup>1</sup> Il rispetto delle condizioni descritte agli articoli 30 a 35 deve essere garantito mediante adeguate procedure di controllo (manuale di controllo) sull'alpe e attestato mediante appositi marchi d'identificazione da apporsi su ogni forma, in conformità delle prescrizioni dell'articolo 47.

<sup>2</sup> È obbligatorio citare la denominazione *Gruyère d'Alpage*. Lo stile della scritta e la presentazione del termine devono adempiere le norme d'etichettatura dell'articolo 48. È vietato l'uso di qualsiasi termine che possa creare confusione nel consumatore (quali formaggio alpestre, dell'Alpe, di malga, ecc.). Sono autorizzati d'ufficio le indicazioni di provenienza regionale ed il nome dell'alpe.

<sup>3</sup> Per la fabbricazione alpestre, la produzione totale è suddivisa in due partite.

### **Sezione 5**      **Esame del prodotto finale**

#### **Art. 37**      Principio

Ogni formaggio prodotto al fine di ottenere la denominazione *Gruyère* o *Gruyère d'Alpage* deve essere sottoposto a tre valutazioni:

- a) la classificazione al momento della presa in consegna del commerciante affinatore;
- b) la tassazione da parte della commissione di tassazione nominata dall'organizzazione di categoria;
- c) il controllo d'uscita da parte del commerciante affinatore.

**Art. 38** Prima valutazione

<sup>1</sup> La prima valutazione è effettuata su formaggi di 3 – 4 mesi, forma per forma, su una partita intera.

<sup>2</sup> Sulla base di questa prima valutazione, si ottiene una classificazione in pre-DOP, II scelta o addirittura III scelta. I formaggi di II e III scelta non hanno diritto alla denominazione *Gruyère*.

<sup>3</sup> La riserva locale è controllata e marchiata appositamente. Le forme di II scelta non possono rientrare nella riserva locale.

**Art. 39** Seconda valutazione o tassazione

La seconda valutazione è effettuata da una commissione neutrale su formaggi di 4 – 5 mesi. Le forme esaminate sono classificate in I scelta A (dai 18 punti in su, con nota minima di 8 punti e ½ in gusto e pasta), in I scelta B (16 punti e ½, con nota minima di 4 punti in gusto) o in II scelta (vedi prima valutazione).

**Art. 40** Criteri di tassazione

<sup>1</sup> La tassazione si effettua prendendo in esame determinati elementi quali: gli occhi, la pasta, l'aroma e l'aspetto esteriore (forma e idoneità alla conservazione).

<sup>2</sup> Al momento della tassazione, si deve altresì controllare la presenza dei marchi di caseina. L'assenza ingiustificata di tali marchi comporta automaticamente un declassamento in II scelta.

<sup>3</sup> Criteri di tassazione:

dai 18 punti in su, con nota minima di 8,5 in gusto e pasta:	Qualità I A
dai 16,5 punti in su, con nota minima di 4 in gusto:	Qualità I B
al di sotto:	Qualità II

Il *Gruyère* di qualità I A: ottiene un'etichetta ed è destinato alla vendita al taglio o confezionato.

Il *Gruyère* di qualità I B: ottiene un'identificazione speciale. Non può essere venduto al taglio o confezionato. È utilizzato nelle miscele di formaggio fuso o grattugiato.

Il formaggio di qualità II: è marchiato a ferro, su tre punti. Non ha diritto alla denominazione *Gruyère* ed è destinato ad altri usi, quale la fusione.

Il formaggio di qualità III: è direttamente destinato ad altri usi specifici (foraggiamento dei suini ad esempio). In nessun caso, comunque, può essere utilizzato per l'alimentazione umana.

La stessa partita può essere composta da forme di qualità I A, I B, II e III.

<sup>4</sup> Controllo d'uscita o terza valutazione. Al momento della vendita, all'uscita dalle cantine, è possibile declassare le forme di qualità I A in I B, II scelta e addirittura in III scelta. I formaggi declassati saranno identificati secondo i principi definiti al capoverso 3 del presente articolo.

**Art. 41** Occhi

a. Numero di occhi:

Qualora forma, grandezza e aspetto degli occhi siano perfetti, vanno considerati i seguenti criteri:

**Elenco degli obblighi per Gruyère DOP**

Punti	
5	Occhi rari o ciechi
4,5	Qualche nido e fessura
4	Filamenti, fessure e nidi
3,5	Notevoli filamenti
3	Al limite inferiore della I scelta

**b. Difetti degli occhi**

Il punteggio per il numero degli occhi diminuirà in base alla gravità dei difetti seguenti:

- Difetti di forma
- Occhi troppo grandi (diametro superiore ai 6 mm)
- Altri difetti (fessure, nidi, gonfiori, ecc.)

**c. Gravità**

½ punto per irregolarità leggera

1 punto per difetto leggero

**Art. 42 Pasta**

Punti	
5	Nessun difetto (consistenza, struttura e colore ineccepibili)
4 ½	Leggermente fine, leggermente dura
4	Fine e dura
3 ½	Gravemente difettosa
3	Al limite inferiore della I scelta

**Art. 43 Aroma (odore e gusto)**

Punti	
5	Nessun difetto (odore e gusto schietti, equilibrati, tipici ed aromatici)
4 ½	Leggera irregolarità, mancanza d'aroma
4	Irregolarità accentuata
3 ½	Non soddisfa più i criteri previsti per la I scelta

**Art. 44 Aspetto esteriore, forma e idoneità alla conservazione**

Punti	
5	Nessun difetto (aspetto esteriore, forma e idoneità alla conservazione ineccepibili)
4 ½	Leggera irregolarità
4	Irregolarità accentuata
3 ½	Difettoso
3	Al limite inferiore della I scelta

**Art. 45 Commissione di tassazione e di ricorso**

<sup>1</sup> Su richiesta dell'organizzazione di categoria del Gruyère, l'organismo di certificazione nomina:

- a) una Commissione di tassazione composta da due specialisti;
- b) una Commissione di ricorso in materia di tassazione composta da tre specialisti.

<sup>2</sup> Per verifica, le commissioni organizzano periodicamente, e almeno una volta all'anno, una tassazione alla cieca secondo i criteri dell'elenco degli obblighi.

## **Sezione 6 Etichettatura e controllo**

### **Art. 46** Tracciabilità

<sup>1</sup> Il casaro deve poter verificare in qualsiasi momento la qualità del latte e contattare i fornitori. Deve sempre sapere da quali produttori proviene il latte utilizzato, nonché aver accesso alle aziende fornitrici, al fine di poter effettuare eventuali controlli o dare consulenza in caso di problemi.

<sup>2</sup> Una partita corrisponde alla fabbricazione mensile di un caseificio.

### **Art. 47** Marchio d'identificazione

L'organizzazione di categoria del Gruyère definisce un marchio d'identificazione, che deve essere apposto su ogni forma di formaggio. Tale marchio è venduto dall'organizzazione di categoria, sotto il controllo dell'organismo di certificazione, allo stesso prezzo per tutti i produttori di Gruyère. Il marchio è numerato e contiene almeno il numero del caseificio o dell'alpe. Il suo prezzo è equo; copre le spese di produzione del marchio, di distribuzione e di controllo, tenendo conto della promozione di base e della difesa della DOP Gruyère.

### **Art. 48** Etichettatura

<sup>1</sup> Ogni forma di Gruyère di cui è autorizzata la vendita dev'essere obbligatoriamente provvista di un'etichetta conforme alle condizioni dell'allegato III, da apporsi su uno dei due lati della forma. Il secondo lato, invece, può essere lasciato libero. Non vi sono indicazioni particolari relative all'uso della circonferenza della forma di Gruyère, che è lasciato all'iniziativa delle aziende del settore.

<sup>2</sup> L'allegato III del presente elenco degli obblighi illustra, inoltre, il supporto da utilizzare per il preimballaggio.

<sup>3</sup> Il formaggio fuso, i preparati a base di formaggio fuso, il formaggio da spalmare e la fondue istantanea possono portare il nome Gruyère assieme alla denominazione specifica esclusivamente alle seguenti condizioni:

- a) il formaggio fuso, i preparati a base di formaggio fuso, il formaggio da spalmare e la fondue istantanea possono portare il nome Gruyère assieme alla denominazione specifica qualora la miscela utilizzata per la fusione contenga esclusivamente formaggio Gruyère;
- b) nella fondue istantanea, almeno metà della miscela di formaggio dev'essere composta da Gruyère;
- c) il nome Gruyère deve figurare in caratteri, dimensioni e colori identici a quelli della denominazione specifica;
- d) non può essere usata l'etichetta comune illustrata nell'allegato III.

### **Art. 49** Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054.

<sup>2</sup> Le procedure di controllo sono descritte nel manuale di controllo del *Gruyère* valido per tutte le aziende del settore.

## **Disposizioni applicabili unicamente alla zona di produzione estiva, ad eccezione delle aziende d'alpe**

### **Aziende d'estivazione, ad eccezione delle aziende d'alpe**

#### **Art. 1**                      Principio

Gli articoli 2 a 4 del presente allegato sono applicabili qualora il latte sia utilizzato per la fabbricazione del *Gruyère* esclusivamente nel periodo estivo e qualora la sua qualità possa essere compromessa dal foraggiamento con insilati durante la stagione invernale.

#### **Art. 2**                      Restrizioni alla fine del foraggiamento con insilati

<sup>1</sup> Le aziende lattiere ubicate nella zona di produzione estiva di *Gruyère* devono sospendere la somministrazione d'insilati entro e non oltre il 31 marzo. Le aziende fruitrici e produttrici di latte, tuttavia, possono decidere di anticipare tale termine. In ogni caso, l'intervallo di tempo tra la fine del foraggiamento con insilati e l'inizio della produzione casearia dev'essere di almeno quattro settimane.

<sup>2</sup> Gli insilati, che restano nei sili già aperti e che non possono essere consumati entro la data stabilita, devono essere immediatamente trasformati in composta, sotterrati al momento di un'aratura o venduti. Gli insilati che restano in sili intatti, invece, possono essere conservati fino all'inizio del prossimo periodo di foraggiamento secco, a condizione che l'ispettore lattiero ne sia informato.

#### **Art. 3**                      Pulizia

<sup>1</sup> Non appena terminato il foraggiamento con insilati, i sili, l'area di foraggiamento, le mangiatoie e gli utensili da foraggiamento devono essere puliti. Anche le stalle e le relative attrezzature devono essere ripulite a fondo, minimo otto giorni e massimo quattro settimane dopo la fine dell'uso degli insilati. Nelle stalle a stabulazione libera con lettiera profonda, il letame dev'essere completamente eliminato, minimo otto giorni e massimo quattro settimane dopo la fine dell'uso degli insilati ed entro e non oltre il 15 aprile nei casi definiti all'articolo 2, capoverso 1.

<sup>2</sup> Le stalle devono essere pulite, e se necessario disinfettate, prima della ripresa della fabbricazione di formaggio.

#### **Art. 4**                      Controllo finale

Il casaro deve prestare attenzione affinché l'uso degli insilati si concluda entro i termini previsti e che la pulizia delle stalle sia effettuata in conformità delle disposizioni vigenti. Tale controllo avviene in collaborazione con i controllori designati dall'organizzazione di categoria. Di norma, l'ispettore assiste al controllo ed interviene soltanto se il casaro non riesce ad effettuare i controlli in tutte aziende della sua regione entro i termini stabiliti.

## **Descrizione dell'area geografica della Svizzera tedesca in cui si produce il *Gruyère***

Le *carte nazionali* dell'Ufficio federale di topografia, in scala 1:25'000, sono utilizzate come riferimento (numero, titolo e anno di pubblicazione sono riportati tra parentesi dopo il nome del caseificio).

### **Canton Berna**

1. Caseificio d'Häuslenbach (1168, Langnau, 1993 / 1167, Worb, 1993)
2. Caseificio d'Höfen (1207, Thun, 1993)
3. Caseificio di Niederstocken (1207, Thun, 1993)
4. Caseificio di Werdthof (1146, Lyss, 1968)
5. Caseificio di Trubschachen-Unterdorf (1188, Eggiwil, 1993 / 1168, Langnau, 1993)
6. Caseificio di Berken (1108, Murgenthal, 1994)
7. Caseificio di Fritzenhaus (1148, Sumiswald, 1994)
8. Caseificio di Vorderfultigen (1186, Schwarzenburg, 1954)

### **Cantone Soletta**

9. Caseificio di Selzach (1106, Moutier, 1994/96 / 1107, Balsthal, 1994 / 1126, Büren a.A., 1994 / 1127, Soletta, 1994)
10. Caseificio di Reckenkien (1087, Passwang, 1994)

### **Canton Argovia**

11. Caseificio d'Islishof-Vordemwald (1108, Murgenthal, 1994)

### **Canton S. Gallo**

12. Caseificio di Gebertingen (1113, Ricken, 1998)

### **Canton Svitto**

13. Caseificio di Vorderberg (1132, Einsiedeln, 1998)
14. Caseificio di Steinen (1151, Rigi, 1994 / 1152, Ibergereg, 1999)

### **Canton Lucerna**

15. Caseificio di Rain (1130, Hochdorf, 1994)

**Canton Zugo**

16. Caseificio d'Alosen (1132, Einsiedeln, 1998)
17. Caseificio d'Hinterberg (1151, Rigi, 1994 / 1131, Zugo, 1994)

## Disposizioni comuni relative all'etichetta



<sup>1</sup> L'uso del marchio che rappresenta il suonatore di corno alpino e del termine "Switzerland", posto nello spazio sotto "Le Gruyère", è facoltativo.

<sup>2</sup> I colori autorizzati per la scritta dell'applicazione Le Gruyère sono: il nero (Pantone black), il bianco (Pantone white), il blu (Pantone 287c), il rosso (Pantone 186). Il colore dello sfondo deve essere esteticamente adeguato al colore della scritta.

<sup>3</sup> L'etichetta da apporre sulle forme di formaggio deve comprendere la scritta Gruyère, come da capoverso 1, su almeno la metà della superficie. Il carattere usato per la scritta Gruyère dev'essere almeno il doppio del carattere usato per tutte le altre indicazioni riportate sull'etichetta. Queste ultime possono riferirsi esclusivamente all'origine del formaggio, all'azienda che lo commercializza in Svizzera e a partire dalla Svizzera e/o particolari informazioni sulla stagionatura.

<sup>4</sup> L'etichetta da apporre sul preimballaggio dev'essere conforme alle indicazioni del presente allegato.

<sup>5</sup> Il carattere usato per la scritta Gruyère dev'essere almeno il doppio del carattere usato per tutte le altre indicazioni. Queste ultime possono riferirsi esclusivamente all'origine del formaggio, all'azienda che lo commercializza e/o a particolari informazioni sulla stagionatura.

<sup>6</sup> La vendita di Gruyère grattugiato (sacchetti o fondue) deve rispettare gli stessi principi. In ogni caso, la scritta Gruyère dev'essere conforme alle indicazioni del presente allegato ed il carattere utilizzato dev'essere almeno il doppio del carattere usato per tutte le altre indicazioni.