



Berna, 24. Settembre 1999

RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE *L'Etivaz*

1. Raggruppamento richiedente

Cooperativa dei produttori di formaggio dell'alpe «L'Etivaz».

2. Nome del prodotto

«L'Etivaz» e «L'Etivaz à rebibes»*.

3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP).

4. Tipo di prodotto

Formaggio.

5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento si compone di 80 produttori del formaggio *L'Etivaz*. La Cooperativa dei produttori di formaggio dell'alpe *L'Etivaz* è responsabile della stagionatura.

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

Dalle informazioni in nostro possesso, la denominazione *L'Etivaz* è riservata esclusivamente ai formaggi dell'alpe piallati prodotti nelle Alpi. L'assenza di imitazioni consente di concludere che la denominazione *L'Etivaz* non è generica.

7. Elementi storici

I primi documenti sulla fabbricazione di formaggio a pasta pressata cotta risalgono al XII secolo e sono stati trovati nel Pays d'Enhaut, bacino storico dei formaggi fabbricati con presame a base di caglio. Gli stemmi più antichi dei fabbricanti di formaggio dell'alpe ancora in attività risalgono al XVII secolo. Nel XVIII secolo, il Pays d'Enhaut iniziò a specializzarsi nella fabbricazione di formaggio destinato ad essere commercializzato fuori dell'area di fabbricazione. La volontà d'indipendenza e l'interesse ad essere gli unici responsabili della commercializzazione del loro prodotto indussero i produttori a fondare, nel 1934, una cooperativa di stagionatura e di commercializzazione. Nel 1945, la cooperativa dei fabbricanti di formaggio dell'alpe *L'Etivaz* venne esonerata dall'obbligo di consegnare il prodotto all'Unione svizzera del commercio del formaggio di Berna. Attraverso l'autoimposizione di un severo regolamento di fabbricazione, i produttori hanno fatto de *L'Etivaz* un formaggio dell'alpe ricercato.

* La denominazione specifica «à rebibes» è esclusa dal campo di protezione. Ne consegue che per «L'Etivaz à rebibes» è protetta soltanto la combinazione dei termini «L'Etivaz à rebibes» nel suo insieme.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

L'Étivaz deve il suo nome al villaggio omonimo situato nel cuore dell'area di fabbricazione di questo formaggio dell'alpe. Il nome *L'Étivaz* deriva da estivazione, ossia il periodo dell'estate durante il quale le mandrie pascolano sull'alpe. La qualità dell'erba caratteristica delle zone ad alta quota e il ricorso al fuoco a legna diretto (focolare) danno al formaggio il suo aroma caratteristico. Per l'economia pastorizia di questa piccola regione delle alpi vodesi gli alpeggi rivestono un'importanza determinante per la sopravvivenza delle aziende agricole. *L'Étivaz* rappresenta la possibilità principale di valorizzazione di queste risorse naturali.

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

Le vacche sono nutrite esclusivamente con il prodotto dai prati naturali dell'alpe. La fabbricazione ha luogo unicamente nel periodo d'estivazione presso la malga di mungitura. Il latte della sera viene immagazzinato in vasche affinché si formi la panna. Il mattino esso viene scremato con una paletta di legno. Il latte del mattino e quello della sera vengono versati in una caldaia di rame aperta. Il casaro utilizza presame a base di caglio. La temperatura della lavorazione nella caldaia non dev'essere superiore a 57°C. Il prelievo della cagliata viene effettuato manualmente con l'ausilio di teli.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

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 metri d'altitudine nei Comuni di Châteaux-d'Oex, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Ormont-Dessous, Corbeyrier, Leysin e Bex.

La zona di stagionatura è il Pays d'Enhaut.

b) Descrizione del prodotto

L'Étivaz è un formaggio a pasta dura con crosta ricoperta di morgia. Esso si presenta in forme con un peso da 10 a 38 kg. *L'Étivaz à rebibes* è un *L'Étivaz* privato della morgia, di colore giallastro, con crosta liscia e asciutta. Pesa da 10 a 20 kg.

L'Étivaz si distingue per il suo aroma fruttato, con un leggero sapore di nocciola e di fumo. Il contenuto di grasso nella sostanza secca varia da 490 a 540 g/kg. *L'Étivaz à rebibes* ha un contenuto d'acqua compreso fra 220 e 320 g/kg.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Il foraggio grezzo proviene esclusivamente dai prati naturali dell'alpe. Il latte è munto e trasformato nella medesima azienda d'estivazione. La fabbricazione de *L'Étivaz* è autorizzata tra il 10 maggio e il 10 ottobre. Il latte della sera può venir sottoposto unicamente a scrematura naturale. La fabbricazione deve venir effettuata in caldaie di rame. Il riscaldamento ha luogo esclusivamente su fuoco a legna diretto (focolare). L'inoculazione viene effettuata con fermenti dell'azienda o colture selezionate. La messa in forma ha luogo con teli in lino e coperchi di pressatura in legno. Dopo 7 giorni al massimo il formaggio viene immagazzinato nelle cantine di stagionatura situate nel Pays d'Enhaut. La stagionatura dura almeno 135 giorni per *L'Étivaz* e almeno 30 mesi per *L'Étivaz à rebibes*.

d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto secondo la norma EN 45'011 è garantita da: Organisme inter-

cantonal de certification (OIC), Jordils 3, 1000 Losanna 6. La procedura di accreditamento di tale organismo è in corso.

Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo de «L'Etivaz» e sono applicabili a tutte le imprese del settore.

e) Elementi specifici della caratterizzazione e tracciabilità

Ogni pezzo di formaggio destinato alla vendita dev'essere munito di un'etichetta in carta per alimenti che ne attesti la specificità. Il modello che compone l'etichetta è riportato di seguito. Ogni forma è provvista di una marca di caseina, numerata, rilasciata dalla Cooperativa dei produttori di formaggio dell'alpe *L'Etivaz*. Questa marca reca le iniziali del produttore o della malga.

