



# Elenco degli obblighi

## ***Sbrinz***

Registrato quale denominazione di origine protetta

in virtù della decisione del 20 dicembre 2001 dell'Ufficio federale dell'agricoltura modificata dalle decisioni del 24 settembre 2004, del 21 luglio 2014 e del 24 agosto 2015.

### **Sezione 1 Disposizioni generali**

**Art. 1** Nome e protezione

<sup>1</sup> *Sbrinz*, denominazione di origine protetta (DOP)

<sup>2</sup> Le designazioni «Formaggio da piallare» e «piallato» in relazione alla denominazione di origine sono altresì protette.

**Art. 2** Area geografica

<sup>1</sup> I Cantoni di Lucerna, Svitto, Obvaldo e Nidvaldo, Zugo.

<sup>2</sup> I comprensori di raccolta del latte nei Distretti di See, Gaster e Toggenburg nel Cantone S. Gallo per i caseifici Walde (8727 Walde) e Schönenberg (9630 Wattwil).

<sup>3</sup> Se le designazioni «Formaggio da piallare» o «piallato» sono utilizzate in relazione allo *Sbrinz*, devono essere adempiute le esigenze poste al formaggio di montagna giusta l'ordinanza sulle designazioni «montagna» e «alpe».

### **Sezione 2 Descrizione del prodotto**

**Art. 3** Caratteristiche fisiche

Lo *Sbrinz* è un formaggio grasso a pasta extra-dura, prodotto da latte crudo, caratterizzato da una crosta solida e secca, liscia, di colore da giallo chiaro a dorato e da uno scalzo dritto. Lo *Sbrinz* ha una stagionatura minima di 18 mesi.

- Altezza scalzo: da 12 a 15 cm
- Altezza centro: da 14 a 17 cm
- Diametro: da 50 a 62 cm
- Peso: da 35 a 48 kg

**Art. 4** Caratteristiche chimiche

Tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.):	almeno 450 g / kg
Tenore assoluto di grasso:	almeno 295 g / kg
Tenore di acqua nel formaggio senza grasso (asg):	al massimo 500 g / kg
Tenore assoluto di acqua:	al massimo 330 g / kg
Tenore di sale:	almeno 10 g / kg

**Art. 5** Caratteristiche organolettiche

Pasta:	Leggermente elastica, da leggermente a mediamente friabile e collosa, piuttosto secca, talvolta caratterizzata da piccoli occhi del diametro di circa 6 mm e granulosa.
Colore:	Da avorio a giallo paglierino.
Odore:	Fruttato, pronunciato, con una lieve nota di abbrustolito.
Gusto/Aroma:	Un gusto di base fruttato sottolinea la nota di cicoria abbrustolita con un finale leggermente pronunciato.

**Sezione 3** **Descrizione del metodo di fabbricazione**

**Art. 6** Foraggiamento delle vacche da latte

<sup>1</sup> Le vacche da latte sono foraggiate esclusivamente a base di foraggio grezzo naturale proveniente dall'area geografica, in particolare dai pascoli naturali. Nei pascoli è vietato l'utilizzo di fanghi di depurazione e di compost.

<sup>2</sup> Il foraggio grezzo rappresenta almeno il 70 per cento della razione di foraggio per le vacche da latte e il bestiame giovane (criterio di calcolo: sostanza secca).

<sup>3</sup> Lo stoccaggio e il foraggiamento di foraggio fermentato di qualsiasi genere (insilato) sono vietati in tutte le aziende.

**Art. 7** Alimenti vietati

È vietata la somministrazione di residui dell'estrazione dell'olio d'arachide, di urea e di prodotti a base di urea.

**Art. 8** Latte

<sup>1</sup> Per la fabbricazione dello *Sbrinz* viene utilizzato esclusivamente latte crudo.

<sup>2</sup> Il latte proviene esclusivamente da aziende i cui edifici adibiti alla mungitura sono ubicati nell'area geografica.

<sup>3</sup> La distanza (raggio) tra le aziende lattiere e il caseificio non deve superare i 30 chilometri.

<sup>4</sup> L'unico trattamento cui può essere sottoposto il latte crudo prima della trasformazione è il raffreddamento.

**Art. 9** Metodo di fabbricazione

<sup>1</sup> La fabbricazione dello *Sbrinz* segue metodi tradizionali, in base ai seguenti criteri:

- a) prima della lavorazione, il latte crudo non va sottoposto né a termizzazione né a pastorizzazione;
- b) il latte crudo viene sottoposto a scrematura meccanica o naturale;
- c) la lavorazione del latte avviene in caldaie o vasche di rame;
- d) nel latte vanno aggiunti colture e presame;
- e) la cagliata viene tagliata a mano o meccanicamente mediante un attrezzo detto «spino»;
- f) dopo la rottura, i granuli della cagliata vengono riscaldati (cottura) a una temperatura tra i 54 ed i 57 °C;
- g) la cagliata, dopo l'immissione in stampi, viene sottoposta a pressatura con un peso di 1200 kg al massimo per 10 ore;
- h) dopo la pressatura e fino alla messa in salamoia, le forme vanno stoccate in stampi (evitando così la fuoriuscita del formaggio e ottenendo quella forma cilindrica caratteristica).

<sup>2</sup> La lavorazione del latte deve avvenire entro le 24 ore successive alla prima mungitura.

<sup>3</sup> A titolo di compensazione del quantitativo di latte necessario per la lavorazione, è consentito rinviare al giorno successivo la lavorazione di un quantitativo di latte pari a una forma di formaggio al massimo.

**Art. 10** Presame, colture, additivi e sostanze ausiliarie

<sup>1</sup> Per la fabbricazione dello *Sbrinz* sono indirettamente impiegati fermenti lattici specifici e in maggior parte termofili. I fermenti lattici sono definiti e venduti dal raggruppamento richiedente.

<sup>2</sup> È vietato l'uso di additivi o sostanze ausiliarie di lavorazione salvi il presame, i succedanei del caglio e il sale da cucina.

<sup>3</sup> È vietato l'uso di succedanei del caglio o di colture di batteri provenienti da organismi geneticamente modificati.

**Art. 11** Salatura

<sup>1</sup> Dopo la pressatura il formaggio viene immerso in salamoia ad almeno 20° Bé, per 15 giorni almeno, a una temperatura di 10 – 15 °C. Singole forme possono essere sottoposte a salatura a secco dopo essere state sotto salamoia per almeno 10 giorni.

<sup>2</sup> Dopo la salatura le forme vengono passate con una spazzola o con uno strofinaccio ruvido per rendere la crosta liscia e sottile. Contemporaneamente alla lavatura delle forme si provvede a smussare a mano i bordi.

## **Art. 12** Maturazione e stagionatura

### <sup>1</sup> Maturazione / «trasudazione»

Per 15 giorni almeno il formaggio viene fatto maturare a secco e trasudare a una temperatura di 12 – 20 °C. In superficie si forma una pellicola di grasso naturale.

### <sup>2</sup> Stagionatura:

Il formaggio viene stoccato all'asciutto nelle apposite cantine a una temperatura di 9-14 °C finché non risulti pronto per il consumo.

<sup>3</sup> Umidità relativa nelle cantine: dal 60 al 75 %.

<sup>4</sup> Lo *Sbrinz* dev'essere sottoposto a stagionatura per almeno 12 mesi nell'area geografica e deve avere una stagionatura minima di 18 mesi al momento dell'uscita dalle cantine.

## **Sezione 4** **Esame del prodotto finale**

### **Art. 13** Criteri di tassazione

<sup>1</sup> Lo *Sbrinz* viene valutato e classificato in base ai seguenti criteri:

- a) occhiatura;
- b) pasta;
- c) aroma (odore e gusto);
- d) aspetto esteriore, forma e idoneità allo stoccaggio.

<sup>2</sup> La valutazione si basa su una scala di 20 punti al massimo, segnatamente 5 per ogni singolo criterio (4 x 5 punti).

### **Art. 14** Tassazione

<sup>1</sup> La tassazione viene effettuata da una commissione nominata dal raggruppamento richiedente.

<sup>2</sup> La commissione valuta i formaggi di età superiore a 11 mesi conformemente alle disposizioni del manuale di controllo. Hanno diritto alla denominazione *Sbrinz* soltanto i formaggi che nella valutazione della qualità hanno ottenuto almeno 18 punti, con nota minima per singolo criterio mai inferiore a 4 punti, e che non sono stati declassati nel corso della stagionatura.

## **Sezione 5** **Contrassegno e certificazione**

### **Art. 15** Tracciabilità

La tracciabilità in qualsiasi fase della produzione viene garantita con un disciplinamento completo dei controlli, come stabilito nel manuale di controllo. Gli elementi fondamentali per la tracciabilità sono:

- a) registrazioni relative alla provenienza del latte;
- b) marchio di caseina;
- c) contrassegno del formaggio classificato.

**Art. 16** Contrassegno delle partite

<sup>1</sup> Durante il processo di fabbricazione risp. nelle aziende di fabbricazione, sulle forme devono essere riportati i seguenti contrassegni:

- a) marchio di caseina distribuito dal raggruppamento richiedente recante il numero di autorizzazione del caseificio, l'anno, il numero di serie e il logo Sbrinz (diametro del marchio di caseina: 60 mm).



- b) mese e giorno di fabbricazione.

<sup>2</sup> Il formaggio che nella tassazione non ottiene almeno 18 punti deve essere contrassegnato in modo corrispondente.

**Art. 17** Etichettatura e contrassegno dell'imballaggio

<sup>1</sup> Hanno diritto alla denominazione *Sbrinz* soltanto i formaggi che adempiono i requisiti posti dal presente elenco degli obblighi.

<sup>2</sup> Sull'imballaggio del formaggio *Sbrinz* confezionato e sull'etichetta della partita dev'essere menzionata la denominazione di origine protetta.

**Art. 18** Organismo di certificazione

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da: ProCert Safety AG, n° SCES 038.

<sup>2</sup> I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti separatamente nel manuale di controllo, redatto dall'organismo di controllo e dal raggruppamento richiedente. Sono vincolanti per tutti coloro che usufruiscono della DOP.