



Berna, 15 gennaio 2002

Riassunto della domanda di registrazione concernente lo *Sbrinz*

1. Raggruppamento richiedente

Sbrinz Käse GmbH, Merkurstrasse 2, 6220 Sursee

2. Nome del prodotto

Sbrinz

3. Protezione richiesta

Denominazione d'origine controllata (DOC)

4. Tipo di prodotto

Formaggio a pasta extra-dura

5. Prova della rappresentatività

Il raggruppamento è una S.a.r.l. formata da produttori lattieri, fabbricanti e commercianti di *Sbrinz*. In base al numero di membri nonché alla quota di latte risp. formaggio immesso dagli associati sul mercato indigeno, la Sbrinz Käse GmbH può essere considerata un raggruppamento rappresentativo.

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

Lo *Sbrinz* non figura quale standard né nel disegno dell'elenco delle categorie dell'Unione europea né nel Codex. Inoltre esso viene protetto quale denominazione di origine ai sensi dell'ordinanza del 10 dicembre 1981¹ concernente la designazione dei formaggi svizzeri nonché in base a vari accordi bilaterali sulla protezione delle denominazioni d'origine e di altre indicazioni geografiche.

7. Elementi storici

Secondo quanto riportato negli archivi statali di Berna, il formaggio duro tradizionalmente fabbricato nella Svizzera centrale già nel XVI secolo veniva trasportato a Brienz da dove veniva esportato. Varie fonti storiche testimoniano che a introdurre la denominazione *Sbrinz* furono gli Italiani che per indicare quel determinato tipo di formaggio facevano riferimento a Brienz, il luogo dove esso veniva commercializzato. In Svizzera esso veniva chiamato anche "Spalenkäse". Nel 1884 Fehr, già presidente della Banca federale SA, introduce la differenziazione tra la denominazione *Sbrinz* in riferimento al mercato d'esportazione e "Spalenkäse" in riferimento al consumo interno. Secondo quanto prescritto nel 1915 dall'Unione svizzera del commercio del formaggio, la denominazione *Sbrinz* doveva essere utilizzata soltanto in riferimento a determinati generi di formaggio da grattugiare, mentre la denominazione "Spalenkäse" veniva utilizzata per i formaggi da taglio.

¹ RS 817.141

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Le erbe foraggiere caratterizzate dal clima piovoso e umido della Svizzera centrale e la tradizione del pascolo delle vacche garantiscono la produzione di un latte di qualità. È proprio il latte crudo impiegato nella fabbricazione che conferisce allo *Sbrinz* quel suo tocco saporito. Assieme al foraggio grezzo, sono il metodo tradizionale di lavorazione in caldaie o vasche di rame e l'impiego di colture di fermenti lattici tradizionali a renderne inconfondibile il gusto.

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

Il foraggiamento privo d'insilati, la consegna del latte proveniente da un bacino di raccolta che non dista più di 30 chilometri dal caseificio, la limitazione dell'uso di sostanze ausiliarie salvi il presame, i succedanei del caglio e il sale da cucina e di fermenti lattici tradizionali, nonché la lavorazione del latte in caldaie o vasche di rame sono caratteristiche tradizionali dello *Sbrinz*.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

I Cantoni Svitto, Lucerna, Zugo, Obvaldo e Nidvaldo, il Distretto di Muri (Cantone Argovia), i Comuni di Obersteckholz, Lotzwil e Langenthal (Canton Berna) nonché i tre comprensori di raccolta del latte nei Distretti di See, Gaster e Neutoggenburg nel Cantone S. Gallo per i caseifici Walde, (8727 Walde), Steinenbrücke (8722 Kaltbrunn) e Schönenberg (9630 Wattwil).

b) Descrizione del prodotto

Lo *Sbrinz* è un formaggio grasso dalla pasta extra-dura, fabbricato dal latte crudo, caratterizzato da una crosta solida e secca, liscia, di colore da giallo chiaro a dorato e tallone dritto. Le forme hanno generalmente un diametro di 45-65 cm e un peso di 25-45 kg. Ha un gusto di base salato, leggermente agrodolce che sottolinea la nota fruttata e abbrustolita che richiama la cicoria. Lo *Sbrinz* ha una stagionatura minima di 16 mesi (di cui 12 nell'area geografica).

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Il latte utilizzato per la fabbricazione dello *Sbrinz* è ottenuto da vacche foraggiate senza insilati e con foraggio grezzo proveniente dall'area geografica nella misura di almeno il 70 per cento della razione. Il bacino di raccolta del latte ha un raggio massimo di 30 chilometri. La consegna del latte deve avvenire al massimo entro 15 ore dalla mungitura e la lavorazione entro 21 ore. È vietato qualsiasi trattamento termico prima della lavorazione. Le uniche sostanze ausiliarie consentite sono il presame, i succedanei del caglio non geneticamente modificati, il sale da cucina e i fermenti lattici tradizionali. 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 54 ed i 57° C. Dopo la pressatura il formaggio viene messo in salamoia per almeno 15 giorni. In seguito lo *Sbrinz* viene prima sottoposto a maturazione e a trasudazione per alcune settimane e poi lasciato stagionare in cantine. Sono indispensabili cure e trattamenti regolari.

d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto è garantita da: ProCert, SCES-Nr. 038.

I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo, redatto dall'organismo di certificazione e dal raggruppamento richiedente.

e) Etichettatura e tracciabilità

Durante la fabbricazione su ogni forma va apposto il marchio di caseina definito dal raggruppamento richiedente. Il marchio *Sbrinz* dev'essere apposto sulla parte centrale del tallone conformemente al logo riportato di seguito.

