



Berna, 23 gennaio 2001

Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Tête de moine, Fromage de Bellelay*

1 Raggruppamento richiedente

Organizzazione di categoria Tête de Moine, Fromage de Bellelay, Brunnmattstrasse 21, 3007 Berna.

2 Nome del prodotto

Tête de Moine, Fromage de Bellelay.

3 Protezione richiesta

Denominazione di origine controllata.

4 Tipo di prodotto

Formaggio

5 Prova della rappresentatività

L'organizzazione di categoria Tête de Moine, Fromage de Bellelay raggruppa tutti i caseifici che attualmente fabbricano il *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. I produttori sono rappresentati dalla loro cooperativa o dal loro raggruppamento. Gli addetti alla stagionatura sono rappresentati sia dai caseifici che si occupano in proprio della stagionatura del formaggio che dall'unica ditta di stagionatura e di commercio del settore.

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

La denominazione *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* è una denominazione d'origine in base all'ordinanza che disciplina la designazione dei formaggi svizzeri. Inoltre è protetta nel quadro degli accordi bilaterali sulla protezione delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine e delle altre denominazioni geografiche conclusi con vari Paesi, segnatamente con Francia, Spagna e Germania.

7 Elementi storici

Sono stati i monaci dell'ordine premonstratense ad introdurre tale formaggio. Infatti, originariamente la fabbricazione avveniva nel loro monastero nonché nelle fattorie da loro direttamente gestite. Solamente in seguito i monaci hanno insegnato ai contadini del posto questo metodo di fabbricazione. Verso il 1880, nascono così i primi caseifici locali.

La prima testimonianza scritta del termine "Bellelay" risale al 1570 in una lettera che l'allora abate di Bellelay invia al principe-vescovo di Basilea, nella quale si menzionano i "dryssing bel-

l'elay kess" (trenta formaggi di Bellelay) inviati dall'abate. Nel 1628, un'opera descrive per la prima volta il "fromage de Bellelay", precisando che si tratta di un formaggio particolarmente grasso e di qualità eccellente.

8 Prova del legame con l'ambiente geografico

Caratteristica del formaggio *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* è la sua forma piccola. Inoltre, esso non va tagliato; la sua struttura e pasta ne fanno un formaggio ideale per la raschiatura. È fabbricato a partire dal latte crudo prodotto da vacche nutrite esclusivamente con il foraggio prodotto dai pascoli delle regioni di montagna e d'estivazione. È vietata la somministrazione di insilati. L'utilizzo di colture dell'azienda, il latte crudo e la forma del formaggio sono elementi che attestano la tipicità del prodotto.

Il *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* è caratterizzato da una morgia umida dovuta allo sfregamento regolare delle forme durante la stagionatura. La stagionatura a partire dalla crosta contribuisce alla formazione dell'aroma tipico, grazie alla buona relazione tra forma e peso.

9 Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Sono stati i monaci dell'ordine premonstratense ad introdurre tale formaggio. Con il passare degli anni tali ancoraggi sociali sono scomparsi e tra il 1937 e il 1974 sono intervenuti notevoli cambiamenti nel metodo di fabbricazione del *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Infatti, questo formaggio ha perso la sua caratteristica di formaggio stagionale ed è stata abbandonata la cerchiatura in legno, mentre sono restati immutati gli elementi che ne dimostrano il legame al territorio, il latte crudo, il divieto d'utilizzare insilati, l'utilizzo di colture dell'azienda, di caldaie in rame e di assi in abete rosso per la stagionatura.

10 Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

L'area geografica comprende la regione di montagna e d'estivazione dei Distretti delle Franches Montagnes, di Porrentruy, di Moutier e di Courtelary, il Comune di Saulcy nonché la particella sulla quale è ubicato il caseificio di Courgenay.

b) Descrizione del prodotto

Il *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* è un formaggio a base di latte crudo, che si presenta come una forma cilindrica o leggermente bombata, con un diametro da 10 a 15 cm, un'altezza che corrisponde al 70-100 per cento del diametro e un peso da 0,7 a 2 kg. La crosta è dura, ricoperta di morgia, granulosa, umida, sana e dal colore bruno-rosso. La pasta è fine, di colore da avorio a giallo pallido, omogenea, collosa e cremosa. Si scioglie rapidamente in bocca ed è ideale per la raschiatura e il taglio. Il formaggio ha un leggero odore di crosta e di fungo ed un leggero aroma di fieno.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Per principio, il latte dev'essere fornito due volte al giorno. Qualora venisse effettuata un'unica fornitura, il latte dev'essere consegnato al caseificio ad una temperatura massima di 10° C. La battofugazione e l'ultrafiltrazione sono vietate. Le uniche tecniche di standardizzazione del contenuto di grasso autorizzate sono la scrematura naturale e la centrifugazione. Il latte è sottoposto all'azione di colture dell'azienda e presame, mentre è vietato l'impiego di organismi geneticamente modificati e di qualsiasi additivo. Il latte dev'essere trasformato entro 24 ore dalla mungitura. Va raffreddato e stoccato nel caseificio ad una temperatura massima di 15° C. Il

latte dev'essere lavorato in caldaie di rame. Il formaggio dev'essere fabbricato con latte di qualità casearia riscaldato ad una temperatura inferiore a 38° C. La cagliata è riscaldata ad una temperatura compresa tra 46° e 53° C e in seguito pressata. Su ogni forma di formaggio prodotta va apposto un marchio di caseina. Le forme vengono messe in salamoia per almeno 12 ore. Affinché la crosta si ricopra di morgia, nella fase di stagionatura il formaggio viene trattato periodicamente con batteri di *Brevibacterium linens* e acqua o con acqua salata. Il formaggio dev'essere lasciato stagionare su assi di abete rosso per almeno tre mesi.

d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto secondo la norma EN 45011 è garantita da: Organisme intercantonal de certification (OIC), Jordils 3, 1000 Losanna 6. Le procedure di controllo sono descritte nel manuale di controllo del *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

e) Etichettatura e tracciabilità

Il raggruppamento richiedente ha definito un'etichetta comune per il formaggio *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Per quanto concerne la tracciabilità, nel caseificio ogni forma prodotta è munita di un marchio di caseina, che indica il numero di ammissione del caseificio e la data di fabbricazione.

