



Elenco degli obblighi

Vacherin Mont-d'Or

Registrato quale denominazione d'origine protetta

in virtù della decisione datata 7 maggio 2003 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 5 gennaio 2006, 1° aprile 2008, 12 aprile 2010, 27 maggio 2014, 21 ottobre 2014, 8 ottobre 2015 e del 13 ottobre 2020.

Sezione 1 Disposizioni generali

Articolo 1 Nome e protezione

Vacherin Mont-d'Or, denominazione d'origine protetta (DOP)

Articolo 2 Area geografica

L'area geografica del *Vacherin Mont-d'Or* comprende:

- a. il Distretto del Giura-Nord vodese, tranne i seguenti Comuni: Belmont-sur-Yverdon, Bioley-Magnoux, Chamblon, Champvent, Chavannes-le-Chêne, Chêne-Pâquier, Cheseaux-Noréaz, Cronay, Cuarny, Démoret, Donneloye, Ependes, Essert-Pittet, Method, Molondin, Montagny-près-Yverdon, Orzens, Pomy, Rovray, Suchy, Suscévaz, Treycovagnes, Ursins, Valeyres-sous-Montagny, Valeyres-sous-Ursins, Villars-Epeney, Yverdon-les-Bains, Yvonand;
- b. il Distretto di Morges, tranne i seguenti Comuni: Denges, Echandes, Préverenges;
- c. i seguenti Comuni del Distretto Gros de Vaud: Bettens, Bournens, BousSENS, Daillens, Lussery-Villars, Mex, Penthalaz, Penthaz, Sullens, Vuflens-la-Ville;
- d. i seguenti Comuni del Distretto di Nyon: Essertines-sur-Rolle, Longirod, Marchissy, St-George;
- e. gli alpi dei Comuni di Bassins, Le Vaud, Arzier e St-Cergue; e
- f. gli alpi franco-svizzeri Châlet brûlé, Gaique, vieille Landeau, Pré-Loin, Petite-Landeau, Landeau neuve, Mauves, Lezinettes, Brûlée e Patzard.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Articolo 3 Caratteristiche fisiche

Forma, aspetto: forma rotonda, crosta lavata con leggere ondulazioni, morbida, di colore giallo ambrato a rosso bruno.

Altezza:	3 - 5 cm.
Cerchiatura:	il formaggio è racchiuso da una fascia di corteccia interna d'abete rosso, ricavato dall'area geografica.
Diametri e pesi:	il <i>Vacherin Mont-d'Or</i> può presentarsi in tre formati:
	piccolo o mini: 10 - 12 cm; 350 - 500 g.
	medio: 12 - 20 cm; 500 - 1,2 kg.
	grande: 20 - 32 cm; 1,2 - 3 kg.

Articolo 4 Caratteristiche chimiche

Tenore assoluto in acqua:	da 500 a 575 g/kg.
Tenore in acqua del formaggio sgrassato:	minimo 650 g/kg.
Tenore in sostanza grassa:	da 490 a 549 g/kg d'estratto secco.
Tenore in sale:	da 10 a 20 g/kg.

Articolo 5 Caratteristiche organolettiche

Consistenza:	pasta di consistenza molle, leggermente filante e pastosa, di color giallo avorio.
Gusto:	il gusto è leggermente salato, poco acido; il sapore è caratterizzato da un aroma di legno e resina d'abete rosso dovuto alla fascia e alla scatola.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

A. Produzione

Articolo 6 Condizioni generali per la produzione lattiera

Le aziende agricole la cui produzione lattiera viene trasformata in *Vacherin Mont-d'Or* devono rispettare le esigenze della produzione integrata o della produzione biologica.

Articolo 7 Foraggiamento

¹ Le aziende che producono latte destinato alla produzione di *Vacherin Mont-d'Or* devono rispettare le norme di foraggiamento senza insilati.

² Almeno il 70 per cento della razione calcolata in sostanza secca (SS) della totalità del bestiame lattiero deve provenire dalla superficie foraggiera dell'azienda.

³ L'urea e i prodotti che contengono urea nonché i foraggi che influenzano sfavorevolmente il gusto e l'odore del latte, quali porri, cavoli, rape e navoni sono vietati.

⁴ Il foraggio verde deve essere raccolto in modo adeguato e portato fresco in fattoria. Non deve scaldarsi prima di essere dato agli animali. Il termine massimo di consumo non deve superare due mungiture dopo la falciatura. Le mangiatoie devono essere pulite dai resti prima che sia portato nuovo foraggio verde.

⁵ Le disposizioni di cui al capoverso 1 per le vacche da latte si applicano soltanto durante il periodo di produzione del *Vacherin Mont-d'Or* e tenendo conto delle condizioni seguenti.

Il foraggiamento a base di insilati per le vacche da latte è autorizzato se il latte non è destinato alla fabbricazione di *Vacherin Mont-d'Or*. Se un'azienda comincia o riprende a produrre latte destinato alla fabbricazione di *Vacherin Mont-d'Or*, è tenuta a interrompere la somministrazione di insilati al più tardi dieci giorni prima della fornitura del latte al caseificio.

Articolo 8 Fornitura del latte al caseificio

Il latte deve essere fornito due volte al giorno al caseificio, immediatamente dopo la mungitura. La fornitura una volta al giorno è eccezionalmente autorizzata per produttori che:

- a. effettuavano la fornitura una volta al giorno prima del 5 ottobre 1998 e il cui latte era già trasformato in *Vacherin Mont-d'Or*;
- b. non trasportano il latte per una durata superiore ad un'ora e mezza.

Articolo 9 Raggio di approvvigionamento del caseificio

La raccolta del latte deve effettuarsi entro un raggio massimo di 25 km in linea d'aria cosicché il latte possa essere fornito o raccolto nelle migliori condizioni.

B. Fabbricazione del *Vacherin Mont-d'Or*

Articolo 10 Periodo di produzione

¹ La fabbricazione è stagionale e si svolge fra il 15 agosto e il 31 marzo. Un mese prima dell'inizio della fabbricazione, il raggruppamento richiedente fissa la data definitiva delle prime fabbricazioni.

² Al di fuori del periodo di fabbricazione, fabbricanti e affinatori non possono produrre formaggio simile racchiuso in una fascia di corteccia interna d'abete rosso e venduto in una scatola in abete.

Articolo 11 Condizioni di produzione per i caseifici

¹ I caseifici devono essere certificati da un organismo omologato secondo le norme di assicurazione della qualità.

² L'artigiano casaro deve essere titolare di un diploma ufficiale di casaro.

³ I fabbricanti o affinatori aventi una formazione equivalente al 5 ottobre 1998 sono esonerati dalla condizione del capoverso 2.

Articolo 12 Materia prima

Il latte di vacca è prodotto secondo le disposizioni definite al punto A e non può subire modifiche nella sua composizione ad eccezione della standardizzazione in sostanza grassa per centrifugazione. La reincorporazione di panna di siero è vietata.

Articolo 13 Riscaldamento del latte

¹ Il latte deve essere riscaldato almeno a una temperatura di 62° C per 15 secondi o a una combinazione temperatura/tempo giudicata equivalente.

² Deve reagire positivamente al test della fosfatasi.

³ È vietato qualsiasi altro trattamento del latte, meccanico, termico o d'altra natura.

Articolo 14 Presame, colture e sostanze ausiliarie

¹ Sono autorizzate solo le materie ausiliarie seguenti:

- a. il presame naturale;
- b. le colture selezionate e specifiche della trasformazione del *Vacherin Mont-d'Or*, ottenute unicamente in modo tradizionale e autorizzate dal raggruppamento richiedente;
- c. il sale da cucina.

² Sono vietati altri additivi o sostanze ausiliarie.

Articolo 15 Metodo di fabbricazione

¹ Tutto il latte della sera, filtrato, è stoccato per la notte a una temperatura di:

- 4 - 15° C se il latte è trasformato entro al massimo 20 ore dalla mungitura della sera precedente la fabbricazione;
- 4 - 13° C se il latte è trasformato entro 20 - 24 ore dalla mungitura della sera precedente la fabbricazione.

² L'aggiunta del presame deve avvenire entro 24 ore dalla mungitura della sera precedente la fabbricazione.

³ Dopo il taglio, i grani di cagliata devono essere grandi quanto una ciliegia. La temperatura di riscaldamento della cagliata si situa fra i 32 e i 38° C.

⁴ Le forme hanno un diametro di 10 - 33 centimetri e la pressatura deve essere lieve.

⁵ Al momento della sgocciolatura, la temperatura del locale deve essere fra i 20 e i 35° C e non ci deve essere corrente d'aria.

⁶ La cerchiatura si effettua dopo l'estrazione dalla forma con delle fasce di corteccia interna d'abete rosso tenute da un elastico o da un cavo di legno. Le fasce sono trattate per immersione in acqua ad un minimo di 90° C per 30 minuti o con qualsiasi altro trattamento termico giudicato equivalente.

⁷ Tutti i formaggi sono identificati da un marchio di caseina distribuito dal raggruppamento richiedente sotto il controllo dell'organismo di certificazione.

⁸ La salatura in salamoia avviene per immersione, per al massimo 4 ore, in una soluzione di acqua e sale a una concentrazione compresa tra 10 e 22° Bé, una temperatura tra 12 e 20° C e un'acidità tra 7 e 20° SH al massimo.

C. Stagionatura e affinazione

Articolo 16 Condizioni di produzione per gli affinatori

¹ Le imprese d'affinazione devono essere certificate da un organismo omologato secondo le norme di assicurazione della qualità.

² La formazione degli affinatori deve essere equivalente a quella dei casari e si applicano le relative disposizioni.

³ Fuori dalla stagione di produzione del *Vacherin Mont-d'Or*, nei locali d'affinazione possono essere affinati altri formaggi.

Articolo 17 Metodo d'affinazione

¹ La messa in cantina di formaggi bianchi (formaggi giovani senza crosta), disposti su assi in abete rosso, deve avvenire al più tardi entro 48 ore dall'inizio della fabbricazione. In seguito i formaggi saranno girati ogni giorno fino al primo lavaggio che avviene al più tardi al momento della comparsa della flora di oidio sulla superficie dei formaggi giovani.

² L'acqua del lavaggio può essere addizionata di poco sale. Colture di superficie possono essere autorizzate dal raggruppamento richiedente al fine di permettere di migliorare la qualità del prodotto.

³ I formaggi verranno in seguito girati e lavati a dipendenza dello stato di asciugamento della crosta, ma almeno una volta ogni tre giorni.

⁴ La durata d'affinazione è di almeno 17 giorni a una temperatura compresa tra 6 e 16° C nonché a un tasso d'umidità relativa di almeno l'85 per cento. Tuttavia, durante la prima settimana d'affinazione la temperatura non scenderà al di sotto di 9° C.

Articolo 18 Inscatolamento

¹ L'inscatolamento avviene alla fine del periodo d'affinazione.

² L'elastico o il cavo di legno è rimosso. La fascia viene incisa e il *Vacherin Mont-d'Or* viene messo in una scatola nuova in abete rosso; tale scatola deve essere pulita e avere un diametro leggermente inferiore a quello del formaggio, in modo da ottenere le ondulazioni desiderate. Infine, la crosta del formaggio viene lavata. Dopo l'inscatolamento, la scatola deve essere pulita.

³ Lo spazio tra la superficie del *Vacherin Mont-d'Or* e il coperchio della scatola è 15 millimetri al massimo.

Articolo 19 Stoccaggio

Le forme di *Vacherin Mont-d'Or* inscatolate vengono depositate in celle frigorifere, la cui temperatura è compresa tra 0 e 5° C.

Articolo 20 Vendita

Il periodo di vendita è compreso fra settembre e aprile.

Sezione 4 Test del prodotto finito

Articolo 21 Sistema di tassazione del formaggio

¹ La scala di tassazione permette di stabilire se i formaggi di una partita sono idonei ad essere venduti con la denominazione *Vacherin Mont-d'Or*.

²

Criteri	Descrizione	Punti
Aspetto esterno, inscatolamento	formato, pulizia, imballaggio	4
Crosta	aspetto, colore	4
Pasta	colore, consistenza	6
Gusto e aroma	leggermente salato, reso tipico dalla corteccia d'abete rosso	8
Totale		22

³ Nella valutazione possono essere assegnati mezzi punti. Al di sotto dei 16 punti, la partita in questione non è commercializzabile sotto la denominazione *Vacherin Mont-d'Or*. I formaggi declassati portano sulla ripiegatura la menzione "seconda scelta" stampata con un timbro umido in caratteri grandi almeno quanto quelli della denominazione specifica. Tali formaggi sono venduti senza coperchio e con una pellicola di plastica. Sono designati dalla denominazione specifica "formaggio a pasta molle". Il nome del fabbricante è menzionato sull'etichetta.

⁴ L'organismo di certificazione nomina su proposta del raggruppamento richiedente una commissione di tassazione composta da 4-6 persone, con almeno un rappresentante di ogni partner della filiera.

⁵ Una volta al mese la commissione di tassazione si riunisce e valuta formaggi prelevati a caso dalle cantine di tutti i fabbricanti.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Articolo 22 Etichettatura e condizionamento

¹ All'uscita dalle cantine tutte le forme di *Vacherins Mont-d'Or* devono obbligatoriamente essere vendute in scatole con o senza coperchio con le caratteristiche seguenti:

- Legno d'abete rosso ottenuto dall'area geografica;
- Dimensioni: spessore massimo del coperchio: 6 mm
spessore massimo del fondo: 7 mm
altezza massima della ripiegatura: 6 cm
spessore massimo della ripiegatura: 1,5 mm

² Oltre ai formati definiti all'articolo 3, il formaggio può presentarsi come:

- Mezza forma di peso compreso tra 260 e 350 grammi;

- Fetta pretagliata di peso compreso tra 150 a 300 grammi.

Le scatole delle forme di *Vacherin Mont d'Or* piccolo o mini e mezzo devono essere commercializzate senza coperchio. Le fette pretagliate devono essere commercializzate in scatole di abete rosso rispettando la tracciabilità. Nei punti di vendita self-service, esse devono essere munite di un'etichetta individuale rispettando la tracciabilità della partita.

³ Le scatole devono portare il logo comune *Vacherin Mont-d'Or* riportato di seguito e menzionare il nome o la ragione sociale del fabbricante o dell'affinatore. La marchiatura delle scatole deve essere effettuata tramite pirografia o, qualora non fosse possibile, per etichettatura. Per le riserve locali è autorizzato il timbro umido.



⁴ Al centro del logo possono figurare le indicazioni o segni grafici supplementari seguenti:

- a. Indirizzo del fabbricante o dell'affinatore, all'occorrenza, nome o ragione sociale. Tali menzioni devono avere un legame con il processo di trasformazione e/o affinazione, in particolare i nomi di luogo devono corrispondere al luogo effettivo di fabbricazione e/o affinazione.
- b. Marchi e segni grafici.

Articolo 23 Tracciabilità

¹ I marchi di caseina e la marchiatura delle scatole costituiscono gli elementi essenziali della tracciabilità.

² Il numero del fabbricante (numero d'autorizzazione), il numero della partita nonché il numero della settimana d'uscita sono stampati sulla scatola o su un'etichetta incollata sulla pellicola.

Articolo 24 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: Organisme Intercantonal de Certification (OIC), SCES 054.

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo e sono vincolanti per tutti gli operatori della filiera.