



## Riassunto della domanda di registrazione concernente il *Vacherin Mont d'Or*

### 1 Raggruppamento richiedente

*Interprofession du Vacherin Mont d'Or*, Rue Grenade 40, 1510 Moudon

### 2 Nome del prodotto

*Vacherin Mont d'Or*

### 3 Protezione richiesta

Denominazione d'origine controllata

### 4 Tipo di prodotto

Formaggio a pasta molle e crosta lavata

### 5 Prova della rappresentatività del raggruppamento richiedente

L'*Interprofession du Vacherin Mont d'Or* riunisce l'insieme della filiera. Di conseguenza, il 100 per cento della produzione proviene dai membri dell'*Interprofession*.

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

Il *Vacherin Mont d'Or* è protetto come indicazione di provenienza dall'ordinanza del 10 dicembre 1981 concernente la designazione dei formaggi svizzeri (RS 817.141). Inoltre, è protetto anche nel quadro dei diversi accordi bilaterali concernenti la protezione delle indicazioni di provenienza, delle denominazioni d'origine e altre denominazioni geografiche. Il *Vacherin Mont d'Or* non ha mai lasciato la sua culla d'origine, la Vallée de Joux e il Giura. La denominazione stessa *Vacherin Mont d'Or* non è mai stata usurpata.

### 7 Elementi storici

La leggenda racconta che un soldato francese, durante la guerra del 1870, ha portato con sé il segreto della fabbricazione del *Vacherin Mont d'Or* e, dopo essersi stabilito ai Charbonnières l'ha rivelato ai suoi conterranei. Tuttavia, già la legge del 6 giugno 1812 concernente i pedaggi menziona i *vacherin* sotto la rubrica "formaggi". Anche un manoscritto del 1823 redatto da un taverniere dei Charbonnières e un libro di conti del 1845, riportano acquisti e forniture di *vacherin*.

Sugli alpi della Vallée de Joux si cominciò a fabbricare formaggi più piccoli a fine stagione, quando la produzione del latte diminuiva. Tali piccoli formaggi furono chiamati "vacherin", analogamente ai formaggi di capra chiamati "chevrotins". Nel diciannovesimo secolo il termine "vacherin" fu a poco a poco sostituito da "Mont d'Or" o "Vacherin Mont d'Or", come testimoniano

numerosi documenti commerciali e fatture.

## **8 Prova del legame con l'ambiente geografico**

Quando, a fine stagione, il latte cominciò a mancare, si fabbricarono i *vacherin*. Visto che la loro pasta era molle, diventò necessario fasciarli utilizzando la materia prima della regione: il legno di abete. Il *Vacherin Mont d'Or* è fasciato con legno di abete rosso e imballato in una scatola dello stesso legno. Considerato che la pasta del *Vacherin Mont d'Or*, essendo estremamente delicata, non sopporta il caldo eccessivo, si spiega perché la sua fabbricazione si estende dal 15 agosto al 31 marzo.

## **9 Prova che i metodi sono locali, leali e costanti**

Malgrado gli adattamenti resi necessari in ragione delle esigenze più severe in materia d'igiene, talune pratiche artigianali sono state mantenute: la raccolta del latte due volte al giorno, la cerchiatura dei formaggi freschi con legno di abete rosso, l'affinazione su tavolette in legno d'abete e l'inscatolamento. I produttori hanno introdotto "l'azienda comunitaria" dopo essersi resi conto che il *Vacherin Mont d'Or* fa parte del patrimonio nazionale e che la sua qualità irreprensibile deve essere conservata.

## **10 Elenco degli obblighi**

### **a) Area geografica**

L'area geografica comprende i Distretti della Vallée de Joux, Orbe, Grandson, Aubonne, Cossonay e Morges ad eccezione dei Comuni di Ecublens, Bussigny, Préverenges, Echandens, Chavannes/Renens, Villars-Ste-Croix, St-Sulpice e Denges. Sono compresi in tale area anche i Comuni di Orges e Vugelles-la-Mothe del Distretto di Yverdon, gli alpi dei Comuni di Bassins, Le Vaud, Arzier e Saint-Cergue nonché gli alpi franco-svizzeri Châlet brûlé, Gaique, vielle Landeau, Pré-Loin, Petite-Landeau, Landeau neuve, Mauves, Lezinettes, Brûlée e Patzard.

### **b) Descrizione del prodotto e delle caratteristiche principali**

Il *Vacherin Mont d'Or* è un formaggio a crosta lavata con leggere ondulazioni di colore giallo ambrato a rosso bruno. La sua pasta è molle, leggermente filante e di color giallo avorio. Il *Vacherin Mont d'Or* è rotondo, di un diametro fra i 10 e i 32 centimetri e racchiuso da una fascia di abete rosso. Dopo l'affinazione viene messo in una scatola dello stesso legno. Ha un gusto leggermente salato, poco acido e caratterizzato da un aroma di legno e resina d'abete rosso.

### **c) Descrizione del metodo di fabbricazione**

Il latte deve provenire dalle aziende agricole che praticano la produzione integrata o biologica e che devono rispettare le norme di foraggiamento stipulate nell'elenco degli obblighi, come l'astenersi dalla somministrazione di insilati. Il latte è fornito al caseificio due volte al giorno e il raggio di approvvigionamento non supera i 20 km. Oltre al latte sono autorizzati per la fabbricazione solo caglio, sale da cucina e colture selezionate. La cerchiatura si effettua con delle fasce in legno di abete rosso. Durante i 17-25 giorni di affinazione i formaggi sono disposti su tavolette d'abete rosso. Il casaro e l'affinatore devono essere certificati secondo le norme ISO 9002 ed essere titolari di un diploma ufficiale di casaro o di una formazione equivalente.

**d) Organismo di certificazione**

La certificazione del prodotto è garantita secondo la norma EN 45011 da: Organisme Inter-cantonal de Certification (OIC), Jordils 1, 1000 Losanna 6. I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo del *Vacherin Mont d'Or*.

**e) Etichettatura e tracciabilità**

Il raggruppamento richiedente ha definito un logo per il *Vacherin Mont d'Or*. Per quanto concerne la tracciabilità, i *Vacherins Mont d'Or* devono portare una pirografia o un'etichetta con la menzione "Vacherin Mont d'Or" nonché una numerazione che permette di risalire lungo una partita di fabbricazione.

