



Elenco degli obblighi

Vacherin fribourgeois

Registrata quale denominazione di origine protetta (DOP)

in virtù della decisione del 22 dicembre 2005 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 27 maggio 2014, del 11 luglio 2018, del 6 giugno 2019 e del 22 febbraio 2023.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Vacherin fribourgeois, denominazione di origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

L'area geografica del *Vacherin fribourgeois* è il Cantone Friburgo nonché il Comune bernese di Münchenwiler. La produzione di latte, la trasformazione e l'affinazione si effettuano esclusivamente nel Cantone Friburgo nonché nel Comune summenzionato.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

Forma e aspetto: forma rotonda con scalzo da diritto a leggermente convesso la cui crosta è di colore bruno-giallastro che va dal bruno-grigiastro al bruno-rossastro.

Crosta: crosta ricoperta di morgia, pulita, liscia addirittura ondulata o con pieghe.

Cerchiatura: fascia di garza o cintura in legno d'abete rosso.

Dimensioni: - diametro : 30 - 40 cm
- altezza : 6 - 9 cm

Peso: 6 - 10 kg

Occhiatura: occhi piccoli di forma generalmente irregolare.

Pasta: semidura (pasta pressata non cotta) adatta al taglio, di colorazione da avorio a giallo paglierino. La pasta deve fondersi in presenza d'acqua a una temperatura inferiore a 48° C.

Elenco degli obblighi per *Vacherin fribourgeois DOP*

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Materia grassa:	min. 260 g per kg di formaggio
Tenore in acqua:	max. 465 g per kg di formaggio
Sale (cloruro di sodio):	max. 20 g per kg di formaggio
Tenore in materia grassa nell'estratto secco:	480 - 549 g per kg di MG/ES
Tenore relativo in acqua del formaggio sgrassato:	541 - 650 g per kg FS

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

Consistenza:	cremosa e tenera, fine o leggermente irregolare.
Odore:	burroso, più pronunciato con l'età, caratterizzato da una nota fruttata.
Gusto:	piacevole, moderato e aromatico. Tendenza acidula e leggermente amarognola.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

A Produzione del latte

Art. 6 Divieto di uso di insilati

È vietato somministrare insilati di qualsiasi tipo nella razione delle vacche il cui latte è destinato alla fabbricazione di *Vacherin fribourgeois*.

Art. 7 Composizione della razione

Il 70 per cento della razione calcolata in materia secca (MS) per il bestiame lattifero deve provenire dalla superficie foraggiera dell'azienda.

Art. 8 Alimenti vietati

¹ È vietato somministrare insilati, urea e suoi derivati come pure sali d'ammonio.

² Sono considerati altresì insilati, ai sensi del presente elenco degli obblighi, la polpa e le foglie di barbabietola, il granoturco trinciato immagazzinato da più di 24 ore, le foglie di pisello, le trebbie di birra, le balle di foraggio fasciate e gli altri foraggi immagazzinati in depositi di fortuna nel corso di più settimane.

³ Il granoturco e altri cereali umidi trattati con l'acido propionico, con altri additivi o metodi diversi sono equiparabili agli insilati.

Art. 9 Deroga al divieto di foraggiamento di insilati

In casi eccezionali al bestiame giovane possono essere somministrati insilati di mais, purché i locali di detenzione del bestiame giovane siano ben distanti da quelli di stoccaggio degli alimenti per animali e siano separati da quelli destinati alle vacche lattifere.

Art. 10 Criteri di qualità del latte

Oltre ai criteri di assicurazione della qualità, viene controllato il tenore in germi butirrici e propionici del latte.

Art. 11 Lavorazione del latte

Il lavoro in caldaia o il trattamento termico e la stagionatura si svolgono al massimo entro 24 ore dalla prima mungitura.

B Fabbricazione del formaggio

Art. 12 Materia prima e trattamento del latte

¹ Il latte crudo di vacca senza alcuna modifica della composizione, ad eccezione della standardizzazione della materia grassa, è ammesso come materia prima esclusiva. L'incorporazione è vietata.

² Sono vietati i trattamenti meccanici del latte quali microfiltrazione o ultrafiltrazione.

³ Il latte di fabbricazione può subire una sola termizzazione.

Art. 13 Caglio, colture di batteri lattici e materie ausiliarie tecnologiche

¹ Gli stomaci utilizzati per la fabbricazione di caglio provengono da mandrie nelle quali non è mai stato individuato nessun animale che presentasse sintomi dell'ESB.

² Per la fabbricazione del *Vacherin fribourgeois* sono vietate tutte le colture di batteri lattici modificate geneticamente. L'inoculazione del latte di fabbricazione deve essere realizzata esclusivamente con colture specifiche al *Vacherin fribourgeois*. Il raggruppamento richiedente stila la lista delle colture madri utilizzate per la fabbricazione del *Vacherin fribourgeois*.

³ È vietato l'uso di qualsiasi altro additivo.

Art. 14 Attrezzatura delle aziende

¹ La fabbricazione deve essere eseguita in caldaie di rame.

² La fabbricazione nelle caldaie in acciaio inossidabile che erano impiegate prima del 22 agosto 1997 per la produzione di *Vacherin fribourgeois* è autorizzata fino alla loro sostituzione.

Art. 15 Fabbricazione

¹ Il latte di caseificio è inoculato con batteri lattici giusta l'articolo 13.

² Le differenti fasi di fabbricazione del *Vacherin fribourgeois* sono le seguenti:

- a) aggiunta del presame ad una temperatura di 32 – 33° C;
- b) taglio della cagliata fino all'ottenimento di grani di dimensione compresa tra un chicco di grano e quella di una nocciola;
- c) riscaldamento a una temperatura tra i 30 e i 36° C;
- d) miscelazione meccanica o manuale;
- e) eventuale riposo.

³ La riduzione del lattosio si effettua aggiungendo acqua potabile fino a un massimo del 20 per cento del volume del latte contenuto nella caldaia.

⁴ Per la pressatura, la cagliata è posta in stampi del diametro compreso tra i 30 e i 40 cm.

⁵ La salatura è effettuata previa messa in salamoia o manualmente, sfregando la superficie delle forme. In caso di messa in salamoia, devono essere rispettate le condizioni seguenti:

- a) temperatura: tra 8 e 18° C;
- b) concentrazione: tra 18 e 22° Bé.

⁶ La cerchiatura deve essere effettuata entro 7 giorni dalla fabbricazione.

C Affinazione

Art. 16 Parametri d'affinazione

¹ Dopo la fabbricazione, il formaggio è immagazzinato durante 30 giorni in una cantina "calda" (12 - 18° C) e umida (88 - 96%).

² Ogni forma è girata più volte alla settimana e sfregata con acqua morgia e/o acqua leggermente salata. La formazione della crosta si ottiene grazie a questo trattamento regolare con l'acqua, eventualmente con aggiunta di sale e/o di "Brevibacterium linens" selezionato o naturale, di colture specifiche autorizzate. È vietato l'utilizzo di agenti antimicrobici.

³ L'affinazione viene effettuata su assi di abete rosso "picea abies".

Art. 17 Stoccaggio

Al termine della maturazione, il formaggio è affinato in una cantina più fredda (10 -16° C) e leggermente più umida (90 - 96%). Ogni forma è girata almeno una volta alla settimana e sfregata con acqua fresca o leggermente salata.

Art. 18 Durata minima d'affinazione

La durata minima d'affinazione delle forme è 9 settimane. La cantina d'affinazione deve situarsi nel Cantone di Friburgo.

Sezione 4 Test del prodotto finito

Art. 19 Tassazione

¹ L'organismo di certificazione nomina, su proposta del raggruppamento richiedente, la Commissione di tassazione. Quest'ultima si compone di cinque membri rappresentanti: la fabbricazione, l'affinazione e il raggruppamento richiedente.

² Le produzioni di ogni fabbricante di *Vacherin fribourgeois*, ad eccezione di quelle di *Vacherin fribourgeois* d'alpe, sono controllate almeno tre volte l'anno dalla Commissione di tassazione. I controlli si svolgono nei siti di fabbricazione o nelle aziende di affinazione.

³ La Commissione di tassazione preleva campioni presso tutti i fabbricanti per effettuare controlli batteriologici conformemente alla legislazione sulle derrate alimentari.

Art. 20 Criteri di tassazione

¹ La tassazione è eseguita in base ai criteri seguenti:

Elenco degli obblighi per *Vacherin fribourgeois* DOP

- a) caratteristiche organolettiche;
- b) caratteristiche fisiche;
- c) caratteristiche chimiche;
- d) caratteristiche batteriologiche;
- e) attitudine alla fusione.

² Ogni criterio è valutato con un massimo di 5 punti. Per poter utilizzare la denominazione *Vacherin fribourgeois*, il formaggio deve ottenere un minimo di 17 punti su un totale di 25 punti e nessun voto al disotto di 3 punti.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 21 Marchio di tracciabilità

¹ La tracciabilità del *Vacherin fribourgeois* è garantita da un marchio di caseina e dalla marchiatura della fascia di garza o della cintura in legno d'abete rosso.

² Un marchio di tracciabilità delle forme di *Vacherin fribourgeois* va obbligatoriamente impresso sulla crosta; esso deve essere leggibile, riportare il nome *Vacherin fribourgeois* o "VF" e indicare la data di fabbricazione o della partita e il numero d'autorizzazione del sito di produzione.

³ La fascia di cerchiatura è distribuita dal raggruppamento richiedente sotto la sorveglianza dell'organismo di certificazione. Il suo prezzo è identico per tutti i fabbricanti e permette di coprire:

- a) i costi di produzione della fascia di cerchiatura;
- b) i costi di certificazione;
- c) i costi legati alla difesa della denominazione *Vacherin fribourgeois*.

Art. 22 Etichettatura e condizionamento

¹ Le esigenze minime d'etichettatura per le forme intere, le mezze forme e i pezzi di formaggio tagliati e venduti in confezione sono:

- a) uno dei due logo ufficiali del *Vacherin fribourgeois*:



- b) la menzione “Appellation d’origine protégée” o il logo seguente:



- c) se del caso, il logo del marchio privato dei fabbricanti o case commerciali.

Elenco degli obblighi per *Vacherin fribourgeois* DOP

² Il colore del logo ufficiale del *Vacherin fribourgeois* è nero su sfondo bianco. È inoltre autorizzato l'impiego del colore bianco su sfondo nero o di un altro colore scuro. L'utilizzo della barra con la parola "Switzerland" è facoltativo.

³ Il logo del marchio di cui al capoverso 1 lettera c non può essere più grande e comparire più volte del logo ufficiale del *Vacherin fribourgeois*.

Art. 23 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: Organisme Interkantonal de Certification (OIC), SCESp 0054.

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo del *Vacherin fribourgeois* vincolante per tutti gli operatori della filiera.