



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 e del 11 luglio 2018.

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 i Comuni bernesi di Clavaleyres e Münchenwiler. La produzione di latte, la trasformazione e l'affinazione si effettuano esclusivamente nel Cantone Friburgo nonché nei Comuni summenzionati.

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 Concimazione

I concimi provengono dall'azienda. I concimi minerali sono accettati secondo le norme PER.

Art. 11 Criteri di qualità del latte

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

Art. 12 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. 13 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. 14 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. 15 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. 16 Fabbricazione

¹ Il latte di caseificio è inoculato con batteri lattici giusta l'articolo 14.

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. 17 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. 18 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. 19 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. 20 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. 21 Criteri di tassazione

¹ La tassazione è eseguita in base ai criteri seguenti:

- 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. 22 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. 23 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. 24 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 1, CP 128, 1000 Losanna 6, SCES 054.*

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