



RIASSUNTO DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE CONCERNENTE IL *Vacherin fribourgeois*

1. Raggruppamento richiedente

Nome: Interprofession du Vacherin Fribourgeois

Indirizzo: Rue Condémine 56, 1630 Bulle 2

Composizione: Produttori e addetti alla trasformazione

2. Nome del prodotto

Vacherin fribourgeois

3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta.

4. Tipo di prodotto

Formaggio a pasta pressata non cotta semidura.

5. Prova della rappresentatività

L'Interprofession du Vacherin Fribourgeois è un'associazione finalizzata a registrare la denominazione *Vacherin fribourgeois* e a salvaguardare il rispetto del suo utilizzo. Raggruppa i caseifici, i fabbricanti e gli addetti all'affinazione del *Vacherin fribourgeois*.

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

Il *Vacherin fribourgeois* è una denominazione di origine in virtù dell'ordinanza del 10 dicembre 1981¹ concernente la designazione dei formaggi svizzeri. Inoltre, i nomi dei Cantoni svizzeri sono protetti nel quadro degli accordi bilaterali sulla protezione delle indicazioni geografiche di provenienza, delle denominazioni di origine e delle altre denominazioni geografiche conclusi con diversi Paesi, segnatamente Francia, Spagna e Germania.

7. Elementi storici

Il *Vacherin fribourgeois* deve il suo nome alla parola latina "vaccharinus", che significa "piccolo vaccaro". Vacherin è il nome di un piccolo formaggio che il vaccaro fabbricava per uso personale. Una leggenda vuole anche che un monaco friburghese del monastero di Montserrat, Vaccharinus, custodisse il segreto di fabbricazione di un formaggio squisito, di cui andavano matti i monaci spagnoli. La comparsa del termine "Vacherin" risale almeno al 1420, quando una sentenza arbitrale condannò il priore di Broc ad offrire dodici "Vacherin" della Contea di Gruyère al

¹ RS 817.141

priore di Lutry. Il *Vacherin fribourgeois* si diffuse con la comparsa, all'inizio del XIX secolo, dei caseifici di paese. La sua area di fabbricazione si estese poco a poco verso la pianura, perdendo la sua caratteristica stagionale. La denominazione *Vacherin fribourgeois* è più recente. La si trova definita nell'ordinanza del DFI del 10 dicembre 1981 concernente la denominazione dei formaggi svizzeri.

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Pluviometria ben ripartita sull'arco dell'anno e terra grassa conferiscono alla regione una produzione foraggiera di qualità. Inoltre, il divieto di uso di insilati (ad eccezione dell'insilato di granturco somministrabile al bestiame giovane a determinate condizioni), il requisito secondo cui il 70 per cento della razione calcolata in materia secca per il bestiame lattifero deve provenire dalla superficie foraggiera dell'azienda nonché il divieto di determinati alimenti come polpa e foglie di barbabietola o di pisello rappresentano i principali elementi tipici del *Vacherin fribourgeois*.

L'uso di caldaie in rame, la lavorazione del latte entro 24 ore dalla prima mungitura, il ricorso a colture specifiche del *Vacherin fribourgeois*, il riscaldamento del latte ad una temperatura relativamente bassa così come l'affinazione su assi di abete rosso (*Pinus abies*) sono elementi chiave che richiamano il legame con l'ambiente geografico.

9. Prova che i metodi sono locali, leali e costanti

Un tempo, il *Vacherin fribourgeois* era un formaggio domestico fabbricato sull'alpe. Con il passare degli anni, ha perso la sua caratteristica stagionale e le forme non sono più sistematicamente circondate da una cintura di legno di abete. Tuttavia si può affermare che questa evoluzione è giustificata e non pregiudica affatto il legame con l'ambiente geografico.

10. Elenco degli obblighi

a) Delimitazione dell'area geografica

Cantone di 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.

b) Descrizione del prodotto

Il *Vacherin fribourgeois* è un formaggio a pasta semidura, adatto per essere fuso a bassa temperatura. Ha una 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. È apprezzato sia come formaggio da dessert che come formaggio per le famose fondue "metà-metà" e alla friburghese con solo formaggio Vacherin.

c) Descrizione del metodo di fabbricazione

Il *Vacherin fribourgeois* è prodotto a partire da latte crudo o termizzato. Sono vietati i trattamenti meccanici del latte quali microfiltrazione o ultrafiltrazione. La lavorazione del latte e la stagionatura si svolgono al massimo entro 24 ore dalla prima mungitura. Il latte è inoculato con batteri lattici e con colture specifiche del *Vacherin fribourgeois*. L'aggiunta del presame avviene ad una temperatura di 30 – 33° C. Dopo la fabbricazione, il formaggio è immagazzinato durante 30 giorni in una cantina "calda" (12 - 18° C) e umida (88 – 96%). L'affinazione viene effettuata su assi di abete rosso "*Pinus abies*" e dura almeno 9 settimane.

d) Organismo di certificazione

La certificazione del prodotto in conformità della norma EN 45'011 è garantita dall'OIC. I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo del *Vacherin fribourgeois* vincolante per tutti gli operatori della filiera.

e) Elementi specifici della caratterizzazione e tracciabilità

Sull'etichetta del *Vacherin fribourgeois* sono menzionati:

- a) il logo ufficiale *Vacherin fribourgeois* riportato di seguito:



- b) la menzione “Denominazione di origine protetta” o il logo DOP;
- c) se del caso, il logo del marchio privato dei fabbricanti o delle case commerciali.

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