



Riassunto della domanda di registrazione concernente il Werdenberger Sauerkäse, il Liechtensteiner Sauerkäse e il Bloderkäse

1. Raggruppamento richiedente

Verein Sauerkäse – Bloderkäse, Gublenstrasse 1271, 9651 Ennetbühl

2. Nome del prodotto

Werdenberger Sauerkäse, Liechtensteiner Sauerkäse e Bloderkäse (di seguito indicati con "*Sauerkäse/Bloderkäse*").

3. Protezione richiesta

Denominazione di origine protetta (DOP).

4. Tipo di prodotto

Bloderkäse: formaggio non stagionato (formaggio fresco) a base di latte scremato, ottenuto mediante la coagulazione acida del latte.

Sauerkäse: formaggio a pasta molle stagionato a base di latte scremato, con pelle giallastra, gelatinosa, ottenuto mediante la coagulazione acida del latte.

5. Prova della rappresentatività

15 dei complessivi 20 produttori di *Sauerkäse/Bloderkäse* sono membri del raggruppamento richiedente (75%). I membri producono annualmente circa 47.5 tonnellate di *Sauerkäse/Bloderkäse* su un volume di produzione annuo di 51 tonnellate (93%). Il raggruppamento può essere ritenuto rappresentativo in quanto comprende oltre il 60 per cento dei produttori e addetti alla trasformazione, fabbrica oltre la metà del volume di produzione annuo ed è organizzato secondo principi democratici.

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

Il *Sauerkäse/Bloderkäse* è fabbricato esclusivamente in un'area di produzione molto ristretta. Al di fuori dell'area circoscritta non sono noti prodotti simili né imitazioni. Ciò è confermato anche dagli elementi storici del fascicolo.

7. Elementi storici

La fabbricazione di formaggio mediante coagulazione acida del latte trae origine dalla tradizione dei popoli nomadi dell'oriente. È probabilmente la forma più primitiva di caseificazione. Può essere fatta risalire al Medioevo (XIV secolo) e viene praticata da secoli nel Principato del Liechtenstein, nel Werdenberg, nel Toggenburgo e nel Voralberg. Nelle registrazioni storiche sulle forniture di formaggio dagli alpi del Toggenburgo superiore al convento di San Gallo veniva esplicitamente menzionato se si trattava di formaggio ottenuto mediante l'aggiunta di caglio e pertanto si può dedurre che in tutti gli altri casi si trattava generalmente di *Sauerkäse/Bloderkäse*. La razione principale della truppa di San Gallo nell'assedio di Waldshut nel 1468 comprendeva anche *Bloderkäse* dalla Thurtal superiore. Da antichi documenti del Werdenberg emerge che i contadini, uomini non liberi, dovevano versare tributi al conte o al landfogto sotto forma di *Sauerkäse*. La fabbricazione del *Sauerkäse* avveniva unicamente nel Canton San Gallo e nel Principato del Liechtenstein quasi esclusivamente in regioni con numerosi alpi, ossia nei Distretti del Toggenburgo superiore e di Werdenberg, nonché nel Comune di Amden (stretta correlazione con il Toggenburgo superiore).

8. Prova del legame con l'ambiente geografico

Il *Sauerkäse/Bloderkäse* è frutto di specifiche condizioni climatiche e topografiche. La regione prealpina è caratterizzata da forti precipitazioni e condizioni topografiche sfavorevoli. La produzione e la valorizzazione del latte hanno quindi assunto una notevole valenza, specie in regioni difficilmente accessibili. A causa dell'inesistenza di alpi comunitari, delle lunghe distanze che separavano gli alpi dal fondovalle e della mancanza di strade e di mezzi adeguati per il trasporto del latte i contadini erano costretti a trasformare il latte in loco. La soluzione migliore era fabbricare *Sauerkäse/Bloderkäse*. Il *Sauerkäse/Bloderkäse* poteva essere consumato in qualsiasi momento, indipendentemente dal grado di stagionatura. Veniva accompagnato soprattutto con pane, ma anche con patate o "Ribel", e rappresentava un'importante fonte di proteine.

9. Descrizione dei metodi locali, leali e costanti

Eccezion fatta per determinati progressi tecnici, il metodo di fabbricazione è rimasto invariato nei secoli. Il latte viene fatto coagulare aggiungendo fermenti lattici naturali. Non vengono utilizzati additivi né sostanze ausiliarie. È possibile definire tradizionale e unico soprattutto il processo di stagionatura del *Sauerkäse*, durante il quale sulla superficie del formaggio si sviluppa una pelle gelatinosa, giallognola che lentamente cresce verso l'interno.

10. Elenco degli obblighi

a. Delimitazione dell'area geografica

L'area geografica del *Sauerkäse/Bloderkäse* comprende 12 Comuni del Canton San Gallo (Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams, Sennwald, Wildhaus, Alt St. Johann, Stein, Nesslau-Krummenau, Ebnat-Kappel e Amden) e tutti i Comuni del Principato del Liechtenstein.

b. Descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche principali

Il *Bloderkäse* è un formaggio non stagionato (formaggio fresco) a base di latte scremato. È ottenuto mediante la coagulazione acida del latte indotta da fermenti lattici. Il *Bloderkäse* ha una forma quadrata e un peso compreso tra 100 g e 8 kg.

Il *Sauerkäse* è un formaggio a pasta molle stagionato a base di latte scremato. È ottenuto mediante la coagulazione acida del latte indotta da fermenti lattici. Il *Sauerkäse* ha una forma quadrata e un peso

compreso tra 100 g e 8 kg. Attraverso la stagionatura, sulla superficie si sviluppa una pelle gelatinosa che cresce verso l'interno ed è commestibile.

c. Descrizione del metodo di fabbricazione

Il latte viene scremato in maniera naturale o meccanica e trasferito in contenitori in rame o acciaio cromato. Dopo l'aggiunta di fermenti lattici mesofili il latte coagula con un pH inferiore a 4.3 - 4.65. Il taglio del latte coagulato avviene a mano o meccanicamente. Prima di riscaldare la cagliata è possibile aggiungere un po' di sale da cucina. Per favorire la formazione della cagliata è consentita l'aggiunta di una piccola dose di latte intero. Successivamente la cagliata viene colata a mano in contenitori quadrati di plastica, metallo o legno e pressata. La salatura del formaggio può essere effettuata a secco o in salamoia.

d. Organismo di certificazione

L'organismo di certificazione è ProCert, Berna, N. SCES 038. Le esigenze minime di controllo figurano nel manuale di controllo redatto dall'organismo di certificazione nonché dal raggruppamento richiedente e sono vincolanti per tutti coloro che fruiscono della DOP.

e. Etichettatura e tracciabilità

Soltanto il formaggio che adempie le esigenze dell'elenco degli obblighi può essere etichettato come *Bloderkäse*.

Soltanto il formaggio che adempie le esigenze dell'elenco degli obblighi può essere etichettato come *Werdenberger Sauerkäse* o *Liechtensteiner Sauerkäse*. Possono inoltre essere usate le versioni dialettali con rispettiva indicazione geografica.