Résumé de la demande d'enregistrement du «Werdenberger Sauerkäse», du «Liechtensteiner Sauerkäse» et du «Bloderkäse»

1. Groupement demandeur

Verein Sauerkäse – Bloderkäse, Gublenstrasse 1271, 9651 Ennetbühl

2. Nom du produit

Werdenberger Sauerkäse, *Liechtensteiner Sauerkäse* et *Bloderkäse* (ci-après *Sauerkäse/Bloderkäse)*

3. Protection demandée

Appellation d'origine protégée (AOP).

4. Type de produit

Bloderkäse: fromage non affiné (fromage frais) au lait écrémé, obtenu par coagulation acide.

Sauerkäse: fromage affiné à pâte molle au lait écrémé, recouvert d'une couche de graisse gélatineuse jaunâtre, obtenu par coagulation acide.

5. Preuve de la représentativité du groupement

Sur la vingtaine de producteurs connus de *Sauerkäse/Bloderkäse,* 15 sont membres du groupement demandeur (75%). Les membres du groupement produisent environ 47,5 tonnes par an de *Sauerkäse/Bloderkäse,* soit 93 % de la quantité totale de 51 tonnes annuelles. Le groupement peut être considéré comme représentatif car il réunit plus de 60 % des producteurs et transformateurs, produit plus de la moitié du volume annuel et est organisé selon des principes démocratiques.

6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le *Sauerkäse/Bloderkäse* est fabriqué exclusivement dans une région de production très limitée. Il n'existe pas d'imitations ou de produits similaires en dehors de cette région définie. Ce fait est également prouvé historiquement dans le dossier relatif au produit.

7. Eléments historiques

Selon la tradition, la *transformation en fromage acide* remonte aux peuples nomades de l'Est. C'est probablement le procédé originel de fabrication du fromage. L'utilisation de ce procédé est attestée jusque dans le Moyen Age (14e siècle) et s'est maintenue au cours des siècles dans la Principauté du Liechtenstein, dans le Werdenberg et le Toggenbourg ainsi que dans le Vorarlberg. Dans les récits historiques concernant les livraisons faites à l'abbaye de Saint-Gall de produits en provenance de l'Obertoggenburg, il est toujours spécialement mentionné qu'il s'agit de fromage à présure, autrement dit de ce que l'on entendait généralement par *Sauerkäse/Bloderkäse*. La principale ration de vivre des soldats saint-gallois lors du siège de Waldshut en 1468 consistait entre autres en *Bloderkäse* du Haut-Thurtal. Des anciens écrits du Werdenberg il ressort que les serfs devaient faire des dons sous forme de *Sauerkäse* à leurs seigneurs. Dans le canton de Saint-Gall et dans la Principauté du Liechtenstein, la fabrication *du Sauerkäse* se limitait presque exclusivement aux régions comportant beaucoup d'alpages, c'est à dire les districts d'Obertoggenburg et de Werdenberg, ainsi que la commune d'Amden (relations étroites avec l'Obertoggenburg).

8. Preuve du lien au terroir

L'émergence du *Sauerkäse/Bloderkäse* s'explique par des raisons à la fois climatiques et topographiques. La région des Préalpes est caractérisée par un régime de précipitations abondantes et des conditions topographiques difficiles. C'est pourquoi la production et la transformation du lait ont pris une grande importance, particulièrement dans les régions enclavées. A l'époque, il n'existait pratiquement pas d'alpages communautaires, les longs trajets de la vallée à l'alpage et l'absence de routes et de moyens de transport appropriés pour le lait obligeaient les paysans à transformer le lait sur place. La fabrication du *Sauerkäse/ Bloderkäse* était particulièrement bien adaptée à ce contexte. Au besoin, le *Sauerkäse/Bloderkäse* pouvait toujours être consommé tel quel, indépendamment de son degré de maturité. Il était surtout consommé avec du pain, mais aussi avec des pommes de terre ou encore avec du « Ribel » (semoule de maïs) et constituait une source importante de protéines.

9. Preuve des méthodes locales, loyales et constantes

Le procédé de fabrication n'a pas changé au cours des décennies, à l'exception de l'introduction d'améliorations de nature technique. Comme dans la tradition, le lait est toujours acidifié et séparé à l'aide de bactéries lactiques naturelles, sans recours à des auxiliaires technologiques ni adjonction d'additifs. Le procédé d'affinage, plus particulièrement, qui aboutit à la formation de la couche de graisse gélatineuse jaunâtre qui se développe au fur et à mesure de la maturation interne du *Sauerkäse*, peut être considéré comme traditionnel et caractéristique.

10. Cahier des charges

a. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique du *Sauerkäse/Bloderkäse* englobe douze communes du canton de Saint-Gall (Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams, Sennwald, Wildhaus, Alt St. Johann, Stein, Nesslau-Krummenau, Ebnat-Kappel et Amden) et toutes les communes de la Principauté du Liechtenstein.

b. Description du produit et principales caractéristiques

Le *Bloderkäse* est un fromage non affiné (fromage frais) fabriqué à base de lait écrémé. Il est obtenu au terme d'un processus d'acidification provoqué par des bactéries lactiques. Le *Bloderkäse* a la forme d'un bloc et pèse de 100 g à 8 kg.

Le *Sauerkäse* est un fromage affiné à pâte molle fabriqué avec du lait écrémé. Il est obtenu au terme d'un processus d'acidification provoqué par des bactéries lactiques. Le *Sauerkäse* a la forme d'un

bloc et pèse de 100 g à 8 kg. Durant l'affinage une couche de graisse gélatineuse, également consommable, se développe de la surface vers l'intérieur.

c. Description de la méthode d'obtention du produit

Le lait est écrémé naturellement ou mécaniquement et transféré dans des récipients en cuivre ou en acier chromé. Après l'acidification par des bactéries lactiques mésophiles, le lait coagule à un pH inférieur à 4, 3 – 4,65. Le lait coagulé est coupé à la main ou par procédé mécanique. Avant que la masse de fromage soit réchauffée, on peut y ajouter un peu de sel de cuisine. Pour une meilleure prise du caillé, on peut y mélanger un peu de lait entier. Après quoi, la masse de fromage est transférée manuellement dans des récipients en plastique, en métal ou en bois, puis pressée. Le fromage peut être salé à sec ou dans un bain de saumure.

d. Organisme de certification

La certification du produit incombe à ProCert, Berne, SCES 038. Les exigences minimales en matière de contrôle sont décrites dans le manuel de contrôle établi par l'organisme de certification et le groupement demandeur ; elles s'appliquent à tous les utilisateurs de l'AOP.

e. Etiquetage et traçabilité

Seul peut être désigné comme Bloderkäse, un fromage répondant aux exigences du cahier des charges.

Seul peut être désigné comme *Werdenberger Sauerkäse* ou *Liechtensteiner Sauerkäse,* un fromage répondant aux exigences du cahier des charges. Il est possible d'utiliser un étiquetage en dialecte, avec indication géographique correspondante.