



Berne, le 15 février 2002

Résumé de la demande d'enregistrement de *Formaggio d'alpe ticinese*

1 Groupement demandeur

Società Ticinese di Economia Alpestre (STEA), Via delle Scuole 28 A, 6963 Pregassona

2 Nom du produit

Formaggio d'alpe ticinese

3 Protection demandée

Appellation d'origine contrôlée (AOC).

4 Type de produit

Fromage gras, à pâte mi-dure, fabriqué soit au lait cru de vache, soit avec adjonction de 30 % de lait de chèvre au plus.

5 Preuve de la représentativité du groupement demandeur

La STEA regroupe les propriétaires de 37 alpages (corporations locales dites *patriziati*, *bogge*, *degane*, particuliers, etc.) sur 56, ce qui représente 59 % de tous les alpages destinés à la production de fromage à pâte mi-dure. Elle est la seule association représentant les producteurs de lait et les entreprises transformant le lait en fromage d'alpage.

6 Preuve que la dénomination n'est pas générique

Le fromage d'alpage est considéré comme le précurseur des fromages à pâte mi-dure et dure. Les premiers documents attestant une utilisation des alpages profondément ancrée dans la société rurale tessinoise et, par conséquent, l'existence probable de la production du fromage d'alpage à cette époque déjà datent du XII^e siècle. En outre, le « Formaggio d'alpe ticinese » contient dans sa dénomination une indication de provenance. Dans l'ordonnance du 10 décembre 1981 concernant la désignation des fromages suisses, il n'est pas inscrit comme fromage avec dénomination générique, ce qui permet de conclure qu'il ne s'agit pas d'une dénomination générique.

7 Dossier historique

L'absolue nécessité de gérer l'ensemble du territoire obligeait les habitants de la zone alpine à déplacer tout le bétail en été, y compris les animaux produisant du lait, dans les zones les plus élevées de leur territoire afin d'exploiter la production de fourrage, les amenant ainsi à se déplacer sur le même alpage à différents niveaux, appelés « corti » (mayens). L'éloignement des zones d'habitation impliquait la production de denrées à longue durée de conservation, faciles à transporter dans les demeures d'hiver.

Dans sa description de la Suisse italienne de 1783 à 1787, Schinz cite les fromages et l'exploitation des alpages dans les différents districts du Tessin qui les produisaient. Ces informations sont étayées par une description de chaque alpage et de la technique de fabrication du fromage. Un chapitre du livre de Gotthard End, publié en 1920 et consacré à Biasca et à la Val Pontirone, explique en détails le procédé de fabrication du fromage d'alpage. Ce procédé correspond aux méthodes actuelles, sauf pour ce qui est des normes d'hygiène, introduites au fil des ans et de l'évolution des connaissances micro-biologiques en matière d'hygiène et de production du fromage.

8 Typicité du produit liée au terroir

La production du fromage d'alpage tessinois est liée à l'exploitation traditionnelle du territoire, dont le développement a toujours été vertical, en suivant la morphologie du canton du Tessin. La montée à l'alpage du bétail répond à la nécessité de le tenir à l'écart des pâturages en vallée et des zones de production de fourrage des jachères. En effet, dans l'économie rurale traditionnelle, la gestion de toute la surface disponible était nécessaire afin de produire des aliments pour les personnes et pour le bétail en hiver. L'éloignement des zones d'habitation et la nécessité de conserver longtemps le produit ont amené les habitants de cette région à développer une technologie répondant à ces exigences et à produire du fromage d'alpage.

Enfin, la typicité du produit est notamment due aux conditions climatiques particulières du canton du Tessin. Les précipitations sont généralement abondantes au printemps et en automne, intenses, mais brèves durant l'été, alors que l'hiver est généralement la saison la plus sèche. Ces conditions climatiques sont déterminantes pour le développement de la flore très caractéristique au Sud des Alpes. Les vaches qui se nourrissent de ces herbages particuliers transmettent au lait ces caractéristiques qui donnent au fromage d'alpage tessinois son goût aromatique et prononcé.

9 Description des méthodes locales, loyales et constantes

Le produit doit sa spécificité à la flore particulière des pâturages d'alpage et à la technologie mise en oeuvre dans la fabrication du fromage : pas d'écémage ; ferments ajoutés au lait en faibles proportions ; concentration réduite en lactose grâce à l'adjonction d'eau diminuant l'activité bactérienne ; nettoyage du fromage au sel, à sec ou humide ; pré-affinage à l'alpage sur des tablars d'épicéa ou de mélèze jusqu'à la descente de l'alpage.

10 Cahier des charges

a) Aire géographique

L'aire géographique comprend les régions d'estivage du canton du Tessin, selon les ordonnances du 7 décembre 1998 sur le cadastre de la production agricole et la délimitation des zones ainsi que sur la terminologie agricole et la reconnaissance des formes d'exploitation.

b) Description du produit et principales caractéristiques

Le « *Formaggio d'alpe ticinese* » est un fromage gras à pâte mi-dure, à croûte naturelle et saine. Il est fabriqué soit au lait cru de vache, soit avec adjonction de 30% de lait de chèvre au plus. Il présente une forme bien proportionnée, une couleur brun-gris uniforme, un poids de 3 à 10 kg, un diamètre de 25 à 50 cm et une hauteur de 6 à 10 cm. La pâte est fine, consistante et compacte, de teinte jaune ivoire à jaune paille. Le fromage frais a un goût doux, franc et aromatique, tandis que le fromage mûr a un goût prononcé et persistant.

c) Description de la méthode d'obtention du produit

La fabrication du *Formaggio d'alpe ticinese* est autorisée du 1^{er} juin au 30 septembre. Au sud du Monte Ceneri, les animaux peuvent monter à l'alpage à partir du 15 mai. Le fromage est fabriqué au lait entier cru. La composition de la matière première peut varier de 100 à 70 % de lait de vache et de 0 à 30 % de lait de chèvre. Les animaux doivent être traités deux fois par jour dans l'exploitation d'estivage où le lait est transformé en fromage. L'unique opération autorisée avant la transformation du lait est un écrémage par affleurement du produit d'une seule traite dans la cuve, afin de diminuer la charge en germes.

La fabrication du fromage doit se faire dans des cuves, 18 heures au plus tard après la première traite. L'emprésurage se fait à une température de 30 à 35°C durant 25 à 45 minutes. Seule est autorisée la présure à base de caillette naturelle, animale, en poudre ou liquide, ne contenant aucun organisme génétiquement modifié. L'ensemencement se fait avec des mélanges de ferments lactiques spécifiques au fromage d'alpage dosés selon les recommandations du Service d'inspection et de consultation en économie laitière (SICL). Le décaillage est effectué avec un tranche-caillé manuel. Le caillé est chauffé à une température de 41 à 50°C, pendant une durée de 20 à 50 minutes. Il est ensuite travaillé, moulé et pressé. On applique sur chaque meule une marque en caséine, puis on procède au salage à sec ou par saumurage. Cette opération dure 24 heures environ, selon les dimensions de la meule. Durant l'affinage, le fromage est traité (retourné et brossé) en moyenne une fois par semaine. Le pré-affinage à l'alpage a lieu dans des caves spéciales, sur des tablars en épicéa ou en mélèze. La durée de l'affinage est de 45 jours au minimum.

d) Organisme de certification

L'organisme de certification est : *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCS 054*. Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle du « *Formaggio d'alpe ticinese* », établi par l'organisme de certification ainsi que par le groupement demandeur et s'appliquent à l'ensemble de la filière.

e) Etiquetage et traçabilité

Le groupement demandeur a créé un logo, à appliquer par marquage au feu sur les meules répondant aux exigences du cahier des charges. Pour ce qui est de la traçabilité, une marque de caséine numérotée, avec le numéro d'admission de l'entreprise, sera apposée sur chaque meule, immédiatement après la fabrication.

Logo de l'AOC:

