



Elenco degli obblighi

Emmentaler

Registrato quale denominazione di origine protetta

in virtù della decisione del 26 luglio 2002 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 1° luglio 2009, del 10 settembre 2012, del 18 marzo 2014, del 1° luglio 2014, del 15 aprile 2016, del 11 luglio 2018 e del 15 novembre 2023, modificata dalla decisione del 2 aprile 2025 del Tribunale amministrativo federale.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

Emmentaler, denominazione d'origine protetta (DOP).

Art. 2 Area geografica

¹ L'area geografica d'origine dell'*Emmentaler* comprende i Cantoni Argovia, Berna ad eccezione dell'ex Distretto di Moutier, Lucerna, Soletta, San Gallo, Turgovia, Zugo e Zurigo nonché i Distretti du Lac e della Singine del Cantone Friburgo.

² Determinante è l'ubicazione dell'unità di produzione (produzione lattiera e casearia) e di stagionatura del formaggio.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

¹ L'*Emmentaler* è un formaggio grasso a pasta dura, prodotto da latte vaccino crudo sottoposto a fermentazione mediante acido propionico. Si presenta in forme tonde con una crosta solida dal colore giallastro. Nel caso dello stoccaggio in cantine umide, le forme di *Emmentaler* possono presentare una crosta di colore da marrone a nero ricoperta da una patina.

² L'*Emmentaler* presenta le seguenti proprietà fisiche:

Altezza:	16 - 27 cm
Diametro:	80 - 100 cm, in media ca. 85 cm
Peso:	75 - 120 kg, in media ca. 90 kg

³ L'*Emmentaler* può essere venduto al taglio, preconfezionato, a fette o grattugiato.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Tenore nel formaggio maturo per il consumo:

450 - 549 g/kg di grasso nella sostanza secca;
almeno 275 g/kg di grasso nel formaggio;
al massimo 380 g/kg di acqua;

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

Pasta: elastica, non colloso da leggermente a mediamente granulosa.

Colore: la pasta ha un colore giallo avorio in inverno e giallo paglierino in estate.

Occhiatura: occhi regolari, puliti, da circolari a leggermente ovali, della dimensione dai 2 ai 4 cm; nel formaggio ben stagionato essi possono contenere talvolta piccole quantità di acqua o depositi di sali minerali.

Gusto / Odore: gusto tipico dovuto alla fermentazione mediante acido propionico, agrodolce, poco salato, leggermente piccante.

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione e produzione

Art. 6 Produzione lattiera

Per la produzione lattiera vigono le seguenti condizioni:

- a) è vietato il foraggiamento a base di insilati nell'unità di produzione lattiera;
- b) almeno il 70 per cento della razione (calcolata in sostanza secca) dev'essere costituito da foraggio grezzo;
- c) è consentita la somministrazione di miscele contenenti vecce, colza, ravizzone e piante foragere annuali simili;
- d) è consentito il foraggiamento a base di latticini. Sono invece vietati tutti gli altri alimenti di origine animale nonché l'urea;
- e) è vietato utilizzare alimenti per animali riportanti la dichiarazione "geneticamente modificato" in virtù della legislazione sugli alimenti per animali;
- f) L'intervallo di mungitura ammonta almeno a 8 ore.

Art. 7 Metodo di fabbricazione

- a) la distanza (in linea d'aria) tra il caseificio e le aziende lattiere fornitrici non deve superare i 20 chilometri. Sono fatti salvi gli abituali rapporti di fornitura del latte esistenti su base contrattuale il 1° maggio 2012 (come finora 30 km).
- b) la lavorazione del latte avviene in una caldaia o in una vasca di rame;
- c) sono consentite al massimo 3 partite al giorno;

Elenco degli obblighi per *Emmentaler* (DOP)

- d) dev'essere utilizzato esclusivamente latte crudo – nessun riscaldamento del latte oltre i 40° C prima della lavorazione. La lavorazione deve avvenire al più tardi 24 ore dopo la prima mungitura. A titolo di compensazione del quantitativo di latte necessario per la lavorazione, è consentito rinviare al giorno successivo la lavorazione di un quantitativo di latte pari a una forma di formaggio al massimo. I parametri di produzione dettagliati sono descritti nell'allegato;
- e) è vietato sottoporre il latte a battofugazione, a ultra o microfiltrazione e a trattamenti simili;
- f) sono consentite le seguenti sostanze ausiliarie:
- succedanei del caglio;
 - colture di batteri lattici, la cui composizione è definita, provenienti dall'area d'origine e fatti sviluppare e moltiplicare in latte, latte scremato o siero. È vietato l'impiego di colture starter a inoculazione diretta per l'acidificazione del latte di caldaia;
 - colture di batteri propionici, la cui composizione è definita, specifici per la fabbricazione di *Emmentaler* (selezionati, definiti);
 - sale da cucina;
 - acqua potabile;
 - polvere che favorisce la formazione degli occhi.
- g) è vietato l'uso di qualsiasi altra sostanza ausiliaria e di additivi;
- h) è vietato l'uso di succedanei del caglio e di colture di batteri geneticamente modificati o provenienti da organismi geneticamente modificati;
- i) le forme di formaggio possono lasciare il caseificio soltanto dopo il processo di salatura.

Art. 8 Stagionatura e cura

¹ Nella cantina di fermentazione vanno rispettate le seguenti condizioni di stoccaggio:

Temperatura:	19 - 24° C
Umidità:	65 - 90 % di umidità relativa (ottimale 70 - 90 %)
Cura:	rivoltare le forme settimanalmente e, a seconda del caso, asciugarle o inumidirle.

² Nella cantina di stoccaggio presso il caseificio o gli addetti alla stagionatura vanno rispettate le seguenti condizioni:

Temperatura:	11 - 14° C
Umidità:	stoccaggio all'asciutto: 65 - < 90 % di umidità relativa (ottimale 70 - < 90 %) stoccaggio in cantine umide: > 90 % di umidità relativa
Cura:	pulizia a fondo (lavaggio) all'atto del passaggio dalla cantina di fermentazione a quella di stoccaggio. Nella cantina di stoccaggio rivoltare le forme periodicamente e, a seconda del caso, asciugarle o inumidirle. Nel caso dello stoccaggio in cantine umide, rivoltare le forme almeno settimanalmente e lavarle.

³ Le forme di *Emmentaler* devono essere sottoposte a stagionatura nell'area geografica d'origine per almeno 4 mesi. La durata stabilita si applica all'età media della produzione mensile.

⁴ Per ottenere una denominazione supplementare (cfr. art. 12 cpv. 4) che attesti un periodo di stagionatura prolungato, l'*Emmentaler* deve avere almeno 8 mesi. Grazie alla stagionatura prolungata in cantine umide, alla flora locale e a colture di superficie definite, il formaggio può presentare una crosta di colore da marrone scuro a nero. Per ottenere la denominazione supplementare "stagionato in grotta", l'*Emmentaler* deve avere almeno 12 mesi ed essere stato stoccato per almeno 6 mesi in una grotta.

Sezione 4 Esame del prodotto finito

Art. 9 Valutazione della qualità

La classificazione viene eseguita da una commissione di controllo sulla base delle disposizioni del manuale di controllo.

Art. 10 Criteri di tassazione

¹ La classificazione viene effettuata in base ai seguenti criteri:

- a) occhiatura;
- b) pasta;
- c) aroma;
- d) proprietà fisiche, forma e caratteristiche di conservazione.

² La valutazione di ogni singolo criterio viene effettuata con una scala di 5 punti. Ha diritto alla denominazione *Emmentaler* soltanto il formaggio che adempie i rispettivi requisiti qualitativi e che non venga declassato nel corso dell'ulteriore stagionatura.

Emmentaler Classe 1: *Emmentaler* che ha totalizzato almeno 18 punti e per nessun criterio deve essere stato assegnato un voto inferiore a 4 punti. È destinato a essere venduto sfuso e preconfezionato.

Emmentaler Classe 2A: *Emmentaler* che ha totalizzato almeno 17 punti e per il criterio aroma non deve essere stato assegnato un voto inferiore a 4 punti. Non può essere venduto sfuso né preconfezionato. La lavorazione deve avvenire in uno stabilimento svizzero per la fusione del formaggio. La denominazione *Emmentaler* può essere utilizzata per il prodotto finito.

Classe 2B: Il formaggio che ha un tenore non conforme alle norme dell'elenco degli obblighi, che ha totalizzato meno di 17 punti o meno di 4 punti per il criterio aroma deve essere trasformato in uno stabilimento per la fusione del formaggio. La denominazione *Emmentaler* non può essere utilizzata per il prodotto finito.

Classe 3: Il formaggio di classe 3 viene destinato a uno scopo di utilizzazione speciale (p.es. foraggiamento di suini). Non può essere in alcun caso utilizzato per l'alimentazione umana.

³ Commissione di controllo: di norma essa si compone di tre esperti del settore, ovvero un rappresentante di *Emmentaler Switzerland*, uno della cerchia dei casari e uno dell'azienda commerciale interessata.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 11 Tracciabilità

La tracciabilità in qualsiasi fase della produzione viene garantita con un disciplinamento completo dei controlli, come stabilito nel manuale di controllo. Gli elementi fondamentali per la tracciabilità sono:

- a) registrazione relativa alla provenienza del latte;
- b) numero di ammissione dell'azienda;
- c) contrassegno del formaggio classificato.

Art. 12 Etichettatura / Contrassegno

¹ Su ciascuna forma devono essere apposti il marchio di caseina o un altro contrassegno nonché il numero di ammissione dell'azienda.

² La data di fabbricazione (giorno e mese di fabbricazione) deve essere indicata con i numeri di caseina o utilizzando un altro sistema adeguato. È vietata la retrodatazione.

³ L'*Emmentaler* destinato alla vendita dev'essere contrassegnato dalla scritta *Emmentaler* (AOP o GUB), indipendentemente dalla forma in cui viene commercializzato.

⁴ Quale denominazione supplementare è autorizzato l'uso di espressioni quali extra, surchoix, stagionato in grotta, riserva e premium.

⁵ Per la vendita di forme o di confezioni per il commercio all'ingrosso, il contrassegno *Emmentaler* (AOP o GUB) dev'essere riportato sulla crosta.

⁶ Per la vendita di *Emmentaler* preconfezionato, affettato o lavorato, il contrassegno *Emmentaler* (AOP o GUB) dev'essere riportato sulla confezione.

⁷ Il formaggio fuso e il formaggio fuso da spalmare hanno diritto alla denominazione *Emmentaler*, in via suppletiva alla designazione specifica, soltanto alle seguenti condizioni:

- a) il formaggio fuso in questione è stato ottenuto fondendo esclusivamente formaggio *Emmentaler* di classe 1 e/o *Emmentaler* di classe 2A;
- b) la scritta *Emmentaler* dev'essere identica alla designazione specifica in termini di dimensione, colore e carattere.

Art. 13 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da:

- OIC (Organisme intercantonal de certification), SCESp 054.
- SQS (Schweiz. Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme), SCESp 049.

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti nel manuale di controllo redatto dagli organismi di certificazione e dal raggruppamento richiedente. Essi sono vincolanti per tutti coloro che utilizzano la denominazione *Emmentaler*.

Principali parametri tecnologici

Parametri	Emmentaler
Raffreddamento, stoccaggio della mungitura serale	conforme all'AQ per la produzione lattiera e all'AQ per la trasformazione artigianale del latte
Aggiunta d'acqua nel latte	0 - 12 %
Coagulazione	35 - 45 min.
Aggiunta d'acqua nella cagliata	0 – 20 %
Riscaldamento	52 - 54° C in 30 - 60 min.
Temperatura di riempitura degli stampi	49 - 52° C
Pressatura	fino a 20 ore, 500 – 2'000 kg
Bagno in salamoia	20 - 22° Bé 24 - 72 ore
Conservazione in cantina di fermentazione	19 - 24° C 70 - 90 % umidità rel. 30 - 70 giorni
Conservazione in cantina di stoccaggio – stoccaggio all'asciutto – stoccaggio in cantina umida	11 - 14° C 70 - 90 % umidità rel. oltre 90 % umidità rel.