



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'economia,
della formazione e della ricerca DEFR
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG
Settore Promozione della qualità e delle vendite

Elenco degli obblighi

Formaggio d'alpe ticinese

Registrata quale denominazione di origine protetta

in virtù della decisione del 15 febbraio 2002 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 14 luglio 2005, del 24 febbraio 2009, del 2 maggio 2013, del 21 dicembre 2015 e del 23 settembre 2025.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

¹ *Formaggio d'alpe ticinese*, denominazione di origine protetta (DOP).

² Alla denominazione è aggiunto il nome dell'alpe (dicitura sullo scalzo) dove il formaggio è prodotto.

Art. 2 Area geografica

¹ La zona di produzione e di trasformazione comprende le aziende d'estivazione (ai sensi dell'ordinanza sulla terminologia agricola) nel Cantone Ticino.

² La stagionatura avviene nel Cantone Ticino.

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

Il *Formaggio d'alpe ticinese* è un formaggio a pasta semidura con crosta naturale, che con la stagionatura può cambiare il grado di consistenza. Può essere ottenuto con solo latte di vacca oppure con un'aggiunta di latte di capra fino ad un massimo del 30%. Esso si presenta come una forma ben proporzionata di colore uniformemente marrone-grigio con un peso da 3 a 10 kg, un diametro da 25 a 50 cm e un'altezza da 6 a 10 cm.

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Contenuto di materia grassa: almeno 450g/kg sulla sostanza secca (grasso s.s.)

Contenuto d'acqua: da 540-650 g/kg nel formaggio sgrassato (tafs)

Contenuto di sale: da 5.0 a 15.0 g/kg (peso totale)

Tali requisiti sono validi per ogni partita al momento della tassazione.

Art. 5	Caratteristiche organolettiche	
Occhiatura:	ben ripartita e ridotta	
Pasta:	fine, consistente e compatta, di colore dal giallo chiaro (con latte di capra) al paglierino (puro vaccino)	
Gusto:	formaggio giovane	gusto dolce, franco e aromatico
	formaggio stagionato	gusto pronunciato e saporito

Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione

Art. 6 Foraggio grezzo

¹ Il foraggio grezzo fresco proviene esclusivamente dai pascoli naturali dell'alpe.

² In via eccezionale è autorizzato l'uso di foraggi conservati (fieno) non prodotti direttamente nell'azienda d'estivazione. Questo uso deve essere giustificato da condizioni climatiche (sicchezza, nevicate, eccessive piogge) o sanitarie eccezionali e deve essere limitato nel tempo. In ogni caso la qualità dei foraggi conservati deve essere ineccepibile. È vietato l'uso di foraggi conservati per anticipare o prolungare la stagione alpestre.

³ L'utilizzo di foraggi insilati (erba o mais) è vietato.

⁴ Da almeno 10 giorni prima del carico dell'alpe gli animali devono essere afforaggiati senza l'utilizzo di insilati.

Art. 7 Alimenti complementari

A completamento della razione foraggiera di base è ammessa la somministrazione di foraggi concentrati composti esclusivamente da una miscela di cereali ed eventualmente da un integratore di origine vegetale che permetta di raggiungere un buon tenore proteico ed eventualmente da una miscela di sali minerali e vitamine, con aggiunta di melassa come legante per i cubetti.

Art. 8 Gestione dei pascoli

¹ Per la concimazione dei pascoli, che producono i foraggi grezzi freschi, devono essere utilizzati in primo luogo i concimi prodotti sull'alpe, con un'adeguata distribuzione del letame e del colaticcio. L'utilizzazione di concimi minerali non di sintesi è ammessa sulla base delle norme per la produzione biologica.

² Previa la consulenza e la valutazione del servizio cantonale competente nella lotta alle malerbe è ammesso l'utilizzo di prodotti chimici unicamente per interventi puntuali (pianta per pianta) contro le infestanti come romici, rododendri, felci.

Art. 9 Latte

¹ Gli animali devono essere munti due volte al giorno nell'azienda d'estivazione dove il latte viene trasformato in formaggio.

² Un primo controllo delle mammelle deve essere eseguito entro 7 giorni dal carico dell'alpe. In seguito questi controlli devono avvenire almeno ogni 30 giorni.

³ Il trasporto del latte è possibile soltanto nel quadro dell'azienda d'estivazione.

Art. 10 Condizioni generali di fabbricazione

¹ La fabbricazione del *Formaggio d'alpe ticinese* è autorizzata tra il 1° giugno e il 30 settembre. Per gli alpi al sud del Monte Ceneri (Sottoceneri) il carico è ammesso dal 15 maggio.

² Per la fabbricazione viene utilizzato solo latte crudo. La materia prima può variare nella sua composizione dal 100 per cento al 70 per cento di latte di vacca e dallo 0 per cento al 30 per cento di latte di capra.

³ L'unico intervento ammesso sul latte, prima della lavorazione, è la scrematura di un'unica mungitura, per affioramento, al fine di diminuire la percentuale di grasso e nello stesso tempo la carica batterica.

⁴ La fabbricazione del formaggio avviene al più tardi 18 ore dopo la prima mungitura, in caldaie di rame.

Art. 11 Presami, colture e additivi

¹ È autorizzato soltanto il presame a base di caglio naturale, animale, in polvere o liquido, non di organismi geneticamente modificati.

² Le colture di fermenti lattici ed il loro dosaggio devono essere specifici per il *Formaggio d'alpe ticinese* e devono essere approvati dal raggruppamento.

³ Non è autorizzato alcun additivo.

Art. 12 Metodo di fabbricazione

Coagulazione: temperatura tra i 30 - 35°C, per 25 – 45 minuti. Il taglio della cagliata è realizzato con un frangicagliata.

Cottura: temperatura tra i 41 - 50°C, per 20 – 50 minuti

Spinatura: lavorazione effettuata con un rimescolatore

Prelievo: con il telo. Per caldaie di capacità superiore ai 2'000 litri è permesso il prelievo per caduta o con la pompa.

Messa in forma: manuale

Pressatura: rivoltando il formaggio dopo 20 minuti nonché a 4 e 8 ore. La durata della pressatura è di circa 12 ore.

Spуро: naturale

Salatura: a secco o in salamoia (immersione in soluzione salina da 18 al 24 °Bé, utilizzando esclusivamente sale da cucina alimentare non iodato né fluorato), per circa 24 ore a seconda delle dimensioni del formaggio, acidità: pH < 5,4; temperatura tra 10 – 16°C.

Art. 13 Metodo di stagionatura

Durata minima:	60 giorni
Temperatura:	da 10 a 16°C
Umidità:	almeno 85 per cento
Operazioni:	il formaggio viene trattato (voltato, pulito) mediamente una volta alla settimana. Pulizia a secco o umida con sale.
Stoccaggio:	su assi d'abete o di larice

Sezione 4 Esame del prodotto finito

Art. 14 Tassazione

La tassazione è effettuata a partire dal 60° giorno dall'organo di controllo designato. La stessa può essere eccezionalmente anticipata, a partire dal 45° giorno, previa presentazione delle analisi previste dalle norme vigenti in materia.

Art. 15 Criteri di tassazione

¹ Occhiatura

La nota massima di 4 punti corrisponde a un'occhiatura perfetta, ben ripartita e ridotta.

² Pasta

La nota massima di 6 punti corrisponde ad una pasta di perfetta consistenza, cremosa, elastica e con una struttura normale.

³ Gusto e aroma

La nota massima di 6 punti corrisponde a un gusto dolce, franco e aromatico (formaggio fresco) e gusto pronunciato e saporito (formaggio maturo).

⁴ Aspetto esteriore, forma e idoneità alla conservazione

La nota massima di 4 punti corrisponde ad una forma perfetta e ad un'idoneità alla conservazione ottima.

⁵ I criteri di tassazione saranno ulteriormente precisati nel manuale di controllo.

Art. 16 Classificazione

Hanno diritto alla denominazione d'origine protetta "Formaggio d'alpe ticinese" i formaggi che ottengono una nota minima di 18.

Sezione 5 Etichettatura e certificazione

Art. 17 Rintracciabilità

Immediatamente dopo la fabbricazione ogni forma di formaggio deve essere identificata in modo indelebile con il nome dell'alpe posto sullo scalzo ed un numero di produzione cronologico.

Art. 18 Marchiatura

¹ Ogni partita di formaggio che soddisfi i requisiti del presente elenco degli obblighi è etichettata o marchiata con la denominazione *Formaggio d'Alpe Ticinese* e:

- a) uno dei due loghi ufficiali del *Formaggio d'Alpe Ticinese*:



o

- b) uno dei due loghi seguenti in combinazione con la denominazione *Formaggio d'Alpe Ticinese*:



L'etichettatura o la marchiatura deve essere eseguita su ogni forma prima della messa in commercio.

² Oltre all'utilizzo dei loghi di cui sopra ai punti a) e b) e al nome dell'alpe è consentito l'utilizzo di altri marchi.

Art. 19 Organismo di certificazione

¹ L'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCESp 0054

² Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo del "Formaggio d'alpe ticinese" approntato dall'organismo di certificazione nonché dal raggruppamento richiedente e sono applicabili a tutte le imprese del settore.