



# 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 e del 11 luglio 2018.

### **Sezione 1 Disposizioni generali**

**Art. 1** Nome e protezione

*Emmentaler*, denominazione d'origine protetta (DOP).

**Art. 2** Area geografica

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

<sup>2</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 |

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

Elenco degli obblighi per *Emmentaler* (DOP)

**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;
- 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

<sup>1</sup> Nella cantina di fermentazione vanno rispettate le seguenti condizioni di stoccaggio:

Temperatura: 20 - 24° C  
Umidità: 70 - 90 % di umidità relativa  
Cura: rivoltare le forme settimanalmente e, a seconda del caso, asciugarle o inumidirle.

<sup>2</sup> 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: 70 - < 90 % di umidità relativa  
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.

<sup>3</sup> 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.

## Elenco degli obblighi per *Emmentaler* (DOP)

<sup>4</sup> Per ottenere una denominazione supplementare (cfr. art. 12 cpv. 4) che attesti un periodo di stagionatura prolungata, 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

<sup>1</sup> La classificazione viene effettuata in base ai seguenti criteri:

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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

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

<sup>2</sup> 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.

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

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

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

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

<sup>7</sup> 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

<sup>1</sup> La certificazione è garantita da:

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

<sup>2</sup> 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**

| <b>Parametri</b>   | <b>Emmentaler</b>   |
|--|---|
| 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<br>24 - 72 ore  |
| Conservazione in cantina di fermentazione  | 19 - 24° C<br>70 - 90 % umidità rel.<br>30 - 70 giorni  |
| Conservazione in cantina di stoccaggio<br>– stoccaggio all'asciutto<br>– stoccaggio in cantina umida | 11 - 14° C<br>70 - 90 % umidità rel.<br>oltre 90 % umidità rel.                                 |