

Ordinanza del DFI concernente la designazione dei formaggi svizzeri¹

817.141

del 10 dicembre 1981 (Stato 7 maggio 2002)

Il Dipartimento federale dell'interno,

visto l'articolo 56 capoverso 2 lettera e dell'ordinanza del 1° marzo 1995² sulle derivate alimentari,³

ordina:

Art. 1

Per i formaggi seguenti possono essere usate designazioni di origine, di provenienza o della sorta, se essi corrispondono alle esigenze degli allegati 1 a 3:

1. Formaggi con designazioni di origine (allegato 1):
 - 1.1 Appenzello;
 - 1.2 Sbrinz;
 - 1.3⁴ Vacherin friborghese/Formaggio friborghese;
 - 1.4⁵ ...
 - 1.5 Formaggio da raclette vallesano;
 - 1.6 Formaggio glarone alle erbe (Schabziger)
 - 1.7⁶ Appenzello ¼ grasso.
2. Formaggi con designazioni di provenienza (allegato 2):
 - 2.1 Emmental;
 - 2.2⁷ ...
 - 2.3 Vacherin Mont d'or⁸.
3. Formaggi con designazioni della sorta (allegato 3):
 - 3.1 Tilsit;
 - 3.2 Tilsit pastorizzato;
 - 3.3 Formaggio da raclette.

RU 1982 3

¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU **2002** 848).

² RS **817.02**

³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002 (RU **2002** 848).

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 apr. 1990, in vigore dal 22 mag. 1990 (RU **1990** 765).

⁵ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002 (RU **2002** 848).

⁶ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 apr. 1990, in vigore dal 22 mag. 1990 (RU **1990** 765).

⁷ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002 (RU **2002** 848).

⁸ Il Vacherin Mont d'Or può essere fabbricato e consegnato secondo il diritto anteriore fino al 30 aprile 2003 (disp. trans. mod. 27.3.2002 - RU **2002** 848 n. III).

Art. 2

¹ Sono abrogati:

- a. L'ordinanza n. 1 del Dipartimento federale dell'interno dell'11 agosto 1962⁹ concernente la designazione delle sorte di formaggi tradizionalmente fabbricate in Svizzera;
- b. L'ordinanza n. 2 del Dipartimento federale dell'interno dell'11 agosto 1962¹⁰ concernente la designazione delle sorte di formaggio indigeno ed estero in applicazione della Convenzione di Stresa.

² La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 1982.

⁹ [RU 1962 951, 1968 419]

¹⁰ [RU 1962 957]

Allegato I¹¹
(art. 1, n. 1)

1. Formaggi con designazioni di origine

1.1 Appenzello

a. Designazione di origine

Appenzello (italiano), Appenzeller (tedesco), Appenzell (francese).

b. Zona di produzione

Cantoni d'Appenzello Esterno, Appenzello Interno, S. Gallo e Turgovia.

c. Fabbricazione e trattamento

L'Appenzello viene prodotto da latte di caseificio crudo con colture di batteri acidolattici e sostanze del presame. La cagliata viene riscaldata ad almeno 42 °C e pressata. La formazione dell'untuosità della crosta durante la maturazione viene ottenuta mediante salatura e regolare trattamento con il «Sulz». Sono permessi coloranti per la crosta come anche sostanze di copertura e di governo autorizzate dall'Ufficio federale della sanità pubblica (Ufficio federale).

d. Additivi

Nessuno.

e. Maturazione

L'Appenzello è maturo per il consumo dopo almeno 90 giorni.

f. Descrizione

Forma ed aspetto:	forma con crosta elastica, giallo-bruna, untuosa
Altezza:	7–9 cm
Diametro:	30–33 cm
Peso:	6–8 kg
Occhiatura:	in prevalenza di 3–6 mm di diametro, rotonda, opaca a leggermente lucida, piuttosto rara, distribuita in modo omogeneo
Pasta:	adatta al taglio, di colorazione da avorio a giallo paglierino
Sapore:	aromatico, accentuato col progredire della maturazione

¹¹ Aggiornato giusta il n. I delle O del DFI del apr. 1990 (RU 1990 765) e il n. II dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 848).

g. *Composizione*

- Tenore in grasso: – almeno 50 per cento in peso di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)
 – almeno 29 per cento in peso di grasso nel formaggio.
- Consistenza: – semi-dura: acqua nel formaggio senza grasso 55–62 per cento in peso (asg)
 – al massimo 42 per cento in peso di acqua, ossia almeno 58 per cento in peso di sostanza secca nel formaggio.

1.2 Sbrinz (Brienz)a. *Designazione di origine*

Sbrinz (italiano), Sbrinz (Brienz) (tedesco), Sbrinz (francese).

b. *Zona di produzione*

Cantoni di Berna, Lucerna, Uri, Svitto, Obvaldo, Nidvaldo, Zugo, Soletta, San Gallo e Argovia.

c. *Fabbricazione e trattamento*

Lo Sbrinz viene prodotto da latte di caseificio crudo con colture di batteri acidolattici e sostanze del presame. La cagliata viene riscaldata ad almeno 55 °C e pressata. Durante la maturazione il formaggio viene condizionato alla temperatura di 20 °C circa nel corso di due periodi di quattro settimane ciascuno. Sono permesse le sostanze di copertura e di governo autorizzate dall'Ufficio federale.

d. *Additivi*

Nessuno.

e. *Maturazione*

Lo Sbrinz è maturo per il consumo dopo almeno 330 giorni.

f. *Descrizione*

- Forma e aspetto: forma con crosta solida e secca, giallo-bruna
- Altezza: 10–14 cm
- Diametro: 50–70 cm
- Peso: 20–45 kg
- Occhiatura: di regola nessuna, eventualmente scarsa fino a 0,5 cm di diametro, rotonda, da opaca a lucida, ripartizione regolare
- Pasta: adatta ad essere grattugiata, truciolata o tagliata, da avorio a giallo paglierino

- Sapore: aromatico, accentuato con la maturazione.
- g. *Composizione*
- Tenore in grasso: – almeno 45 per cento in peso di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)
– almeno 29,5 per cento in peso di grasso nel formaggio
- Consistenza: – extra-dura; acqua nel formaggio senza grasso non oltre 50 per cento in peso (asg)
– al massimo 35 per cento in peso d’acqua, ossia almeno 65 per cento in peso di sostanza secca nel formaggio.

1.3 Vacherin friborghese / Formaggio friborghese

a. *Designazione di origine*

Vacherin friborghese/Formaggio friborghese (italiano), Vacherin fribourgeois/Fromage fribourgeois (francese), Freiburger Vacherin/Freiburger Käse (tedesco).

b. *Zona di produzione*

Cantone Friburgo.

c. *Fabbricazione e trattamento*

Il Vacherin friborghese/Formaggio friborghese viene prodotto da latte di caseificio crudo o pastorizzato, con colture di batteri acidolattici e sostanze del presame. La cagliata viene riscaldata ad almeno 32 °C e pressata. Per ottenere la crosta untuosa il formaggio durante la maturazione è regolarmente trattato con *Brevibacterium linsens* ed acqua salata.

d. *Additivi*

Cloruro di calcio, in caso d’impiego di latte pastorizzato.

e. *Maturazione*

Il Vacherin friborghese/Formaggio friborghese è maturo per il consumo dopo almeno 60 giorni.

f. *Descrizione*

Forma e aspetto: forma con crosta untuosa, gialla a grigio-bruna

Altezza: 6–9 cm

Diametro: 30–40 cm

Peso: 6–10 kg

Occhiatura: di regola scarsa

Pasta: adatta al taglio, di colorazione da avorio a giallo paglierino

Sapore: dolce, col progredire della maturazione aromatico.

g. *Composizione*

Tenore in grasso: – almeno 45 per cento in peso di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)
 – almeno 23 per cento in peso di grasso nel formaggio

Consistenza: – semi-dura; acqua nel formaggio senza grasso, 63 a 66 per cento in peso (asg)
 – al massimo 48 per cento in peso di acqua, ossia almeno 52 per cento in peso di sostanza secca nel formaggio.

1.4 ...

1.5 **Formaggio da raclette vallesano**

a. *Designazione d'origine*

I formaggi designati Formaggio da raclette vallesano (italiano), Fromage à raclette valaisan (francese), Walliser Raclette-Käse (tedesco) portano, inciso sulla crosta, una delle designazioni seguenti:

Anniviers	Evolène
Arbey	Fey
Arbignon	Forclaz
Arolla	Fouly
Arpalles	Frid
Arpille	Gomser
Ausserberg	Haudères
Bagnes	Heida
Bagnes-Chaux	Illiez
B-Nendaz (Basse-Nendaz)	Isérables
Bavon	L'Alé
Binn	Larzey
Binneralp	Le Coeur
Boveresse	Le Tronc
Chamoson	Les Planches
Champéry	Lettaz
Champoussin	Lötschental
Chandonne	Marais
Conthey	Merdechon
Corbyre	Miège
Creux du Mât	Moiry
Dixence	Mollens
Drône	Orsières
Er de Lens	Ovronnaz

Rairettes	Spittelmatten
Roua	Tanay
St-Martin	Tracuit
Sapinhaut	Tsan
Savièse	Valais
Saxon	Verbier
Sembrancher	Vex
Serin-Ayent	Vissoie
Simplon	Wallis
Sion	Wasmer

b. Zona di produzione

Le regioni menzionate sotto la lettera a.

c. Fabbricazione e trattamento

Il formaggio da raclette vallesano viene prodotto da latte di caseificio crudo, con colture di batteri acidolattici e sostanze del presame. La cagliata viene riscaldata ad almeno 35 °C e pressata. La grana del formaggio non viene lavata. Per ottenere l'unto della crosta il formaggio viene trattato, durante la maturazione, con *Brevibacterium linens* e acqua salata.

d. Additivi

Nessuno.

e. Maturazione

Il formaggio vallesano da raclette è pronto al consumo dopo almeno 90 giorni.

f. Descrizione

Forma e aspetto:	forma con crosta untuosa, bruno-rossastra
Altezza:	6–7 cm
Diametro:	30–42 cm
Peso:	5–7 kg
Occhiatura:	in prevalenza 2–3 mm di diametro, rotonda, piuttosto scarsa, ripartita regolarmente
Pasta:	adatta alla fusione ed al taglio, da avorio a giallo paglierino
Sapore:	dolce, col progredire della maturazione aromatico.

g. Composizione

Tenore in grasso: – almeno 50 per cento in peso di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)

- almeno 29 per cento in peso di grasso nel formaggio
- Consistenza:
 - semi-dura; acqua nel formaggio senza grasso 55–62 per cento in peso (asg)
 - al massimo 42,5 per cento in peso di acqua, ossia almeno 57,5 per cento in peso di sostanza secca nel formaggio.

1.6 Formaggio glaronese alle erbe (Schabziger)

a. *Designazione di origine*

Formaggio glaronese alle erbe (Schabziger) (italiano), Glarner Kräuterkäse (Schabziger) (tedesco), Fromage glaronais aux herbes (Schabziger) (francese).

b. *Zona di produzione*

Canton Glarona.

c. *Fabbricazione e trattamento*

Il formaggio glaronese alle erbe viene prodotto da latte magro crudo con colture di batteri acidolattici, lieviti e batteri butirrici e coagulato mediante acidificazione a caldo con acido lattico od acetico. La cagliata, tenuta in recipienti di maturazione, subisce la fermentazione butirrica durante almeno 20 giorni alla temperatura di 18 a 20 °C. Segue la macinazione, salatura e l'aggiunta di erbe e alla fine il formaggio è presato.

d. *Ingredienti*

Erbe (in particolare trifoglio da Schabziger).

e. *Maturazione*

Il formaggio glaronese alle erbe è maturo per il consumo dopo almeno 20 giorni.

f. *Descrizione*

Forma e aspetto: piccoli «pani» conici (Stöckli), senza crosta
 Altezza: 5,3–8,5 cm
 Diametro: 3,1–5,6 cm
 Peso: 50–200 g
 Occhiatura: nessuna
 Pasta: adatta al taglio, di colore verdastro
 Sapore: sapido, nettamente piccante.

g. *Composizione*

Tenore in grasso: – al massimo 3,0 per cento in peso di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)
– al massimo 2,5 per cento in peso di grasso nel formaggio

Consistenza: *pani molli*
semi-dura

– acqua nel formaggio senza grasso 55–62 per cento in peso (asg)
– al massimo 60 per cento in peso di acqua, ossia almeno 40 per cento di sostanza secca nel formaggio

pani duri
dura

– acqua nel formaggio senza grasso 51–54 per cento in peso (asg)
– al massimo 36 per cento in peso di acqua, ossia almeno 64 per cento in peso di sostanza secca nel formaggio.

1.7 Appenzello ¼ grasso

a. *Designazione di origine*

Appenzello ¼ grasso (italiano), Appenzeller ¼ fett (tedesco), Appenzell ¼ gras (francese).

b. *Zona di produzione*

Cantoni di Appenzello Esterno, Appenzello Interno, San Gallo e Turgovia.

c. *Fabbricazione e trattamento*

L'Appenzello ¼ grasso viene prodotto da latte di caseificio crudo con colture di batteri acidolattici e sostanze del presame. La cagliata viene riscaldata ad almeno 37 °C e pressata. La formazione dell'untuosità della crosta durante la maturazione viene ottenuta mediante salatura e regolare trattamento con il «Sulz». Sono permessi coloranti per la crosta, come anche sostanze di copertura e di governo autorizzate dall'Ufficio federale.

d. *Additivi*

Nessuno.

e. *Maturazione*

L'Appenzello ¼ grasso dolce è maturo per il consumo dopo almeno 75 giorni e l'Appenzello ¼ grasso piccante, dopo almeno 150 giorni.

f. Descrizione

Forma e aspetto:	forma con crosta elastica, giallo-bruna, untuosa
Altezza:	6–7 cm
Diametro:	30–33 cm
Peso:	6–7 kg
Occhiatura:	piuttosto abbondante, piccoli buchi rotondi
Pasta:	Appenzello ¼ grasso dolce: lunga, adatta al taglio, di colore avorio Appenzello ¼ grasso piccante: lunga, adatta al taglio, non dura, di colore avorio
Sapore:	aromatico, piccante con il progredire della maturazione.

g. Composizione

Tenore in grasso:	– almeno 20 per cento in peso di grasso nella sostanza secca (grasso s. s.) – almeno l'11 per cento in peso di grasso nel formaggio
Consistenza:	– semi-dura: acqua nel formaggio senza grasso 58–68 per cento in peso (asg) – al massimo 53 per cento in peso di acqua, ossia almeno 47 per cento in peso di sostanza secca nel formaggio.

*Allegato 2*¹²
(art. 1, n. 2)

2. Formaggi con designazioni di provenienza

2.1 Emmental

a. Designazione di provenienza

Emmental (italiano), Emmentaler (tedesco), Emmental (francese).

b. Zona di produzione

Fabbricato principalmente nella Svizzera tedesca ad eccezione dei Cantoni di Basilea-Città, Basilea-Campagna, Sciaffusa, Grigioni, Uri, Obvaldo e Nidvaldo.

c. Fabbricazione e trattamento

L'Emmental viene prodotto da latte di caseificio crudo, con colture di batteri acidolattici e acidopropionici e sostanze di presame. La cagliata viene riscaldata ad almeno 50 °C e pressata. Il formaggio viene fatto maturare per circa quattro settimane alla temperatura di almeno 20 °C. Sono permessi coloranti per la crosta nonché sostanze di copertura e di governo autorizzate dall'Ufficio federale.

d. Additivi

Nessuno.

e. Maturazione

L'Emmental è maturo per il consumo dopo almeno 90 giorni.

f. Descrizione

Forma e aspetto:	forma con crosta solida e secca, giallo-bruna
Altezza:	13–25 cm
Diametro:	70–100 cm
Peso:	60–130 kg
Occhiatura:	in prevalenza 1–3 cm, rotonda, da lucida ad opaca, da scarsa a ricca, ripartizione regolare
Pasta:	adatta al taglio, da avorio a giallo paglierino
Sapore:	dolce, col progredire della maturazione aromatico.

¹² Aggiornato giusta il n. II dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 (RÜ 2002 848).

- g. *Composizione*
- Tenore in grasso: – almeno 45 per cento in peso di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)
– almeno 27,5 per cento in peso di grasso nel formaggio
- Consistenza: – dura; acqua nel formaggio senza grasso 51–54 per cento in peso (asg)
– al massimo 39 per cento in peso di acqua ossia almeno 61 per cento in peso di sostanza secca.

2.2 ...

2.3 Vacherin Mont d'Or

- a. *Designazione di provenienza*
Vacherin Mont d'Or (italiano), Vacherin Mont d'Or (francese), Vacherin Mont d'Or (tedesco).
- b. *Zona di produzione*
Giura vodese nonché ai piedi del Giura vodese.
- c. *Fabbricazione e trattamento*
Il Vacherin Mont d'Or viene prodotto da latte crudo o termizzato, con colture di batteri acidolattici e sostanze del presame. La cagliata viene riscaldata ad almeno 30 °C e messa in forma. Il formaggio viene rinchiuso in un cerchio di corteccia d'abete e, per ottenere la crosta untuosa, trattato regolarmente con *Brevibacterium linens* e acqua salata durante la maturazione.
- d. *Additivi*
Nessuno.
- e. *Maturazione*
Il Vacherin Mont d'Or è maturo per il consumo dopo almeno 18 giorni.
- f. *Descrizione*
- Forma e aspetto: forma con crosta colore da giallo dorato a bruno, untuosa
- Altezza: 3–5 cm
- Diametro: 10–32 cm
- Peso: da 350 g a 3 kg
- Occhiatura: da nessuna a qualche singola di circa 3 mm circa, di forma irregolare
- Pasta: adatta al taglio, col progredire della maturazione viscosa, da avorio a giallo paglierino

Sapore: dolce, influenzato dal cerchio di corteccia d'abete.

g. *Composizione*

Tenore in grasso: – almeno 50 per cento in peso di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.)
– almeno 21 per cento in peso di grasso nel formaggio

Consistenza: – molle; acqua nel formaggio senza grasso fino 76 per cento in peso (asg)
– al massimo 57,5 per cento in peso d'acqua ossia almeno 42,5 per cento in peso di sostanza secca nel formaggio.

Allegato 3
(art. 1, n. 3)

3. Formaggi con designazione della sorta

3.1 Tilsit

a. Nome della sorta

Tilsit (italiano), Tilsiter (tedesco), Tilsit (francese).

b. Zona di produzione

Principalmente nei cantoni Turgovia, San Gallo e Zurigo.

c. Fabbricazione e trattamento

Il tilsit viene prodotto da latte di caseificio crudo, con colture di batteri acidolattici e sostanze del presame. La cagliata viene riscaldata ad almeno 40 °C e pressata. Per ottenere la crosta untuosa il formaggio viene trattato con *Brevibacterium linens* ed acqua salata durante la maturazione. Sono permessi coloranti per la crosta come anche sostanze di copertura e di governo autorizzate dall'Ufficio federale.

d. Additivi

Nessuno.

e. Maturazione

Il Tilsit è maturo per il consumo dopo almeno 50 giorni.

f. Descrizione

Forma e aspetto:	forma o blocco, con crosta elastica, untuosa, da rosso ruggine a bruno		
	forma	forma piccola	blocco
Altezza:	6–12 cm	4–8 cm	6–12 cm
Diametro:	25 cm	12–15 cm	
Lunghezza:			fino a 50 cm
Larghezza:			fino a 30 cm
Peso:	3–6 kg	0,8–1,5 kg	20 kg al mass.
Occhiatura:	in prevalenza 3–10 mm, rotonda, opaca leggermente lucida, piuttosto scarsa, ripartizione regolare		
Sapore:	dolce, col progredire della maturazione sapido.		

g. Composizione

Tenore in grasso: – almeno 45 per cento in peso di grasso nella sostanza secca (grasso s.s)

- almeno 25,5 per cento in peso di grasso nel formaggio
- Consistenza:
- semi-dura; acqua nel formaggio senza grasso 54–62 per cento in peso (asg)
 - al massimo 45 per cento in peso di acqua ossia almeno 55 per cento in peso di sostanza secca.

3.2 Tilsit pastorizzato

a. Nome 5della sorta

Tilsit pastorizzato (italiano), Tilsiter pasteurisiert (Past-Tilsiter) (tedesco), Tilsit pasteurisé (francese).

b. Zona di produzione

Particolarmente nella Svizzera tedesca.

c. Fabbricazione e trattamento

Il Tilsit pastorizzato viene prodotto da latte di caseificio pastorizzato con colture di batteri acidolattici e sostanze di presame. La cagliata viene riscaldata ad almeno 36 °C e pressata. Per ottenere la crosta untuosa il formaggio viene regolarmente trattato con *Brevibacterium linens* e acqua salata durante la maturazione. Sono permessi coloranti per la crosta come anche sostanze di copertura e di governo autorizzate dall'Ufficio federale.

d. Additivi

Cloruro di calcio.

e. Maturazione

Il Tilsit pastorizzato è maturo per il consumo dopo almeno tre settimane.

f. Descrizione

Forma e aspetto:	forma o blocco, con crosta elastica, rossastra, untuosa		
	forma	forma piccola	blocco
Altezza:	6–10 cm	4–8 cm	6–12 cm
Diametro:	25 cm	12–15 cm	
Lunghezza:			fino 50 cm
Larghezza:			fino 30 cm
Peso:	3–6 kg,	0,8–1,5 kg,	20 kg al mass.
Occhiatura:	in prevalenza 3–10 mm, rotonda, opaca a leggermente lucida, piuttosto rara, distribuita regolarmente.		
Sapore:	da dolce ad acidulo.		

- g. *Composizione*
- Tenore in grasso: – almeno 45 per cento in peso di grasso sulla sostanza secca (grasso s.s.)
– almeno 24 per cento in peso di grasso nel formaggio
- Consistenza: – semi-dura; acqua nel formaggio senza grasso 54–62 per cento in peso (asg)
– al massimo 48 per cento in peso di acqua ossia almeno 52 per cento in peso di sostanza secca nel formaggio.

3.3 Formaggio da raclette

- a. *Nome della sorta*
- Formaggio da raclette (italiano), Fromage à raclette (francese), Raclettekäse (tedesco).
- b. *Zona di produzione*
- Tutta la Svizzera.
- c. *Fabbricazione e trattamento*
- Il formaggio da raclette viene prodotto da latte di caseificio crudo o pastorizzato con colture di batteri acidolattici e sostanze del presame. La cagliata viene riscaldata a 32–42 °C e pressata. La grana del formaggio viene di regola lavata. Per ottenere la crosta untuosa, il formaggio viene trattato regolarmente con *Brevibacterium linens* e acqua salata durante la maturazione.
- d. *Additivi*
- Cloruro di calcio, se è utilizzato latte pastorizzato.
- e. *Maturazione*
- Il formaggio da raclette è maturo per il consumo dopo almeno 60 giorni.
- f. *Descrizione*
- Forma e aspetto: forma e blocco con crosta bruno-rossa, untuosa
- Altezza: 6–8 cm
- Diametro: 29–42 cm
- Peso: 4,8–7,5 kg
- Occhiatura: nessuna o rara (in prevalenza 2–3 mm, rotonda)
- Pasta: adatta alla fusione ed al taglio, da avorio a giallo paglierino
- Sapore: dolce, col progredire della maturazione aromatico

Marcatura: Incisione sul tallone del formaggio, almeno una volta con caratteri di 2 cm: «RACLETTE».

g. *Composizione*

Tenore in grasso: – almeno 45 per cento in peso nella sostanza secca (grasso s.s.)
– almeno 24,75 per cento in peso di grasso nel formaggio

Consistenza: – semi-dura: acqua nel formaggio senza grasso 55–62 per cento in peso (asg)
– al massimo 45 per cento in peso di acqua, ossia almeno 55 per cento in peso di sostanza secca.

