

Ordinanza del DFI concernente la designazione dei formaggi svizzeri¹

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 derrate 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 ...⁴
 - 1.2 Sbrinz;
 - 1.3⁵ Vacherin friborghese/Formaggio friborghese;
 - 1.4 ...⁶
 - 1.5 Formaggio da raclette vallesano;
 - 1.6 ...⁷
 - 1.7 ...⁸
2. Formaggi con designazioni di provenienza (allegato 2):
 - 2.1 Emmental;
 - 2.2 ...⁹
 - 2.3 Vacherin Mont d'or¹⁰.
3. Formaggi con designazioni della sorta (allegato 3):
 - 3.1–3.3 ...¹¹.

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, in vigore dal 1° mag. 2002 (RU 2002 848).

⁴ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002 (RU 2002 848).

⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 apr. 1990, in vigore dal 22 mag. 1990 (RU 1990 765).

⁶ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002 (RU 2002 848).

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

⁸ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 apr. 1990 (RU 1990 765). Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002 (RU 2002 848).

⁹ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002 (RU 2002 848).

¹⁰ 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).

¹¹ Abrogati dal n. I dell'O del DFI del 27 mar. 2002 (RU 2002 848).

Art. 2

¹ Sono abrogati:

- a. L'ordinanza n. 1 del Dipartimento federale dell'interno dell'11 agosto 1962¹² concernente la designazione delle sorte di formaggi tradizionalmente fabbricate in Svizzera;
- b. L'ordinanza n. 2 del Dipartimento federale dell'interno dell'11 agosto 1962¹³ 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.

¹² [RU 1962 951, 1968 419]

¹³ [RU 1962 957]

Allegato I¹⁴
(art. 1, n. 1)

1. Formaggi con designazioni di origine

1.1 ...

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.

¹⁴ Aggiornato giusta il n. I dell'O del DFI del 15 apr. 1990 (RU 1990 765) e il n. II dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° mag. 2002 e il 1° lug. 2002 (RU 2002 848).

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

Spittelmatten	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 e 1.7 ...

*Allegato 2*¹⁵
(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.

¹⁵ Aggiornato giusta 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 45 per cento in peso di grasso nell sostanza secca (grasso s.s.)
 – almeno 27,5 per cento in peso di grasso nel formaggio
- Consistenza: – dura; acqua nel formaggio senza grass 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*¹⁶
(art. 1, n. 3)

3. Formaggi con designazione della sorta

3.1–3.3 ...

¹⁶ Aggiornato giusta il n. II dell'O del DFI del 27 mar. 2002, in vigore dal 1° lug. 2002 (RÜ 2002 848).

