



Elenco degli obblighi

Sbrinz

Registrato quale denominazione di origine protetta

in virtù della decisione del 20 dicembre 2001 dell'Ufficio federale dell'agricoltura modificata dalle decisioni del 24 settembre 2004, del 21 luglio 2014, del 24 agosto 2015 e del 13 maggio 2019.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

¹ *Sbrinz*, denominazione di origine protetta (DOP)

² Le designazioni «Formaggio da piallare» e «piallato» in relazione alla denominazione di origine sono altresì protette.

Art. 2 Area geografica

¹ L'area geografica comprende:

- i Cantoni Lucerna, Svitto, Obvaldo, Nidvaldo e Zugo;
- i comprensori di raccolta del latte nei Distretti di See-Gaster e Toggenburg nel Cantone San Gallo per i caseifici Walde (8727 Walde) e Schönenberg (9630 Wattwil);
- il Distretto di Muri nel Cantone Argovia come comprensorio di raccolta del latte per il caseificio Matten-Hünenberg (Canton Zugo).

² Se le designazioni «Formaggio da piallare» o «piallato» sono utilizzate in relazione allo *Sbrinz*, devono essere adempiute le esigenze poste al formaggio di montagna giusta l'ordinanza sulle designazioni «montagna» e «alpe».

Sezione 2 Descrizione del prodotto

Art. 3 Caratteristiche fisiche

Lo *Sbrinz* è un formaggio grasso a pasta extra-dura, prodotto da latte crudo, caratterizzato da una crosta solida e secca, liscia, di colore da giallo chiaro a dorato e da uno scalzo dritto. Lo *Sbrinz* ha una stagionatura minima di 18 mesi.

- Altezza scalzo: da 12 a 15 cm
- Altezza centro: da 14 a 17 cm
- Diametro: da 50 a 62 cm
- Peso: da 35 a 48 kg

Art. 4 Caratteristiche chimiche

Tenore di grasso nella sostanza secca (grasso s.s.):	almeno 450 g / kg
Tenore assoluto di grasso:	almeno 295 g / kg
Tenore di acqua nel formaggio senza grasso (asg):	al massimo 500 g / kg
Tenore assoluto di acqua:	al massimo 330 g / kg
Tenore di sale:	almeno 10 g / kg

Art. 5 Caratteristiche organolettiche

Pasta:	Leggermente elastica, da leggermente a mediamente friabile e collosa, piuttosto secca, talvolta caratterizzata da piccoli occhi del diametro di circa 6 mm e granulosa.
Colore:	Da avorio a giallo paglierino.
Odore:	Fruttato, pronunciato, con una lieve nota di abbrustolito.
Gusto/Aroma:	Un gusto di base fruttato sottolinea la nota di cicoria abbrustolita con un finale leggermente pronunciato.

Sezione 3 **Descrizione del metodo di fabbricazione**

Art. 6 Foraggiamento delle vacche da latte

¹ Le vacche da latte sono foraggiate esclusivamente a base di foraggio grezzo naturale proveniente dall'area geografica, in particolare dai pascoli naturali. Nei pascoli è vietato l'utilizzo di fanghi di depurazione e di compost.

² Il foraggio grezzo rappresenta almeno il 70 per cento della razione di foraggio per le vacche da latte e il bestiame giovane (criterio di calcolo: sostanza secca).

³ Lo stoccaggio e il foraggiamento di foraggio fermentato di qualsiasi genere (insilato) sono vietati in tutte le aziende.

Art. 7 Alimenti vietati

È vietata la somministrazione di residui dell'estrazione dell'olio d'arachide, di urea e di prodotti a base di urea.

Art. 8 Latte

¹ Per la fabbricazione dello *Sbrinz* viene utilizzato esclusivamente latte crudo.

² Il latte proviene esclusivamente da aziende i cui edifici adibiti alla mungitura sono ubicati nell'area geografica.

³ La distanza (raggio) tra le aziende lattiere e il caseificio non deve superare i 30 chilometri.

⁴ L'unico trattamento cui può essere sottoposto il latte crudo prima della trasformazione è il raffreddamento.

Art. 9 Metodo di fabbricazione

¹ La fabbricazione dello *Sbrinz* segue metodi tradizionali, in base ai seguenti criteri:

- a) prima della lavorazione, il latte crudo non va sottoposto né a termizzazione né a pastorizzazione;
- b) il latte crudo viene sottoposto a scrematura meccanica o naturale;
- c) la lavorazione del latte avviene in caldaie o vasche di rame;
- d) nel latte vanno aggiunti colture e presame;
- e) la cagliata viene tagliata a mano o meccanicamente mediante un attrezzo detto «spino»;
- f) dopo la rottura, i granuli della cagliata vengono riscaldati (cottura) a una temperatura tra i 54 ed i 57 °C;
- g) la cagliata, dopo l'immissione in stampi, viene sottoposta a pressatura con un peso di 1200 kg al massimo per 10 ore;
- h) dopo la pressatura e fino alla messa in salamoia, le forme vanno stoccate in stampi (evitando così la fuoriuscita del formaggio e ottenendo quella forma cilindrica caratteristica).

² La lavorazione del latte deve avvenire entro le 24 ore successive alla prima mungitura.

³ 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.

Art. 10 Presame, colture, additivi e sostanze ausiliarie

¹ Per la fabbricazione dello *Sbrinz* sono indirettamente impiegati fermenti lattici specifici e in maggior parte termofili. I fermenti lattici sono definiti e venduti dal raggruppamento richiedente.

² È vietato l'uso di additivi o sostanze ausiliarie di lavorazione salvi il presame, i succedanei del caglio e il sale da cucina.

³ È vietato l'uso di succedanei del caglio o di colture di batteri provenienti da organismi geneticamente modificati.

Art. 11 Salatura

¹ Dopo la pressatura il formaggio viene immerso in salamoia ad almeno 20° Bé, per 15 giorni almeno, a una temperatura di 10 – 15 °C. Singole forme possono essere sottoposte a salatura a secco dopo essere state sotto salamoia per almeno 10 giorni.

² Dopo la salatura le forme vengono passate con una spazzola o con uno strofinaccio ruvido per rendere la crosta liscia e sottile. Contemporaneamente alla lavatura delle forme si provvede a smussare a mano i bordi.

Art. 12 Maturazione e stagionatura

¹ Maturazione / «trasudazione»

Per 15 giorni almeno il formaggio viene fatto maturare a secco e trasudare a una temperatura di 12 – 20 °C. In superficie si forma una pellicola di grasso naturale.

² Stagionatura:

Il formaggio viene stoccato all'asciutto nelle apposite cantine a una temperatura di 9-14 °C finché non risulti pronto per il consumo.

³ Umidità relativa nelle cantine: dal 60 al 75 %.

⁴ Lo *Sbrinz* dev'essere sottoposto a stagionatura per almeno 12 mesi nell'area geografica e deve avere una stagionatura minima di 18 mesi al momento dell'uscita dalle cantine.

Sezione 4 **Esame del prodotto finale**

Art. 13 Criteri di tassazione

¹ Lo *Sbrinz* viene valutato e classificato in base ai seguenti criteri:

- a) occhiatura;
- b) pasta;
- c) aroma (odore e gusto);
- d) aspetto esteriore, forma e idoneità allo stoccaggio.

² La valutazione si basa su una scala di 20 punti al massimo, segnatamente 5 per ogni singolo criterio (4 x 5 punti).

Art. 14 Tassazione

¹ La tassazione viene effettuata da una commissione nominata dal raggruppamento richiedente.

² La commissione valuta i formaggi di età superiore a 11 mesi conformemente alle disposizioni del manuale di controllo. Hanno diritto alla denominazione *Sbrinz* soltanto i formaggi che nella valutazione della qualità hanno ottenuto almeno 18 punti, con nota minima per singolo criterio mai inferiore a 4 punti, e che non sono stati declassati nel corso della stagionatura.

Sezione 5 **Contrassegno e certificazione**

Art. 15 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) registrazioni relative alla provenienza del latte;
- b) marchio di caseina;
- c) contrassegno del formaggio classificato.

Art. 16 Contrassegno delle partite

¹ Durante il processo di fabbricazione risp. nelle aziende di fabbricazione, sulle forme devono essere riportati i seguenti contrassegni:

- a) marchio di caseina distribuito dal raggruppamento richiedente recante il numero di autorizzazione del caseificio, l'anno, il numero di serie e il logo Sbrinz (diametro del marchio di caseina: 60 mm).



- b) mese e giorno di fabbricazione.

² Il formaggio che nella tassazione non ottiene almeno 18 punti deve essere contrassegnato in modo corrispondente.

Art. 17 Etichettatura e contrassegno dell'imballaggio

¹ Hanno diritto alla denominazione *Sbrinz* soltanto i formaggi che adempiono i requisiti posti dal presente elenco degli obblighi.

² Sull'imballaggio del formaggio *Sbrinz* confezionato e sull'etichetta della partita dev'essere menzionata la denominazione di origine protetta.

Art. 18 Organismo di certificazione

¹ La certificazione è garantita da: ProCert Safety AG, n° SCES 0038.

² I requisiti minimi della procedura di controllo sono descritti separatamente nel manuale di controllo, redatto dall'organismo di controllo e dal raggruppamento richiedente. Sono vincolanti per tutti coloro che usufruiscono della DOP.