

ALLEGATI I
REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: Articolo 5 (x) Articolo 17 (X)
DOP (x) IGP ()

1. **Autorità competente dello Stato membro:**

Nome: Bundesministerium für den gewerblichen Rechtsschutz, A-1014 Wien,
Kohlmarkt 8-10

Tel: 0222/53424-0 Fax: 0222/53424-520

2. **Organizzazione richiedente:**

a) Nome: Vorarlberger Sennenverband

b) Indirizzo: A-6900 Bregenz, Montfortstraße 9 - 11

Tel.: +43/5574/42044-28; Fax: +43/5574/47107

c) Composizione: produttore/trasformatore () altro (X)

3. **Nome del prodotto:** "Vorarlberger Bergkäse g.U."

4. **Tipo di prodotto:**

Formaggio duro di latte vaccino crudo

5. **Descrizione del disciplinare:** (sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

a) Nome: cfr. 3

b) Descrizione:

Il Formaggio "Vorarlberger Bergkäse" viene prodotto con latte vaccino non trattato, avente un tenore di grasso del 50% circa; esso ha una crosta ruvida che può variare da oleosa ad asciutta e un colore giallo marrone - marrone. Il peso delle forme può variare da 8 a 35 kg e l'altezza da 10 a 12 cm. L'occhiatura rotonda, della grossezza all'incirca di un pisello, può variare da opaca a lucente ed è ripartita uniformemente. La pasta può essere da resistente a flessibile al taglio ed è di colore avorio - giallo chiaro. Il sapore varia da aromatico a piccante. Come materia prima si impiega latte di alta montagna o di vallata, prodotto da vacche alimentate con foraggio non insilato. Si usa esclusivamente caglio naturale.

c) Zona geografica:

Il formaggio in questione viene fabbricato esclusivamente da produttori, trasformatori o coltivatori delle regioni Bregenzerwald Kleinwalsertal, Großwalsertal Laiblachtal (Pfänderstock) und Rheintal, i quali usano latte crudo del Vorarlberg.

d) Cenni storici:

Nel quattordicesimo secolo, man mano che il territorio si andava popolando, cominciò anche la produzione di latte e successivamente quella di formaggio. A

metà del diciottesimo secolo nel Vorarlberg la produzione era già tale che non era più possibile smaltirla nella zona di produzione, per cui venne organizzata commercialmente l'esportazione in Italia. Nel 1921 nelle malghe e alpi del Vorarlberg venne fondata una azienda di commercializzazione che si è a finora occupata di collocare il formaggio sul mercato nazionale e internazionale.

e) Metodo di ottenimento:

Il formaggio Vorarlberger Bergkäse è un tipico prodotto a fabbricazione tradizionale. Un elemento essenziale della fabbricazione è l'osservanza di rigidi criteri nella produzione del latte (direttiva sulla qualità per i produttori di latte).

I criteri principali sono i seguenti:

- possono fornire latte unicamente le aziende che praticano la praticoltura estensiva, senza produzione e impiego di mangimi insilati, dato che solo questo tipo di latte viene usato per la produzione di formaggio;
- il latte viene consegnato al caseificio almeno una volta al giorno e lavorato direttamente (esso non viene trasportato da un caseificio all'altro).

Fabbricazione vera e propria

- Il latte crudo fornito (non sottoposto a trattamento termico, né a pastorizzazione, né a centrifugazione) viene parzialmente scremato (portandolo a un tenore di grasso del 3,3% circa) e ispessito con caglio di stomaco di vitello e con una coltura di siero/acido lattico propria dell'azienda (per la valutazione e la produzione di questa coltura l'esperienza del tecnico è fondamentale). L'impiego di colture di siero è l'elemento che differenzia fortemente il formaggio di questo tipo da prodotti analoghi.
- La cagliata viene quindi scaldata a circa 51-52,5°C e pressata.
- Successivamente le forme di formaggio vengono immerse in un bagno di acqua salata (tenore in cloruro di sodio di circa 20%) e quindi maturate in cantine mantenute a una temperatura compresa tra 12 e 15°C e a una umidità relativa compresa tra 90 e 95%. Le forme vengono trattate regolarmente con acqua salata affinché si formi la crosta e si sviluppi il sapore che sono caratteristici (esse vengono spazzolate o frizionate due volte alla settimana con acqua salata avente un tenore di acido cloridrico del 20% circa e un pH di 5,25).
- Il formaggio in questione è pronto per il consumo non prima di 3-6 mesi (a seconda del grado di maturazione, le sue caratteristiche possono alquanto variare: si possono avere piccole fessure nella pasta (0,5-1 cm), occhiatura più piccola, gusto più spiccato).

L'elevato standard di qualità del latte crudo e del procedimento di fabbricazione del formaggio viene garantito attraverso un costante autocontrollo e la verifica della qualità delle aziende. La qualità viene verificata dal "Qualitätsmanagementverein für Lebensmittel aus Vorarlberg". Sono previsti controlli igienici dell'azienda e del personale a norma di legge e controlli veterinari.

f) Rapporto con la zona:

Le caratteristiche tipiche del formaggio Vorarlberger Bergkäse vanno messe in rapporto con il tipo di latte usato nella fabbricazione, i cui componenti e il cui sapore o consistenza vengono influenzati in modo determinante dalla flora alpina del Vorarlberg, nonché dal procedimento di fabbricazione e dal fattore umano (metodo artigianale tradizionale). La produzione artigianale e le cure tradizionali prestate nei confronti del formaggio sono rimaste tuttora immutate a causa delle piccole

dimensioni delle aziende: ciò si traduce nella particolare qualità e nella prolungata stabilità del formaggio. La produzione di tale formaggio è fondamentale per la sopravvivenza delle aziende agricole a conduzione familiare del Vorarlberg. Inoltre detto formaggio è una specialità tipica indispensabile nella cucina regionale locale. Il 20% della produzione totale di formaggio del Vorarlberg è costituito dal Bergkäse.

g) Organismo di controllo:

Nome: Der Landeshauptmann von Vorarlberg

Indirizzo: A-6900 Bregenz, Landhaus

h) Etichettatura:

I formaggi vengono consegnati con l'indicazione della data di fabbricazione, del numero distintivo dell'azienda e delle caratteristiche di idoneità al consumo (stampigliate sulla forma di formaggio come tenore di caseina o stampate sull'imballaggio), indicazione rilasciata dall'autorità di controllo incaricata dal presidente della regione (ovvero l'autorità veterinaria di Bregenz). Il marchio, indelebile e ben leggibile, viene applicato o sulla forma intera o, in caso di pezzi confezionati, sull'imballaggio. Se il formaggio viene venduto da commercianti di professione, sulla confezione deve essere riportato il loro marchio di idoneità al consumo e l'espressione "Vorarlberger Bergkäse". L'apposizione di marchi specifici è consentita a condizione di non fuorviare l'acquirente.

i) Condizioni nazionali:

Le disposizioni di legge valide per la fabbricazione del "Vorarlberger Bergkäse g.U." sono contenute nel Codex Alimentarius Austriacus, III edizione, Cap.B 32, paragrafo 3 "Milch- und Milchprodukte, Abschnitt Hartkäse".

Milchhygieneverordnung (§ 7) 1993.

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N. CEE: /AT/01454/95/0703

Data di ricevimento del fascicolo: 7/3/97