



## Formaggio d'alpe ticinese (Tessiner Alpkäse)

Als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen

gemäss Verfügung vom 15. Februar 2002 des Bundesamts für Landwirtschaft.

### 1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

#### Art. 1 Name und Schutz

<sup>1</sup> *Formaggio d'alpe ticinese*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB oder AOC).

<sup>2</sup> Zur Bezeichnung wird der Name der Alp, auf welcher der Käse produziert wurde, hinzugefügt (Vermerk auf der Järbseite).

<sup>3</sup> Liste der zugelassenen Alpen mit dem Vermerk auf der Järbseite sowie entsprechende Gemeinde. Ebenfalls erlaubt sind auf der Järbseite Vermerke, die vor der GUB bestanden (in Klammern).

<u>SÖMMERUNGSBETRIEB</u>			<u>GEMEINDE</u>
<u>Nr.</u>	<u>Ortsname</u>	<u>Vermerk auf der Järbseite</u>	
1	Arena	<i>Arena</i>	Vergeletto
2	Bolla e Carassina	<i>Carassina</i>	Olivone
3	Bolla e Froda	<i>Bolla e Froda (Valmaggia Pl)</i>	Peccia
4	Bresciana	<i>Bresciana</i>	Aquila
5	Brunescio	<i>Brunescio</i>	Broglio
6	Cadonigo	<i>Cadoni</i>	Prato Lev.
7	Camadra	<i>Camadra</i>	Ghirone
8	Campo La Torba	<i>Campo La Torba (Valmaggia D)</i>	Fusio
9	Caneggio	<i>Caneggio</i>	Medeglia / Robasacco
10	Cari	<i>Cari</i>	Campello / Calpiogna
11	Cattogno	<i>Cattogno</i>	Vergeletto
12	Cava / Sceng	<i>Cava</i>	Biasca
13	Cavalasca	<i>Cavalasca</i>	Ghirone
14	Cè	<i>Cè</i>	Airolo
15	Cedullo	<i>Cedullo</i>	San Nazzaro
16	Cioss prato / Cruina / Corno	<i>Cioss-prato</i>	Bedretto
17	Cottino	<i>Cottino</i>	Bogno
18	Crestumo / Angone	<i>Crestumo</i>	Anzonico
19	Cristallina	<i>Cristallina</i>	Bedretto
20	Croce Gualdo e Tarco	<i>Croce (Lucomagno+)</i>	Leontica
21	Cruina di Osco	<i>Cruina</i>	Bedretto
22	Davrosio	<i>Davrosio</i>	Capriasca
23	Duragno	<i>Duragno</i>	Mezzovico

24	Fieud	<i>Fieud</i>	Airolo
25	Foppa	<i>Foppa</i>	Rivera
26	Formazzora	<i>Formazzora</i>	Bedretto
27	Fortunei / San Gottardo	<i>Fortunei</i>	Airolo
28	Fümegna	<i>Fümegna</i>	Lavertezzo
29	Garina / Püscett	<i>Garina / Püscett</i>	Corzoneso / Ludiano
30	Garzotto / Motterascio	<i>Garzotto / Greina</i>	Aquila
31	Gera e Lambro	<i>Geira</i>	Dalpe
32	Gesero	<i>Gesero</i>	Arbedo
33	Giumello	<i>Giumello</i>	S. Antonio
34	Gorda	<i>Gorda</i>	Aquila
35	Grossalp	<i>Grossalp (Valmaggia H)</i>	Bosco Gurin
36	Lucomagno Pian Segno (Casaccia)	<i>Segno (Lucomagno)</i>	Olivone
37	Màgeno	<i>Màgeno</i>	Breno
38	Magnello	<i>Magnello</i>	Campo Vallemaggia
39	Manegorio	<i>Manegorio (Bedretto 1)</i>	Bedretto
40	Mognora / Rüsçada	<i>Mognora / Rüsçada</i>	Vogorno / Cugnasco
41	Monda	<i>Monda</i>	Bellinzona
42	Mornera	<i>Mornera / Piè Moretti</i>	Monte Carasso
43	Mügaia	<i>Mügaia</i>	Sonogno
44	Nara	<i>Nara</i>	Rossura
45	Neggia	<i>Neggia</i>	Indemini / Vira Gambarogno
46	Pairolo Piancabella	<i>Pairolo Piancabella</i>	Sonvico / Cimadera
47	Pertusio	<i>Pertusio</i>	Olivone
48	Pescedo Salei	<i>Salei</i>	Comologno
49	Pesciüm	<i>Pesciüm</i>	Airolo
50	Pian Beccaro (Pian Bachei)	<i>Pian Beccaro</i>	Vergeletto
51	Pian Daioss / Sorda / Laveggia	<i>Piandaios</i>	Ponto / Valentino
52	Pian Laghetto	<i>Pian Laghetto</i>	Castro
54	Pietrarossa	<i>Pietrarossa</i>	Valcolla
55	Piora	<i>Piora</i>	Quinto
56	Piotta e Croslina	<i>Piotta / Croslina</i>	Chironico
57	Pontino	<i>Pontino</i>	Airolo
58	Porcareccio	<i>Porcareccio</i>	Vergeletto
59	Prato Garzonera	<i>P Prato / G Prato / L Prato</i>	Quinto
60	Predasca	<i>Predasca</i>	Campo Blenio
61	Quarnei(Cusie, Pozzo Vipeira)	<i>Quarnei</i>	Malvaglia
62	Ravina	<i>Ravina</i>	Airolo
63	Redorta (Püscen Negro / Fornaa)	<i>Redorta</i>	Sonogno
64	Rideigra	<i>Rideigra</i>	Olivone
65	Robiei / Lielp	<i>Robiei / Lielp</i>	Bignasco / Cavergho
66	Rompiago	<i>Rompiago</i>	Capriasca
67	Santa Maria - Di Gola di Lago / Moschera	<i>Santa Maria</i>	Camignolo / Capriasca
68	Serodano	<i>Serodano (Valmaggia Gd)</i>	Peccia
69	Sfille	<i>Sfille (Valmaggia Ce)</i>	Campo Vallemaggia
70	Sorescia	<i>Sorescia</i>	Airolo

71	Stabiello	<i>Stabiello</i>	Bedretto
72	Vacarisc / Mognola	<i>Vacarisc (Valmaggia Gm)</i>	Fusio
73	Valdo (Veld) / Conscina	<i>Er Marcia</i>	Gerra Verzasca
74	Valleggia	<i>Valleggia (Bedretto2)</i>	Bedretto
75	Vogornesso / Cabione	<i>Vegorness</i>	Sonogno
76	Zalto	<i>Zalto</i>	Capriasca
77	Zaria	<i>Zaria (Valmaggia Ta)</i>	Fusio

## Art. 2 Geografisches Gebiet

<sup>1</sup> Das Produktions- und Verarbeitungsgebiet umfasst die Sömmerungsbetriebe der in Artikel 1 aufgeführten Gemeinden des Kantons Tessin.

<sup>2</sup> Die Reifung erfolgt im Kanton Tessin.

## 2. Abschnitt Beschreibung des Produkts

### Art. 3 Physikalische Merkmale

Der *Formaggio d'alpe ticinese* ist ein fetter Halbhartkäse mit natürlicher Rinde. Er wird aus Kuhmilch oder einer Mischung mit bis zu 30 Prozent Ziegenmilch hergestellt. Er ist gut proportioniert und weist eine einheitlich bräunlich-graue Farbe auf. Sein Gewicht beträgt 3 – 10 kg, sein Durchmesser 25 – 50 cm und die Höhe 6 – 10 cm.

### Art. 4 Chemische Merkmale

Fettgehalt: nach 2 Monaten 315 – 355 g/kg  
nach 8 Monaten 334 – 375 g/kg

Wassergehalt: nach 2 Monaten 340 - 380 g/kg<sup>1</sup>  
nach 8 Monaten 321 - 353 g/kg

Salzgehalt: nach 2 Monaten 8.0 – 16.0 g/kg  
nach 8 Monaten 8.0 – 18.0 g/kg

Fettgehalt in der Trockensubstanz: 492 - 549 g/kg.

### Art. 5 Organoleptische Merkmale

Lochung: gut verteilt und vereinzelt

Teig: fein, fest und kompakt, hellgelb (mit Ziegenmilch) bis strohfarben (nur Kuhmilch)

Geschmack: junger Käse: fein, rein und aromatisch  
ausgereifter Käse: ausgeprägt und würzig

<sup>1</sup> Der Wassergehalt nach 3 Monaten bezieht sich auf den Prozentanteil am Gesamtgewicht.

### 3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

#### Art. 6 Raufutter

<sup>1</sup> Das frische Raufutter muss ausschliesslich von den Naturweiden der Alp stammen.

<sup>2</sup> Ausnahmsweise kann auch nicht direkt auf dem Sömmerungsbetrieb produziertes Lagerfutter (Heu) verwendet werden. Diese Ausnahme muss jedoch durch ausserordentliche Wetterverhältnisse (Trockenheit, Schneeschauer oder übermässige Regenfälle) und Hygienebedingungen gerechtfertigt und zeitlich begrenzt sein. Es darf nur qualitativ einwandfreies Futter verabreicht werden. Es darf kein Lagerfutter zur Vorverlegung oder Verlängerung der Sömmerungsperiode verwendet werden.

<sup>3</sup> Die Verwendung von Silofutter (Gras oder Mais) ist untersagt. Den Tieren darf mindestens 10 Tage vor dem Alpauftrieb kein Silofutter mehr verabreicht werden.

#### Art. 7 Ergänzungsfuttermittel

Der normalen Futterration darf Krafftutter beigegeben werden, das ausschliesslich aus einer Getreidemischung besteht oder auch eine Mischung von Mineralsalzen und Vitaminen enthält. Die verabreichte Menge darf jedoch 10 Prozent der gesamten Trockensubstanz und 2 kg/Tag nicht überschreiten.

#### Art. 8 Weidebewirtschaftung

<sup>1</sup> Für die Düngung der Weiden, auf denen das frische Raufutter produziert wird, müssen in erster Linie die auf der Alp gewonnenen Hofdünger verwendet werden, wobei auf eine angemessene Verteilung zwischen Mist und Gülle zu achten ist. Die Verwendung nicht synthetischer Mineraldünger gemäss den Vorschriften für den biologischen Landbau ist erlaubt.

<sup>2</sup> Nach Beratung und Einschätzung der Lage durch die zuständige Kantonsbehörde ist der Einsatz chemischer Produkte für die Unkrautbekämpfung zulässig, aber nur für Einzelstockbehandlungen von Unkraut wie Ampfer, Alpenrosen und Farn.

#### Art. 9 Vieh

<sup>1</sup> Die auf dem Sömmerungsbetrieb gehaltenen Rinder müssen zu mindestens 70% der Braunviehrasse angehören. Bei den Ziegen sind alle Rassen zugelassen.

<sup>2</sup> Eine erste Euterkontrolle muss innerhalb von 7 Tagen nach dem Alpauftrieb erfolgen, danach mindestens alle 30 Tage.

#### Art. 10 Milch

<sup>1</sup> Die Tiere sind zweimal täglich im Sömmerungsbetrieb zu melken, in dem die Milch zu Käse verarbeitet wird. Es dürfen fahrbare Melkstände verwendet werden.

<sup>2</sup> Transporte sind nur innerhalb des Sömmerungsbetriebs erlaubt.

#### Art. 11 Allgemeine Herstellungsbedingungen

<sup>1</sup> Die Herstellung des *Formaggio d'alpe ticinese* ist vom 1. Juni bis zum 30. September erlaubt. Auf den Alpen südlich des Monte Ceneri (Sottoceneri) ist die Sömmerung ab 15. Mai zulässig.

Massgebend ist das Sömmerungszeugnis mit Angabe des Tierbestands beim Alpauf- und abtrieb.

<sup>2</sup> Für die Herstellung ist Rohmilch zu verwenden. Die Zusammensetzung des Rohstoffs kann zwischen 100 – 70 Prozent Kuhmilch und zwischen 0 – 30 Prozent Ziegenmilch variieren.

<sup>3</sup> Als einzige Massnahme vor der Verarbeitung der Milch ist eine einmalige Entrahmung im Kessi zur Herabsetzung des Fettgehalts und der Keimzahl zulässig.

<sup>4</sup> Die Milch muss spätestens 18 Stunden nach dem ersten Melken im Kupferkessi zu Käse verarbeitet werden. Dabei sind die Regeln der Qualitätssicherung in der Milchproduktion und bei der gewerblichen Milchverarbeitung sowie die Verordnung über die Qualitätssicherung bei der gewerblichen Milchverarbeitung (Sömmerungsbetriebe) zu beachten.

#### **Art. 12** Lab, Kulturen und Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Zugelassen ist einzig Naturlab aus Labmägen, pulverförmig oder flüssig, das keine genetisch veränderten Organismen enthält.

<sup>2</sup> Es wird eine für Alpkäse typische Mischung aus verschiedenen Milchfermenten, in der vom Milchwirtschaftlichen Inspektions- und Beratungsdienst (MIBD) empfohlenen Dosierung beigegeben. Die Milchfermente müssen vom MIBD bewilligt und kontrolliert werden.

<sup>3</sup> Es sind keine andern Zusatzstoffe oder Hilfsstoffe erlaubt.

#### **Art. 13** Herstellungsmethode

Die Gerinnung erfolgt durch Erhitzen auf eine Temperatur von 30 – 35 °C während 25 bis 45 Minuten. Der Bruch wird mit dem Bruchmesser geschnitten.

Bearbeitung im Kessi: Temperatur zwischen 41 – 50 °C während 20 – 50 Minuten

Bruchzerkleinerung nach Erhitzung: mit Bruchzerkleinerer (Mischer)

Entnahme: mit einem Tuch auf einem Vorpresstisch, mit einem Tuch ein Laib nach dem anderen oder Ausleeren

Formung: von Hand

Pressen: in mechanischen Pressen, welche die Käse nach 20 Minuten, 4 und 8 Stunden wenden. Insgesamt dauert das Pressen ungefähr 12 Stunden.

Reinigung: natürlich

Salzen: trocken oder im Salzbad (Lösung mit 18 – 24% Salzgehalt) während ca. 24 Stunden je nach Grösse der Käse; Säuregrad: pH < 5.4; Temperatur 10 - 16°C.

Vorreifung auf der Alp: auf Fichten- oder Lärchenholzbrettern bis zum Alpauftrieb.

**Art. 14** Reifungsmethode

Mindestdauer:	bis zum 60. Tag nach der Herstellung
Temperatur:	10 – 16 °C
Feuchtigkeit:	90 bis 95 Prozent
Bearbeitung:	der Käse wird im Durchschnitt einmal pro Woche bearbeitet (gewendet, gereinigt). Trocken- oder Nassreinigung mit Salz.

**4. Abschnitt Test des Endprodukts****Art. 15** Taxation

<sup>1</sup> Die Taxation wird ab dem 60. Tag durch das bezeichnete Kontrollorgan vorgenommen. Sie kann ausnahmsweise auf den 45. Tag vorverschoben werden, wenn die Resultate der in der Verordnung über die Qualitätssicherung für die gewerbliche Milchverarbeitung in Sömmerungsbetrieben vorgesehenen Analysen vorgelegt werden.

<sup>2</sup> Eine zweite Taxation kann nach dem Alpabtrieb, vor der Vermarktung stattfinden.

**Art. 16** Taxationskriterien<sup>1</sup> *Lochung*

Die Höchstnote von 4 Punkten wird für eine perfekte Lochung mit gut verteilten und nicht sehr zahlreichen Löchern vergeben. 3 bis 2 Punkte gibt es bei kleinen Mängeln bis zum knapp Annehmbaren (nicht sehr gepflegt).

<sup>2</sup> *Teig*

Die Höchstnote von 6 Punkten entspricht einem perfekten, rahmigen, geschmeidigen Teig mit normaler feiner Struktur. 5 bis 3 Punkte gibt es bei kleinen Mängeln bis zum knapp Annehmbaren (unelastisch, zu rahmig, hart).

<sup>3</sup> *Geschmack und Aroma*

Die Höchstnote von 6 Punkten erhalten frische Käse mit einem feinen, reinen und aromatischen Geschmack und reife Käse mit einem ausgeprägten und würzigen Geschmack. 5 bis 2 Punkte gibt es bei kleinen Mängeln bis zum knapp Annehmbaren (leicht bitter, zu salzig, säuerlich, scharf).

<sup>4</sup> *Äusseres, Form und Lagerfähigkeit*

Die Höchstnote von 4 Punkten wird für eine perfekte Form und optimale Lagerfähigkeit verliehen. 3 bis 2 Punkte gibt es bei kleinen Mängeln (nicht sehr gepflegt).

<sup>5</sup> Die Taxationskriterien werden im Kontrollhandbuch festgelegt.

**Art. 17** Einstufung

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung *Formaggio d'alpe ticinese* berechtigten Käse, welche die Mindestnote 16.5 und die Mindestnote 4 für Geschmack und Aroma erhalten sowie die Bestimmungen des vorliegenden Pflichtenhefts erfüllen.

**5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung****Art. 18** Rückverfolgbarkeit

Unmittelbar nach der Herstellung muss auf dem Käselaub eine Kaseinmarke angebracht werden, auf welcher die Anerkennungsnummer des Betriebs und eine chronologische Produktionsnummer vermerkt sind.

**Art. 19** Markierung

<sup>1</sup> Jedem Käselaub, der die Anforderungen des vorliegenden Pflichtenhefts erfüllt, wird das GUB-Logo sowie der Name der Alp auf der Järbseite eingebrannt. Die Kennzeichnung erfolgt durch die Alpbewirtschafter bevor der Käse abtransportiert wird.

GUB-Logo:



<sup>2</sup> Bei den Käsen, welche die Anforderungen des Pflichtenhefts nicht mehr erfüllen, wird das GUB-Logo durch Einbrennen einer gitterförmigen Markierung überdeckt. Diese Markierung wird in Gegenwart eines GUB-Verantwortlichen von den Alpbewirtschaftern angebracht.

<sup>3</sup> Es können ausser dem GUB-Logo und dem Namen der Alp weitere Vermerke angebracht werden.

**Art. 20** Zertifizierungsstelle

<sup>1</sup> Mit der Zertifizierung ist das Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, 1000 Lausanne 6 SCES 054, betraut.

<sup>2</sup> Die Mindestanforderungen für die Kontrollen sind im von der Zertifizierungsstelle oder der Geschickstellenden Gruppierung erarbeiteten Kontrollhandbuch *Formaggio d'alpe ticinese* beschrieben und gelten für alle Unternehmen der Branche.