



Formaggio d'alpe ticinese

Enregistré comme appellation d'origine contrôlée

selon la décision du 15 février 2002 de l'Office fédéral de l'agriculture.

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Nom et protection

¹ *Formaggio d'alpe ticinese*, appellation d'origine contrôlée (AOC).

² La dénomination est complétée par le nom de l'alpage (marqué sur le talon) où le fromage est produit.

³ Les alpages admis sont énumérés ci-dessous (avec le marquage au talon et indication de la commune d'appartenance). Les marquages au talon préexistants à l'AOC (mentionnés entre parenthèses) peuvent y être ajoutés.

EXPLOITATION D'ESTIVAGE			COMMUNE
N°	Toponyme	Libellé sur le talon	
1	Arena	<i>Arena</i>	Vergeletto
2	Bolla e Carassina	<i>Carassina</i>	Olivone
3	Bolla e Froda	<i>Bolla e Froda (Valmaggia PI)</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 / Caverigno
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 Aire géographique

¹ L'aire de production et de transformation comprend les exploitations d'estivage sises dans les communes du canton du Tessin énumérées à l'art. 1.

² L'affinage a lieu dans le canton du Tessin.

Section 2 Description du produit

Art. 3 Caractéristiques physiques

Le *Formaggio d'alpe ticinese* est un fromage gras à pâte mi-dure et à croûte naturelle. Il est fabriqué soit au lait cru de vache, soit avec adjonction de 30% de lait de chèvre au plus. Il présente une forme bien proportionnée, une couleur brun-gris uniforme, un poids de 3 à 10 kg, un diamètre de 25 à 50 cm et une hauteur de 6 à 10 cm.

Art. 4 Caractéristiques chimiques

Teneur en matière grasse: après 2 mois, de 315 à 355 g/kg
après 8 mois, de 315 à 375 g/kg

Teneur en eau: après 2 mois, de 340 à 380g/kg¹
après 8 mois, de 321 à 353 g/kg

Teneur en sel: après 2 mois, de 8,0 a à 16,0 g/kg
après 8 mois, de 8,0 a à 18,0 g/kg

Matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES): de 492 à 549 g/kg.

Art. 5 Caractéristiques organoleptiques

Ouverture: les trous sont rares et bien répartis.

Pâte: fine, consistante et compacte, de teinte jaune ivoire (avec du lait de chèvre)
à jaune paille (pur lait de vache)

Goût: fromage frais doux, franc et aromatique
fromage mûr prononcé et persistant

¹ La teneur en eau après 3 mois se réfère au pourcentage du poids total de la meule.

Section 3 Description de la méthode d'obtention

Art. 6 Fourrages grossiers

¹ Les fourrages grossiers verts proviennent exclusivement des herbages naturels de l'alpage.

² Un régime d'exception autorise l'usage de fourrages conservés (foin) autres que ceux directement produits sur les alpages de l'exploitation. Cet usage doit être justifié par des conditions climatiques (sécheresse, chutes de neige ou pluies excessives) et sanitaires exceptionnelles et limité dans le temps. Dans tous les cas, la qualité des fourrages conservés doit être irréprochable. L'utilisation des fourrages conservés est interdite pour avancer ou prolonger la saison d'alpage.

³ L'utilisation d'ensilage (herbe ou maïs) est interdite. Dix jours de délai au moins doivent être observés entre la fin de l'affouragement d'ensilage et la montée à l'alpage.

Art. 7 Aliments de complément

En complément de la ration fourragère, il est autorisé de distribuer les fourrages concentrés composés exclusivement d'un mélange de céréales ou contenant aussi un mélange de sels minéraux et de vitamines. Celui-ci ne doit pas dépasser 10% de la substance sèche absorbée, mais 2 kg/jour au plus.

Art. 8 Gestion des herbages

¹ Afin de fertiliser des herbages, il convient d'utiliser en premier lieu les engrais produits sur l'alpage, en veillant à une distribution adéquate de fumier et de purin. L'utilisation des engrais minéraux non synthétiques est autorisée sur la base des règles de l'agriculture biologique.

² L'utilisation de produits chimiques n'est autorisée que pour les interventions ponctuelles (plante par plante) contre les adventices telles que le rumex, le rhododendron et la fougère.

Art. 9 Bétail

¹ Au moins 70% des bovins se trouvant dans l'exploitation d'estivage doivent appartenir à la race brune. Toutes les races sont admises pour les caprins.

² Un premier contrôle des trayons doit être effectué 7 jours après la montée à l'alpage. Par la suite, les contrôles doivent être répétés tous les 30 jours au moins.

Art. 10 Lait

¹ Les animaux doivent être traités deux fois par jour dans l'exploitation d'estivage où le lait est transformé en fromage. Il est possible d'utiliser des dispositifs de traite mobiles.

² Le transport du lait n'est possible qu'à l'intérieur de l'exploitation d'estivage.

Art. 11 Conditions générales de fabrication

¹ La fabrication du *Formaggio d'alpe ticinese* est autorisée du 1^{er} juin au 30 septembre. Au Sud de Monte Ceneri (Sottoceneri), les animaux peuvent monter à l'alpage à partir du 15 mai. Est déterminant le certificat d'estivage comprenant la déclaration de l'effectif de bétail à la montée et à la descente de l'alpage.

² Le fromage est fabriqué au lait cru. La composition de la matière première peut varier de 100 à 70% de lait de vache et de 0 à 30% de lait de chèvre.

³ L'unique opération autorisée avant la transformation du lait est un écrémage naturel par affleurement d'une seule traite dans la cuve. Cette méthode permet de diminuer le pourcentage de la matière grasse de même que la charge en germes.

⁴ La fabrication du fromage doit se faire 18 heures au plus tard après la première traite, dans des cuves en cuivre. Lors de la transformation, il convient de respecter les règles de l'assurance de la qualité relatives à la production laitière et à la transformation artisanale du lait ainsi que les dispositions de l'ordonnance sur l'assurance de la qualité pour la transformation artisanale du lait relatives aux exploitations d'estivage.

Art. 12 Présures, cultures et additifs

¹ Seule est autorisée la présure à base de caillette naturelle et animale, en poudre ou liquide, ne contenant aucun organisme génétiquement modifié.

² L'ensemencement se fait avec des mélanges de ferments lactiques spécifiques au fromage d'alpage dosés selon les recommandations du Service d'inspection et de consultation en économie laitière (SICL). Les ferments lactiques doivent être approuvés et contrôlés par le SICL.

³ Aucun autre additif ou adjuvant n'est autorisé.

Art. 13 Procédé de fabrication

L'emprésurage se fait à une température de 30 à 35°C durant 25 à 45 minutes. Le décaillage est réalisé avec un tranche-caillé manuel.

Travail en chaudière:	température de 41 à 50°C, durée de 20 à 50 minutes
Décaillage hors feu:	effectué à l'aide d'un tranche-caillé
Soutirage:	sortie à l'aide d'une toile sur une table de pré-pressage ou à l'aide d'une toile meule après meule ou par gravitation
Mise en forme:	manuelle
Pressage:	effectué à l'aide d'une presse mécanique, le fromage devant être retourné après 20 minutes, ainsi qu'après 4 et 8 heures. Le pressage dure environ 12 heures.
Ecoulement:	par gravitation
Salage:	à sec ou dans une saumure (immersion dans une solution saline naturelle saturée de 18 à 24%), durant environ 24 heures selon la taille du fromage, acidité: pH < 5,4; température de 10 à 16°C.
Pré-affinage à l'alpage:	sur des tablars d'épicéa ou de mélèze, jusqu'à la descente de l'alpage.

Art. 14 Affinage

Durée minimale:	60 jours.
Température:	de 10 à 16°C
Humidité:	de 90 à 95%
Opérations:	le fromage est traité (retourné, nettoyé), en moyenne, une fois par semaine. Nettoyage à sec ou humide avec du sel.

Test du produit fini**Art. 15** Taxation

¹ La taxation est effectuée à partir du 60^e jour par l'organisme de contrôle désigné à cet effet. Elle peut être avancée (à partir du 45^e jour), sur présentation des résultats d'analyse prévu dans l'ordonnance sur l'assurance de la qualité pour la transformation artisanale du lait pour les exploitations d'estivage.

² Une deuxième taxation peut être effectuée après la descente de l'alpage, avant la commercialisation.

Art. 16 Critères de taxation¹ *Ouverture*

La note maximale de 4 points correspond à une ouverture parfaite, des trous rares étant bien répartis. On accordera 3 à 2 points en cas de petits défauts admissibles (peu soigné, ...).

² *Pâte*

La note maximale de 6 points correspond à une pâte de consistance parfaite, crémeuse, souple et présentant une structure normale et fine. On accordera 5 à 2 points en cas de petits défauts dans les limites de ce qui est admissible (cassante, trop crémeuse, dure, ...).

³ *Goût et arôme*

La note maximale de 6 points correspond à un goût doux, franc et aromatique (fromage frais) et à un goût et persistant (fromage mûr). On accordera 5 à 2 points en cas de petits défauts dans les limites de ce qui est admissible (légèrement amère, salé, acide, piquant, ...).

⁴ *Extérieur, forme et propriété de conservation*

La note maximale de 4 points correspond à une forme parfaite et à une propriété de conservation optimale. On accordera 3 à 2 points en cas de petits défauts dans les limites de ce qui est admissible (peu soigné, ...).

⁵ Les critères de taxation seront précisés ultérieurement dans le manuel de contrôle.

Art. 17 Classement

Ont droit à l'appellation d'origine protégée « Formaggio d'alpe ticinese » les fromages ayant atteint la note de 16,5 points au moins, une note de 4 points au moins pour le goût et l'arôme et remplissant les conditions du présent cahier des charges.

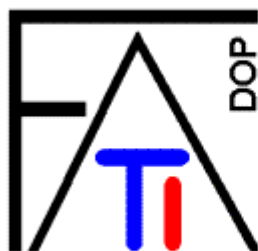
Etiquetage et certification**Art. 18** Traçabilité

Immédiatement après la fabrication, une marque de caséine numérotée, avec le numéro d'agrément de l'entreprise, sera apposée sur chaque meule.

Art. 19 Marquage

¹ Tout lot de fromage satisfaisant aux exigences du présent cahier des charges est marqué au feu du logo de l'AOC et du nom de l'alpage, reporté sur le tronc. Les exploitants de l'alpage réalisent eux-mêmes le marquage au feu avant que le fromage ne quitte l'alpage.

Logo de l'AOC:



² Si le fromage ne satisfait plus aux exigences du présent cahier des charges, le logo de l'AOC sera effacé au moyen d'un marquage au feu rainuré. Le marquage superposé sera réalisé par les exploitants de l'alpage en présence d'un responsable de l'AOC.

³ Il est autorisé d'utiliser d'autres marques en plus du logo de l'AOC et du nom de l'alpage.

Art. 20 Organisme de certification

¹ L'organisme de certification est : *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCS 054.*

² Les exigences minimales de contrôle figurent dans le manuel de contrôle du « Formaggio d'alpe ticinese », établi par l'organisme de certification ainsi que par le groupement demandeur et s'appliquent à l'ensemble de la filière.