



Pflichtenheft

Formaggio d'alpe ticinese (Tessiner Alpkäse)

Eingetragen als geschützte Ursprungsbezeichnung

gemäss Verfügung vom 15. Februar 2002 des Bundesamtes für Landwirtschaft, geändert durch die Verfügungen vom 14. Juli 2005, 24. Februar 2009, 2. Mai 2013 und vom 21. Dezember 2015.

1. Abschnitt Allgemeine Bestimmungen

Art. 1 Name und Schutz

¹ *Formaggio d'alpe ticinese*, geschützte Ursprungsbezeichnung (GUB).

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

Art. 2 Geografisches Gebiet

¹ Das Produktions- und Verarbeitungsgebiet umfasst die Sömmerungsbetriebe (gemäss der Landwirtschaftlichen Begriffsverordnung) des Kantons Tessin.

² Die Reifung erfolgt im Kanton Tessin.

2. Abschnitt Beschreibung des Produkts

Art. 3 Physische Merkmale

Der *Formaggio d'alpe ticinese* ist ein Halbhartkäse mit natürlicher Rinde. Er kann ausschliesslich aus Kuhmilch oder einem Zusatz von maximal 30 Prozent Ziegenmilch hergestellt werden. 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: mindestens 450 g/kg in der Trockensubstanz (FiT)

Wassergehalt: 540-650 g/kg im entfetteten Käse (wff)

Salzgehalt: 5.0 bis 15.0 g/kg (Totalgewicht)

Alle Werte beziehen sich auf den Gehalt 2 Monate nach Fabrikation.

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

3. Abschnitt Beschreibung der Herstellungsmethode

Art. 6 Raufutter

¹ Das frische Raufutter muss ausschliesslich von den Naturweiden der Alp stammen.

² Ausnahmsweise kann auch nicht direkt auf dem Sömmerungsbetrieb produziertes Lagerfutter (Heu) verwendet werden. Diese Ausnahme muss jedoch durch ausserordentliche Wetterverhältnisse (Trockenheit, Schneeschauer, übermässige Regenfälle) oder sanitäre Bedingungen 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.

³ Die Verwendung von Silofutter (Gras oder Mais) ist untersagt.

⁴ Den Tieren darf mindestens 10 Tage vor dem Alpauftrieb kein Silofutter mehr verabreicht werden.

Art. 7 Ergänzungsfuttermittel

Der normalen Futterrations darf Krafffutter beigegeben werden, das ausschliesslich aus einer Getreidemischung besteht oder auch eine Mischung von Mineralsalzen und Vitaminen enthält.

Art. 8 Weidebewirtschaftung

¹ 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.

² 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 Milch

¹ Die Tiere sind zweimal täglich im Sömmerungsbetrieb zu melken, in dem die Milch zu Käse verarbeitet wird.

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

³ Transporte sind nur innerhalb des Sömmerungsbetriebs erlaubt.

Art. 10 Allgemeine Herstellungsbedingungen

¹ 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.

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

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

⁴ Die Milch muss spätestens 18 Stunden nach dem ersten Melken im Kupferkessi zu Käse verarbeitet werden.

Art. 11 Lab, Kulturen und Zusatzstoffe

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

² Die Milchfermente und ihre Dosierung müssen spezifisch auf den *Formaggio d'alpe ticinese* abgestimmt sein und von der Gruppierung bewilligt werden.

³ Es sind keine Zusatzstoffe erlaubt.

Art. 12 Herstellungsmethode

Gerinnung:	Temperatur von 30 – 35 °C während 25 bis 45 Minuten. Der Bruch wird mit der Käseharfe geschnitten.
Brennzeit:	Temperatur zwischen 41 – 50 °C während 20 – 50 Minuten
Bruchzerkleinerung:	mittels Rührgerät
Entnahme:	mit einem Tuch. Bei Kessi mit einem Fassungsvermögen über 2'000 Liter ist die Entnahme mittels Schwerkraft oder Pumpe zulässig.
Formung:	von Hand
Pressen:	Käse nach 20 Minuten, 4 und 8 Stunden wenden. Insgesamt dauert das Pressen ungefähr 12 Stunden.
Abtropfung:	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.

Art. 13 Reifungsmethode

Mindestdauer: 60 Tage

Temperatur: 10 – 16 °C

Feuchtigkeit: mindestens 85 Prozent

Bearbeitung: der Käse wird im Durchschnitt einmal pro Woche bearbeitet (gewendet, gereinigt). Trocken- oder Nassreinigung mit Salz.

Lagerung: auf Fichten- oder Lärchenholzbrettern

4. Abschnitt Test des Endprodukts

Art. 14 Taxation

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 vorgesehenen Analysen vorgelegt werden.

Art. 15 Taxationskriterien

¹ Lochung

Die Höchstnote von 4 Punkten wird für eine perfekte Lochung mit gut verteilten und vereinzelt Löchern vergeben.

² Teig

Die Höchstnote von 6 Punkten entspricht einem perfekten, rahmigen, geschmeidigen Teig mit normaler feiner Struktur.

³ 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.

⁴ Äusseres, Form und Lagerfähigkeit

Die Höchstnote von 4 Punkten wird für eine perfekte Form und optimale Lagerfähigkeit verliehen.

⁵ Die Taxationskriterien werden im Kontrollhandbuch festgelegt.

Art. 16 Einstufung

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung *Formaggio d'alpe ticinese* berechtigten Käse, welche die Mindestnote 18 erhalten.

5. Abschnitt Etikettierung und Zertifizierung

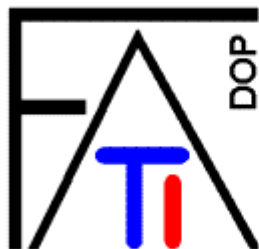
Art. 17 Rückverfolgbarkeit

Unmittelbar nach der Herstellung muss jeder Käselaib auf der Järbseite unauslöschlich mit dem Namen der Alp sowie einer chronologische Produktionsnummer bezeichnet werden.

Art. 18 Markierung

¹ Jeder Käse, der die Anforderungen des vorliegenden Pflichtenhefts erfüllt, wird mit dem GUB-Logo etikettiert. Die Etikettierung muss erfolgen, bevor der Käse in den Handel gebracht wird.

GUB-Logo:



² Es können ausser dem GUB-Logo und dem Namen der Alp weitere Vermerke angebracht werden.

Art. 19 Zertifizierungsstelle

¹ L'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 054

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