



Bern, 15. Februar 2002

## Zusammenfassung des Eintragungsgesuchs für *Formaggio d'alpe ticinese*

### 1 Gesuchstellende Gruppierung

Società Ticinese di Economia Alpestre (STEA), Via delle Scuole 28 A, 6963 Pregassona

### 2 Name des Produkts

Formaggio d'alpe ticinese (Tessiner Alpkäse)

### 3 Beantragter Schutz

Geschützte Ursprungsbezeichnung

### 4 Art des Erzeugnisses

Fetter Halbhartkäse aus Kuhmilch oder mit Beimischung von Ziegenmilch bis zu 30 Prozent.

### 5 Nachweis der Repräsentativität

Der STEA sind 37 Alpeigentümer (Körperschaften, die im Tessin patriziati, bogge und degane heissen, Private, usw.) angeschlossen. Sie vertreten insgesamt 56 Alpen bzw. 59 Prozent aller Alpen, auf denen Halbhartkäse hergestellt wird. Sie ist die einzige Vereinigung, welche die Produzenten und Verarbeiter von Alpkäse vertritt.

### 6 Nachweis, dass es sich nicht um eine Gattungsbezeichnung handelt

Der Alpkäse wird als Vorläufer der Hart- und Halbhartkäse betrachtet. Der erste schriftliche Nachweis, dass die Nutzung der Alpen bereits tief in der ländlichen Gesellschaft des Tessins verankert war, und dass somit zu jener Zeit Alpkäse produziert wurde, stammt aus dem 12. Jahrhundert. Der Name *Formaggio d'alpe ticinese* enthält eine Herkunftsangabe und ist in der Verordnung vom 10. Dezember 1981 über die Bezeichnung von Schweizer Käse nicht als Käse mit Gattungsbezeichnung erwähnt, was darauf schliessen lässt, dass es sich nicht um eine solche handelt.

### 7 Geschichtliche Elemente

Die absolute Notwendigkeit, das gesamte Territorium zu nutzen, zwang im Sommer die Einwohner des Alpgebiets, das ganze Vieh, inklusive Milchvieh, zur Käseproduktion in höhergelegene Gebiete zu bringen. Dabei hielten sie sich nach und nach auf verschiedenen Stufen (corti) derselben Alp auf. Angesichts der grossen Entfernungen mussten lang haltbare Produkte hergestellt werden, die sich leicht zu den Wintersiedlungen transportieren liessen.

In seiner Beschreibung der italienischen Schweiz von 1783 bis 1987 erwähnt Schinz den Käse und die Alpnutzung in den Distrikten des Kantons Tessin, in denen dieses Erzeugnis produziert wurde. Seine Angaben werden durch Beschreibungen der einzelnen Alpen und der Technik für

die Käsefabrikation bestätigt. In einem Kapitel des Buchs „Gotthard End su Biasca e la Val Pontirone“, das 1920 erschien, wird die Herstellungsmethode von Alpkäse im Detail beschrieben. Diese entspricht, mit Ausnahme der im Laufe der Zeit eingeführten Hygienevorschriften und der neuen mikrobiologischen Kenntnisse in den Bereichen Hygiene und Käsefabrikation, im Wesentlichen den heutigen Methoden.

## **8 Nachweis des Zusammenhangs mit dem „Terroir“**

Die Herstellung von Alpkäse ist mit der traditionellen Nutzung des Territoriums im Tessin verbunden, die der Morphologie entsprechend, immer vertikal verlief. Um die Talweiden und die Weiden in mittlerer Höhenlage zu schonen, musste das Vieh gesömmert werden. In der traditionellen Landwirtschaft war es unabdingbar, alle verfügbaren Flächen für die Produktion von Nahrungsmitteln und Winterfutter zu nutzen. Die Entfernung von den Siedlungsgebieten und die Notwendigkeit, lang haltbare Produkte herzustellen, führten zur Entwicklung einer entsprechenden Technik und damit zur Herstellung von Alpkäse.

Die typischen Eigenschaften des Produkts lassen sich auch durch die besonderen klimatischen Verhältnisse im Kanton Tessin erklären. Im Frühjahr und Herbst gibt es in der Regel reichliche Niederschläge, während diese im Sommer kurz aber stark sind und der Winter normalerweise die trockenste Jahreszeit ist. Dieses Klima bestimmt die charakteristische Alpenflora auf der Alpensüdseite. Dieses besondere Futter gibt der Milch spezifische Eigenschaften, die wiederum dem *Formaggio d'alpe ticinese* seinen typischen, aromatischen und würzigen Geschmack verleiht.

## **9 Nachweis der lokalen, redlichen und gleich bleibenden Verfahren**

Die Besonderheit des Erzeugnisses ist auf die spezifischen Eigenschaften der Alpweidenflora und auf die Herstellungsmethode zurückzuführen: keine Entrahmung der Milch; geringer Anteil der beigegebenen Fermente; Herabsetzung des Milchzuckergehalts durch Beigabe von Wasser zur Verminderung der Bakterienaktivität; Pflege der Käse durch Trockenreinigung oder Nassreinigung mit Salz; Vorreifung auf der Alp, auf Fichten- oder Lärchenbrettern, bis zur Alptriib.

## **10 Pflichtenheft**

### **a) Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die Sömmungsgebiete des Kantons Tessin, gemäss den Verordnungen vom 7. Dezember 1998 über den landwirtschaftlichen Produktionskataster und die Ausscheidung von Zonen und über landwirtschaftliche Begriffe und die Anerkennung von Betriebsformen.

### **b) Beschreibung des Erzeugnisses**

Der *Formaggio d'alpe ticinese* ist ein fetter Halbhartkäse mit natürlicher und gesunder 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. Der Teig ist fein, fest und kompakt, hellgelb bis strohfarben. Der junge Käse hat einen süsslichen, frischen und aromatischen Geschmack. Mit der Reifung wird dieser ausgeprägter und würziger.

### c) Beschreibung der Herstellungsmethode

Die Herstellung des *Formaggio d'alpe ticinese* ist vom 1. Juni bis zum 30. September erlaubt. Auf den Alpen südlich des Monte Ceneri darf das Vieh bereits ab 15. Mai gesömmert werden. Für die Herstellung ist rohe Vollmilch zu verwenden. Die Zusammensetzung des Rohstoffs kann zwischen 100 – 70 Prozent Kuhmilch und zwischen 0 – 30 Prozent Ziegenmilch variieren. Die Tiere sind zweimal täglich im Sömmerebetrieb zu melken, in dem die Milch zu Käse verarbeitet wird. Als einzige Massnahme vor der Verarbeitung der Abendmilch ist eine einmalige Entrahmung im Kessi zur mikrobiologischen Reinigung zulässig.

Spätestens 18 Stunden nach dem ersten Melken muss die Milch im Kessi verarbeitet werden. Die Gerinnung erfolgt durch Erhitzen auf eine Temperatur von 30 – 35 °C während 25 bis 45 Minuten. Zugelassen ist einzig Naturlab aus Labmägen, pulverförmig oder flüssig, das keine genetisch veränderten Organismen enthält. Es wird eine für Alpkäse typische und vom Milchwirtschaftlichen Inspektions- und Beratungsdienst (MIBD) bewilligte Mischung aus verschiedenen Milchfermenten beigegeben. Der Bruch wird mit dem Bruchmesser geschnitten. Er wird anschliessend während 20 bis 50 Minuten auf eine Temperatur von 41 – 50 °C erhitzt, bearbeitet, in die Form gegeben und gepresst. Auf jedem Laib wird eine Kaseinmarke angebracht. Danach wird der Käse, je nach Grösse, während ungefähr 24 Stunden trocken gesalzen oder ins Salzbad gelegt. Während der Reifung wird der Käse im Durchschnitt einmal pro Woche bearbeitet (gewendet, gebürstet). Die Vorreifung auf der Alp erfolgt in besonderen Kellern, auf Fichten- oder Lärchenbrettern. Die Mindestdauer der Reifung beträgt 45 Tage.

### d) Zertifizierungsstelle

Für die Zertifizierung ist folgende Stelle zuständig: *Organisme Intercantonal de Certification (OIC), Jordils 3, CP 128, 1000 Lausanne 6, SCS 054*. 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.

### e) Etikettierung und Rückverfolgbarkeit

Die Gesuch stellende Gruppierung hat ein Logo geschaffen, das durch Einbrennen auf den Laiben anzubringen ist, welche die Bedingungen des Pflichtenhefts erfüllen. Für die Rückverfolgbarkeit muss unmittelbar nach der Herstellung auf dem Käselaub eine Kaseinmarke angebracht werden, auf welcher die Anerkennungsnummer des Betriebs und eine chronologische Produktionsnummer vermerkt sind.

GUB-Logo:

