



# Elenco degli obblighi

## *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*

Registrato quale denominazione di origine protetta

in virtù della decisione datata 19 gennaio 2001 dell'Ufficio federale dell'agricoltura, modificata dalle decisioni del 16 luglio 2003, dell'8 luglio 2008, del 20 settembre 2012 e del 1° maggio 2017.

### Sezione 1 Disposizioni generali

**Art. 1** Nome e protezione

*Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, denominazione di origine protetta (DOP).

**Art. 2** Area geografica

L'area geografica comprende la regione di montagna e d'estivazione (inclusa nella regione di montagna) dei Distretti delle Franches-Montagnes, di Porrentruy, del Comune di Saulcy nonché del Circondario del Giura bernese a eccezione dei Comuni di Nods, Diesse, Lamboing, Prêles e la Neuveville.

### Sezione 2 Descrizione del prodotto

**Art. 3** Caratteristiche fisiche

Il *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, è un formaggio grasso a pasta semidura a base di latte crudo.

Materia prima: latte crudo.

Forma: cilindrica o leggermente bombata.

Crosta: dura, ricoperta di morgia, granulosa, umida e sana.

Colore: bruno-rosso.

Altezza: 70 - 100 per cento al massimo del diametro.

Diametro: 10 - 15 cm.

Peso: 0,7 - 2 kg.

Occhiatura: 1 - 8 mm, piuttosto rara, piccole fessure isolate.

Pasta / Struttura:	fine, ideale per la raschiatura e il taglio, di colore da avorio a giallo pallido, omogenea, umidiccia e collosa, cremosa. La pasta si scioglie rapidamente in bocca.
Tenore in grasso:	almeno 510 g/kg e al massimo 540 g/kg di grasso nella sostanza secca (gss), di preferenza in media 525 g/kg e almeno 315 g/kg di grasso nel formaggio.
Sale:	al massimo 25 g/kg di formaggio.
Additivi e ingredienti:	nessuno.
Idoneità alla raschiatura:	le rosette ottenute mediante l'apposito strumento denominato girolle o con uno strumento analogo devono restare compatte.
Rosette:	il <i>Tête de Moine, Fromage de Bellelay</i> non viene generalmente tagliato, bensì raschiato con la girolle o con uno strumento analogo onde ottenere delle rosette come quelle raffigurate sull'etichetta all'articolo 20.
Forma distintiva:	criteri cumulativi in materia di protezione del prodotto: formaggio a pasta semidura di forma cilindrica che può essere leggermente bombata e la cui altezza rappresenta il 70-100 per cento del diametro, con un peso massimo di 3 kg come da etichetta all'articolo 20. Criterio assoluto ed esclusivo: rosetta di <i>Tête de Moine</i> come da etichetta all'articolo 20.

#### **Art. 4** Caratteristiche organolettiche

Aroma/Odore:	sapore schietto e aromatico, vieppiù intenso con la stagionatura. Di regola, leggero odore di crosta e di fungo.
Gusto:	di latte acidulo; di regola, con un leggero aroma di crosta e di fieno. Mediamente salato e leggermente piccante.

### **Sezione 3 Descrizione del metodo di fabbricazione**

#### **Art. 5** Foraggio grezzo, considerazioni generali

<sup>1</sup> Il foraggio grezzo deve rappresentare, mediamente, almeno il 70 per cento della razione alimentare del bestiame lattifero e provenire dall'area geografica della DOP (criterio determinante: sostanza secca (ss)).

<sup>2</sup> È vietato usare somatotropina, urea, prodotti contenenti urea, farine animali e ormoni della crescita o prodotti analoghi.

<sup>3</sup> La somministrazione di insilati di qualsiasi tipo (rotoballe compresse) è vietata tutto l'anno per tutto il bestiame.

<sup>4</sup> Durante il periodo di foraggiamento verde, le vacche lattifere devono trascorrere almeno 120 giorni al pascolo.

#### **Art. 6** Alimenti autorizzati durante il periodo di foraggiamento verde

<sup>1</sup> Durante il periodo di foraggiamento verde sono autorizzati:

- a) l'erba;
- b) i cereali mietuti verdi, compreso il granturco;
- c) le miscele a base di vecchie, colza, ravizzone e altre piante foraggiere annuali simili;
- d) le patate crude, pulite, senza parti verdi e senza marciume nonché la frutta a granella pulita e sana;
- e) le foglie e i colletti freschi di barbabietole. Questi alimenti devono venir somministrati nelle 24 ore seguenti il taglio.

<sup>2</sup> L'utilizzazione degli alimenti menzionati al capoverso 1 è vietata dal 1° dicembre all'inizio del periodo di foraggiamento verde dell'anno seguente.

**Art. 7** Alimenti complementari autorizzati durante il periodo di foraggiamento verde

Sono autorizzati come alimenti complementari:

- a) il fieno, il fieno di secondo taglio, la paglia;
- b) la crusca di frumento, le vinacce di frutta, le fettucce secche di barbabietole, le trebbie di birreria secche e non reidratate;
- c) la pula di cereali e la calugine d'avena;
- d) il foraggio verde essiccato artificialmente (erba, granturco verde e cereali mietuti verdi) sotto forma di foraggio secco trinciato, in cubi o bricchette nonché i resti di spighe di granturco.

**Art. 8** Alimenti autorizzati durante il periodo di foraggiamento secco

<sup>1</sup> Il fieno e il fieno di secondo taglio che costituiscono la razione di base devono essere sani, non aver subito una fermentazione eccessiva ed essere senza muffa. Fatto salvo il sale da cucina (NaCl), per la conservazione del foraggio di base non è autorizzato alcun conservante.

<sup>2</sup> Il condizionamento in balle ad alta densità è autorizzato soltanto se queste ultime sono stoccate su una superficie asciutta, al riparo dalla pioggia e dai rischi di condensazione.

<sup>3</sup> In caso di necessità è possibile somministrare al bestiame anche paglia pulita di buona qualità.

<sup>4</sup> Le barbabietole da foraggio, semizuccherine e da zucchero nonché le carote, fino a concorrenza di un quantitativo totale di 15 kg al massimo per vacca al giorno, devono essere pulite e sane. Se sono tagliate a pezzi vanno preparate ogni giorno; possono venir mescolate, su una superficie pulita, con alimenti secchi trinciati. Le tagliaradici e gli altri utensili vanno tenuti puliti.

<sup>5</sup> Le patate pulite, senza germogli, sane e senza parti verdi nonché la frutta a granella pulita e sana sono autorizzate. Per prevenire la germinazione possono venir utilizzati, nelle stesse dosi, soltanto i prodotti autorizzati per le patate da tavola.

<sup>6</sup> È autorizzata la somministrazione di vinacce secche di frutta, fettucce secche di barbabietole, trebbie di birreria secche e non reidratate nonché di alimenti melassati (melassa mescolata con un supporto).

**Art. 9** Alimenti concentrati

<sup>1</sup> Sono autorizzati come alimenti concentrati per le vacche lattifere:

- a) i cereali da foraggio, la crusca di frumento e gli altri sottoprodotti dell'industria molitoria, di qualità ineccepibile;
- b) i foraggi verdi essiccati artificialmente che non sono stati surriscaldati;
- c) le patate essiccate;
- d) i pannelli oleosi, le farine d'estrazione di semi oleosi e le favette; per i residui d'estrazione di olio di semi di colza, papavero e cotone la razione giornaliera non dev'essere superiore a 500 grammi per vacca;
- e) le miscele preparate con gli alimenti menzionati alle lettere a, b, c e d del presente capoverso.

<sup>2</sup> È vietato inumidire gli alimenti concentrati o somministrarli sotto forma di foraggio cotto. Gli alimenti concentrati vanno collocati in una mangiatoia pulita, immediatamente prima del consumo, singolarmente o mescolati con barbabietole, patate, fieno trinciato, erbe fienaiole o pula di cereali.

**Art. 10** Fornitura del latte

Il latte dev'essere fornito una o due volte al giorno. Qualora venisse effettuata un'unica fornitura, il latte dev'essere stoccato presso l'azienda a una temperatura massima di 18 °C.

**Art. 11** Condizioni generali di fabbricazione

<sup>1</sup> Per l'origine del latte è determinante l'ubicazione degli edifici aziendali. Onde garantire una tracciabilità irreprensibile, i caseifici tengono un registro del latte in entrata.

<sup>2</sup> La bactofugazione e l'ultrafiltrazione sono vietate. Le uniche tecniche di standardizzazione del contenuto di grasso autorizzate sono la scrematura naturale o la centrifugazione.

<sup>3</sup> Gli stabilimenti di fabbricazione devono essere certificati in virtù delle norme di assicurazione della qualità ISO 9000 e segg. o qualsiasi altra norma che integri tali esigenze. Le aziende agricole dedite alla trasformazione del latte devono adempiere esigenze equivalenti.

**Art. 12** Presami, colture e additivi

<sup>1</sup> L'inoculazione del latte di fabbricazione deve essere effettuata in maniera indiretta esclusivamente con colture madri specifiche del *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Il raggruppamento richiedente allestisce un elenco delle colture madri raccomandate che può essere adattato di comune accordo con un'istanza federale competente, come ad esempio Agroscope.

<sup>2</sup> È vietato l'impiego di organismi geneticamente modificati e di prodotti derivati da tali organismi.

<sup>3</sup> È vietato l'impiego di qualsiasi additivo.

#### **Art. 13** Metodo di fabbricazione

<sup>1</sup> Se raffreddato a una temperatura compresa tra 8 e 18 °C, il latte deve essere trasformato entro al massimo 18 ore dalla prima mungitura. Se raffreddato a una temperatura inferiore a 8 °C, il latte deve essere trasformato entro al massimo 24 ore dalla prima mungitura.

<sup>2</sup> Il latte deve essere lavorato in caldaie di rame.

<sup>3</sup> Il formaggio deve essere fabbricato con latte di qualità casearia non riscaldato a una temperatura superiore a 40 °C né sottoposto a trattamento meccanico analogo.

<sup>4</sup> La cagliata è riscaldata a una temperatura compresa fra 46 e 53 °C e in seguito pressata. Per le aziende agricole che trasformano il latte, la cagliata è riscaldata a una temperatura compresa fra 44 e 53 °C.

<sup>5</sup> Le forme vengono messe in salamoia per almeno 12 ore. La durata della permanenza in salamoia è adattata in funzione del tenore in sale auspicato.

#### **Art. 14** Metodo di stagionatura

<sup>1</sup> Affinché la crosta si ricopra di morgia, nella fase di stagionatura il formaggio viene trattato periodicamente con batteri di *Brevibacterium linens* e acqua o con acqua tiepida salata. In caso di necessità è possibile aggiungere fermenti naturali o altre colture a condizione che siano raccomandate da un'istanza federale competente, come ad esempio Agroscope.

<sup>2</sup> La stagionatura del formaggio avviene su assi di abete rosso.

<sup>3</sup> Durante lo stoccaggio, la temperatura ideale della cantina è compresa fra 13 e 14 °C. Per una stagionatura normale, l'umidità relativa dell'aria dev'essere del 90 per cento circa.

<sup>4</sup> Tutte le forme di *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* devono essere lasciate stagionare per almeno 75 giorni nell'area geografica. La menzione RESERVE può essere utilizzata per i formaggi con una stagionatura minima di 4 mesi.

### **Sezione 4** Esame del prodotto finito

#### **Art. 15** Tassazione

L'apprezzamento viene effettuato da una commissione di tassazione in conformità delle disposizioni del manuale di controllo.

#### **Art. 16** Criteri di tassazione

<sup>1</sup> I formaggi selezionati per la tassazione sono valutati in virtù dell'articolo 3. I criteri principali sono i seguenti:

- a) aspetto esterno;
- b) struttura;
- c) occhiatura;
- d) aroma / gusto.

<sup>2</sup> La valutazione viene effettuata con una scala di 5 punti per criterio. Per poter portare la denominazione *Tête de moine, Fromage de Bellelay*, il formaggio deve ottenere almeno 16 punti e per nessun criterio dev'essere stato assegnato un punteggio inferiore a 4 punti.

**Art. 17** Utilizzazione della denominazione *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*

La denominazione *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* è riservata al formaggio venduto in forme intere, in mezze forme o in rosette confezionate in vaschette. Il formaggio *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* dev'essere ricoperto della sua crosta tipica, ad eccezione delle superfici di taglio o qualora si presentasse in rosette.

**Art. 18** Commercializzazione del formaggio declassato

<sup>1</sup> Il formaggio che non adempie le esigenze qualitative legate alla denominazione *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* non può portare la denominazione protetta. Dev'essere venduto in modo da poter essere consumato soltanto come prodotto trasformato, segnatamente come formaggio fuso o miscela per fonduta. Va commercializzato senza crosta.

<sup>2</sup> Gli addetti alla stagionatura tengono un registro sull'utilizzazione del formaggio declassato.

## **Sezione 5 Etichettatura e certificazione**

**Art. 19** Marchio di tracciabilità

<sup>1</sup> Nel caseificio ogni forma è munita di un marchio di caseina che indica almeno il numero d'omologazione del caseificio e la data di fabbricazione.

<sup>2</sup> Questo marchio di caseina è venduto dal raggruppamento richiedente a ogni fabbricante di *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Il prezzo copre da un lato i suoi costi di produzione e di distribuzione e, se necessario, quelli di certificazione, di tutela e di promozione di base del prodotto *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

## Art. 20 Etichettatura

<sup>1</sup> Le esigenze minime d'identificazione per le forme, le mezze forme o le rosette preconfezionate sono l'utilizzo dei seguenti loghi ufficiali.



<sup>2</sup> I loghi ufficiali devono essere applicati sotto forma di etichetta sulle forme o mezze forme e presentare un diametro minimo di 8 centimetri. Le etichette sono vendute esclusivamente dal raggruppamento richiedente a ogni fabbricante di *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*. Il prezzo copre da un lato i suoi costi di produzione e di distribuzione e, se necessario, quelli di certificazione, di tutela e di promozione di base del prodotto *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*.

<sup>3</sup> Per i loghi ufficiali applicati sulle rosette preconfezionate, l'etichetta deve presentare un diametro minimo di 2 centimetri ed essere situata sul lato a vista per il consumatore presso il punto vendita.

<sup>4</sup> Sui loghi ufficiali possono figurare contrassegni ufficiali per le designazioni in virtù della legge federale sull'agricoltura. Devono essere chiaramente separati dal contrassegno DOP, posizionati a destra dei loghi ufficiali e avere la stessa dimensione.

## Art. 21 Organismo di certificazione

<sup>1</sup> L'organismo di certificazione è Organisme Intercantonal de Certification (OIC) n° SCES 054.

<sup>2</sup> Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo del formaggio *Tête de Moine, Fromage de Bellelay* e sono applicabili per tutti gli operatori della filiera.