



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, del 1° maggio 2017 e dell'11 novembre 2020.

Sezione 1 Disposizioni generali

Art. 1 Nome e protezione

¹ *Tête de Moine* o *Tête de Moine, Fromage de Bellelay*, denominazione di origine protetta (DOP) (di seguito *Tête de Moine*).

² Il termine «rosetta» utilizzato in combinazione con la denominazione di origine è altresì protetto.

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* 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 simile devono restare compatte.
Rosette:	il <i>Tête de Moine</i> non viene generalmente tagliato, bensì raschiato con la girolle o con uno strumento simile 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 indicato sui loghi all'articolo 23. Criterio assoluto ed esclusivo: rosetta di <i>Tête de Moine</i> come indicato sui loghi all'articolo 23.

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

¹ Il 70 per cento della razione alimentare del bestiame lattifero calcolata in sostanza secca (ss) deve provenire dalla superficie foraggera dell'azienda o dai pascoli comunitari adiacenti.

² È vietato usare somatotropina, urea, prodotti contenenti urea, farine animali, foraggi a base di piante geneticamente modificate e ormoni della crescita o prodotti analoghi.

³ La somministrazione di insilati di qualsiasi tipo (rotoballe comprese) è vietata tutto l'anno per tutto il bestiame.

⁴ 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

¹ 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 granello pulita e sana;
- e) le foglie e i colletti freschi di barbabietole. Questi alimenti devono venir somministrati nelle 24 ore seguenti il taglio.

² 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

¹ 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.

² 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.

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

⁴ 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.

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

⁶ 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

¹ 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 semi oleosi sotto forma di semi, olio o pannelli, 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.

² 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

¹ 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.

² La bactofugazione e l'ultrafiltrazione sono vietate. Le uniche tecniche di standardizzazione del contenuto di grasso autorizzate sono la scrematura naturale, la centrifugazione o la reincorporazione di panna da siero di latte ottenuta esclusivamente dalla fabbricazione propria di *Tête de Moine*.

³ Gli stabilimenti di fabbricazione devono essere certificati in virtù di una delle norme di assicurazione della qualità. Le aziende agricole dedite alla trasformazione del latte devono possedere almeno un numero d'autorizzazione.

Art. 12 Presami, colture e additivi

¹ L'inoculazione del latte di fabbricazione deve essere effettuata:

- in maniera indiretta con lieviti dell'azienda o colture dell'azienda ricavate da colture madri raccomandate per il *Tête de Moine* e
- in maniera diretta o indiretta con la coltura di certificazione d'origine.

Il raggruppamento richiedente allestisce un elenco delle colture madri raccomandate di comune accordo con Agroscope.

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

³ È vietato l'impiego di qualsiasi additivo.

Art. 13 Metodo di fabbricazione

¹ 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.

² Il latte deve essere lavorato in caldaie di rame.

³ 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.

⁴ La cagliata è riscaldata a una temperatura compresa fra 46 e 53 °C e in seguito pressata.

⁵ Le forme vengono messe in salamoia per almeno 12 ore. La durata di permanenza in salamoia è adattata in funzione del tenore in sale auspicato.

Art. 14 Metodo di stagionatura

¹ 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 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.

² La stagionatura del formaggio avviene su assi di abete rosso.

³ 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.

⁴ Tutte le forme di *Tête de Moine* devono essere lasciate stagionare per almeno 75 giorni nell'area geografica. Si può utilizzare la menzione RESERVE per i formaggi con una stagionatura minima di 4 mesi ed EXTRA per i formaggi con una stagionatura minima di 6 mesi.

Sezione 4 Condizioni specifiche del *Tête de Moine fermière*

Art. 15 Esigenze concernenti l'utilizzazione della denominazione *Tête de Moine fermière*

La menzione *fermière* è riservata al formaggio fabbricato da un'azienda che impiega esclusivamente il latte di produzione propria o da un'unità di produzione situata nello stesso luogo di quest'ultima che adempie le condizioni supplementari seguenti.

- a) Il latte utilizzato per la fabbricazione è ottenuto da vacche allevate nel rispetto dell'ordinanza federale sull'agricoltura biologica. Le vacche non sono decornate. Sono ammesse soltanto le vacche che sono state decornate presenti nell'azienda o nell'unità di produzione prima dell'autorizzazione alla fabbricazione di *Tête de Moine fermière*.
- b) La produzione del latte destinato alla fabbricazione di *Tête de Moine fermière* deve aver luogo tra aprile e ottobre, esclusivamente quando le superfici permanentemente inerbite sono sufficienti per ricavare il foraggio di base del bestiame lattifero. Almeno il 75 per cento della razione alimentare calcolata in sostanza secca (ss) proviene dalla superficie foraggera. Il resto del-

la razione, ossia il 25 per cento al massimo della razione alimentare calcolata in sostanza secca (ss), deve essere conforme alle disposizioni dell'elenco degli obblighi e dell'ordinanza federale sull'agricoltura biologica.

Art. 16 Metodo di fabbricazione del *Tête de Moine fermière*

¹ La fabbricazione deve aver luogo tra aprile e ottobre. È limitata a 500 litri al giorno e per azienda o unità di produzione.

² La fabbricazione avviene a partire da latte intero (non scremato) in una caldaia in rame con una capacità massima di 500 litri che può essere utilizzata una sola volta ogni 24 ore per la fabbricazione di *Tête de Moine fermière*. La caldaia è riscaldata a fuoco diretto di legna (proveniente dall'area geografica del *Tête de Moine*).

³ La cagliata è riscaldata a una temperatura compresa 44 e 53 °C.

⁴ Il travaso della cagliata deve essere obbligatoriamente eseguito con teli.

⁵ La messa in salamoia ha luogo nel sito di fabbricazione.

⁶ La stagionatura minima è 100 giorni.

Sezione 5 Test del prodotto finale

Art. 17 Tassazione

Tutti i formaggi prodotti per ottenere la denominazione *Tête de Moine* devono essere sottoposti a due valutazioni:

- a) La tassazione effettuata dalla Commissione di tassazione nominata dal raggruppamento richiedente in conformità delle disposizioni del manuale di controllo.
- b) La liberazione per la vendita da parte del fabbricante o dell'affinatore.

Art. 18 Prima valutazione o tassazione

¹ La prima valutazione è effettuata dalla Commissione di tassazione su formaggi di 45-75 giorni in conformità delle disposizioni del manuale di controllo.

² 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.

³ La valutazione viene effettuata con una scala di 5 punti per criterio. Per poter fregiarsi della denominazione *Tête de moine* il formaggio deve ottenere almeno 18 punti e per nessun criterio dev'essere stato assegnato un punteggio inferiore a 4 punti.

Art. 19 Seconda valutazione

La liberazione per la vendita dei formaggi giudicati conformi dalla Commissione di tassazione avviene sotto la responsabilità del fabbricante o dell'affinatore. Il fabbricante conserva, come campione, almeno mezza forma di formaggio per ogni lotto di produzione (produzione di una caldaia). Onde poter liberare il lotto di produzione, il campione di formaggio deve essere valutato e risultare conforme ai criteri di tassazione.

Art. 20 Utilizzazione della denominazione *Tête de Moine*

¹ La denominazione *Tête de Moine* è riservata al formaggio venduto in forme intere, in mezze forme o in rosette confezionate in vaschette. Il formaggio *Tête de Moine* dev'essere ricoperto della sua crosta tipica, ad eccezione delle superfici di taglio o qualora si presentasse in rosette.

² Le derrate alimentari contenenti *Tête de Moine* possono recare l'indicazione «*al Tête de Moine*» o qualsiasi altra indicazione simile a complemento della denominazione specifica del prodotto finito alle condizioni seguenti:

- a) la denominazione specifica della derrata alimentare deve precedere la denominazione «*Tête de Moine*»;
- b) la denominazione *Tête de Moine* o il suo logo non deve figurare in un formato più grande della denominazione della derrata alimentare;
- c) fatta salva la lettera d, la derrata alimentare non può contenere altri formaggi;
- d) le miscele di formaggio per fonduta e per fonduta pronta all'uso devono essere composte da almeno il 25 per cento di *Tête de Moine*.

Art. 21 Commercializzazione del formaggio declassato

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

² Gli affinatori tengono un registro sull'utilizzazione del formaggio declassato.

Sezione 6 Etichettatura e certificazione

Art. 22 Marchio di tracciabilità

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

² Questo marchio di caseina è venduto dal raggruppamento richiedente a ogni fabbricante di *Tête de Moine*. 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*.

Art. 23 Etichettatura

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



² Le menzioni RESERVE, EXTRA e fermière figurano nella fascia situata nella parte inferiore del logo.

³ 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*. 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*.

⁴ 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.

⁵ 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. 24 Organismo di certificazione

¹ L'organismo di certificazione è l'Organisme Intercantonal de Certification (OIC), n° SCES 0054.

² Le esigenze minime per il controllo figurano nel manuale di controllo del formaggio *Tête de Moine* e sono applicabili per tutti gli operatori della filiera.