

PRODUKT-AUSKUNFTSFORMULAR Schema (Art. 8 D. 173/98)		IDENTIFICAZIONE PRODOTTO scheda (art. 8 D. 173/98)
Nr./n. 10	Kategorie Categoria	Käse und Milcherzeugnisse formaggi e derivati del latte
1. Name des Produktes Denominazione del prodotto		Hartkäse / Formaggio duro Alta Badia
2. dazugehöriger geographischer Name nome geografico abbinato		
3. Synonyme	sinonimi	Alta Badia
4. Provinz	provincia	Autonome Provinz Bozen / Provincia autonoma di Bolzano
5. Gebiet, in dem die Produktion erfolgt territorio interessato alla produzione		Südtirol / Alto Adige
6. kurze Beschreibung des Produkts Der Alta Badia wird von einer rustikalen Rinde umhüllt. Der Käseteig ist geschlossen und weist keine Lochung auf. Die Konsistenz ist kurz, geschmeidig und schmelzend. Aroma und Geschmack sind intensiv und komplex und weisen milchige, getoastete Noten auf. Der ganze Laib wiegt 8-9 kg.	descrizione sintetica prodotto	Il formaggio è racchiuso in una crosta rustica. La pasta è completamente chiusa senza buchi. In bocca ha una struttura corta, vellutata e fondente. Profumo e gusto sono intensi e complessi, con note lattiginose e tostate. La forma intera pesa 8-9 kg.
7. Beschreibung der Verarbeitungs-, Konservierungs- und Lagerungsmethoden	descrizione delle metodiche di lavorazione/conservazione/stagionatura	
- Entrahmung auf 3,0 – 4,0%	- scrematura a 3,0 – 4,0%	
- Pasteurisierung	- pastorizzazione	
- Erwärmung auf Gerinnungstemperatur	- riscaldamento a temperatura di coagulazione	
- Gerinnung (Milchsäurebakterien, Lab)	- coagulazione (fermenti lattici, caglio)	
- Evtl. Waschen des Bruches mit heißem Wasser	- Evtl. lavaggio della cagliata con acqua calda	
- Evtl. Nachwärmen (Brennen) des Bruches	- Evtl. Riscaldamento / cottura della cagliata	
- Füllen in die Formen	- riempimento negli stampi	
- Salzen im Salzbad	- salatura in salamoia	
- Behandlung der Oberfläche mit Brevibacterium linens und Hefen	- trattamento della superficie con Brevibacterium linens e lieviti	
- Reifung für 100 – 365 Tage bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85-98%	- stagionatura ad una umidità relativa pari al 85-98% per 100 - 365 giorni	
- Die Käseformen werden alle zwei Tage mit Wasser, Salz und evtl. Reifekulturen behandelt, um die Entwicklung der charakteristischen Rinde zu fördern.	- i formaggi vengono trattati ogni due giorni con acqua, sale e evtl. fermenti per la maturazione per favorire lo sviluppo della caratteristica crosta.	
8. Materialien, spezielle Geräte und Räume, die für die Produktion und die Aufbewahrung benutzt werden	materiali, attrezzature specifiche e locali utilizzati per la produzione e il condizionamento	
entsprechen den geltenden Hygienebestimmungen	conformi alle norme d'igiene	
9. Beschreibung der Verarbeitungs-, Aufbewahrungs- und Reifungsräume	descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura	
Räume entsprechen den geltenden Richtlinien	locali conformi alla normativa vigente	

10. Elemente, die belegen, dass das Produkt seit mindestens 25 Jahren auf gleichartige und traditionelle Weise hergestellt wird.	Elementi che comprovino la produzione da almeno 25 anni in maniera omogenea e secondo regole tradizionali.
Das Produkt hat seine Traditionalität durch die lokale Herkunft des Rohstoffes. Die Käseproduktion hat eine lange Tradition im Pustertal, besonders in der Käserei von Bruneck.	Il prodotto deve la sua traditionalità: <ul style="list-style-type: none"> - Provenienza locale delle materie prime - La produzione del formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione nella Val Pusteria e specialmente nel caseificio di Brunico.
11. Anmerkung zur Abweichung von den hygienisch-sanitären Normen	Annotazione della deroga relativa agli aspetti igienico sanitari
Ersuchen um Abweichung deroga richiesta	X nein/no