

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 Gran Spicchio & Gran Dolomiti
2. dazugehöriger geographischer Name nome geografico abbinato		
3. Synonyme	sinonimi	Gran Spicchio & Gran Dolomiti
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 Gran Spicchio und der Gran Dolomiti weisen einen geschlossenen Käseteig ohne Lochung auf. Die Konsistenz ist kurz, leicht bröckelnd und im Gaumen schmelzend. Geruch und Geschmack sind vollaromatisch, typisch und würzig. Milchige, fruchtige und getoastete Noten sind deutlich erkennbar. Diese komplexen Noten bleiben im Gaumen lange erhalten. Der gesamte Laib wiegt 35-42 kg.		descrizione sintetica prodotto Il Gran Spicchio e Gran Dolomiti si caratterizzano per la pasta chiusa senza buchi. In bocca rivelano una consistenza corta, granulosa ma fondente. Profumo e sapore sono intensi e complessi. Si avvertono note persistenti di latte e fragranze tostate e fruttuose. Il finale dei formaggi è particolarmente persistente, complesse sfumature rimangono a lungo sul palato. La forma intera pesa 35-42 kg.
7. Beschreibung der Verarbeitungs-, Konservierungs- und Lagerungsmethoden - Entrahmung auf 2,0 -3,0% - Thermisiert oder Pasteurisierung - Erwärmung auf Gerinnungstemperatur - Gerinnung (Milchsäurebakterien, Lab) - Brennen des Bruches - Absitzen unter Molke - Füllen in die Formen - Salzen im Salzbad - Reifung für 6 – 15 Monate bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 80-98% - Die Käseformen werden in der Reifung 10 – 15-mal gewendet bzw. gebürstet.		descrizione delle metodiche di lavorazione/conservazione/stagionatura - scrematura a 2,0 – 3,0% - termizzato o pastorizzazione - riscaldamento a temperatura di coagulazione - coagulazione (fermenti lattici, caglio) - cottura della cagliata - sosta sotto siero - riempimento negli stampi - salatura in salamoia - stagionatura ad una umidità relativa pari al 80-98% per 6 – 15 mesi - in stagionatura il formaggio viene rivoltate e o spazzolato 10 – 15 volte
8. Materialien, spezielle Geräte und Räume, die für die Produktion und die Aufbewahrung benutzt werden entsprechen den geltenden Hygienebestimmungen		materiali, attrezzature specifiche e locali utilizzati per la produzione e il condizionamento conformi alle norme d'igiene
9. Beschreibung der Verarbeitungs-, Aufbewahrungs- und Reifungsräume Räume entsprechen den geltenden Richtlinien		descrizione die locali di lavorazione, conservazione e stagionatura 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 in der Sennerei-Genossenschaft Deutschnofen (seit 1971) und in der Käserei Bruneck (seit 1975).	Il prodotto deve la sua traditionalità: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Provenienza locale delle materie prime</li> <li>- La produzione del formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione nella cooperativa casearia di Nova Ponente (dal 1971) e nel caseificio di Brunico (dal 1975).</li> </ul>
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