

PRODUKT-AUSKUNFTSFORMULAR Schema (Art. 8 D. 173/98)		IDENTIFICAZIONE PRODOTTO scheda (art. 8 D. 173/98)
Nr./n. 11	Kategorie Categoria	Käse und Milcherzeugnisse formaggi e derivati del latte
1. Name des Produktes Denominazione del prodotto		Hochpustertaler fettreduziert - Alta Pusteria semigrasso
2. dazugehöriger geographischer Name nome geografico abbinato		
3. Synonyme	sinonimi	
4. Provinz	provincia	Autonome Provinz Bozen / Provincia autonoma di Bolzano
5. Gebiet, in dem die Produktion erfolgt territorio interessato alla produzione		Provinz Bozen Provincia di Bolzano
6. kurze Beschreibung des Produkts Der herzhaft würzige Schnittkäse mit nur seiner 35% Fett in der Trockenmasse. Die unregelmäßige Lochung ist erbsengroß		descrizione sintetica prodotto Un formaggio naturale vigoroso e speziato con solo il 35 % di grasso nella sostanza secca. Grazie al suo sapore rotondo è molto apprezzato. Questo formaggio presenta forellini piccoli irregolari.
7. Beschreibung der Verarbeitungs-, Konservierungs- und Lagerungsmethoden - Entrahmung auf 1,8% und Pasteurisierung - Erwärmung auf Gerinnungstemperatur - Gerinnung (Milchsäurebakterien, Lab) - Füllen in die Formen - Salzen im Salzbad - Reifung bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85-92% für 8 Wochen - Wenden des Käses während der Reifung (2mal wöchentlich). Nach Abschluss der Reifung ist der Käse mit einer feinen Schicht Naturschimmel überzogen. Vor dem Verkauf werden die Formen abgerieben.		descrizione delle metodiche di lavorazione/conservazione/stagionatura - Scremutura a 1,8% e pastorizzazione - riscaldamento a temperatura di coagulazione - coagulazione (fermenti lattici, caglio) - riempimento negli stampi - salatura in salamoia - stagionatura ad una umidità relativa pari al 85-92% per 8 settimane - Durante la maturazione il formaggio viene rivoltato 2 volte la settimana. Appena estratta dal magazzino di stagionatura, la forma di formaggio si presenta cosparsa da una peluria sottilissima di ife fungine. Prima di essere poste sul mercato le forme vengono pulite.
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 Die Räume entsprechen den geltenden Richtlinien.		descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura Locali conformi alla normativa vigente.

<p>10. Elemente, die belegen, dass das Produkt seit mindestens 25 Jahren auf gleichartige und traditionelle Weise hergestellt wird.</p>	<p>Elementi che comprovino la produzione da almeno 25 anni in maniera omogenea e secondo regole tradizionali.</p>
<p>Die Sennereigenossenschaft Toblach, welche diesen Käse produziert, wurde 1883 als eine der ersten Genossenschaften in Südtirol gegründet. Als die Milchanlieferung stieg, war es notwendig, einen Käse zu produzieren, welcher gelagert und über weite Strecken transportiert werden konnte. So entstand im Laufe der Zeit der „Hochpustertaler fettreduziert“ beziehungsweise „Alta Pusteria semigrasso“, dessen Name von dem Gebiet stammt, in dem der Rohstoff für diesen Käse produziert wird. Der Käse hat zwar nur 35% Fett in der Trockenmasse, der Geschmack ist aber trotzdem vollmundig und deshalb ist er bis heute sehr beliebt.</p>	<p>La latteria sociale di Dobbiaco, che produce questo formaggio, é stata fondata nel 1883 come una delle prime cooperative dell'Alto Adige. Quando la quantità di latte prodotto aumentava era necessario di produrre un formaggio che poteva essere stagionato e trasportato per distanze più lunghe. Nasce così il formaggio „Hochpustertaler fettreduziert“ rispettivamente „Alta Pusteria semigrasso“ il cui nome deriva dalla zona in cui viene prodotta la materia prima. Pur avendo il formaggio solo il 35 % di grasso nella sostanza secca, ha comunque un gusto gradevole al palato e per questo molto gradito fino ad oggi.</p>
<p>11. Anmerkung zur Abweichung von den hygienisch-sanitären Normen</p>	<p>Annotazione della deroga relativa agli aspetti igienico sanitari</p>
<p>Ersuchen um Abweichung deroga richiesta</p>	<p>x nein/no</p>