

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		Innicher - San Candido
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 Dieser Stangenkäse ist ein milder Schnittkäse mit erbsenförmiger Lochung und die Konsistenz ist weich.		descrizione sintetica prodotto Il San Candido è un formaggio da taglio delicato con forellini piccoli rotondi. Il suo aroma particolarmente delicato e la sua consistenza morbida lo distinguono dal Originale Dobbiaco.
7. Beschreibung der Verarbeitungs-, Konservierungs- und Lagerungsmethoden		descrizione delle metodiche di lavorazione/conservazione/stagionatura
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrahmung auf 4,0% und Pasteurisierung</li> <li>- Erwärmung auf Gerinnungstemperatur</li> <li>- Gerinnung (Milchsäurebakterien, Lab)</li> <li>- Füllen in die Formen</li> <li>- Salzen im Salzbad</li> <li>- Reifung bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85-92% für 6 Wochen</li> <li>- 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.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scrematura a 4,0% e pastorizzazione</li> <li>- riscaldamento a temperatura di coagulazione</li> <li>- coagulazione (fermenti lattici, caglio)</li> <li>- riempimento negli stampi</li> <li>- salatura in salamoia</li> <li>- stagionatura ad una umidità relativa pari al 85-92 per 6 settimane</li> <li>- 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.</li> </ul>
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
Die 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.
Die Sennereigenossenschaft Toblach, welche diesen Käse produziert, wurde 1883 als eine der ersten Genossenschaften in Südtirol gegründet. Die Käseproduktion hat daher eine lange Tradition im Hochpustertal, besonders in der Sennerei Drei Zinnen. So entstand im Laufe der Zeit der „Innichner“ beziehungsweise „San Candido“, dessen Produktion bis heute unverändert geblieben ist.	La latteria sociale di Dobbiaco é stata fondata nel 1883 come una delle prime cooperative dell'Alto Adige. La produzione del formaggio ha quindi una lunga tradizione in Alta Pusteria, soprattutto nella latteria tre cime. È stato inoltre prodotto il formaggio „Innichner“ rispettivamente “San Candidi”, é rimasta quasi invariata fino ad oggi.

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