

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		Innichner Bergkäse - Montagna 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 Der herzhafteste Schnittkäse besitzt eine runde bis ovale Kirschlochung. Der Geschmack ist leicht nussig-süßlich.		descrizione sintetica prodotto Questo formaggio da taglio vigoroso ha un sapore speziato, rotondo e fori grossi rotondi – ovali. La stagionatura speciale dà a questo prodotto il suo sapore inconfondibile.
7. Beschreibung der Verarbeitungs-, Konservierungs- und Lagerungsmethoden		descrizione delle metodiche di lavorazione/conservazione/stagionatura
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entrahmung auf 3,0% und Pasteurisierung</li> <li>- Erwärmung auf Gerinnungstemperatur</li> <li>- Gerinnung (Milchsäurebakterien, Lab)</li> <li>- Waschen des Bruches</li> <li>- Füllen in die Formen</li> <li>- Salzen im Salzbad</li> <li>- Lagerung im Wärmerraum bei ca.20 Grad, für ca. 2 Wochen</li> <li>- Reifung bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85-92% für 2 Monate</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 3,0% e pastorizzazione</li> <li>- riscaldamento a temperatura di coagulazione</li> <li>- coagulazione (fermenti lattici, caglio)</li> <li>- lavaggio del coagulo con acqua calda</li> <li>- riempimento negli stampi</li> <li>- salatura in salamoia</li> <li>- conservazione in ambiente caldo a circa 20 gradi per circa 2 settimane</li> <li>- stagionatura ad una umidità relativa pari al 85-92 per 2 mesi</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. Als die Milchlieferung stieg, war es notwendig, einen Käse zu produzieren, welcher gelagert und über weite Strecken transportiert werden konnte. So entstand der „Innichner Bergkäse“ beziehungsweise „Montagna San Candido“, dessen Name von dem Gebiet stammt, in dem der Rohstoff für diesen Käse produziert wird. Durch die Verwendung einer speziellen Kultur, erhält dieser Käse seinen typischen nussigen Geschmack und wurde bei Käseliebhabern rasch bekannt und beliebt.	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 „Innichner Bergkäse“ rispettivamente „Montagna San Candido“ il cui nome deriva dalla zona in cui viene prodotta la materia prima. L'utilizzo di specifici fermenti lattici dà al formaggio il suo tipico sapore delicato di nocciola, tanto che, gli amanti del formaggio lo hanno subito apprezzato.

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