

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		Schnittkäse Marienberger / Formaggio da taglio Monte Maria
2. dazugehöriger geographischer Name nome geografico abbinato		
3. Synonyme	sinonimi	Marienberger / Monte Maria
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 Käse weist eine erbsengroße Lochung auf. Die Konsistenz am Gaumen ist kompakt, geschmeidig und weich. Aroma und Geschmack sind frisch und weißen milchige Noten auf. Der ganze Laib wiegt 8-9 kg.		descrizione sintetica prodotto Il formaggio è a pasta molle con occhiatura irregolare. La consistenza al palato è compatta e morbida, il suo aroma e il sapore sono freschi con gradevoli note di latte. 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 30-100 Tage bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85-98%		- stagionatura ad una umidità relativa pari al 85- 98% per 30-100 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 Herstellung dieses Käses hat eine lange Tradition in Südtirol.	Il prodotto deve la sua traditionalità: - Provenienza locale delle materie prime - La produzione di questo formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione in Alto Adige.
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