

Id 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 Pragser Stange / Formaggio da taglio Braies Stanga
2. dazugehöriger geographischer Name nome geografico abbinato		
3. Synonyme	sinonimi	Pragser Stange / Braies Stanga
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 wird von einer weichen Rinde umhüllt. Der Käseteig wird von einer Bruchlochung durchzogen. Die Konsistenz im Gaumen ist weich, geschmeidig und elastisch. Aroma und Geschmack des Käses sind aromatisch, milchig und sahnig. Der ganze Laib wiegt 3,5 -5,0 kg.		descrizione sintetica prodotto Il formaggio è racchiuso in una crosta morbida. La pasta è attraversata da un'occhiatura regolare. In bocca rivela una consistenza morbida, vellutata ed elastica. Profumo e sapore sono aromatici, con sfumature di latte e panna. La forma intera pesa circa. 3,5 – 5,0 kg.
7. Beschreibung der Verarbeitungs-, Konservierungs- und Lagerungsmethoden - Entrahmung auf 3,0 – 4,0% - Pasteurisierung - Erwärmung auf Gerinnungstemperatur - Gerinnung (Milchsäurebakterien, Lab) - Evtl. Waschen des Bruches mit heißem Wasser - Evtl. Nachwärmen (Brennen) des Bruches - Füllen in die Formen - Salzen im Salzbad - Evtl. Behandlung der Oberfläche mit Coating - Behandlung der Oberfläche mit Brevibacterium linens und Hefen - Reifung für 30-100 Tage bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85-98% - Die Käseformen werden alle zwei Tage mit Wasser, Salz und evtl. Reifekulturen behandelt, um die Entwicklung der charakteristischen Rinde zu fördern.		descrizione delle metodiche di lavorazione/conservazione/stagionatura - scrematura a 3,0 – 4,0% - pastorizzazione - riscaldamento a temperatura di coagulazione - coagulazione (fermenti lattici, caglio) - Evtl. lavaggio della cagliata con acqua calda - Evtl. Riscaldamento / cottura della cagliata - riempimento negli stampi - salatura in salamoia - Evtl. trattamento della superficie con polimero - trattamento della superficie con Brevibacterium linens e lieviti - stagionatura ad una umidità relativa pari al 85-98% per 30-100 giorni - 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 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 im Pustertal, besonders in der Käserei von Bruneck.	Il prodotto deve la sua traditionalità: - Provenienza locale delle materie prime - La produzione del formaggio ha una lunga ininterrotta tradizione nella Val Pusteria e specialmente nel caseificio di Brunico.
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