DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP "FONTINA"

ART.1 (Denominazione)

1. Il presente disciplinare regolamenta la produzione, la stagionatura e la porzionatura del formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Fontina".
2. La Fontina è un formaggio grasso a pasta semicotta, prodotto con latte intero di vacca.

ART.2 (Zona di produzione)

1. La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio Fontina è l'intero territorio della Valle d'Aosta.

ART.3 (Materia prima)

1. Il latte destinato alla trasformazione in Fontina deve essere prodotto in Valle d'Aosta e avere i seguenti requisiti:
   - crudo o termizzato
   - intero,
   - di bovina appartenente alla razza valdostana (Pezzata rossa, pezzata nera, castana) e gli incroci tra di esse, alimentata secondo le disposizioni dell'articolo 4 del presente Disciplinare.

ART.4 (Alimentazione)

1. L'alimentazione delle bovine, previste all'articolo 3 del presente disciplinare, deve rispettare i seguenti requisiti:

- rapporto Foraggi:Concentrati (F:C) ≥ a 67:33.
- Almeno il 60% della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica descritta all'articolo 2 del presente disciplinare.

1.1 Gli alimenti ammessi sono:

Foraggi

- foraggi freschi o affienati di prato stabile polifita, di loietto ed erba medica;
- paglie di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale.

Cereali e loro derivati:

- mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale, in forma di granelle, sfarinati e relativi derivati essiccati.

Semi di oleaginose e loro derivati:

- soia, cotone, girasole, lino in forma di farine di estrazione intere o decorticate.

Derivati dell'industria dello zucchero:

- polpe secche esauste;
- melasso e/o derivati: solo come leganti e appetizzanti pari ad un valore massimo del 5% nella composizione del mangime.

Semi di leguminose:

- pisello proteico, fave, favino e carrube (polpe).

Grassi

- grassi di origine vegetale (saponificati o idrogenati).

Minerali

- Sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione.

Additivi:

- vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, aventi funzioni tecnologiche e non nutrizionali, autorizzati dalla vigente legislazione.

Varie

- lievito di birra inattivato come supporto nelle "premiscele".
- Siero aziendale, derivante dalla trasformazione esclusivamente del latte aziendale autoprodotto.

1.2 Sono proibiti i foraggi insilati o fermentati e gli alimenti di seguito riportati:

- colza, ravizzone, ricino, veccia, lupino, fagioli e lenticchie
- patata, barbabietola fresca e sottoprodotti freschi (foglie e colletti), ortaggi in genere, rape, pomodori e sottoprodotti freschi (piante, buccette), frutta fresca o conservata di qualsiasi origine e natura (mele, pere, pesche, uva, agrumi)
- trebbie di birra, distillers, borlande e altri sottoprodotti agroindustriali freschi
- i sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia
- altro: antibiotici, ormoni e urea (come fonte azotata)

ART.5 (Trasformazione)

1. Per la produzione del formaggio Fontina DOP viene utilizzato latte, derivante da una o più mungiture consecutive, avviato a lavorazione entro 40 ore dalla prima mungitura.
2. Ove il latte non venga avviato a trasformazione dopo ogni singola mungitura, deve essere stoccato e conservato a temperatura compresa fra i +2°C e i +6°C mediante l'utilizzo di apposite attrezzature dotate di agitatore.
3. Il latte avviato a trasformazione può essere sottoposto a termizzazione; tale trattamento deve avvenire con la seguente modalità: minimo 64°C x almeno 40 secondi, utile alla riduzione della carica microbica di batteri patogeni e anticaseari. Il latte deve presentare valori di fosfatasi positiva.
4. Al latte possono essere aggiunte esclusivamente colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti) selezionati in zona di produzione, come riportato nell'articolo 9 del presente disciplinare; conservati sotto la responsabilità del Consorzio Produttori e Tutela dalla DOP Fontina, che li rilascia liberamente a tutti i produttori di Fontina DOP, di conseguenza l'impiego degli specifici fermenti è circoscritto e limitato alla Fontina DOP.
   La coagulazione del latte avviene in caldaie in rame o in acciaio, mediante l'aggiunta di caglio di vitello.
5. Deve essere poi eseguita la rottura del coagulo fino a ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni omogenee.
6. Successivamente deve avvenire la fase di spinatura su fuoco che deve raggiungere una temperatura caratteristica dei formaggi a pasta semicotta.
7. La spinatura va completata fuori fuoco fino al momento in cui il casaro decide che i granuli di cagliata sono sufficientemente spurgati.
8. Al raggiungimento del livello ottimale di spurgo, avviene l'estrazione e l'infagottamento, ossia l'avvolgimento in tele di tessuto della massa caseosa che deve essere posta nelle tipiche fascere a scalzo concavo che vengono poste sotto pressa.
9. Al primo rivoltamento deve essere applicata una placchetta di caseina, le cui caratteristiche sono indicate nel successivo articolo 10 del presente disciplinare, recante un codice identificativo della forma e l'elemento grafico identificativo del prodotto.
10. Prima dell'ultima fase di pressatura deve essere applicata la placchetta di identificazione, così come previsto dall'articolo 10, recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio incaricato dal Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

11. La fase di pressatura si protrae fino alla lavorazione successiva. Durante questo intervallo le forme devono essere rivoltate per favorire lo spurgo della massa caseosa.

12. Al termine della fase di pressatura, entro 24 ore e per un periodo non superiore a 12 ore, le forme possono essere sottoposte all'operazione di salamoia mediante l'immissione in vasconi contenenti una soluzione di acqua e sale.

13. Prima dell'avvio della stagionatura, può essere previsto un periodo di asciugatura di una durata massima di 15 giorni. Questo periodo non viene conteggiato ai fini del computo dei termini di stagionatura come previsti dai successivi articoli 6, 8 e 10 del disciplinare.

ART.6 (Stagionatura)

1. Il rivoltamento, la salatura e la strofinatura delle singole forme sono operazioni che vengono eseguite come di seguito descritte. La forma viene estratta dallo scaffale e rivoltata per la salatura della faccia che appoggiava sul ripiano, attraverso la distribuzione a spaglio di un leggero strato di sale. Dopo tale operazione la forma viene posizionata nuovamente sul ripiano dello scaffale. Verificato lo scioglimento del sale, la forma viene estratta dal ripiano dello scaffale per essere strofinata sul lato precedentemente salato e sullo scalzo a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale; quindi, la forma viene riposta sul ripiano dello scaffale nella sua posizione originaria.

Questa sequenza di operazioni, che avviene nei magazzini di stagionatura, permette di trattare entrambe le facce della forma, favorendo il corretto sviluppo della crosta: l'addetto alle suddette operazioni valuta la necessità di compiere l'una o l'altra operazione in base alle caratteristiche delle singole forme da trattare. Il termine minimo di stagionatura è di 80 giorni, calcolati a partire dall'inizio della fase di stagionatura.

2. Il formaggio idoneo a Fontina DOP o le produzioni già certificate di Fontina DOP possono essere sottoposte, prima della loro immissione in commercio, ad un trattamento di HPP (High Pressure Processing – Trattamento ad Alte Pressioni).

ART.7 (Magazzini e grotte di stagionatura)

1. La maturazione ovvero la stagionatura deve svolgersi in magazzini con le seguenti caratteristiche:

- umidità di almeno 90%;
- temperatura compresa tra 4 e 12 °C.

2. Le condizioni di umidità e temperatura di cui al punto precedente si possono ritrovare sia in magazzini che utilizzano tecnologie di condizionamento sia nelle grotte tradizionalmente usate per la maturazione dei formaggi. In queste ultime l'umidità dovrà essere almeno del 88%.

3. La conservazione delle forme di formaggio DOP Fontina, dopo l'apposizione del marchio previsto all'articolo 10 del presente disciplinare, dovrà avvenire ad una temperatura non inferiore a +2°C, al fine di preservare le caratteristiche fisiche, microbiologiche, organolettiche della DOP Fontina medesima. Pertanto, è vietato adottare tecniche di congelamento o surgelazione della DOP Fontina.

ART.8 (Caratteristiche del prodotto)

1. Il prodotto Fontina deve possedere le seguenti caratteristiche:

1.1 Caratteristiche fisiche:

Forma

a) cilindrica tipicamente appiattita
b) facce piane
c) scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione

Dimensione

a) diametro variabile e compreso tra 30 cm e 45 cm
b) altezza variabile e compresa tra 7 cm e 10 cm
c) peso variabile e compreso tra 7,5 kg e 12 Kg

Crosta

a) compatta di colore da marrone chiaro a marrone scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura.
b) Morbida o semidura con il protrarsi della stagionatura.
c) sottile

Pasta

a) elastica e morbida in relazione al periodo di produzione
b) occhiatura caratteristica e dispersa nella forma
c) colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso

1.2 Caratteristiche microbiologiche: elevato contenuto in fermenti lattici vivi.

1.3 Caratteristiche organolettiche: la pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione.

2. Per le forme prodotte in alpeggio, ottenute trasformando esclusivamente latte munto presso siti di alpeggio, è inoltre consentita l'aggiunta della menzione "Alpeggio". Ai fini del presente disciplinare, per "alpeggio" si intende la tradizionale realtà gestionale estiva delle mandrie di bovini che sono monticati dalle stalle di fondovalle ai tramuti presenti a quote via via crescenti, al fine di sfruttare al meglio la capacità produttiva dei pascoli in termini quanti-qualitativi. L'alpeggio può essere costituito da un numero variabile di tramuti (l'insieme delle superfici e degli eventuali fabbricati per la stabulazione del bestiame ed i locali per la lavorazione del prodotto) identificati mediante l'attribuzione di specifici codici di pascolo, inseriti e registrati in una linea di monticazione temporalmente continuativa. Il periodo di monticazione ha durata variabile secondo l'altitudine, l'esposizione e la vegetazione dei pascoli.

3. Per le forme aventi stagionatura minima di 180 giorni è inoltre possibile l'aggiunta della menzione "Lunga stagionatura";

4. Tutte quelle forme che successivamente alla marchiatura e prima dell'immissione al consumo non mantengono le caratteristiche della crosta lavata, previste dall'articolo 8 comma 1.1. del presente disciplinare, o risulta pregiudicata l'identificazione del marchio, descritto all'articolo 10 del presente disciplinare, non possono più fregarsi della denominazione Fontina DOP.

ART.9 (Legame)

1. L'ambiente geografico, da cui ha avuto origine e in cui si produce la Fontina, è quello montano e molto peculiare della Valle d'Aosta: vallata endoalpina con clima, flora e fauna caratteristiche. In tale regione viene allevata una razza autoctona: la Valdostana. Tale razza bovina si caratterizza per tre aspetti: la struttura morfologica, muscolosa e compatta che consente gli spostamenti su pascoli montani ai fini dell'utilizzazione diretta delle risorse foraggere; la capacità di utilizzare al meglio i foraggi locali affienati, la produzione di latte specifico per la produzione casearia tipica. La razza bovina autoctona Valdostana, permette così di trasformare l'erba, la grande risorsa della montagna, in un prodotto caseario originale. Questa interdipendenza è esaltata dal fatto che le vacche praticano l'alpeggio estivo e il pascolo autunnale e primaverile, nutrendosi di erba fresca che determina qualità peculiari della materia prima che si riflettono direttamente nelle caratteristiche del formaggio. La razza Valdostana ed il formaggio Fontina sono espressione dell'ambiente che li genera: il rapporto fra i tre elementi ambiente-razza-formaggio non è gerarchico ma intimamente connesso in un insieme unico. Razza Valdostana e Fontina assumono infatti il ruolo di importanti presidi dell'ambiente. La composizione botanica dei pascoli e dei

prati (selezionata dal clima estivo secco della vallata endoalpina) la peculiarità biochimica del latte ottenuto tramite la razza Valdostana sono dunque alla base della Fontina come denominazione di origine.

2. Come fattori umani oltre alla storica rilevanza del formaggio nell'economia locale, si sottolinea come le complesse fasi di produzione e di stagionatura della "Fontina" siano frutto della tradizionale arte casearia manuale: l'aggiunta dei fermenti lattici selezionati in zona di produzione, l'addizione di caglio di vitello alla temperatura ideale, la formatura delle forme, la salatura a secco, sono operazioni tramandate nei secoli nella zona geografica delimitata.

3. La "Fontina" è un formaggio a pasta semicotta, di colore variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso, fondente in bocca. Il sapore caratteristico è dolce e delicato, variabile in funzione di vari fattori tra i quali, in particolare, l'alimentazione delle bovine con foraggi essiccati o erba verde, la durata della stagionatura.

ART.10 (Identificazione del prodotto)

1. Gli elementi di tracciabilità presenti sulla forma di Fontina DOP sono: la placchetta in caseina, l'identificativo "Consorzio Tutela Fontina" (con acronimo "CTF") e il marchio, come di seguito specificati.

1.1 La placchetta in caseina riporta un codice alfanumerico identificativo della forma e si trova sullo scalzo della forma medesima.
Per le produzioni realizzate in alpeggio vengono utilizzate placchette in caseina di colore verde con codice alfanumerico che inizia con la lettera A; per le produzioni realizzate in altri siti è previsto l'utilizzo di placchette in caseina incolore con codice alfanumerico che inizia con tutte le lettere dell'alfabeto ad esclusione della A, per la ragione sopra citata.

1.2 Gli stampi degli identificativi "Consorzio Tutela Fontina" (con acronimo CTF) riportano anche un codice numerico identificativo del produttore. I siti produttivi in alpeggio vengono identificati mediante stampi con numerazione inferiore al numero 600. Gli stampi sono in materiale plastico e di forma rettangolare (dimensione minima 10 cm x 7,5 cm) e vengono applicati su una delle facce piane della forma in fase di pressatura, terminata la quale vengono rimossi.
Gli stampi sopra descritti vengono distribuiti dal Consorzio a tutti i soggetti che operano rispettando il disciplinare di produzione della Fontina DOP. Di conseguenza, l'uso degli stampi è circoscritto alla DOP Fontina.

1.3 Il marchio ad inchiostro viene impresso sulle forme aventi le caratteristiche di cui all'articolo 8 del presente disciplinare, dopo il periodo minimo di stagionatura di 80 giorni come indicato all'articolo 6 del presente disciplinare.

Le caratteristiche grafiche del marchio sono di seguito descritte:

- "FONTINA": scritta realizzata in tracciati, disegno vettoriale.
- "ZONA DI PRODUZIONE REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA": carattere utilizzato Univers 75 Black
- "DOP": carattere utilizzato Univers Black Extended
- Al centro della composizione compare il tratto di una montagna stilizzata posizionata al di sopra dell'indicazione d'origine Fontina. Sotto la predetta indicazione è presente l'acronimo DOP inserito in una ellisse.
- Per l'utilizzo del presente marchio è obbligatorio l'utilizzo in positivo su qualsiasi sfondo o superficie sufficientemente chiara da mantenere inalterata la sua totale leggibilità.

- In caso di stampa o riproduzione su fogli grigi, disomogenei o comunque scuri, è necessario l'uso in negativo del suddetto marchio.
- Per la stampa a colori, il colore di riferimento è il Pantone 1535 CVC.

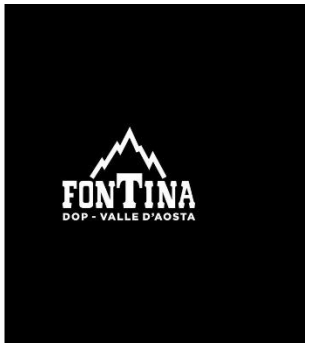
ART.11 (Condizionamento e etichettatura)

1. La Fontina è porzionata nella sola zona di produzione, come definita dall'articolo 2 del presente disciplinare al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale, come determinate nello specifico al precedente articolo 8 del disciplinare. La Fontina presenta una crosta umida e un tenore di umidità della pasta tali per cui l'immagazzinamento, lo stoccaggio, le modalità di confezionamento e di conservazione, risultano fasi estremamente delicate, da effettuarsi in tempi rapidi, mantenendo le condizioni ambientali ideali (temperatura e umidità, come stabilite nel precedente articolo 7 del disciplinare) e dedicando particolare cura nel trattamento delle forme da parte degli operatori. La rapidità nelle diverse fasi permette di ridurre al minimo il rischio di sviluppo di muffe sulla crosta e all'interno della pasta. Infatti, lo sviluppo di muffe, oltre a produrre colorazioni anomale della crosta causate dallo sviluppo di miceli fungini, compromette facilmente l'integrità della sottile crosta, provocando una conseguente alterazione delle proprietà della pasta, ovvero una colorazione anomala e un sapore forte e sgradevole, caratteristiche non gradite al consumatore finale.

Per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto, al momento del confezionamento (sottovuoto o atmosfera protettiva), è consentita una pulizia, tramite raschiatura, o operazioni assimilabili, superficiale della crosta, per eliminare la morchia umida formatasi in fase di stagionatura. Questa operazione non deve pregiudicare l'identificazione del marchio Fontina DOP apposto sulle forme. Per il prodotto commercializzato affettato e per quello destinato ad altre trasformazioni è permessa la rimozione della crosta.

2. Le vesti grafiche (pelure, etichette, pellicole coprenti, serigrafie, veline cartacee, etc) apposte sul prodotto commercializzato in forme intere o porzionato dovranno riportare:
- logo comunitario
- la dicitura "Prodotto di montagna" e "Produit de montagne".
- Il logo Fontina DOP di seguito descritto.

Il contrassegno ufficiale attestante il possesso dei requisiti che legittimano l'uso della Denominazione di Origine Protetta Fontina DOP, così come descritto nell'articolo 10, risulta leggermente modificato per migliorarne la leggibilità anche in caso di stampa in dimensioni ridotte, riportando tutte le informazioni presenti e mantenendo per le scritte il medesimo font grafico.



Utilizzando per la stampa un colore in contrasto con lo sfondo che ne garantisca la chiara leggibilità, mantenendo le proporzioni tra i vari elementi

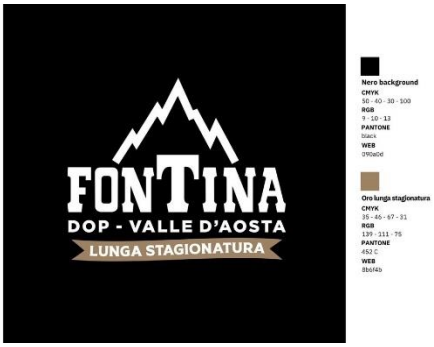
Per le forme intere le vesti grafiche non possono coprire il marchio distintivo della DOP Fontina, rappresentato all'articolo 10 punto 1.3 del presente disciplinare, impresso su di esse.

a) Le vesti grafiche poste sulla faccia piana della forma di Fontina DOP dovranno presentare, in via alternativa tra loro, i seguenti riferimenti alla DOP 'Fontina', rispettando i relativi parametri grafici di riproduzione

- Fontina DOP, il logo verde classico deve campeggiare su un fondo bianco

- Fontina DOP con la menzione Alpeggio, il logo bianco deve campeggiare su un fondo verde, la banda rossa e la menzione Alpeggio devono mantenere colore e proporzioni indicati.

- Fontina DOP con la menzione Lunga Stagionatura, il logo bianco deve campeggiare su un fondo nero, la banda oro e la menzione Lunga Stagionatura devono mantenere colore e proporzioni indicati.



b) Le etichette del prodotto confezionato dai porzionatori autorizzati, viste le ridotte dimensioni delle vesti grafiche, dovranno riportare i seguenti riferimenti alla DOP Fontina semplificati, tra loro alternativi, utilizzando un colore in contrasto con lo sfondo che ne garantisca la chiara leggibilità, mantenendo le proporzioni tra i vari elementi:

- Fontina DOP

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA

- Fontina DOP con menzione Alpeggio

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA
ALPEGGIO

- Fontina DOP con menzione Lunga Stagionatura

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA
LUNGA STAGIONATURA