DOCUMENTO UNICO

"FONTINA"

n. UE:

DOP (X) **IGP ( )**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

Fontina DOP

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1 Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.3. – Formaggi …

3.2 Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La Fontina è un formaggio a pasta elastica, morbida e fondente prodotto con latte vaccino, intero, crudo o termizzato, prodotto da vacche di razza valdostana la cui alimentazione si basa sull'impiego di foraggi ottenuti nella zona d'origine. La stagionatura deve protrarsi per almeno 80 giorni.

Il prodotto Fontina deve possedere le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica tipicamente appiattita, facce piane, con scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione:
- dimensioni: diametro da 30 a 45 cm, altezza da 7 a10 cm;
- peso della forma: variabile e compreso tra 7,5 e 12 Kg;
- aspetto esterno: crosta compatta di colore marrone da chiaro a scuro a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura, morbida o semidura con il protrarsi della stagionatura, sottile;
- colore della pasta variabile dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso;
- struttura della pasta: elastica e morbida in relazione al periodo di produzione, presenta occhiatura caratteristica e dispersa nella forma;
- la pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione;
- elevato contenuto in fermenti lattici vivi;

3.3 Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione delle lattifere 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 definita al punto 4.

All'interno della zona geografica, ubicata interamente in territorio montano, non è tecnicamente possibile reperire la totalità degli alimenti necessari per una corretta ed equilibrata alimentazione delle bovine in lattazione (cerali e nuclei proteici), per questo motivo è stata prevista una percentuale di alimenti provenienti dalla zona di produzione inferiore al 100%.
La quota del 60% proveniente dalla zona geografica garantisce che la qualità e le caratteristiche del prodotto dovute essenzialmente all'ambiente geografico non siano compromesse, in quanto i foraggi essiccati prodotti in zona geografica e l'erba verde nel periodo del pascolo, donano al latte e quindi al prodotto le caratteristiche uniche dovute alla zona geografica.

La composizione dei mangimi composti è essenzialmente rappresentata da cerali e nuclei proteici. È vietato l'uso di foraggi insilati o fermentati e di altri alimenti (farine di estrazione e proteiche di origine animale, farine ed oli di origine animale e vegetale, semi, radici ortaggi e frutta, sottoprodotti industriali, fonti azotate, antibiotici, ormoni e/o stimolanti, terreni di fermentazione, silice, paglia trattata chimicamente, pane secco o fresco) che hanno caratteristiche non idonee alla tecnologia di produzione della Fontina.

3.4 Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del latte, la sua trasformazione, la stagionatura del formaggio atto a divenire "Fontina" devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La Fontina può essere commercializzata in forme intere, in porzioni ovvero affettato.

A tutela del consumatore, al fine di garantire l'autenticità del formaggio Fontina immesso sul mercato preconfezionato, in porzioni e affettata, le operazioni di porzionatura, e successivo confezionamento, devono avvenire nella zona geografica delimitata.

Ciò deriva dalla perdita o non visibilità, nel formaggio in porzioni, dei segni identificativi del formaggio Fontina presenti sulla forma intera, e quindi dalla necessità di garantire l'origine del prodotto preconfezionato.

La Fontina presenta una crosta umida e un tenore di umidità della pasta tali per cui l'immagazzinamento, lo stoccaggio e le modalità di confezionamento risultano fasi estremamente delicate, da effettuarsi in tempi rapidi, mantenendo le condizioni ambientali ideali (temperatura e umidità) 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, va a compromettere 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 commercializzato in porzioni, al momento del confezionamento è consentita una pulizia superficiale della crosta, per eliminare la morchia umida formatasi in 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 è permessa la rimozione della crosta.

3.6 Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il marchio della Fontina, apposto a inchiostro sulle forme, è costituito da un cerchio con al centro il tratto di una montagna stilizzata sopra la scritta FONTINA; al di sotto è presente la dicitura D.O.P. inserita in un'ellisse; lungo la circonferenza la scritta ZONA DI PRODUZIONE - REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA.

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.

Per il prodotto avente una stagionatura minima di 180 giorni è inoltre possibile l'aggiunta della menzione "Lunga stagionatura"

Per il prodotto ottenuto in alpeggio, trasformando esclusivamente latte munto in alpeggio è inoltre consentito l'aggiunta della menzione "alpeggio". Ai fini del disciplinare di produzione, 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.

4 DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

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

5 LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

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.

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.

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.