

Disciplinare di Produzione della Fontina DOP

ART. 1 (Denominazione)

Il presente Disciplinare regola la produzione, la stagionatura e la porzionatura del formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Fontina".

La Fontina è un formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura.

ART. 2 (Zona di produzione)

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

ART. 3 (Materia prima)

Il latte destinato alla trasformazione in Fontina deve essere prodotto in Valle d'Aosta e avere i seguenti requisiti:

- crudo;
- intero;
- proveniente da una sola mungitura;
- di bovina appartenente alla razza Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Nera-Castana), alimentata secondo le disposizioni dell'ART. 4.

ART. 4 (Alimentazione)

L'alimentazione delle lattifere dev'essere costituita da fieno ed erba verde prodotti in Valle d'Aosta. È possibile l'utilizzo dei mangimi concentrati conformi alla normativa vigente.

È consentito l'uso degli alimenti di seguito elencati nei limiti delle quantità a fianco di ognuno indicate espresse in percentuale sul totale della formulazione del concentrato di cui fanno parte:

- 1 farina di girasole di qualità superiore, ovvero con un contenuto in proteine oltre il 30% e in fibra <28% sul tal quale, in ragione non superiore al 10%;
- 2 pannelli di lino, di mais e di soia certificato biologico (in ragione non superiore al 10%; se in abbinamento alla soia integrale, la loro somma deve essere inferiore al 10%);
- 3 semola glutinata di mais, in ragione non superiore al 10%;
- 4 soia integrale, in ragione non superiore al 5%; se in abbinamento al pannello di soia certificato biologico, la loro somma dev'essere inferiore al 10%;
- 5 buccette di soia, in ragione non superiore al 10%;
- 6 polpe di bietola, in ragione non superiore al 10% purché in forma di fettucce vergini;
- 7 pisello proteico, in ragione non superiore al 10%;
- 8 carbonato di calcio < 2%.

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

PANNELLI

Pannelli diversi da quelli indicati al punto 2.

FARINE DI ESTRAZIONE E PROTEICHE DI ORIGINE ANIMALE

Farine di estrazione: arachide, colza, ravizzone, cotone, pomodoro, papavero, palmisto, olive, mandorle, noci.

Farine proteiche animali: pesce, carne, sangue, sottoprodotti macellazione.

FARINE E OLI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE

Farina di ossa, grasso di ossa, oli vegetali (ad esclusione dei preparati vitaminici in veicolo oleoso), sanse.

SEMI

Cotone, veccia, fieno greco, lupino, colza, ravizzone, ricino, fagioli, lenticchie, pomodori, papavero, tabacco.

RADICI, ORTAGGI E FRUTTA

Carrube, manioca, tapioca, rutabaga, navone, patata, barbabietola fresca e sottoprodotti freschi (foglie e colletti), olive e sottoprodotti (sanse, pastazzi), ortaggi in genere (cavoli, porri, insalate), rape, pomodori freschi e sottoprodotti (piante, buccette), frutta fresca o essiccata di qualsiasi origine e natura (mele, pere, pesche, uva, agrumi).

SOTTOPRODOTTI INDUSTRIALI

Industria saccarifera e dolciaria: saccarosio, glucosio, residui di fermentazione (marchi, lieviti), melasso (permesso come legante dei *pellets* in misura inferiore al 3%).



Industria del riso: riso e sottoprodotti (pula, pula vergine, farinaccio, lolla, risina, granaverde e gemma di riso).

Industria enologica, della birra e della distillazione: vinacce, vinaccioli, fecce, borlande. Sono altresì vietati tutti i sottoprodotti delle industrie alimentari, della macellazione e lattiero-casearia.

FONTI AZOTATE

Urea, sali ammonio, concentrato proteico di bietole (CPB), borlande di ogni tipo.

ALTRO

Antibiotici, ormoni e/o stimolanti, terreni di fermentazione, silice, paglia trattata chimicamente, pane secco o fresco.

ART. 5 (Trasformazione)

Il casaro può ricorrere anche all'uso di colture di fermenti autoctoni, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii*, *Lactococcus lactis*, collezionati nella ceppoteca regionale dell'Institut Agricole Régional.

Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore ai 36 °C.

La coagulazione del latte avviene in caldaie in rame o in acciaio, mediante l'aggiunta di caglio di vitello. Il procedimento deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 34 °C e i 36 °C e deve durare almeno 40 minuti. Deve essere poi eseguita la rottura del coagulo fino a ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni paragonabili al chicco di mais.

Successivamente deve avvenire la fase di spinatura su fuoco che deve raggiungere una temperatura compresa tra 46 °C e 48 °C.

La spinatura va completata fuori fuoco fino al momento in cui il casaro decide che i granuli di cagliata sono sufficientemente spurgati.

Dopo una fase di riposo, comunque non inferiore ai 10 minuti, 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 impilate e poste sotto pressa.

Al primo rivoltamento deve essere applicata una placchetta di caseina, le cui caratteristiche sono indicate nell'ART. 9, recante un codice identificativo della forma e l'elemento grafico identificativo del prodotto.

Prima dell'ultima fase di pressatura deve essere applicata la placchetta di identificazione, così come previsto dall'ART. 9, recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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.

ART. 6 (Rivoltamento, salatura e strofinatura delle forme)

Il rivoltamento, la salatura e la strofinatura delle singole forme vengono eseguiti nel modo seguente. 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 per essere strofinata sul lato precedentemente salato e sullo scalzo a mezzo di spazzole e di una soluzione di acqua e sale; quindi viene riposta nello 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'addebito alle suddette operazioni valuta la necessità di compiere l'una o l'altra operazione in base alle caratteristiche delle singole forme da trattare.

Può essere effettuata la salamoia entro le 24 ore dall'uscita dalla pressa per un massimo di 12 ore. Questa avviene introducendo le forme in vasconi riempiti di una soluzione di acqua e sale.

ART. 7 (Magazzini di stagionatura)

La maturazione deve svolgersi in magazzini con le seguenti caratteristiche:

- umidità almeno 90%;
- temperatura compresa tra i 5 °C e i 12 °C.

Le condizioni di umidità e temperatura di cui al punto 1 possono essere naturalmente presenti nelle grotte tradizionalmente usate per la maturazione dei formaggi o riprodotte attraverso l'impiego di tecnologie di condizionamento.

ART. 8 (Caratteristiche del prodotto)

Il prodotto Fontina DOP deve possedere le caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche descritte ai commi successivi.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Forma

cilindrica tipicamente appiattita;
facce piane;
scalzo in origine concavo, non sempre rilevabile a maturazione.

Dimensione

diametro compreso tra 35 e 45 cm;
altezza variabile compresa tra 7 e 10 cm;
peso variabile e compreso tra 7,5 e 12 kg

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.

Pasta

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

Caratteristiche chimiche: la percentuale di grasso deve essere minimo il 45% sulla sostanza secca.

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

ART. 9 (Identificazione del prodotto)

Gli elementi di tracciabilità presenti sulla forma sono: la placchetta in caseina e l'identificativo «Consorzio Tutela Fontina» (con acronimo «CTF»).

La placchetta in caseina riporta un codice alfanumerico identificativo della forma e si trova sullo scalzo della forma. Tale placchetta è cilindrica e ha un diametro di 5 cm circa.

Gli stampi degli identificativi «Consorzio Tutela Fontina» (con acronimo CTF) riportano anche un codice numerico identificativo del produttore. Gli stampi sono in materiale plastico e di forma rettangolare (10 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 aventi diritto. Il marchio viene impresso sulle forme aventi le caratteristiche di cui all'ART. 7 e almeno 80 giorni di maturazione a partire dal giorno di produzione dopo il controllo con esito positivo effettuato dalla struttura di controllo.

Per migliorare la visibilità della forma al momento della vendita il produttore deve apporre la velina di confezionamento.

La velina deve essere posizionata sulla faccia della forma che non presenta il marchio e deve rispettare gli standard grafici stabiliti.

La velina, di forma circolare, è suddivisa in 5 parti principali:

- la raggiera esterna, contenente le indicazioni riguardanti il produttore;
- la sezione «a spicchi» in cui si alternano le indicazioni sulla zona di produzione con il marchio della DOP, la scritta «Fontina» con il marchio del produttore e gli ingredienti con il marchio CEE e il codice del produttore (6 «spicchi»);
- la raggiera interna con il riferimento alla zona di produzione;
- lo spazio centrale con la scritta «Fontina» e la montagna stilizzata che richiamano il marchio ufficiale della DOP Fontina;
- lo spazio gestito dal produttore e/o stagionatore.

Le 5 parti principali sono intervallate da una serie di raggiere di colore e dimensioni variabili, le caratteristiche delle componenti, partendo dall'esterno (diametro massimo 360 mm), sono:

a) La raggiera esterna, contenente le indicazioni riguardanti il produttore, è composta da:

- 1) circonferenza esterna bianca: da diametro 360 mm a diametro 354 mm;
- 2) circonferenza esterna con sfondo colore Pantone 1535 CVC, carattere colore bianco, Univers 65 bold - 13 punti - normale, da diametro 354 mm a diametro 334 mm.

b) La sezione a spicchi è composta da:

- 1) sezione a spicchi: con sfondo colore bianco, linee separatrici concentriche di colore nero, intercalate ogni 21,6 mm (riferimento parte esterna), spessore 0,25 mm, distanza da raggiera esterna 3 mm, distanza da raggiera interna 3 mm da diametro 334 mm a diametro 209,5 mm;

2) spicchio «Fontina»:

- diametro marchio produttore 18 mm;
- scritta Fontina (da marchio) di colore Pantone 1535 CVC, dimensioni base 32,9 mm, dimensioni altezza 17,44 mm;

3) spicchio «Valle d'Aosta»:

- diametro marchio «DOP Fontina» (nero su sfondo bianco) 18 mm;
- scritta «Valle d'Aosta» di colore nero, ITC Century bold italic - 14,6 punti - normale;
- scritta indicante il nome del produttore, ITC Century italic;
- scritta «Italia» di colore nero, ITC Century bold italic - 11 punti - normale;

4) spicchio «Vallée d'Aoste»:

- diametro marchio «DOP Fontina» (nero su sfondo bianco) 18 mm;
- scritta «Valle d'Aosta» di colore nero, ITC Century bold italic - 14,6 punti - normale;
- scritta indicante il nome del produttore, itc century italic;
- scritta «Italia» di colore nero, ITC Century bold italic - 11 punti - normale;

5) spicchio ingredienti:

- marchio «CEE» (ellissoidale nero su sfondo bianco) dimensioni 16,5 mm x 10,68 mm;
- scritta codice produttore carattere 75 Helvetica bold - 9,8 punti - normale;
- scritta ingredienti di colore nero, ITC Century bold italic - 4,9 punti - normale giustificato.

c) La raggiera interna è composta da:

1) circonferenza interna:

- da diametro 209,5 mm a diametro 192,7 mm;
- sfondo nero;
- scritta «ZONA DI PRODUZIONE VALLE D'AOSTA - ZONE DE PRODUCTION VALLEE D'AOSTE» di colore bianco, Univers 65 bold - 15,7 punti - normale;
- scritta «GARANTITA DAL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI AI SENSI DELL'ART. 10 DEL REG. CEE N. 2081/92» di colore bianco, Univers 55 - 14,2 punti - normale;

2) circonferenza rossa: da diametro 192,7 mm a diametro 189,8 mm, colore Pantone Red 032 CVC;

3) circonferenza bianca: da diametro 189,8 mm a diametro 186,8 mm, colore bianco.

d) Lo spazio centrale presenta le seguenti caratteristiche:

- diametro 186,8 mm;
- sfondo: colore 40% del Pantone 143 CVC;
- scritta «Fontina» con montagna (da marchio): colore nero, dimensioni base 140,7 mm - altezza 39,6 mm;
- marchio DOP: diametro 18 mm;
- scritte «DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA» / «APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE»: colore nero, Univers 65 bold - 16,5 punti - normale;
- scritte «Prodotto di montagna» / «Produit de montagne»: colore nero, Helvetica - 16 punti - grassetto giustificato, posizionate rispettivamente a sinistra e a destra dello spazio gestito dal produttore e/o stagionatore di cui al punto e).

e) Lo spazio gestito dal produttore e/o stagionatore è posizionato sotto e al centro rispetto alla scritta «Fontina» di cui al punto d) e presenta le seguenti caratteristiche:

- diametro 88 mm;
- la circonferenza esterna di 10 mm, sfondo bianco deve contenere il nome del produttore e/o stagionatore, carattere Univers 55 - 16 punti - normale;
- l'area interna è gestita dal produttore e/o stagionatore.

ART. 10 (Condizionamento ed etichettatura)

La Fontina è porzionata nella sola zona di produzione, come definita dall'ART. 2 al fine di garantire la tracciabilità e il controllo.

L'etichetta del prodotto porzionato deve riportare:

- il marchio distintivo della DOP individuato nell'ART. 13;
- il logo comunitario;
- la dicitura «Prodotto della montagna» e «Produit de la montagne».

ART. 11 (Organismo di controllo)

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del seguente Disciplinare è svolto da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'ART. 10 del Reg. (CEE) n. 2081 del 14 luglio 1992.

ART. 12 (Trasformazione e/o elaborazione del prodotto)

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la DOP Fontina, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che: gli utilizzatori del prodotto a Denominazione di Origine Protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della DOP riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della Denominazione di Origine Protetta.

In assenza dell'autorizzazione del Consorzio, il riferimento alla Denominazione potrà essere riportato, secondo normativa vigente, solo tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o nel quale è trasformato e elaborato.

ART. 13 (Caratteristiche del marchio)

Le caratteristiche grafiche del marchio sono di seguito descritte:

«FONTINA»: scritta realizzata in traccati, 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 sopra la scritta Fontina. Sotto la dicitura DOP inserita in una ellisse.

Tutti gli elementi costitutivi il marchio completo della DOP Fontina sono da considerarsi inseparabili.

Per l'utilizzo del presente marchio è obbligatorio l'utilizzo in positivo su qualsiasi sfondo o superficie sufficientemente chiara da mantenere inalterata la totale leggibilità.

In caso di stampa o riproduzione su fogli grigi, disomogenei o comunque scuri, è necessario l'uso in negativo.

Per la stampa a colori, il colore di riferimento è il Pantone 1535 CVC.