

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 14 settembre 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina». (23A05237)

(GU n.224 del 25-9-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della Direzione generale per la promozione
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) n. 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali

garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1107 del 12 giugno 1996 pubblicato il 24 luglio 2020 nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 148 del 12 giugno 1996, con il quale e' stata registrata la denominazione di origine protetta «Fontina» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio produttori e tutela della DOP «Fontina», con sede in Regione Borgnalle, 10/1 - 11100 Aosta - che possiede i requisiti previsti all'art. 13, comma 1, del decreto del 14 ottobre 2013, n. 12511;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione autonoma della Valle D'Aosta, competente per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie cosi' come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117;

Visto che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui non e' mai stato pubblicato il documento unico ma solo la scheda riepilogativa pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 123 del 12 maggio 2010;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 166 del 18

luglio 2023 con il quale e' stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) n. 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina» di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 166 del 18 luglio 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione geografica protetta «Fontina», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale

della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della denominazione geografica protetta «Fontina» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 14 settembre 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

Art. 1.

Denominazione

1. Il presente disciplinare regola 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, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura.

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;

intero;

proveniente da una sola mungitura;

di bovina appartenente alla razza valdostana (pezzata rossa, pezzata nera, castana) e gli incroci tra di esse, alimentata secondo le disposizioni dell'art. 4.

Art. 4.

Alimentazione

1. L'alimentazione delle bovine, previste all'art. 3, deve rispettare i seguenti requisiti:

rapporto foraggi: concentrati (F:C) \geq a 67:33.

almeno il 60% della razione alimentare in sostanza secca deve essere prodotta all'interno della zona geografica descritta all'art 2 del presente disciplinare.

2. 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 autoprodotta.

3. 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. Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C. Al latte possono essere aggiunte esclusivamente colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti); conservati sotto la responsabilità del consorzio produttori e tutela dalla DOP Fontina, che li rilascia liberamente a tutti i produttori di Fontina DOP. La coagulazione del latte avviene in caldaie in rame o in acciaio, mediante l'aggiunta di caglio di vitello.

2. Deve essere poi eseguita la rottura del coagulo fino a ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni omogenee.

3. Successivamente deve avvenire la fase di spinatura su fuoco che deve raggiungere una temperatura caratteristica dei formaggi a pasta semicotta.

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

5. 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 impilate e poste sotto pressa.

6. Al primo rivoltamento deve essere applicata una placchetta di caseina, le cui caratteristiche sono indicate nell'art. 10, recante un codice identificativo della forma e l'elemento grafico identificativo del prodotto.

7. Prima dell'ultima fase di pressatura deve essere applicata la placchetta di identificazione, così come previsto dall'art. 10, recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio incaricato dal Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

8. 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.

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

10. Prima dell'avvio della stagionatura, può essere previsto un periodo di asciugatura di una durata massima di quindici giorni. Questo periodo non viene conteggiato per la stagionatura (art. 6).

Art. 6.

Rivoltamento, salatura e strofinatura delle forme durante la stagionatura

1. Il rivoltamento, la salatura e la strofinatura delle singole forme vengono eseguite 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'addetto alle suddette operazioni valuta la necessita' di compiere l'una o l'altra operazione in base alle caratteristiche delle singole forme da trattare.

Art. 7.

Magazzini di stagionatura

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

umidita' almeno 90%;

temperatura compresa tra 4 e 12 °C.

2. Le condizioni di umidita' 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'umidita' dovra' essere almeno dell'88%.

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 compreso tra 30 e 45 cm;
- b) altezza variabile compresa tra 7 e 10 cm;
- c) peso variabile e compreso tra 7,5 e 12 kg;

crosta:

- a) compatta di colore marrone da chiaro a 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 piu' 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, piu' intenso con il procedere della maturazione.

2. Per le forme prodotte in alpeggio, ottenute trasformando esclusivamente latte munto presso siti di alpeggio e' inoltre consentita l'aggiunta della menzione «alpeggio»;

3. Per le forme aventi stagionatura minima di 180 giorni e' 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 da art. 8 comma 1.1. o risulta pregiudicata l'identificazione del marchio, non possono piu' fregiarsi della denominazione Fontina DOP.

Art. 9.

Legame

1. L'ambiente geografico, da cui ha avuto origine e in cui si produce la Fontina, e' 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 capacita' di utilizzare al meglio i foraggi locali affienati, la produzione di latte specifico per la produzione casearia tipica. La razza bovina autoctona valdostana, permette cosi' di trasformare l'erba, la grande risorsa della montagna, in un prodotto caseario originale. Questa interdipendenza e' 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'aggiunta 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 identificativi presenti sulla forma sono: la placchetta in caseina, l'identificativo «Consorzio Tutela Fontina» (con acronimo «CTF») e il marchio.

1.1. La placchetta in caseina riporta un codice alfanumerico identificativo della forma e si trova sullo scalzo della forma.

Per le produzioni di alpeggio vengono utilizzate placchette in caseina di colore verde con codice alfanumerico che inizia con la lettera A; per gli altri siti produttivi è previsto l'utilizzo di placchette in caseina incolore con codice alfanumerico che inizia con tutte le lettere ad esclusione della A.

1.2. Lo stampo 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 a 600. Gli stampi sono in materiale plastico e di forma rettangolare (dimensione minima 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 che operano rispettando il disciplinare di produzione della Fontina D.O.P.

1.3 Il marchio viene impresso sulle forme aventi le caratteristiche di cui all'art. 8 ed almeno ottanta giorni di maturazione, calcolati a partire dall'inizio della fase di stagionatura.

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 sopra la scritta Fontina.

Sotto la dicitura DOP inserita in una ellisse;

«Per l'utilizzo del presente marchio e' obbligatorio l'utilizzo in positivo su qualsiasi sfondo o superficie sufficientemente chiara da mantenere inalterata la totale leggibilita';

in caso di stampa o riproduzione su fogli grigi, disomogenei o comunque scuri, e' necessario l'uso in negativo;

per la stampa a colori, il colore di riferimento e' il pantone 1535 CVC.

Parte di provvedimento in formato grafico

Art. 11.

Condizionamento e etichettatura

1. La Fontina e' porzionata nella sola zona di produzione, come definita dall'art. 2 al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale. La Fontina presenta una crosta umida e un tenore di umidita' della pasta tali per cui l'immagazzinamento, lo stoccaggio e le modalita' di confezionamento risultano fasi estremamente delicate, da effettuarsi in tempi rapidi, mantenendo le condizioni ambientali ideali (temperatura e umidita') e dedicando particolare cura nel trattamento delle forme da parte degli operatori. La rapidita' 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'integrita' della sottile crosta, provocando una conseguente alterazione delle proprieta' 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), e' consentita una pulizia (es. raschiatura, etc) 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 e' 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, cosi' come descritto nell'art. 10, risulta leggermente modificato per migliorarne la leggibilita' anche in caso di stampa in dimensioni ridotte, riportando tutte le informazioni presenti e mantenendo per la scritta Fontina il medesimo font grafico.

Parte di provvedimento in formato grafico

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

Per le forme intere le vesti grafiche non possono coprire il marchio distintivo della DOP Fontina impresso su di esse.

a) Le vesti grafiche poste sulla faccia piana della forma dovranno utilizzare come denominazioni commerciali i seguenti loghi e rispettare i relativi parametri grafici di riproduzione:

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

Parte di provvedimento in formato grafico

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

Parte di provvedimento in formato grafico

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

Parte di provvedimento in formato grafico

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

Fontina DOP

Parte di provvedimento in formato grafico

Fontina DOP con menzione alpeggio

Parte di provvedimento in formato grafico

Fontina DOP con menzione lunga stagionatura

Parte di provvedimento in formato grafico

Allegato B

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 e' un formaggio a pasta elastica, morbida e fondente prodotto con latte vaccino, intero e crudo 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 ottanta gironi.

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 a 10 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 piu' 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, piu' 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) \geq 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 e' tecnicamente possibile reperire la totalita' degli alimenti necessari per una corretta ed equilibrata alimentazione delle bovine in lattazione (cerali e nuclei proteici), per questo motivo e' 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 qualita' 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 e' essenzialmente rappresentata da cerali e nuclei proteici. E' 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 puo' 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.

Cio' 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 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.

Parte di provvedimento in formato grafico

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.

Parte di provvedimento in formato grafico

Per il prodotto avente una stagionatura minima di 180 giorni e'

inoltre possibile l'aggiunta della menzione «Lunga stagionatura».

Per il prodotto ottenuto in alpeggio, trasformando esclusivamente latte munto in alpeggio e' inoltre consentito l'aggiunta della menzione «alpeggio».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione, stagionatura e porzionatura del formaggio Fontina e' 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, e' 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 capacita' di utilizzare al meglio i foraggi locali affienati, la produzione di latte specifico per la produzione casearia tipica. La razza bovina autoctona Valdostana, permette cosi' di trasformare l'erba, la grande risorsa della montagna, in un prodotto caseario originale. Questa interdipendenza e' esaltata dal fatto che le vacche praticano l'alpeggio estivo e il pascolo autunnale e primaverile, nutrendosi di erba fresca che determina qualita' 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 e' 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 peculiarita' 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» e' un formaggio a pasta semicotta, di colore variabile dall'avorio al giallo paglierino piu' o meno intenso, fondente in bocca.

Il sapore caratteristico e' 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.