

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DOP “FONTINA”

## 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)

3. 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), alimentata secondo le disposizioni dell'ART.4.

## ART.4 (Alimentazione)

1. L'alimentazione delle lattifere dev'essere costituita da fieno ed erba verde prodotti in Valle d'Aosta.
2. E' possibile l'utilizzo dei mangimi concentrati conformi alla normativa vigente.
3. E' 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:
  - 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%;
  - 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%);
  - semola glutinata di mais, in ragione non superiore al 10%;
  - 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%;
  - buccette di soia, in ragione non superiore al 10%;
  - polpe di bietola, in ragione non superiore al 10% purché in forma di fettucce vergini;
  - pisello proteico, in ragione non superiore al 10%;
  - carbonato di calcio < 2%.

**4. 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 coltetti), 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)**

1. Prima della coagulazione il latte non deve aver subito riscaldamento a temperatura superiore ai 36°C.  
Al latte possono essere aggiunte colture di batteri lattici autoctoni (denominati fermenti); conservati sotto la responsabilità del Consorzio Produttori e Tutela della 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. Il procedimento deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 34°C e i 36°C e deve durare almeno 40 minuti.

2. Deve essere poi eseguita la rottura del coagulo fino a ottenere granuli di cagliata dalle dimensioni paragonabili al chicco di mais.
3. Successivamente deve avvenire la fase di spinatura su fuoco che deve raggiungere una temperatura compresa tra 46°C e 48°C.
4. La spinatura va completata fuori fuoco fino al momento in cui il casaro decide che i granuli di cagliata sono sufficientemente spurgati.
5. 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.
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'articolo 10, recante il numero del produttore attribuito dal Consorzio incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
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 12 ore, le forme possono essere sottoposte all'operazione di salamoia mediante l'immissione in vasconi contenenti una soluzione di acqua e sale.

#### **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 necessità 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:
  - umidità almeno 90%;
  - temperatura compresa tra 5 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.

## **ART.8 (Caratteristiche del prodotto)**

1. Il prodotto Fontina deve possedere le caratteristiche chimiche, fisiche microbiologiche ed organolettiche descritte ai commi successivi.
2. 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 35 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 più o meno intenso
3. Caratteristiche chimiche: la percentuale di grasso deve essere minimo il 45% sulla sostanza secca.
4. Caratteristiche microbiologiche: elevato contenuto in fermenti lattici vivi.
5. Caratteristiche organolettiche: la pasta fondente in bocca ha caratteristico sapore dolce e delicato, più intenso con il procedere della maturazione.

## **ART.9 (Legame)**

1. I fattori naturali sono connessi con il tipico ambiente montano della Regione, determinante qualità peculiari della materia prima che si riflettono direttamente nelle caratteristiche del formaggio.
2. Per quanto riguarda i fattori umani, si segnala il tradizionale allevamento della razza autoctona nonché la continuità della tecnica di trasformazione del latte con diffusione del prodotto sui mercati di consumo, prevalentemente del nord Italia.

## **ART.10 (Identificazione del prodotto)**

1. Gli elementi di tracciabilità 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.
- 1.2 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 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’articolo 8 ed almeno 80 giorni di maturazione a partire dal giorno di produzione dopo il controllo con esito positivo effettuato dalla struttura di controllo.

### **ART.11 (Condizionamento e etichettatura)**

1. La Fontina è porzionata nella sola zona di produzione, come definita dall’articolo 2 al fine di garantire il mantenimento delle caratteristiche del prodotto al consumatore finale. 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, 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.
2. L’etichetta del prodotto porzionato deve riportare:
  - il marchio distintivo della DOP individuato nell’Art. 13.
  - logo comunitario
  - la dicitura “Prodotto di montagna” e “Produit de montagne”.

### **ART.12 (Organismo di controllo)**

1. Il controllo per l’applicazione delle disposizioni del seguente disciplinare è svolto da un organismo autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall’art.11 del regolamento (CE) N. 510 del 20 marzo 2006. Tale struttura è l’Organismo di controllo CSQA Certificazioni Via S. Gaetano, 74, THIENE (VI) 36016, Tel.+39.0445.313011-Fax.+39.0445.313070, e-mail: csqa@csqa.it.

### **ART.13 (Caratteristiche del marchio)**

1. 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.
  - Tutti gli elementi costitutivi il marchio completo della DOP Fontina sono da considerarsi inseparabili.
2. 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.
  3. In caso di stampa o riproduzione su fogli grigi, disomogenei o comunque scuri, è necessario l’uso in negativo.
  4. Per la stampa a colori, il colore di riferimento è il Pantone 1535 CVC.

