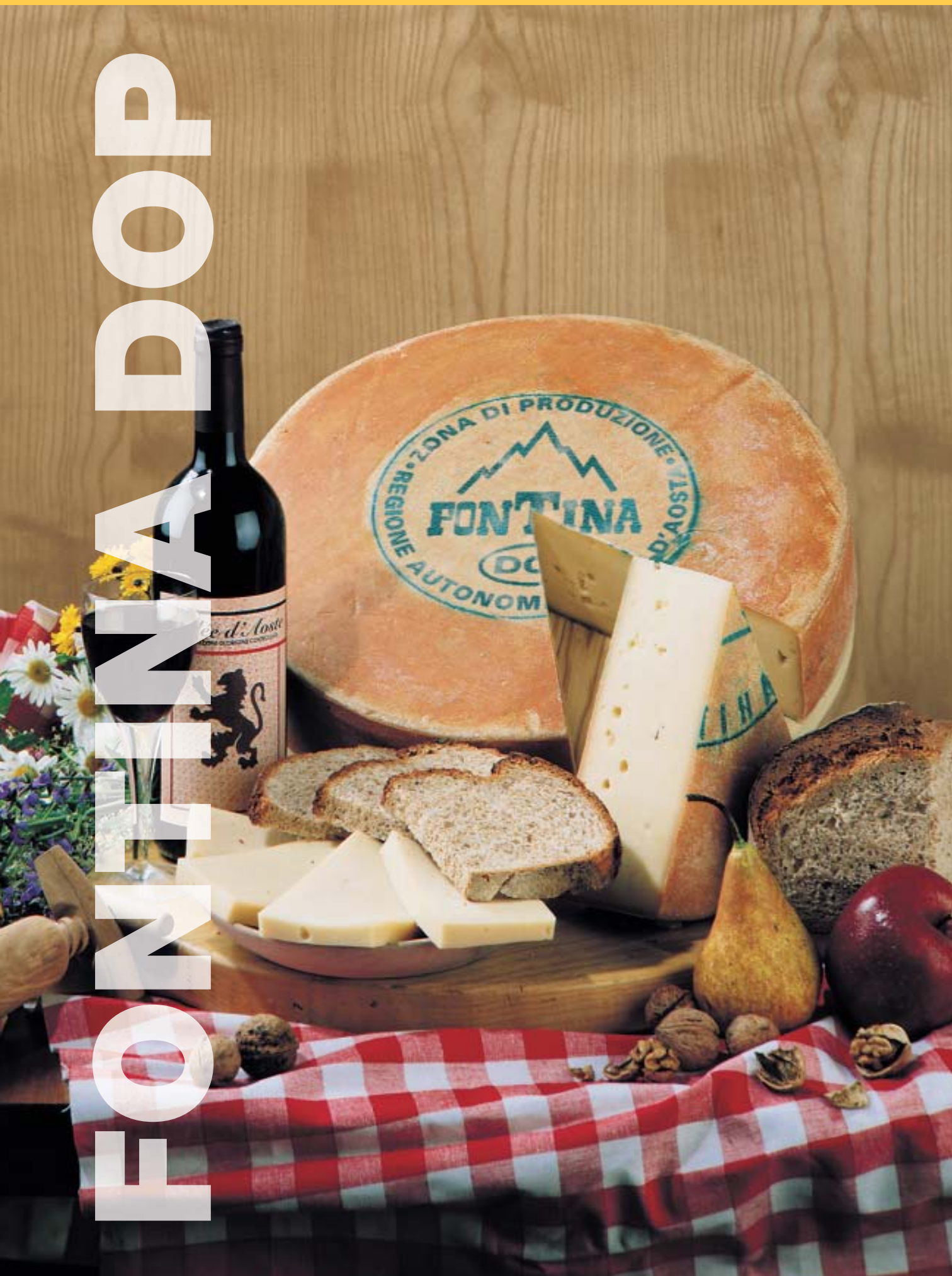


FONTINA DOP



PRODOTTO

La Fontina DOP è un formaggio grasso a pasta semicotta, di latte intero di vacca;

aspetto: forma cilindrica (diametro compreso tra 35 e 45 cm) tipicamente appiattita con facce piane e scalzo di 7/10 cm (non sempre rilevabile a maturazione), peso da 7,5 a 12 kg; la crosta si presenta sottile, compatta di colore marrone da chiaro a scuro, morbida o semidura, a seconda delle condizioni di maturazione e della durata di stagionatura; la pasta, elastica e morbida, in relazione al periodo di produzione, si presenta con occhiatura caratteristica e dispersa nella forma;

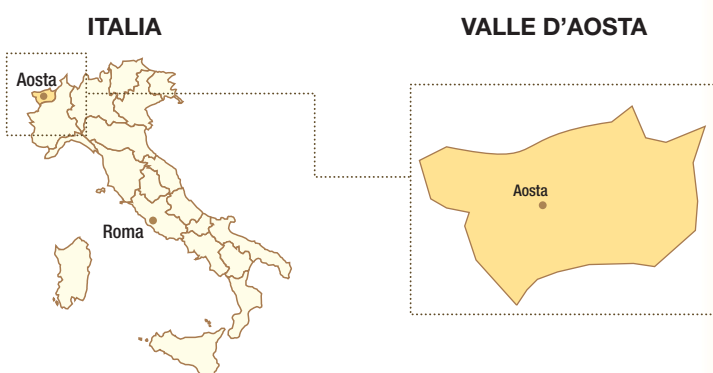
colore: dall'avorio al giallo paglierino più o meno intenso;

sapore: caratteristico, dolce e gradevole più o meno intenso con il procedere della maturazione;

stagionatura: minimo 80 giorni.

ZONA DI PRODUZIONE

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



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo è composto da un cerchio con al centro il tratto di una montagna stilizzata posta sopra la scritta "FONTINA" e la dicitura "DOP" (inserita in un ovale); lungo il bordo del cerchio si trova la scritta "Zona di produzione regione autonoma Valle d'Aosta". Il marchio viene utilizzato in positivo su qualsiasi sfondo o superficie sufficientemente chiara da mantenerne inalterata la totale leggibilità. Gli elementi di tracciabilità presenti sulla forma sono apposti dal singolo produttore applicando, prima dell'ultima pressatura, il proprio contrassegno di riconoscimento (codice numerico rilasciato dal Consorzio) e poi, al momento della messa in fascera della pasta, la placchetta in caseina riportante un codice alfanumerico identificativo della forma (sempre rilasciato dal Consorzio). Il logo della DOP invece viene apposto solo dopo l'espertizzazione del formaggio e solo sulle forme che presentano i requisiti necessari.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.6.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.6.1996)
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 26.04.2002 (G.U. n. 140 del 17.6.2002) - D.M. 18/11/2009 (G.U. n° 285 del 7/12/2009)

CONTATTI

Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina
 Regione Borgnalle, 10/L - 11100 Aosta
 Tel. 0165.44091 - Fax 0165.262159
 info@consorzioproduttorifontina.it - www.consorzioproduttorifontina.it