

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della Denominazione di Origine Protetta

“Ossolano”

Art. 1 Denominazione

La *Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)* "Ossolano" è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Il formaggio *D.O.P.* "Ossolano" può portare la menzione aggiuntiva *d'Alpe* secondo le condizioni riportate nel presente disciplinare.

Art. 2 Caratteristiche del prodotto

Il formaggio *D.O.P.* "Ossolano" presenta le seguenti caratteristiche di forma e dimensioni:

- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane;
- peso da 6,0 a 7,0 kg.; da 5,0 a 6,0 kg. per la menzione *d'Alpe*;
- altezza dello scalzo da 6,0 a 9,0 cm. ; diametro da 29,0 a 32,0 cm.

Il formaggio *D.O.P.* "Ossolano" presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- crosta: liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura;
- pasta: consistente, morbida, con occhiatura irregolare di piccole dimensioni, di colore variabile dal leggermente paglierino al paglierino carico, fino al giallo intenso;
- sapore: aroma caratteristico, armonico e delicato, legato alle varietà stagionali della flora, risultando più intenso e fragrante con l'invecchiamento.

Il formaggio *D.O.P.* "Ossolano" presenta le seguenti caratteristiche compositive:

- grasso sulla sostanza secca minimo 40 %

Il formaggio *D.O.P.* "Ossolano" ha un periodo minimo di stagionatura di 60 (sessanta) giorni computando la data dall'inizio della lavorazione del latte.

Il peso e le dimensioni di cui sopra si riferiscono al prodotto ai minimi di stagionatura.

Art. 3 Area di produzione

La striscia di terra che si estende sul versante italiano delle alpi Pennine dal Monte Rosa al Gries è l'Ossola. Corre da nord a sud per circa 72 km con una larghezza massima di circa 37 Km.

Confina a nord con il Cantone Svizzero del Vallese, ad est con quello del Ticino, a sud con il lago maggiore e a ovest con la Valsesia.

Il territorio delimitato è identificato dai confini censuari ed amministrativi dei seguenti comuni della provincia del Verbano Cusio Ossola: Antrona Schieranco, Anzola d'Ossola, Baceno, Bannio Anzino, Beura Cardezza, Bognanco, Calasca Castiglione, Ceppo Morelli, Craveggia, Crevoladossola, Crodo, Domodossola, Druogno, Formazza, Macugnaga, Malesco, Masera, Mergozzo, Montecrestese, Montescheno, Ornavasso, Pallanzeno, Piedimulera, Pieve Vergonte, Premia, Premosello Chiovenda, Re, Santa Maria Maggiore, Seppiana, Toceno, Trasquera, Trontano, Vanzone con San Carlo, Varzo, Viganella, Villadossola, Villette, Vogogna.

Gli allevamenti ed i caseifici che rispettivamente producono il latte, eseguono la lavorazione e la stagionatura del formaggio *D.O.P. "Ossolano"* sono ubicati nel territorio ossolano, situato nella parte nord della provincia del Verbano Cusio Ossola.

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano" d'Alpe* è ottenuto da latte prodotto e caseificato in alpeggi ubicati nel medesimo territorio delimitato, ad altitudini non inferiori a 1.400 metri s.l.m.

Art. 4 **Prova dell'origine**

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei porzionatori e dei confezionatori, gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla stessa delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5 **Metodo di ottenimento**

a) Il latte

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano"* è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca proveniente da due sino a quattro mungiture successive, nel periodo che va dal 01 gennaio al 31 dicembre di ogni anno.

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano" d'Alpe* è ottenuta esclusivamente da latte intero di vacca proveniente da una sino a due mungiture successive, nel periodo che va dal 01 giugno al 30 settembre di ogni anno.

b) Le razze

Le bovine da latte allevate devono appartenere alle razze: Bruna, Frisona, pezzata Rossa e loro meticci.

Nell'ambito della gestione aziendale è vietato il ciclo di asciutta delle vacche fuori dal territorio delimitato. Al fine di garantire la tracciabilità tutti i bovini devono essere sottoposti ai controlli funzionali del latte.

c) L'alimentazione

Il foraggio costituente la razione del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio *D.O.P. "Ossolano"* deve essere costituito per almeno il 50% da foraggi freschi, affienati o insilati, ottenuti da superfici ubicate nell'ambito del territorio delimitato. A completamento della razione è possibile l'utilizzo di miscele di cereali, legumi e altri mangimi semplici in misura non superiore al 50% del fabbisogno di sostanza secca.

Nell'alimentazione non è possibile utilizzare

- erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco;
- ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi;
- sottoprodotti insilati freschi o insilati delle industrie saccarifera e di fermentazione (trebbie di birra, distillers, vinacce, polpe di bietola ecc.);
- ortaggi e frutta essiccati;

Il foraggio costituente la razione del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio *D.O.P. "Ossolano"* *d'Alpe* deve essere costituito per il 100% da foraggi freschi ottenuti da superfici a pascolo ubicate nell'ambito del territorio delimitato. A completamento della razione è consentito l'utilizzo esclusivo di cereali in misura non superiore al 20% del fabbisogno di sostanza secca.

Nelle razioni del formaggio *D.O.P. "Ossolano"* e nella menzione *d'Alpe* è consentita l'integrazione vitaminico minerale nei limiti ammessi per legge.

d) Il processo produttivo

Il latte viene lavorato intero, crudo o previo trattamento termico di pastorizzazione.

È consentito l'uso di starters ottenuti dalla selezione di batteri lattici autoctoni.

Il latte viene coagulato alla temperatura compresa tra 36 °C e 39 °C.

Il coagulo si ottiene usando caglio ammesso dalla legislazione vigente.

Effettuata la coagulazione, si inizia la rottura della cagliata fino a ridurre i granuli alla grossezza di un chicco di mais. Tale operazione si completa in un tempo tra 5 e 10 minuti.

Mentre il coagulo viene mantenuto in movimento, si avvia la cottura, progredendo verso temperature comprese tra 42 °C e 45 °C per un tempo variabile tra i 15 e 30 minuti.

Terminata la cottura, si estrae la cagliata, che viene successivamente pressata per espellere il siero residuo e per omogeneizzare la massa caseosa. Tale processo ha durata variabile in relazione alla pressione applicata fino ad un massimo di 12 ore.

Prima della salatura sono utilizzate fasce marchianti, che recano la dicitura "*Ossolano*" ed altre diciture previste dal disciplinare.

La salatura può essere effettuata a secco od in salamoia.

Le forme vengono conservate in idonei locali di stagionatura alla temperatura tra + 5 °C e + 14 °C, con umidità relativa dal 75% al 90 %.

Sono ammessi i seguenti trattamenti in crosta: raschiatura, lavaggio con acqua e sale, oliatura.

Le forme vengono conservate nei locali di stagionatura, prima della commercializzazione, per un tempo minimo di 60 giorni computando la data dall'inizio della lavorazione del latte.

Art. 6

Legame con l'ambiente

Il legame con l'ambiente si manifesta a livello sociale attraverso le contaminazioni etnico/storiche tra le popolazioni residenti e le popolazioni Walser che nei secoli giunsero dalla vicina Svizzera e si ristabilirono nei territori ossolani, tanto da diventare una delle tre minoranze etniche del Piemonte oltre ai Francoprovenzali e ai Valdesi.

La popolazione "Walser" abitante di territori montani, aveva acquisito una tecnica casearia "dettata" anche dalle condizioni climatiche - temperature mai eccessivamente elevate -, "obbligando" l'inserimento nel processo produttivo della fase di semicottura, per permettere un migliore spurgo del siero, limitato in ambienti freddi.

Le tradizioni casearie "Piemontesi", su molti formaggi di pezzatura simile all'Ossolano, per contro, non prevedono, in generale, la semicottura e presentano mediamente una pasta che tende ad una struttura più morbida e con occhiatura molto minuta e diffusa.

La tradizione casearia del territorio di produzione è stata quindi fortemente influenzata dalle abitudini produttive delle popolazioni Walser che si sono diffuse in tutta la fascia del nord est Piemonte sino alla Valle d'Aosta ed è possibile rilevare storicamente che l'attuale tecnica di produzione dell'Ossolano è una miscela di pratiche leali e costanti tramandate nei secoli.

La semicottura conferisce al formaggio caratteristiche organolettiche che lo rendono immediatamente distintivo nel panorama nazionale e regionale per la tipologia di struttura, che si

presenta con una consistenza di buon livello, specie quando si prova la rottura della porzione di formaggio con le mani, pur mantenendo una leggera morbidezza alla masticazione.

La non elevata temperatura di lavorazione abbinata alla breve durata e ad una pressatura leggera, permette di identificare facilmente l'Ossolano dagli altri formaggi perché determina una occhiatura irregolare, di piccole dimensioni, che si posiziona come tipologia mista tra occhiatura di formaggi a pasta semicotta e formaggi a pasta cruda.

La tipologia tecnica che distingue la produzione del formaggio *D.O.P. "Ossolano"*, semicottura abbinata alla pressatura del formaggio, si può definire unica in tutto il territorio piemontese, quindi certamente meritevole di essere identificata quale "legame con l'ambiente".

Il legame con l'ambiente si manifesta a livello climatico attraverso le elevate precipitazioni dovute alla presenza di numerosi e cospicui corpi idrici - i grandi laghi prealpini - e dalla dinamica atmosferica della "depressione sottovento" della Pianura Padana con l'afflusso di masse fredde lungo le "porte laterali" delle Valli del Rodano e del Carso Triestino.

Queste condizioni climatiche con piovosità elevate rispetto la media nazionale e regionale abbinate a temperature idonee consentono la crescita di abbondanti essenze prative in primavera e autunno ed il prosperare dei prati estivi d'alta quota, mantenendo nel contempo idonei microclimi per la stagionatura del formaggio. Tra le essenze prative comunemente ritrovate nei prati e pascoli è utile ricordare l'erba mottolina (*Ligusticum mutellina*) ben nota ai pastori per gli aromi che dal latte, trasferisce al formaggio.

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano"* che ne deriva ha colore della pasta giallo tenue, che si accentua con la maturazione specie se continuata in ambienti naturali, con occhiatura decisa, irregolare, con dimensioni inferiori al chicco di riso.

Il profumo è delicato ma intenso, con note floreali che sfumano in sentori di frutta secca quali noci e nocciole, tipiche dell'arco alpino, rinfrancato dal gusto diacetile che si percepirà con nettezza e che lo rende persistente.

Il gusto appare da subito evoluto, in linea con i profili aromatici tendenzialmente sapidi; è pieno, con prevalenza del diacetile che lo caratterizza a lungo, fino a concludere con note di frutta matura e secca, vaniglia e rosa canina o ancora fiori dei pascoli alpini quali il botton d'oro o piccoli frutti selvatici come uva spina e ribes giallo.

Una masticazione adeguata unita al riscaldamento in bocca esaltano questi profili gusto-olfattivi, permettendo alla pasta di sciogliersi con gradualità e far uscire tutta la vasta gamma aromatica del formaggio, in specie i gusti tendenti allo speziato.

Ecco che in questo angolo del territorio alpino del Nord-Ovest si è quindi andata definendo una pratica casearia diversa dai territori italiani analoghi, regolata da un clima e da una tradizione culturale unici che dimostrano come la produzione dell'Ossolano è la vera espressione casearia, di latte vaccino, che nel tempo è andata legandosi anche come appellativo al territorio, divenendone espressione rappresentante la tradizione agroalimentare.

Art. 7 **Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dal Reg.(CE) n. 1151/2012.

La struttura di controllo è individuata in: Istituto Nord Ovest Qualità – I.N.O.Q. - Piazza Carlo Alberto Grosso, 82 - 12033 Moretta (CN) Tel: +39 0172/911323 Fax: +39 0172/911320 E-mail: inoq@inoq.it

Art. 8 Etichettatura

Tutte le forme di formaggio sono identificate mediante l'apposizione della fascera marchiante durante il processo produttivo e con etichetta cartacea apposta su una delle due facce della forma e l'applicazione del marchio a fuoco, non prima del termine minimo di stagionatura.

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano"* riporta la menzione aggiuntiva *d'Alpe* solamente sull'etichetta cartacea.

Fascera marchiante

La fascera marchiante per *D.O.P. "Ossolano"*, imprime a freddo il marchio di origine sulle forme all'atto della formatura e contiene:

1. la denominazione "Ossolano"
2. Numero identificativo del caseificio
3. lo spazio per il marchio a fuoco

1. La denominazione "Ossolano":

La denominazione

OSSOLANO

è lunga 116 mm, scritta in caratteri ARIAL alti 15 mm, maiuscoli e inclinati di 30° verso destra. Le scritte OSSOLANO sono sfalsate tra loro e ripetute 14 volte su tutto il giro della fascera.

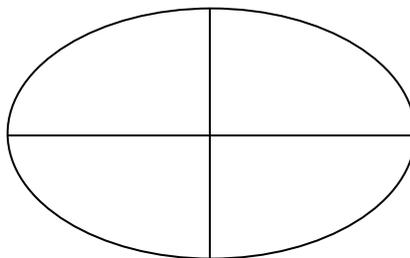


2. Numero identificativo del caseificio

Il numero identificativo del caseificio, che indica in maniera univoca il produttore, è riportato sulla fascera marchiante come:

- *Bollo di riconoscimento CE* (numero di identificazione dello stabilimento autorizzato e la sigla dello Stato europeo dove esso si trova).

Il bollo è contenuto in un ovale dalle dimensioni di mm 78 x 64.



3. Spazio per il marchio a fuoco

Al termine delle scritte OSSOLANO e prima del bollo di riconoscimento comunitario è disponibile uno spazio bianco delle dimensioni di mm 65 x 65 da utilizzare per la marchiatura a fuoco



da apporre alle forme idonee che hanno raggiunto il periodo minimo di stagionatura.

Etichetta cartacea

L'etichetta è costituita da tre parti principali:

- anello esterno contenente le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, il riferimento agli ingredienti, l'indicazione della ragione sociale del produttore;
- il corpo centrale dell'etichetta contenente il logo costitutivo della denominazione, presente al centro dell'etichetta e ripetuto a raggiera in dimensioni proporzionali alla precedente, il simbolo grafico comunitario. Per le produzioni d'alpeggio l'indicazione - *d'Alpe* -
- l'ovale posto in basso sull'etichetta contenente la personalizzazione del produttore, stagionatore, porzionatore, confezionatore.

Logo costitutivo:

Il logo costitutivo è formato da una fascia ondulata evidenziata ai margini da un doppio bordo, sormontata dal perimetro del territorio ossolano così come identificato nel presente disciplinare, a sua volta sormontato dalla scritta OSSOLANO posta diagonalmente, quest'ultima con dimensioni almeno doppie di qualsiasi altra scritta.

La fascia ondulata è di colore marrone chiaro (PANTONE 473U)

Il contorno della fascia, il perimetro del territorio ossolano e scritta OSSOLANO sono di colore marrone scuro (PANTONE 469 U)

Il Carattere della scritta ossolano è : FUTURA EXTRA BOLD OBLIQUE corpo 80



Dimensioni Etichetta cartacea:

Ha un diametro di 270 mm con il logo costitutivo posto centralmente delle dimensioni di mm 160 di lunghezza e mm. 90 di altezza, con disposti a raggiera 09 loghi costitutivi delle dimensioni corrispondenti al 30% del logo posto centralmente. In alto a sinistra reca inoltre un ellisse bianca di assi corrispondenti a cm 11 x 6 per l'inserimento della personalizzazione del produttore, stagionatore, porzionatore, confezionatore.

- Sull'esterno della pelure ad 1,0 cm. dal bordo sono indicate: le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, il riferimento agli ingredienti e l'indicazione della ragione sociale del produttore; le scritte sono in carattere FUTURA BOLD delle dimensioni corpo 09.

Le etichette sono identificate:

- per la tipologia "*D.O.P.Ossolano*" da una etichetta di colore verde pieno (PANTONE 369 U) che sfuma al centro e ai lati in verde chiaro (PANTONE 358U).
- per la tipologia "*D.O.P.Ossolano*" *d'Alpe* da una etichetta di colore marrone pieno (PANTONE 469 U) che sfuma al centro e ai lati in marrone chiaro (PANTONE 473U),

recante la menzione *d'Alpe* posta a semicerchio sopra il vertice del logo costitutivo centrale, scritta in caratteri Tiffany Heavy Italic corpo 36 di colore nero.



Sulle forme che presentano difetti strutturali e/o estetici e/o di qualità della pasta, tali da non consentire l'apposizione del marchio a fuoco dopo il termine minimo di conservazione, saranno asportate dallo scalzo le impronte con la scritta Ossolano e il numero identificativo del caseificio. Per tali forme i produttori dovranno conservare la documentazione di rintracciabilità.

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano"* è immesso al consumo in forma intera o porzionata.

La forma intera è immessa al consumo, non prima del termine minimo di stagionatura, previa identificazione con:

- scalzo avente impresso la scritta Ossolano
- etichetta cartacea apposta su una delle due facce della forma
- marchiatura a fuoco sullo scalzo

La forma porzionata è immessa al consumo, non prima del termine minimo di stagionatura, a condizione che sia possibile identificare:

- porzione di scalzo avente impresso parte della scritta Ossolano
- porzione di etichetta cartacea
- denominazione d'origine protetta "*Ossolano*" sulla etichetta adesiva e/o sul film prestampato messo sulla confezione dal porzionatore autorizzato.

Le attività di porzionatura devono avvenire in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni sanitarie di legge e previo inserimento nel sistema dei controlli della struttura di controllo autorizzata e sono permesse anche al di fuori dell'area delimitata per la *D.O.P.*

Le forme di formaggio *D.O.P. "Ossolano"* e "*Ossolano d'Alpe*" che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura e/o asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine, ecc.), rendendo invisibile la marchiatura di origine, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione, così come definita nel presente disciplinare, al fine di garantirne la rintracciabilità.