

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Fontina"

DPR 30 ottobre 1955 - GURI n. 295 del 22 dicembre 1955

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento ad una temperatura superiore ai 36°C.

La salatura è effettuata a secco, con tecnica caratteristica.

Periodo medio di maturazione tre mesi; temperatura: 6-10°C e comunque, non oltre i 12°C; umidità: 90% o saturazione; ottenute per naturale condizione di casera.

È usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;

peso da 8 a 18 chilogrammi con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

dimensioni: altezza cm 7-10; diametro cm 30-45 con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

crosta compatta, sottile, dello spessore di circa mm 2; pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;

sapore dolce caratteristico;

grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

Zona di produzione: attuale territorio della Regione autonoma della Valle d'Aosta
