

**Disciplinari DOP-IGP**

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo"**

**DM 25 settembre 1995 – GURI n.246 del 20 ottobre 1995**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)**

## **Art. 1**

É riconosciuta la denominazione di origine "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

## **Art. 2**

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo" comprende l'intero territorio della regione autonoma Valle d'Aosta.

## **Art. 3**

Il formaggio "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo" è prodotto con latte di vacca proveniente da almeno due mungiture, eventualmente addizionato con percentuali minime di latte caprino, derivato da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 2 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente che individua due distinte tipologie:

a) l'alimentazione delle bovine da cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da foraggi locali freschi o affienati;

b) per il formaggio di tipologia semi-grassa il latte viene rilasciato riposare in relazione alle condizioni ambientali per un periodo variabile da 12 a 24 ore. Per il formaggio di tipologia a basso contenuto di grasso il latte viene lasciato riposare, sempre in relazione alle condizioni ambientali, per un periodo variabile da 24 a 36 ore. Il latte deve essere quindi coagulato ad una temperatura di 34-36°C sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia con l'eventuale inoculo di fermenti lattici naturali ed autoctoni della zona di produzione;

c) la coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio naturale. Segue la rottura della cagliata con innalzamento della temperatura fino a un massimo di 45°C. La massa caseosa collocata in fucelle, localmente chiamate "féitchie", può essere sottoposta ad una leggera pressatura cui segue il rivoltamento effettuato 3-4 volte nelle 24 ore. La salatura si attua a secco o in salamoia; la salatura a secco avviene inizialmente a giorni alterni per diradarsi progressivamente nel tempo in un periodo complessivo di 20-30 giorni. La pulitura della forma si effettua per mezzo di un panno imbevuto in una soluzione di acqua e sale. La maturazione avviene in locali appositi ad una temperatura di 8-14°C e con umidità relativa non inferiore al 60%. Il periodo di stagionatura varia da un minimo di 60 giorni fino ad un massimo di 8-10 mesi; il prodotto a breve stagionatura è utilizzato da tavola mentre quello a prolungata stagionatura viene talora consumato previo grattugiamento. Il formaggio può essere aromatizzato mediante l'aggiunta nella lavorazione di semi o parti di piante aromatiche;

- d) forma cilindrica con facce piane o quasi piane con scalzo diritto o leggermente arrotondato;
- e) dimensioni: il diametro delle facce è compreso fra 15 e 30 cm mentre l'altezza dello scalzo fra 5 e 20 cm in relazione alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di maturazione;
- f) peso variabile da 1 a 7 kg in relazione alle dimensioni della forma;
- g) aspetto esterno: sufficientemente consistente, di colore paglierino tendente con il protrarsi della stagionatura al grigio con eventuali sfumature rossicce;
- h) pasta: struttura compatta con occhiatura sparsa di piccole e medie dimensioni; al taglio il colore si presenta bianco nel formaggio fresco, paglierino più o meno intenso in quello a prolungata stagionatura;
- i) sapore: caratteristico, fragrante, semi-dolce, se fresco; più pronunciato, leggermente salato, talvolta con una punta di piccante, se stagionato. Presenta un profumo gradevole di latte, con l'aroma particolare di erbe di montagna specie se prodotto nel periodo estivo;
- l) grasso sulla sostanza secca: inferiore al 20% nella tipologia a basso contenuto di grasso; compreso fra il 20 e il 35% nella tipologia semi-grassa.

#### **Art. 4**

Il formaggio a denominazione di origine "Valle d'Aosta Fromadzo" o "Vallée d'Aoste Fromadzo" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

---