

VEZZENA

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta dura, semigrasso, semicotto; da pasto o da grattugia, quando è vecchio;

- pasta di colore giallo paglierino o paglierino chiaro, compatta, con leggera occhiatura sparsa;
- forma cilindrica del diametro di cm. 30-40, altezza dello scalzo di cm. 9-12;
- peso della forma variabile da 8 a 10 kg.;
- maturazione: mezzano, minimo 4 mesi; vecchio, almeno un anno; stravecchio, oltre i due anni.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il latte deve provenire da bovine alimentate con erba al pascolo e con possibile aggiunta di fieno di prato stabile.

La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti consentiti, ma è escluso l'uso di insilati e di qualsiasi conservante o additivo.

Le razze che possono concorrere alla produzione del latte sono: la Bruna, la Grigio Alpina e altre.

La raccolta del latte viene eseguita con bidoni e autocisterne coibentate; caldo o raffreddato alla stalla, una o due volte al giorno.

In questa particolare lavorazione viene eseguita la scrematura del latte utilizzato, in bacinelle o altri contenitori, per affioramento naturale.

Per ottenere questo formaggio viene utilizzato il latte della munta serale, che viene raccolto e raffreddato su piastre o in bacinelle di affioramento a doppio fondo, con acqua corrente fino alla temperatura di 13- 17 °C. La mattina successiva il latte scremato della sera viene messo in caldaia assieme al latte caldo della munta del mattino.

Nel caso di una raccolta al giorno il latte raffreddato viene inviato, parzialmente scremato, alla trasformazione.

Il latte crudo miscelato delle due munte viene addizionato di latteinnesto alla dose di 0,6-0,8% e riscaldato a 33-35 °R per venti minuti, con agitazione lenta.

In certe situazioni il latteinnesto non viene utilizzato.

Si procede quindi all'agitazione del latte per altri 5-6 minuti, dopodiché va fatta l'aggiunta del caglio di origine bovina.

La coagulazione avviene in 20-25 minuti. Il coagulo consistente viene rotto con la lira o lo spino (dopo averlo eventualmente capovolto con la spannarola o con un "piatto"), fino alla grossezza di un chicco di mais "cinquantino". Vi possono quindi essere una o due soste di 5-6 minuti, dopodiché si passa alla cottura lenta (15-20 minuti) alla temperatura di 45-48 °C.

Dopo una sosta sul fondo di 30-40 minuti, la cagliata, dopo essere stata ben compressa con la rotella e aver estratto gran parte del siero, viene porzionata con il filo di acciaio o con altri sistemi, estratta e messa in stampi di legno, alluminio o di materiale plastico, dentro tele di cotone. In altri casi non si usano tele, ma si mettono due tele di materiale plastico filtrante solo sotto la forma. Le forme, dentro la fascera, vengono impilate per tre o per quattro o messe sotto torchio e rigirate per due volte. Alla sera si tolgono gli stampi e si mettono le fascere di legno e quindi le forme vengono tenute in un locale umido e caldo (in "frescura") per quattro giorni.

La successiva salatura può avvenire in salamoia a 16-18° Baumé di densità per 4-6 giorni, o a secco, cioè spargendo il sale sullo scalzo e sul piatto, rivoltando più volte le forme dentro la fascera e impilandole una sopra l'altra; il tutto per circa dieci giorni.

Finita la salatura le forme salate a secco vengono pulite con acqua per togliere il sale e successivamente portate in magazzino di maturazione e stagionatura su assi di legno a 13-17 °C e con un'umidità dell'80-85%. Una volta al mese le forme vengono trattate con olio di lino o di semi, previa la pulizia della forma con spazzolatrice o raschiatrice.

La preparazione del latteinnesto naturale viene fatta nel seguente modo: il latte utilizzato di uno o più allevamenti della zona, di ottima qualità chimico-microbiologica, viene scaldato a bagnomaria fino alla temperatura massima di 65 °C e comunque non oltre i 68 °C e, quindi, raffreddato lentamente a 44-50 °C. Viene quindi tenuto a temperatura ambiente per circa 12 ore e comunque fino alla lavorazione del giorno successivo, quando presenta un'acidità massima di 10-15 °SH per 50 cc.

I parametri tecnologici e i dosaggi indicati possono variare in più o in meno a seconda delle condizioni stagionali o delle caratteristiche del latte utilizzato.

Materie prime ed attrezzature utilizzate per la preparazione:

Latte, caglio, sale, mentre l'attrezzatura è quella classica di un caseificio.

CURIOSITA'

Da tempi remoti sugli altipiani di Vezzena, di Lavarone, di Folgaria e di Luserna, si produce un ottimo formaggio che acquistò rinomanza sotto il nome di Vezzena.

È un formaggio di vecchia fama, per la squisitezza del suo sapore e per la sua virtù di essere utilizzato sia da tavola che da grattugia.

Prima della guerra del 1915-18, nel Trentino il Vezzena era pressoché l'unico formaggio da condimento, tantoché trovava un facile smercio. La produzione allora era modesta, 1500 quintali all'anno circa, ma anche il consumo da grattugia non era molto, perché la pastasciutta, pietanza tipica della cucina italiana, era poco presente nella lista dei cibi della vecchia cucina trentina. Il Vezzena, in pratica, veniva raspato o grattugiato sulle minestre o minestrone, sui canederli o altri piatti di quei tempi. Finita la guerra, con l'annessione all'Italia, anche in Trentino si impone sempre più la pastasciutta, ma il formaggio da condimento non sarà più il Vezzena, ma il grana. Anche perché la produzione del Vezzena era pressoché scomparsa, per il fatto che i pascoli e le malghe delle zone classiche sopra citate erano stati in buona parte distrutti dai bombardamenti.

Quando la produzione del Vezzena riprese, dovette fare i conti con la concorrenza del citato grana e con tanti altri formaggi simili, provenienti dalle zone del Nord Italia.

La sua produzione si è però diffusa anche in altre malghe della Valsugana e della Vallagarina, anche se il cuore della produzione è rimasta la zona di Vezzena-Lavarone, Folgaria. Nei caseifici di fondovalle si è utilizzata la tecnica consolidata nella produzione di tale formaggio, lavorando il latte proveniente dalle malghe di queste due vallate.

Ultimo aggiornamento: 2013-12-28 11:52

Vézzena (Presidio Slow Food)

Atlante dei prodotti tipici - Formaggi tipici italiani

Origini e area di produzione

È uno dei formaggi più antichi della tradizione casearia trentina ed è prodotto esclusivamente con il latte estivo delle vacche delle malghe dell'Altopiano di Vezzena (TN). È un formaggio particolarmente ricercato per le sue caratteristiche organolettiche, dovute alla particolarità delle erbe dei pascoli di Vezzena.

Area di produzione: tutti i comuni dell'Altopiano di Lavarone, Vezzena e Folgaria (provincia di Trento), e il Comune di Enego della provincia di Vicenza.

Formaggio tipico tutelato da un Presidio Slow Food. Il Presidio riguarda soltanto il Vezzena prodotto in estate con latte di alpeggio, distinguibile grazie a una "M" (di malga), incisa sulle forme. Gli allevatori seguono un disciplinare rigoroso: gli animali devono essere allevati al pascolo e il pascolo può essere integrato solo con materie prime di qualità: niente insilati, niente sottoprodotti dell'industria e, ovviamente, niente Ogm.

Caratteristiche e fasi di produzione

Il Vezzena è messo in commercio dopo 18 mesi (vecchio) o 24 mesi (stravecchio).

Si presenta di pasta granulosa, di colore tendente al giallo, con occhiatura finissima, quasi assente, di consistenza burrosa, e di sapore gradevolmente amarognolo, non eccessivamente piccante.

La tecnica di produzione è quella classica dei formaggi semigrassi alpini, ma il Vezzena è unico per le essenze degli alpeggi dell'altopiano e per la lunga stagionatura.

Il latte vaccino e crudo della sera, parzialmente scremato, si unisce alla munta del mattino.

Si riscalda lentamente, aggiungendo il latte innesto e poi, a 33-35°C, caglio bovino: la coagulazione avviene in 20-25 minuti, quindi, con la "lira", si rompe il coagulo (eventualmente dopo averlo rovesciato con la spanarola) sino alla misura di un chicco di mais, si cuoce lentamente a 45-48°C, si lascia depositare la massa sul fondo, si estrae parte del siero e si taglia la cagliata in porzioni utili per ottenere una forma. I blocchi, posti nelle fascere di legno, sono sottoposti a pressatura. La sera si tolgono i pesi e si collocano le forme in un locale umido e caldo, la "frescura". Infine la salatura: a secco o in salamoia. A questo punto le forme vanno in stagionatura su assi di legno, dove, una volta al mese, sono pulite e trattate con olio di lino.

Gastronomia e vini consigliati

Anche quando è molto stagionato, il Vezzena conserva una suadenza e una burrosità eccezionali, sprigionando aromi particolari a seconda del periodo di pascolo. Se fatto con il latte di giugno, ad esempio, lascia sentire una delicata nota agliacea. E gli esperti lo distinguono dall'Asiago di allevo per una costante nota olfattiva di erba cipollina. Dopo un anno, un anno e mezzo, l'occhiatura scompare, la pasta, molto gialla, tende a scagliarsi, i profumi si fanno complessi e buone sensazioni erbacee e speziate riempiono la bocca. Insomma, solo dopo un tempo adeguato il Vezzena diventa tale e solo allora si comprende perché l'Imperatore Francesco Giuseppe lo pretendesse ogni giorno sulla sua tavola. Se è veramente molto stagionato, tende al piccante: da provare l'abbinamento con un Vino Santo Trentino. Più giovane accompagna bene un Trentino DOC Lagrein o un Trentino DOC Marzemino. Per le forme "stravecchie" si consiglia un Teroldego Rotaliano. Se invecchiato, è ottimo come formaggio da grattugia, soprattutto su minestrone.

Disciplinare di produzione - Vezzena DOP

Domanda di registrazione (presentata il 26 maggio 2005) della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) per il formaggio "VEZZENA" Reg.(C.E.E) 2081/92.

La procedura di riconoscimento della DOP NON è andata a buon fine, ma il Disciplinare è rimasto a documentare dettagliatamente le caratteristiche definite a quella data.

Articolo 1.

Denominazione del prodotto

1.1 La Denominazione di Origine Protetta "VEZZENA" è riservata al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Descrizione del prodotto

2.1 Il "VEZZENA" è un formaggio a fermentazione naturale o indotta con l'aggiunta di starters naturali.

2.2 Materia prima utilizzata: latte crudo di vacca, di due munte consecutive, parzialmente scremato per affioramento naturale.

2.3 Caratteristiche del prodotto

2.3.1. Caratteristiche fisiche

- forma: cilindrica, a scalzo basso, leggermente convesso o piano, con facce piane o leggermente ondulate;

- dimensioni e peso della forma: diametro da 30 a 40 cm, altezza dello scalzo da 9 a 12 cm; peso da 8 a 12 kg per prodotto di 4 – 8 mesi;

- crosta: irregolare, elastica, color grigio bruno o ocra scuro;

- pasta: compatta, elastica, semidura, granulosa, caratteristica, questa ultima, più accentuata per il prodotto "vecchio" o "stravecchio", con occhiatura sparsa, di piccola o media grandezza, di colore paglierino chiaro o giallo paglierino, che nel caso del prodotto "VEZZENA MALGA" è più accentuato.

2.3.2. Caratteristiche chimiche:

- grasso sulla sostanza secca: superiore al 34 %;

- umidità: da un minimo del 30 % ad un massimo del 38 %, misurata nell'età del prodotto compresa fra i 4 e gli 8 mesi.

2.3.3 Caratteristiche organolettiche:

- sapore: intenso, gustoso e sapido, che diventa più accentuato, tendente al piccante nel prodotto "vecchio" e ancor più nello "stravecchio" Nella tipologia "VEZZENA MALGA" il gusto e il sapore sono esaltati e riconoscibili nei profumi delle specie erbacee dei pascoli e dei prati montani della zona;

- odore e aroma: inconfondibili e caratteristici, influenzati dai foraggi polifiti della montagna, più decisi e marcati per il prodotto "vecchio" e "stravecchio". Il prodotto della tipologia "VEZZENA MALGA" si segnala per l'accentuazione dei caratteri aromatici e olfattivi.

2.4 Periodo di produzione:

- tutto l'anno.

2.5 Stagionatura:

- minimo 4 mesi per il prodotto "mezzano";

- minimo 8 mesi per il prodotto "vecchio";

- minimo 18 mesi per il prodotto "stravecchio".

Articolo 3.

Zona di produzione

3.1. La zona di produzione del "VEZZENA", l'area di provenienza e di trasformazione del latte, di trattamento, di stagionatura e di porzionatura-confezionamento del formaggio, coincide con il territorio dei seguenti Comuni: , Ala, Aldeno, Avio, Baselga di Pinè, Bedollo, Besenello, Bieno, Borgo Valsugana, Bosentino, Brentonico, Calceranica, Caldonazzo, Calliano, Carzano, Castelnuovo, Castello Tesino, Centa S.Nicolò, Cimone, Cinte Tesino, Civezzano, Fierozzo, Folgaria, Fornace, Frassilongo, Garniga, Grigno, Isera, Ivano Fracena, Lavarone, Levico Terme, Luserna, Mori, Nogaredo, Nomi, Novaldo, Ospedaletto, Palù del Fersina, Pergine, Pieve Tesino, Pomarolo, Ronchi, Roncegno, Ronzo Chienes, Rovereto, Samone, Sant' Orsola Terme, Scurelle, Spera, Strigno, Tenna, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Terragnolo, Trambileno, Trento, Vallarsa, Vattaro, Vignola Falesina, Vigolo Vattaro, Villalagarina, Villagnedo, Volano, della provincia di Trento e del Comune di Enego della provincia di Vicenza.

3.2 Il latte deve provenire da allevamenti ubicati ad un'altitudine superiore ai 700 m. s.l.m. e nel caso della tipologia "VEZZENA MALGA" al di sopra dei 900 m. s.l.m..

Articolo 4.

Elementi che comprovano l'origine

4.1 Riferimenti storici

Sull'Almanacco Agrario del 1940, si afferma che: "Da tempi remoti sugli altipiani di Vezzena, di Lavarone, di Folgaria e Luserna che da un'altitudine di 1000 metri arrivano a quella di 1600, si produce un ottimo formaggio cotto, a pasta dura, che acquistò rinomanza sotto il nome di Vezzena. Il Vezzena viene prodotto sostanzialmente sulle 52 malghe dei detti altipiani, ma lo si confeziona pure nei caseifici della zona."

Per iniziativa della scuola di caseificio dell'Istituto Agrario di S.Michele all'Adige (Trento) la sua produzione fu sempre materia di studi teorico-pratici durante i corsi di preparazione dei casari, con la conseguenza che la sua produzione in piccola parte si è diffusa anche sulle malghe e nei piccoli caseifici delle vicine zone della Valsugana e della Vallagarina, talvolta anche con i termini di "nostrano tipo Vezzena" o "Uso Vezzena".

L'Almanacco Agrario del 1891 dichiara: "Abbiamo p.e. potuto assaggiare del formaggio confezionato sulle malghe di Folgaria e Vallarsa, il quale non era niente affatto inferiore a quello confezionato sulle Vezzene e così pure fu imitato molto bene un tal tipo di formaggio su di una malga nelle vicinanze di Trento e su una della Val di Non, il che vuol dire che si può ottenere in altre malghe purché si segua lo stesso metodo di confezione che usasi sulle Vezzene...."

Anche le dichiarazioni sottoscritte da casari ed allevatori anziani testimoniano, ad esempio, che tale formaggio è stato prodotto, in tempi più recenti, sulle malghe di Brentonico in Vallagarina.

Prima della guerra del 1915-18 nel Trentino, allora denominato Tirolo Italiano, il Vezzena era pressoché l'unico formaggio da condimento, tanto che trovava un facile smercio, sul mercato locale, ma anche nel Veneto e perfino a Vienna, dove era apprezzato anche presso la corte degli Asburgo.

Sulla rivista "Agricoltura Trentina", del 1953, si affermava: "I tipi di lavorazione sono stati scelti ponderatamente pensando che l' "Uso Vezzena" è prodotto in gran parte dai Caseifici del Trentino".

Tale produzione casearia sopravvive nella zona sopra descritta, sia in malga, sia nei caseifici durante tutto l'anno, come risulta dalla testimonianza del Cav. Mario Osele, per venti anni Sindaco di Lavarone e Consigliere del caseificio Sociale di Cappella di Lavarone.

4.2 Riferimenti culturali

Nelle zone di produzione del "VEZZENA", esistono numerose testimonianze scritte che attestano l'origine assai antica di tale formaggio confermata anche dalla forte influenza assunta nella tradizione gastronomica e alimentare locale.

Il Vezzena, la cui origine risale a due-tre secoli fa, all'inizio del secolo scorso, per molti decenni è stato considerato il prodotto caseario trentino di maggiore qualità e prestigio, in grado di alimentare una buona corrente di esportazione verso i mercati extra provinciali. Il suo nome è legato anche ai sanguinosi combattimenti nelle trincee e sui forti degli altipiani, durante la prima guerra mondiale, perché le aree di Lavarone, Luserna e delle Vezzene sono state a lungo zone di prima linea.

4.3 Riferimenti sociali ed economici

La produzione del Vezzena, come più volte descritto, risale a tanto tempo fa e come tale è compenetrata nel tessuto socio-culturale-economico della zona di produzione, con importanza e peso diverso nel tempo. E' stata e lo è tuttora, una fonte di occupazione primaria per gli allevatori, ma anche secondaria per i pastori, i malgari, i casari e gli addetti alla fase della commercializzazione. La salvaguardia e il rilancio di tale preziosa produzione casearia però risulta importante anche per la tutela dell'ambiente, attraverso la permanenza dell'attività dell'uomo in montagna e quale supporto diretto ed indiretto dell'attività turistica.

Articolo 5.

Metodo di ottenimento

5.1 Provenienza del latte

5.1.1 Il latte deve provenire da bovine di razza Bruna, Frisona Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Grigio Alpina e Rendena (autoctona) e loro incroci, alimentate prevalentemente con erba e/o con fieno di prato stabile, prodotto all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3 al di sopra dei 700 metri sul livello del mare.

Per la tipologia "VEZZENA MALGA", il latte utilizzato deve provenire da allevamenti in alpeggio, nel periodo dal 20 di maggio al 30 di settembre, collocati ad un'altitudine minima di 900 m.s.l.m.

5.1.2 Nel processo di ottenimento del formaggio "VEZZENA" può essere utilizzato il latte di una o più delle predette razze.

5.1.3 E' consentito l'impiego di latte in deroga alle normative sanitarie vigenti.

5.1.4 E' escluso l'utilizzo del latte ottenuto da bovine alimentate con insilati di qualunque tipo.

5.1.5 La razione alimentare delle bovine può essere integrata con mangimi semplici o composti in misura non superiore al 50%.

5.2 Raccolta e conferimento del latte al caseificio

La raccolta ed il conferimento del latte possono essere effettuati con bidoni, con autocisterna coibentata (in questo caso il latte viene prima raffreddato alla stalla), una o due volte al giorno.

5.3 Trasformazione del latte

- la trasformazione del latte può avvenire solo in strutture casearie dislocate all'interno della zona di produzione, di cui all'art. 3.

- il latte caldo, o raffrescato a 17- 22°C, o raffreddato ad una temperatura di 10 – 16 °C, nel caso di una sola raccolta al giorno, viene stoccato e parzialmente scremato per affioramento naturale, in bacinella o altri contenitori in acciaio inox;

- viene utilizzato solo latte crudo; la termizzazione è consentita solo per la parte del latte impiegato per la preparazione del latte-innesto naturale;

- è consentita l'aggiunta al latte crudo di starters ottenuti dalla selezione di batteri lattici autoctoni della zona di produzione del "VEZZENA";

- il latte viene riscaldato in caldaia con fuoco a legna o con vapore, in caldaie di acciaio-inox o di rame o in polivalente;
- non è consentito l'uso di alcun additivo;
- l'acidità può essere naturale o indotta con latte-innesto o con gli starters sopra citati;
- viene usato caglio di origine bovina;
- la coagulazione si ottiene alla temperatura di $35^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$;
- tempo di coagulazione: minimo 10, massimo 20 minuti primi;
- il taglio della cagliata, effettuato con lo spino, arriva alle dimensioni di un chicco di mais cinquantino;
- la semicottura viene fatta alla temperatura di $46^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$;
- durata della semicottura: minimo 10, massimo 20 minuti primi; durante tale fase la massa viene agitata in continuazione;
- durata della sosta della cagliata sotto siero: minimo 10, massimo 40 minuti primi;
- successivamente alla sosta viene effettuata l'estrazione della cagliata e la messa in fascera;

5.5 Salatura e stagionatura

- la sosta nel locale o zona di pre-salatura dura da un minimo di 2 ad un massimo di 4 giorni;
- la salatura può essere fatta a secco o in salamoia;
- la durata della salatura a secco va da un minimo di 8 ad un massimo di 10 giorni;
- la durata della salatura in salamoia varia da un minimo di 4 ad un massimo di 6 giorni e la salamoia può avere una densità variabile da un minimo di 16 ad un massimo di 20° Baumé;
- la stagionatura del formaggio viene effettuata in appositi locali alla temperatura variabile da un minimo di 10°C ad un massimo di 20°C .

Articolo 6.

Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

L'area primitiva di produzione presenta delle caratteristiche proprie sia come altitudine, sia come orografia (grandi praterie ondulate, spesso sassose, raramente molto ripide), sia come zona storica di collegamento e di scambio culturale e commerciale con la provincia di Vicenza. Tale zona di produzione, in epoca successiva, con modalità, entità e tempi diversi, si è estesa, con fasi alterne, alle zone limitrofe della Valsugana, della Vallagarina e del Monte Bondone, ricche di allevamenti, malghe, pascoli e alpeggi.

La zona, individuata come area di produzione del "VEZZENA", presenta delle proprie omogenee visibili particolarità, sia per la conformazione montuosa, sia per la geologia (prevalenza di zone con rocce carbonatiche, calcari, dolomie ed in parte metamorfiche e vulcaniche), sia per la significatività delle specie endemiche delle Alpi riscontrabili nella flora dei prati e pascoli della zona, sia per il clima (caratterizzato da inverni freddi ed asciutti e primavere ed estati relativamente fresche e piovose), sia per le tradizioni, gli usi e i costumi.

Il legame di tale produzione casearia con l'ambiente sotteso è molto forte e deriva principalmente dal fatto che la sua storia è legata alla pratica antica dell'alpeggio e dell'allevamento dei bovini da latte, in zone montane ad altitudine che va dai 700 ai 1800 metri sul livello del mare, ma anche alla raffinata e peculiare qualità del formaggio prodotto. Una qualità che deriva principalmente dalle caratteristiche organolettiche e casearie del latte utilizzato, ma anche da un'arte casearia tramandata nei secoli.

Il "VEZZENA" viene associato nella memoria della gente al formaggio di montagna, di malga, ad un modo di produrre montano, tradizionale e genuino.

Il legame con l'ambiente della zona delimitata trova ulteriore conferma attraverso specifici adempimenti ai quali si sottopongono obbligatoriamente i vari soggetti della filiera produttiva come di seguito descritto. Presso l'Organismo di controllo è tenuto un apposito elenco-registro degli allevatori il cui latte viene destinato alla produzione del "VEZZENA", mentre in un apposito altro elenco-registro sono inseriti i produttori, gli stagionatori ed i porzionatori-confezionatori dello stesso formaggio.

L'Organismo di controllo infine predispone gli appositi registri che devono compilare giornalmente i produttori, gli stagionatori ed i confezionatori del "VEZZENA".

Articolo 7.

Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente Disciplinare di Produzione è svolto da un'Autorità Pubblica designata o da un Organismo privato autorizzato, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 dd. 14 luglio 1992.

Articolo 8.

Etichettatura

Tutte le forme di formaggio "VEZZENA", al momento della produzione, verranno inserite in apposite "fascere marchianti" che imprimeranno più volte sullo scalzo la dicitura D.O.P. "VEZZENA", che dovrà presentare dimensioni maggiori di qualunque altra eventuale scritta sul prodotto.

Inoltre un apposito contrassegno indicherà il numero o codice di riferimento del Caseificio, il lotto e la provincia di produzione. Le forme di "VEZZENA" prodotte con latte di malga potranno venir contraddistinte con l'inserimento nelle fascere marchianti, una sola volta, delle scritte "VEZZENA MALGA".

Il formaggio può essere venduto a forma intera o porzionato; in ogni caso, all'emissione al consumo le confezioni, nelle varie tipologie, dovranno riportare la dicitura D.O.P. "VEZZENA", il numero o codice di riferimento del Caseificio produttore, il lotto di produzione e l'eventuale indicazione "VEZZENA MALGA", e la tipologia "mezzano", "vecchio", o "stravecchio".

Nella designazione è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare o indicazioni complementari che potrebbero trarre in inganno il consumatore.