

# **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:

- crosta: liscia, regolare, di colore paglierino, tendente a diventare più intenso con l'avanzare della stagionatura;
- pasta: consistente, elastica, 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**

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.

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***

La razione alimentare del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio *D.O.P. "Ossolano"* è costituita da erba e/o foraggi, ottenuti nella zona delimitata, in percentuale pari almeno al 60% della sostanza secca totale annua; concentrati di cereali e leguminose e sottoprodotti della loro lavorazione, utilizzati a completamento della razione, non devono superare il 40% della sostanza secca totale annua.

Nel caso del formaggio *D.O.P. "Ossolano" d'Alpe* la razione del bestiame, per il periodo di produzione interessato, è costituita da erba e/o foraggi ottenuti da superfici a pascolo ubicate nel territorio delimitato, per almeno il 90% della sostanza secca totale; concentrati di cereali e leguminose e sottoprodotti della loro lavorazione, utilizzati a completamento della razione, non devono superare il 10% della sostanza secca totale.

In entrambi i casi è consentita l'integrazione vitaminica e minerale nei limiti ammessi dalla legge.

Il pascolo, pur non essendo obbligatorio, è regolarmente praticato nei prati di fondovalle nel periodo compreso tra aprile e ottobre, compatibilmente con le condizioni meteorologiche.

Per l'Ossolano d'Alpe il pascolamento è obbligatorio nel periodo che va dal 1° giugno al 30 settembre.

#### ***d) Il processo produttivo***

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

E' 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 territorio all'estremo nord della Regione Piemonte, sito tra Canton Vallese e Canton Ticino, tra Alpi Pennine e Alpi Lepontine è denominato Val d'Ossola. Corre da nord a sud per 70 km con una larghezza massima di circa 35; confina a sud con il Lago Maggiore da cui in pochi chilometri si giunge ai 4600 metri sul livello del mare del gruppo Monte Rosa e di altre numerose vette che superano i 3.200 metri di altitudine.

Il territorio delimitato è identificato da orografia complessa ed irregolare che determina un'estrema frammentazione in piccole aziende agricole che conducono da 10 a massimo 70 capi in lattazione con piccoli caseifici agricoli sociali di riferimento per la trasformazione e la stagionatura.

L'intero territorio di produzione del formaggio *D.O.P. "Ossolano"* è interamente montano, con forti pendenze, ed è il risultato di fenomeni pedogenetici che hanno condotto alla formazione di suoli caratterizzati da scarsa presenza di ossigeno, bassa permeabilità e pH acido. Il territorio presenta condizioni climatiche caratterizzate da piovosità elevata e costante (rispetto alla media nazionale e regionale); tale elemento, abbinato alle particolari temperature locali, con temperature medie più basse rispetto alle zone limitrofe, consente da un lato la crescita di caratteristiche essenze prative e, dall'altro, il mantenimento di microclimi idonei alla stagionatura del formaggio.

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano"* ha caratteristiche di unicità legate all'ambiente di produzione e alle tradizioni zootecnica e casearia che si manifestano anche sotto l'aspetto paesaggistico, per esempio nei prati e pascoli sia d'alpeggio che di fondovalle, caratterizzate da estrema biodiversità, presenti sui versanti dell'intero territorio.

L'alimentazione degli animali, in particolare la componente foraggera della razione, influisce sulle caratteristiche del latte ottenuto e, di conseguenza su quelle del formaggio prodotto (ben noti sono, ad esempio, gli aromi trasmessi al latte prima e al formaggio poi dalla specie *Ligusticum mutellina*, conosciuta comunemente in zona come "erba mottolina").

Il formaggio Ossolano è espressione del "saper fare" collettivo degli agricoltori ossolani, risultato di un percorso condiviso di qualificazione.

Il legame del prodotto con la storia e le tradizioni locali ha origine dai rapporti intercorsi tra le popolazioni originarie del luogo e quella dei Walser, che nei secoli giunsero dalla vicina Svizzera e si stabilirono nei territori ossolani, tanto da diventare una delle tre minoranze etniche del Piemonte (oltre ai Francoprovenzali e ai Valdesi).

La popolazione Walser insediatasi nei territori montani ossolani ha sviluppato una tecnica casearia propria, in dipendenza anche delle particolari condizioni climatiche (precipitazioni abbondanti e temperature mai eccessivamente elevate), che prevede l'inserimento, nel processo produttivo, della fase di "semicottura", operazione necessaria per permettere un migliore spurgo del siero.

Tale operazione, in abbinamento alla pressatura, caratterizza la produzione del formaggio *D.O.P. "Ossolano"*; essa favorisce infatti la selezione di una microflora lattica specifica che condiziona fortemente le successive fasi di maturazione in caseificio e di affinamento nei locali di stagionatura. Semicottura, pressatura e conseguente selezione della microflora procasaria autoctona, conferiscono al formaggio la tipica occhiatura irregolare e di piccole dimensioni (inferiori al chicco di riso) oltre alla caratteristica consistenza della pasta, compatta ed elastica; tali elementi differenziano il formaggio "*D.O.P. Ossolano*" dalle altre produzioni casearie piemontesi di pezzatura simile, che presentano una pasta mediamente più morbida e un'occhiatura minuta, uniforme e diffusa.

Fondamentale inoltre per l'ottenimento del caratteristico profilo sensoriale del formaggio *D.O.P. "Ossolano"* è infine la fase di stagionatura, durante la quale le condizioni ambientali di temperatura e umidità favoriscono l'attività della microflora batterica selezionatasi nelle precedenti fasi del processo di caseificazione, concorrendo così a definire il profumo ed il gusto tipici di questo formaggio.

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 diacetile che si percepirà con nettezza e che lo rende persistente.

Il gusto è da subito evoluto, in linea con i profili aromatici tendenzialmente sapidi; esso 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, esalta questi profili gusto-olfattivi permettendo alla pasta, consistente ed elastica, di sciogliersi con gradualità e di far uscire tutta la vasta gamma aromatica del formaggio, in specie i gusti tendenti allo speziato.

Il colore della pasta è giallo, variabile dal giallo tenue al paglierino; la colorazione più intensa si collega strettamente alla componente foraggera dell'alimentazione degli animali tipica del periodo primaverile ed estivo nonché alla stagionatura del formaggio, specie se continuata in ambienti naturali.

## **Art. 7 Controlli**

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

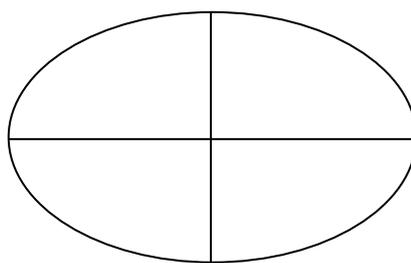


#### *2. Numero identificativo del caseificio*

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
- 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.