Ref. Ares(2015)5457289 - 30/11/2015

DOCUMENTO UNICO

"Ossolano"

n. UE:

DOP (X) IGP ( )

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

"Ossolano”

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

ITALIA

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.3 Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

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

Il formaggio *D.O.P. “Ossolano*” può portare la menzione aggiuntiva *d’Alpe*.

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.

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

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il formaggio *D.O.P. “Ossolano”* è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca proveniente dalla zona delimitata, 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. Le bovine da latte allevate devono appartenere alle razze: Bruna, Frisona, pezzata Rossa e loro meticci.

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.

Le percentuali indicate sulla razione sono meramente prudenziali, considerando che la produzione del formaggio *D.O.P. “Ossolano”* avviene totalmente in area di montagna, a forte acclive, ad alta piovosità e con persistenza del manto nevoso sul prato polifita di fondovalle montano.

L’intero territorio di provenienza del formaggio *D.O.P. “Ossolano”* è individuato come area rurale con problemi complessivi di sviluppo situato in zona montana caratterizzato da difficile accessibilità, bassa densità abitativa e difficoltà di sviluppo imprenditoriale e demografico, da decisione Commissione europea C 9804 del 19.12.2013 e secondo fonte ISTAT.

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, 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 agli allevatori per gli aromi che dal latte, trasferisce al formaggio.

L’adozione di questi parametri sulla razione bovina, consente al latte munto nella zona demarcata, con il relativo processo di caseificazione, di avere un profilo sensoriale unico per il formaggio *D.O.P. “Ossolano”*.

I mangimi che provengono dalla zona geografica delimitata devono in ogni caso superare il 50 % di sostanza secca su base annuale. Si preferisce adottare questa precauzione per far fronte a occasionalità climatiche in cui è difficile l’essiccamento della fienagione e la produzione di alimenti concentrati non praticabile.

La razione di foraggio proveniente dalla zona di origine supera abbondantemente quanto indicato soprattutto quando le vacche sono al pascolo per la maggior parte dei giorni dell'anno dalla primavera all'autunno.

Questi dati sono ricavabili dalla pubblicazione tecnico scientifica *Il Formaggio Ossolano. Uno studio per la caratterizzazione del territorio, dei sistemi produttivi zootecnici e caseari.* Iniziativa condotta sul Programma INTERREG II Italia Svizzera aprile 2002.

La razione bovina prevalentemente proveniente dall'area geografica, la presenza nel latte della microflora autoctona e l'applicazione di un processo produttivo con operazioni unitarie peculiari, garantiscono le caratteristiche specifiche e il suo legame con l'ambiente del formaggio *D.O.P. "Ossolano"*.

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.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione: allevamento, mungitura, caseificazione stagionatura devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 geografica delimitata, , al fine di garantirne la rintracciabilità.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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.

La fascera marchiante per *D.O.P. "Ossolano"*, imprime a freddo il marchio di origine sulle forme all'atto della formatura e contiene: la denominazione "*Ossolano*", numero identificativo del caseificio, lo spazio per il marchio a fuoco

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.

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.



Le etichette sono identificate:

per la *D.O.P." Ossolano"* da una etichetta di colore verde pieno che sfuma al centro e ai lati in verde chiaro



per la *D.O.P. "Ossolano" d'Alpe* da una etichetta di colore marrone pieno che sfuma al centro e ai lati in marrone chiaro, recante la menzione *d'Alpe* posta a semicerchio sopra il vertice del logo costitutivo centrale.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

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.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

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.

Le operazioni unitarie che distinguono il processo produttivo del formaggio *D.O.P. "Ossolano"*, sono la semicottura abbinata alla pressatura del formaggio, che si possono definire peculiari rispetto al territorio piemontese. Caratteristiche produttive legate alla presenza della popolazione Walser che storicamente hanno influenzato il processo di produzione caseario, per rispondere al clima con temperature medie più alte rispetto alle zone limitrofe subalpine.

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 a 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.

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 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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità e sicurezza" (in alto a destra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE.