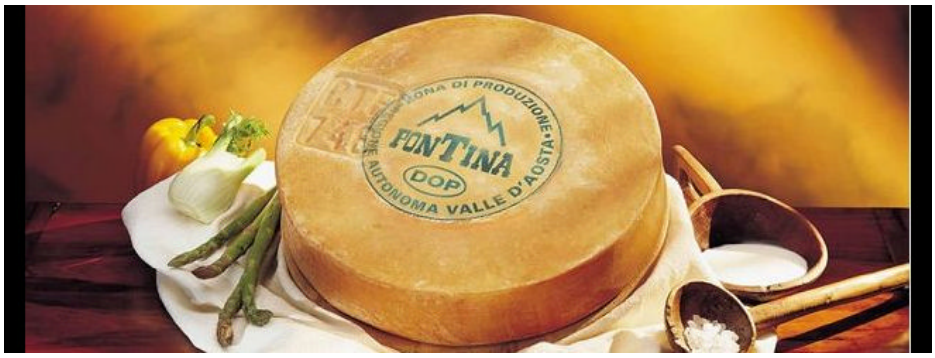
Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina



Créé en 1957, le Consortium de Producteurs et de Protection de la Fontine AOP veille sur la production et la vente du produit Fontine et procède au marquage des meules conformes au cahier des charges de production du fromage typiquement valdôtain. La Fontine, fromage AOP (Appellation d'Origine Protégée dans toute l'Union Européenne) doit en effet posséder des caractéristiques précises (forme, poids, diamètre, épaisseur, propriétés organoleptiques), qui la rendent unique dans le paysage fromager alpin. Ce marquage est précédé d'une inspection du fromage prévoyant l'évaluation de ses caractéristiques, à travers le battage des meules puis le retrait des supports. L'estampille à l'encre indélébile, qui différencie le produit Fontine AOP, n'est apposée que sur les meules qui présentent les prérequis nécessaires. La commission qui évalue les meules est composée d'experts identifiés par le Consortium, dont le nom figure dans le registre approprié et habilités par

l’organisme indépendant chargé du contrôle de l’AOP.

Les véritables « artifices » de la Fontine sont les pâturages de montagne de la Région et les vaches de race autochtone : la vache « pie rouge », la « pie noir » et la « castana » ont un rôle irremplaçable, grâce à leur capacité à valoriser l’herbe des pâturages alpins, très riches en fourrages parfumés. Le rapport animal-pâture est scrupuleusement géré et contrôlé par l’homme qui, selon un rythme et un calendrier préétablis, organise les déplacements des betes dans les alpages. Les vaches valdôtaines ont une production de lait variable au cours de l’année, globalement inférieure à celle des autres races en termes de quantité, mais supérieure en termes de qualité. L’alimentation des vaches, essentiellement composée de fourrage alpin, détermine également la teneur en nutriments du lait, laquelle varie légèrement entre l’été et l’hiver. La transformation, telle que prévue par le cahier des charges de la fabrication d’un produit AOP, n’altère pas les caractéristiques du lait qui vient tout juste d’etre trait et celles-ci sont ainsi transmises de manière intacte au fromage.

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: N.D.

Nombre d’Employés: N.D.

Adresse

Reg. Borgnalle, 10/l

11100 Aosta (AO)

Tel. +39 0165 44091

E-mail: info@consorzioproduttorifontina.it