

Comunicato della Direzione Agricoltura

Settore Tutela della Qualità, Valorizzazione e Rintracciabilità dei Prodotti Agricoli e Zootecnici.

Istanza di riconoscimento del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto: Denominazione di Origine protetta Ossolano.

Si comunica che é pervenuta all'ufficio competente della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte l'istanza di riconoscimento del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto: la richiesta di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art.9 del Reg. CE n. 510/2006 del prodotto:

Denominazione di Origine Protetta:
Ossolano

Entro trenta giorni dalla data della presente comunicazione gli interessati potranno produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura, Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, osservazioni e controdeduzioni.

Per informazioni in merito alla richiesta citata contattare la Dr.ssa Gimondo, tel. 011/432.29.62 del Settore Tutela della Qualità, Rintracciabilità e Valorizzazione dei Prodotti Agricoli e Zootecnici, Direzione Agricoltura, Regione Piemonte, C.so Stati Uniti n. 21, 10128 Torino.

Il Responsabile del Settore
Alessandro Caprioglio

Allegato

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
della Denominazione di Origine Protetta**

“Ossolano D.O.P.”

**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.

**art. 2
Menzioni aggiuntive**

Il formaggio *D.O.P.* "Ossolano" può portare la menzione aggiuntiva "d'Alpe" secondo le condizioni riportate nel presente disciplinare.

**art. 3
Descrizione e 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.;
- altezza dello scalzo da 6,0 a 9,0 cm. e diametro da 29,0 a 32,0 cm.

Tali valori sono da riferirsi alle forme che hanno raggiunto il periodo minimo di stagionatura e possono subire delle leggere variazioni in difetto, in relazione al protrarsi della stagionatura oltre il periodo minimo stabilito nel presente disciplinare.

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 %"
- proteine sulla sostanza secca minimo 35%"

Il formaggio *D.O.P.* "Ossolano d'Alpe", presenta le seguenti caratteristiche di forma e dimensioni:

- forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane;
- peso da 5,0 a 6,0 kg.;
- altezza dello scalzo da 6,0 a 9,0 cm. e diametro da 29,0 a 32,0 cm.

Tali valori sono da riferirsi alle forme che hanno raggiunto il periodo minimo di stagionatura e possono subire delle leggere variazioni in difetto in relazione al protrarsi della stagionatura oltre il periodo minimo stabilito nel presente disciplinare.

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"* presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

- crosta: liscia, regolare, elastica di colore paglierino chiaro tendente ad un colore più intenso con la stagionatura;
- pasta: compatta, morbida, di colore giallo con occhiatura irregolare di piccole dimensioni;
- 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 d'Alpe"* presenta le seguenti caratteristiche compositive:

- grasso sulla sostanza secca minimo 40 %"
- proteine sulla sostanza secca minimo 35%"

art. 4

Periodo minimo di stagionatura

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano "* e il formaggio *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"* hanno un periodo minimo di stagionatura di 60 (sessanta) giorni computando la data dall'inizio della lavorazione del latte.

art. 5

Cenni Storici

Storicamente, nelle aree montane dell'arco alpino, e quindi anche nelle valli Ossolane, l'allevamento del bestiame costituiva il perno delle attività agricole. In particolare, il latte prodotto in azienda veniva (e viene tuttora) trasformato in un formaggio che oggi ha un nome "Ossolano". La prima testimonianza storica risale al 12 Luglio 1006, quando il vescovo di Novara, Pietro, affitta i beni della Pieve di San Vincenzo di Vergonte a un certo Grimaldo, fissando l'affitto in *"100 libbre di formaggio da consegnarsi nel castello nuovo di Domodossola al medesimo vescovo ed ai suoi successori a Domo"*. Nel 1598 il vescovo di Novara, Carlo Bescapé, volendo fare un omaggio a Papa Clemente VIII che si recava a Ferrara per prendere possesso del feudo degli Estensi dopo la morte di Alfonso II, gli invia due casse di formaggio e prega il suo Castellano di Orta di procurargli 150 libbre di formaggio tra cui vi siano due forme di Antrona e Bognanco (due delle valli Ossolane). Altri documenti comprovano che le decime pagate ai canonici di Domodossola consistevano soprattutto in formaggio degli alpeggi della valle. Nel 1810 il Sottile, canonico di Novara, attesta che *"il maggior commercio degli Ossolani consiste nella vendita dei loro formaggi"*, mentre nel 1856 il Casalis, geografico e statistico dei Savoia, scrive: *"sulle alpi di Formazza fassi una notevole quantità di formaggi, trasportati a spalle fino a Crodo, Domodossola ed al lago Maggiore"*.

art. 6

Area di produzione

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. La Valle Ossola è raffigurabile come una grande foglia di acero, le cui nervature sono costituite dai fiumi e torrenti che percorrono le sette valli laterali e confluiscono nella nervatura centrale, rappresentata dal fiume Toce. Sette sono le valli laterali che si

immettono nella valle del Toce: Anzasca, Antrona, Bognanco, Divedro, Antigorio-Formazza, Isorno e Vigizzo.

Il territorio delimitato è conseguentemente 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, Maserà, 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"* e del formaggio *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"* sono ubicati nel territorio ossolano, situato nella parte nord della provincia del Verbano Cusio Ossola.

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"* viene 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. 7

Periodo di produzione

La produzione del formaggio *D.O.P. "Ossolano"* è possibile, secondo gli usi tradizionali, nel periodo che va dal 01 gennaio al 31 dicembre di ogni anno.

La produzione del formaggio *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"* è possibile, secondo gli usi tradizionali, nel periodo che va dal 01 giugno al 30 settembre di ogni anno.

art. 8

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.

La verifica di non conformità di processo e di prodotto comporta il divieto di commercializzazione del prodotto con la denominazione *D.O.P. "Ossolano"* e *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"*.

art. 9

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.

Il formaggio *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"* è ottenuto esclusivamente da latte intero di vacca proveniente da una sino a due mungiture successive.

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

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 70% da foraggi ottenuti da superfici ubicate nei territori delimitati dal presente disciplinare.

La razione di base, costituita dai foraggi, deve essere utilmente integrata con mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei vari nutrienti della dieta. La sostanza secca dei mangimi non deve superare quella globalmente apportata dai foraggi (rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1).

Non è consentito l'utilizzo di foraggio costituito da:

- erbai di colza, ravizzone, senape, fieno greco;
- foglie di piante da frutto, foglie e colletti di bietola;
- erba silo di trifoglio, di pisello, sottoprodotti insilati;
- frutta e relativi sottoprodotti della lavorazione industriale freschi e conservati umidi;
- ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi;
- sottoprodotti delle industrie di fermentazione freschi e conservati umidi (trebbie di birra, distilleria, vinacce ecc.);
- sottoprodotti dell'industria saccarifera: polpe di bietole da zucchero fresche ed insilate;

A completamento della razione, oltre ai foraggi, è consentito l'utilizzo di materia prime, semplici o combinate, a patto che queste non siano costituite da:

- farine di panelli di ravizzone, semi di agrumi, vinaccioli;
- ortaggi e frutta essiccati;
- sottoprodotti essiccati della lavorazione industriale di ortaggi e frutta (con l'eccezione delle bucce d'uva usate come supporto di integratori).

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 di cereali in misura non superiore al 20% del fabbisogno di sostanza secca.

Nelle razioni del formaggio *D.O.P. "Ossolano"* e *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"* sono consentite le integrazioni vitaminico minerali nei limiti ammessi per legge.

c) Il processo produttivo

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

È consentito l'uso di starters ottenuti dalla selezione di batteri lattici autoctoni, selezionati in zona di produzione.

Il latte viene coagulato alla temperatura compresa tra 36 °C e 39 °C.

La coagulazione avviene attraverso l'utilizzo di caglio animale estratto dall'abomaso dei vitelli.

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 informazioni, come riportato nell'art.12.

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 del 75% – 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. 10 **Legame con l'ambiente**

Il sistema orografico ossolano è determinato dal Monte Rosa (4.634 metri) a sud-ovest, il massiccio più esteso delle Alpi, da cui si dipartono le Alpi Pennine orientali e le Alpi Lepontine occidentali. Le prime sono definite dal tratto di cresta spartiacque tra il passo di Monte Moro a sud e il passo del Sempione a Nord. Le seconde, per la porzione interessante l'ossola, sono delimitate da un triangolo di monti che vanno dal passo del Sempione a sud, al Nufenenpass a nord e all'altopiano vigezzino a sud. Nelle Lepontine occidentali sono comprese tre aree: a) l'Alpe Veglia, b) L'alpe Devero, c) la Valle Formazza che, con il gruppo del Monte Rosa, costituiscono un vasto territorio di rilevante valore ambientale a cui appartengono gli alpeggi di elezione per la caseificazione dell' "Ossolano d'alpe"

Il clima della valle ossola è ben rappresentato dai dati degli ultimi sessant'anni che danno una media annua provinciale di 1680 mm di pioggia (media italiana relativa 980 mm). Il VCO (All.doc. 27) e il Friuli sono le due aree più piovose d'Italia. Le elevate precipitazioni sono dovute a due fattori: 1) la presenza di numerosi e cospicui corpi idrici nei bacini (i grandi laghi prealpini), 2) la dinamica atmosferica dell'Italia Continentale ossia la "depressione sottovento" della Pianura Padana e l'afflusso di masse fredde lungo le "porte laterali" - Valle del Rodano e Carso Triestino - Nel dettaglio ciò è ben rappresentato dai rilevamenti 1991-2011 del CNR ISE di Verbania che evidenziano come: 1) la temperatura media della piana del toce (All.doc. 26) sia di 12,7 C° mentre quella degli alpeggi estivi (Alpe Toggia) sia di 0,7 C°. 2) le precipitazioni medie nelle stesse località siano rispettivamente di 1381mm e 1154 mm.. Queste condizioni climatiche con piovosità elevate rispetto la media piemontese (All. doc. 25) abbinata a temperature idonee permettono: a) la crescita di essenze prative in primavera e autunno; b) il prosperare dei prati estivi d'alta quota; c) il mantenimento di idonei microclimi per la stagionatura. Tra le essenze prative è utile ricordare come nell'areale di produzione dell'Ossolano d'Alpe sia possibile trovare l'erba mottolina (*ligusticum mutellina*) ben nota ai pastori per gli aromi che dal latte, trasferisce al formaggio.

Il formaggio "Ossolano" rientra nella categoria dei formaggi "semicotti".

Nel territorio piemontese la tradizione dei formaggi semicotti è abbastanza flebile tant'è che l'Ossolano si distingue dal punto di vista organolettico esterno ed interno dagli altri formaggi presamici stagionati presenti sul territorio. Infatti la tipologia tecnica che distingue la produzione del formaggio *D.O.P. "Ossolano"*, ossia la 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".

Si tratta di un ambiente dove la coltivazione della terra e l'allevamento degli animali sono stati per secoli l'attività principale dei villaggi individuando un modello economico chiamato *Alpwirtschaft* o agricoltura mista di montagna. In esso il bestiame viene custodito in inverno nelle stalle e l'accumulo di fieno è l'anello di congiunzione tra agricoltura e allevamento; nei centri di fondovalle è prevalente l'agricoltura sull'allevamento, mentre nelle valli è prevalente l'allevamento sull'agricoltura. Sopra i 1000 mt. è l'allevamento l'attività quasi esclusiva.

I sistemi di alimentazione degli animali erano, nel passato ed in buona parte ancora oggi, legati ad una produzione foraggiera effettuata nel territorio stesso dell'allevamento, territorio dove l'alpeggio

ha rappresentato un sistema razionale di assestamento produttivo e la possibilità di assecondare l'allevamento, in funzione dell'incremento demografico.

Il territorio di produzione dell' "Ossolano" è legato alle 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 ed ai Valdesi. Sicuramente, da quanto ci è possibile rilevare storicamente ed anche facendo un confronto con altri territori ove hanno a lungo vissuto i Walser, l'attuale tecnica di produzione dell'Ossolano è una miscela di pratiche leali e costanti tramandate nei secoli.

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.

In effetti è in questa ampia zona che si trovano le tradizioni tecniche della semicottura e sua tipologia di dimensione e di crosta esterna lo fanno distinguere dalle altre produzioni del territorio così come la struttura della pasta, consistente, lievemente elastica e con occhiature piccole ed uniformemente distribuite, confermano la specificità del prodotto.

A differenza però delle altre porzioni di questa ampia area, il territorio "Ossolano" ha visto una integrazione produttiva tra le tecniche casearie Walser e quelle tipicamente piemontesi, sino alla definizione, già testimoniata in concorsi caseari tenutisi a Crodo negli anni sessanta (All. doc. 07), di una tipologia di formaggio distinta dalle altre in cui convivono aspetti tecnologici "Piemontesi" e "Walser".

La stessa mancanza di altre tipologie di formaggio marcatamente differenti nella tecnologia, dimostrano come la produzione dell'Ossolano è la unica vera espressione casearia, di latte vaccino, presente sul territorio. In buona sostanza nell'Ossola si produceva un solo tipo di formaggio vaccino, che nel tempo è andato legandosi anche con l'appellativo del territorio divenendone espressione rappresentante la tradizione agroalimentari.

In questo "angolo" del territorio alpino del Nord-Ovest si è quindi andata definendo una pratica casearia diversa dai territori limitrofi, grazie anche alle caratteristiche di grande piovosità del comprensorio. Il particolare microclima delle valli ossolane ha permesso, e permette tuttora, di utilizzare foraggi prodotti nello stesso territorio per almeno il 70 % del fabbisogno della vacca lattifera e di avere influenza sulla maturazione dei formaggi.

A questa situazione fanno da supporto anche alcune tradizioni di gestione della caseificazione ad esempio la "Latterie Turnarie". E' rimasto soltanto il territorio ossolano a rappresentare, in tutto il Piemonte, il sistema ampiamente usato nei secoli scorsi in diversi territori del nord-Italia, delle Latterie Turnarie. Ancora oggi si possono incontrare, in valle Ossola delle piccole unità di trasformazione del latte vaccino, ove i conferenti latte "a turno" gestiscono individualmente la caseificazione in modo da dare la possibilità agli altri allevatori di avere più tempo per le faccende agricole.

Questo forte radicamento alle tradizioni agricole ha permesso di portare sino ai giorni nostri un formaggio che si distingue dalle altre produzioni casearie piemontesi, già inserito nell'elenco delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali (ai sensi della del d.lgs 30.04.1998 n° 173 e successivo D.M. 350/99) ed oggetto nel finale degli anni novanta di una interessante progetto di caratterizzazione della regione Piemonte, denominato "Il Formaggio Ossolano: uno studio per la caratterizzazione del territorio, dei sistemi produttivi zootecnici e dei formaggi". (All.doc.23) a testimonianza della tradizionalità e del legame con l'ambiente.

Art. 11 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

Art. 12 Etichettatura ed identificazione del prodotto

Tutte le forme di formaggio *D.O.P. "Ossolano"* e *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"* 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 "Ossolano d'Alpe" riporta la menzione aggiuntiva "*d'Alpe*" solamente sulla etichetta cartacea.

Fascera marchiante

La fascera marchiante è identica per *D.O.P. "Ossolano"* e *D.O.P. "Ossolano d'Alpe"*, 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.

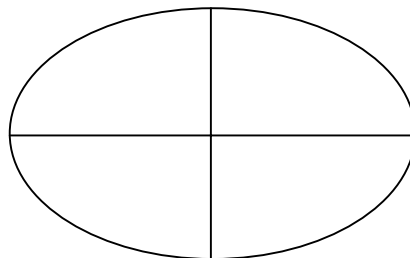


2. Numero identificativo del caseificio

Il numero identificativo del caseificio, che indica in maniera univoca il produttore, è riportato sulla fascera marchiante come:

- *Bollo di riconoscimento CEE* (numero di identificazione dello stabilimento autorizzato e la sigla dello Stato europeo dove esso si trova) per i caseifici dotati di tale autorizzazione.
- *Bollo di riconoscimento consortile* (numero di identificazione dello stabilimento autorizzato e la sigla OSS.) per i caseifici sprovvisti di autorizzazione CEE.

Entrambi i bolli sono contenuti 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 marchio 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'indicazioni - *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 cm 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.

Art. 13 Confezionamento

Il formaggio “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 patto 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 produttore autorizzato.

Le attività di porzionatura devono avvenire in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni sanitarie di legge e sotto la verifica 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.