

LINEE GUIDA PER LA VALORIZZAZIONE DEI FORMAGGI DOP E IGP NEI MENU DELLA RISTORAZIONE

INDICE

| | |
|---|---------|
| INTRODUZIONE | pag. 2 |
| INFORMAZIONI GENERALI | pag. 4 |
| REGOLE GENERALI per riportare correttamente una DOP o una IGP | pag. 6 |
| I FORMAGGI DOP | pag. 8 |
| ▶ ASIAGO DOP | pag. 10 |
| ▶ BITTO DOP | pag. 12 |
| ▶ CACIOCAVALLO SILANO DOP | pag. 14 |
| ▶ CASCIOTTA D'URBINO DOP | pag. 16 |
| ▶ FONTINA DOP | pag. 18 |
| ▶ GORGONZOLA DOP | pag. 20 |
| ▶ GRANA PADANO DOP | pag. 22 |
| ▶ MONTASIO DOP | pag. 24 |
| ▶ MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP | pag. 26 |
| ▶ PARMIGIANO REGGIANO DOP | pag. 28 |
| ▶ PECORINO ROMANO DOP | pag. 30 |
| ▶ PECORINO SARDO DOP | pag. 32 |
| ▶ PECORINO TOSCANO DOP | pag. 34 |
| ▶ PIAVE DOP | pag. 36 |
| ▶ PROVOLONE VALPADANA DOP | pag. 38 |
| ▶ QUARTIROLO LOMBARDO DOP | pag. 40 |
| ▶ SALVA CREMASCO DOP | pag. 42 |
| ▶ STELVIO DOP | pag. 44 |
| ▶ STRACHITUNT DOP | pag. 46 |
| ▶ TALEGGIO DOP | pag. 48 |
| ▶ VALTELLINA CASERA DOP | pag. 50 |



“Grazie alla sinergia AFIDOP-FIPE e alle Linee Guida sviluppate, sarà possibile sensibilizzare i professionisti del settore, ristoratori e chef sull’importanza di scegliere e utilizzare i formaggi DOP e IGP, di seguire precise modalità di conservazione per permettere ai consumatori di gustarli al meglio e di valorizzarli correttamente all’interno dei menu. L’iniziativa contribuirà anche a contrastare il problema della contraffazione e permetterà a questi autentici ambasciatori della tradizione casearia italiana di essere legittimamente riconosciuti”.

Antonio Auricchio - Presidente AFIDOP



“L’impegno congiunto di AFIDOP e FIPE per la tutela e la promozione dei formaggi italiani DOP e IGP nei ristoranti rappresenta un passo significativo verso la valorizzazione delle nostre eccellenze culinarie. Questa collaborazione contribuirà non solo a preservare l’autenticità e la qualità dei nostri prodotti, ma anche a promuovere il prestigio del Made in Italy nel mondo”.

Lino Enrico Stoppani - Presidente FIPE

INTRODUZIONE

Queste Linee Guida sono frutto di una collaborazione tra **AFIDOP** (Associazione dei Formaggi Italiani Dop e Igp) e **FIPE-Confcommercio** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e hanno l'obiettivo di promuovere il corretto utilizzo delle denominazioni dei formaggi italiani a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP) nei menu dei ristoranti.

Il progetto nasce in seguito ad una **importante iniziativa avviata nel marzo 2023** da AFIDOP a tutela e valorizzazione dei formaggi italiani DOP e IGP, nell'ambito della quale è stato affidato a Griffeshield uno studio per indagare il corretto impiego delle denominazioni casearie certificate nei menu dei ristoranti online. Lo studio, realizzato su un campione rappresentativo di 21.800 ristoranti italiani, mirava a valutare l'entità e le modalità con cui i riferimenti di un campione di formaggi DOP venivano riportati nei menu (denominazione del prodotto, presenza della dicitura DOP, del logo, indicazione della stagionatura). Dall'indagine è emerso che **i formaggi DOP sono di casa in 1 ristorante italiano su 4** (25,3%). Tuttavia, solo 1 ristorante su 10 (10,2%) li valorizza realmente, riportando la dicitura corretta.

DOP e IGP sono prodotti che richiamano sempre maggiore interesse da parte dei consumatori, anche nell'offerta del fuori casa. Infatti, sono percepiti come **espressione di qualità, territorio e tradizione**. Il loro impiego nell'ambito dell'offerta ristorativa è dunque indicativo di quanto attenta sia la scelta e la selezione di ingredienti di qualità da parte degli operatori del mondo della ristorazione, che mirano sempre di più ad offrire **menu ad alto valore aggiunto** grazie alla presenza di prodotti certificati.

Da qui la necessità di creare uno strumento che promuova il corretto utilizzo delle denominazioni e una adeguata presentazione e valorizzazione dei prodotti volto a supportare gli operatori della ristorazione nel loro percorso di valorizzazione dei menu e i Consorzi di Tutela nel loro impegno per la tutela e promozione dei prodotti certificati. Uno strumento che non si limita a richiamare l'attenzione sull'impiego corretto dei nomi dei formaggi DOP e IGP, così come riconosciuti a livello comunitario, ma che sostiene la **corretta valorizzazione delle denominazioni di qualità certificata**, costituendo un mezzo di promozione dei territori, delle loro produzioni, oltretutto delle scelte di qualità degli operatori che le adottano nei loro piatti e menu.

Queste Linee Guida sono un prezioso compendio a disposizione della Ristorazione, a livello nazionale e internazionale, dove poter trovare **indicazioni essenziali, chiare e pratiche su come rispettare e valorizzare la qualità e l'autenticità dei formaggi italiani DOP e IGP.**

Le Linee Guida presentano una parte relativa alle regole generali valide per tutti i formaggi **DOP e IGP**, una parte con schede specifiche dedicate ad alcuni formaggi certificati, in particolare con informazioni su: produzione, caratteristiche, tipologie e migliori modalità di presentazione.

È importante sottolineare come queste Linee Guida non costituiscano un vincolo legale per gli operatori, ma si pongano come un ausilio volontario e consigliato, finalizzato a migliorare l'esperienza culinaria e a preservare l'identità gastronomica italiana.

INFORMAZIONI GENERALI

COSA SONO LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE?

Le indicazioni geografiche stabiliscono diritti di proprietà intellettuale per prodotti specifici, le cui qualità sono specificamente legate alla zona di produzione. Si tratta di denominazioni, registrate a livello comunitario, che identificano prodotti il cui stretto e storico legame con l'ambiente e l'area geografica da cui provengono, ne determinano le caratteristiche peculiari. Esistono le Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e le Indicazioni Geografiche Protette (IGP).

Le differenze tra le due certificazioni risiedono principalmente nell'esistenza o meno di un vincolo di provenienza delle materie prime del prodotto dalla zona di origine o nel fatto che il processo di produzione deve aver luogo nell'area specifica di riferimento. In entrambi i casi, le IG si prefiggono di tutelare gli standard qualitativi dei prodotti agroalimentari riconosciuti come tali, salvaguardarne i metodi di produzione, fornendo ai consumatori un facile strumento di identificazione e informazioni affidabili sulle caratteristiche che conferiscono valore aggiunto ai prodotti.

Un patrimonio assicurato dal rispetto di disciplinari di produzione. Nell'ambito del sistema di qualità dell'UE, oltre alle Indicazioni Geografiche, esistono anche le Specialità Tradizionali Garantite (STG), che identificano il prodotto sulla base di aspetti tradizionali quali il modo in cui viene ottenuto o la sua composizione, senza essere collegate a una zona geografica specifica, e altri regimi di qualità facoltativi.

COSA È UNA DOP?



La Denominazione di Origine Protetta è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

COSA È UNA IGP?



L'Indicazione Geografica Protetta è un nome che identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

COME VENGONO TUTELATE LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE?

I nomi di prodotti registrati come IG sono giuridicamente protetti contro le imitazioni e gli abusi all'interno dell'UE e nei Paesi terzi con i quali è stato firmato un accordo di protezione specifico. Per tutti i regimi di qualità, le autorità nazionali competenti di ciascun paese dell'UE adottano le misure necessarie per proteggere le denominazioni registrate nel loro territorio e prevengono o bloccano la produzione o la commercializzazione illegale di prodotti che utilizzano tale denominazione.

Le IG dell'UE e dei paesi terzi protette in virtù di accordi possono essere consultate sul portale [Giview](#). In ogni regione italiana, ci sono in media oltre 40 Denominazioni DOP, IGP, STG riconosciute dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF), che insieme ai siti culturali ed ai beni paesaggistici, rendono il nostro territorio unico al mondo. Per scoprire di più, è possibile consultare il [Portale DOP e IGP](#).

REGOLE GENERALI

per riportare correttamente una DOP o una IGP all'interno di un menu

1. NOME COMPLETO DEL FORMAGGIO

Assicurati di includere il nome completo del formaggio, così come registrato a livello comunitario, rispettando la denominazione riconosciuta. Ad esempio, se intendi utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano DOP, nella redazione del tuo menu utilizza il nome completo.

Abbreviazioni o varianti non ufficiali sono sbagliate. Evita, quindi, l'uso di denominazioni diverse da quella riconosciuta. Questo include diciture di fantasia, nomi diversi, abbreviazioni, aggettivazioni non previste dal disciplinare.

2. LINGUA

Se stai scrivendo il menu in una lingua diversa dall'italiano, salvo casi eccezionali espressamente previsti dallo specifico disciplinare di produzione, assicurati di utilizzare la denominazione ufficiale del formaggio nella lingua di origine, così come registrata. Ad esempio, se stai scrivendo in inglese, il nome del formaggio in questione non dovrà subire modifiche. Solo l'acronimo DOP potrà essere tradotto es., in inglese, *Mozzarella di Bufala Campana PDO*.

3. UTILIZZO COME INGREDIENTE

Se intendi dare rilievo all'utilizzo di un formaggio DOP o IGP nel nome o nella descrizione di un piatto, è opportuno impiegare una quantità di formaggio tale da caratterizzare effettivamente la pietanza proposta.

4. RIPRODUZIONE DEI LOGHI DEL CONSORZIO

È vietato riprodurre i loghi del Consorzio di tutela nei menu o nel materiale promozionale, a meno che ciò non sia espressamente autorizzato dal Consorzio stesso.

5. DOP E IGP NON SONO NOMI GENERICI

È vietato impiegare una denominazione registrata – anche in forma modificata – per indicare l'uso di una tipologia generica di formaggio, se lo specifico formaggio DOP o IGP non è stato effettivamente utilizzato. Le denominazioni riconosciute come DOP e IGP identificano prodotti specifici, ottenuti secondo rigidi disciplinari di produzione e solo loro

possono avvalersi della denominazione registrata. Se, ad esempio, il piatto prevede l'impiego di Grana Padano DOP e quest'ultimo è indicato nel menu, non potrà essere utilizzato un formaggio stagionato generico.

6. IL CARRELLO DEI FORMAGGI

I formaggi DOP e IGP sono ingredienti perfetti per la realizzazione di piatti elaborati, ma si esprimono al meglio in purezza. Per una proposta ristorativa diversa ed esclusiva è possibile inserire nel menu una selezione di formaggi DOP e IGP da presentare, magari, abbinati a composte e miele.



I FORMAGGI DOP

ASIAGO DOP



L'Asiago DOP Fresco si scioglie in bocca ad ogni morso, regalando note dolci e lievemente acidule. La sua pasta è di color bianco o giallo paglierino, con occhiatura marcata e irregolare. Viene prodotto con latte intero utilizzando caglio bovino o vegetale, e fatto maturare per almeno 20

giorni. Presenta un colore che va dal paglierino all'ocra, un'occhiatura di piccola o media grandezza e un gusto deciso e saporito, che aumenta a maturazione avanzata. L'Asiago può essere utilizzato nelle preparazioni di piatti e indicato nei menu, a condizione che ven-



giorni. Quando supera i 40 giorni di maturazione viene chiamato Asiago DOP Fresco riserva. Mesi di lenta maturazione per dare vita a tre tipologie di Asiago DOP stagionato: mezzano, vecchio e stravecchio. Tutti prodotti con latte parzialmente scremato utilizzando caglio bovino o vegetale, sono naturalmente privi

di lattosio e lisozima. Presentano un colore che va dal paglierino all'ocra, un'occhiatura di piccola o media grandezza e un gusto deciso e saporito, che aumenta a maturazione avanzata. L'Asiago può essere utilizzato nelle preparazioni di piatti e indicato nei menu, a condizione che ven-

gano rispettate alcune regole. L'Asiago acquistato dalla ristorazione se è già preimballato in porzioni o grattugiato dovrà riportare in etichetta, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, il numero di autorizzazione rilasciata dal Consorzio, la denominazione "ASIAGO" e il logo della DOP.

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

- ▶ **ASIAGO DOP FRESCO**
- ▶ **ASIAGO DOP STAGIONATO**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia (es. Asiago nero, Asiago dolce, Asiago tenero, Asiago saporito, ecc.).

È vietato inserire il logo ASIAGO DOP nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzato dal Consorzio.

Nei menu in lingua deve sempre essere indicato come ASIAGO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

È consigliabile riportare la stagionatura del formaggio come informazione per il consumatore.

Le **diverse stagionature** che possono essere riportate sono le seguenti:

- A. **Fresco** (stagionatura dai 20 ai 40 giorni);
- B. **Fresco riserva** (Stagionatura superiore ai 40 giorni);
- C. **Mezzano** (stagionatura dai 4 ai 10 mesi);
- D. **Vecchio** (stagionatura dai 10 ai 15 mesi);
- E. **Stravecchio** (stagionatura oltre i 15 mesi).

In aggiunta a questo, suggeriamo di inserire altre informazioni (se il menu lo consente o se fa parte della filosofia del ristorante): biologico, a caglio vegetale, prodotto della montagna, presidio slow food ecc.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire l'Asiago a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno un'ora prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera oppure tagliato a fette, a cubetti o grattugiato.

BITTO DOP



Il Bitto DOP è un formaggio grasso, a pasta cotta e semidura, realizzato con latte vaccino crudo di alpeggio lavorato subito dopo la mungitura.

Secondo il disciplinare deve essere prodotto esclusivamente con il latte vaccino da mucche prevalentemente di razza bruna, al pascolo in alpeggi a partire da circa 1.400 m, con un'eventuale aggiunta di latte di capra (ammesso fino al 10%).

Il Bitto può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Bitto acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni dovrà riportare in etichetta, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, il logo della DOP e il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio alla Ditta confezionatrice.



Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **BITTO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua deve sempre essere indicato come BITTO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

Il Bitto DOP ha un **duplice sistema di marchiatura a garanzia del consumatore:**

A. **marchiatura all'origine:** apposta in bassorilievo dal produttore tramite una matrice marchiante che riporta il numero identificativo del produttore, il bollo CE del caseificio e la data di produzione;

B. **marchiatura di qualità:** apposta a fuoco dal Consorzio di Tutela solo sulle forme che risultano conformi al disciplinare e che hanno almeno 70 giorni; Si compone della scritta "Bitto", dove la "B" è parzialmente leggibile, il completamento della lettera è compiuto con l'immagine di una forma di formaggio stilizzata cui manca una fetta. La parte mancante della forma va a comporre una "V" iniziale di Valtellina. Tale marchio è parte integrante del disciplinare.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Bitto a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno un'ora prima.

Il formaggio può essere presentato a forma intera oppure tagliato a fette, a spicchi o grattugiato.

CACIOCAVALLO SILANO DOP



Il Caciocavallo Silano è un formaggio semiduro a pasta filata, le note prevalenti sono dolce quando il formaggio è giovane e piccante quando si intensifica la stagionatura.

Il Caciocavallo Silano può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Caciocavallo Silano acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio e confezionamento da parte di soggetti autorizzati dal Consorzio di tutela e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC. Per tale motivo, l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo della DOP e il relativo numero identificativo del socio produttore.



Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **CACIOCAVALLO SILANO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua deve sempre essere indicato come CACIOCAVALLO SILANO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

Il Caciocavallo Silano è riconoscibile nelle due forme geometriche tipiche replicate in diversi pesi:

- A. **Ovale**;
- B. **Tronco conica** con e senza testina.

È consigliabile riportare la stagionatura del formaggio come informazione per il consumatore. Questa può essere ricavata dalla forma intera o, in caso di acquisto di parti di forma, dall'indicazione della stagionatura minima obbligatoria presente nell'etichettatura.

Le **diverse stagionature** che possono essere riportate sono le seguenti:

- A. **Caciocavallo Silano DOP** (stagionatura minimo 30 giorni);
- B. **Caciocavallo Silano DOP EXTRA** (stagionatura almeno 4 mesi);
- C. **Caciocavallo Silano DOP GRAN RISERVA** (stagionatura almeno 9 mesi).



Per consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Caciocavallo Silano a temperatura ambiente** togliendolo dal frigorifero almeno due ore prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi oppure a cubetti.

CASCIOTTA D'URBINO DOP



La Casciotta d'Urbino DOP è un formaggio prodotto con il 70-80 per cento di latte ovino intero e con il 20-30 per cento di latte vaccino provenienti da allevamenti ubicati nella zona di produzione. È un formaggio dalla struttura della pasta molle, con lieve occhiagliatura e friabile, colore bianco paglierino e sapore dolce caratteristico del latte di provenienza.

La Casciotta D'Urbino può essere utilizzata nelle preparazioni dei pasti e indicata nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

La Casciotta d'Urbino acquistata dalla ristorazione, se è già preimballata in porzioni, dovrà riportare in etichetta, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, il logo della DOP e il relativo numero identificativo del socio produttore.

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **CASCIOTTA D'URBINO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua deve sempre essere indicato come CASCIOTTA D'URBINO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

La Casciotta D'Urbino ha una stagionatura minima di 20-30 giorni.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, si raccomanda di toglierlo dal frigorifero e, se avvolto, rimuovere l'incarto, lasciandolo poi respirare per un periodo che varia da un minimo di 30 minuti a un massimo di un'ora prima di consumarlo. La **temperatura ideale** per degustare la Casciotta d'Urbino dovrebbe aggirarsi **intorno ai 16°**.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera oppure tagliato a fette, a spicchi o a cubetti.

FONTINA DOP



La Fontina è un formaggio a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura. La pasta è morbida ed elastica, fondente, dal profumo intenso e con una occhiatura caratteristica e non eccessiva.

La Fontina può essere utilizzata nelle preparazioni dei pasti e indicata nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole. La Fontina acquistata dalla ristorazione, se è già preimballata in porzioni, deve essere stata sottoposta alle operazioni di taglio e confezionamento da parte di soggetti autorizzati in zona di pro-

duzione dal Consorzio di tutela e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC.

Per tale motivo, l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo della DOP e il relativo numero identificativo del socio produttore.



Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **FONTINA DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua deve sempre essere indicato come FONTINA con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

È consigliabile riportare la tipologia del formaggio come informazione per il consumatore. Questa può essere ricavata dalla forma intera o, in caso di acquisto di parti di forma, dall'indicazione della denominazione commerciale obbligatoria presente nell'etichettatura e nella documentazione commerciale.

Le **diverse stagionature** che possono essere riportate sono le seguenti:

- A. **Fontina DOP;**
- B. **Fontina DOP Alpeggio;**
- C. **Fontina DOP Lunga stagionatura** (stagionatura minima 180 giorni).



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire la Fontina a temperatura ambiente**, togliendola dal frigorifero almeno un'ora prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera oppure tagliato a fette.

GORGONZOLA DOP



Il Gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe. Si presenta cremoso e morbido con un sapore particolare e carat-

e confezionamento da parte di soggetti autorizzati nella zona di origine e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC.

Per tale motivo, l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà ripor-



teristico: leggermente piccante il tipo dolce, più deciso e forte il tipo piccante, la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile.

Il Gorgonzola può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Gorgonzola acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio

tare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione del Consorzio.

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

- ▶ **GORGONZOLA DOP**
- ▶ **GORGONZOLA DOP piccante**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia. (es.: Zola, Gorgo; oppure varianti diverse, es.: Naturale; o di diverso latte, es.: Gorgo di capra).

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Si ricorda che il termine "GORGONZOLA" è protetto in base alla normativa dell'Unione Europea e può essere utilizzato esclusivamente per il GORGONZOLA DOP.

Nei menu in lingua la denominazione dovrà essere indicata come GORGONZOLA DOP oppure GORGONZOLA DOP piccante, con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

Come prevede il disciplinare di produzione, la stagionatura del Gorgonzola ha durata minima di 50 giorni e massima di 150 giorni; la stagionatura del Gorgonzola piccante ha durata minima di 80 giorni e massima di 270 giorni.

Il formaggio Gorgonzola DOP è un formaggio naturalmente privo di lattosio¹.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Gorgonzola a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno mezz'ora prima.

¹ Inferiore a 0,1g/100g, conseguenza naturale del tipico processo di produzione. Contiene galattosio.

GRANA PADANO DOP



Il Grana Padano è prodotto con latte di vacca parzialmente decremato mediante affioramento naturale, usato da tavola o da grattugia. Le diverse stagionature si prestano a svariati utilizzi e lo rendono particolarmente versatile in cucina e adatto a diverse modalità di consumo.

Il Grana Padano può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Grana Padano preimballato in porzioni o grattugiato può essere prodotto unicamente da parte di soggetti autorizzati dal Consorzio di tutela e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC.

Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione.



Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **GRANA PADANO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia. Si ricorda in particolare che il termine "GRANA" è protetto in base alla normativa dell'Unione Europea e può dunque essere utilizzato esclusivamente per il Grana Padano DOP, comunque sempre e solo in abbinamento al termine "PADANO".

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua la denominazione dovrà essere indicata come GRANA PADANO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

È consigliabile riportare la stagionatura del formaggio come informazione per il consumatore. Questa può essere ricavata dalla forma intera o dall'indicazione della stagionatura minima evidenziata sulle confezioni mediante gli appositi e caratteristici "bolloni".

La stagionatura può variare da un minimo di 9 ad oltre 24 mesi. Tutto il Grana Padano (dalla stagionatura minima di 9 mesi in avanti) è naturalmente privo di lattosio¹.

Il Grana Padano stagionato per almeno 20 mesi, e che presenti le particolari caratteristiche qualitative prescritte dal disciplinare, può essere qualificato come "Grana Padano RISERVA". Sono previste le due tipologie: "Grana Padano RISERVA Oltre 20 Mesi" e "Grana Padano RISERVA Oltre 24 Mesi".



Al fine di mantenere la freschezza e le proprietà organolettiche, **è sempre consigliato che il Grana Padano venga grattugiato al momento** o al più in quantità tale che non debba essere conservato all'interno delle formaggiere più di un' giornata. Per consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Grana Padano a temperatura ambiente** togliendolo dal frigorifero almeno mezz'ora prima.

¹ L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Grana Padano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01g /100g.

MONTASIO DOP



Il Montasio è un formaggio prodotto esclusivamente con latte di vacca non pastorizzato, a pasta semicotta, semidura o dura, dal caratteristico sapore morbido e delicato, equilibrato, senza eccessi. Il Montasio può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Montasio acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, dovrà riportare in etichetta, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, il logo della DOP e il relativo numero di autorizzazione fornito dal Consorzio.

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **MONTASIO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua deve sempre essere indicato come MONTASIO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

È consigliabile riportare la stagionatura del formaggio come informazione per il consumatore. Questa può essere ricavata dalla data di produzione impressa sullo scalzo della forma intera o, in caso di acquisto di parti di forma, può essere richiesta al fornitore se non presente in etichetta.

Le diverse stagionature che possono essere riportate sono le seguenti:

- A. **Fresco** (con una stagionatura minima di 60 giorni);
- B. **Mezzano** (con una stagionatura minima di 120 giorni);
- C. **Stagionato** (con una stagionatura minima di 10 mesi);
- D. **Stravecchio** (con una stagionatura minima di 18 mesi).

In aggiunta, un'altra caratteristica che può essere esplicitata è quando nell'etichetta o nello scalzo della forma è possibile trovare la sigla "**PDM**", che significa "Prodotto della Montagna". Il formaggio Montasio DOP è un formaggio naturalmente privo di lattosio¹ già alla stagionatura minima.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Montasio a temperatura ambiente** togliendolo dal frigorifero almeno un'ora prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera oppure tagliato a fette.

¹ Per effetto della tipica lavorazione - contiene galattosio.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP



La Mozzarella di Bufala Campana DOP può essere riconosciuta solo se confezionata all'origine, dove ogni confezione deve riportare i marchi del Consorzio di Tutela e della DOP, oltre al nome completo della denominazione.

Le sue caratteristiche sono: colore bianco porcellana, superficie liscia, struttura leggermente elastica dopo il confezionamento, poi tendente a divenire più fondente; al taglio presenza di siosità biancastra al profumo di fermenti lattici.

La Mozzarella di Bufala Campana può essere utilizzata nelle preparazioni dei pasti e indicata nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

La Mozzarella di Bufala Campana acquistata dalla ristorazione, se è già preimballata (buste termosaldate, vaschette, bicchieri, ecc.), deve essere stata sottoposta alle

operazioni di confezionamento da parte di soggetti autorizzati dal Consorzio di tutela e inseriti nel sistema di controllo dell'Organismo di Certificazione. Se la confezione è una busta annodata, deve essere presente, sopra il nodo, un sigillo di garanzia apposto dal produttore.

La Mozzarella di Bufala Campana in confezioni senza sigillo può essere facilmente sostituita con una mozzarella non DOP. Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre agli estremi di legge nazionali (D.P.C.M. 10/5/1993) e comunitari (Reg. CE 1107/96), dovrà riportare il logo della DOP e il relativo numero identificativo del socio produttore (AUT: CONSORZIO TUTELA N. 000/00/0000).

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia (es. "Mozzarella di Bufala", "Mozzarella di Latte di Bufala", "Mozzarella bufalina").

È inoltre vietato utilizzare altre specificazioni (es. "Mozzarella di Bufala di Battipaglia", "Mozzarella di Bufala di Aversa", ecc.).

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua deve sempre essere indicato come MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA; non sono ammesse traduzioni (es. Buffalo Mozzarella, Buffel Mozzarella, ecc.) se non tra le parentesi di seguito al nome completo della denominazione in italiano. L'acronimo DOP andrà declinato nella lingua di riferimento.

La forma più classica della Mozzarella di Bufala Campana è quella tondeggiate, con pezzature (perlina, ciliegina, ovolina, bocconcino) che variano dai 10 gr agli 800 gr. Il disciplinare ammette anche altre forme, come nodini e trecce: quest'ultima può pesare fino a 3 kg. È possibile anche trovare la Mozzarella di Bufala Campana DOP affumicata.



Al fine di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire la Mozzarella di Bufala Campana a temperatura ambiente**, mentre per la conservazione bisogna attenersi alle indicazioni di temperatura riportate in etichetta dal produttore.

Il formaggio può essere presentato a forma intera oppure tagliato a fette, inoltre può essere anche indicato come ingrediente di un piatto, a patto che la Mozzarella di Bufala Campana sia componente esclusivo della sua categoria merceologica, per poterne evidenziare l'uso del nome nella ricetta.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, di diverse razze di vacche. Gli unici ingredienti sono latte, sale e caglio; è vietato l'uso di qualsiasi additivo o conservante.



Il Parmigiano Reggiano presenta un colore che spazia da leggermente paglierino a paglierino. L'intensità del colore aumenta con la stagionatura. Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono particolarmente versatile in cucina.

Il Parmigiano Reggiano può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Parmigiano Reggiano acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni o grattugiato, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio/grattugia e confezionamento da parte di soggetti autorizzati in zona di origine e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC.

Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione del Consorzio.

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **PARMIGIANO REGGIANO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Si ricorda che il termine "PARMESAN" è protetto in base alla normativa dell'Unione Europea e può essere utilizzato esclusivamente per il Parmigiano Reggiano DOP. Per tale motivo, nei menu in lingua, Parmesan dovrà essere utilizzato esclusivamente come traduzione di Parmigiano Reggiano.

La stagionatura minima è di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta ad esprimere le caratteristiche tipiche. Può stagionare anche oltre, fino a 36 o 48 mesi o anche di più. Tutto il Parmigiano Reggiano (dalla stagionatura minima di 12 mesi in avanti) è naturalmente privo di lattosio¹.



Il Parmigiano Reggiano, se grattugiato nel ristorante per essere portato al consumatore, al fine di mantenere la freschezza e le proprietà organolettiche, **si consiglia che venga grattugiato al momento o, al più, in quantità tale che non debba essere conservato all'interno delle formaggiere più di una giornata.** Inoltre, al fine di consentire di apprezzare al meglio le sue caratteristiche organolettiche, è **consigliato servire il Parmigiano Reggiano a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno mezz'ora prima.

¹ L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01g /100g.

PECORINO ROMANO DOP



Il Pecorino Romano è un formaggio a pasta dura, cotta, prodotto con latte fresco di pecora, intero, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione, eventualmente inoculato con colture naturali di fermenti lattici autoctoni dell'area di produzione e coagulato con caglio di agnello in pasta proveniente esclusiva-

paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. Il gusto è aromatico, lievemente piccante e sapido nel formaggio da tavola, piccante intenso nel formaggio da grattugia. Il Pecorino Romano può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.



mente da animali allevati nella medesima zona di produzione. Si presenta con una crosta sottile di colore avorio chiaro o paglierino naturale, talora coperta con appositi protettivi per alimenti di colore neutro o nero. La pasta del formaggio è compatta o leggermente occhiata e il suo colore può variare dal bianco al

Il Pecorino Romano acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, dovrà riportare in etichetta, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, il logo della DOP e il relativo numero identificativo del socio produttore.

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **PECORINO ROMANO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua non deve mai essere indicato come "ROMANO", ma deve sempre essere indicato come PECORINO ROMANO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

Il Pecorino Romano può essere immesso in commercio con una stagionatura minima di 5 mesi come formaggio da tavola e di 8 mesi nella tipologia grattugia.



Il Pecorino Romano, se grattugiato nel ristorante per essere portato al consumatore, al fine di mantenere la freschezza e le proprietà organolettiche, si consiglia che venga **grattugiato al momento** o, al più, in quantità tale che non debba essere conservato all'interno delle formaggiere più di una giornata.

Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Pecorino Romano a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno mezz'ora prima.

PECORINO SARDO DOP

**PECORINO
SARDO^{DOP}**

Il Pecorino Sardo DOP è prodotto unicamente con latte di pecora intero proveniente solo dalla Sardegna. È un ottimo formaggio da tavola e si presenta in due tipologie differenti per tecniche di lavorazione, stagionatura, caratteristiche dimensionali e organolettiche: il Dolce e il Maturo.

di Certificazione in capo all'Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente. Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo del Consorzio, il codice alfanumerico identificativo delle forme o in alternativa il codice iden-



Il Pecorino Sardo può essere utilizzato nelle preparazioni dei piatti (dagli antipasti al dolce) e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole. Il Pecorino Sardo acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni o grattugiato, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio/grattugia e confezionamento da parte di soggetti autorizzati e inseriti nel sistema

tificativo delle ditte autorizzate al confezionamento.

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

- ▶ **PECORINO SARDO DOP dolce**
- ▶ **PECORINO SARDO DOP maturo**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre il logo della DOP loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio di Tutela.

Nei menu in lingua straniera deve sempre essere indicato come PECORINO SARDO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento. Le parole dolce/maturo devono essere tradotte come segue: inglese mild/mature; francese frais/affiné; spagnolo dulce/maduro; tedesco milde/reife.

È consigliabile riportare la seguente stagionatura:

- A. **Pecorino Sardo DOP Dolce** (maturazione dai 20 ai 60 giorni);
- B. **Pecorino Sardo DOP Maturo** (stagionatura non inferiore ai 2 mesi) naturalmente privo di lattosio.



Il Pecorino Sardo maturo, se grattugiato nel ristorante per essere portato al consumatore, al fine di mantenere la freschezza e le proprietà organolettiche, si consiglia che venga **grattugiato al momento** o al più in quantità tale che non debba essere conservato all'interno delle formaggiere più di una giornata.

Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Pecorino Sardo a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno mezz'ora prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi o a cubetti.

PECORINO TOSCANO DOP



Il Pecorino Toscano è prodotto esclusivamente con latte di pecora proveniente da pascoli della zona di origine. Sotto la crosta giallo tenue, questo incantevole formaggio ha un sapore dolce e un aroma di latte, profumo che perde durante la maturazione a favore di un gusto più intenso e strutturato.

Il Pecorino Toscano può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano alcune regole.

Il Pecorino Toscano acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni o grattugia-

to, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio/grattugia e confezionamento da parte di soggetti autorizzati e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC. Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione del Consorzio.



Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

- ▶ **PECORINO TOSCANO DOP tenero**
- ▶ **PECORINO TOSCANO DOP stagionato**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre il logo della DOP loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio di Tutela.

Nei menu in lingua deve sempre essere indicato come PECORINO TOSCANO tenero/stagionato, con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

È consigliabile riportare la stagionatura del formaggio come informazione per il consumatore. Il Pecorino Toscano presenta in **due tipologie** differenti per tecniche di lavorazione, stagionatura, caratteristiche dimensionali e organolettiche:

- A. **Pecorino Toscano DOP tenero** (prodotto a pasta tenera stagionatura minima 20 giorni);
- B. **Pecorino Toscano DOP stagionato** (prodotto a pasta semidura, stagionatura da un minimo di 120 giorni).



Il Pecorino Toscano stagionato, se grattugiato nel ristorante per essere portato al consumatore, affinché mantenga la freschezza e le proprietà organolettiche, si consiglia che venga **grattugiato al momento** o, al più, in quantità tale che non debba essere conservato all'interno delle formaggiere più di una giornata.

Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Pecorino Toscano a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno qualche ora prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi o a cubetti.

PIAVE DOP



Il Piave è un formaggio che si contraddistingue per il suo sapore: dolce ed intenso, mai piccante, dall'aroma pieno che ricorda erbe e fiori alpini. Inizialmente dolce e lattico nelle tipologie più giovani, ovvero il "Fresco" e il "Mezzano", procedendo con la stagionatura presenta una maggiore sapidità e diventa progressivamente intenso e corposo nelle stagionature più avanzate.

Il Piave può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Piave acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, deve essere stato sot-

toposto alle operazioni di taglio e confezionamento da parte di soggetti autorizzati e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC. Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione del Consorzio.



Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **PIAVE DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua, dovrà essere utilizzata esclusivamente la dicitura PIAVE con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

È consigliabile riportare la stagionatura del formaggio come informazione per il consumatore. Questa può essere ricavata dalla forma intera o, in caso di acquisto di parti di forma, dall'indicazione della stagionatura minima obbligatoria presente nell'etichettatura.

Le diverse stagionature che possono essere riportate sono le seguenti:

- A. **Piave DOP Fresco** (stagionatura dai 20 ai 60 giorni);
- B. **Piave DOP Mezzano** (stagionatura dai 2 ai 6 mesi);
- C. **Piave DOP Vecchio** (stagionatura oltre 6 mesi);
- D. **Piave DOP Vecchio Selezione Oro** (stagionatura oltre i 12 mesi);
- E. **Piave DOP Vecchio Riserva** (stagionatura oltre i 18 mesi).

Grazie al tradizionale processo di produzione e stagionatura, il Piave non contiene lattosio.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Piave a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno 30 minuti prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi o a cubetti.

PROVOLONE VALPADANA DOP



Il Provolone Valpadana è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero, ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione.

Il Provolone Valpadana può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Provolone Valpadana può essere acquistato dalla ristorazione sia in forme intere sia preimballa-

to in porzioni di peso variabile. Se intero, la forma deve riportare la coccarda, apposta sulle corde. Se preconfezionato, l'etichettatura deve riportare, oltre alla denominazione corretta, le informazioni obbligatorie di legge, il logo della denominazione e il relativo numero di autorizzazione del Consorzio.



Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **PROVOLONE VALPADANA DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua, dovrà essere utilizzata esclusivamente la dicitura **PROVOLONE VALPADANA** con l'acronimo **DOP** declinato nella lingua di riferimento.

Il Provolone Valpadana si presenta in **due tipologie** differenti per tecniche di lavorazione, stagionatura, caratteristiche dimensionali e organolettiche:

- A. **Provolone Valpadana DOP Dolce** (uso di caglio di vitello e la stagionatura non supera i 2-3 mesi);
- B. **Provolone Valpadana DOP Piccante** (uso del caglio in pasta di capretto e/o agnello e una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi ad oltre un anno)

Il Provolone Valpadana, inoltre, è riconoscibile nelle **quattro forme geometriche** tipiche replicate in diversi pesi:

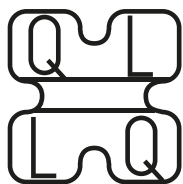
- A. **a salame;**
- B. **a melone/pera;**
- C. **tronco conica;**
- D. **a fiaschetta.**



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Provolone Valpadana a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno 30 minuti prima.

Il formaggio può essere presentato in forma intera oppure tagliato a fette, spicchi o a cubetti.

QUARTIROLO LOMBARDO DOP



Il Quartirolo Lombardo è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, derivante da almeno due mungiture. Si caratterizza per la particolare forma di parallelepipedo quadrangolare.

stato sottoposto alle operazioni di taglio e confezionamento da parte di soggetti autorizzati e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC. Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà ripor-



La sua pasta è uniforme e compatta, con colore chiaro che va dal bianco al paglierino, più morbida sotto la crosta. Il sapore è caratteristico, leggermente acido-aromatico nel formaggio fresco e più aromatico in quello stagionato.

Il Quartirolo Lombardo può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Quartirolo Lombardo acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, deve essere

tare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione del Consorzio.

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **QUARTIROLO LOMBARDO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia. Non sono previste eventuali altre aggettivazioni di alcun genere (es.: Quartirolo bergamino, Quartirolo nostrano, vero Quartirolo, Quartirolo di capra, ecc.).

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua, dovrà essere utilizzata esclusivamente la dicitura **QUARTIROLO LOMBARDO con l'acronimo **DOP** declinato nella lingua di riferimento (e la traduzione della specifica "maturo" o "stagionato").**

È consigliabile riportare la stagionatura del formaggio come informazione per il consumatore.

La denominazione Quartirolo Lombardo può essere seguita dall'aggettivazione "**FRESCO**" per il formaggio che ha **meno di 30 giorni di maturazione**, mentre deve essere accompagnata dalla specifica "**MATURO**" o "**STAGIONATO**" per il prodotto stagionato **oltre i 30 giorni**, come di seguito indicato:

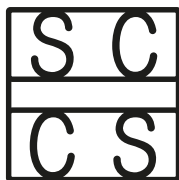
- A. **Quartirolo Lombardo DOP fresco;**
- B. **Quartirolo Lombardo DOP maturo/stagionato.**



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Quartirolo Lombardo a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno qualche minuto prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi o a cubetti.

SALVA CREMASCO DOP



Il Salva Cremasco DOP è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero tal quale, a crosta lavata. Ha la forma di un parallelepipedo quadrangolare.

Il sapore è aromatico e intenso, ed assume caratteristiche più marcate con l'aumentare dell'invecchiamento. Non è particolarmente salato e, soprattutto in prossimità della crosta, si avverte un leggero sapore amarognolo che ricorda l'erba verde.

Il Salva Cremasco può essere utilizzato nelle preparazioni dei

pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Il Salva Cremasco acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio e confezionamento da parte di soggetti autorizzati e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC. Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione del Consorzio.



Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **SALVA CREMASCO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia. Non sono previste eventuali altre aggettivazioni di alcun genere (es.: Salva Cremasco giovane/semistagionato/stagionato, Salva Cremasco nostrano, vero Salva, Salva di capra, ecc.).

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua, dovrà essere utilizzata esclusivamente la dicitura SALVA CREMASCO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

Il Salva Cremasco ha una stagionatura minima di 75 giorni.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Salva Cremasco a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero qualche minuto prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi o cubetti.

STELVIO DOP



Lo Stelvio DOP o Stilfser è un formaggio tradizionale a base di latte dei masi di montagna dell'Alto Adige. La consistenza al palato è molto morbida e cremosa, e il formaggio si scioglie in bocca quasi come se fosse burro: una consistenza molto piacevole che si fa apprezzare da molti. L'aroma del formaggio ha toni del latte, di tostatura e di noci. Lo Stelvio può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole.

Lo Stelvio acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio e confezionamento da parte di soggetti autorizzati e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC. Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione del Consorzio.

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **STELVIO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua, dovrà essere utilizzata esclusivamente la dicitura **STELVIO con l'acronimo **DOP** declinato nella lingua di riferimento.**

Lo Stelvio ha una stagionatura di minimo 60 giorni.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire lo Stelvio a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero dai 30 ai 60 minuti prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi o a cubetti.

STRACHITUNT DOP



Lo Strachitunt è un formaggio La base di latte intero crudo di due mungiture e lavorato separatamente - tecnica delle due paste - proveniente da vacche di razza Bruna, per almeno il 90 per cento del totale, e le stesse alimentate, per almeno l'80 per cento della sostanza secca, con erbe o fieno locale.

È un formaggio a stagionatura medio-lunga (almeno 75 giorni), che può presentare erborinatura naturale nella pasta. Presenta un sapore aromatico ed intenso, variabile da dolce a piccante, e può assumere connotazioni più pronunciate con il trascorrere della stagionatura.

Lo Strachitunt può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole. Lo Strachitunt acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio e confezionamento da parte di soggetti autorizzati e inseriti nel sistema di controllo dell'OdC. Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione.



Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► STRACHITUNT DOP



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua, dovrà essere utilizzata esclusivamente la dicitura STRACHITUNT con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

Lo Strachitunt ha una stagionatura minima di 75 giorni.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire lo Strachitunt a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno due ore prima. Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi o a cubetti.

TALEGGIO DOP



Il Taleggio DOP è un formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino. Particolare la sua forma a parallelepipedo quadrangolare. Il sapore è caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità; al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato. Caratterizzante la crosta dal colore rosato naturale.

Il Taleggio può essere utilizzato

sistema di controllo dell'OdC.

Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo del Consorzio e il relativo numero di autorizzazione del Consorzio.



nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano rispettate alcune regole. Il Taleggio acquistato dalla ristorazione, se è già preimballato in porzioni, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio e confezionamento da parte di soggetti autorizzati e inseriti nel

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► **TALEGGIO DOP**



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia. Non sono previste eventuali altre aggettivazioni di alcun genere (es.: Taleggio di capra, Taleggio di bufala, ecc.).

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua, dovrà essere utilizzata esclusivamente la dicitura TALEGGIO con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

Il Taleggio ha una stagionatura minima di 35 giorni.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Taleggio a temperatura ambiente.**

Il formaggio può essere presentato o a forma intera o tagliato a fette, a spicchi o a cubetti.

VALTELLINA CASERA DOP



Il Valtellina Casera è un formaggio semigrasso a pasta semicotta e semidura, prodotto esclusivamente con latte vaccino parzialmente scremato da razze tradizionali della provincia di Sondrio. Il sapore di questo formaggio è dolce, sa di latte e diventa più intenso e ricco con il procede-

di soggetti autorizzati del Consorzio.

Per tale motivo l'etichettatura del formaggio, oltre alle informazioni obbligatorie di legge, dovrà riportare il logo della DOP e il numero di autorizzazione rilasciato dal Consorzio.



re della stagionatura, acquistando una nota di frutta secca e foraggi affienati.

Il Valtellina Casera può essere utilizzato nelle preparazioni dei pasti e indicato nei menu, a condizione che vengano alcune regole.

Il Valtellina Casera acquistato dalla ristorazione, se è già in porzioni o grattugiato, deve essere stato sottoposto alle operazioni di taglio e confezionamento da parte

Il nome corretto del prodotto da utilizzare nei menu è:

► VALTELLINA CASERA DOP



Evitare l'utilizzo di nomi differenti, abbreviazioni o diciture di fantasia.

È vietato riprodurre loghi del Consorzio nei menu o nel materiale promozionale, se non espressamente autorizzati dal Consorzio.

Nei menu in lingua deve sempre essere indicato come VALTELLINA CASERA con l'acronimo DOP declinato nella lingua di riferimento.

Il Valtellina Casera DOP ha un **duplice sistema di marchiatura a garanzia del consumatore**:

A. **marchiatura all'origine**. È apposta in bassorilievo dal produttore tramite una fascera marchiante che riporta, oltre alla scritta "Valtellina Casera", il numero identificativo del produttore, il bollo CE del caseificio e la data di produzione;

B. **marchiatura di qualità**. È apposta a fuoco dal Consorzio di Tutela solo sulle forme che risultano conformi al disciplinare e che hanno almeno 70 giorni; rappresenta una forma di formaggio stilizzata da cui una "V" aperta separa uno spicchio che rappresenta la caratteristica fetta di formaggio. Tale marchio è parte integrante del disciplinare.



Al fine di consentire di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto, **è consigliato servire il Valtellina Casera a temperatura ambiente**, togliendolo dal frigorifero almeno un'ora prima.

Il formaggio può essere presentato o a forma intera oppure tagliato a fette, a spicchi o cubetti, oppure grattugiato.

La redazione è stata curata
da Dalma Benedicta Battisti (Afidop).

Si ringraziano i Consorzi di Tutela e FIPE per il supporto
nell'elaborazione del documento.

www.afidop.it - segreteria@afidop.it
www.fipe.it - info@fipe.it

Foto
Brambilla Serrani - Milano

Progetto grafico e impaginazione
INC - Roma

Stampa
Prismadv - Roma

