C/2026/3578

7.7.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3578)

MITTEILUNG ÜBER DIE DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Fontina“

EU-Referenznummer: PDO-IT-0008-AM02 — 8.4.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Fontina“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MASAF

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen fallen unter die Definition der Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens umfassen, kein Risiko für eine Änderung des Zusammenhangs besteht und sie keine weiteren Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge haben.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderungen**

Titel

Diese Änderung betrifft die Nummern 1, 3 und 5 der Produktspezifikation sowie die Punkte 4.2 und 4.3 des Einzigen Dokuments und bezieht sich auf die zu verwendenden Rohstoffe.

Beschreibung

— Die Möglichkeit, „Fontina“ nicht nur aus Rohmilch, sondern auch aus thermisierter Milch zu gewinnen, wird hinzugefügt.

— Die Beschränkung auf einen einzigen Melkvorgang wird gestrichen.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Titel

Diese Änderung betrifft Nummer 8 der Produktspezifikation sowie Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments und bezieht sich auf die Beschreibung des Erzeugnisses.

Beschreibung

— Es wird präzisiert, was unter „Alpeggio“ (Almkäse) zu verstehen ist.

— Es wird präzisiert, dass Käselaibe, die länger als 180 Tage gereift sind, mit der Zusatzangabe „Lunga Stagionatura“ (langgereifter Käse) versehen werden können.

— Es wird klargestellt, dass Käselaibe, deren Rinde nach der Kennzeichnung und vor dem Inverkehrbringen ihre charakteristischen Eigenschaften verliert und/oder die den Markenstandards nicht mehr entsprechen, nicht mehr die Bezeichnung „Fontina g.U.“ tragen dürfen.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation sowie Punkt 4.3 des Einzigen Dokuments und bezieht sich auf die zu verwendenden Rohstoffe.

Beschreibung

— Es wird präzisiert, dass die Fermente im Erzeugungsgebiet ausgewählt werden.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und bezieht sich auf das Herstellungsverfahren.

Beschreibung

— Es wird festgelegt, innerhalb welcher Frist die Milch aus einem oder mehreren Melkvorgängen zur Verarbeitung versandt werden muss.

— Es werden Lagertemperaturen für Milch festgelegt, die nicht sofort zur Verarbeitung versandt wird.

— Es werden die Modalitäten des Thermisierungsverfahrens festgelegt, indem die Mindesttemperatur und die Dauer des Verfahrens eingefügt werden.

— Die Trocknungszeit und ihre Höchstdauer werden genauer festgelegt, um klarzustellen, ab wann die Reifung beginnt, die die Trocknungszeit nicht einschließt.

☐ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation und bezieht sich auf die Salzung.

Beschreibung

— Das Salzen und Drehen der Laibe wird neu und ausführlicher beschrieben.

☐ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Diese Änderung betrifft die Nummern 6 und 7 der Produktspezifikation und bezieht sich auf die Reifung und die Räumlichkeiten, in denen sie erfolgt.

Beschreibung

— Für „Reifung“ wird das Wort „stagionatura“ als Synonym für „maturazione“ hinzugefügt.

— Die Lagertemperaturen für „Fontina“-Käse werden präzisiert, wobei die Möglichkeit des Tiefgefrierens und/oder Gefrierens ausdrücklich ausgeschlossen wird.

— Für bereits zertifizierte Käselaibe wird die Möglichkeit eröffnet, dass sie vor dem Inverkehrbringen einer HPP-Behandlung (Hochdruckverarbeitung) unterzogen werden, was das Risiko des Vorhandenseins möglicher pathogener Mikroorganismen auf Rohmilcherzeugnissen erheblich verringert.

☐ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation und bezieht sich auf die Bestimmungen zur Identifizierung des Produkts.

Beschreibung

— Es werden geringfügige formale Änderungen vorgenommen, um die Art und Weise, wie die Laibe identifiziert werden, die Einzigartigkeit der Kennzeichnungsstempel sowie deren Verwendung besser zu beschreiben.

— Es wird erneut darauf hingewiesen, dass die Markierung mit Tinte erfolgt und nur auf Käse mit den erforderlichen Eigenschaften und einer Mindestreifezeit von 80 Tagen angebracht werden darf.

☐ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Diese Änderung betrifft Nummer 11 der Produktspezifikation sowie die Punkte 4.5 und 4.6 des Einzigen Dokuments und betrifft die Verpackung und Kennzeichnung.

Beschreibung

— Die Konservierungsphase, die ebenso wie die Lagerungs- und die Verpackungsphase unter bestimmten Umgebungsbedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) erfolgen muss, wird näher beschrieben.

— Der Absatz über das Anbringen der verschiedenen grafischen Darstellungen auf der flachen Seite des Käses und auf den Etiketten des verpackten Erzeugnisses wird genauer ausformuliert.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

Titel

Diese Änderung betrifft Nummer 11 der Produktspezifikation und bezieht sich auf vor der Verpackung zulässige Behandlungen.

Beschreibung

— Es wird die Möglichkeit hinzugefügt, den Käse vor der Verpackung neben dem Abschaben auch anderen ähnlichen Behandlungen zu unterziehen.

☐ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Fontina“

EU-Referenznummer: PDO-IT-0008-AM02 — 8.4.2026

1. **Name(n)**

„Fontina“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 – Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Der Fontina ist ein elastischer, weicher, auf der Zunge zergehender Käse aus roher oder thermisierter Vollmilch von Kühen der Rasse Valdostana, deren Ernährung auf von im Ursprungsgebiet gewonnenem Futter basiert. Die Reifezeit muss mindestens 80 Tage betragen. Der Fontina kann als ganzer Laib, portioniert oder geschnitten in den Handel gebracht werden.

Das Erzeugnis mit der g. U. „Fontina“ muss folgende Merkmale aufweisen:

— zylindrische, typisch abgeflachte Form, ebene Seiten mit Laibrand, der anfangs konkav und nach der Reifung nicht immer sichtbar ist;

— Größe: Durchmesser 30 bis 45 cm, Höhe zwischen 7 und 10 cm,

— Gewicht des Laibes: variabel zwischen 7,5 und 12 kg;

— Aussehen: kompakte Rinde, je nach Reifebedingungen und Lagerdauer von hell- bis dunkelbrauner Farbe, weich oder bei längerer Lagerung halbfest, dünn,

— variable Farbe der Käsemasse von Elfenbein bis zu einem mehr oder weniger intensiven Strohgelb;

— Käsemasse: elastisch und weich, abhängig vom Erzeugungszeitpunkt, charakteristische Ausprägung und Verteilung der Löcher im Laib,

— auf der Zunge zergehender Käse mit typisch mildem und feinem Geschmack, der mit zunehmender Reife intensiver wird,

— hoher Gehalt an lebenden Milchsäurebakterien.

Die in der Almkäserei ausschließlich aus der auf der Alm gemolkenen Milch erzeugten Käselaibe dürfen ferner die Zusatzangabe „Alpeggio“ (Almkäse) tragen. Für die Zwecke dieser Spezifikation bezeichnet der Begriff „Alpeggio“ die traditionelle Sommerhaltung von Bergrinderherden, die von den Ställen im Tal auf immer höhere Weideflächen umgesetzt werden, um so die Produktionskapazität der Weiden sowohl in qualitativer als auch in quantitativer Hinsicht optimal zu nutzen. Die Almhaltung kann eine variable Anzahl von Umsetzungen auf neue Weideabschnitte (alle Flächen und Gebäude, die für die Unterbringung der Tiere genutzt werden, sowie die Räumlichkeiten für die Verarbeitung des Erzeugnisses) umfassen, die durch Zuweisung spezifischer Weidecodes identifiziert und in einer durchgehenden Almauftriebslinie chronologisch eingetragen und aufgezeichnet werden. Die Weidezeit je Weideabschnitt variiert je nach Höhenlage, Exposition und Vegetation der Weiden.

Käselaibe, die mindestens 180 Tage gereift sind, dürfen mit der Zusatzangabe „Lunga stagionatura“ (langgereifter Käse) versehen werden.“

Käselaibe, deren gewaschene Rinde nach der Kennzeichnung und vor dem Inverkehrbringen zum Verzehr die oben genannten charakteristischen Eigenschaften verliert oder die den Markenstandards nicht mehr entsprechen, dürfen nicht mehr die Bezeichnung „Fontina g.U.“ tragen.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Das Futter der Milchkühe muss folgende Anforderungen erfüllen:

— Verhältnis zwischen Futter und Kraftfutter (F:K) ≥ 67:33.

— Mindestens 60 % der Futterration als Trockenmasse müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Punkt 4 erzeugt werden.

In dem geografischen Gebiet, das ausschließlich in Berggegenden liegt, ist es technisch nicht möglich, die Gesamtheit der Futtermittel (Getreide und Proteinquellen) für die richtige und ausgewogene Ernährung der Milchkühe zu beschaffen. Aus diesem Grund wurde ein Anteil von Futtermitteln aus dem Erzeugungsgebiet von weniger als 100 % vorgesehen.

Der Anteil von 60 % des im geografischen Gebiet erzeugten Futters garantiert, dass die Qualität und die Merkmale des Erzeugnisses, die im Wesentlichen dem geografischen Umfeld zu verdanken sind, nicht beeinträchtigt werden, da das im geografischen Gebiet erzeugte Trockenfutter und das frische Weidegras der Milch und somit dem Erzeugnis die einzigartigen Merkmale verleihen, die auf das geografische Gebiet zurückzuführen sind.

Das Kraftfutter besteht im Wesentlichen aus Getreide und Proteinquellen. Verboten ist die Verwendung von Silage oder fermentiertem Futter und anderen Futtermitteln (Extraktionsschrot und Tiermehl, Mehle und Öle tierischen und pflanzlichen Ursprungs, Saaten, Wurzelgemüse und Obst, industrielle Nebenprodukte, Stickstoffquellen, Antibiotika, Hormone und/oder Stimulantien, Fermentationskulturen, Silikat, chemisch behandeltes Stroh, trockenes oder frisches Brot), deren Merkmale sich nicht für die Erzeugungstechnologie des „Fontina“-Käses eignen.

Die für die Verarbeitung zu Fontina bestimmte Milch muss im Aostatal erzeugt worden sein und folgende Anforderungen erfüllen:

— roh oder thermisiert,

— voll,

— von Kühen der Rasse Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) sowie von Kreuzungen zwischen diesen drei Arten stammend.

Der Milch dürfen ausschließlich autochthone Milchsäurebakterien (sogenannte Fermente) zugesetzt werden, die im Herstellungsgebiet ausgewählt und von der Erzeuger- und Schutzgenossenschaft der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fontina“ verwahrt und allen Erzeugern des Käses mit der g.U. „Fontina“ frei zur Verfügung gestellt werden.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung und Verarbeitung der Milch sowie die Reifung des Käses mit der g.U. „Fontina“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Fontina kann als ganzer Laib, portioniert oder geschnitten in den Handel gebracht werden.

Zum Schutz des Verbrauchers und um die Echtheit des vorverpackten, portionierten oder geschnittenen Fontina-Käses beim Inverkehrbringen zu gewährleisten, müssen die Portionierung und die anschließende Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Dies ist notwendig, da die Kennzeichnung, die einen ganzen Käse als Erzeugnis mit der g.U. „Fontina“ ausweist, auf dem portionierten Käse verloren geht oder nicht sichtbar ist, sodass der Ursprung des vorverpackten Produkts garantiert werden muss.

Der Fontina hat eine feuchte Rinde und einen so hohen Feuchtigkeitsgehalt der Käsemasse, dass die Lagerung, die Aufbewahrung, die Konservierung und Verpackung außerordentlich empfindliche Phasen sind, die unter Wahrung idealer Umgebungsbedingungen (Temperatur und Feuchtigkeit) schnell erfolgen müssen. Dabei bedürfen die Laibe einer besonders sorgfältigen Behandlung. Eine zügige Abfolge der verschiedenen Phasen ermöglicht es, die Gefahr einer Schimmelbildung auf der Rinde und in der Käsemasse zu minimieren. Denn die Schimmelbildung führt nicht nur zu einer anomalen Färbung der Rinde durch die Ausbreitung von Pilzmyzelen, sondern beeinträchtigt leicht auch die Unversehrtheit der dünnen Rinde, was dann zu einer Veränderung der Eigenschaften der Käsemasse oder einer anomalen Färbung und einem strengen und unangenehmen Geschmack führt, Eigenschaften also, die der Endverbraucher nicht schätzt. Um die organoleptischen Eigenschaften des portionsweise in den Handel gebrachten Erzeugnisses nicht zu beeinträchtigen, kann die Oberfläche der Rinde gereinigt werden, um die während der Reifung entstandene feuchte Schmiere zu entfernen. Dies darf die Erkennbarkeit der auf den Käselaiben angebrachten Marke „Fontina DOP“ nicht beeinträchtigen. Bei dem Erzeugnis, das geschnitten in den Handel gebracht wird oder zur Verarbeitung bestimmt ist, darf die Rinde entfernt werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die mit Tinte auf den Käselaiben angebrachte Marke des Fontina besteht aus einem Kreis, in dessen Mitte sich über dem Schriftzug „FONTINA“ eine stilisierte Bergsilhouette befindet; darunter steht in einer Ellipse die Angabe „DOP“. Entlang des Kreisumfangs ist der Schriftzug „ZONA DI PRODUZIONE — REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA“ zu sehen.



(Abbildung 1)

Die grafische Aufmachung des in Form von ganzen Käselaiben oder portioniert in den Handel gebrachten Erzeugnisses (wie Florpostpapier, Etiketten, Abdeckfolie, Siebdrucke, Seidenpapier usw.) muss folgende Angaben enthalten:

— das Gemeinschaftslogo,

— die Angaben „Prodotto di montagna“ und „Produit de montagne“,

— das Logo „Fontina DOP“.

Das beschriebene offizielle Kennzeichen, das bescheinigt, dass das Erzeugnis die Voraussetzungen für die Verwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Fontina“ erfüllt, wurde leicht abgeändert, um die Lesbarkeit auch bei kleinerer Druckgröße zu verbessern, wobei alle Angaben übertragen wurden und die gleiche Schriftart für den Schriftzug „Fontina“ beibehalten wurde.



(Abbildung 2)

Beim Druck ist eine Farbe zu verwenden, die im Kontrast zum Hintergrund steht, um die klare Lesbarkeit zu gewährleisten, wobei die Proportionen zwischen den verschiedenen Elementen beizubehalten sind.

Bei ganzen Käselaiben darf die grafische Aufmachung die auf dem Laib eingeprägte Marke „Fontina DOP“ nicht verdecken.

a) Bei den auf der flachen Seite des Käselaibs angebrachten grafischen Darstellungen sind als Handelsbezeichnungen die folgenden Logos zu verwenden und die entsprechenden grafischen Parameter für die Vervielfältigung einzuhalten:

„Fontina DOP“, wobei sich das klassische grüne Logo von einem weißen Hintergrund abheben muss



(Abbildung 3)

„Fontina DOP“ mit der Zusatzangabe „Alpeggio“ (Almkäse), wobei sich das weiße Logo von einem grünen Hintergrund abheben muss und bei dem roten Band und dem Schriftzug die angegebenen Farben und Proportionen beibehalten werden müssen.



(Abbildung 4)

„Fontina DOP“ mit der Zusatzangabe „Lunga stagionatura“ (langgereifter Käse), wobei sich das weiße Logo von einem schwarzen Hintergrund abheben muss und bei dem goldenen Band und dem Schriftzug die angegebenen Farben und Proportionen beibehalten werden müssen.



(Abbildung 5)

b) Bei den Etiketten des Erzeugnisses, das von autorisierten Portionierbetrieben verpackt wurde, sind wegen der geringen Größe der grafischen Darstellungen die folgenden vereinfachten Logos als Handelsbezeichnung zu verwenden, wobei eine Farbe zu verwenden ist, die im Kontrast zum Hintergrund steht, um die klare Lesbarkeit zu gewährleisten, und die Proportionen zwischen den verschiedenen Elementen behalten werden müssen:

Fontina DOP



(Abbildung 6)

„Fontina DOP“ mit der Zusatzangabe „Alpeggio“ (Almkäse)



(Abbildung 7)

„Fontina DOP“ mit der Zusatzangabe „Lunga stagionatura“ (langgereifter Käse)



Abbildung 8

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet, in dem der Fontina-Käse erzeugt, gelagert und portioniert wird, umfasst das gesamte Gebiet des Aostatals.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Umfeld, in dem der Fontina-Käse seinen Ursprung hat und erzeugt wird, ist die ganz besondere Bergregion des Aostatals: ein Alpental mit charakteristischem Klima und einer einzigartigen Flora und Fauna. In dieser Region wird eine autochthone Rinderrasse gezüchtet: die Valdostana-Rasse. Diese Rinderrasse zeichnet sich durch drei Aspekte aus: ihren muskulösen und kompakten Körperbau, dank dessen sie sich auf den Bergweiden besser fortbewegen und leichter grasen können; ihre Fähigkeit zur bestmöglichen Verwertung des lokalen Heufutters und die Erzeugung der spezifischen Milch für die typische Käseherstellung. Dank der autochthonen Valdostana-Rasse kann so das Gras – die wichtigste Ressource der Berge – in ein ursprüngliches Käseerzeugnis verwandelt werden. Dieses Zusammenspiel ist umso markanter, als die Kühe den Sommer auf Almweiden und den Herbst und Frühling auf Weiden im Tal verbringen, wo sie sich von frischem Gras ernähren, das die spezifischen Eigenschaften der Rohmilch bestimmt, die sich unmittelbar auf die charakteristischen Merkmale des Käses auswirken. Die Valdostana-Rasse und der Fontina-Käse sind von der Umwelt geprägt, die sie hervorbringt: Dabei stehen die drei Elemente Umwelt, Rasse und Käse in keinem hierarchischen Verhältnis zueinander, sondern bilden ein komplexes einzigartiges Ganzes. Die Valdostana-Rasse und der Fontina spielen somit eine wichtige Rolle beim Umweltschutz. Die botanische Zusammensetzung der Wiesen und Weiden (die auf das trockene Sommerklima des Alpentals zurückzuführen ist) und die biochemische Besonderheit der von der Valdostana-Rasse gewonnenen Milch bilden daher die Grundlage für den Fontina als Ursprungsbezeichnung.

In Bezug auf die menschlichen Faktoren ist neben der historischen Bedeutung des Käses für die lokale Wirtschaft besonders hervorzuheben, dass die komplexen Phasen der Herstellung und Reifung des „Fontina“ das Ergebnis der traditionellen Handwerkskunst der Käseherstellung sind: Der Zusatz von Milchsäurebakterien, die im Erzeugungsgebiet ausgewählt werden, die Zugabe von Kälberlab mit idealer Temperatur, das Formen der Käselaibe und die Trockensalzung sind Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet über Jahrhunderte hinweg weitergegeben wurden.

Der „Fontina“ ist ein halbgekochter Käse „a pasta semicotta“ (bei dem der Käsebruch nur schwach erhitzt wird), der im Mund zergeht und dessen Farbe von Elfenbein bis zu einem mehr oder weniger intensiven Strohgelb variiert. Der Käse hat einen typisch milden und feinen Geschmack, der von verschiedenen Faktoren abhängt, insbesondere u. a. vom Futter der Kühe, das aus Trockenfutter oder frischem Gras besteht, sowie von der Reifung.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340