C/2026/3578

7.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3578)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Fontina»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0008-AM02 — 8.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Fontina»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications répondent à la définition de modification standard dans la mesure où elles n'incluent pas de changement de la dénomination ni de l'utilisation de la dénomination, ne risquent pas d'annihiler le lien et n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

La modification porte sur les articles 1er, 3 et 5 du cahier des charges et les points 4.2 et 4.3 du document unique en ce qui concerne la matière première utilisée.

Description

— La possibilité d'obtenir la «Fontina» non seulement à partir de lait cru, mais aussi à partir de lait thermisé est ajoutée.

— La restriction relative à la traite unique est supprimée.

☑ Cette modification concerne le document unique.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Intitulé

La modification porte sur l'article 8 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique en ce qui concerne la description du produit.

Description

— Il est précisé ce qu'il faut entendre par «Alpeggio».

— La précision selon laquelle les meules affinées pendant plus de 180 jours peuvent comporter la mention «Lunga Stagionatura» est ajoutée.

— Il est précisé qu'après avoir été marquées et avant d'être mises à la consommation, les meules dont la croûte perd ses caractéristiques et/ou dont l'identification de la marque est dégradée ne peuvent plus porter la dénomination Fontina AOP.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 5 du cahier des charges et le point 4.3 du document unique en ce qui concerne la matière première utilisée.

Description

— Il est précisé que les ferments sont sélectionnés dans l'aire de production.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 5 du cahier des charges en ce qui concerne la méthode d'obtention

Description

— Le délai dans lequel le lait provenant d'une ou de plusieurs traites doit être envoyé à la transformation est précisé.

— Les températures de stockage du lait qui n'est pas envoyé immédiatement à la transformation sont fixées.

— Les modalités de la thermisation sont établies par l'insertion de la température minimale et de la durée de ce traitement.

— La période de séchage et sa durée maximale sont établies afin d'indiquer avec précision le début de la période d'affinage, qui n'inclut pas la période de séchage.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 5 du cahier des charges en ce qui concerne le salage.

Description

— La description du salage et du retournement des meules a été réécrite de façon plus détaillée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification porte sur les articles 6 et 7 du cahier des charges en ce qui concerne l'affinage et les locaux où il a lieu.

Description

— Le terme «stagionatura» (affinage) est ajouté en tant que synonyme de maturation.

— Les températures de stockage des meules de «Fontina» sont précisées, en excluant explicitement la possibilité de recourir à des techniques de surgélation et/ou de congélation.

— La possibilité a été ajoutée pour les meules déjà certifiées de subir un traitement HPP (High Pressure Processing - traitement à haute pression) avant leur mise sur le marché afin de réduire sensiblement le risque de présence de micro-organismes pathogènes éventuels sur les produits obtenus à partir de lait cru.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 10 du cahier des charges en ce qui concerne les modalités d'identification du produit.

Description

— Des modifications formelles mineures ont été apportées en ce qui concerne les modalités d'identification des meules qui ont été précisées, ainsi que le caractère unique des estampilles d'identification et leur utilisation.

— Il a été rappelé que le marquage est fait à l'encre et ne doit être apposé que sur les meules présentant les caractéristiques requises et dont la durée minimale d'affinage est de 80 jours.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 11 du cahier des charges et les points 4.5 et 4.6 du document unique en ce qui concerne le conditionnement et l'étiquetage.

Description

— Des clarifications ont été apportées concernant la phase de conservation qui doit avoir lieu, comme la phase de stockage et de conditionnement, dans certaines conditions environnementales de température et d'humidité.

— Le paragraphe sur l'apposition des éléments graphiques sur la face plane de la meule et sur les étiquettes du produit conditionné a été détaillé.

☑ Cette modification concerne le document unique.

Intitulé

La modification porte sur l'article 11 du cahier des charges en ce qui concerne les traitements autorisés avant le conditionnement.

Description

— La possibilité d'utiliser avant le conditionnement des traitements similaires au grattage est ajoutée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Fontina»

Numéro de référence UE: PDO-IT-0008-AM02 — 8.4.2026

1. **Dénomination(s)**

«Fontina»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 - Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La dénomination «Fontina» désigne un fromage à pâte élastique, souple et fondante obtenu à partir de lait de vache, entier, cru ou thermisé, produit par des vaches de race valdôtaine dont l'alimentation repose sur l'utilisation de fourrages provenant de l'aire d'origine. L'affinage doit s'étendre sur au moins 80 jours. Le fromage «Fontina» peut être mis à la consommation par meules entières, en portions ou en tranches.

Le produit «Fontina» doit présenter les caractéristiques suivantes:

— ·forme cylindrique avec aplatissement typique, faces planes, talon concave à l'origine qui n'est pas toujours observable à maturation;

— ·dimensions: diamètre compris entre 30 et 45 cm, hauteur comprise entre 7 et 10 cm;

— ·poids de la meule: variable, compris entre 7,5 et 12 kg;

— ·aspect externe: croûte compacte de couleur marron clair à marron foncé en fonction des conditions de maturation et de la durée de l'affinage, souple ou demi-dure en cas d'affinage prolongé, fine;

— ·couleur de la pâte variable allant de l'ivoire au jaune paille plus ou moins intense;

— ·structure de la pâte: élastique et souple en fonction de la période de production, avec des ouvertures caractéristiques et dispersées dans la meule;

— ·pâte à la texture fondante et à la saveur douce et délicate qui s'affirme au fil de la maturation;

— ·teneur élevée en ferments lactiques vivants.

Pour les meules produites en alpage, obtenues en transformant exclusivement du lait trait sur les sites d'alpage, il est également permis d'ajouter la mention «Alpeggio» (alpage). Aux fins du présent cahier des charges, on entend par «alpeggio» (alpage) la gestion traditionnelle estivale des troupeaux de bovins qui quittent les étables de fond de vallée pour monter progressivement jusqu'aux *tramuti* (estives) situés de plus en plus haut afin de tirer le meilleur parti possible de la capacité de production des pâturages sur les plans quantitatif et qualitatif. L'alpage peut se composer d'un nombre variable de *tramuti* (les estives, soit l'ensemble des surfaces et des bâtiments utilisés pour abriter le bétail et les locaux de transformation du produit) identifiés par l'attribution de codes de pâturage spécifiques, inscrits et enregistrés dans un parcours d'estivage chronologique. La période d'estivage varie en fonction de l'altitude, de l'exposition et de la végétation des pâturages.

Pour les meules ayant subi une durée minimale d'affinage de 180 jours, il est également possible d'ajouter la mention «Lunga Stagionatura» (à longue durée d'affinage);

Après avoir été marquées et avant d'être mises à la consommation, les meules dont la croûte lavée selon la description ci-dessus ne maintient pas ses caractéristiques ou dont l'identification de la marque est dégradée ne peuvent plus porter la dénomination Fontina AOP.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

L'alimentation des vaches laitières doit respecter les conditions suivantes:

— Rapport fourrages/aliments concentrés ≥ 67:33.

— Au moins 60 % de la ration alimentaire en matière sèche doit être produite dans l'aire géographique visée au point 4.

Dans l'aire géographique, entièrement située en montagne, il n'est techniquement pas possible de trouver la totalité des aliments nécessaires à une alimentation correcte et équilibrée des vaches en lactation (céréales et noyaux protéiques), d'où la nécessité de prévoir une proportion d'aliments provenant de l'aire de production inférieure à 100 %.

La part de 60 % provenant de l'aire géographique garantit que la qualité et les caractéristiques du produit, dues essentiellement à son environnement géographique, ne sont pas compromises. En effet, les fourrages séchés produits dans l'aire géographique et l'herbe verte pendant la période de pâturage confèrent au lait, et donc au produit, les caractéristiques uniques liées à l'aire géographique.

La composition des aliments composés est essentiellement à base de céréales et de noyaux protéiques. L'utilisation de fourrages ensilés ou fermentés et d'autres aliments (farines d'extraction et protéiques d'origine animale, farines et huiles d'origine animale et végétale, graines, racines, fruits et légumes, sous-produits industriels, sources azotées, antibiotiques, hormones et/ou stimulants, milieux de fermentation, silice, paille traitée chimiquement, pain sec ou frais) présentant des caractéristiques inappropriées à la technologie de production du fromage «Fontina» est interdite.

Le lait destiné à la fabrication du fromage «Fontina» doit provenir du Val d'Aoste et répondre aux critères suivants:

— cru ou thermisé,

— entier,

— d'une vache de race valdôtaine (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) ou de croisements entre celles-ci.

Seules des cultures bactériennes autochtones (dénommées ferments), sélectionnées dans l'aire de production, peuvent être ajoutées au lait. Celles-ci sont conservées sous la responsabilité du groupement des producteurs et de protection de l'AOP «Fontina», qui les met librement à la disposition des producteurs de «Fontina» AOP.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production du lait, sa transformation et l'affinage du fromage AOP «Fontina» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le fromage «Fontina» peut être mis à la consommation par meules entières, en portions ou en tranches.

Afin de protéger le consommateur et de garantir l'authenticité du fromage «Fontina» mis sur le marché sous forme préemballée, en portions et en tranches, les opérations de découpe en portions et de conditionnement doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

Cette obligation s'explique par la disparition ou l'invisibilité, sur le fromage en portions, des signes d'identification du fromage «Fontina» présents sur la meule entière et, partant, par la nécessité de garantir l'origine du produit préemballé.

En raison de l'humidité de la croûte et de la teneur en eau de la pâte du fromage «Fontina», l'entreposage, le stockage et les modalités de conservation et de conditionnement du produit constituent des opérations extrêmement délicates, devant être effectuées dans un laps de temps réduit, tout en assurant le maintien de conditions ambiantes idéales (température et humidité) et en apportant un soin particulier au traitement des meules. Le fait de réaliser ces opérations dans un délai très court permet de réduire au minimum le risque de développement de moisissures sur la croûte et à l'intérieur de la pâte. En effet, le développement de moisissures, en plus d'être à l'origine de colorations anormales de la croûte causées par l'apparition de mycéliums fongiques, va rapidement endommager la croûte très fine, ce qui provoquera par la suite une altération des propriétés de la pâte, à savoir une couleur anormale et un goût fort et désagréable, ce que n'apprécie pas le consommateur final. Afin de préserver les caractéristiques organoleptiques du produit mis à la consommation en portions, le nettoyage superficiel de la croûte est autorisé lors du conditionnement afin d'éliminer la morge humide qui se forme au cours de l'affinage. Cette opération ne doit pas nuire à l'identification de la marque «Fontina» AOP apposée sur les meules. Pour le produit mis à la consommation en tranches et le produit destiné à d'autres transformations, le retrait de la croûte est autorisé.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La marque de la dénomination «Fontina», apposée à l'encre sur les meules, est constituée d'un cercle avec, au centre, la représentation d'une montagne stylisée au-dessus de la mention «FONTINA»; la mention «D.O.P.», inscrite dans une ellipse, se trouve en dessous; sur la circonférence, on peut lire la mention «ZONA DI PRODUZIONE — REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA» (AIRE DE PRODUCTION — RÉGION AUTONOME VAL D'AOSTE).



(Image 1)

Les éléments graphiques (papiers pelure, étiquettes, films couvrants, sérigraphies, vélins papier, etc.) apposés sur le produit mis à la consommation entier ou en portions devront comporter:

— le logo de l'Union,

— la mention «Prodotto di montagna» et «Produit de montagne»,

— le logo «Fontina» AOP.

La marque officielle qui atteste que le produit répond aux critères autorisant l'utilisation de l'appellation d'origine protégée (AOP) «Fontina», telle que décrite, a été légèrement modifiée afin d'en améliorer la lisibilité, même en cas d'impression en taille réduite, tout en laissant apparaître l'ensemble des informations présentes et en conservant la même police de caractères pour la mention «Fontina».



(Image 2)

En impression, l'utilisation d'une couleur contrastant avec le fond permet d'assurer une bonne lisibilité, tout en conservant les proportions entre les différents éléments.

Pour les meules entières, les éléments graphiques ne peuvent pas couvrir la marque d'identification de l'AOP «Fontina» qui y est imprimée.

a) Les éléments graphiques apposés sur la face plane de la meule doivent utiliser les logos suivants comme dénominations commerciales et respecter les paramètres graphiques de reproduction correspondants:

Pour le «Fontina» AOP, le logo vert classique doit apparaître sur un fond blanc.



(Image 3)

Pour le «Fontina» AOP portant la mention «Alpeggio» (alpage), le logo blanc doit apparaître sur un fond vert, la bande rouge et la mention doivent conserver la couleur et les proportions indiquées.



(Image 4)

Pour le «Fontina» AOP portant la mention «Lunga stagionatura» (à longue durée d'affinage), le logo blanc doit apparaître sur un fond noir, la bande or et la mention doivent conserver la couleur et les proportions indiquées.



(Image 5)

b) Compte tenu de la taille réduite des éléments graphiques, les étiquettes du produit conditionné par les ateliers de découpe en portions agréés devront comporter les logos simplifiés suivants comme dénominations commerciales et utiliser une couleur contrastant avec le fond pour assurer une bonne lisibilité, tout en respectant les proportions entre les différents éléments:

«Fontina» AOP



(Image 6)

«Fontina» AOP portant la mention «Alpeggio» (alpage)



(Image 7)

«Fontina» AOP portant la mention «Lunga stagionatura» (à longue durée d'affinage)

(Image 8)

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production, d'affinage et de découpe en portions du fromage «Fontina» comprend le territoire du Val d'Aoste dans son ensemble.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

L'aire géographique d'origine du fromage «Fontina» et de sa production correspond à la zone montagneuse très particulière du Val d'Aoste: vallée alpine au climat, à la flore et à la faune caractéristiques. Une race autochtone est élevée dans cette région: la race valdôtaine. Cette race bovine présente trois caractéristiques: une structure morphologique, musculeuse et compacte, qui permet à l'animal de se déplacer sur les pâturages de montagne afin de consommer directement les ressources fourragères à sa disposition, la capacité de tirer le meilleur profit des fourrages séchés locaux et la production d'un lait particulier destiné à la production d'un fromage typique. La race bovine autochtone valdôtaine permet ainsi de transformer les herbages, la grande ressource de la montagne, en produit fromager original. Cette interdépendance est d'autant plus forte que les vaches séjournent sur les estives en été et sur les pâturages en automne et au printemps, se nourrissant d'herbe fraîche, ce qui détermine les qualités particulières de la matière première qui se reflètent directement dans les caractéristiques du fromage. La race valdôtaine et le fromage «Fontina» sont donc le reflet du milieu qui leur donne naissance: ces trois éléments (milieu - race - fromage) n'entretiennent donc pas de rapports hiérarchiques, mais une relation étroite qui les lie en un ensemble unique. La race valdôtaine et le fromage «Fontina» ont en effet un rôle protecteur pour l'environnement. La composition botanique des pâturages et des prés (résultant du climat estival sec de la vallée alpine) et la particularité biochimique du lait obtenu de la race valdôtaine sont déterminantes pour la fabrication du fromage «Fontina» comme appellation d'origine.

Pour ce qui est des facteurs humains, outre l'importance historique du fromage dans l'économie locale, il est à noter que les étapes complexes de la production et de l'affinage du fromage «Fontina» reposent sur des techniques de caséification manuelles traditionnelles: l'ajout des ferments lactiques sélectionnés dans l'aire de production, l'adjonction de présure de veau à la température idéale, le moulage des meules et le salage à sec sont des opérations transmises au fil des siècles dans l'aire géographique délimitée.

La dénomination «Fontina» désigne un fromage à pâte semi-cuite, de couleur variable allant de l'ivoire au jaune paille plus ou moins intense, fondant en bouche. Sa saveur caractéristique est douce et délicate, variant en fonction de divers facteurs dont, notamment, l'alimentation des vaches en fourrages séchés ou en herbe verte et la durée de l'affinage.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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