STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 28253
14 augustus 2026

Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Fontina” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/3578 van 7 juli 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie[1]

(C/2026/3578)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)
“Fontina”
EU-referentienummer: PDO-IT-0008-AM02 – 8.4.2026

1. Naam van het product

“Fontina”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Sector

☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

MASAF, Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijzigingen voldoen aan de definitie van een “standaardwijziging”, omdat ze geen wijziging omvatten in de naam of in het gebruik van de naam, het verband niet dreigen te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengen.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Wijziging van de artikelen 1, 3 en 5 van het productdossier en van de punten 4.2 en 4.3 van het enig document met betrekking tot de gebruikte grondstoffen.

Beschrijving

– De mogelijkheid is toegevoegd om "Fontina" niet alleen uit rauwe melk, maar ook uit gethermiseerde melk te verkrijgen.
– De beperking van één enkele melkbeurt is geschrapt.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 8 van het productdossier en van punt 4.2 van het enig document met betrekking tot de beschrijving van het product.

Beschrijving

– Er is verduidelijkt wat onder "alpeggio" moet worden verstaan.
– Aan het productdossier is de vermelding "Lunga Stagionatura" toegevoegd, die inhoudt dat kazen die langer dan 180 dagen zijn gerijpt, de vermelding "Lunga Stagionatura" mogen dragen.
– Er is bepaald dat kazen waarvan, na het merken en voordat zij in de handel worden gebracht, de korst zijn kenmerken verliest en/of het logo niet meer goed herkenbaar is, niet langer de naam Fontina BOB mogen dragen.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5 van het productdossier en van punt 4.3 van het enig document met betrekking tot de gebruikte grondstof.

Beschrijving
– Er is gespecificeerd dat de fermenten in het productiegebied worden geselecteerd.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5 van het productdossier met betrekking tot de werkwijze voor het verkrijgen van het product.

Beschrijving

– De termijn waarbinnen de melk van een of meerdere melkbeurten voor verwerking moet worden verzonden, is gespecificeerd.
– De opslagtemperaturen voor de melk die niet onmiddellijk voor verwerking wordt verzonden, zijn vastgesteld.
– De voorwaarden voor de thermisatie zijn vastgesteld door de minimumtemperatuur en de duur van deze behandeling op te nemen.
– De droogperiode en de maximale duur daarvan zijn nader gespecificeerd, zodat duidelijk is vanaf wanneer de rijpingsperiode ingaat, waarbij de droogperiode niet wordt meegerekend.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 5 van het productdossier met betrekking tot het zouten.

Beschrijving

– De beschrijving van het zouten en draaien van de kazen is meer in detail herschreven.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van de artikelen 6 en 7 van het productdossier met betrekking tot de rijping en de ruimten waar deze plaatsvindt.

Beschrijving

– Als synoniem voor "maturazione" (rijping) is de term "stagionatura" toegevoegd.
– De bewaartemperaturen van "Fontina"-kazen zijn gespecificeerd, waarbij de mogelijkheid om diepvries- en/of vriestechnieken toe te passen uitdrukkelijk is uitgesloten.
– De mogelijkheid is toegevoegd voor reeds gecertificeerde kazen om, voordat zij in de handel worden gebracht, een hogedrukbehandeling (high pressure processing – HPP) te ondergaan teneinde het risico op de aanwezigheid van pathogene micro-organismen op uit rauwe melk verkregen producten aanzienlijk te verminderen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 10 van het productdossier met betrekking tot de voorwaarden voor de identificatie van het product.

Beschrijving

– Er zijn kleine formele wijzigingen aangebracht in de methoden voor de identificatie van de kazen, die nader gespecificeerd zijn, en in het unieke karakter van de identificatiestempels en het gebruik ervan.
– Er is op gewezen dat het merk met inkt wordt aangebracht en alleen mag worden aangebracht op kazen met de vereiste kenmerken en met een minimale rijpingstijd van tachtig dagen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 11 van het productdossier en van de punten 4.5 en 4.6 van het enig document met betrekking tot verpakking en etikettering.

Beschrijving

– Er zijn verduidelijkingen aangebracht met betrekking tot de bewaringsfase, die net als de opslag- en verpakkingsfase moet plaatsvinden onder bepaalde omgevingsomstandigheden van temperatuur en vochtigheid.
– De alinea over het aanbrengen van de grafische elementen op de vlakke zijde van het kaaswiel en op de etiketten van het verpakte product is nader uitgewerkt.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Wijziging van artikel 11 van het productdossier met betrekking tot de toegestane behandelingen vóór verpakking.

Beschrijving

– De mogelijkheid is toegevoegd om vóór het verpakken behandelingen te gebruiken die vergelijkbaar zijn met schrapen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Fontina”
EU-referentienummer: PDO-IT-0008-AM02 – 8.4.2026

1. Naam/namen

“Fontina”

2. Type geografische aanduiding

☒ BOB
☐ BGA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Italië

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

0406 – kaas en wrongel

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

“Fontina” is een elastische, gladde, malse kaas van volle, rauwe of gethermiseerde koemelk van koeien van het ras Valdostana, waarvan de voeding is gebaseerd op voeder dat afkomstig is uit het gebied van herkomst. De kaas moet minstens tachtig dagen gerijpt zijn. “Fontina” kan als hele wielen, in porties of in plakken op de markt worden gebracht.
“Fontina” moet de volgende kenmerken hebben:
– cilindrische, typisch afgeplatte vorm, vlakke zijden, oorspronkelijk holronde zijkant die na rijping niet altijd meer zichtbaar is;
– afmetingen: diameter van 30 tot 45 cm, hoogte van 7 tot 10 cm;
– gewicht van het kaaswiel: tussen de 7,5 en 12 kg;
– de buitenkant: dunne, stevige korst, variërend van lichtbruin tot donkerbruin, afhankelijk van de rijpingsomstandigheden en de rijpingsduur, zacht of halfhard naarmate de kaas rijper wordt;
– kleur variërend van ivoorwit tot min of meer duidelijk strogeel;
– textuur van de kaasmassa: elastisch en glad, afhankelijk van de productieperiode, met door de hele kaas verspreid karakteristieke gaten;
– de kaasmassa smelt in de mond en is zacht en delicaat van smaak, en intenser naarmate de kaas verder gerijpt is;
– hoog gehalte aan levende melkzuurbacteriën.

Voor kazen die in bergweidegebieden worden geproduceerd met alleen de melk van in dergelijke gebieden gemolken koeien, mag de vermelding “alpeggio” (bergweide) worden toegevoegd. Voor de toepassing van dit productdossier wordt onder “alpeggio” verstaan het traditionele beheer van de rundveestapels in de zomer, waarbij de koeien de stallen in het dal verlaten en vervolgens geleidelijk opklimmen naar de steeds hoger gelegen “tramuti” (zomerweiden) om de productiecapaciteit van de weiden zowel kwantitatief als kwalitatief optimaal te benutten. De bergweide kan een wisselend aantal “tramuti” bestrijken (waaronder behalve de weiden zelf ook de gebouwen vallen waar de dieren worden gehuisvest en de ruimten waar het product wordt verwerkt), die worden geïdentificeerd door de toewijzing van specifieke begrazingscodes, ingevoerd en geregistreerd in een chronologische lijst van zomerweiden. De zomerbeweidingsperiode varieert naargelang van de hoogte, de blootstelling en de vegetatie van de weiden.
De vermelding “lunga stagionatura” (lange rijping) mag worden toegevoegd voor kazen die ten minste 180 dagen zijn gerijpt.
Kazen waarvan, na het merken en voordat zij in de handel worden gebracht, de gewassen korst zijn kenmerken volgens bovengenoemde beschrijving verliest of het logo niet meer goed herkenbaar is, mogen niet langer de naam Fontina BOB dragen.

4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

Het voeder van de melkkoeien moet aan de volgende eisen voldoen:
– verhouding veevoeder:concentraat (V:C) ≥ 67:33;
– ten minste 60% van de droge stof in het rantsoen moet zijn geproduceerd binnen het in punt 4 gedefinieerde geografische gebied.

Binnen het geografische gebied, dat volledig in berggebied ligt, is het technisch niet haalbaar om al het voer te verkrijgen dat nodig is om zogende koeien een correcte en evenwichtige voeding te bieden (granen en eiwitrijke veekoek), wat betekent dat is bepaald dat het percentage voer afkomstig uit het productiegebied minder dan 100% mag zijn.
Het aandeel van 60% afkomstig uit het geografische gebied zorgt ervoor dat de kwaliteit en de kenmerken van het product, die in de eerste plaats te danken zijn aan de geografische omgeving, niet in het gedrang komen. Het zijn immers de gedroogde voedergewassen die in het geografische gebied worden geproduceerd, en het gras dat gedurende de beweidingsperiode wordt gegeten, die de melk en dus het product de unieke kenmerken geven die aan het gebied kunnen worden toegeschreven.
Dat krachtvoer bestaat voornamelijk uit granen en eiwitrijke veekoek. Het gebruik van ingekuild of gefermenteerd gras en van ander voeder dat kenmerken heeft die de melk ongeschikt maken voor de productie van "Fontina", is verboden. Het gaat daarbij om persschroot en perskoeken van dierlijke oorsprong, meel en olie van dierlijke en plantaardige oorsprong, zaden, wortels van tuinbouwproducten en vruchten, industriële nevenproducten, stikstofbronnen, antibiotica, hormonen en/of stimulerende middelen, voedingsbodems voor fermenten, kwarts, chemisch behandeld hooi, droog en vers brood.
De melk die verwerkt wordt tot "Fontina" moet geproduceerd worden in Valle d'Aosta en:
– rauw of gethermiseerd zijn,
– vol zijn;
– afkomstig zijn van koeien van het ras Valdostana (Pezzata Rossa, Pezzata Nera, Castana) en kruisingen daarvan.

Aan de melk mogen alleen inheemse melkzuurbacterieculturen (fermenten) worden toegevoegd die zijn geselecteerd in het productiegebied. Deze culturen worden bewaard onder de verantwoordelijkheid van het Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina, dat deze vrij verstrekt aan alle producenten van de BOB "Fontina".

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

In het geïdentificeerde geografische gebied vinden de volgende bewerkingen plaats: productie en verwerking van de melk en rijping van de kaas met de BOB "Fontina".

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

"Fontina" kan als hele wielen, in porties of in plakken op de markt worden gebracht.
In het belang van de consumentenbescherming en om de authenticiteit van voorverpakte en in porties verdeelde kaas met de BOB "Fontina" te waarborgen wanneer hij in de handel wordt gebracht, moeten het in porties verdelen en vervolgens verpakken plaatsvinden in het gedefinieerde geografische gebied.
Dit is nodig, omdat de markeringen die een volledige kaas als BOB "Fontina" kenmerken, verloren gaan of niet zichtbaar zijn op de in porties verdeelde kaas, wat betekent dat de oorsprong van het vooraf verpakte product moet worden gewaarborgd.
"Fontina" heeft een vochtige korst en het vochtgehalte van de kaasmassa is ook van dien aard dat de opslag en de voorwaarden voor bewaring en verpakking bijzonder delicate fasen in de productie zijn, die snel moeten plaatsvinden bij ideale omgevingsomstandigheden qua temperatuur en vochtigheid, waarbij bijzondere aandacht moet worden geschonken aan de behandeling van de kaaswielen door de marktdeelnemers. Door de snelheid waarmee deze verschillende productiefasen worden doorlopen, wordt het risico op de ontwikkeling van schimmels op de korst en in de kaasmassa tot een minimum beperkt. De ontwikkeling van schimmels veroorzaakt niet alleen abnormale verkleuring van de korst als gevolg van de ontwikkeling van mycelium, maar schaadt ook gemakkelijk de integriteit van de dunne korst waardoor de eigenschappen van de kaas zelf veranderen, de kaas abnormaal verkleurt en deze een sterke en onaangename smaak krijgt, hetgeen de uiteindelijke consument niet waardeert.
Om de organoleptische kenmerken van het product te behouden als het in porties op de markt wordt gebracht, is oppervlakkige reiniging van de korst toegestaan op het moment van verpakken om

eventuele vochtresten te verwijderen die zich tijdens het rijpen hebben gevormd. Deze handeling mag geen belemmering vormen voor de identificatie van het logo van de BOB "Fontina" dat op de kazen is gedrukt. De korst mag worden verwijderd van het product dat in plakken in de handel wordt gebracht of bestemd is voor andere vormen van verwerking.

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het logo van "Fontina", dat in inkt op de kaaswielen wordt gedrukt, bestaat uit een cirkel met in het midden een gestileerde afbeelding van een berg met daarboven de vermelding "FONTINA". Onder dit woord staat de afkorting "DOP" (BOB) in een ellips; terwijl de omtrek van de cirkel de vermelding "ZONA DI PRODUZIONE – REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA" (Productiegebied – autonome regio Valle d'Aosta) bevat.



Op de verpakkingselementen met afbeeldingen (papier en andere etiketten, krimpfolie, zeefdrukken, inpakpapier enz.) die worden gebruikt voor het product dat als hele wielen of in porties op de markt wordt gebracht, moet het volgende staan:
– het communautaire logo;
– de vermeldingen "Prodotto di montagna" en "Produit de montagne" (product uit de bergen);
– het logo van de BOB "Fontina".

Het officiële logo als bevestiging van naleving van de vereisten die het recht verlenen om de BOB "Fontina" te gebruiken, is enigszins gewijzigd om het leesbaarder te maken, zelfs wanneer het in kleinere formaten wordt afgedrukt, met alle aanwezige informatie en, voor het woord "Fontina", met behoud van hetzelfde lettertype.



Voor het afdrukken moet, om de leesbaarheid te waarborgen, een kleur worden gebruikt die contrasteert met de achtergrond, met behoud van de verhoudingen tussen de verschillende elementen.

Voor hele kaaswielen mogen verpakkingselementen met afbeeldingen het logo van de BOB "Fontina" op de kaas niet bedekken.

a) De verpakkingselementen met afbeeldingen op de vlakke kant van het kaaswiel moeten de volgende logo's gebruiken om het product commercieel te identificeren en moeten voldoen aan de grafische parameters voor reproductie:
   – BOB "Fontina": het klassieke groene logo moet tegen een witte achtergrond worden aangebracht;



   – BOB "Fontina" met de vermelding "alpeggio" (bergweide): het witte logo moet tegen een groene achtergrond worden aangebracht, terwijl de rode streep en de vermelding altijd de aangegeven kleur en verhoudingen moeten hebben.



BOB “Fontina” met de vermelding “lunga stagionatura” (lange rijping): het witte logo moet tegen een zwarte achtergrond worden aangebracht, terwijl de goudkleurige streep en de vermelding altijd de aangegeven kleur en verhoudingen moeten hebben.



b) Gezien het kleine formaat van de verpakkingselementen met afbeeldingen die worden gebruikt voor producten die worden verpakt in erkende portioneringsfaciliteiten, moeten op de etiketten de volgende vereenvoudigde logo’s als commercieel identificatiemiddel worden gebruikt, in een kleur die contrasteert met de achtergrond, om de leesbaarheid te waarborgen, met behoud van de verhoudingen tussen de verschillende elementen:
   – BOB “Fontina”;

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA

   – BOB “Fontina” met de vermelding “alpeggio”;

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA
ALPEGGIO

   – BOB “Fontina” met de vermelding “lunga stagionatura”

FONTINA
DOP - VALLE D'AOSTA
LUNGA STAGIONATURA

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waar “Fontina” wordt geproduceerd, gerijpt en in porties wordt versneden, omvat het hele grondgebied van de regio Valle d’Aosta.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

Het geografische gebied waar “Fontina” zijn oorsprong vindt en waar deze wordt geproduceerd, is het zeer bijzondere berggebied van Valle d’Aosta, een alpenvallei met een bijzonder klimaat en bijzondere flora en fauna. In die regio wordt een inheems runderras, Valdostana, gehouden. Kenmerkend voor dat runderras zijn de volgende drie aspecten: de gespierde en compacte morfologische structuur, waardoor de dieren zich op alpenweiden kunnen verplaatsen om zo rechtstreeks toegang te hebben tot de beschikbare voedergewassen; het vermogen om het plaatselijke voeder met onder meer hooi zo efficiënt mogelijk te gebruiken; en het feit dat dit ras specifieke melk produceert die geschikt is voor deze traditionele kaasbereidingswijze. Het inheemse runderras Valdostana maakt het op die manier mogelijk om gras, de hulpbron bij uitstek van het gebergte, om te zetten in een oorspronkelijk type kaas. De onderlinge afhankelijkheid van ras en gebied wordt nog eens versterkt door het feit dat alle koeien in de zomer naar de alpenweiden gaan en ook in de herfst en het voorjaar worden geweid. Zij

eten dan vers gras waardoor specifieke eigenschappen worden verleend aan de grondstof, die direct tot uiting komen in de eigenschappen van de kaas. Het Valdostana-ras en de "Fontina"-kaas zijn uitdrukkingsvormen van de streek waar zij uit voortkomen: het verband tussen de drie elementen streek, ras en kaas is niet hiërarchisch, maar deze drie zijn wel holistisch met elkaar verbonden. Het ras Valdostana en "Fontina" zijn in feite belangrijke ambassadeurs voor de streek. De botanische samenstelling van de weiden (die wordt bepaald door het droge klimaat van het alpendal in de zomer) en de biochemische bijzonderheid van de melk die van het ras Valdostana wordt verkregen, staan derhalve aan de basis van "Fontina" als oorsprongsbenaming.
Met betrekking tot de menselijke factoren moet naast het historische belang van de kaas voor de lokale economie worden benadrukt dat de complexe handelingen die nodig zijn voor de productie en rijping van "Fontina" zijn gebaseerd op traditionele, ambachtelijke kaasbereidingstechnieken: de toevoeging van melkzuurbacteriën geselecteerd in het productiegebied, de toevoeging van kalfsleb bij de ideale temperatuur, het vormen van de wielen en droogzouten zijn technieken die door de eeuwen heen in het geïdentificeerde geografische gebied zijn overgeleverd.
"Fontina" smelt in de mond en is een halfverhitte kaas met een kleur die varieert van ivoorwit tot min of meer duidelijk strogeel. De kaas is zacht en delicaat van smaak, afhankelijk van een aantal factoren, zoals, met name, of de koeien vers gras of gedroogde voedergewassen als voer hebben gekregen en de rijpingsduur.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)

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

ELI: data.europa.eu/eli/C/2026/3578/oj
ISSN 1977-0995 (electronic edition)