

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“Fior di latte molisano”



*Fior di latte
molisano
D.O.P.*



A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

ASSOCIAZIONE FIOR DI LATTE MOLISANO

Via Don Giuseppe Mucciardi , 5
86020 Campochiaro (CB) – Molise - Italia
Codice Fiscale: 92077210703

Associazione Fior di latte molisano Via Don Giuseppe Mucciardi, 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	
		DOC. DP	
	Fior di latte molisano D.O.P.	REV.: 08 04/2024	PAG. 2
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	

Sommario

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Articolo 1. Denominazione.....	3
Articolo 2. Descrizione del prodotto.....	3
Articolo 3. Zona di produzione.....	4
Articolo 4. Elementi che comprovano l'origine.....	4
Articolo 5. Metodo di ottenimento.....	4
5.1 Il latte.....	4
5.2 Alimentazione delle bovine.....	5
5.3. Caseificazione.....	6
5.4. Filatura, formatura e salatura.....	7
5.5. Confezionamento.....	7
5.6. Conservazione e durata.....	7
Articolo 6. Elementi che comprovano il legame con l'ambiente.....	8
Articolo 7. Controlli.....	12
Articolo 8. Confezionamento ed etichettatura.....	13



Associazione Fior di latte molisano Via Don Giuseppe Mucciardi, 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	
		DOC. DP	
	Fior di latte molisano D.O.P.	REV.: 08 04/2024	
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	PAG. 3

Articolo 1. Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta “Fior di latte molisano” è riservata esclusivamente al formaggio fresco a pasta filata a fermentazione lattica, prodotto durante tutto il periodo dell'anno con latte di vacca prodotto nel territorio delimitato all'art. 3, rispettando le norme dettate dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2. Descrizione del prodotto

Il “Fior di latte molisano” è un formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da solo latte intero crudo di vacca, eventualmente termizzato o pastorizzato, ed è caratterizzato da una tecnologia di produzione basata sull'impiego di fermenti lattici selezionati.

Il “Fior di latte molisano” all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

- **lattosio** < 1%;
- **umidità**: tra il 55% e il 70%;
- **grasso**: sulla sostanza secca non inferiore al 36%;
- **aspetto esterno**: privo di crosta, color bianco-latte, presenza di pelle di consistenza tenera, superficie omogenea, liscia e lucente;
- **pasta**: di color bianco-latte a struttura tenera, umida fibrosa, a fogli sottili; di consistenza morbida e con leggera elasticità più accentuata all'origine, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, omogeneo, esente da chiazze o striature; sono ammesse al taglio piccole occhiature ripiene di latticello, non dovute comunque a fermentazioni gassose;
- **sapore**: fresco di latte, dolce con una punta acidula ed altresì un aroma delicato con retrogusto erbaceo (fieno, erba);
- **odore**: fragrante, di latte delicatamente acidulo;
- **forma**: regolare tondeggianti anche con testina. È consentito l'uso di forme a nodino e a treccia;
- **peso**: da un minimo di 10 grammi fino a 1.000 grammi (per la forma tondeggianti), ad un massimo di 3 Kg (3.000 g) per la treccia e nodino.



Associazione <i>Fior di latte molisano</i> Via Don Giuseppe Mucciardi , 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	
		DOC. DP	
Fior di latte molisano D.O.P.		REV.: 08 04/2024	PAG. 4
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	

È consentita la produzione di “Fior di latte molisano” senza lattosio, a condizione che l'informazione sia indicata, con chiarezza, in etichetta secondo quanto previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.

Articolo 3. Zona di produzione

La zona di produzione, di trasformazione del latte e confezionamento del “Fior di latte molisano” comprende la totalità del territorio amministrativo della Regione Molise.

Articolo 4. Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione di produttori, trasformatori e confezionatori in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, ed attraverso la denuncia tempestiva allo stesso dei quantitativi prodotti. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate a verifiche da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

Articolo 5. Metodo di ottenimento

5.1 Il latte

Il latte destinato alla produzione del formaggio “Fior di latte molisano” proviene da bovine allevate in aziende zootecniche localizzate nel territorio delimitato all'art.3, di razza Frisona, Pezzata Rossa Italiana, Bruna Alpina, Podolica e loro incroci, queste razze sono caratterizzate per la particolare attitudine lattifera e la rusticità. Gli allevamenti hanno pieno accesso ai pascoli naturali delle aree montane che costituiscono oltre quattro quinti (4/5) del territorio regionale. Per la produzione del formaggio “Fior di latte molisano” deve essere utilizzato esclusivamente latte intero, proveniente da una o più mungiture consecutive, che giunga crudo allo stabilimento di fabbricazione con i seguenti parametri: **materia grassa di**



Associazione Fior di latte molisano Via Don Giuseppe Mucciardi, 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	
		DOC. DP	
Fior di latte molisano D.O.P.		REV.: 08 04/2024	PAG. 5
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	

3,5% e sostanze proteiche di 3,2% contenuto minimo, calcolato sul latte di massa (media geometrica mensile di due analisi chimiche da laboratorio accreditato).

5.2 Alimentazione delle bovine.

L'alimentazione del bestiame, il cui latte è utilizzato per produrre il "Fior di latte molisano" è costituita da erba e/o fieno di erbaio polifita in percentuale almeno pari al 60% della sostanza secca totale.

Nella razione alimentare sono previsti inoltre concentrati di **cereali** (mais, orzo, frumento, avena) leguminose (soia, fave, favino, pisello proteico) e loro farine/fioccati, tal quale o sotto forma di mangimi complementari. Inoltre, è consentita la possibilità di usufruire di derivati della lavorazione dei cereali, come crusca e cruschetto di grano tenero, farinaccio di grano duro. Tali alimenti non devono superare il 40% della sostanza secca annuale. Sono consentiti complessi minerali e vitaminici quali integratori.

Non possono essere somministrati alle vacche da latte alimenti che possono trasferire al latte aromi e sapori anomali, tali da alterarne le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche; alimenti che rappresentano fonti di contaminazione o in cattivo stato di conservazione.

Di tali prodotti destinati all'alimentazione degli animali, al fine di non compromettere le caratteristiche qualitative del "Fior di latte molisano" dovute al legame con il territorio, non meno del 60% deve provenire dalla zona geografica definita all'art.3.

Tale percentuale viene soddisfatta dai foraggi (erba/fieno di erbaio polifita) prodotti nell'area indicata all'art. 3, la quale rappresenta la quota di razione correlata alla fibra digeribile.

I mangimi complementari invece, vengono quasi completamente dal di fuori della zona geografica delimitata in quanto il territorio molisano si estende per una superficie di 4.438 Km2 con una conformazione prevalentemente montana, per questa ragione non è vocato storicamente né potrà esserlo in futuro alla produzione di cereali come il mais; pertanto, è necessario consentire l'impiego di concentrati e mangimi complementari provenienti da fuori



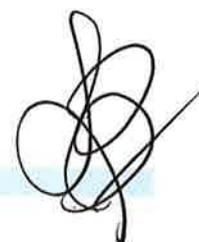
Associazione Fior di latte molisano Via Don Giuseppe Mucciardi , 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	
		DOC. DP	
Fior di latte molisano D.O.P.		REV.: 08 04/2024	PAG. 6
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	

areale perché il territorio delimitato all'art 3 non è nella possibilità di produrli. Tali componenti dell'alimentazione sono necessari in quanto danno un contributo fondamentale alla produzione di energia e amminoacidi necessari principalmente per il metabolismo del microbioma ruminale. Hanno maggiore velocità di degradazione e solubilità ruminale e si intendono quegli alimenti di granulometria inferiore agli 0,8 cm, incapaci di stimolare la contrazione ruminale e che rappresentano la quota di energia (rappresentata principalmente da carboidrati di riserva come l'amido) e di proteina prontamente disponibile per il metabolismo del microbioma ruminale e pertanto svolgono funzione fisiologica di supporto al microbioma, ma non hanno alcuna influenza diretta sulla qualità del latte e del Fior di latte molisano.

5.3. Caseificazione.

Il latte per la produzione del "Fior di latte molisano" deve giungere al caseificio con trasporto in recipienti isotermici, entro **48 ore** dalla prima mungitura. Il latte viene filtrato ed eventualmente pastorizzato/termizzato e successivamente riversato in caldaie polivalenti in acciaio inox e riscaldato a circa 33-38°C. Il latte, così riscaldato, viene subito dopo inoculato con colture di fermenti lattici selezionati (fermentazioni omo-eterolattiche lactobacillus spp. es. Streptococcus Thermophilus). Ottenuta la miscelazione manualmente o anche meccanicamente, viene aggiunto caglio di *vitello/caglio di origine microbica* con tenore di chimosina minimo dell'80%. Il processo di coagulazione dura in media 20-40 minuti, al termine del quale si procede alla rottura della cagliata, che si protrae fino ad ottenere granuli della grandezza di una nocciola. Segue, per fermentazione naturale, la maturazione della cagliata che avviene sotto siero per un tempo variabile, non inferiore alle 2 ore dall'aggiunta dell'inoculo.

È espressamente fatto divieto dell'utilizzo di acidi organici, ovvero di correttori di pH o acidità, di natura chimica.



Associazione <i>Fior di latte molisano</i> Via Don Giuseppe Mucciardi , 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	 
		DOC. DP	
Fior di latte molisano D.O.P.		Rev.: 08 04/2024	PAG. 7
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	

5.4. Filatura, formatura e salatura.

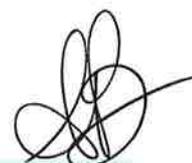
Al termine della maturazione, fino al raggiungimento di un **pH non inferiore a 4,8** la cagliata viene ridotta tradizionalmente in listarelle, poste in appositi recipienti, nei quali con aggiunta di acqua quasi bollente viene sottoposta a filatura. Si passa quindi al procedimento di formatura della pasta così ottenuta, per assicurare ai singoli pezzi la forma e la dimensione previste. Le operazioni di filatura e mozzatura possono essere meccanizzate. I singoli pezzi vengono poi immessi in vasche contenenti acqua fredda, per ottenere rassodamento, ed infine sottoposti a salatura per immersione in salamoia (soluzione acqua e cloruro di sodio). La salatura in alternativa, può essere effettuata anche direttamente in fase di filatura, seguita poi dal rassodamento in acqua fredda.

5.5. Confezionamento.

Il “Fior di latte molisano” deve essere confezionato nell’azienda di produzione all’interno della zona geografica delimitata all’art.3 in quanto si tratta di un prodotto fresco che tende facilmente a deperire. Il “Fior di latte molisano” deve essere confezionato in involucro protettivo e commercializzato in confezioni di diverso peso e/o in singole porzioni, immerso in liquido di governo, costituito da acqua, eventualmente acidulata e salata.

5.6. Conservazione e durata.

Il “Fior di latte molisano” deve essere conservato ad una temperatura compresa entro **+1°C +4°C** e la scadenza deve essere indicata in etichetta. Non è ammesso l'utilizzo di conservanti/additivi.



Associazione <i>Fior di latte molisano</i> Via Don Giuseppe Mucciardi , 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE Fior di latte molisano D.O.P.	COD. PROD	
		DOC. DP	
		REV.: 08 04/2024	
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	PAG. 8

Articolo 6. Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

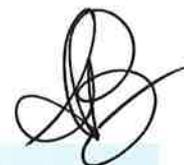
I Sanniti che hanno abitato il territorio molisano hanno fondato e sviluppato la propria organizzazione sociale e militare principalmente sulla pastorizia e l'allevamento di vacche da latte. Erano al pari dei romani grandi consumatori e produttori di formaggi, che commerciavano attraverso le loro efficienti vie di comunicazione.

Numerosi scritti testimoniano che l'invenzione stessa dei formaggi a pasta filata, tra cui il Fior di latte è strettamente legata a questa terra e l'antica pratica della transumanza ha letteralmente plasmato la cultura, il paesaggio, la storia, l'urbanizzazione, la religione, i costumi, la lingua, le festività, l'economia di questo territorio.

Nel **Molise**, negli anni '70 tra gli operatori del settore si va affermando il nome "**Fior di latte molisano**" che si diffonde anche tra i consumatori. Con lo spirito di valorizzare i prodotti lattiero caseari molisani un gruppo di aziende organizzate sotto forma di consorzio - Caseari Molisani Consorziati (C.M.C) presentano i propri prodotti, tra cui il **Fior di latte molisano**, a Milano nel 1977 in occasione della manifestazione Expo – Turismo '77 e ottengono il diploma di merito "**medaglia d'oro**".

Il DM 22615 del 29.12.1988 del Ministero dell'Agricoltura e Foreste – Direzione generale della produzione agricola –Atlante dei prodotti Tipici: **I Formaggi** – a cura dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale inserisce il **Fior di latte molisano** tra i prodotti tipici, identificando come **zona di produzione tutto il territorio molisano**.

Il legame con il territorio e l'ambiente di produzione del "Fior di latte molisano" è determinato da una pluralità di fattori, fra i quali possiamo ricordare la tipicità del latte, che presenta aromi e sapori propri legati all'alimentazione delle vacche con essenze foraggere tipiche locali. L'ambiente pedoclimatico del territorio molisano, pur essendo strutturalmente complesso, sotto l'aspetto agro-zootecnico ha una sua unicità riconducibile alle influenze caratteristiche del clima mediterraneo, che ne condiziona le colture e la stessa vita degli animali. Questa sostanziale unicità fa sì che la produzione del latte risenta principalmente dei fattori locali e si differenzia notevolmente dalle produzioni di altri territori. Il territorio molisano oggetto della DOP Fior di latte molisano dal punto di vista geografico ricade nella zona di congiunzione tra



Associazione <i>Fior di latte molisano</i> Via Don Giuseppe Mucciardi, 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	
		DOC. DP	
Fior di latte molisano D.O.P.	Ed.: 01 DATA.: 03/2020	REV.: 08 04/2024	PAG. 9

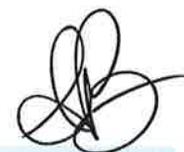
l'Appennino Meridionale e quello Centrale ed è caratterizzato da una situazione geologica molto articolata. Viene considerato come elemento orografico di separazione/raccordo il Massiccio del Matese, con il suo orientamento, nordovest – sudest, caso unico nella catena appenninica, gli conferisce condizioni climatiche particolari, oltre a rappresentare l'ambiente ideale per molte specie e comunità vegetali. Il complesso di queste condizioni spiega la peculiarità che, malgrado sia una regione a modesto sviluppo territoriale, raccoglie ambienti fisici eterogenei che si esprimono attraverso una ricchezza floristica ed un buon grado di complessità fitocenotica, frutto della commistione, ad esempio, tra specie tipiche di ambienti alpini con quelli strettamente mediterranei.

Gli habitat presenti sul territorio favoriscono la biodiversità con un indice molto alto, presenza di un'agricoltura estensiva e conservativa nelle aree montane e ad alto valore naturalistico (il 50% della SAU) con un'elevata presenza di biodiversità negli ecosistemi riconosciuti della Rete Natura 2000 (26% della SAU).

Il territorio molisano costituito prevalentemente da rilievi montuosi e collinari è privo di ampie zone pianeggianti, le brevi distese esistenti sono addossate ai piedi delle alture dalle quali nascono i principali corsi d'acqua che le attraversano. Infatti, più che di pianure si parla di piane, tra cui la piana di Bojano, la piana di Larino, la piana di Venafro. Relativamente all'intero territorio regionale si conferma il basso impatto che l'attività agricola molisana esercita sull'ambiente rispetto a quanto accade nel resto del paese. A questo si deve aggiungere la **ricchezza** rappresentata dalla rete tratturale (460 Km). Una rete che ancora oggi viene mantenuta con il contributo degli agricoltori e dove si può ritrovare un alto livello di biodiversità di flora e fauna.

Sotto il profilo floristico il Molise, secondo il censimento del 2006, conta 2467 entità pari al 32,3% della flora nazionale, che si attesta a 7.634 entità. Il paesaggio vegetale della regione, nonostante la modesta superficie territoriale, presenta dunque un'alta diversità floristica altamente correlata alla presenza di unità ambientali diversificate dal punto di vista climatico, orografico e geomorfologico.

La pastorizia transumante rappresenta l'ultima manifestazione di quello che si definisce come sistema agrario "a campi d'erba", nel quale le attività di allevamento prevalgono su quelle agricole con un regime di campi aperti al pascolo promiscuo.



Associazione Fior di latte molisano Via Don Giuseppe Mucciardi, 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE Fior di latte molisano D.O.P.	COD. PROD	
		DOC. DP	
		REV.: 08 04/2024	
		ED.: 01 DATA.: 03/2020	PAG. 10

Pertanto, le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali del latte sono connesse al territorio attraverso l'alimentazione del bestiame e l'ambiente in cui viene allevato. Infatti, è noto che la composizione del latte, in generale, è strettamente collegata al contesto zootecnico in cui gli animali vivono, e che all'interno del quadro compositivo molto importante risulta il profilo delle sostanze volatili. Il grasso, infatti, è il principale responsabile del sapore e dell'aroma tipico del latte delle diverse specie, inoltre nella frazione lipidica sono disciolti anche la maggior parte degli aromi che provengono dagli alimenti assunti dagli animali, quali ad esempio gli aromi delle essenze pascolive montane. Pertanto, l'alimentazione con fieno ed erba fresca contiene piante erbacee di tantissime varietà ed erbe spontanee autoctone che trasferiscono al latte il sapore caratteristico della zona geografica delimitata, ma anche il loro corredo di proprietà benefiche con una qualità elevata e una maggiore digeribilità.

Tra le specie e influenze floristiche principali è prevalente la *Campanula fragilis*, *Centaurea centauroides*, *Cymbalaria pilosa*, *Geranium asphodeloides*, *Cyclamen hederifolium*, *Asplenium onopteris*, *Brachypodium sylvaticum*, *Phyllirea latifolia*, *Rubia peregrina*, *Rosa sempervirens*, *Lonicera implexa*, *Buglossoides purpureoerulea*, *Viola alba*. Queste piante risultano particolarmente ricche in polifenoli, terpeni, composti carbonilici e altre sostanze volatili che possono partecipare direttamente o indirettamente alla composizione del "flavour" del latte.

Nel complesso le condizioni ambientali e le tecniche di allevamento svolgono un ruolo importante nel determinare il microbiota del latte. Ne sono conseguenza le proprietà organolettiche del Fior di latte molisano descritte all'art.2, tra cui **la struttura tenera, umida, fibrosa e compatta della pasta, un sapore dolce con una punta acidula ed altresì un aroma delicato con retrogusto erbaceo (fieno, erba).**

L'uso di fermenti selezionati aggiunti al latte esalta al massimo le microflora molisane presenti nel latte, conferendo al prodotto quella compattezza, tenerezza ed uniformità di sapori e aromi che rendono il Fior di latte un prodotto unico del Molise.

Contribuisce al legame con l'ambiente anche la qualità dell'acqua del territorio molisano che sotto l'aspetto **idrografico è costituito dai bacini dei fiumi Biferno, Trigno, Fortore, Volturno, Sangro** e dai torrenti e valloni intermedi. L'acqua molisana si fregia del **MARCHIO DI QUALITA'** "Acqua del Molise – Qualità del Matese – Sorgenti Rio Freddo" (di seguito



Associazione <i>Fior di latte molisano</i> Via Don Giuseppe Mucciardi , 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	
		DOC. DP	
Fior di latte molisano D.O.P.		REV.: 08 04/2024	PAG. 11
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	

“Acqua del Matese”).

In primo luogo, l’acqua riveste un ruolo essenziale nell’allevamento, poiché rappresenta un **vero e proprio alimento**, in quanto è necessaria e insostituibile al fine della sopravvivenza degli animali. L’acqua è necessaria per tutti i processi fisiologici quali la digestione, metabolismo e trasporto dei nutrienti, eliminazione dei cataboliti, dissipazione del calore corporeo, mantenimento del bilancio idro-salino del corpo dell’animale. Pertanto, soddisfare i fabbisogni idrici delle vacche da latte tramite acqua di qualità è fondamentale per il raggiungimento del potenziale produttivo quanti-qualitativo e per garantire la salute animale.

In secondo luogo, la quantità e la qualità dell’acqua molisana, risorsa idrica per eccellenza, ne fanno un elemento essenziale ed unico per la costituzione biologica e chimico-fisica dei microelementi dei principali gruppi salini per garantire una composizione bilanciata che si riflette nelle caratteristiche merceologiche e sensoriali legate al territorio e all’ambiente di produzione del Fior di latte molisano.

Infatti, l’acqua viene utilizzata lungo tutto il processo di produzione del Fior di latte molisano, in particolare il processo di filatura raggiunge una composizione e costituzione fino al 70% di acqua, oltremodo il liquido di governo in cui viene conservato il Fior di latte molisano è costituito da acqua. Pertanto, sia durante il processo produttivo che durante la conservazione del Fior di latte molisano nel liquido di governo si generano tutta una serie di **scambi tra formaggio e liquido (acqua)**, che sono determinati da: la composizione stessa del Fior di latte molisano, in particolare il suo tenore di umidità, dalla natura del liquido di governo (acqua), la temperatura di conservazione e la sua durata.

Nel complesso, si verificano assorbimenti o cessioni di acqua dal Fior di latte al liquido di governo di componenti solubili come calcio, lattati, zuccheri o solubilizzanti per attività proteolitica. Questi processi possono portare sia modificazioni strutturali dell’aspetto esterno del Fior di latte, nonché influenzare il sapore e l’odore.

In pratica, l’acqua molisana con un bassissimo residuo fisso e poco dura, con un contenuto di nitrati bassissimo, nonché bassissima concentrazione di sodio, per cui viene definita **leggera**, contribuisce a mantenere inalterato il sapore fresco di latte, l’aroma delicato con retrogusto erbaceo(fieno, erba) e l’odore fragrante di latte delicatamente acidulo tipici del Fior di latte molisano.



Associazione <i>Fior di latte molisano</i> Via Don Giuseppe Mucciardi , 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	
		DOC. DP	
Fior di latte molisano D.O.P.		REV.: 08 04/2024	PAG. 12
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	

Le tecniche di produzione sono rimaste molto simili a quelle del passato. La tradizione e l'alta competenza nella tecnica del coagulo e nella fase di filatura sono elementi distintivi del processo di produzione del Fior di latte molisano, che insieme alle caratteristiche del territorio molisano, ricco di biodiversità e di un patrimonio storico di valore, conferiscono al prodotto una sostanziale unicità.

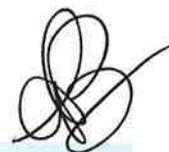
La figura del **filatore** risulta di notevole importanza nel processo di produzione del Fior di latte molisano, per la definizione delle caratteristiche sensoriali del prodotto.

La filatura può essere effettuata con una filatrice aperta, a braccia tuffanti in doppia camera e acqua a perdere ovvero con una filatrice chiusa con acqua a ricircolo. In entrambi i casi la figura del filatore è fondamentale perché con la misurazione del pH e della temperatura e soprattutto grazie alla sua esperienza, definisce la consistenza fibrosa del Fior di latte molisano che vuole ottenere, i tempi di sosta nelle varie camere della pasta filata e la temperatura dell'acqua di filatura. La filatura effettuata in questo modo assicura il giusto nervo al **Fior di latte molisano**, apprezzabile visivamente tagliandolo lungo fibra, oppure spezzandolo con le mani dove è possibile notare le fibre nel verso della filatura. Nella degustazione se ne apprezza la leggera ma necessaria "fibrosità".

Articolo 7. Controlli

I controlli saranno svolti da un organismo autorizzato, conformemente a quanto disposto dall'articolo 37 del Regolamento (UE) n. 1151/2012.

La struttura designata per i controlli del Fior di latte molisano è **ICEA – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale** con sede in Via G.Brugnoli 15, 40122 Bologna (Italy); C.F. e Partita IVA 02107241206; Tel +39 051 272986; Fax +39 051 232011; e-mail: info@icea.bio; PEC: icea.abruzzo@iceapec.info .



Associazione <i>Fior di latte molisano</i> Via Don Giuseppe Mucciardi, 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD DOC. DP REV.: 08 04/2024	 PAG. 13
	Fior di latte molisano D.O.P.	Ed.: 01 DATA.: 03/2020	

Articolo 8. Confezionamento ed etichettatura

1. Sulle confezioni deve essere apposto, all'atto dell'immissione al commercio, il logo che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, (evidenziando se è stato utilizzato **latte crudo** o **termizzato / pastorizzato**);
2. Inserire simbolo europeo della **DOP**;
3. **Il Logo** è composto da una figura a forma di goccia di latte con la punta rappresentante i monti e all'interno nella parte inferiore linee geometriche semicircolari (colline) con colori rappresentanti la bandiera italiana. Centralmente nella parte superiore della figura compare una corona che sta a significare che il "**Fior di latte**" è il re dei formaggi freschi. Nella parte inferiore del LOGO descritto compare la scritta "**Fior di latte molisano**" **D.O.P.**




Associazione Fior di latte molisano Via Don Giuseppe Mucciardi, 5 86020 Campochiaro (CB) - Italia Codice Fiscale: 92077210703	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	COD. PROD	
		DOC. DP	
Fior di latte molisano D.O.P.		REV.: 08 04/2024	Ed.: 01 DATA.: 03/2020
		Ed.: 01 DATA.: 03/2020	
			PAG. 14

Il **LOGO** della denominazione ha le seguenti caratteristiche cromatiche e grafiche:

Scritte	Caratteri
Fior di latte molisano	Yeah Violette
Colori	Pantone + CMYK
Fior di latte molisano	Pantone 2925 C C 79 M 33 Y 0 K 0
Corona	Pantone 2925 C C 79 M 33 Y 0 K 0
Bordo goccia di latte	Pantone 2925 C C 79 M 33 Y 0 K 0
Onde mare interno goccia di latte	Pantone 2925 C C 79 M 33 Y 0 K 0
Colline Verde tricolore (Italian flag)	Pantone 355 C C 96 M 4 Y 100 K 0
Colline Bianco tricolore (Italian flag)	Bianco C 0 M 0 Y 0 K 0
Colline Rosso tricolore (Italian flag)	Pantone 485 C C 2 M 95 Y 94 K 0

4. La **dimensione** del **LOGO** sopra descritto non deve mai essere inferiore a mm 15 di base ed essere posizionato sulla confezione in rispetto della normativa sulla etichettatura alimentare, al fine di consentire una adeguata leggibilità e riconoscibilità. Ove trattasi di singola porzione imbustata, l'involucro deve riportare il **LOGO** rispettando la dimensione minima indicata.



IL PRESIDENTE
Associazione
Fior di latte molisano
 Alessia Boriati

