



芳提娜原产地名称保护（DOP）级别奶酪

DOP 级别的芳提娜奶酪是瓦莱达奥斯塔大区（Valle d' Aosta）的标志性食品。

DOP 芳提娜奶酪的产地属原产地名称受保护区域，它具有浓郁的牛奶香气、无与伦比的甘甜口味以及入口即化的柔软口感。

产区

DOP 芳提娜奶酪的生产区域在瓦莱达奥斯塔自治区的领土内。

历史

芳提娜（Fontina）这个名字似乎起源于一个叫做 Fontin 的高山牧场；其他起源版本则与一个名叫 Fontinaz 村庄有关。但是，该名称还可能源自古老的法语词语“fontis”或“fondis”，意指这种奶酪具有在加热中融化的特征。

芳提娜（Fontina）一词最早出现在韦尔切利市医生潘塔莱内·迪·孔菲耶恩扎（Pantaleone di Confienza）于 1477 年所撰写的《Summa Lacticinorum》（中世纪时期的奶酪）一书中。而对此奶酪的第一次分类则要追溯到 1887 年，当时洛迪市乳制品实验站在其年鉴将其定义为“瓦莱达奥斯塔芳提娜奶酪”。上世纪 30 和 40 年代，在与索兹杜尔克斯市的阿尔卑斯实验站和都灵家畜和乳制品研究所的合作下，意大利农业和森林管理部对芳提娜进行了第二次分类。1955 年，《意大利共和国总统法令》授予芳提娜法定产区（DOC）认证。但是直到 1957 年，才出现对芳提娜奶酪的第一次系统性分类：朱利奥·安吉洛·内格里（Giulio Angelo Negri）在其撰写的《Il casaro valdostano》（瓦莱达奥斯塔的奶酪制作人）一书中系统整理了之前所有关于芳提娜的研究。

在上世纪 60 年代，意大利的农业和乳畜业领域发生了一场革命。乳制品行业增加了新的加工和销售技术，并淘汰了本地品种。但是，本地产品得以幸存，并且它们一直在不断提升自身质量和品牌知名度。

1995 年，欧盟委员会将芳提娜奶酪和其他 6 种意大利奶酪一起列为原产地名称保护（DOP）等级产品。



生产方法

我们使用全脂牛奶和生奶生产，此类牛奶必须在挤奶后数小时内处理。我们将牛奶加热到最高 36° C，然后用小牛凝乳酶将其凝结。接着我们将凝乳分成玉米粒大小的乳粒，然后将其加热约半小时直至达到 48°C，以便将乳清从中分离出来。在此名为“旋转”的阶段结束后，先将奶团静置 10 分钟，然后将其放入带有酪蛋白标志（产品的递增编号）的模具中。最后将奶团放在其中压制约 12 小时，期间不断翻转以便成形。在最后一次翻转奶酪的时候，我们会使用芳提娜保护联合企业（CTF）的识别性模具将包括制造商的识别代码在内的信息刻印在奶酪平坦的一面上。最后，我们对奶酪进行盐腌，然后把它放置在自然、潮湿和寒冷的洞穴中熟化，此过程至少持续三个月。

外观和味道

DOP 芳提娜奶酪具有紧凑和稀薄的深棕色外皮，此颜色的深浅取决于奶酪的年龄。半热的奶酪团柔软且富有弹性，全身带有特别的孔洞，入口即化。它的颜色在象牙白色和稻草深黄色之间，且味道甘甜而细腻。

储存和使用方法

DOP 芳提娜在 10-12° C 的潮湿环境中保存时状态最佳。如果放在木板上，效果更好。若储存在冰箱中，则需用保鲜袋装起然后放置于最温暖的隔层中。切口处应用箔纸覆盖，并在食用前约一个小时将箔纸取下。它可以用于佐餐或烹饪美食。当然，最著名的基于 DOP 芳提娜的佳肴是“瓦莱达奥斯塔奶酪火锅”。芳提娜也常与烤面包片一起食用，或用于制作开胃菜和第一道菜（玉米粥、意大利小团子、可丽饼等），或单独当作简单的零食来享用。它能与白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒完美搭配。

DOP 芳提娜奶酪的数据

- 冬季生产者：80 个左右。
- 牧场：大约 200 个。
- 高山牧场的最大海拔高度：2500 米。



- 奥斯塔山谷奶牛品种：3 个。
每天挤奶次数：2 次。
- 奶酪制作的温度：48 度。
- 最短成熟期：80 天。
- 熟化洞穴的温度：5-12 度。
- 熟化洞穴的湿度：90%。
- 芳提娜奶酪的重量：7.5-12 公斤。
“ de Funtina” 家庭相识于 1200 年。
- 1955 年被授予法定产区（DOC）食品认证。
- 1995 年被授予原产地名称保护（DOP）食品认证。
- 芳提娜奶酪中的不饱和脂肪酸百分比：30%。
- 芳提娜奶酪中的饱和脂肪酸百分比：58%。
- 制造 1 个芳提娜奶酪所需牛奶：100 升。
- 瓦莱达奥斯塔种牛数量：17,000 头。
- 每年芳提娜奶酪产量：40 万块。

联合企业

DOP 芳提娜生产者和保护联合企业成立于 1957 年，专门负责监督芳提娜奶酪产品的生产和销售，并确保其商标符合芳提娜生产规章的要求。在运营的第一年，本企业为 75,000 个奶酪贴上了商标。十年后这个数量达到 150,000 个，并在上世纪八十年代翻了一倍。1995 年，欧盟委员会将芳提娜奶酪和其他 6 种意大利奶酪一起列为原产地名称保护（DOP）认证产品。

DOP 芳提娜生产者和保护联合企业



本联合企业最初成立于 1957 年，当时名为芳提娜生产者联合企业，后改为 DOP 芳提娜生产者和保护联合企业。本企业专门负责监督芳提娜奶酪产品的生产和销售，并为奶酪刻上符合生产规章要求的芳提娜烙印。

DOP: 原产地名称保护

1993 年 7 月 14 日，芳提娜生产者联合企业会向欧盟委员会提交了瓦莱达奥斯塔奶酪的“原产地名称保护（DOP）”的认证申请，当时该奶酪享有“法定产区（DOC）”等级食品的美誉。

1995 年 12 月，欧盟委员会在法规草案中将芳提娜奶酪和其他 6 种意大利奶酪一起列为原产地名称保护（DOP）认证产品。

联系方式

DOP 芳提娜生产者和保护联合企业

地址：Regione Borgnalle, 10/L 11100 AOSTA Italia

电话：0165 44091

传真：0165 262159

电子邮箱：info@consorzioproduttorifontina.it