

## **Disciplinare con modifiche**

### **ART. 1**

La denominazione di origine protetta "Provolone Valpadana ", di seguito indicata con la sigla DOP, è riservata, al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'articolo 2 e avente i requisiti fissati all'articolo 3.

### **ART. 2**

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Provolone Valpadana" comprende il territorio amministrativo di seguito specificato;

Regione Lombardia: l'intero territorio amministrativo delle province di Cremona e Brescia;

i comuni di Torre Pallavicina, Pumenengo, Calcio, Romano di Lombardia, Fontanelle, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinante, Bolgare, Telgate, Cividate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano e Calvenzano ricadenti nella provincia di Bergamo;

i comuni di Asola, Acquaneгра sul Chiese, Casalmoro, Canneto sull'Oglio, Casalromano, Bozzolo, Rivarolo Mantovano e Roverbella ricadenti nella provincia di Mantova;

i comuni di San Rocco al Porto, Caselle Landi, Castelnuovo Bocca d'Adda, Guardamiglio, Santo Stefano Lodigiano, Corno Giovine, Cornovecchio, Meleti, Maccastorna, Senna Lodigiana, Somaglia, Fombio, San Fiorano, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertinico, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto, Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Segugnago, Borghetto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Villanova del Sillaro, Mairago, Cavenago d'Adda, San Martino in Strada, Massalengo, Pieve Fissiraga, Conegliano Laudense, Lodi, Corte Palasio, Crespiatica, Abbazia Cerreto, Boffalora d'Adda ricadenti nella provincia di Lodi.

Regione Veneto: l'intero territorio amministrativo delle province di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo.

Regione Emilia Romagna: l'intero territorio amministrativo della provincia di Piacenza.

Provincia autonoma di Trento: i comuni di Ala, Avio, Besenello, Brentonico, Bleggio Superiore, Bleggio Inferiore, Calliano, Folgaria, Isera, Lomaso, Nomi, Nogaredo, Mori, Ronzo Chienis, Rovereto, Trambileno, Vallarsa, Volano, Arco, Dro, Molina di Ledro, Nago-Torbole, Riva del Garda, Terragnolo, Pomarolo, Villa Lagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica Terme, Terlago, Vezzano, Padergnone, Calavino, Lasino, Cavedine, Drena, Tenno, Fivà, Grigno, Cinte Tesino, Castello Tesino, Pieve Tesino, Ospedaletto, Ivano Fracena, Strigno, Samone, Bieno, Spera, Scurelle, Carzano, Villa Agnedo, Castelnuovo, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Ronchi Valsugana, Borgo Valsugana, Roncegno Terme, Novaledo, Levico Terme, Vignola-Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palù del Farsina, S.Orsola Terme, Bedollo, Baselga di Pinè, Fornace, Civezzano, Pergine Valsugana, Tenno, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Centa S. Nicolò, Lavarone, Luserna.

### **ART. 3**

La denominazione di origine «Provolone Valpadana» é riservata al formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero, ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui al precedente art. 2.

Produzione - Il formaggio Provolone Valpadana è prodotto con latte crudo di vacca intero raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore dalla prima mungitura, ad acidità naturale di fermentazione, che può subire:

- per la tipologia dolce e per la tipologia piccante formati fino a 6 kg - il trattamento termico nella misura massima della pastorizzazione;
- per la tipologia piccante – il trattamento termico della termizzazione.

#### Alimentazione del bestiame

L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50%, dalla zona di origine, viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età. Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione.

I foraggi ammessi sono: foraggi freschi – foraggi freschi da prati stabili od avvicendati.

Le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile prolifera, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturco, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino;

fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroseccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi;

paglie: di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale;

insilati; trinciati; fieni silo.

Mangimi ammessi (elenco delle materie prime per mangimi, raggruppate per categorie ad integrazione dei foraggi).

Cereali e loro derivati: mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale: granelle, sfarinati e relativi derivati sia essiccati che insilati, compresi gli schiacciati, i derivati trattati termicamente come fiocchi, gli estrusi, i micronizzati;

pastoni di mais: spiga integrale del mais sfarinata in pastone integrale di mais o in pastone di pannocchia; granella umida sfarinata in pastoni di farina umida.

Semi oleaginosi loro derivati: soia, cotone, girasole, lino: granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici.

Tuberi e radici, loro prodotti: patata e relativi derivati.

Foraggi disidratati: essenze foraggere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati.

Derivati dell'industria dello zucchero: polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate;

melasso e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

Semi di leguminose, carrube: pisello proteico, fave, favine: granelle, sfarinati e relativi derivati;

carrube: essiccate e relativi derivati.

Grassi: grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da oli di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati. Sono ammessi oli di pesce come supporti per «additivi» e «premiscele».

Minerali: sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione.

Additivi: vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici.

Varie: e' ammesso l'utilizzo di lieviti inattivati.

Rintracciabilità e tracciabilità del prodotto e delle materie prime.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevamenti, dei caseificatori e degli stagionatori nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono

assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Ciascuna forma di Provolone Valpadana riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia dell'individuazione della stessa in ogni fase del processo, fino all'eventuale confezionamento, mentre, per i formati fino a 6 kg, la rintracciabilità è garantita dalla documentazione aziendale, sulla quale vengono riportati i dati relativi a numero di pezzi, peso e data di produzione.

#### Produzione

La coltura di fermenti lattici utilizzata in lavorazione deve essere siero innesto naturale, proveniente da siero residuo della lavorazione precedente, che può essere sottoposto al processo di concentrazione; il siero innesto può essere integrato con ceppi isolati da siero innesto di «Provolone Valpadana» di buona qualità; in caso di documentato scadimento delle sue caratteristiche, il siero innesto può provenire, eventualmente e saltuariamente, da caseificio certificato per la medesima produzione; i sieri innesti devono essere lasciati acidificare fino ad ottenere la giusta acidità (massimo 26° SH/50 ml).

La coagulazione, a temperatura di 36°- 39°C, è ottenuta secondo le seguenti modalità:

- per la tipologia dolce, con caglio di vitello ove e' consentita la presenza di una percentuale di agnello e/o di capretto;
- per la tipologia piccante, con caglio di capretto e/o di agnello.

La filatura della pasta, nel rispetto degli usi leali e costanti, viene effettuata dopo fermentazione naturale lattica in modo continuativo esclusivamente su coagulo ottenuto nello stesso caseificio nel quale e' avvenuta la lavorazione del latte; il pH di filatura dovrà essere di 4,70-5,20.

La modellatura è effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi.

Il formaggio così ottenuto viene posto in acqua fredda o refrigerata per il rassodamento.

Le forme passano, successivamente, alla fase della salatura in salamoia, per un periodo di tempo variabile, in relazione al peso della forma, da poche ore fino a trenta giorni.

Prima dell'entrata nel magazzino di stagionatura, le forme possono essere sottoposte ad asciugatura.

Il formaggio può essere trattato in superficie con gli additivi alimentari previsti dalle norme di legge; in alternativa può essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo fabbricato a norma di legge; è consentito l'uso di paraffina.

La stagionatura è effettuata in ambienti idonei per temperatura ed umidità, all'interno della zona di produzione.

Il periodo di stagionatura può variare come segue:

fino a 6 kg: stagionatura minima 10 (dieci) giorni;

oltre i 6 kg: stagionatura minima 30 (trenta) giorni;

oltre 15 kg e solo per la tipologia piccante: stagionatura minima 90 (novanta) giorni;

oltre 30 kg con marchiatura P.V.S., tipologia piccante: stagionatura oltre 8 mesi.

Il formaggio può essere affumicato.

Il peso è variabile in relazione alla forma.

La forma, differenziata, può essere: a salame, a melone, tronco-conica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno.

La crosta si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno. E' ammessa l'assenza di crosta per la tipologia dolce destinata alla successiva porzionatura e relativo confezionamento.

La pasta è generalmente compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; è consentita una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre è caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura; il colore è generalmente giallo paglierino.

Il sapore è delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello, utilizzati da soli o congiuntamente.

Il tenore massimo di acqua non deve essere:

- superiore al 46% per tutta la tipologia dolce e nella tipologia piccante fino a 6 kg;
- superiore al 43% nella tipologia piccante oltre i 6 kg.

Il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 44% e superiore a 54%.

Marchiatura - Il marchio che identifica la D.O.P. Provolone Valpadana è così individuato:

- carattere scrittura ERAS;
- pantone process color – 356 CVC – 293 CVC – 123 CVC – 179 CVC per il logogramma 418 CVC;
- quadricromia – 100% ciano 90% giallo 25% nero.

Il marchio può essere utilizzato anche in versione monocromatica.

Tutte le forme intere devono riportare il logo della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana, che deve essere riprodotto su idoneo supporto inviolabile (metallo, plastica).

L'apposizione del marchio deve avvenire all'immissione delle forme nei magazzini di stagionatura. Per le pezzature più piccole (fino a 6 kg) l'apposizione del marchio potrà avvenire all'uscita del magazzino di stagionatura, mentre all'immissione in magazzino potrà essere individuato un adeguato sistema aziendale che ne garantisca l'immediata evidenza.

Il formaggio Provolone Valpadana, prima della commercializzazione in forme intere, potrà essere personalizzato con l'ausilio di strisce di carta, etichette, sacchi o materiale equivalente. Per ciascuna delle predette personalizzazioni dovrà obbligatoriamente essere riportato il logo e la citazione, per esteso, della Denominazione di Origine Protetta "Provolone Valpadana", in misura non inferiore alla sesta parte (un sesto) dello spazio occupato dalla marca commerciale, con esclusione dei formati fino a 6 kg.

Nel caso di marchiatura con timbro ad inchiostro, deve essere indicata, nei limiti suesposti, la denominazione "Provolone Valpadana", escludendo l'obbligo della indicazione del logo del prodotto.

A partire dal compimento dell'ottavo mese di stagionatura, i detentori del Provolone Valpadana, esclusivamente nella tipologia piccante, possono richiedere l'apposizione a fuoco del marchio "P.V.S.", acronimo di Provolone Valpadana Stagionato. Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve superare una verifica tecnica ad opera e cura di personale specializzato, espressamente richiesta dal detentore del formaggio ed a carico dello stesso. L'esame selettivo riguarderà l'aspetto esterno della forma (non deve presentare frezzature ed il suono, alla battitura, deve risultare omogeneo), la struttura della pasta (con sfogliatura, privo di occhiature e non elastica), il colore (bianco tendente al giallo paglierino), il sapore (presenza del pizzicore del piccante e non salato) e l'aroma (intenso in combinazione con l'odore).

Confezionamento – il logo del prodotto, comprensivo della denominazione, deve essere riprodotto sulle confezioni destinate al consumatore finale in proporzione all'imballaggio utilizzato in misura non inferiore al 10% dello spazio disponibile. La denominazione Provolone Valpadana dovrà essere indicata con il medesimo carattere. L'indicazione "Denominazione di Origine Protetta" può essere sostituita dall'apposizione in etichetta del simbolo comunitario.



#### ART. 4

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'Organismo di controllo CSQA Certificazioni, Via S. Gaetano n. 74, Thiene (VI) 36016, Tel. +39.0445.313011 – Fax +39.0445.313070, e-mail: csqa@csqa.it.

#### ART. 5

L'area geografica di produzione comprende parte della Pianura Padana e si caratterizza per la buona produzione di foraggi, per le grandi quantità di latte disponibili e per le condizioni climatiche particolarmente idonee all'alimentazione e all'allevamento delle razze bovine da latte. È grazie a questi fattori ambientali che nell'area di produzione si sono creati i presupposti per la produzione del formaggio Provolone Valpadana.

Il Provolone Valpadana è un formaggio a pasta filata. Questa tipologia, pur traendo le sue origini dai territori del sud Italia, grazie alla capacità dell'arte casearia padana, che non difettava di conoscenze tecniche né tanto meno di disponibilità di materia prima su cui lavorare, si è potuta affermare nelle aree settentrionali con tale produzione.

Nella produzione del Provolone Valpadana assumono particolare rilevanza l'utilizzo del siero innesto naturale proveniente dal siero residuo della lavorazione precedente, la maestria dei

caseari della zona nell'usare sapientemente diversi cagli, di agnello, di capretto e di vitello, e la manualità e la perizia nella fase di filatura e lavorazione della pasta.

Il Provolone Valpadana si caratterizza per il suo sapore delicato fino alla stagionatura di tre mesi, più pronunciato verso il piccante con l'avanzare del tempo e a seconda del tipo di caglio utilizzato.

Il Provolone Valpadana inoltre ha diverse forme, a salame, a melone, tronco-conica, a pera e dimensioni che possono superare i 30 kilogrammi. La pasta è compatta, ma non asciutta, a differenza dei formaggi a pasta filata dell'Italia meridionale che, per le loro ridotte dimensioni, possono stagionare e diventare piccanti solo asciugandosi e trasformandosi in formaggio da grattugia.

Il Provolone Valpadana si produce nell'area geografica dalla seconda metà dell'Ottocento e benché la tipologia del formaggio a pasta filata sia di origine meridionale, nel Novecento si è affermato come prodotto dell'Italia settentrionale come testimoniano le opere di Besana (1916) e del Fascetti (1923).

Il diffondersi della produzione del Provolone Valpadana fu favorito dalle capacità tecniche di caseificazione proprie dei produttori padani sviluppatesi nel tempo, grazie alle caratteristiche dell'area geografica particolarmente idonee all'allevamento di vacche che offriva grandi quantità di latte per la trasformazione. Tra gli elementi caratterizzanti il metodo di produzione del Provolone Valpadana vi è l'utilizzo del siero derivante dalla lavorazione precedente come siero-innesto per la lavorazione successiva. Questa modalità costituisce un elemento di grande caratterizzazione sia territoriale sia del metodo di produzione del Provolone Valpadana, raramente utilizzato nella produzione di altri formaggi. L'affinarsi delle tecniche produttive ha inciso su alcune caratteristiche merceologiche tra le quali la diversità delle forme e delle dimensioni del Provolone Valpadana, senza mutarne le caratteristiche fondamentali. Le differenti forme e dimensioni del Provolone Valpadana sono il risultato dell'abilità dei caseificatori della zona geografica nell'operazione di filatura, abilità che consiste nel rendere la pasta così malleabile da poter essere lavorata in diverse forme e dimensioni anche notevoli. Proprio queste caratteristiche merceologiche sono da attribuire all'area geografica di produzione perché è in quest'area che sono state generate e tramandate. Inoltre, la coesistenza di due diverse tipologie dolce e piccante è il risultato della grande capacità dei caseificatori di utilizzare cagli diversi che determina la possibilità di ottenere nel Provolone Valpadana, pur in presenza di un processo di lavorazione affine, i sapori delicati o piccanti tipici del prodotto rispettivamente con formati dal peso più contenuto con stagionatura più breve e formati dal peso notevole con una più lunga stagionatura con pasta compatta e mai asciutta al punto da dover essere grattugiata come nei più tipici formaggi a pasta filata del meridione.