

RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE

«Provolone Valpadana»

Denominazione di origine protetta registrata con Reg. (CE) n. 1107/96 del 12 giugno 1996.
Disciplinare modificato con Reg. (CE) n. 584/11 del 17 giugno 2011.

Richiedente

Consorzio tutela Provolone Valpadana
Piazza Marconi, 3 – 26100 Cremona (CR)
Tel. 0372.30598
Fax 0372.457078
www.provolonevalpadana.it/

Sintesi del disciplinare

Tipo di prodotto

1.3 Formaggi

Caratteristiche del prodotto

La denominazione di origine «Provolone Valpadana» è 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.

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. È 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%.

Zona geografica di produzione

L'intero territorio delle provincie di Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, e comuni contigui delle provincie di Bergamo, Mantova, Lodi, e della provincia autonoma di Trento formanti un'unica area geografica.

Metodo di ottenimento del prodotto

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 e 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 da prati stabili od avvicendati, essenze foraggere, fieni ottenuti dall'essiccamento in campo delle essenze foraggere, paglie di cereali, insilati, trinciati, fieni silo. I mangimi ammessi sono: cereali e loro derivati, pastoni di mais, semi oleaginosi loro derivati, tuberi e radici, foraggi secchi, derivati dell'industria dello zucchero tra i quali melasso e/o derivati solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5 % della sostanza secca della razione giornaliera. Sono

inoltre ammessi: semi di leguminose e carrube essiccate e relativi derivati, grassi, sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione ed additivi quali vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici. E' ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele».

Produzione - Il formaggio Provolone Valpadana è prodotto con latte crudo di vacca intero,

Si aggiungono le parole

« conservato alla stalla e trasportato ad una temperatura non superiore a 12°C, »

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

Si aggiungono le parole

« 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.

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 è 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 è 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

Si eliminano le parole

« con una concentrazione salina massima di 22 Be', »

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**.

La **stagionatura** è effettuata in ambienti idonei per temperatura ed umidità, all'interno della zona di produzione. Il formaggio in stagionatura può essere rivestito con materiali ricoprenti che possono contenere E 202, E 203, E 235 nei limiti di legge; in alternativa può essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo; è consentito l'uso di paraffina.

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.

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.

Si aggiungono le parole

« mentre per i formati fino a 6kg la rintracciabilità è garantita dalla documentazione aziendale, sulla quale vengono riportati i dati relativi a numero di pezzi, peso e data di produzione. »

Legame con la zona geografica

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 il 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 di 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.

Struttura di Controllo

Nome: CSQA Certificazioni

Indirizzo: via S. Gaetano, 74 – 36016 Thiene (VI)

Tel. +39 0445 313011 - Fax. +39 0445 313070

E-mail: csqa@csqa.it

Sito: www.csqa.it

Designazione e presentazione

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.

Si aggiungono le parole

« 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.