

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 della modifica proposta

A integrazione delle modifiche proposte il 13 aprile 2016, la cui descrizione è pubblicata nel BURERT n. 144 del del 18.05.2016 periodico (Parte Seconda), e sulle quali è stato espresso il parere positivo della Regione Emilia-Romagna con la determinazione n. 11419 del 15 luglio 2016, è stata proposta la seguente modifica del disciplinare:

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.

Le parole

« È ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele» »

Sono sostituite dalle parole

« È ammesso l'utilizzo di lieviti inattivati »