

INTEGRAZIONE ALLA RICHIESTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE

«Provolone Valpadana»
Denominazione di Origine Protetta
Reg. (CE) n. 1107/1996

Modificata con:

- Reg. (UE) n. 1053/2012 del 7 novembre 2012
- Comunicazione CE del 26 marzo 2019
- DM del 22 giugno 2023

Richiedente

Consorzio tutela Provolone Valpadana
Piazza Marconi 3, 26100 Cremona
Tel. 0372 30598
segreteria@provolonevalpadana.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “PROVOLONE VALPADANA”	
DISCIPLINARE VIGENTE	DISCIPLINARE PROPOSTO CON L’INTEGRAZIONE E LA DOMANDA DI MODIFICA
Articolo 1 e 2 Articolo 3 Zona di produzione 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, 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 e per la tipologia piccante formati fino a 6 kg - il trattamento termico nella misura massima della pastorizzazione;	Nessuna modifica richiesta INVARIATI Articolo 3 Zona di produzione 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, 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 sia il trattamento termico della termizzazione che della pastorizzazione, secondo le vigenti normative.

- per la tipologia piccante – il trattamento termico della termizzazione.	
---	--