

**Disciplinare di produzione  
della denominazione di origine protetta  
«Provolone Valpadana»**

**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, Calcinate, 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 Giovane, Corno Vecchio, 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, Fivè, 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, Novaldo, Levico Terme, Vignola, Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palù del Farsina, S.Orsola Terme, Bedollo, Baselga di Pinè, Fornace, Civezzano, Pergine Valsugana, Tenna, 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 - 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.

I foraggi ammessi sono: foraggi freschi – foraggi freschi da prati stabiliti od artificiali o sfalciati.

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

fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione 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; granelle umide 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 olii di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati. Sono ammessi olii 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 lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele».

### **Rintracciabilità e tracciabilità del prodotto**

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.

### **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, é ottenuta secondo le seguenti modalità:

- per la tipologia dolce, con caglio di vitello ove é 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 é 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 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** é 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; é 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.

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** é generalmente compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; é consentita una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre é caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura; il colore é 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%.

**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 in magazzino.

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 della D.O.P..

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 la espertizzazione, 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 marchio, 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'acronimo DOP, anche puntato.