

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI  
MINISTRI 9 aprile 1993.

Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio  
«Provolone Valpadana».

IL PRESIDENTE  
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 10 aprile 1954, n. 125, concernente la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi;

Vista la legge 5 gennaio 1955, n. 5, recante modificazioni agli articoli 3 e 14 della suddetta legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 5 agosto 1955, n. 667, concernente norme regolamentari per l'esecuzione della citata legge n. 125;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269, con il quale è stata riconosciuta la denominazione tipica del formaggio «Provolone»;

Vista la domanda presentata dal Consorzio del formaggio tipico «Provolone» tendente ad ottenere ai sensi dell'art. 3 della citata legge 10 aprile 1954, n. 125, il riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Provolone Valpadana»;

Visto l'art. 2 della legge 12 gennaio 1992;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi, costituito ai sensi dell'art. 4 della richiamata legge n. 125, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 18 del 23 gennaio 1990;

Esaminate le istanze e controdeduzioni avverso il predetto parere del Comitato tutela formaggi che ha riesaminato in una successiva riunione la specifica materia integrando l'avviso di cui al comma precedente;

Ritenuto di accogliere selettivamente le suddette istanze e controdeduzioni anche alla luce della posizione evidenziata dal Comitato nazionale tutela formaggi, per quanto concerne il disciplinare di produzione del formaggio «Provolone Valpadana», con particolare riguardo alla delimitazione territoriale;

Considerato che tale formaggio, già riconosciuto a denominazione tipica ai sensi del citato decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269, è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dai metodi tradizionali di preparazione esistenti nella zona di produzione;

Ritenuto per i motivi esposti di accogliere la domanda intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine, in quanto rispondente alle caratteristiche e ai requisiti previsti dalla normativa in materia;

Viste le risultanze della apposita conferenza dei Servizi indetta ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241;

Su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la denominazione di origine «Provolone Valpadana» al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'articolo 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4, nel contempo sono abrogate le disposizioni relative al riconoscimento della denominazione tipica «Provolone», di cui al decreto del Presidente della Repubblica 30 ottobre 1955, n. 1269.

Art. 2.

1. 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, Fontanella, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinato, Bolgare, Telgate, Cividate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano e Calvenzano ricadenti nella provincia di Bergamo;

i comuni di Ásola, Acquanegra sul Chiese, Casalmòro, 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, Bertoneco, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Senna Lodigiana, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Secugnago, 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 (Lodigiano) ricadenti nella provincia di Milano.

*Regione Veneto:*

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

*Regione Emilia-Romagna:*

l'intero territorio amministrativo della provincia di Piacenza.

*Provincia autonoma di Trento:*

i comuni di Ala, Avio, Besanello, Brentonico, Bieggio Superiore ed Inferiore, Calliano, Folgaria, Isera, Lomaso, Mori, Ronzo Chienis, Rovereto, Trambileno, Vallarsa, Volano, Arco, Dro, Molina di Ledro, Nago, Riva del Garda, Terragnolo, Pomarolo, Villalagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica, 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, Villagnedo, Castelnuovo, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Ronchi, Borgo, Roncegno, Novaledo, Levico, Vignola Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palù del Fersina, S. Orsola, Bedollo, Baselga di Pinè, Fornace, Civezzano, Pergine, Tenna, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica, Caldorazzo, Centa, Lavarone, Luserna.

Art. 3.

1. 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 di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico e rispondente allo standard produttivo di seguito elencati:

coagulazione ottenuta con caglio di vitello lattante ovvero di capretto e di agnello, quest'ultimi utilizzati da soli o congiuntamente;

filatura della pasta nel rispetto degli usi leali e costanti effettuata dopo fermentazione naturale lattica in modo continuativo esclusivamente su coagulo ottenuto nello stesso caseificio nel quale è avvenuta la lavorazione del latte;

modellatura effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi; successivamente la pasta deve essere sottoposta alla salatura in salamoia per un periodo di tempo variante da 12 ore fino a 25 giorni in relazione al peso della forma;

stagionatura effettuata secondo l'uso tradizionale, appendendo le forme in ambienti idonei per temperatura ed umidità. Il periodo minimo è di 30 giorni. Il prodotto può essere affumicato;

forma: 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;

peso: da 0,500 kg a 100 kg; più specificatamente da 0,500 kg a 6 kg per il formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura di breve periodo; da oltre 6 kg a 100 kg per il formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura in genere superiore ai tre mesi;

crosta: liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno;

pasta: compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura; colore leggermente paglierino;

sapore: 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;

grasso sulla sostanza secca: 44%.

Art. 4.

1. Il formaggio a denominazione di origine «Provolone Valpadana» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli estremi della decretazione con cui si è riconosciuta la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 9 aprile 1993

*Il Presidente del Consiglio dei Ministri*  
AMATO

*Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste*  
DIANA

*Il Ministro dell'industria  
del commercio e dell'artigianato*  
GUARINO

