

Disciplinare di produzione
della DOP «Provolone Valpadana»

Art. 1.

La denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», di seguito indicata con la sigla DOP, e' riservata, al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 e avente i requisiti fissati all'art. 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, Civate al Piano, Mornico al Serio, Palosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano e Calvenzano ricadenti nella Provincia di Bergamo;

i Comuni di Asola, Acquanegra 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 Giovine, Cornovecchio, Meleti, Maccastorna, Senna Lodigiana, Somaglia, Fombio, San Fiorano, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertonico, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto, Lodigiano, Orio Litta, 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 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, Fiave', 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, Novaledo, Levico Terme, Vignola-Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palu' del Fersina, Sant'Orsola Terme, Bedollo, Baselga di Pine', Fornace, Civezzano, Pergine Valsugana, Tenno, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Centa S. Nicolo', Lavarone, Luserna.

Art. 3.

La denominazione di origine «Provolone Valpadana» e' riservata al formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero,

ad acidita' naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui al precedente art. 2.

Produzione - Il formaggio «Provolone Valpadana» e' 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 sessanta ore dalla prima mungitura, ad acidita' naturale di fermentazione, che puo' subire sia il trattamento termico della termizzazione che della pastorizzazione, secondo le vigenti normative.

La conservazione alla stalla ed il trasporto alle suddette condizioni potranno avvenire esclusivamente nel rispetto dei seguenti aspetti tecnologici:

impiego di latte che presenti alla stalla una carica microbica iniziale inferiore al limite di 10^5 ufc/ml;

impiego del processo di stoccaggio a temperatura non superiore a 12°C per un periodo inferiore a quindici ore e conservato successivamente a temperatura non superiore a 4°C;

controllo della temperatura durante il processo da effettuare unicamente attraverso serbatoi termostatici, opportunamente tarati e monitorati, in grado di controllare in maniera opportuna e tempestiva la temperatura del latte.

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 sette mesi di eta'. Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione.

I costituenti l'alimentazione delle bovine non provengono per la totalita' dalla zona di produzione per motivi di carattere zootecnico in quanto la sola erba medica non apporta sufficienti valori nutritivi. La dieta utilizzata migliora l'efficienza ruminale e contribuisce alla salute e al benessere animale prevenendo le malattie metaboliche. Una razione alimentare che possa assicurare elementi di buona qualita', anche se proveniente da fuori zona, non penalizza la qualita' del Provolone Valpadana DOP.

I foraggi ammessi sono: foraggi freschi - foraggi freschi da prati stabili od avvicendati.

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

fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroseccazione 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; granella umida 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 semi zuccherine, 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, favino: 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 lieviti inattivati. Rintracciabilita' e tracciabilita' del prodotto e delle materie prime.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevamenti, dei caseificatori e degli stagionatori nonche' attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

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

Produzione.

La coltura di fermenti lattici utilizzata in lavorazione deve essere siero innesto naturale, proveniente da siero residuo della lavorazione precedente, che puo' essere sottoposto al processo di concentrazione; il siero innesto puo' essere integrato con ceppi isolati da siero innesto di «Provolone Valpadana» di buona qualita'; in caso di documentato scadimento delle sue caratteristiche, il siero innesto puo' provenire, eventualmente e saltuariamente, da caseificio certificato per la medesima produzione; i sieri innesti devono essere lasciati acidificare fino ad ottenere la giusta acidita' (massimo 26° SH/50 ml).

La coagulazione, a temperatura di 36°- 39°C, e' ottenuta secondo le seguenti modalita':

per la tipologia dolce, con caglio di vitello ove e' 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 e' avvenuta la lavorazione del latte; il pH di filatura dovra' essere di 4,70 - 5,20.

La modellatura e' effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi.

Il formaggio cosi' ottenuto viene posto in acqua fredda o refrigerata per il rassodamento.

Le forme passano, successivamente, alla fase della salatura in salamoia, 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.

Il formaggio puo' essere trattato in superficie con gli additivi alimentari previsti dalle norme di legge; in alternativa puo' essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo fabbricato a norma di legge; e' consentito l'uso di paraffina.

La stagionatura e' effettuata in ambienti idonei per temperatura e umidita', all'interno della zona di produzione.

Il periodo di stagionatura puo' variare come segue:

fino a 6 kg: stagionatura minima dieci giorni;

oltre i 6 kg: stagionatura minima trenta giorni;

oltre 15 kg e solo per la tipologia piccante: stagionatura minima novanta giorni;

oltre 30 kg con marchiatura P.V.S., tipologia piccante: stagionatura oltre otto mesi.

Il formaggio puo' essere affumicato.

Il peso e' 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 e' generalmente compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; e' consentita una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre e' caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura; il colore e' generalmente giallo paglierino.

Il sapore e' 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%.

Marchiatura - Il marchio che identifica la D.O.P. «Provolone Valpadana» e' così individuato:

carattere RIGHTEOUS;

pantone process color - 1225C - 7C - 186C - 347C - 000C;

quadricromia CMYK 0 - 20 - 74 0;

quadricromia CMYK 0 - 0 - 0 - 90;

larghezza minima stampa 20 mm;

larghezza minima web 100 px.

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. 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» puo' essere sostituita dall'apposizione in etichetta del simbolo comunitario.

Parte di provvedimento in formato grafico

Art. 4.

Il controllo sulla conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti.

Art. 5.

L'area geografica di produzione comprende parte della Pianura padana e si caratterizza per la buona produzione di foraggi, per le grandi quantita' di latte disponibili e per le condizioni climatiche particolarmente idonee all'alimentazione e all'allevamento delle razze bovine da latte. E' 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» e' un formaggio a pasta filata. Questa tipologia, pur traendo le sue origini dai territori del sud Italia, grazie alla capacita' dell'arte casearia padana, che non difettava di conoscenze tecniche ne' tanto meno di disponibilita' di materia prima su cui lavorare, si e' 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 manualita' e la perizia nella fase di filatura e lavorazione della pasta.

Il «Provolone Valpadana» si caratterizza per il suo sapore delicato fino alla stagionatura di tre mesi, piu' 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 chilogrammi. La pasta e' 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 meta' dell'Ottocento e benché la tipologia del formaggio a pasta filata sia di origine meridionale, nel Novecento si e' 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 capacita' 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 quantita' di latte per la trasformazione. Tra gli elementi caratterizzanti il metodo di produzione del «Provolone Valpadana» vi e' l'utilizzo del siero derivante dalla lavorazione precedente come siero-innesto per la lavorazione successiva. Questa modalita' 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 diversita' 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'abilita' dei caseificatori della zona geografica nell'operazione di filatura, abilita' che consiste nel rendere la pasta cosi' malleabile da poter essere lavorata in diverse forme e dimensioni anche notevoli. Proprio queste caratteristiche merceologiche sono da attribuire all'area geografica di produzione perche' e' in quest'area che sono state generate e tramandate. Inoltre, la coesistenza di due diverse tipologie dolce e piccante e' il risultato della grande capacita' dei caseificatori di utilizzare cagli diversi che determina la possibilita' 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 piu' contenuto con stagionatura piu' breve e formati dal peso notevole con una piu' lunga stagionatura con pasta compatta e mai asciutta al punto da dover essere grattugiata come nei piu' tipici formaggi a pasta filata del meridione.

Allegato 2

Documento Unico 'Provolone Valpadana'

1. Nome: 'Provolone Valpadana'.
2. Tipo di indicazione geografica:

Parte di provvedimento in formato grafico

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata: Italia.

4. Description del prodotto agricolo:

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinate, a norma dell'art. 6, paragrafo 1, del regolamento (EU) 2024/1143: 0406 - Formaggi.

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome il nome registrato.

Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte crudo di vacca intero, raccolto nella zona di origine da meno di sessanta ore, ad acidita' naturale di fermentazione, che puo' subire sia il trattamento termico della termizzazione che della pastorizzazione.

Il periodo di stagionatura puo' variare come segue:

fino a 6 kg: stagionatura minima dieci giorni;

oltre i 6 kg: stagionatura minima trenta giorni;

oltre 15 kg e solo per la tipologia piccante: stagionatura minima novanta giorni;

oltre 30 kg con marchiatura P.V.S., tipologia piccante: stagionatura oltre otto mesi.

Il formaggio puo' essere affumicato.

Il peso e' variabile in relazione alla forma.

La forma, differenziata, puo' essere: a salame, a melone, tronco-conica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna puo' 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.

La pasta e' generalmente compatta e puo' presentare una leggera e rada occhiatura; e' consentita una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre e' caratteristica una sfogliatura piu' marcata nel formaggio a lunga stagionatura; il colore e' generalmente giallo paglierino.

Il sapore e' delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura piu' 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 puo' essere inferiore al 44 % e superiore al 54 %.

4.3. Deroga alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designate da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta).

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 sette mesi di eta'. 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 e 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 naturalidentici. E' ammesso l'utilizzo di lieviti inattivati.

Materie prime: latte, caglio, sale.

4.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

Tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona geografica identificata.

4.5. Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato.

4.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato.

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. Per le pezzature piu' piccole (fino a 6 kg), l'apposizione del marchio potra' avvenire all'uscita del magazzino di stagionatura, mentre all'immissione in magazzino potra' essere individuato un adeguato sistema aziendale che ne garantisca l'immediata evidenza.

Il formaggio Provolone Valpadana, prima della commercializzazione in forme intere, potra' essere personalizzato con l'ausilio di strisce di carta, etichette, sacchi o materiale equivalente. Per ciascuna delle predette personalizzazioni dovra' 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 riguardera' 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).

Il logo, 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 dovra' essere indicata con il medesimo carattere. L'indicazione «Denominazione di Origine Protetta» puo' essere sostituita dal simbolo comunitario.

Parte di provvedimento in formato grafico

Il logo puo' essere utilizzato anche in versione monocromatica.

4.7. Descrizione concisa della zona geografica.

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

5. 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 quantita' di latte disponibili e per le condizioni climatiche particolarmente idonee all'alimentazione e all'allevamento delle

razze bovine da latte. E' 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 e' un formaggio a pasta filata e questa tipologia, pur traendo le sue origini dai territori del sud Italia, grazie alla capacita' dell'arte casearia padana, che non difettava di conoscenze tecniche ne' tanto meno di disponibilita' di materia prima su cui lavorare, si e' potuta affermare nelle aree settentrionali. 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 manualita' e la perizia nella fase di filatura e lavorazione della pasta.

Il Provolone Valpadana si caratterizza per il suo sapore delicato fino alla stagionatura di tre mesi, piu' 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 e' 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 specificata dalla seconda meta' dell'Ottocento e benché la tipologia di formaggio a pasta filata sia di origine meridionale, nel Novecento si e' 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 capacita' 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 quantita' di latte per la trasformazione. Tra gli elementi caratterizzanti il metodo di produzione del Provolone Valpadana vi e' l'utilizzo del siero derivante dalla lavorazione precedente come siero-innesto per la lavorazione successiva. In effetti tale procedimento costituisce un elemento di grande caratterizzazione sia territoriale sia del metodo di produzione del Provolone Valpadana perche' raramente utilizzato nella produzione di formaggi. L'affinarsi delle tecniche produttive ha inciso su alcune caratteristiche merceologiche tra le quali la diversita' 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'abilita' dei caseificatori della zona geografica nell'operazione di filatura, abilita' che consiste nel rendere la pasta cosi' malleabile da poter essere lavorata in diverse forme e dimensioni anche notevoli. Queste caratteristiche merceologiche sono da attribuire all'area geografica di produzione perche' e' in quest'area che sono state generate e tramandate.

Inoltre, la coesistenza di due diverse tipologie, dolce e piccante, e' il risultato della capacita' dei caseificatori di utilizzare cagli diversi che determina la possibilita' 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 piu' contenuto, con stagionatura piu' breve, e formati dal peso notevole con una piu' lunga stagionatura, con pasta compatta e mai asciutta, al punto da dover essere grattugiata come nei piu' tipici formaggi a pasta filata del meridione.