

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA



QUIENES SOMOS

El "Consorzio Tutela Provolone Valpadana" es un organismo voluntario, constituido en 1975 en Piacenza con la denominación de "Consorzio per la Tutela del Provolone Típico Italiano". Desde 1986 la denominación varía, convirtiéndose en "Consorzio del formaggio tipico Provolone" y se traslada la sede legal a la ciudad de Cremona.

La historia del Consorzio ve el año 1993 como año clave, ya que la identificación de la zona geográfica "Valpadana" se une al término "Provolone" convirtiéndose así en un queso D.O.C. y, en 1996, con el amparo de la reglamentación europea (Reg. CE 1107/96), el queso obtiene el reconocimiento de D.O.P. (Denominación de Origen Protegida). El mismo año cambia la razón social definitivamente en "Consorzio Tutela Provolone Valpadana" y se inician las actividades relativas a la D.O.P.

QUE HACEMOS

La razón por la que existe el "Consorzio Tutela Provolone Valpadana" se encuentra en su propio nombre: la protección. Porque este queso, que tiene una identidad muy destacada tanto en el panorama italiano como en el europeo, necesita un Organismo autorizado y oficial como el Consorzio, expresión de los productores de la materia prima (leche), de las queserías productoras y de los curadores (que llevan el queso a una curación incluso más de un año) que lo proteja de las imitaciones, garantice su constancia y excelencia y ayude a dar a conocer su calidad.

El Consorzio vela por las diferentes fases de la vida del Provolone Valpadana D.O.P. y lo hace de manera muy rigurosa, por petición específica del Ministerio de Políticas Agrícolas Alimentarias y Forestales, pero no se limita a vigilar: con una mirada al futuro y al desarrollo de los mercados, ofrece asistencia técnica científica para mejorar las tecnologías productivas, contribuyendo a mejorar la garantía del producto, ya sea desde el punto de vista sanitario u organoléptico.

En la práctica, el Consorzio es un escudo que protege a todos los agentes del sector de toda competencia desleal. Mientras que para los consumidores es una garantía que protege contra el fraude, la falsificación y los relativos daños.

Por último, el Consorzio realiza actividades de información e investigación para promover el consumo y el conocimiento del Provolone Valpadana.



CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA



EL PROVOLONE VALPADANA

El Provolone Valpadana es un queso de pasta hilada que goza de una gran versatilidad en cuanto a pesos y medidas: más que cualquier otro producto en el ámbito quesero, presenta grandes variedades de formas y dimensiones. Este aspecto es por la plasticidad del producto y es determinante para las empresas productoras de Provolone Valpadana, ya que todos los productores de queso pueden deleitarse en la producción del queso en formas y pesos variables.

Aunque los productores a menudo deleitan a los paladares poniendo en juego su creatividad dando vida a formas particulares (por decirlo así) al queso, las reconocidas por la normativa son 4: a forma de salami, melón/pera, tronco cónica y garrafa.

El peso previsto de estas formas puede variar de unos pocos gramos a más de 100 kg. Además, el Provolone Valpadana se distingue por los dos tipos, dulce y picante, según el cuajo utilizado y el período de curación, que puede variar de pocos días a más de un año.



PLIEGO DE CONDICIONES



Para garantizar el respeto de las indicaciones previstas por la normativa, en la cuerda de cada forma se coloca la escarapela, la marca que distingue al Provolone Valpadana D.O.P. Ver esta marca sobre las formas significa, por tanto, estar seguro de la procedencia, de las materias primas y de las metodologías de elaboración. Además, se le asocia, en particular al Provolone Valpadana envasado, el logotipo de la D.O.P., según las previsiones de la normativa europea, representado por una escarapela roja sobre fondo amarillo. Si un producto puede llevar esta indicación, ello significa que, además de la materia prima, todas las fases de producción y curación tienen que efectuarse en una zona geográfica delimitada. El reconocimiento de la marca D.O.P. está regulado por la ley europea y en la página web de la Unión Europea se encuentra disponible una lista completa de productos que pueden ostentar esta identificación.

Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

tel. +39 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)
provolonevalpadana.it

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

EL CONSORZIO EN NUMEROS (DATOS DEL 31/12/2020)

- **11 fábricas** de productos lácteos
- Aproximadamente **650 explotaciones agrícolas** autorizadas para suministrar leche
- Más de **70.000 toneladas** de leche entregada para la producción de Provolone Valpadana
- Más de **7.300 toneladas** de Provolone Valpadana producido
- Más de **5.200 toneladas** de Provolone Valpadana comercializado
- Aproximadamente 550.000 formas producidas
- + **10% variación producción** con respecto a 2019
- **45 millones de €** de facturación para la producción

Aumento de la producción (%)



COTIZACION DE PRECIOS

Provolone Valpadana Dulce precio medio al por mayor
(primer trimestre de 2021)

- 6.00 €/Kg (Cámara de Comercio de Cremona)
- 5.83 €/Kg (Cámara de Comercio de Milán)

Provolone Valpadana Picante precio medio al por mayor

- 6.25 €/Kg (Cámara de Comercio de Cremona)
- 6.13 €/Kg (Cámara de Comercio de Milán)

+4,8%

(cambio de precio
Dulce 2019 - 2021)

+4,6%

(cambio de precio
Piccante 2019 - 2021)

Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

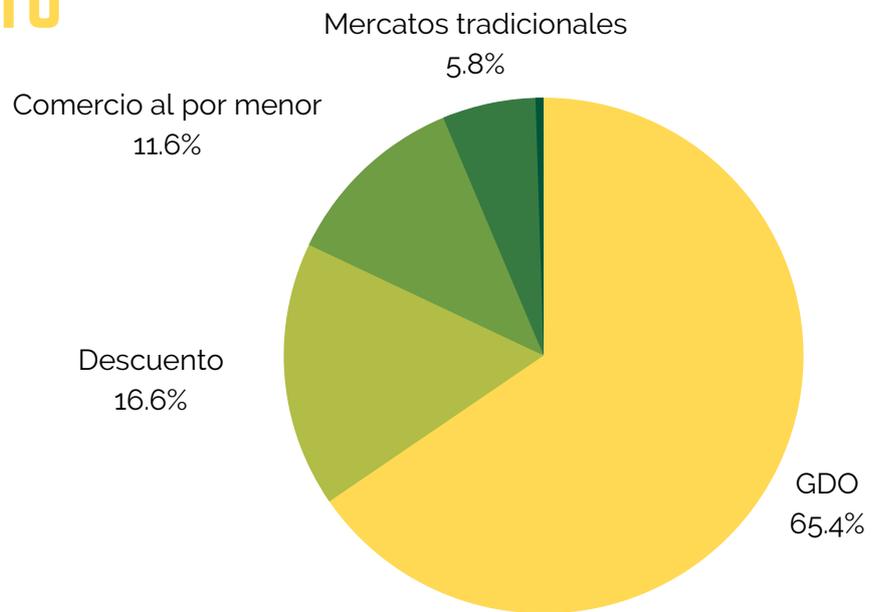
tel. +39 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)
provolonevalpadana.it

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

POSICIONAMIENTO

Presencia en los canales de venta:

- GDO 65,3%
- Descuento 16,6%
- Comercio al por menor 11,6%
- Mercados tradicionales 5,8%
- Otros 0,5%



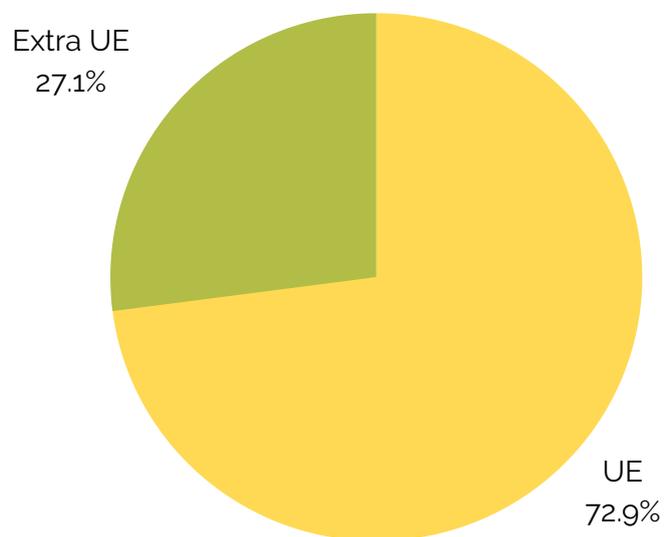
EXPORTACION

Principales mercados extranjeros
(datos actualizados en 2020):

- UE España, Francia, Alemania
- Extra UE Canadá, Australia, USA

Cuota de exportación sobre
volúmenes de producción: 12%

+0.5% 
(aumento exportacion 2020-2019)



Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

tel. +39 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)
provolonevalpadana.it

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

LA INVESTIGACION

Desde hace años el Consorcio está comprometido en la investigación relacionada con la valorización y caracterización del Provolone Valpadana. Se han llevado a cabo investigaciones sobre metodologías moleculares innovadoras y producciones experimentales de queso. Estas investigaciones han contribuido significativamente a reducir las externalizaciones negativas generadas por las empresas productoras y han elevado el nivel tecnológico de los productores, garantizando de este modo la sostenibilidad económica, la mejora de la calidad del queso y el abandono progresivo de los conservantes.

El Consorcio persigue y promueve diversas actividades relacionadas con la sostenibilidad medioambiental, económica y social, especialmente:

Made Green in Italy Previsto por el "Collegato Ambientale" (Ley 28 de diciembre de 2015, n. 221) en el marco de las iniciativas de promoción de la economía verde, es una herramienta para aumentar la competitividad del sistema productivo italiano en el contexto de la creciente demanda de productos de elevada calificación medioambiental en los mercados nacionales e internacionales. La adopción del esquema Made Green in Italy pretende promover modelos sostenibles de producción y consumo, definiendo las modalidades más eficaces para evaluar y comunicar la huella medioambiental de los productos mediante la adopción del método PEF - Product Environmental Footprint - y asociando aspectos de trazabilidad, calidad medioambiental, calidad del paisaje y sostenibilidad social.



A partir de la experiencia de Made Green in Italy, las empresas asociadas al Consorcio preparan una serie de programas de sostenibilidad relacionados con Classyfarm, proyecto deseado y financiado por el Ministerio de Sanidad y realizado por el Instituto Zooprofiláctico Experimental de Lombardía y Emilia Romagna con la colaboración de la Universidad de Parma. Numerosas explotaciones agrícolas incluidas en el circuito del Provolone Valpadana utilizan este sistema integrado que permite el registro, la reunión y el tratamiento de datos relativos a las siguientes áreas de evaluación:

- Bioseguridad
- Bienestar y alimentación animal

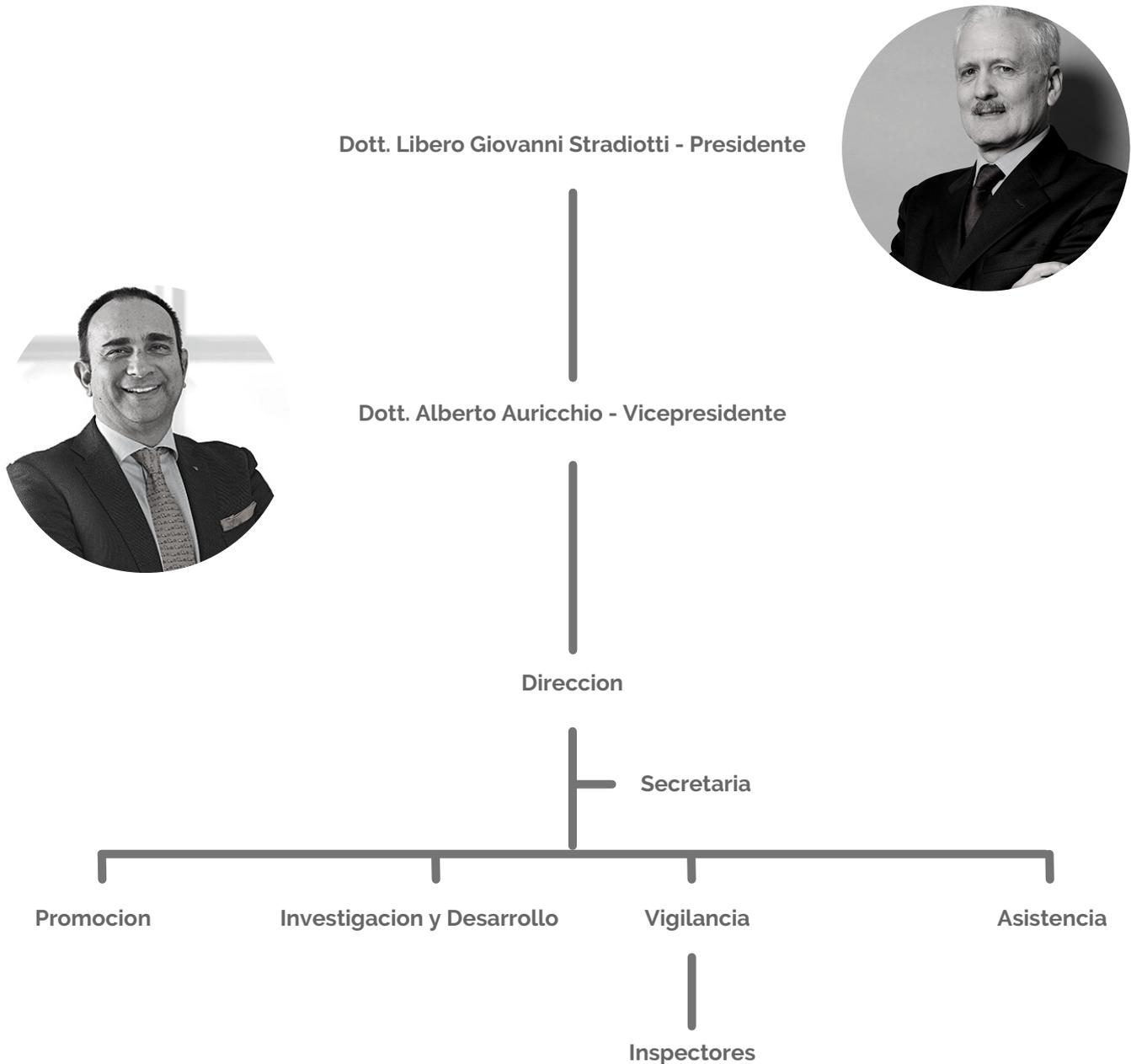
Se trata de una herramienta eficaz que ofrece a los ganaderos las condiciones para mejorarse y tender a la excelencia y a la sostenibilidad del sector.

Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

tel. +39 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)
provolonevalpadana.it

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

ORGANIGRAMA



Piazza Marconi n°3, 26100 Cremona (CR) Italy

tel. +39 0372 30598, email: info@provolonevalpadana.it social: [@provolonevalpadana](https://www.instagram.com/provolonevalpadana)
provolonevalpadana.it

CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

ARCHIVO FOTOGRAFICO

