

**Disciplinari DOP-IGP**

# Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Provolone Valpadana"

**DPCM 9 aprile 1993 – GURI n. 196 del 21 agosto 1993**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)**

## **Art. 1**

E' riconosciuta la denominazione di origine "Provolone Valpadana" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 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**

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, Punienengo, Calcio, Romano di Lombardia, Fontanella, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinate, Bolgare, Telgate, Civate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiudano, Pagazzano e Calveazano ricadenti nella provincia di Bergamo;

i comuni Asola, Acquanegra sul Chiese, Csalmore, 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, Malco, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertinico, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Senna Lodigiana, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Secugnano, Borghetto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Villanova del Sillaro, Mairago, Cavenago d'Adda, San Martino in Strada, Massalengo, Pieve Fissiraga, Conegliano Laudense, Lodi, Corte Palasio, Crespiatica, Abbadia 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, Frassi-longo, Fierozzo, Palù del Fersina, S. Orsola, Bedollo, Baselga di Pinè, Fornace, Civezzano, Pergine, Tenna, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica, Caldo-nazzo, Centa, Lavarone, Luserna.

### **Art. 3**

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 esclusiva-mente 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, questi 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, troncoconica, 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**

Il formaggio a denominazione di origine "Provolone Valpadana" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allega-to 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 nominative.

---