

Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 64/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«PROVOLONE VALPADANA»

N. CE: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010

DOP (X) IGP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

L'articolo 3 del DPCM del 9 aprile 1993, che istituiva la denominazione di origine del Provolone Valpadana, rappresenta insieme alla documentazione presente agli atti della Commissione, il testo del disciplinare sulla base del quale è stato ottenuto il riconoscimento comunitario della denominazione con regolamento (CE) n. 1107/96.

Come tutti i disciplinari allora definiti, la stesura del provvedimento risultava essere particolarmente disomogeneo e inoltre alcune fasi produttive risultavano poco dettagliate e pertanto la documentazione inviata nel 1993 rappresentava una serie di indicazioni rispondente ai diversi punti dell'articolo 4 del regolamento (CEE) n. 2081/92 e, da sempre, si è sentita la necessità di disporre di un articolato non descrittivo ma chiaro e utile ai produttori, ai consumatori nonché agli enti di controllo.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Pertanto, sono state specificate meglio alcune fasi ed individuati i parametri che consentono di evidenziare una necessaria indicazione numerica, nonché è stata dettagliata la descrizione dell'alimentazione delle bovine.

Da qui discende, ad esempio, la necessità di evidenziare che il latte non debba essere raccolto dopo che abbia superato le 60 ore dalla mungitura, come pure di chiarire meglio l'importante ruolo che assume la coltura di fermenti lattici autoctoni (il Provolone Valpadana è fra i pochissimi formaggi DOP che utilizza nel processo il sieroinnesto proveniente dalla lavorazione precedente).

3.1. Descrizione del prodotto:

- 1) Sono state specificate le classi di peso con i relativi periodi di stagionatura eliminando il peso minimo e il peso massimo. I vincoli posti dalle iniziali classi di peso mal si combinano con una realtà del mercato assai mutata. L'eliminazione dei riferimenti al peso è inoltre strettamente connessa con una indicazione più specifica della stagionatura e con la più puntuale precisazione delle tipologie di dolce e piccante.
- 2) E' stata prevista l'assenza di crosta per la tipologia dolce destinata alla porzionatura e al successivo confezionamento. L'assenza di crosta permette un utilizzo diretto della forma senza sottoporla ad operazioni preventive di tolettatura e facilita quindi le operazioni di taglio e confezionamento.
- 3) E' stato introdotto il tenore massimo di acqua — l'indicazione del tenore massimo di acqua rappresenta un vincolo produttivo importante poiché impone alle aziende il rispetto di parametri che, se mancanti, consentirebbe la produzione di formaggio confondibile con le paste filate generiche o, addirittura, con una scamorza.
- 4) E' stato precisato che il grasso sul secco non può essere inferiore al 44 % e superiore a 54 %. Tale precisazione si è resa necessaria perché il disciplinare di produzione del 1993 indicava un unico valore percentuale di grasso sulla sostanza secca senza considerare l'effetto di alcune variabili legate al processo di produzione. L'intervallo proposto, aderente alla realtà produttiva dei prodotti lattiero caseari, tiene conto di motivazioni tecniche quali la variabilità stagionale della composizione chimica del latte in termini di grasso e proteine, nonché la variabilità che può subire la composizione del formaggio durante la stagionatura.

3.2. Zona di Produzione:

Sono stati inseriti due comuni: Nogaredo e Nomi della Provincia Autonoma di Trento. Questi due comuni hanno sempre fatto parte della zona di produzione che, come è facilmente rilevabile dalla cartografia agli atti, è unica e continua. L'erronea mancanza dei comuni di Nogaredo e Nomi nel DPCM del 21 agosto 1993 genererebbe infatti delle interruzioni alla continuità dell'area geografica non giustificate rispetto quanto alla riportato nella documentazione del 1994 che diede origine alla registrazione della denominazione già agli atti della Commissione europea.

Si comunica inoltre che i comuni elencati all'articolo 2 del DPCM del 21 agosto 1993 prima ricadenti nella provincia di Milano attualmente risultano appartenenti alla provincia di Lodi, istituita con il DL 6 marzo 1992 n. 251 in attuazione della legge 8 giugno 1990 n. 142 (articolo 63). Di conseguenza, si è provveduto ad aggiornare il disciplinare di produzione.

3.3. Metodo di ottenimento:

Per quanto attiene ad altri aspetti si precisa:

- 1) Si è specificato che il Provolone Valpadana è ottenuto da latte crudo di vacca intero che può subire per la tipologia dolce il trattamento termico nella misura massima della pastorizzazione; per la tipologia piccante il trattamento termico della termizzazione.

I trattamenti termici erano in uso già prima del riconoscimento della DOP e rispondono all'obiettivo di garantire la salubrità del prodotto, eliminare germi patogeni e anticaseari, gestire i processi di maturazione con i microrganismi tipici del prodotto e migliorare la qualità sensoriale, probiotica e nutrizionale del formaggio.

Il trattamento termico previsto per la tipologia dolce (pastorizzazione: riscaldamento del latte a 72 °C per 15 secondi — fosfatasi negativa) è possibile qualora fosse richiesta una incisiva azione di prevenzione microbiologica sulla materia prima, essendo il formaggio venduto con una stagionatura breve — Il trattamento termico previsto per la tipologia piccante (termizzazione: semplice riscaldamento che non deve superare i 55 °C per 5/10 secondi — fosfatasi positiva) lascia pressoché inalterate le caratteristiche organolettiche e qualitative del latte, in quanto l'azione stessa di stagionatura prevista per il Provolone Valpadana piccante agisce da inibitrice di fermentazioni anomale ed annichilisce qualunque altro microrganismo inquinante;

- 2) Si è specificata la fase di coagulazione. Il Provolone Valpadana si caratterizza per due tipologie (dolce e piccante) e, pertanto, sono state indicate le modalità per l'uso del caglio che le differenzia;
- 3) Si è specificata la fase di rassodamento. Il passaggio in acqua fredda o refrigerata è diventato un fattore indispensabile a garantire un più veloce raffreddamento della forma, al fine di evitare lo spiacevole insorgere di gonfiore tardivi;
- 4) Si è specificata la fase dell'asciugatura. Anche l'asciugatura assume un ruolo non secondario per evitare l'insorgere di gonfiore tardivo;
- 5) I tempi della stagionatura sono stati modificati riducendo il periodo minimo in quanto l'evoluzione produttiva caratterizzata da una non secondaria motivazione commerciale individua formati di dimensioni più contenute e che pertanto necessitano di un minor tempo di stagionatura. Infatti, la riduzione del periodo minimo di stagionatura, portato da 30 a 10 giorni, è da ritenersi necessaria perché tiene in considerazione che in formati piccoli (massimo 6 kg) la caratterizzazione organolettica è già presente alla scadenza indicata. E' infatti possibile riscontrare, dopo quel limite di tempo imposto, la differenza con prodotti generici (paste filate) e quindi poter proporre sul mercato un formaggio già in possesso di parametri specifici non confondibili;
- 6) E' stata introdotta la possibilità di effettuare nel corso della stagionatura trattamenti sulla superficie della forma di Provolone Vapadana al fine di proteggere il formaggio dall'insorgere di muffe ed acari sulla sua superficie. I trattamenti prevedono il rivestimento delle forme con materiali ricoprenti contenuti sostanze antifungine o imballaggi plastici o paraffina. Questi materiali pur ricoprendo interamente il prodotto lasciano traspirare il formaggio senza interferire con i naturali processi di maturazione.

3.4. Etichettatura:

- 1) Viene dettagliata la parte relativa alla designazione e presentazione del prodotto all'atto della sua immissione al consumo. Tale modifica si è resa necessaria per fornire una più puntuale e precisa informazione al consumatore.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PROVOLONE VALPADANA»

N. CE: IT-PDO-0217-0021-27.01.2010

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Provolone Valpadana».

2. Stato membro o paese terzo:

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.3. Formaggi.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1):

«Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte crudo di vacca intero, raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore, 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».

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.

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 e' 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 % e superiore a 54 %.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

Latte, caglio, sale.

3.4. Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):

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 7 mesi di età. 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 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 natural-identici. E' ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle «premiscele».

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:

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

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:

—

3.7. Norme specifiche relative all'etichettatura:

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.

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).

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 dovrà essere indicata con il medesimo carattere. L'indicazione «Denominazione di Origine Protetta» può essere sostituita dal simbolo comunitario.

Il logo può essere utilizzato anche in versione monocromatica.

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

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

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

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

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il Provolone Valpadana si caratterizza per il suo sapore delicato fino alla stagionatura di tre mesi, più 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 è 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.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Il Provolone Valpadana si produce nell'area geografica specificata dalla seconda metà dell'Ottocento e benchè la tipologia di formaggio a pasta filata sia di origine meridionale, nel Novecento si è 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 capacità tecniche di caseificazione proprie dei produttori padani sviluppatasi nel tempo grazie alle caratteristiche dell'area geografica particolarmente idonee all'allevamento di vacche che offriva grandi quantità di latte per la trasformazione. Tra gli elementi caratterizzanti il metodo di produzione del Provolone Valpadana vi è 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 perché raramente utilizzato

nella produzione di formaggi. L'affinarsi delle tecniche produttive ha inciso su alcune caratteristiche merceologiche tra le quali la diversità 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'abilità dei caseificatori della zona geografica nell'operazione di filatura, abilità che consiste nel rendere la pasta così malleabile da poter essere lavorata in diverse forme e dimensioni anche notevoli. Queste caratteristiche merceologiche sono da attribuire all'area geografica di produzione perché è in quest'area che sono state generate e tramandate. Inoltre, la coesistenza di due diverse tipologie, dolce e piccante, è il risultato della capacità dei caseificatori di utilizzare cagli diversi che determina la possibilità 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 più contenuto, con stagionatura più breve, e formati dal peso notevole con una più lunga stagionatura, con pasta compatta e mai asciutta, al punto da dover essere grattugiata come nei più tipici formaggi a pasta filata del meridione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione, di cui all'articolo 5 paragrafo 5 del regolamento (CE) n. 510/2006, per la proposta modifica della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 291 del 15 dicembre 2009.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
