

Formaggi

## Provoletta di latte vaccino sardo



### Descrizione sintetica del prodotto

Formaggio a pasta filata paglierina chiara, consistenza tenera, gusto delicato, lievemente aromatico e crosta sottile, a forma caratteristica di pera di 400 g / 1 kg / 2 kg di peso.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte crudo, proveniente da allevamenti della Sardegna, viene pastorizzato a 72°C per 20 secondi con l'aggiunta di fermenti e caglio.

Successivamente il processo di produzione prevede le seguenti fasi:

- acidificazione della cagliata per 2,30 h;
- filatura a 75° C;
- salatura con salamoia satura;
- stagionatura a 7 giorni a 4° C, umidità 95% e successivamente in camera di forzatura per 48 ore a 16° C. con 70% di umidità.

### Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

- Pastorizzatore; vasche polivalenti in acciaio inox;
- Filatrice teflonata con lavaggio C.I.P.;
- Salatura in vasche di acciaio inox predisposte per il controllo e l'adeguamento automatico agli standard previsti;
- Carrelli in acciaio inox sui quali vengono appese le provolette legate con spago.

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Cella refrigerata a 4° C. con umidità a 95% con pan nelli in vetroresina con rifiniture in GEALCOT per alimenti, con distribuzione dell'aria, in tessuto lavabile;

#### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*  
Provoletta di latte vaccino sardo

*Categoria:*  
Formaggi

*Nome geografico abbinato:*  
Sardo

*Sinonimi:*  
Peretta, Provola.

*Territorio interessato alla produzione:*  
Tutto il territorio regionale

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*  
accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
nessuna

- Cella di forzatura a 16° C. con 70% di umidità a ventilazione forzata;
- Ambiente di lavorazione chiuso in sovrappressione e progettato in modo da evitare l'inquinamento incrociato.

### Elementi che comprovano metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Desumibile dal bilancio di un'azienda produttrice del 1965.

### Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

Conformità alle norme del D.P.R. 54/97 e del D.Lgs. n. 155/97; HACCP effettuato sull'intero processo di produzione con controlli chimici e microbiologici anche sul prodotto finito secondo il piano di autocontrollo.



## Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

## I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna  
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari  
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222  
sardegnagricoltura@regione.sardegna.it

[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)