Ref. Ares(2018)1206790 - 05/03/2018

# DOCUMENTO UNICO

**"Provola dei Nebrodi"**

n. UE:

**DOP ( X)** **IGP ( )**

## 1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI)

"Provola dei Nebrodi"

## 2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

### 3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.3. Formaggi

### 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La Provola dei Nebrodi D.O.P. è un formaggio di latte di vacca a pasta filata e viene prodotto secondo le seguenti tipologie: fresca, semi-stagionata, stagionata, sfoglia e con limone verde, ed all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

a. Forma: La tipologia fresca presenta la classica forma a pera, con o senza testina; le altre tipologie presentano una forma ovale con breve collo che si allarga nella parte superiore, con o senza testina, secondo le consuetudini della zona di produzione; l'applicazione al collo delle provole, di cordicelle-lacci, consente di legarle in coppia "pennule" per farle asciugare e/o stagionare.
b. Dimensioni variabili in relazione al peso della forma: altezza del lato oblungo da 15 a 35 cm, diametro della forma da 12 a 25 cm.
c. Peso: Provola dei Nebrodi Fresca: da 1 a 2 kg; Semi-stagionata, Stagionata, Sfoglia e con Limone Verde da 2 a 10 Kg.
d. Aspetto esterno: crosta liscia, sottile, compatta, priva di vaiolature e piegature, di color crema tendente al paglierino, che diventa giallo - dorato più o meno intenso con l'avanzare della stagionatura.
e. Pasta: morbida per la tipologia Fresca, da semi dura a dura con l'avanzare della stagionatura, di colore bianco–avorio che diventa giallo–ambrato con il progredire della maturazione per le altre tipologie. A stagionatura avanzata può presentare la classica sfogliatura, evidenziando una struttura lamellare, tanto da essere definita storicamente come la provola dei Nebrodi Sfoglia. La pasta della provola con Limone Verde, mantiene una struttura più soffice sia pur tendente al semi duro all'avanzare della stagionatura per il lento rilascio di umidità dal limone incorporato nella pasta.
f. Occhiatura: è ammessa una leggera occhiatura di piccole dimensioni.
g. Sapore: Decisamente gradevole, dolce, delicato per le forme fresche, all'avanzare della stagionatura si evidenzia in modo crescente il sentore di piccante e saporito.
h. Aroma: all'avanzare della stagionatura si evidenziano marcati componenti aromatici in cui prevalgono note di verde-erbaceo, fieno, butirrico, funghi a testimonianza di un forte legame con il territorio e le essenze pabulari. Prevalente il sentore del

profumo di agrume nelle provole con limone verde.

i. Composizione chimica: solidi totali non inferiore al 55% per le provole Fresche e non inferiore al 60 % per quelle semi-stagionate e stagionate; grasso sui solidi totali non inferiore al 38%; cloruro di sodio sui solidi totali non superiore al 4 %;
j. Stagionatura:
Provola dei Nebrodi D.O.P. fresca: a breve stagionatura, inferiore a 30 gg;
Provola dei Nebrodi D.O.P Semi-Stagionata: stagionatura da 30 a 120 gg;
Provola dei Nebrodi D.O.P Stagionata: stagionatura oltre 120 gg;
Provola dei Nebrodi D.O.P. Sfoglia, stagionatura minima di cinque mesi;
Provola dei Nebrodi D.O.P. con Limone Verde: stagionatura minima 90 gg.
k. Per i formaggi semi-stagionati e stagionati, sfoglia e con limone verde può essere prevista la cappatura con olio di oliva.
l. La Provola dei Nebrodi può essere immessa nel mercato in forme intere, porzionate e se stagionata anche grattugiata.
m. La Provola dei Nebrodi stagionata immessa nel mercato preconfezionata come grattugiata deve presentare i seguenti parametri tecnici e tecnologici: additivi: assenti; umidità: non inferiore al 25% e non superiore al 35%; aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm. non superiori al 25%; quantità di crosta: non superiore al 18%; caratteristiche organolettiche ed aromatiche specifiche della Provola dei Nebrodi.

### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

**Mangimi**

La razione alimentare delle bovine nel suo complesso deve essere costituita per almeno il 60% di sostanza secca proveniente da alimenti prodotti nella zona di geografica delimitata.

Nella razione giornaliera, su base annuale, almeno il 60% della sostanza secca deve essere rappresentata da foraggi, nelle diverse forme: al pascolo, affienate, dal sottobosco nonché da residui secchi dei prati e dei pascoli, secondo disponibilità.

Gli animali utilizzano il pascolo, nelle sue diverse tipologia, per almeno 240 giorni l'anno.

La razione di base, costituita da foraggi, è integrata da mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei vari nutrienti della dieta, per un massimo, su base annuale, del 40% della sostanza secca della razione.

È vietato l'uso di insilati, di sottoprodotti freschi delle lavorazioni industriali, del fieno di trigonella, di alimenti che rappresentano fonti di contaminazione e alimenti in cattivo stato di conservazione.

**Materie Prime**

Latte di vacca intero crudo; caglio in pasta di capretto o di agnello; limone verde nel caso della Provola dei Nebrodi con limone verde.

### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del latte, la caseificazione, la stagionatura.

**3.5. 3.5 Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

La Provola dei Nebrodi D.O.P: può essere commercializzata in forma intera, porzionata e se stagionata anche grattugiata.

Le forme di Provola dei Nebrodi D.O.P. che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura, l'asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine, ecc), e la grattugia, che rendono invisibile la marchiatura con matrici caseiniche e il marchio a fuoco, devono avvenire esclusivamente nella zona geografica delimitata al punto 4, al fine di garantire l'autenticità e la rintracciabilità.

**3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata**

La Provola dei Nebrodi D.O.P. è immessa nel mercato munita di segni identificativi e da una etichetta eventualmente adesiva, da apporre al collo della provola e/o su un lato del porzionato, e sulle confezioni del grattugiato. Sull'etichetta, eventualmente adesiva, viene riportato, oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, il logo identificativo della "Provola dei Nebrodi D.O.P", ed il simbolo europeo delle D.O.P.

È consentita inoltre l'aggiunta in etichetta di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente, che devono essere comunque conformi alle vigenti disposizioni normative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari. Tali indicazioni devono essere di dimensioni inferiori rispetto al logo identificativo del prodotto D.O.P.

## 4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione del formaggio "Provola dei Nebrodi D.O.P." comprende: nella provincia di Catania, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Randazzo; nella provincia di Enna, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cerami, Troina; nella provincia di Messina, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Alcara li Fusi, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa, Ucria.

## 5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

I principali fattori che determinano un forte legame tra la Provola dei Nebrodi ed il suo territorio di origine sono:

1. l'alimentazione degli animali con essenze foraggere spontanee e coltivate, prevalentemente al pascolo, tipiche delle aree montane del Massiccio Nebroideo;
2. gli usi costanti e leali dei processi tradizionali di caseificazione e stagionatura tramandati da generazioni, ed in particolare:

a. l'uso di latte crudo con la sua microflora autoctona (non è consentito l'uso di innesti allogeni commerciali).

b. L'uso di attrezzature in legno che attraverso la formazione di specifici Biofilm consentono uno sviluppo spontaneo della microflora casearia autoctona,

fondamentale per i processi di acidificazione della cagliata e per il suo corredo enzimatico dopo l'autolisi.

c. L'abilità e la saggezza dei casari nel governare i processi tradizionali di trasformazione casearia generando nel tempo anche due specificità uniche: la Provola dei Nebrodi con Limone Verde e la Provola dei Nebrodi Sfoglia. Quest'ultima è frutto di una lavorazione più accurata e specifica sia nella fase di rottura della cagliata che durante la filatura, nonché per i successivi excursus termici e igrometrici durante i processi di maturazione, strettamente correlati alle condizioni ambientali naturali dei locali di stagionatura. A seguito di ulteriori proteolisi, riduzione sia del pH che dell'umidità, le provole possono presentare delle fessurazioni tra i fasci delle lunghe fibre caseiniche allineate parallelamente, evidenziando una struttura lamellare, che viene definita dai casari e dagli stagionatori a "Sfoglia". Caratteristica questa di grande pregio, che rende unica la provola dei Nebrodi di grandi dimensioni e particolarmente apprezzata sia dai produttori che dai consumatori.

d. La scelta dei casari, di produrre provole di grandi dimensioni, pesi che possono arrivare anche a 10 Kg, per affrontare lunghe stagionature, anche oltre l'anno, è storicamente dettata anche dai periodi, a volte lunghi, di difficoltà nel raggiungere i mercati (inverni nevosi, con condizioni climatiche particolarmente avverse nelle montagne Nebroidee). Condizioni che rendono la Provola dei Nebrodi l'unica provola siciliana che si stagiona così a lungo.

e. La cura della Provola dei Nebrodi durante i processi di stagionatura differenziandoli rispetto alla tipologia di prodotto finale.

3. Le condizioni macro e micro-climatiche del territorio dei Nebrodi che determinano gran parte dei sistemi produttivi.

4. Un complesso profilo aromatico sempre più marcato all'avanzare della stagionatura derivante dalle produzioni foraggere autoctone e dai processi enzimatici del latte crudo, del caglio e dalla microflora filo-casearia autoctona, che garantiscono al prodotto ottenuto con sistemi eco-sostenibili e nel rispetto dell'ambiente, un elevato tasso di Bio-diversità.

I monti Nebrodi occupano la posizione centrale della catena montuosa settentrionale della Sicilia, caratterizzati dalla dolcezza dei rilievi dovuta alla presenza di rocce argillose e arenarie di formazione terziaria. Il massiccio Nebroideo presenta un tripudio di boschi lussureggianti, vallate, laghi e corsi d'acqua, dove ancora oggi, insieme ad una fitta vegetazione d'alto fusto, ingloba pascoli montani naturali, essenze arbustive e spazi incontaminati di macchia mediterranea. Il clima è caratterizzato da inverni lunghi ed abbastanza rigidi ed estati miti e non afose. La piovosità oscilla dai 500 ai 1400 mm e le temperature medie annue sono di 12-14°C con notevole oscillazioni tra l'inverno ed il periodo estivo in cui difficilmente si superano i 25-28°C. La neve e la nebbia sono abbastanza frequenti e creano il giusto grado di umidità per il bosco e per le produzioni foraggere del sottobosco.

La caratterizzazione della Provola dei Nebrodi è fortemente correlata alla vocazione territoriale del Massiccio Nebroideo verso la produzione di prati permanenti e pascoli che ha determinato nei secoli, un intenso sviluppo dei sistemi di allevamento di tipo estensivo, in cui la principale fonte di approvvigionamento alimentare per gli animali è rappresentata dal pascolo di essenze foraggere spontanee permanenti ed annuali (autoctone) e da erbai coltivati (principalmente di sulla-trifoglio, veccia-trifoglio e cereali minori, nonché dalle essenze pabulari del sottobosco nonché dai residui secchi dei prati e dei pascoli. Disponibilità foraggera che varia nello spazio (diverse altitudini) e nel tempo (stagioni delle piogge e secche), nonché nei periodi invernali nevosi in cui gli animali vedono ridursi o azzerarsi le possibilità di pascolamento.

Sia i prati permanenti che gli erbai spontanei e coltivati oltre che al pascolo vengono destinati alla produzione di fieni, da integrare nella razione alimentare al fine di contribuire a soddisfare i fabbisogni nutritivi degli animali.

Innumerevoli ricerche sono state sviluppate nell'ultimo trentennio, al fine di caratterizzare i pascoli naturali del territorio dei Nebrodi, in funzione delle quote altimetriche, ed anche rispetto a specifiche nicchie ecologiche al fine di documentare l'importanza e la complessità pabulare dei pascoli dei Nebrodi.

Le famiglie botaniche più rappresentate sono oltre 25 con più di 120 specie identificate (alta bio-diversità naturale) e con una netta prevalenza in tutti gli ambienti di graminacee, leguminose e composite che rappresentano anche gli indici di frequenza più elevati. Lo sviluppo del comparto zootecnico è avvenuto in condizioni talvolta difficilissime, ma reso possibile grazie alla combinazione di risorse foraggere distribuite nel tempo, e soprattutto, nello spazio, generata dalla complementarietà fra periodi di disponibilità di foraggio nelle aree montane e nelle aree collinari.

L'importanza del pascolo sulle qualità organolettiche, aromatiche e salutistiche della Provola dei Nebrodi è stato studiato da diversi ricercatori da oltre un decennio, da cui si evince la presenza di aldeidi alifatiche e terpeni, (correlati, questi ultimi, alle essenze foraggere ingerite dagli animali e non ad una origine microbica) a dimostrazione del legame tra l'alimentazione al pascolo ed il profilo aromatico della Provola dei Nebrodi.

L'effetto positivo del pascolo è riscontrabile anche nel contenuto in CLA, Acido Linoleico Coniugato (C18:2 $C_9T_{11}$), per le sue proprietà salutistiche per l'uomo. Il livello di CLA aumenta nei formaggi quando sono ottenuti da latte crudo prodotto da animali al pascolo. Ne deriva che la Provola dei Nebrodi, cosi come atteso, risulta essere tra i formaggi con le più alte proprietà salutistiche, con valori di CLA, ed anche di α tocoferolo e β carotene ben superiori alla media.

L'unicità della Provola dei Nebrodi, già evidenziata dagli scritti del Sacerdote Gaetano Salomone del 1870 e del 1872, ne *"Il Manuale Teorico-Pratico D'Agricoltura e Pastorizia, adattato all'Intelligenza popolare delle persone del circondario di Mistretta ",* così come dallo storico Antonino Uccello nel 1980, in Bovari, Pecorai, Curatuli: Cultura casearia in Sicilia, ed ancora da Giuseppe Martorana in "I Vistiamara" 1988, oltre che dall'effetto delle essenze pabulari spontanee e coltivate del territorio di origine deriva dagli usi costanti e leali che l'uomo, il casaro, da generazioni adotta nei processi di caseificazione e di stagionatura.

**Il Casaro.** L'esperienza ed il saper fare del casaro è certamente uno dei fattori determinanti per la qualità del prodotto finale. L'applicazione di sistemi tradizionali di trasformazione casearia impone la complessa gestione di molteplici processi naturali, biologici, non standardizzati, (ad es. tempi di coagulazione, di acidificazione della cagliata, di filatura), per cui il casaro è chiamato, quotidianamente, a valutare ogni processo ed intervenire in funzione delle condizioni macro e micro-climatiche ambientali, così come della qualità del latte crudo utilizzato, fattori tutti riconducibili al territorio di origine. L'abilità e la saggezza dei casari hanno nel tempo generato inoltre due specificità uniche della Provola dei Nebrodi, la provola Sfoglia e la provola al Limone Verde.

**Microflora Spontanea Filo-Casearia.** Nel disciplinare di produzione della Provola dei Nebrodi non è previsto l'uso di starter culture commerciali, per cui tutti i processi

di acidificazione sono affidati allo sviluppo *spontaneo della microflora casearia autoctona*, quindi correlata al territorio di origine, derivante dall'ambiente, dal latte crudo, dai Biofilm insediatosi nelle attrezzature in legno, quali *la tina di legno, la ruotula, u piddiaturi, la manuvedda, il tavuliere*. Di particolare rilevanza i Biofilm colonizzanti le tine di legno, che rilasciano in pochi minuti un'eccellente e complessa microflora filo-casearia spontanea. Attività microbica che oltre ai processi di acidificazione contribuisce, grazie ai loro enzimi rilasciati dopo l'autolisi, alla formazione del profilo aromatico del prodotto finale. In questo processo contribuiscono anche gli enzimi lipolitici e proteolitici derivanti dai cagli in pasta.

**Gli ambienti di Stagionatura,** freschi e ventilati correlati alle condizioni climatiche delle aree montane dei Nebrodi, accompagnano la maturazione della Provola dei Nebrodi durante i diversi mesi di stagionatura, contribuendo a determinarne il profilo strutturale ed aromatico. Ne deriva che la Provola dei Nebrodi è un formaggio caratterizzato da un *flavour* marcato. Le ricerche scientifiche confermano un profilo aromatico complesso composto da oltre 60 componenti volatili e da innumerevoli sentori correlati alla presenza di acidi, alcol, esteri, chetoni, prodotti sulfurei, ed alle già citate aldeidi alifatiche e terpeni, che si evolvono durante i processi di stagionatura. Dalle analisi sensoriali effettuate a diversi mesi di stagionatura, si evince che diversi attributi presentano valori significativi, tra cui il colore e l'aroma, caratterizzato anche da note di butirrico, verde-erbaceo, floreale, fieno, ad ulteriore testimonianza del legame con il territorio di origine, ed in particolare agli ecosistemi "pascoli, animali, processi di trasformazione casearia ed ambienti di stagionatura.

---

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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 (www.politicheagricole.it), cliccando su "Qualità" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".