

DOP (X) IGP ( )

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO :21

1. SERVIZIO COMPETENTE DELLO STATO MEMBRO:

NOME: Ministero dell'agricoltura e delle foreste -  
Direzione generale della produzione agricola -  
Div. VI^-

TEL: 0039/6/4819968 FAX: 0039/6/4819580  
INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187 - ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME: Consorzio del Formaggio Provolone.

b) INDIRIZZO: Cremona.

c) COMPOSIZIONE : PRODUTTORE/TRASFORMATORE ( x ) ALTRO ( )

3. NOME DEL PRODOTTO: Provolone Valpadana.

4. TIPO DEL PRODOTTO: (cfr. ALLEGATO) Formaggio

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: SINTESI DEI REQUISITI DI CUI  
ALL'ART.4, PARAGRAFO 2:

a) NOME: cfr.3 Provolone Valpadana.

b) DESCRIZIONE: formaggio di latte di vacca intero , a  
pasta filata, di stagionatura variabile, di forma : a salame,  
a melone, tronco-conica, a pera, anche sormontata da testolina  
sferica (fiaschetto).

c) ZONA GEOGRAFICA: l'intero territorio delle provincie di  
Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza e  
Comuni contigui delle provincie di Bergamo, Mantova, Milano e  
della provincia autonoma di Trento formanti un' unica area  
geografica.

d) CRONISTORIA: da circa un secolo, a causa della forte  
carenza di materia prima (latte vaccino), si è assistito ad  
una diversa dislocazione della produzione, che si è andata  
concentrando in aree più vocate agli allevamenti lattiferi  
(territori della Valpadana e zone limitrofe).  
Conseguentemente, si è resa indispensabile la presenza di  
manodopera specializzata nella tradizionale produzione,  
anticamente diffusa in prevalenza nelle aree meridionali. Si è  
quindi venuta a consolidare una produzione tradizionale,  
tipica della Valpadana. A motivo di tale tradizionalità la  
denominazione è stata riconosciuta inizialmente con D.P.R. del  
30.10.1955, n.1269, cui ha fatto seguito il D.P.C.M. 9.4.1993  
recante norme innovative di disciplina produttiva e di  
designazione del prodotto.

e) OTTENIMENTO: la pasta , ottenuta dalla cagliatura del latte con aggiunta di caglio di vitello, capretto e agnello da soli o congiuntamente, viene sottoposta ad un processo di filatura e successivamente modellata nelle forme tradizionali, segue quindi la salatura e la stagionatura di durata variabile in relazione al peso della forma.

f) LEGAME GEOGRAFICO: i fattori naturali sono connessi con le condizioni climatiche favorevoli sia alla varietà e abbondanza delle colture foraggere, sia alla maturazione del prodotto in ambienti idonei.

Per i fattori umani, si segnala che il consumo si è diffuso da tempo nella zona di produzione della Valpadana, mantenendo anche importanti mercati di consumo nel centro e sud d'Italia, storicamente forti consumatori. Inoltre, la tecnica di produzione ha mantenuto i procedimenti consolidati dalla tradizione.

g) CONTROLLO: NOME: Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste - Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

INDIRIZZO: Via XX Settembre, 20 - 00187  
Roma.

h) ETICHETTATURA : il prodotto è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine.

i) EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI:

Legge n.125/54 e D.P.R. 22.9.1981 ; D.P.C.M. 9.4.1993.

---

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

NUMERO CEE: *V.I./B1/4/IT/0002/33 0825*

DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE: *12.01.94*