

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 19 settembre 2003

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.

(GU n. 234 del 8-10-2003).

IL DIRETTORE GENERALE per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari, e in particolare l'art. 10 concernente i controlli;

Visto il regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997 che modifica il regolamento (CEE) n. 2081/92 sopra indicato ed in particolare l'art. 1, paragrafo 2, nella parte in cui integrando l'art. 5 del predetto regolamento, consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione e, se del caso, un periodo di adeguamento, anche esso solo a titolo transitorio;

Visto il regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;

Vista la domanda presentata dal Consorzio tutela «Provolone Valpadana», con sede in Cremona, piazza Marconi n. 3, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», ai sensi dell'art. 9 del citato regolamento (CEE) n. 2081/92;

Visto il decreto ministeriale 24 gennaio 2003 con il quale l'organismo «CSQA Certificazioni Srl» e' stato autorizzato ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» sopra indicata, ai sensi dell'art. 10 del citato regolamento (CEE) n. 2081/92;

Vista l'istanza del 7 gennaio 2003, con la quale il Consorzio richiedente la modifica in argomento ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 5 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 come integrato dall'art. 1, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 535/97 sopra richiamato, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole e forestali, da qualunque responsabilita', presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta, ricadendo la stessa sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Vista la nota protocollo n. 63028 del 4 giugno 2003, con la quale il Ministero delle politiche agricole e forestali, ritenendo che la modifica di cui sopra rientri nelle previsioni di cui al citato art. 9 del regolamento (CEE) n. 2081/92, ha notificato all'organismo comunitario competente la predetta domanda di modifica;

Visto il fascicolo trasmesso in allegato alla suddetta nota costituito dalla scheda riepilogativa e dalle note esplicative sulle modifiche richieste;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 1, paragrafo 2, del citato regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio;

Ritenuto che le disposizioni di cui all'art. 14 relativamente ai controlli, debbano trovare applicazione anche per quelle denominazioni per le quali, essendo stata notificata all'organismo comunitario competente, domanda di modifica al disciplinare di produzione, ottengono transitoriamente la protezione a livello nazionale ai sensi del regolamento (CE) n. 535/97;

Considerato che l'organismo «CSQA Certificazioni Srl» ha predisposto un piano dei controlli adeguato e che recepisce le modifiche richieste dal Consorzio tutela «Provolone Valpadana» al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» trasmessa all'organismo comunitario competente con nota del 4 giugno 2003, numero di protocollo 63028;

Considerato che il Ministero delle politiche agricole e forestali, ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/1999, si e' avvalso del gruppo tecnico di valutazione;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di modifica in argomento;

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dal Consorzio sopra citato, assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale dell'adeguamento del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», secondo le modifiche richieste dallo stesso, in attesa che il competente organismo comunitario decida su detta domanda;

Decreta:

Art. 1.

1. E' accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 5, del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992, come integrato dall'art. 1, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 535/97 del Consiglio del 17 marzo 1997, alle modifiche, chieste dal Consorzio tutela «Provolone Valpadana», al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996 ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 notificato al competente organismo comunitario e allegato al presente decreto.

Art. 2.

1. Coloro i quali intendano avvalersi della protezione a titolo transitorio, concessa alle condizioni di cui al presente decreto, devono assoggettarsi al controllo di «CSQA Certificazioni Srl» quale organismo autorizzato con decreto ministeriale 24 gennaio 2003 ad espletare le funzioni di controllo sulla denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana».

2. Fermo restando il diritto dei soggetti utilizzatori della DOP «Provolone Valpadana», registrata con regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, di accedere alla certificazione di conformita' alla disciplina di produzione da esso prevista, la certificazione di conformita' rilasciata dall'organismo «CSQA Certificazioni Srl», ai sensi del primo comma dovra' contenere gli estremi del presente decreto.

3. La responsabilita', presente e futura, conseguente all'eventuale mancata registrazione comunitaria della modifica richiesta al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 3.

L'organismo privato autorizzato «CSQA Certificazioni Srl», non puo' modificare il proprio statuto, i propri organi di rappresentanza, il proprio manuale della qualita', le procedure di controllo cosi' come presentate ed esaminate, senza il preventivo assenso dell'autorita' nazionale competente e provvede a

comunicare ogni variazione concernente gli agenti vigilatori indicati nell'elenco compreso nella documentazione presentata. Le tariffe di controllo sono sottoposte a giudizio dell'autorita' nazionale competente, sono identiche per tutti i richiedenti la certificazione e non possono essere variate senza il preventivo assenso dell'autorita' nazionale medesima; le tariffe possono prevedere una quota fissa di accesso ai controlli ed una quota variabile in funzione della quantita' di prodotto certificata. I controlli sono applicati in modo uniforme per tutti gli utilizzatori della denominazione «Provolone Valpadana».

Art. 4.

L'autorizzazione di cui al presente decreto cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione in merito alla domanda di modifica in argomento. Nell'ambito del periodo di validità dell'autorizzazione, l'organismo di controllo «CSQA Certificazioni Srl» è tenuto ad adempiere a tutte le disposizioni complementari che l'autorita' nazionale competente, ove lo ritenga utile, decida di impartire.

Art. 5.

L'organismo autorizzato «CSQA Certificazioni Srl» comunica con immediatezza, e comunque con termine non superiore a trenta giorni lavorativi, le attestazioni di conformità all'utilizzo della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» anche mediante immissione nel sistema informativo del Ministero delle politiche agricole e forestali delle quantità certificate e degli aventi diritto.

Art. 6.

L'organismo autorizzato «CSQA Certificazioni Srl» immette anche nel sistema informativo del Ministero delle politiche agricole e forestali tutti gli elementi conoscitivi di carattere tecnico e documentale dell'attività certificativa, ed adotta eventuali opportune misure, da sottoporre preventivamente ad approvazione da parte dell'autorita' nazionale competente, atte ad evitare rischi di disapplicazione, confusione o difformi utilizzazioni delle attestazioni di conformità della denominazione «Provolone Valpadana» rilasciate agli utilizzatori. Le modalità di attuazione di tali procedure saranno indicate dal Ministero delle politiche agricole e forestali. I medesimi elementi conoscitivi individuati dal presente articolo e dall'art. 5, sono simultaneamente resi noti anche alle regioni nel cui ambito territoriale ricade la zona di produzione della denominazione «Provolone Valpadana».

Art. 7.

L'organismo autorizzato «CSQA Certificazioni Srl» è sottoposto alla vigilanza esercitata dal Ministero delle politiche agricole e forestali e dalle regioni nel cui ambito territoriale ricade la zona di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», ai sensi dell'art. 53, comma 12 della legge 24 aprile 1998, n. 128, come sostituito dall'art. 14 della legge 21 dicembre 1999.

Art. 8.

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà di esistere a decorrere dalla data in cui è adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 19 settembre 2003

Il direttore generale: Abate

Allegato
PROPOSTA DI MODIFICA AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL «PROVOLONE VALPADANA» D.O.P.

Art. 1.

1. La denominazione di origine «Provolone Valpadana» e' riservata al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4.

Art. 2.

1. La zona di produzione 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, Pumenengo, Calcio, Romano di Lombardia, Fontanella, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinato, Bolgare, Telgate, Cividate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano e Calvenzano ricadenti nella provincia di Bergamo; i comuni di Asola, Acquanegra sul Chiese, Casalmoro, 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, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertonico, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Secugnago, Borghetto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Villanova del Sillaro, Mairago, Cavenago d'Adda, San Martino in Strada, Massalengo, Pieve Fissiraga, Conegliano Laudese, Lodi, Corte Palasio, Crespiatica, Abbadia Cerreto, Boffalora d'Adda (Lodigiano), ricadenti nella provincia di Lodi;

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, Villa Lagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica, Terlago, Vezzano, Padergnone, Calavino, Lasino, Cavedine, Drena, Tenno, Fiave', 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, Frassilongo, Fierozzo, Palu' del Fersina, S. Orsola, Bedollo, Balsega di Pine', Fornace, Civezzano, Pergine, Tenna, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica, Caldonazzo, Centa, Lavarone, Luserna.

Art. 3.

1. La denominazione di origine «Provolone Valpadana» e' riservata al formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero, ad acidita' naturale di fermentazione che, nella tipologia dolce, puo' subire il trattamento termico di pastorizzazione e, nella tipologia piccante, quello della termizzazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all'art. 2, ottenuto nel rispetto del processo tecnologico e rispondente allo standard produttivo di seguito riportato:

la coltura di fermenti lattici utilizzata in lavorazione deve essere siero innesto naturale, proveniente da siero residuo della lavorazione precedente che puo' essere sottoposto al processo di

concentrazione, eventualmente integrato con ceppi isolati da siero innesto di «Provolone Valpadana» di buona qualita'; i sieri innesti devono essere lasciati acidificare a temperatura controllata fino ad ottenere la giusta acidita' (20-25° SH/50 ml);

la coagulazione, a temperatura di 37°-39°C, e' ottenuta secondo le seguenti modalita': per la tipologia dolce, con caglio di vitello ove e' consentita la presenza di una percentuale di agnello e/o di capretto; per la tipologia piccante, con caglio di capretto e/o di agnello; non e' ammessa l'aggiunta di lipasi;

la filatura della pasta, nel rispetto degli usi leali e costanti, viene effettuata dopo fermentazione naturale lattica in modo continuativo esclusivamente su coagulo ottenuto nello stesso caseificio nel quale e' avvenuta la lavorazione del latte; il pH di filatura dovra' essere di 4,90-5,20 per la tipologia dolce e 4,80-5,00 per la tipologia piccante; per i formati oltre i 10 kg e' consentito l'uso del conservante E 239;

la modellatura e' effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi, successivamente la pasta deve essere sottoposta alla salatura in salamoia con una concentrazione salina di 16-22 Be' ed una temperatura non superiore a 15°C, per un periodo di tempo variabile, in relazione al peso della forma, da poche ore fino a trenta giorni;

la stagionatura e' effettuata in ambienti idonei per temperatura (max 18°C) ed umidita' (max 90% u.r.), all'interno della

zona di produzione. Il formaggio in stagionatura puo' essere rivestito con materiali ricoprenti che non alterino le caratteristiche finali del prodotto. Il periodo di stagionatura puo' variare come segue:

fino a 4 kg: stagionatura minima dieci giorni;

oltre i 4 kg: stagionatura minima 30 giorni;

oltre 10 kg e solo per la tipologia piccante: stagionatura minima 90 giorni;

il formaggio puo' essere «affumicato»;

il peso e' variabile in relazione alla forma;

la forma, differenziata, puo' essere: a salame (pancetta/pancettone), a melone (mandarino/mandarone), tronco-conica (gigante/gigantino), a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna puo' presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno;

la crosta, in assenza di rivestimento, si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno; per il trattamento in superficie e' consentito l'uso di paraffina, di materiale ricoprente che puo' contenere E 202, E 203, E 235 nei limiti di legge; in alternativa puo' essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo;

la pasta e' generalmente compatta e puo' presentare una leggera e rada occhiatura; e' tollerata una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre e' caratteristica una sfogliatura piu' marcata nel formaggio a lunga stagionatura; il colore e' generalmente giallo paglierino;

sapore: delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura piu' avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello, utilizzati da soli o congiuntamente;

nel prodotto al consumo il residuo di E 239 non puo' essere superiore a 15 mg/kg;

il tenore massimo di acqua non deve essere superiore al 45% nella tipologia dolce e non superiore al 43% nella tipologia piccante;

il grasso, sulla sostanza secca non puo' essere inferiore al 44%.

Art. 4.

1. Il formaggio a denominazione di origine «Provolone Valpadana» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, nel quale risultano individuati la provenienza geografica e gli

estremi del riconoscimento della denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.