

PROVOLONE VALPADANA DOP



PRODOTTO

Il Provolone Valpadana DOP è un formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione;

aspetto: forma a salame, a melone, troncoconica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno; crosta liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura;

peso: da 0,500 a 100 kg, più specificatamente da 0,500 kg a 6 kg per il formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura di breve periodo, da oltre 6 kg a 100 kg per il formaggio destinato al consumo dopo una stagionatura in genere superiore ai tre mesi;

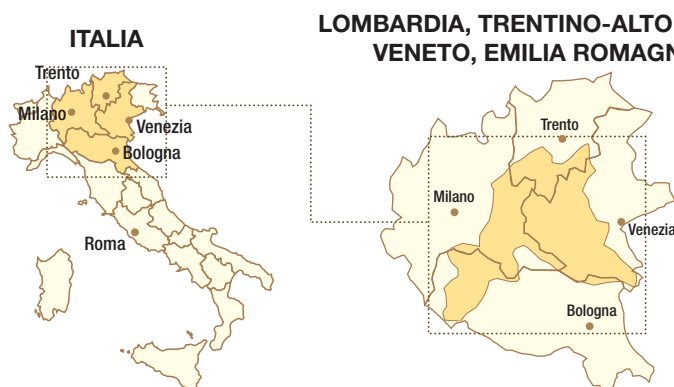
colore: leggermente paglierino;

sapore: delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata o quando viene utilizzato caglio di capretto o agnello, da soli o congiuntamente;

stagionatura: 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 prodotto può essere affumicato.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Provolone Valpadana DOP ricade, in Lombardia, nell'intero territorio delle province di Cremona e Brescia e in alcuni comuni delle province di Bergamo, Mantova e Milano; in Veneto nell'intero territorio delle province di Verona, Vicenza, Rovigo e Padova; in alcuni comuni della provincia autonoma di Trento.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo è un cerchio con fondo, al centro, azzurro circondato dal verde con bordi seghettati. Centrata nel cerchio la sagoma stilizzata di un provolone con bandiera tricolore sormontata dalla scritta "PROVOLONE VALPADANA", sotto la sagoma è posizionata la scritta "REG. (CE) 1107/96".

A garantire l'autentico Provolone Valpadana DOP è la presenza di una coccarda col logo della Denominazione e il numero del caseificio produttore. Una coccarda verde e gialla con il marchio del Provolone Valpadana è attaccata alla corda che sostiene la forma, ma il logo è visibile su tutte le confezioni.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1107 del 12.6.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.6.1996)
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 26.04.2002 (G.U. n. 140 del 17.6.2002) - rinnovo D.M. 11.04.2008 (G.U. n. 98 del 26.4.2008)

CONTATTI

Consorzio Tutela Provolone Valpadana
 Piazza Marconi, 3 - 26100 Cremona
 Tel. 0372.30598 - 0372.26433 - Fax 0372.457078
 segreteria@provolonevalpadana.it - www.provolonevalpadana.it