

# MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 22 giugno 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana». (23A03728)

(GU n.151 del 30-6-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
della Direzione generale per la promozione  
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunita' europee L 148 del 21 giugno 1996, con il quale e' stata registrata la denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» ed approvato

il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio di tutela del Provolone Valpadana, ai sensi dell'art. 13, comma 1 del decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013;

Visto i pareri favorevole espressi dalle regioni competenti per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie cosi' come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto che la modifica ordinaria in argomento non modifica il documento unico pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 114/11 del 26 marzo 2019;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 101 del 2 maggio 2023 con il quale e' stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» ai fini della presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012 e il successivo comunicato di rettifica pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 101 del 2 maggio 2023;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonche' alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 101 del 2 maggio 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», figura all'allegato A del presente decreto.

## Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

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

Roma, 22 giugno 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

## Disciplinare di produzione della DOP «Provolone Valpadana»

## Art. 1.

La denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», di seguito indicata con la sigla DOP, è riservata, al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 e avente i requisiti fissati all'art. 3.

## Art. 2.

La zona di provenienza 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, Fontanelle, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinate, Bolgare, Telgate, Civate al Piano, Mornico al Serio, Palosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano e Calvenzano ricadenti nella Provincia di Bergamo;

i Comuni di Asola, Acquaneгра 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 Giovine, Cornovecchio, Meleti, Maccastorna, Senna Lodigiana, Somaglia, Fombio, San Fiorano, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertinico, 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 Laudense, Lodi, Corte Palasio, Crespatica, Abbadia Cerreto, Boffalora d'Adda ricadenti nella Provincia di Lodi;

Regione Veneto: l'intero territorio amministrativo delle Province di Verona, Vicenza, Padova e Rovigo;

Regione Emilia-Romagna: l'intero territorio amministrativo della Provincia di Piacenza;

Provincia autonoma di Trento: i Comuni di Ala, Avio, Besenello, Bertinico, Bleggio Superiore, Bleggio Inferiore, Calliano, Folgaria, Isera, Lomaso, Nomi, Nogaredo, Mori, Ronzo Chienis, Rovereto, Trambileno, Vallarsa, Volano, Arco, Dro, Molina di Ledro, Nago-Torbole, Riva del Garda, Terragnolo, Pomarolo, Villa Lagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica Terme, 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, Villa Agnedo, Castelnuovo, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Ronchi Valsugana, Borgo

Valsugana, Roncegno Terme, Novaledo, Levico Terme, Vignola-Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palu' del Fersina, Sant'Orsola Terme, Bedollo, Baselga di Pine', Fornace, Civezzano, Pergine Valsugana, Tenno, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Centa S. Nicolo', Lavarone, Luserna.

### Art. 3.

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, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui al precedente art. 2.

Produzione - Il formaggio «Provolone Valpadana» e' prodotto con latte crudo di vacca intero conservato alla stalla e trasportato ad una temperatura non superiore a 12° C, raccolto nella zona di origine da meno di sessanta ore dalla prima mungitura, ad acidita' naturale di fermentazione, che puo' subire:

per la tipologia dolce e per la tipologia piccante formati fino a 6 kg - il trattamento termico nella misura massima della pastorizzazione;

per la tipologia piccante - il trattamento termico della termizzazione.

La conservazione alla stalla ed il trasporto alle suddette condizioni potranno avvenire esclusivamente nel rispetto dei seguenti aspetti tecnologici:

1) impiego di latte che presenti alla stalla una carica microbica iniziale inferiore al limite di  $10^5$  ufc/ml;

2) impiego del processo di stoccaggio a temperatura non superiore a 12° C per un periodo inferiore a quindici ore e conservato successivamente a temperatura non superiore a 4° C;

3) controllo della temperatura durante il processo da effettuare unicamente attraverso serbatoi termostatici, opportunamente tarati e monitorati, in grado di controllare in maniera opportuna e tempestiva la temperatura del latte.

Alimentazione del bestiame.

L'alimentazione base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50%, dalla zona di origine, viene applicata alle vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i sette mesi di eta'. Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione.

I foraggi ammessi sono: foraggi freschi - foraggi freschi da prati stabili od avvicendati.

Le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturchino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino;

fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi;

paglie: di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale; insilati; trinciati; fieni silo.

Mangimi ammessi (elenco delle materie prime per mangimi, raggruppate per categorie ad integrazione dei foraggi).

Cereali e loro derivati: mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale: granelle, sfarinati e relativi derivati sia essiccati che insilati, compresi gli schiacciati, i derivati trattati termicamente come fiocchi, gli estrusi, i micronizzati;

pastoni di mais: spiga integrale del mais sfarinata in pastone integrale di mais o in pastone di pannocchia; granella umida sfarinata in pastoni di farina umida.

Semi oleaginosi loro derivati: soia, cotone, girasole, lino: granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici.

Tuberi e radici, loro prodotti: patata e relativi derivati.

Foraggi disidratati: essenze foraggere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o

pellettati.

Derivati dell'industria dello zucchero: polpe secche esauste, polpe secche semi zuccherine, polpe melassate;

melasso e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

Semi di leguminose, carrube: pisello proteico, fave, favino: granelle, sfarinati e relativi derivati;

carrube: essiccate e relativi derivati.

Grassi: grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da olii di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati. Sono ammessi olii di pesce come supporti per «additivi» e «premiscelate».

Minerali: sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione.

Additivi: vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici.

Varie: e' ammesso l'utilizzo di lieviti inattivati.

Rintracciabilita' e tracciabilita' del prodotto e delle materie prime.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevamenti, dei caseificatori e degli stagionatori nonche' attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, delle quantita' prodotte, e' garantita la tracciabilita' del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Ciascuna forma di «Provolone Valpadana» riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia dell'individuazione della stessa in ogni fase del processo, fino all'eventuale confezionamento, mentre, per i formati fino a 6 kg, la rintracciabilita' e' garantita dalla documentazione aziendale, sulla quale vengono riportati i dati relativi a numero di pezzi, peso e data di produzione.

Produzione.

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; il siero innesto puo' essere integrato con ceppi isolati da siero innesto di «Provolone Valpadana» di buona qualita'; in caso di documentato scadimento delle sue caratteristiche, il siero innesto puo' provenire, eventualmente e saltuariamente, da caseificio certificato per la medesima produzione; i sieri innesti devono essere lasciati acidificare fino ad ottenere la giusta acidita' (massimo 26° SH/50 ml).

La coagulazione, a temperatura di 36°- 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.

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 4,70- 5,20.

La modellatura e' effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi.

Il formaggio cosi' ottenuto viene posto in acqua fredda o refrigerata per il rassodamento.

Le forme passano, successivamente, alla fase della salatura in salamoia, per un periodo di tempo variabile, in relazione al peso della forma, da poche ore fino a trenta giorni.

Prima dell'entrata nel magazzino di stagionatura, le forme possono essere sottoposte ad asciugatura.

Il formaggio puo' essere trattato in superficie con gli additivi alimentari previsti dalle norme di legge; in alternativa puo' essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo fabbricato a norma di legge; e' consentito l'uso di paraffina.

La stagionatura e' effettuata in ambienti idonei per temperatura e umidita', all'interno della zona di produzione.

Il periodo di stagionatura puo' variare come segue:

fino a 6 kg: stagionatura minima dieci giorni;

oltre i 6 kg: stagionatura minima trenta giorni;

oltre 15 kg e solo per la tipologia piccante: stagionatura minima novanta giorni;

oltre 30 kg con marchiatura P.V.S., tipologia piccante: stagionatura oltre otto mesi.

Il formaggio puo' essere affumicato.

Il peso e' variabile in relazione alla forma.

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

La crosta si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno. E' ammessa l'assenza di crosta per la tipologia dolce destinata alla successiva porzionatura e relativo confezionamento.

La pasta e' generalmente compatta e puo' presentare una leggera e rada occhiatura; e' consentita 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.

Il sapore e' 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.

Il tenore massimo di acqua non deve essere:

superiore al 46% per tutta la tipologia dolce e nella tipologia piccante fino a 6 kg;

superiore al 43% nella tipologia piccante oltre i 6 kg.

Il grasso sulla sostanza secca non puo' essere inferiore al 44% e superiore a 54%.

Marchiatura - Il marchio che identifica la D.O.P. «Provolone Valpadana» e' cosi' individuato:

carattere scrittura ERAS;

pantone process color - 356 CVC - 293 CVC - 123 CVC - 179 CVC per il logogramma 418 CVC;

quadricromia - 100% ciano 90% giallo 25% nero.

Il marchio puo' essere utilizzato anche in versione monocromatica.

Tutte le forme intere devono riportare il logo della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», che deve essere riprodotto su idoneo supporto inviolabile (metallo, plastica). L'apposizione del marchio deve avvenire all'immissione delle forme nei magazzini di stagionatura. Per le pezzature piu' piccole (fino a 6 kg) l'apposizione del marchio potra' avvenire all'uscita del magazzino di stagionatura, mentre all'immissione in magazzino potra' essere individuato un adeguato sistema aziendale che ne garantisca l'immediata evidenza.

Il formaggio «Provolone Valpadana», prima della commercializzazione in forme intere, potra' essere personalizzato con l'ausilio di strisce di carta, etichette, sacchi o materiale equivalente. Per ciascuna delle predette personalizzazioni dovra' obbligatoriamente essere riportato il logo e la citazione, per esteso, della denominazione di origine protetta «Provolone Valpadana», in misura non inferiore alla sesta parte (un sesto) dello spazio occupato dalla marca commerciale, con esclusione dei formati fino a 6 kg.

Nel caso di marchiatura con timbro ad inchiostro, deve essere indicata, nei limiti suesposti, la denominazione «Provolone Valpadana», escludendo l'obbligo della indicazione del logo del prodotto.

A partire dal compimento dell'ottavo mese di stagionatura, i

detentori del «Provolone Valpadana», esclusivamente nella tipologia piccante, possono richiedere l'apposizione a fuoco del marchio «P.V.S.», acronimo di Provolone Valpadana Stagionato. Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve superare una verifica tecnica ad opera e cura di personale specializzato, espressamente richiesta dal detentore del formaggio ed a carico dello stesso. L'esame selettivo riguarderà l'aspetto esterno della forma (non deve presentare frezzature ed il suono, alla battitura, deve risultare omogeneo), la struttura della pasta (con sfogliatura, privo di occhiature e non elastica), il colore (bianco tendente al giallo paglierino), il sapore (presenza del pizzicore del piccante e non salato) e l'aroma (intenso in combinazione con l'odore).

Confezionamento - il logo del prodotto, comprensivo della denominazione, deve essere riprodotto sulle confezioni destinate al consumatore finale in proporzione all'imballaggio utilizzato in misura non inferiore al 10% dello spazio disponibile. La denominazione «Provolone Valpadana» dovrà essere indicata con il medesimo carattere. L'indicazione «Denominazione di origine protetta» può essere sostituita dall'apposizione in etichetta del simbolo comunitario.

Parte di provvedimento in formato grafico

#### Art. 4.

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del regolamento (CE) n. 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo CSQA Certificazioni, Via S. Gaetano n. 74, Thiene (VI) 36016, tel. +39.0445.313011 - fax +39.0445.313070, e-mail: csqa@csqa.it

#### Art. 5.

L'area geografica di produzione comprende parte della Pianura padana e si caratterizza per la buona produzione di foraggi, per le grandi quantità di latte disponibili e per le condizioni climatiche particolarmente idonee all'alimentazione e all'allevamento delle razze bovine da latte. È grazie a questi fattori ambientali che nell'area di produzione si sono creati i presupposti per la produzione del formaggio «Provolone Valpadana».

Il «Provolone Valpadana» è un formaggio a pasta filata. Questa tipologia, pur traendo le sue origini dai territori del sud Italia, grazie alla capacità dell'arte casearia padana, che non difettava di conoscenze tecniche né tanto meno di disponibilità di materia prima su cui lavorare, si è potuta affermare nelle aree settentrionali con tale produzione.

Nella produzione del «Provolone Valpadana» assumono particolare rilevanza l'utilizzo del siero innesto naturale proveniente dal siero residuo della lavorazione precedente, la maestria dei caseari della zona nell'usare sapientemente diversi cagli, di agnello, di capretto e di vitello, e la manualità e la perizia nella fase di filatura e lavorazione della pasta.

Il «Provolone Valpadana» si caratterizza per il suo sapore delicato fino alla stagionatura di tre mesi, più pronunciato verso il piccante con l'avanzare del tempo e a seconda del tipo di caglio utilizzato.

Il «Provolone Valpadana» inoltre ha diverse forme, a salame, a melone, tronco-conica, a pera e dimensioni che possono superare i 30 chilogrammi. La pasta è compatta, ma non asciutta, a differenza dei formaggi a pasta filata dell'Italia meridionale che, per le loro ridotte dimensioni, possono stagionare e diventare piccanti solo asciugandosi e trasformandosi in formaggio da grattugia.

Il «Provolone Valpadana» si produce nell'area geografica dalla seconda metà dell'Ottocento e benché la tipologia del formaggio a pasta filata sia di origine meridionale, nel Novecento si è affermato come prodotto dell'Italia settentrionale come testimoniano le opere di Besana (1916) e del Fascetti (1923).

Il diffondersi della produzione del «Provolone Valpadana» fu favorito dalle capacita' tecniche di caseificazione proprie dei produttori padani sviluppatesi nel tempo, grazie alle caratteristiche dell'area geografica particolarmente idonee all'allevamento di vacche che offriva grandi quantita' di latte per la trasformazione. Tra gli elementi caratterizzanti il metodo di produzione del «Provolone Valpadana» vi e' l'utilizzo del siero derivante dalla lavorazione precedente come siero-innesto per la lavorazione successiva. Questa modalita' costituisce un elemento di grande caratterizzazione sia territoriale sia del metodo di produzione del «Provolone Valpadana», raramente utilizzato nella produzione di altri formaggi. L'affinarsi delle tecniche produttive ha inciso su alcune caratteristiche merceologiche, tra le quali la diversita' delle forme e delle dimensioni del «Provolone Valpadana», senza mutarne le caratteristiche fondamentali. Le differenti forme e dimensioni del «Provolone Valpadana» sono il risultato dell'abilita' dei caseificatori della zona geografica nell'operazione di filatura, abilita' che consiste nel rendere la pasta cosi' malleabile da poter essere lavorata in diverse forme e dimensioni anche notevoli. Proprio queste caratteristiche merceologiche sono da attribuire all'area geografica di produzione perche' e' in quest'area che sono state generate e tramandate. Inoltre, la coesistenza di due diverse tipologie dolce e piccante e' il risultato della grande capacita' dei caseificatori di utilizzare cagli diversi che determina la possibilita' di ottenere nel «Provolone Valpadana», pur in presenza di un processo di lavorazione affine, i sapori delicati o piccanti tipici del prodotto rispettivamente con formati dal peso piu' contenuto con stagionatura piu' breve e formati dal peso notevole con una piu' lunga stagionatura con pasta compatta e mai asciutta al punto da dover essere grattugiata come nei piu' tipici formaggi a pasta filata del meridione.