

Disciplinare di produzione della "PROVOLA SAPORE DI CAMPANIA"

ART.1

Il marchio "SAPORE DI CAMPANIA" è riservato esclusivamente al formaggio fresco a pasta filata, molle, a fermentazione lattica, affumicato, prodotto durante tutto il periodo dell'anno con latte di vacca proveniente dall'allevamento aziendale o di altre imprese comunque incluse nell'EROSC alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

ART.2

1. Caratteristiche della materia prima

La materia prima principale della "PROVOLA SAPORE DI CAMPANIA" è il latte proveniente dalla mungitura di vacche appartenenti a razze bovine da latte ed alla razza podolica. Qualora almeno il 70% del latte impiegato provenga da una razza specifica, così come attestato dall'iscrizione all'anagrafe corrispondente delle bovine in produzione, potrà essere riportata la razza in dicitura (ad esempio "PROVOLA DI PODOLICA SAPORE DI CAMPANIA").

2. Modalità di allevamento

gli animali in produzione dovranno essere allevati secondo il sistema di stabulazione semi libera o libera, anche al pascolo, su terreni privi di inquinanti e contaminanti di qualsiasi tipo. Non sono ammessi sistemi di stabulazione fissa per i quali l'animale non sia libero di muoversi. Dovranno essere rispettate tutte le norme sul benessere animale e sull'anagrafe del bestiame, nonché sulla gestione dei liquami e reflui zootecnici. In particolare gli animali in produzione dovranno disporre di uno spazio utile superiore del 10% rispetto al limite stabilito dalla normativa vigente.

3. Modalità di alimentazione

La provenienza degli alimenti acquistati o comunque di provenienza extraaziendale deve essere documentata.

L'alimentazione delle bovine in produzione (lattazione ed asciutta) dovrà essere costituita in prevalenza da fieni e foraggi, ed integrata con mangimi in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali in rapporto al livello produttivo. La sostanza secca dei mangimi nel loro complesso non deve superare quella globalmente apportata dai foraggi (rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1). Non possono essere somministrati alimenti che possono trasmettere aromi e sapori anomali al latte e alterarne le caratteristiche tecnologiche, alimenti che rappresentano fonti di contaminazione e alimenti in cattivo stato di conservazione.

Possono essere utilizzati i foraggi disidratati ottenuti con temperatura superiore a 100°C, nella dose massima di 2 kg/capo/giorno.

Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati, purché correttamente prodotti e con un pH pari a 4,3 od inferiore per le graminacee ed intorno a 4,5 per le leguminose, per non oltre il 40% del fabbisogno giornaliero in UFL.

Nell'alimentazione delle vacche da latte è vietato:

- a) l'impiego di foraggi riscaldati per fermentazione, trattati con additivi, ammuffiti, infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati oppure contaminati da sostanze tossiche, radioattive o comunque nocive;
- b) l'impiego di colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico e coriandolo;
- c) stocchi di mais e di sorgo, brattee di mais, paglia di soia, di riso, nonché quella di medica e di trifoglio da seme;
- d) ortaggi in genere ivi compresi scarti, cascami e sottoprodotti vari allo stato fresco e conservati;
- e) frutta fresca e conservata nonché tutti i sottoprodotti freschi della relativa lavorazione;
- f) barbabietole da zucchero e da foraggio, ivi compresi le foglie ed i colletti;
- g) trebbie di birra, distiller, borlande, vinacce, graspe e altri sottoprodotti provenienti dalla produzione della birra, dall'industria enologica e saccarifera e dalle distillerie ad esclusione del melasso, come legante per mangimi e delle polpe secche di bietola;
- h) tutti gli alimenti di origine animale ed i sottoprodotti della macellazione;
- i) tutti i sottoprodotti dell'industria casearia e delle uova;
- j) i semi di cotone, veccia (comprese le svecciature), fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli;
- k) i sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;
- l) le farine di estrazione, pannelli ed expeller di arachide, colza, ravizzone, cotone, semi di pomodoro, girasole con meno del 30% di proteine, babassu, malva, neuk, baobab, cardo mariano, cocco, tabacco, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
- m) la manioca, le patate e i derivati;
- n) gli alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e da frutta e i sottoprodotti della loro lavorazione;
- o) il melasso in forma liquida, i lieviti in forma umida e tutti i sottoprodotti dell'industria saccarifera, ad eccezione del melasso usato come legante per mangimi e delle polpe secche di bietola, delle birrerie (trebbie, anche essiccate) e dell'industria dolciaria o della panificazione;
- p) i terreni di fermentazione;
- q) l'urea e i derivati, i sali di ammonio, il concentrato proteico di bietole (CPB), le borlande e i distiller di ogni tipo e provenienza.

Possono essere utilizzati come appetizzante nei mangimi composti la carruba e/o il melasso, in quantità complessiva non superiore al 3% in peso e lipidi di origine vegetale nella dose massima di 100 g/capo/giorno.

Non possono essere somministrati alle vacche, né direttamente, né come ingredienti dei mangimi, grassi e saponi, siano essi di origine animale o vegetale. Non possono essere

somministrati alle vacche da latte mangimi che contengano additivi appartenenti al gruppo degli antibiotici e/o gli antiossidanti butilidrossianisolo, butilidrossitoluolo ed etossichina.

ART.3. caratteristiche del processo produttivo

1. cagliata

Il latte derivato dal processo di mungitura deve essere convenientemente filtrato, con filtri monouso, e refrigerato. Può essere utilizzato crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato, mai congelato o disidratato, con un tenore in grasso minimo del 3,5% e titolo proteico minimo del 3,4%.

In entrambi i casi il latte acidificato per aggiunta di latte innesto o siero innesto naturale, proveniente da lavorazioni precedenti avvenute nella stessa azienda, deve essere riscaldato a 33 - 38 °C e aggiunto di caglio naturale liquido di vitello per la coagulazione. La lavorazione del latte deve avvenire entro 48 ore dalla prima mungitura costituente il lotto lavorato. La coagulazione dura di solito fra i 20 ed i 40 minuti.

2. maturazione, rottura della cagliata e filatura

Al termine del processo di coagulazione si procede alla rottura della cagliata, in frammenti della grandezza di un chicco di mais o di una nocciola; segue quindi la maturazione della cagliata sotto siero, che può durare, secondo la temperatura e la quantità di innesto utilizzato, dalle 3 alle 12 ore dall'aggiunta del caglio. E' vietato l'utilizzo di acidi organici ovvero di correttori di pH di natura chimica. Al raggiungimento di un pH tra 5,0 e 5,3, la cagliata viene prima tagliata in strisce, e quindi, mediante aggiunta di acqua a temperatura compresa fra gli 80 ed i 90 °C viene sottoposta a filatura.

3. formatura

la formatura consiste nel modellamento della pasta filata, subito dopo il processo di filatura, per assicurare ai singoli pezzi la forma e la dimensione previste, e nell'immersione in acqua fredda per rassodare la pasta.

4. salatura

Il prodotto una volta formato viene posto in acqua potabile per il rassodamento della pasta, quindi in salamoia a concentrazione variabile in funzione del formato e della concentrazione in sale (NaCl per uso alimentare in acqua potabile, dal 10 al 18%); non è ammessa la salatura nella fase di filatura in quanto l'immersione in salamoia è fondamentale per la formazione di una pelle più tenace.

5. affumicatura

l'affumicatura è sempre obbligatoria e può essere effettuata mediante esposizione delle forme dopo il rassodamento al fumo generato dalla combustione di legni aromatici o paglia, vergini ed esenti da qualsiasi sostanza estranea, a patto che siano rispettati i

criteri igienico sanitari volti ad evitare la presenza di sostanze tossiche derivanti dalla combustione o mediante aromatizzanti liquidi, per immersione.

6. confezionamento e conservazione

Successivamente alla affumicatura la PROVOLA viene confezionata in involucro protettivo, mantenuto e commercializzato a diretto contatto in liquido di governo costituito da semplice acqua potabile o da salamoia diluita. Non è ammesso l'uso di conservanti di alcun tipo.

ART.4. caratteristiche del prodotto

la "PROVOLA SAPORE DI CAMPANIA" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- forma tondeggiante, a treccia e a parallelepipedo;
- peso da un minimo di 50 grammi fino ad un massimo di 600 grammi, per tutte le forme consentite; fino a 3 Kg per la forma a treccia;
- aspetto esterno privo di crosta, color nocciola chiaro a castano per la presenza dell'affumicatura, presenza di pelle di consistenza tenera ed elastica, superficie omogenea, liscia e lucente;
- pasta di color bianco-latte fino a paglierino verso gli strati esterni, a struttura fibrosa, a fogli sottili; di consistenza morbida e con elasticità più accentuata all'origine, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso, omogeneo, esente da chiazze o striature; sono ammesse al taglio piccole occhiature ripiene di latticello, non dovute comunque a fermentazioni gassose;
- sapore caratteristico, fresco, di latte delicatamente acidulo, con nota marcata indotta dall'affumicatura;
- odore caratteristico, delicato, equilibrato e senza predominanza del sentore di fumo di legna;
- presenza di grassi totali sulla s.s. non inferiori al 40%
- umidità sul tal quale compresa fra il 55% e il 65%.

ART.5 Etichettatura

L'etichetta apposta sulla confezione dovrà essere rispondente a quanto stabilito dalla vigente legge in materia di etichettatura e, relativamente al marchio "Sapore di Campania", a quanto stabilito dal "Regolamento d'uso del marchio". Vanno indicate in etichetta temperatura e modalità di conservazione e la data di scadenza.

Art. 6 Uso della "PROVOLA SAPORE DI CAMPANIA" come ingrediente

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura "PROVOLA SAPORE DI CAMPANIA" anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono

essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento al suddetto marchio, a condizione che:

- il prodotto con marchio "PROVOLA SAPORE DI CAMPANIA", certificato come tale, costituisca almeno il 100% in peso della categoria merceologica di appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori del marchio "PROVOLA SAPORE DI CAMPANIA" siano qualificati quali ristoratori, trasformatori e/o commercianti al dettaglio nell'EROSC.

Art. 7 Assistenza tecnica - Autocontrollo

Le imprese che aderiscono a quanto contemplato dal presente disciplinare devono rispettare quanto previsto dal regolamento d'uso del marchio "SAPORE DI CAMPANIA" ed attuare un piano di autocontrollo, avvalendosi dei servizi di assistenza tecnica dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

Art. 8 Vigilanza

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dalla Regione Campania – Assessorato all'Agricoltura – SeSIRCA.