

Disciplinare di produzione del "PROVOLONE SAPORE DI CAMPANIA"

ART.1

Il marchio "SAPORE DI CAMPANIA" è riservato esclusivamente al formaggio semicotto a pasta filata, con crosta naturale e stagionatura variabile, affumicato o meno, 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 del "PROVOLONE 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 "PROVOLONE 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.

Nell'alimentazione delle vacche da latte è vietato:

- a) gli insilati di mais e dei foraggi.
- b) 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;
- c) l'impiego di colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico e coriandolo;
- d) stocchi di mais e di sorgo, brattee di mais, paglia di soia, di riso, nonché quella di medica e di trifoglio da seme;
- e) ortaggi in genere ivi compresi scarti, cascami e sottoprodotti vari allo stato fresco e conservati;
- f) frutta fresca e conservata nonché tutti i sottoprodotti freschi della relativa lavorazione;
- g) barbabietole da zucchero e da foraggio, ivi compresi le foglie ed i colletti;
- h) 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;
- i) tutti gli alimenti di origine animale ed i sottoprodotti della macellazione;
- j) tutti i sottoprodotti dell'industria casearia e delle uova;
- k) i semi di cotone, veccia (comprese le svecciature), fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli;
- l) i sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;
- m) 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;
- n) la manioca, le patate e i derivati;
- o) gli alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e da frutta e i sottoprodotti della loro lavorazione;
- p) 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;
- q) i terreni di fermentazione;
- r) 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. Deve essere utilizzato crudo, mai congelato o disidratato, con un tenore in grasso minimo del 3,5% e titolo proteico minimo del 3,4%.

Il latte deve essere riscaldato, senza aggiunta di innesti, a 37 - 40 °C e aggiunto di caglio naturale liquido di vitello (con titolo 95% chimosina - 5% pepsina), capretto o agnello 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 30 ed i 60 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 una nocciola; segue quindi la maturazione della cagliata sotto siero per 30 minuti. Si porta quindi, togliendo parte del siero ed aggiungendo acqua bollente, ad una temperatura di 45 - 50°C e si procede ad una seconda rottura, nelle stesse modalità, cui segue una seconda fase di maturazione, della stessa durata della precedente.

Successivamente la cagliata (10 - 15 Kg) viene separata dal siero e asciugata in panni di lino, pressata, e posta su tavoli per la fase di spurgo del siero, che può durare, secondo la temperatura e la quantità di caglio utilizzato, dalle 3 alle 6 ore dall'aggiunta del caglio.

Vengono quindi allontanati i teli e si lascia maturare per altre 12-24 ore, secondo la temperatura esterna; la pasta acquisterà la giusta tenacità e morbidezza. Si effettueranno quindi prove di filatura; si procederà alla filatura quando alla prova la massa creerà filamenti senza rotture e sgranature alla trazione fra le braccia tese dell'operatore,

E' vietato l'utilizzo di acidi organici ovvero di correttori di pH di natura chimica.

La cagliata viene prima tagliata in striscie, 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%).

5. maturazione

Le forme vengono poste, mediante spago per uso alimentare, sospese in locali freschi e ventilati per almeno tre giorni.

6. affumicatura

L'affumicatura è facoltativa 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.

7. stagionatura

La stagionatura può durare da 3 a 20 mesi e dovrà avvenire sempre con il prodotto sospeso, senza contatti con qualsiasi superficie, in locali posti ad una temperatura compresa fra i 10 ed i 15 °C, ventilati naturalmente o meccanicamente; è ammessa la stagionatura in grotta ove sia verificata la sussistenza del rispetto dei principi generali di igiene e sicurezza alimentare; in particolare sia assicurata l'assenza di acari, insetti e roditori e monitorata la presenza di muffe non appartenenti alla microflora desiderata ricorrendo eventualmente alle pratiche di lavaggio con una soluzione di acqua e sale, o di aspersione con olio extravergine di oliva o sugna, eventualmente addizionati di erbe e spezie non trattate chimicamente.

ART.4. caratteristiche del prodotto

Il "PROVOLONE SAPORE DI CAMPANIA" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- forma tipica oblunga piriforme sormontata da un breve collo con la testa a palla oppure a forma di tronco di cono, o subcilindrica con estremità arrotondate;
- peso da un minimo di 500 grammi fino ad un massimo di 5 Kg, per tutte le forme consentite; da 3 a 5 Kg per le forme a stagionatura superiore a 90 giorni;
- crosta naturale sottile, liscia e lucida di colore giallo dorato tendente al giallo ambrato con l'avanzare della stagionatura; può essere presente una fioritura evidente dovuta al proliferare di muffe appartenenti al genere *Penicillium* (roqueforti, camemberti ed altre);
- pasta omogenea, compatta, priva di fenditure e gonfiori, con possibilità di lieve occhiatura di colore giallo paglierino, semidura, dura dopo una lunga stagionatura;
- Sapore aromatico, piacevole, dolce e delicato quando il provolone è fresco, sapido e piccante quando è stagionato. Può essere affumicato.

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 del “PROVOLONE SAPORE DI CAMPANIA” come ingrediente

I prodotti per la cui elaborazione e' utilizzata la dicitura “PROVOLONE 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 "PROVOLONE 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 "PROVOLONE 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.