

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

«PROVOLONE DEL MONACO»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Provolone del Monaco» è riservata al formaggio prodotto con latte bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Reg. CE 510/2006 e dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione e caratteristiche

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Provolone del Monaco», richiesta ai sensi dell'art. 2, paragrafo 2 del Reg. CE 510/2006, designa il formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente da vacche allevate nelle aree elencate nell'art.3 del presente disciplinare di produzione, ottenuto nel rispetto del processo di trasformazione descritto nel successivo art. 5.

Il prodotto ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

- a) una stagionatura di almeno centottanta giorni (sei mesi), con una resa massima di 9 kg per ettolitro di latte trasformato;
- b) una forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina con un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg; una crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce;
- c) una pasta, di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a «occhio di pernice») di diametro variabile fino a 5 mm, con eventuale presenza di sporadiche occhiature di diametro maggiore, fino a 12 mm, più abbondanti verso il centro della massa;
- d) un contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,5%;
- e) un sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante;
- f) gli ambienti di stagionatura situati in località di cui all'art. 3, inoltre, conferiscono a questo formaggio i sapori esaltati dalla lunghezza della stagionatura. Dopo 7-8 mesi il provolone tenderà ad ingiallire ulteriormente, ispessendo la crosta ed assumendo un sapore via via più piccante ed un aspetto della pasta più consistente, anche se ancora abbastanza morbida e sempre privo di sfaldature;

Art. 3.

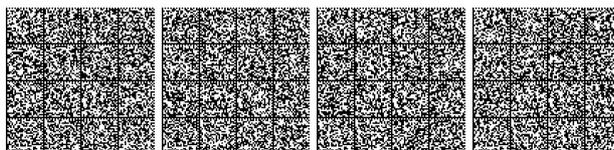
Zona di produzione

Le zone di allevamento delle bovine, di produzione e di stagionatura della D.O.P. «Provolone del Monaco», sono delimitate dagli interi territori dei seguenti comuni, ricadenti nella provincia di Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

Art. 4.

Materie prime

La D.O.P. «Provolone del Monaco» è prodotta con latte proveniente, per almeno il 20%, da bovini tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese iscritti al registro anagrafico, e nella quota restante (80%) da



bovini di razze diverse (Frisona, Brunalpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica e Meticci locali) allevate esclusivamente nei comuni elencati all'art.3.

Le strutture e attrezzature dell'allevamento dei bovini devono risultare coibentate ed aerate in modo da garantire la temperatura ed il ricambio dell'aria come previsto dalla normativa vigente sul benessere animale.

L'alimentazione delle bovine deve essere rappresentata per almeno il 40% della sostanza secca da foraggio e/o frascame. La quantità giornaliera di frascame da somministrare alle bovine non deve superare i 15 kg tal quale al fine di evitare fermentazioni anomale che possono compromettere le qualità organolettiche del formaggio. Il frascame è il prodotto ottenuto dalla potatura delle colture arboree (agrumi, olivo, etc.) e dei boschi di caducifoglie (castagneti cedui, etc.) e dalla pulizia dei terrazzamenti proveniente dall'area di produzione indicata all'art. 3, questo viene integrato con foraggi che dovranno provenire da colture di cereali da semi (avena, orzo, grano) e/o dall'affienamento di prati stabili naturali e di colture di graminacee o leguminose da foraggio.

Non possono essere somministrati:

- 1) alimenti ottenuti da colture geneticamente modificate, secondo la normativa comunitaria vigente;
- 2) Foraggi, insilati e sottoprodotti freschi e conservati, di seguito elencati:
 - a) foraggi riscaldati, rancidi, ammuffiti;
 - b) foraggi trattati con additivi per migliorarne la conservabilità;
 - c) foraggi infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati o contaminati da sostanze tossiche, radioattive o comunque nocive (anticrittogamici, insetticidi, micotossine, metalli pesanti, etc.);
 - d) foraggi provenienti da materie prime ortofrutticole e da terreni irrigati con acque di scarico di industrie, insediamenti urbani, da terreni sommersi, da rive di fossi, da acquitrini, nonché da terreni adiacenti alle grandi arterie stradali;
 - e) insilati di qualunque tipo;
 - f) trebbie fresche di birra, distillerie, borlande, vinacce, graspe ed altri sottoprodotti umidi provenienti dall'industria birraria, enologica, e dalle distillerie;
- 3) mangimi semplici:
 - a) tutti gli alimenti di origine animale (pesce, carne, sangue, penne, sottoprodotti vari della macellazione);
 - b) grassi ed olii di origine animale e vegetale compresi i saponi;
 - c) semi di cotone, veccia (comprese le svecciature), fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli;
 - d) sottoprodotti della lavorazione del riso quali lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;
 - e) farine di estrazione, pannelli ed expeller di arachide, colza, ravizzone, cotone, semi di pomodoro, girasole con meno del 30% di proteine, babassu, malva, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
 - f) manioca, patate e derivati;
 - g) alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e sottoprodotti della loro lavorazione (bucchette e semi di pomodoro, etc.) nonché frutta secca o essiccata di qualsiasi tipo (fichi, uva, castagne, datteri, pere, mele, pesche, agrumi, etc.) e sottoprodotti della relativa lavorazione (marchi, pastazzi, buccette, sanse, vinacce, vinaccioli e fecce);
 - h) urea e derivati, sali di ammonio;
 - i) antibiotici, terreni di fermentazione e qualsiasi principio attivo ed additivo non ammesso dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Il latte crudo per la produzione del «Provolone del Monaco» deve provenire da vacche che non abbiano superato il limite massimo di duecentotrenta giorni di lattazione.

La produzione del «Provolone del Monaco» è consentita durante tutto l'anno, esclusivamente dal latte raccolto dopo ogni mungitura senza refrigerazione in stalla oppure giornalmente con la refrigerazione in stalla.



La trasformazione del latte deve avvenire nell'ambito delle 48 ore dalla mungitura e lo stoccaggio presso i caseifici deve essere effettuato per non oltre 24 ore in serbatoi d'acciaio inox refrigerati.

Art. 5.

Processo di trasformazione

Il latte destinato alla trasformazione deve essere quello prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria e non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C o ad un trattamento avente effetto equivalente, così come descritto dall'art. 2, comma 1, della Direttiva CEE 46/92. La coagulazione del latte deve essere ottenuta per via presamica per circa 40-60 minuti aggiungendo caglio in pasta di capretto o caglio naturale liquido di vitello da soli o in combinazione tra loro, con almeno il 50% di caglio in pasta di capretto, riscaldando a 34-42°C.

Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta, dopo alcuni minuti, si procede alla rottura fino ad ottenere grumi molto piccoli delle dimensioni dapprima di una nocciola e successivamente di un chicco di mais. Si lascia riposare il tutto per circa 20 minuti.

La cagliata deve essere poi riscaldata, così da avere nella massa una temperatura di circa 48-52°C, e lasciata prima riposare fino ad un massimo di 30 minuti, curando che la temperatura non si abbassi al di sotto dei 45°C, successivamente deve essere estratta dal siero e trasferita in teli di canapa o cestelli forati in acciaio per la maturazione.

Dopo che le prove di filatura, a mano in acqua calda, hanno dato esito positivo in termini di elasticità e resistenza, si deve procedere al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni, da effettuarsi manualmente, di filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95°C in forme dalle pezzature stabilite dal disciplinare. Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda e la salatura per immersione in salamoia satura per 8-12 ore/kg di prodotto.

I formaggi ottenuti, legati in coppie, appesi su apposite incastellature, devono essere lasciati stagionare per maturazione lattico-proteolitica, prima a temperatura ambiente di asciugamento dai dieci ai venti giorni e quindi in ambiente a temperatura fra gli 8 ed i 15°C per un periodo non inferiore ai sei mesi, sottoposto in questo periodo esclusivamente ad operazioni di lavaggio e pulitura delle muffe ed eventuale oliatura (olio extra vergine di oliva – DOP Penisola Sorrentina).

La pezzatura delle forme dovrà essere tale che, a termine stagionatura, abbiano un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg.

Art. 6.

Origini

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna di esse gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori e dei produttori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle qualità prodotte è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo.

Art. 7.

Legame con l'ambiente

Sull'origine della produzione dei formaggi a pasta filata ed in particolare del provolone non si conosce nulla di preciso, sembra comunque accertato che essa non preceda il 1700. Nella relazione «Caci, Burro, Strutto, Uova, Olii alla esposizione di Parigi del 1878» Raffaele De Cesare, membro della giuria internazionale, fa una accurata descrizione dei prodotti rappresentanti dell'attività casearia dell'Italia di fine '800, sottolineando come dalla forma del caciocavallo in alcune regioni dell'Italia meridionale si è preferita quella a palla del provolone.

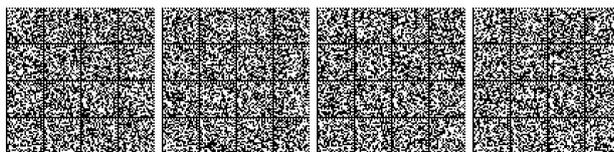


Nei Monti Lattari - Penisola Sorrentina l'allevamento del bestiame è sempre stato finalizzato alla produzione del latte, il quale in massima parte veniva destinato alla trasformazione casearia, in particolare burro, latticini, caciocavallo e provolone. Si calcola infatti che nei primi anni del '900 da questo territorio si esportavano dai 300 ai 400 quintali di provolone al mese (E. Mollo, 1909). La scelta di produrre prevalentemente prodotti stagionati era dettata dalla necessità di spostare il commercio nella vicina città di Napoli, dal momento che il formaggio alimento troppo costoso per i contadini della zona, non trovava un suo mercato. Data l'impervietà dei collegamenti la via migliore per raggiungere Napoli era quella del mare: un viaggio lungo e faticoso che iniziava nel cuore della notte. I provoloni, trasportati a dorso dei muli fino alle spiagge, venivano caricati su imbarcazioni a remi e qui contadini improvvisati commercianti, per ripararsi dall'umidità del mare e della notte erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Una volta giunti a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore, il Monaco, ed il suo formaggio, il Provolone del Monaco.

Il «Provolone del Monaco» ha un profondo legame con l'ambiente che si evidenzia in tutta la filiera del prodotto. L'allevamento dei bovini, infatti, nei Monti Lattari - Penisola Sorrentina risale al 264 a.C., epoca in cui i Picentini, i primi abitanti di questi monti, furono deportati dalle Marche dai vincenti Romani. I Picentini spostando dal territorio di origine i loro armenti e le loro masserizie trasformarono lo spazio sottratto ai boschi in terreno coltivabile, incominciando l'attività agricola e di allevamento di animali domestici, specialmente di bovini ad attitudine lattifera, al punto che per le eccezionali produzioni e qualità del latte i monti furono denominati «Lactaria Montes». Da questo primo nucleo bovino, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi (Bretonne, Bruna Alpina, Jersey e Pezzata Nera Olandese) si è selezionata la razza che dal 1952, anno in cui fu presentato al Ministero dell'agricoltura e delle foreste lo standard, prende nome di Agerolese. La relazione dettagliata del dott. E. Mollo (1909), sull'allevamento degli animali bovini nel circondario di Castellammare e specialmente nella Penisola Sorrentina, fa una descrizione dettagliata sul bovino allevato in questo territorio, l'attuale razza Agerolese «una vacca da latte ...da un metro e trentacinque ad un metro e quaranta, qualcuna oltrepassa pure questa altezza, il suo peso vivo varia dai tre quintali e mezzo ai quattro quintali; ... il mantello è scuro con striscia più chiara sulla schiena... i caratteri della buona lattaia sono: testa regolare e ben formata, corna sottili e di regolare lunghezza, sguardo docile, pagliolaia poco sviluppata, dorso leggermente insellato, spalle e torace alquanto ristretti, grande sviluppo dell'addome, estremità piuttosto corte e robuste, mammelle sviluppatissime, pelle non molto sottile con abbondanza di connettivo sottocutaneo» considerandola come «... una buona lattaia dà dai diciassette ai diciotto litri di latte al giorno ... nella buona stagione, quando abbonda il foraggio verde ed il clima incomincia a diventar più mite il latte diventa più aromatico ...», che rende ancora più evidente il legame del provolone con l'ambiente e l'allevamento bovino circostante.

La specificità del Provolone del Monaco nasce dalla tipicità della materia prima che viene sapientemente trasformata dalle abili mani dei casari della Penisola Sorrentina e Monti Lattari che custodiscono gelosamente i segreti della lavorazione di un tempo, frutto dell'esperienza maturata negli anni dai loro avi. Cornice non trascurabile di questo processo è il particolare microclima che ritroviamo negli ambienti di lavorazione e stagionatura. L'area geografica infatti è tipizzata dalla presenza di numerosi valloni che incidono profondamente la costa e penetrano all'interno per diversi km. Essi sono caratterizzati da una forte escursione altitudinale, con fenomeni di inversione vegetazionale ed un notevole sviluppo di complessi rupestri. L'estrema variabilità del sistema oro-idrografico presente nel territorio e l'intrinseca diversificazione morfologica tra le diverse zone che lo compongono, determinano la presenza di circoscritti microclimi non omogenei.

La natura dei luoghi, generalmente molto accidentata, comporta infatti fattori di soleggiamento estremamente diversificati anche in aree contigue, che associati alla variabile altimetria e, nonostante l'influsso mitigante del mare, determinano una notevole alternanza delle stesse specie vegetazionali riscontrabili nell'area. È proprio l'insieme di queste caratteristiche allevatoriali e di trasformazione inserite in un ambiente così variegato che contribuisce, nella fase di lavorazione e di stagionatura del Provolone del Monaco, a conferirne un profumo ed un gusto ineguagliabile.



Art. 8.
Controlli

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da un organismo privato autorizzato o da un'autorità pubblica designata, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

Art. 9.
Etichettatura

All'atto della sua immissione al consumo le forme di «Provolone del Monaco» deve recare impresso termicamente su ogni faccia con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno con la dicitura «Provolone del Monaco», di colore nero e l'indicazione di un numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. «Provolone del Monaco» deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni:

- a) il simbolo grafico, successivamente raffigurato, relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la DOP;
- b) il simbolo comunitario;
- c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;
- d) il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo;
- e) il peso del prodotto in conformità alle norme vigenti;
- f) la percentuale minima utilizzata di latte del bovino tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese;
- g) tipologia di caglio utilizzato;
- h) la stagionatura quando superiore ai sei mesi.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

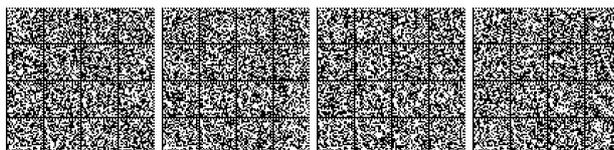
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente/consumatore. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la D.O.P.

Art. 10.
Logotipo

Il logotipo della D.O.P. «Provolone del Monaco» è rappresentato da un'immagine stilizzata del Provolone del Monaco con legaccio di rafia tipico dell'area dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina. L'indice colorimetrico è il seguente:

Provolone del Monaco e cerchio piccolo intorno a sigla D.O.P.: colore giallo numero pantone 116;
legaccio di rafia, scritta Provolone del Monaco e sigla D.O.P.: colore marrone numero pantone 201.





SCHEMA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine.

“Provolone del Monaco”**(N. CE:.....)****D.O.P. (X) – I.G.P. ()**

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla D.O.P. in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione Europea.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI

Indirizzo: Via XX Settembre n.20 – 00187

Tel. : 0646655104

Fax : 0646655306

e.mail: saco7@politicheagricole.gov.it**2. Associazione:****2.1 Nome:** COMITATO PER LA REGISTRAZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE DEL PROVOLONE DEL MONACO.**2.2 Indirizzo:** Via D. Caccioppoli, 25 – 80069 VICO EQUENSE (NA)

Tel.: 081.8799290

Fax: 081.8015557

e.mail: vincenzo.peretti@unina.it**2.3 Composizione :** Produttori/Trasformatori (X) o altro ()**3. Tipo di prodotto:** Classe 1.3 – Formaggi dell'allegato II – Provolone.**4. Descrizione del disciplinare:** (sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)**4.1 Nome:** “Provolone del Monaco”

4.2 Descrizione: Il «Provolone del Monaco» designa il formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente da vacche allevate nella zona indicata al punto 4.3. Il prodotto all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche: a) una stagionatura di almeno centottanta giorni (sei mesi), con una resa massima di 9 kg per ettolitro di latte trasformato; b) una forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina con un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg; una crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia usati per il sostegno a coppia che suddividono il Provolone in un minimo di 6 facce; c) una pasta, di colore crema con toni



giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida e con tipiche occhiature (a «occhio di pernice») di diametro variabile fino a 5 mm, con eventuale presenza di sporadiche occhiature di diametro maggiore, fino a 12 mm, più abbondanti verso il centro della massa; d) un contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,5%; e) un sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante.

Gli ambienti di stagionatura, inoltre, conferiscono a questo formaggio i sapori esaltati dalla lunghezza della stagionatura. Dopo 7-8 mesi il provolone tenderà ad ingiallire ulteriormente, ispessendo la crosta ed assumendo un sapore sempre più piccante ed un aspetto della pasta più consistente, anche se ancora abbastanza morbida e sempre privo di sfaldature.

4.3 Zona Geografica: La zona di allevamento delle bovine, di produzione e di stagionatura della D.O.P. «Provolone del Monaco», è delimitata dagli interi territori dei seguenti comuni, ricadenti tutti nella provincia di Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

4.4 Prova dell'origine: Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna di esse gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori e dei produttori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle qualità prodotte è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, individuato al punto 4.7 secondo quanto disposto dal piano di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento: Il processo di trasformazione viene effettuato utilizzando il latte di vacche che non abbiano superato i 230 giorni di lattazione. L'alimentazione delle bovine deve essere rappresentata per almeno il 40% della sostanza secca da foraggio e/o frascame. La quantità giornaliera di frascame da somministrare alle bovine non deve superare i 15 kg tal quale al fine di evitare fermentazioni anomale che possono compromettere le qualità organolettiche del formaggio. Il frascame è il prodotto ottenuto dalla potatura delle colture arboree (agrumi, olivo, etc.) e dei boschi di caducifoglie (castagneti cedui, etc.) e dalla pulizia dei terrazzamenti proveniente dall'area di produzione indicata al punto 4.3, questo viene integrato con foraggi che dovranno provenire da colture di cereali da semi (avena, orzo, grano) e/o dall'affienamento di prati stabili naturali e di colture di graminacee o leguminose da foraggio. I foraggi costituiscono soltanto l'integrazione all'alimentazione proveniente dalla zona delimitata al punto 4.3 che attribuisce le caratteristiche peculiari al latte delle bovine. Il latte destinato alla trasformazione deve essere quello prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria e non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C. La coagulazione deve essere ottenuta per via presamica per circa 40-60 minuti aggiungendo caglio in pasta di capretto o caglio naturale liquido di vitello da soli o in combinazione tra loro, con almeno il 50% di caglio in pasta di capretto, riscaldando a 34-42°C. Quando la cagliata ha raggiunto la consistenza voluta si procede alla rottura fino ad ottenere grumi molto piccoli come un chicco di mais. Si lascia riposare per 20 minuti. La cagliata viene successivamente riscaldata in modo da ottenere una temperatura nella massa di 48-52°C e lasciata riposare fino ad un massimo di 30 minuti. Viene poi estratta dal siero e trasferita in teli di canapa o cestelli forati in acciaio per la maturazione. Dopo che le prove di filatura hanno dato esito positivo per elasticità e resistenza si procede al taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili. Seguono le operazioni di filatura e modellazione della massa con acqua a 85-95°C in forme dalle pezzature stabilite dal disciplinare di produzione. Segue il rassodamento per immersione in acqua fredda e la salatura per immersione in



salamoia satura per 8-12 ore/kg di prodotto. I formaggi ottenuti, legati in coppie ed appesi su apposite incastellature sono lasciati stagionare prima a temperatura ambiente di asciugamento dai 10 ai 20 giorni e quindi, in ambiente a temperatura fra gli 8 ed i 15°C per un periodo non inferiore ai sei mesi. Le forme dovranno avere, a termine stagionatura un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 kg. La produzione del «Provolone del Monaco» è consentita durante tutto l'anno, esclusivamente dal latte raccolto dopo ogni mungitura senza refrigerazione in stalla oppure giornalmente con la refrigerazione in stalla. L'organismo di controllo, individuato al punto 4.7, al termine del periodo di stagionatura, accerta che il prodotto abbia acquisito le caratteristiche previste, a questo punto si procede alla marchiatura su tutte le facce del provolone e all'etichettatura del prodotto.

4.6 Legame: La specificità del Provolone del Monaco è il risultato di un insieme di fattori tipici dell'area dei Monti Lattari - Penisola Sorrentina, in particolare delle caratteristiche organolettiche del latte prodotto esclusivamente da bovini allevati sul territorio, del processo di trasformazione che rispecchia ancora oggi le tradizioni artigiane tramandatesi di generazione in generazione e del particolare microclima che caratterizza gli ambienti di lavorazione e stagionatura. Il latte prodotto nell'area di origine del "Provolone del Monaco" presenta i tenori in materia grassa e proteine più elevati rispetto alla media nazionale, associati ai valori del calcio e del residuo secco magro (sostanza secca sgrassata), riportati nelle seguenti tabelle, confermano la ricchezza nutrizionale del prodotto e l'elevata capacità di resa nella trasformazione in formaggio.

Caratteristiche organolettiche medie del latte bovino dei Monti Lattari – Penisola Sorrentina.

Grasso %	Proteine %	Ca	Ceneri	RSM*	Peso specifico
3,3	3,1	157	0,730	8,72	1,0308

*Residuo Secco Magro

Caratteristiche organolettiche medie del latte bovino di razza Agerolese.

Grasso %	Proteine %	Ca	Ceneri	RSM*	Peso specifico
3,9	3,5	159,7	0,752	8,87	1,0314

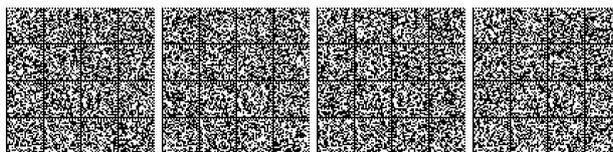
*Residuo Secco Magro

L'insieme di questi particolari e unici parametri è responsabile di una peculiare predisposizione di questo latte alla coagulazione ed alla successiva "filatura", nonché di caratteristiche di particolare pregio per la consistenza finale del formaggio ottenuto, soprattutto in termini di elasticità e tenacità degli impasti.

Tutti questi dati sono un'implicita conferma della tipicità di composizione di questo latte, che influenza positivamente le caratteristiche di aroma e sapore del Provolone del Monaco.

Fin dall'antichità la tipicità della DOP è strettamente legata all'allevamento della razza bovina autoctona Agerolese, che fornisce il latte destinato alla produzione del Provolone del Monaco. Questa razza, selezionata negli anni da un ambiente avverso, soprattutto privo di pascoli, e da ricoveri di fortuna, aveva acquisito caratteri di rusticità e resistenza e, nonostante una scadente alimentazione, era in grado di produrre una discreta quantità di latte dalle eccellenti caratteristiche organolettiche, destinato in maggior parte alla produzione di Provolone del Monaco.

L'allevamento dei bovini nei Monti Lattari - Penisola Sorrentina, risale addirittura al 264 a.C., epoca in cui i Picentini, i primi abitanti di questi monti trasformarono lo spazio sottratto ai boschi in terreno coltivabile e incominciarono l'attività di allevamento di animali domestici, specialmente di bovini ad attitudine lattifera. Da questo primo nucleo bovino, in seguito ai numerosi incroci effettuati con razze introdotte nei secoli successivi, si è selezionata la razza che dal 1952 fu definita Agerolese, che presenta specifici caratteri morfogenetici e somatici del



mantello, del tronco, degli arti, dello scheletro, e che produce latte caratterizzato da un'elevata percentuale di grasso. Nei primi anni del '900 il medico veterinario Enrico Mollo descrisse il bovino allevato in questo specifico territorio, definendolo come «una vacca da latte ...da un metro e trentacinque ad un metro e quaranta, qualcuna oltrepassa pure questa altezza, il suo peso vivo varia dai tre quintali e mezzo ai quattro quintali; il mantello è scuro con striscia più chiara sulla schiena ... una buona lattaia dà dai diciassette ai diciotto litri di latte al giorno ... nella buona stagione, quando abbonda il foraggio verde ed il clima incomincia a diventar mite il latte diventa più aromatico ... la produzione più interessante dei formaggi è rappresentata dalla manifattura dei provoloni ». E' sufficiente anche solo il 20% di latte proveniente dalla razza Agerolese a caratterizzare in maniera inconfondibile il Provolone del Monaco DOP. Ciò in quanto il latte prodotto dalle bovine di Agerolese presenta tenori in materia grassa e proteine più elevati rispetto alla media di quello prodotto dalle restanti razze, questi, insieme ai valori del calcio e del residuo secco magro (sostanza secca sgrassata), confermano la ricchezza nutrizionale del prodotto e l'elevata capacità di resa nella trasformazione in formaggio, e conferiscono al provolone le peculiari caratteristiche di aroma e sapore che lo contraddistinguono.

Di seguito sono elencate le caratteristiche chimiche del formaggio.

Composizione chimica del formaggio sulla sostanza naturale.

Provolone del Monaco	Qualità	Sulla Sostanza Naturale				
		Acqua %	Grasso %	Sost. Proteica %	Sali tot. %	NaCl %
		40,20	28,50	27,20	4,10	2,20

Composizione chimica del formaggio sulla sostanza secca.

Provolone del Monaco	Qualità	Per 100 di materia secca			
		Grasso %	Sost. Proteica %	Sali tot. %	NaCl %
	Latte intero	47,65	45,48	6,85	3,67

L'area geografica è tipizzata dalla presenza di numerosi valloni che incidono profondamente la costa e penetrano all'interno per diversi km. Essi sono caratterizzati da una forte escursione altitudinale, con fenomeni di inversione vegetazionale ed un notevole sviluppo di complessi rupestri. L'estrema variabilità del sistema oro-idrografico presente nel territorio e l'intrinseca diversificazione morfologica tra le diverse zone che lo compongono, determinano la presenza di circoscritti microclimi non omogenei. La natura dei luoghi, generalmente molto accidentata, comporta infatti fattori di soleggiamento estremamente diversificati anche in aree contigue, che associati alla variabile altimetria e, nonostante l'influsso mitigante del mare, determinano una notevole alternanza delle stesse specie vegetazionali riscontrabili nell'area. Le temperature medie annue restano infatti comprese tra i 16 °C ed i 20°C lungo costa e tra i 12°C e i 16°C nel versante settentrionale, con minimi nelle zone più elevate comunque attestati tra gli 8°C e i 12°C. Tale situazione genera una distribuzione delle isoterme congruente con l'andamento altimetrico dei luoghi. Il regime delle precipitazioni risulta localmente condizionato anche in maniera rilevante dalla presenza di rilievi calcarei; le precipitazioni si distribuiscono in media in circa 100 giorni, dando luogo a piogge di maggiore intensità nelle aree più elevate. Il regime dei venti, pure in presenza di numerose osservazioni di calma, vede prevalere il quadrante del libeccio.

Il tipico nome "Provolone del Monaco" risale a tempi antichi, ed è strettamente legato al modo in cui nel passato questo formaggio veniva trasportato per la vendita al mercato di Napoli, più precisamente all'epoca in cui i produttori di formaggio dell'area delimitata decisero di produrre



prevalentemente prodotti stagionati spinti dalla necessità di spostare il commercio nella vicina città di Napoli. Data l'impervietà dei collegamenti la via migliore per raggiungere Napoli era quella del mare: un viaggio lungo e faticoso che iniziava in piena notte. I provoloni venivano caricati su imbarcazioni a remi e qui contadini improvvisati commercianti, per ripararsi dall'umidità del mare e della notte erano soliti coprirsi con un grande mantello simile al saio indossato dai monaci. Una volta arrivati a Napoli, la gente che lavorava al mercato presso il porto iniziò a chiamare il trasportatore, il *Monaco*, ed il suo formaggio, il *Provolone del Monaco*. Da allora, la denominazione è stata sempre "Provolone del Monaco", per cui presenta gli elementi di tradizionalità e di legame col territorio che consentono di ottenere il riconoscimento ai sensi dell'articolo 2 paragrafo 2 del Reg. CE 510/2006.

4.7 Organismo di controllo:

la struttura di controllo adempie le condizioni previste dalla norma EN45011.

Nome: ISMECERT

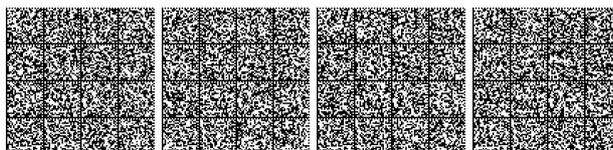
Indirizzo: Centro Direzionale Isola G1 - 80143 Napoli

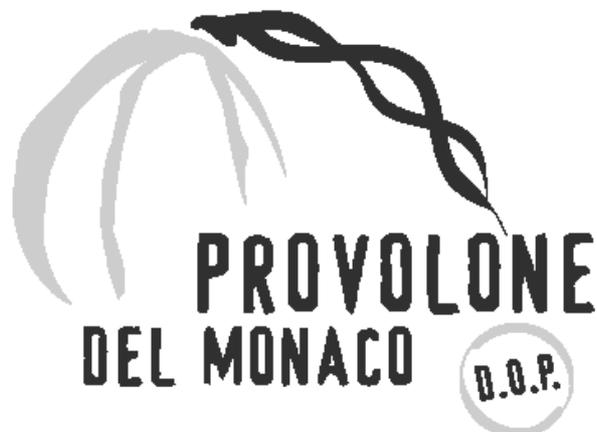
Tel. 081.7879789

fax 081.6040176

e.mail: info@ismecert.it

4.8 Etichettatura: All'atto della sua immissione al consumo le forme di «Provolone del Monaco» deve recare impresso termicamente su ogni faccia con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno con la dicitura «Provolone del Monaco», di colore nero e l'indicazione di un numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo. L'etichetta da apporre sulle forme della D.O.P. «Provolone del Monaco» deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni: a) il simbolo grafico, successivamente raffigurato, relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la DOP; b) il simbolo comunitario; c) il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice; d) il numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo; e) il peso del prodotto in conformità alle norme vigenti; f) la percentuale minima utilizzata di latte del bovino tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese; g) tipologia di caglio utilizzato; h) la stagionatura quando superiore ai sei mesi. Tali indicazioni devono essere riportate con caratteri inferiori a quelli utilizzati per indicare "Provolone del Monaco" D.O.P. Il logo della D.O.P. «Provolone del Monaco» è rappresentato da un'immagine stilizzata del Provolone del Monaco con legaccio di rafia tipico dell'area dei Monti Lattari e della Penisola Sorrentina.





10A02770

PROVVEDIMENTO 17 febbraio 2010.

Iscrizione della denominazione «Pizza Napoletana», nel registro delle specialità tradizionali garantite.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE, DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 509 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con Regolamento (CE) n. 97/2010 della Commissione del 4 febbraio 2010, la denominazione «Pizza Napoletana» riferita alla categoria Prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, è iscritta quale Specialità Tradizionale Garantita nel registro delle specialità tradizionali garantite (STG) previsto dall'art. 9, paragrafo 4, del Regolamento (CE) n. 509/2006;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Specialità Tradizionale Garantita «Pizza Napoletana», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale:

Provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Specialità Tradizionale Garantita «Pizza Napoletana», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 97/2010 del 4 febbraio 2010.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Pizza Napoletana», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Specialità Tradizionale Garantita» solo sulle produzioni conformi al regolamento (CE) n. 509/2006 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 17 febbraio 2010

Il capo Dipartimento: NEZZO

