

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta  
«Provola dei Nebrodi» (17A08503)  
(GU n.297 del 21-12-2017)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Provola dei Nebrodi» come denominazione d'origine protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio del formaggio Provola dei Nebrodi ed acquisito inoltre il parere della Regione Siciliana, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione della Provola dei Nebrodi

Art. 1.

## Denominazione

La Denominazione d'origine protetta «Provola dei Nebrodi» e' riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

## Art. 2.

### Descrizione del prodotto

La Provola dei Nebrodi e' un formaggio di latte di vacca a pasta filata e viene prodotto secondo le seguenti tipologie: fresca, semi-stagionata, stagionata, sfoglia e con limone verde, ed all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

a. forma: la tipologia fresca presenta la classica forma a pera, con o senza testina; le altre tipologie presentano una forma ovale con breve collo che si allarga nella parte superiore, con o senza testina, secondo le consuetudini della zona di produzione; l'applicazione al collo delle provole, di cordicelle -lacci, consente di legarle in coppia «pennule» per farle asciugare e/o stagionare;

b. dimensioni variabili in relazione al peso della forma: altezza del lato oblungo da 15 a 35 cm, diametro della forma da 12 a 25 cm;

c. peso: Provola dei Nebrodi Fresca: da 1 a 2 kg; Semi-stagionata, stagionata, Sfoglia e con Limone Verde da 2 a 10 Kg;

d. aspetto esterno: crosta liscia, sottile, compatta, priva di vaiolature e piegature, di color crema tendente al paglierino, che diventa giallo - dorato piu' o meno intenso con l'avanzare della stagionatura;

e. pasta: morbida per la tipologia Fresca, da semi dura a dura con l'avanzare della stagionatura, di colore bianco-avorio che diventa giallo-ambrato con il progredire della maturazione per le altre tipologie. A stagionatura avanzata puo' presentare la classica sfogliatura, evidenziando una struttura lamellare, tanto da essere definita storicamente come la provola dei Nebrodi Sfoglia. La pasta della provola con Limone Verde, mantiene una struttura piu' soffice sia pur tendente al semi duro all'avanzare della stagionatura per il lento rilascio di umidita' dal limone incorporato nella pasta;

f. occhiatura: e' ammessa una leggera occhiatura di piccole dimensioni;

g. sapore: decisamente gradevole, dolce, delicato per le forme fresche, all'avanzare della stagionatura si evidenzia in modo crescente il sentore di piccante e saporito;

h. aroma: all'avanzare della stagionatura si evidenziano marcati componenti aromatici in cui prevalgono note di verde-erbaceo, fieno, butirrico, funghi a testimonianza di un forte legame con il territorio e le essenze pabulari. Prevalente il sentore del profumo di agrume nelle provole con limone verde;

i. composizione chimica: solidi totali non inferiore al 55% per le provole Fresche e non inferiore al 60% per quelle semi-stagionate e stagionate; grasso sui solidi totali non inferiore al 38%; cloruro di sodio sui solidi totali non superiore al 4%;

#### j. stagionatura:

Provola dei Nebrodi D.O.P. fresca: a breve stagionatura, inferiore a 30 gg;

Provola dei Nebrodi D.O.P. semi-stagionata: stagionatura da 30 a 120 gg;

Provola dei Nebrodi D.O.P. stagionata: stagionatura oltre 120 gg;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Provola dei Nebrodi D.O.P. Sfoglia, stagionatura minima di cinque mesi;

Provola dei Nebrodi D.O.P. con Limone Verde: stagionatura minima 90 gg.;

k. per i formaggi semi-stagionati e stagionati, sfoglia e con limone verde puo' essere prevista la cappatura con olio di oliva;

l. la Provola dei Nebrodi puo' essere immessa nel mercato in forme intere, porzionate e se stagionata anche grattugiata;

m. la Provola dei Nebrodi stagionata immessa nel mercato preconfezionata come grattugiata deve presentare i seguenti parametri tecnici e tecnologici: additivi: assenti; umidita': non inferiore al 25% e non superiore al 35%; aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm non superiori al 25%; quantita' di crosta: non superiore al 18%; caratteristiche organolettiche ed aromatiche specifiche della Provola dei Nebrodi.

### Art. 3.

#### Zona di produzione

Tutte le fasi della produzione e l'eventuale processo di grattugia del formaggio «Provola dei Nebrodi D.O.P.» devono avvenire nella seguente zona di origine che comprende: nella Provincia di Catania, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Randazzo; nella Provincia di Enna, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cerami, Troina; nella Provincia di Messina, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Alcara li Fusi, Basico', Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cesaro', Ficarra, Floresta, Frazzano', Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa, Ucria.

### Art. 4.

#### Prova dell'origine

E' necessario monitorare ogni fase del processo produttivo documentando per ognuna, gli input e gli output. Attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei caseificatori, degli stagionatori e dei confezionatori nonche' attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, 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.

### Art. 5.

#### Metodo di ottenimento

Il formaggio «Provola dei Nebrodi» e' prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 3 ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento ed al processo di ottenimento,

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

Alimentazione delle bovine:

nella razione giornaliera, su base annuale, almeno il 60% della sostanza secca deve essere rappresentata da foraggi, nelle diverse forme: al pascolo, affienate, dal sottobosco nonché da residui secchi dei prati e dei pascoli, secondo disponibilità;

gli animali utilizzano il pascolo, nelle sue diverse tipologie, per almeno 240 giorni l'anno;

la razione di base, costituita da foraggi, e' integrata da mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei vari nutrienti della dieta, per un massimo, su base annuale, del 40% della sostanza secca della razione;

la razione alimentare delle bovine nel suo complesso deve essere costituita per almeno il 60% di sostanza secca proveniente da alimenti prodotti nella zona di origine di cui all'art. 3;

e' vietato l'uso di insilati, di sottoprodotti freschi delle lavorazioni industriali, del fieno di trigonella, di alimenti che rappresentano fonti di contaminazione e alimenti in cattivo stato di conservazione.

Descrizione del processo di caseificazione:

a) il latte bovino intero crudo, di una o due mungiture deve essere coagulato alla temperatura di 36°C, con oscillazione in piu' o in meno non superiore ai 2-3°C, sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia autoctona; nel caso in cui la caseificazione avvenga una volta al giorno, il latte della mungitura serale viene filtrato e conservato in un apposito serbatoio isotermico e refrigerato alla temperatura di 4-6°C. Il giorno successivo il latte della sera, riscaldato sino alla temperatura di 37-38°C, viene unito a quello della mungitura mattutina;

b) coagulazione. La coagulazione del latte avviene nella tina di legno mediante l'aggiunta di caglio in pasta di capretto o di agnello. La quantita' di caglio e' di 50/100 gr. per quintale di latte, sciolto in una soluzione acquosa di cloruro di sodio. La quantita' di soluzione impiegata deve essere tale da comportare un tempo di presa, coagulazione e rassodamento da 45 a 60 minuti;

c) rottura del coagulo e sineresi. La rottura del coagulo avviene manualmente con una rotella in legno, «ruotola», o altri materiali secondo gli usi e costumi della tradizione locale, fino a ridurre la cagliata alle dimensioni di chicco di riso. Durante la rottura si aggiunge acqua calda alla temperatura di 75°C piu' o meno 5°C, in misura di 10-15 litri per ogni ettolitro di latte. Dopo una breve sosta, 5-10 minuti, il casaro, attraverso movimenti rotatori con la «ruotola», favorisce la precipitazione, sul fondo della tina in legno, della cagliata e l'affioramento del siero di latte (lacciata), segue il travaso del siero nella caldaia;

d) scottatura. La cagliata direttamente nella tina o, a seconda delle condizioni climatiche, dopo essere stata rimossa ed adagiata su una superficie piatta al fine di ottenere il massimo spurgo, e' sottoposta a scottatura con il liquido risultante dalla lavorazione della ricotta (scotta) o con acqua a temperatura non inferiore a 65-70°C. Dopo 3-4 ore, quando la temperatura della scotta o dell'acqua utilizzata si e' abbassata tra i 34 ed i 38° la cagliata viene estratta manualmente, riposta su un tavolo spersorio preferibilmente in legno, «tavuliere», e ricoperta con un telo di lino o di cotone;

e) maturazione della cagliata. La maturazione della cagliata avviene nel tavolo spersorio (tavuliere) attraverso un processo naturale di acidificazione della durata di 16-24 ore, periodo in cui la cagliata continua a perdere siero e lentamente fermenta per

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

raggiunge un pH adeguato per la filatura. La cagliata in questa fase e' sottoposta a pressatura con pesi di vario tipo secondo le tradizioni del casaro;

f) preparazione per la filatura. La cagliata raggiunto il giusto grado di fermentazione naturale (pH 5-5,4) per la filatura, viene tagliata a fette di 5-10 cm di larghezza e 2-3 cm di spessore. Le fette di cagliata sono poste nel «piddiaturi», recipiente in legno, basso (h 40-60 cm) ed a forma tronco-conica, e ricoperte con scotta bollente, o con acqua calda a 80-90°C e lasciata a riposare per 5-10 minuti, ricoprendo il «piddiaturi» con un telo di lino o di cotone, (la durata e' funzione della temperatura ambientale). Attraverso l'uso di una spatula in legno con superficie allargata, «manuvedda», il casaro mescola le fette di cagliata con la scotta (o con acqua) al fine di aumentare la superficie di contatto tra le fette di cagliata e la scotta;

g) filatura. Il casaro immergendo le mani nel «piddiaturi» verifica (sottoponendo le fette a leggera trazione) se la combinazione fra pH ed elevate temperature ha reso tutta la cagliata filante. Verificato il giusto livello di filatura, con l'ausilio della «manuvedda», inizia la lavorazione della cagliata, onde favorire la fusione delle fette per ottenere una massa caseosa omogenea a forma sferica (grosso gomitol). Lavorazione che prevede anche una continua pressione, con la «manuvedda», sulla pasta caseosa, al fine di stimolare un'ulteriore sineresi della stessa;

h) formatura. La sfera caseosa viene quindi tagliata nella pezzatura desiderata (proporzionale al peso finale della singola provola) ed i pezzi vengono riposti a bagno nel fondo del «piddiaturi». Il singolo pezzo di pasta filata viene quindi lavorato manualmente con molta cura, «ncuppatina», fino ad ottenere la provola nella sua forma tipica con la superficie esterna esente da smagliature e saldata ad un polo. Per la chiusura (saldatura) della provola, così come per l'eventuale (secondo le tradizioni locali) modellatura della testa della provola i casari utilizzano del siero bollente. Ottenuta la chiusura della provola viene immersa in acqua fredda e risposta nella vasca con la salamoia.

Per l'ottenimento della tipologia con Limone Verde, durante la formatura, il casaro, nelle fasi finali della lavorazione e prima della chiusura della provola, incorpora nel cuore della pasta caseosa un limone verde intero, previa scottatura dello stesso nel siero bollente per sterilizzarne la superficie;

i) salatura. La salatura effettuata in salamoia tendente alla saturazione, viene protratta per un tempo variabile (12- 24 ore per kg di formaggio) in ragione delle dimensioni delle forme e tale, comunque, da non comportare un contenuto di cloruro di sodio sulla sostanza secca superiore al 4%. All'uscita dalla salamoia le provole vengono immerse per 5-10 minuti in acqua fredda e dopo vengono appese al collo, con una cordicella in fibre naturali, a coppie «pennule» a cavallo di una pertica e/o asse portante;

j) stagionatura. La stagionatura avviene in locali freschi e ventilati, soprattutto nella fase iniziale (30-60 giorni). La durata della stagionatura e' funzione del peso della provola.

## Art. 6.

### Legame con l'ambiente

I principali fattori che determinano un forte legame tra la Provola dei Nebrodi ed il suo territorio di origine sono:

1. l'alimentazione degli animali con essenze foraggere

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

spontanee e coltivate, prevalentemente al pascolo, tipiche delle aree montane del Massiccio Nebroideo;

2. gli usi costanti e leali dei processi tradizionali di caseificazione e stagionatura tramandati da generazioni, ed in particolare:

a. l'uso di latte crudo con la sua microflora autoctona (non e' consentito l'uso di innesti alloigeni commerciali);

b. l'uso di attrezzature in legno che attraverso la formazione di specifici Biofilm consentono uno sviluppo spontaneo della microflora casearia autoctona, fondamentale per i processi di acidificazione della cagliata e per il suo corredo enzimatico dopo l'autolisi;

c. l'abilita' e la saggezza dei casari nel governare i processi tradizionali di trasformazione casearia generando nel tempo anche due specificita' uniche: la Provola dei Nebrodi con Limone Verde e la Provola dei Nebrodi Sfogliata. Quest'ultima e' frutto di una lavorazione piu' accurata e specifica sia nella fase di rottura della cagliata che durante la filatura, nonche' per i successivi excursus termici e igrometrici durante i processi di maturazione, strettamente correlati alle condizioni ambientali naturali dei locali di stagionatura. A seguito di ulteriori proteolisi, riduzione sia del pH che dell'umidita', le provole possono presentare delle fessurazioni tra i fasci delle lunghe fibre caseiniche allineate parallelamente, evidenziando una struttura lamellare, che viene definita dai casari e dagli stagionatori a «Sfogliata». Caratteristica questa di grande pregio, che rende unica la provola dei Nebrodi di grandi dimensioni e particolarmente apprezzata sia dai produttori che dai consumatori;

d. la scelta dei casari, di produrre provole di grandi dimensioni, pesi che possono arrivare anche a 10 Kg, per affrontare lunghe stagionature, anche oltre l'anno, e' storicamente dettata anche dai periodi, a volte lunghi, di difficolta' nel raggiungere i mercati (inverni nevosi, con condizioni climatiche particolarmente avverse nelle montagne Nebroidee). Condizioni che rendono la Provola dei Nebrodi l'unica provola siciliana che si stagiona cosi' a lungo;

e. la cura della Provola dei Nebrodi durante i processi di stagionatura differenziandoli rispetto alla tipologia di prodotto finale;

3. le condizioni macro e micro-climatiche del territorio dei Nebrodi che determinano gran parte dei sistemi produttivi;

4. un complesso profilo aromatico sempre piu' marcato all'avanzare della stagionatura derivante dalle produzioni foraggere autoctone e dai processi enzimatici del latte crudo, del caglio e dalla microflora filo-casearia autoctona, che garantiscono al prodotto ottenuto con sistemi eco-sostenibili e nel rispetto dell'ambiente, un elevato tasso di Bio-diversita'.

I monti Nebrodi occupano la posizione centrale della catena montuosa settentrionale della Sicilia, caratterizzati dalla dolcezza dei rilievi dovuta alla presenza di rocce argillose e arenarie di formazione terziaria. Il massiccio Nebroideo presenta un tripudio di boschi lussureggianti, vallate, laghi e corsi d'acqua, dove ancora oggi, insieme ad una fitta vegetazione d'alto fusto, ingloba pascoli montani naturali, essenze arbustive e spazi incontaminati di macchia mediterranea. Il clima e' caratterizzato da inverni lunghi ed abbastanza rigidi ed estati miti e non afose. La piovosita' oscilla dai 500 ai 1400 mm e le temperature medie annue sono di 12-14°C con notevole oscillazioni tra l'inverno ed il periodo estivo in cui difficilmente si superano i 25-28°C. La neve e la nebbia sono abbastanza frequenti e creano il giusto grado di umidita' per il bosco e per le produzioni foraggere del sottobosco.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

La caratterizzazione della Provola dei Nebrodi e' fortemente correlata alla vocazione territoriale del Massiccio Nebroide verso la produzione di prati permanenti e pascoli che ha determinato nei secoli, un intenso sviluppo dei sistemi di allevamento di tipo estensivo, in cui la principale fonte di approvvigionamento alimentare per gli animali e' rappresentata dal pascolo di essenze foraggere spontanee permanenti ed annuali (autoctone) e da erbai coltivati (principalmente di sulla-trifoglio, veccia-trifoglio e cereali minori, nonche' dalle essenze pabulari del sottobosco nonche' dai residui secchi dei prati e dei pascoli. Disponibilita' foraggiera che varia nello spazio (diverse altitudini) e nel tempo (stagioni delle piogge e secche), nonche' nei periodi invernali nevosi in cui gli animali vedono ridursi o azzerarsi le possibilita' di pascolamento.

Sia i prati permanenti che gli erbai spontanei e coltivati oltre che al pascolo vengono destinati alla produzione di fieni, da integrare nella razione alimentare al fine di contribuire a soddisfare i fabbisogni nutritivi degli animali.

Innumerevoli ricerche sono state sviluppate nell'ultimo trentennio, al fine di caratterizzare i pascoli naturali del territorio dei Nebrodi, in funzione delle quote altimetriche, ed anche rispetto a specifiche nicchie ecologiche al fine di documentare l'importanza e la complessita' pabulare dei pascoli dei Nebrodi.

Le famiglie botaniche piu' rappresentate sono oltre 25 con piu' di 120 specie identificate (alta bio-diversita' naturale) e con una netta prevalenza in tutti gli ambienti di graminacee, leguminose e composite che rappresentano anche gli indici di frequenza piu' elevati. Lo sviluppo del comparto zootecnico e' avvenuto in condizioni talvolta difficilissime, ma reso possibile grazie alla combinazione di risorse foraggere distribuite nel tempo, e soprattutto, nello spazio, generata dalla complementarita' fra periodi di disponibilita' di foraggio nelle aree montane e nelle aree collinari.

L'importanza del pascolo sulle qualita' organolettiche, aromatiche e salutistiche della Provola dei Nebrodi e' stato studiato da diversi ricercatori da oltre un decennio, da cui si evince la presenza di aldeidi alifatiche e terpeni, (correlati, questi ultimi, alle essenze foraggere ingerite dagli animali e non ad una origine microbica) a dimostrazione del legame tra l'alimentazione al pascolo ed il profilo aromatico della Provola dei Nebrodi.

L'effetto positivo del pascolo e' riscontrabile anche nel contenuto in CLA, Acido Linoleico Coniugato (C18:2 C<sub>9</sub> T<sub>11</sub>), per le sue proprieta' salutistiche per l'uomo. Il livello di CLA aumenta nei formaggi quando sono ottenuti da latte crudo prodotto da animali al pascolo. Ne deriva che la Provola dei Nebrodi, cosi' come atteso, risulta essere tra i formaggi con le piu' alte proprieta' salutistiche, con valori di CLA, ed anche di  $\alpha$  tocoferolo e  $\beta$  carotene ben superiori alla media.

L'unicita' della Provola dei Nebrodi, gia' evidenziata dagli scritti del Sacerdote Gaetano Salomone del 1870 e del 1872, ne «Il Manuale Teorico-Pratico D'Agricoltura e Pastorizia, adattato all'Intelligenza popolare delle persone del circondario di Mistretta», cosi' come dallo storico Antonino Uccello nel 1980, in Bovari, Pecorai, Curatuli: Cultura casearia in Sicilia, ed ancora da Giuseppe Martorana in «I Vistiamara» 1988, oltre che dall'effetto delle essenze pabulari spontanee e coltivate del territorio di origine deriva dagli usi costanti e leali che l'uomo, il casaro, da generazioni adotta nei processi di caseificazione e di stagionatura. Il Casaro.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

L'esperienza ed il saper fare del casaro e' certamente uno dei fattori determinanti per la qualita' del prodotto finale. L'applicazione di sistemi tradizionali di trasformazione casearia impone la complessa gestione di molteplici processi naturali, biologici, non standardizzati, (ad es. tempi di coagulazione, di acidificazione della cagliata, di filatura), per cui il casaro e' chiamato, quotidianamente, a valutare ogni processo ed intervenire in funzione delle condizioni macro e micro-climatiche ambientali, cosi' come della qualita' del latte crudo utilizzato, fattori tutti riconducibili al territorio di origine. L'abilita' e la saggezza dei casari hanno nel tempo generato inoltre due specificita' uniche della Provola dei Nebrodi, la provola Sfogliata e la provola al Limone Verde. Microflora Spontanea Filo-Casearia.

Nel disciplinare di produzione della Provola dei Nebrodi non e' previsto l'uso di starter culture commerciali, per cui tutti i processi di acidificazione sono affidati allo sviluppo spontaneo della microflora casearia autoctona, quindi correlata al territorio di origine, derivante dall'ambiente, dal latte crudo, dai Biofilm insediatisi nelle attrezzature in legno, quali la tina di legno, la ruotola, u piddiaturi, la manuvetta, il tavuliere. Di particolare rilevanza i Biofilm colonizzanti le tine di legno, che rilasciano in pochi minuti un'eccellente e complessa microflora filo-casearia spontanea. Attivita' microbica che oltre ai processi di acidificazione contribuisce, grazie ai loro enzimi rilasciati dopo l'autolisi, alla formazione del profilo aromatico del prodotto finale. In questo processo contribuiscono anche gli enzimi lipolitici e proteolitici derivanti dai cagli in pasta.

Gli ambienti di Stagionatura, freschi e ventilati correlati alle condizioni climatiche delle aree montane dei Nebrodi, accompagnano la maturazione della Provola dei Nebrodi durante i diversi mesi di stagionatura, contribuendo a determinarne il profilo strutturale ed aromatico.

Ne deriva che la Provola dei Nebrodi e' un formaggio caratterizzato da un flavour marcato.

Le ricerche scientifiche confermano un profilo aromatico complesso composto da oltre 60 componenti volatili e da innumerevoli sentori correlati alla presenza di acidi, alcol, esteri, chetoni, prodotti solfurei, ed alle gia' citate aldeidi alifatiche e terpeni, che si evolvono durante i processi di stagionatura.

Dalle analisi sensoriali effettuate a diversi mesi di stagionatura, si evince che diversi attributi presentano valori significativi, tra cui il colore e l'aroma, caratterizzato anche da note di butirrico, verde-erbaceo, floreale, fieno, ad ulteriore testimonianza del legame con il territorio di origine, ed in particolare agli ecosistemi «pascoli, animali, processi di trasformazione casearia ed ambienti di stagionatura.

#### Art. 7.

#### Controlli

La conformita' del prodotto al disciplinare di produzione e' svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dal reg. (UE) n. 1151/2012. Tale struttura e' il Gruppo di controllo e certificazione (GCC) del Consorzio di Ricerca Filiera Carni, Organismo di Certificazione accreditato da Accredia e Struttura pubblica di controllo del MIPAAF conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 reg. (UE) 1151/2012, GUUE L 343 del 14 dicembre 2012. Polo Universitario dell'Annunziata, 98168 Messina.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

info@corfilcarni.it, corfilcarni@PEC.it ; tel. 090 353659; fax 090 3500098, cell 320 4356920.

Art. 8.

Etichettatura

Il formaggio Provola dei Nebrodi D.O.P e' commercializzato in forma intera, porzionato e se stagionato anche grattugiato, ed e' immesso al consumo munito di logo/loghi identificativi, come di seguito esplicitato secondo le specifiche caratteristiche del prodotto, e da una etichetta eventualmente adesiva, da apporre al collo della provola e/o su un lato del porzionato, e sulle confezioni del grattugiato. Sull'etichetta, eventualmente adesiva, viene riportato, oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, il logo identificativo della «Provola dei Nebrodi D.O.P.», ed il simbolo europeo per le D.O.P. previsto dalle normative vigenti.

E' consentita inoltre l'aggiunta in etichetta di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente, che devono essere comunque conformi alle vigenti disposizioni normative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari. Tali indicazioni devono essere di dimensioni inferiori rispetto logo identificativo del prodotto D.O.P.

Provole intere.

La «Provola dei Nebrodi D.O.P.» a prescindere dal grado di stagionatura sara' marchiata con matrici di caseina identificative delle forme di formaggio: tipologia di prodotto, numero identificativo del produttore e del numero progressivo del prodotto, riportando i seguenti loghi, di cui all'art. 9, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative del presente disciplinare:

Logo 1. Matrice caseinica per la Provola dei Nebrodi D.O.P.;

Logo 2. Matrice caseinica per la Provola dei Nebrodi D.O.P. con Limone Verde.

Oltre alle matrici caseiniche la «Provola dei Nebrodi D.O.P.» semi-stagionata, stagionata, Sfoglia e con Limone Verde sara' anche marchiata a fuoco, rispetto alla tipologia di prodotto, con i loghi riportati nell'art. 9:

Logo 3. Marchio a fuoco per la Provola dei Nebrodi D.O.P.;

Logo 4. Marchio a fuoco per la «Provola dei Nebrodi D.O.P. Sfoglia»;

Logo 5. Marchio a fuoco per la «Provola dei Nebrodi D.O.P. con Limone Verde».

Provole confezionate.

La Provola dei Nebrodi D.O.P. puo' essere immessa nel mercato intera, porzionata, e se stagionata anche grattugiata, ottenuta esclusivamente da formaggio avente diritto alla denominazione di origine di cui trattasi.

Le forme di Provola dei Nebrodi D.O.P. che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura, l'asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine, ecc), la grattugia, che rendono invisibile la marchiatura con matrici caseiniche e del marchio a fuoco, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione, cosi' come definita nell'art. 3, al fine di garantire l'autenticita' e la rintracciabilita'.

Provola dei Nebrodi D.O.P. Porzionata.

Al fine di garantire l'autenticita' e consentire la corretta

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

identificazione del formaggio «Provola dei Nebrodi D.O.P.», immesso nel mercato preconfezionato, la porzionatura del formaggio puo' avvenire a pezzi, da meta' forma a spicchi di peso variabile, comunque tali da comprendere una parte della matrice in caseina o del marchio a fuoco al fine di testimoniare l'origine del formaggio. Su ogni pezzo o confezione, va inoltre posta una etichetta eventualmente adesiva, da apporre al collo della provola e/o su un lato interno del porzionato che riporti il logo identificativo della «Provola dei Nebrodi D.O.P.», come gia' descritto per le diverse stagionature delle provole intere, ed il simbolo Europeo per le D.O.P. previsto dalle normative vigenti.

Sono ammesse tutte le tipologie di confezionamento consentite dalle normative vigenti.

Provola dei Nebrodi D.O.P. Stagionata Grattugiata.

Al fine di garantire l'autenticita' e consentire la corretta identificazione del formaggio «Provola dei Nebrodi D.O.P. Stagionata», immesso nel mercato preconfezionato, grattugiato, i processi di lavorazione devono avvenire nella zona di origine (art. 3), nel rispetto dei parametri tecnici e tecnologici descritti nell'art. 2.

Ogni confezione dovra' recare un contrassegno costituito da una etichetta adesiva in cui dovra' essere riportato il logo identificativo della «Provola dei Nebrodi D.O.P.» ed il logo identificativo del simbolo Europeo per le D.O.P. previsto dalle normative vigenti.

Sono ammesse tutte le tipologie di confezionamento consentite dalle normative vigenti.

#### Art. 9.

##### Loghi della denominazione

Il formaggio a denominazione di origine «Provola dei Nebrodi D.O.P.» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo i contrassegni di seguito riportati a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

La «Provola dei Nebrodi D.O.P.» a prescindere dal grado di stagionatura sara' marchiata con matrici di caseina identificative delle forme di formaggio «Provola dei Nebrodi»: tipologia di prodotto, numero identificativo del produttore e del numero progressivo del prodotto riportando i seguenti loghi:

Parte di provvedimento in formato grafico

## Art. 8.

*Etichettatura*

Il formaggio Provola dei Nebrodi D.O.P è commercializzato in forma intera, porzionato e se stagionato anche grattugiato, ed è immesso al consumo munito di logo/loghi identificativi, come di seguito esplicitato secondo le specifiche caratteristiche del prodotto, e da una etichetta eventualmente adesiva, da apporre al collo della provola e/o su un lato del porzionato, e sulle confezioni del grattugiato. Sull'etichetta, eventualmente adesiva, viene riportato, oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, il logo identificativo della «Provola dei Nebrodi D.O.P.», ed il simbolo europeo per le D.O.P. previsto dalle normative vigenti.

È consentita inoltre l'aggiunta in etichetta di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente, che devono essere comunque conformi alle vigenti disposizioni normative in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari. Tali indicazioni devono essere di dimensioni inferiori rispetto logo identificativo del prodotto D.O.P.

Provole intere.

La «Provola dei Nebrodi D.O.P.» a prescindere dal grado di stagionatura sarà marchiata con matrici di caseina identificative delle forme di formaggio: tipologia di prodotto, numero identificativo del produttore e del numero progressivo del prodotto, riportando i seguenti loghi, di cui all'art. 9, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative del presente disciplinare:

Logo 1. Matrice caseinica per la Provola dei Nebrodi D.O.P.;

Logo 2. Matrice caseinica per la Provola dei Nebrodi D.O.P. con Limone Verde.

Oltre alle matrici caseiniche la «Provola dei Nebrodi D.O.P.» semi-stagionata, stagionata, Sfoglia e con Limone Verde sarà anche marchiata a fuoco, rispetto alla tipologia di prodotto, con i loghi riportati nell'art. 9:

Logo 3. Marchio a fuoco per la Provola dei Nebrodi D.O.P.;

Logo 4. Marchio a fuoco per la «Provola dei Nebrodi D.O.P. Sfoglia»;

Logo 5. Marchio a fuoco per la «Provola dei Nebrodi D.O.P. con Limone Verde».

Provole confezionate.

La Provola dei Nebrodi D.O.P. può essere immessa nel mercato intera, porzionata, e se stagionata anche grattugiata, ottenuta esclusivamente da formaggio avente diritto alla denominazione di origine di cui trattasi.

Le forme di Provola dei Nebrodi D.O.P. che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura, l'asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine, ecc), la grattugia, che rendono invisibile la marchiatura con matrici caseiniche e del marchio a fuoco, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione, così come definita nell'art. 3, al fine di garantire l'autenticità e la rintracciabilità.

Provola dei Nebrodi D.O.P. Porzionata.

Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione del formaggio «Provola dei Nebrodi D.O.P.», immesso nel mercato preconfezionato, la porzionatura del formaggio può avvenire a pezzi, da metà forma a spicchi di peso variabile, comunque tali da comprendere una parte della matrice in caseina o del marchio a fuoco al fine di testimoniare l'origine del formaggio. Su ogni pezzo o confezione, va inoltre posta una etichetta eventualmente adesiva, da apporre al collo della provola e/o su un lato interno del porzionato che riporti il logo identificativo della «Provola dei Nebrodi D.O.P.», come già descritto per le diverse stagionature delle provole intere, ed il simbolo Europeo per le D.O.P. previsto dalle normative vigenti.

Sono ammesse tutte le tipologie di confezionamento consentite dalle normative vigenti.

Provola dei Nebrodi D.O.P. Stagionata Grattugiata.

Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione del formaggio «Provola dei Nebrodi D.O.P. Stagionata», immesso nel mercato preconfezionato, grattugiato, i processi di lavorazione devono avvenire nella zona di origine (art. 3), nel rispetto dei parametri tecnici e tecnologici descritti nell'art. 2.

Ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito da una etichetta adesiva in cui dovrà essere riportato il logo identificativo della «Provola dei Nebrodi D.O.P.» ed il logo identificativo del simbolo Europeo per le D.O.P. previsto dalle normative vigenti.

Sono ammesse tutte le tipologie di confezionamento consentite dalle normative vigenti.

## Art. 9.

*Loghi della denominazione*

Il formaggio a denominazione di origine «Provola dei Nebrodi D.O.P.» deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo i contrassegni di seguito riportati a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

La «Provola dei Nebrodi D.O.P.» a prescindere dal grado di stagionatura sarà marchiata con matrici di caseina identificative delle forme di formaggio «Provola dei Nebrodi»: tipologia di prodotto, numero identificativo del produttore e del numero progressivo del prodotto riportando i seguenti loghi:

Logo 1. Matrice caseinica per la Provola dei Nebrodi D.O.P.



Logo 2. Matrice caseinica per la Provola dei Nebrodi D.O.P. con Limone Verde



Dimensioni e caratteri delle matrici caseiniche:

P (di provola): Times New Roman, 48 pt;  
rovola (di provola): Times New Roman, 29 pt;  
dei: Times New Roman, 22 pt;  
N (di nebrodi): Times New Roman, 48 pt;  
ebrodi (di nebrodi): Times New Roman, 29 pt;  
D.O.P.: Times New Roman, 48 pt;  
con: Times New Roman, 16 pt;  
LIMONE VERDE: Times New Roman, 16 pt;  
Codice Progressivo: Times New Roman, 24 pt;  
Codice aziendale: Times New Roman, 24 pt;  
Altezza 60 mm; Larghezza: 100 mm;



Logo 3. Marchio a fuoco per la Provola dei Nebrodi D.O.P.

**PROVOLA** *dei*  
**NEBRODI D.O.P.**

Dimensioni: Altezza 40 mm, Larghezza: 100 mm.

Logo 4. Marchio a fuoco per le "Provola dei Nebrodi D.O.P. Sfoglia".

**PROVOLA** *dei*  
**NEBRODI D.O.P.**  
**SFOGLIA**

Dimensioni: Altezza: 40 mm, Larghezza: 100 mm.

Logo 5. Marchio a fuoco per la "Provola dei Nebrodi D.O.P. con Limone Verde":

**PROVOLA** *dei*  
**NEBRODI D.O.P.**  
**con LIMONE VERDE**

Dimensioni: Altezza: 40 mm, Larghezza: 100 mm.

17A08503

**MINISTERO  
DELLO SVILUPPO ECONOMICO**

**Elenco dei beneficiari ammessi alle agevolazioni previste per la Zona franca urbana istituita nei Comuni del Centro Italia colpiti dagli eventi sismici del 2016 e del 2017.**

Con decreto direttoriale 7 dicembre 2017 sono stati approvati gli elenchi, riportati negli allegati 1 e 2 al decreto stesso, delle imprese e dei titolari di reddito da lavoro autonomo ammessi alle agevolazioni previste per la zona franca urbana, istituita, ai sensi dell'art. 46 del decreto-legge 24 aprile 2017, n. 50, nei comuni delle Regioni del Lazio, dell'Umbria, delle Marche e dell'Abruzzo colpiti dagli eventi sismici che si sono susseguiti a far data dal 24 agosto 2016.

Nell'allegato 3 al medesimo decreto sono invece elencati i richiedenti le agevolazioni che non hanno finora trasmesso la documentazione antimafia e che hanno possibilità di farlo entro il 30 dicembre 2017. Nell'allegato 4, infine, sono elencati i richiedenti le agevolazioni per i quali non vi è corrispondenza fra gli aiuti «*de minimis*» dichiarati e quelli registrati nel Registro nazionale degli aiuti di Stato.

Alla concessione delle agevolazioni alle imprese e ai titolari di reddito da lavoro autonomo riportati negli allegati 3 e 4 si provvederà con successivi provvedimenti, previo superamento dei motivi ostativi indicati nel decreto stesso.

Ai sensi dell'art. 32 della legge n. 69/2009, il testo integrale del decreto è consultabile nel sito del Ministero dello sviluppo economico, [www.mise.gov.it](http://www.mise.gov.it)

17A08505

ADELE VERDE, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2017-GU1-297) Roma, 2017 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

