

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 257/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«PROVOLA DEI NEBRODI»

N. UE: PDO-IT-02394 – 2.3.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Provola dei Nebrodi»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La «Provola dei Nebrodi» DOP è 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 più 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-ambroato con il progredire della maturazione per le altre tipologie. A stagionatura avanzata può 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 più soffice sia pur tendente al semi duro all'avanzare della stagionatura per il lento rilascio di umidità dal limone incorporato nella pasta.
- f) Occhiatura: è 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.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- 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 inferiori al 52 % per le provole fresche e non inferiori 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» DOP fresca: a breve stagionatura, inferiore a 30 gg;
 - «Provola dei Nebrodi» DOP Semi-Stagionata: stagionatura da 30 a 120 gg;
 - «Provola dei Nebrodi» DOP Stagionata: stagionatura oltre 120 gg;
 - «Provola dei Nebrodi» DOP Sfoglia, stagionatura minima di cinque mesi;
 - «Provola dei Nebrodi» DOP con Limone Verde intero incorporato nella pasta caseosa alla fine della filatura: stagionatura minima 90 gg.
- k) Per i formaggi semi-stagionati e stagionati, sfoglia e con limone verde può essere prevista la cattura con olio di oliva.
- l) La «Provola dei Nebrodi» può 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; umidità: 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 %; quantità di crosta: non superiore al 18 %; caratteristiche organolettiche ed aromatiche specifiche della «Provola dei Nebrodi».

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Mangimi

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 geografica delimitata.

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, sia come foraggio verde costituito da essenze foraggere spontanee nebrodinesi ed erbai coltivati (principalmente erbai di sulla e trifoglio e vecchia e trifoglio, cereali da foraggio) nonché come residui secchi dei prati e delle essenze foraggere spontanee nonché dei cereali minori coltivati, ed anche di arbusti dei sottoboschi, per almeno 240 giorni l'anno.

La razione di base, costituita da foraggi, è 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.

I mangimi extra zona di origine sono riconducibili principalmente al granoturco ed alla soia ed in misura minore alle farine di girasole, di carrubo, e cereali minori nonché di sottoprodotti dei cereali minori, barbabietole, integratori di minerali e vitamine, ed a tracce di prodotti minori.

La necessità di ricorrere all'utilizzazione di mangimi extra zona di origine è correlata agli aspetti pedo-climatici e vocazionali dell'area dei Nebrodi, caratterizzata da: un'alta vocazione per i prati permanenti e pascoli (con un'incidenza di circa il 30 % del dato siciliano con più di 100 mila ettari di SAU) e una ridotta vocazione per i seminativi per la produzione di cereali e leguminose da granella (inferiore al 3 % della SAU siciliana), dati ultimo censimento Istat 2010.

È 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.

Materie prime

Latte di vacca intero crudo; caglio in pasta di capretto o di agnello; limone verde nel caso della «Provola dei Nebrodi» con limone verde.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La produzione del latte, la caseificazione, la stagionatura.

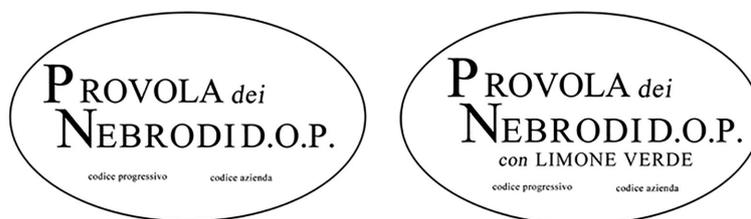
3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La «Provola dei Nebrodi» DOP può essere commercializzata in forma intera, porzionata e se stagionata anche grattugiata.

Le forme di «Provola dei Nebrodi» DOP che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura, l'asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine ecc.) e la grattugia, che rendono invisibile la marchiatura con matrici caseiniche e il marchio a fuoco, devono avvenire esclusivamente nella zona geografica delimitata al punto 4, al fine di garantire l'autenticità e la rintracciabilità.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La «Provola dei Nebrodi» DOP è immessa nel mercato munita di segni identificativi e di 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» DOP.



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 al logo identificativo del prodotto DOP.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del formaggio «Provola dei Nebrodi» DOP 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, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, 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.

5. Legame con la zona geografica

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

Le famiglie botaniche più rappresentate sono oltre 25, con più di 120 specie identificate (alta bio-diversità naturale) e con una netta prevalenza in tutti gli ambienti di essenze foraggere spontanee permanenti ed annuali (autoctone) e di erbai da foraggio coltivati, di graminacee, leguminose e composite che rappresentano anche gli indici di frequenza più elevati. Lo sviluppo del comparto zootecnico è avvenuto in condizioni talvolta difficilissime, ma reso possibile grazie alla disponibilità di risorse foraggere distribuite nel tempo, e nello spazio (complementarietà fra le aree montane e nelle aree collinari).

L'importanza del pascolo sulle qualità organolettiche, aromatiche della «Provola dei Nebrodi» è stata studiata da diversi ricercatori da oltre un decennio, che hanno identificato la presenza di aldeidi alifatiche e terpeni, nonché di ben altri 60 componenti volatili che contribuiscono alla formazione del profilo aromatico della provola (Verzera A. et al 2004; Ziino M. et al 2005; Licitra G. et al 2008). L'importanza dei terpeni è correlata alle essenze foraggere ingerite dagli animali e non ad una origine microbica, a dimostrazione della significativa utilizzazione dei pascoli nell'alimentazione animale. Risultati confermati da altri ricercatori, su prodotti diversi (Dumont, J. P. et al. 1978; Bugaud, C. et al. 2001a e 2001c; Carpino S., et al 2004a e 2004b).

- (2) Gli usi costanti e leali dei processi tradizionali di caseificazione e stagionatura tramandati da generazioni, ed in particolare:
- a) L'uso di latte intero crudo.
 - b) L'uso di attrezzature in legno che attraverso la formazione di specifici Biofilm consentono uno sviluppo spontaneo della microflora casearia autoctona.
 - c) Lo sviluppo della microflora spontanea filo-casearia. Nel disciplinare di produzione della «Provola dei Nebrodi» non è previsto l'uso di innesti allogenici 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 intero crudo, dai Biofilm insediatisi nelle attrezzature in legno, quali *la tina di legno, la ruotula, u piddiaturi, la manuvredda, 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.
 - d) L'uso di caglio in pasta di capretto o di agnello, con il suo naturale corredo enzimatico, oltre a indurre i processi di coagulazione, contribuisce in modo significativo e crescente ai processi proteolitici e lipolitici all'avanzare della stagionatura delle provole (Conduro C. et al. 2006, Ziino M, et al. 2005, Cronin T, et al. 2007), determinando un profilo aromatico specifico e caratterizzante la provola stessa.
 - e) L'esperienza ed il saper fare del casaro costituiscono certamente uno dei fattori determinanti per la qualità del prodotto finale. L'applicazione di sistemi tradizionali di trasformazione casearia impone la complessa gestione di molteplici processi naturali, biologici, non standardizzati (ad esempio tempi di coagulazione, di acidificazione della cagliata, di filatura), per cui il casaro è chiamato, quotidianamente, a valutare ogni processo ed intervenire in funzione delle condizioni macro e micro-climatiche ambientali, così come della qualità del latte crudo, fattori tutti riconducibili al territorio di origine. L'abilità e la saggezza dei casari hanno nel tempo generato inoltre due specificità uniche: la «Provola dei Nebrodi» con Limone Verde e la «Provola dei Nebrodi» Sfoglia. Quest'ultima è frutto di una lavorazione più accurata e specifica sia nella fase di rottura della cagliata che durante la filatura, nonché per i successivi excursus termo-igrometrici durante i processi di maturazione, correlati alle condizioni ambientali naturali dei locali di stagionatura. A seguito di ulteriori proteolisi, riduzione sia del pH che dell'umidità, le provole presentano delle fessurazioni tra i fasci delle lunghe fibre caseiniche allineate parallelamente, evidenziando una struttura lamellare, che viene definita dai casari e dagli stagionatori a «Sfoglia».
 - f) La scelta dei casari (unica nel suo genere in Sicilia) di produrre provole di grandi dimensioni, con pesi che possono arrivare anche a 10 kg, per affrontare lunghe stagionature, anche oltre l'anno, è storicamente dettata anche dai periodi, a volte lunghi, di difficoltà nel raggiungere i mercati (inverni nevosi, con condizioni climatiche particolarmente avverse nelle montagne Nebroidee).
 - g) Gli ambienti di stagionatura, freschi e ventilati sono correlati alle condizioni climatiche delle aree montane dei Nebrodi, caratterizzate da inverni lunghi ed abbastanza rigidi ed estati miti e non afose. La piovosità oscilla dai 500 ai 1 400 mm e le temperature medie annue sono di 12-14 °C, con notevoli oscillazioni tra l'inverno ed il periodo estivo in cui difficilmente si superano i 25-28 °C, con livelli di umidità che oscillano dal 60 al 90 %. La cura della «Provola dei Nebrodi» durante i processi di stagionatura viene differenziata rispetto al periodo di produzione ed alle relative condizioni climatiche esterne, nonché in funzione della tipologia di prodotto finale (Semi-stagionata, Stagionata, Sfoglia).
 - h) La «Provola dei Nebrodi» è uno dei formaggi più antichi della Sicilia, le cui peculiarità si sono tramandate per secoli, per via orale, di generazione in generazione. Particolare rilevanza assumono pertanto gli 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»*, che già alla fine del XIX secolo descriveva i sistemi tradizionali della produzione della «Provola dei Nebrodi», che tra l'altro, rispecchiano gli attuali sistemi produttivi. Altri storici si sono occupati della «Provola dei Nebrodi», quali Antonino Uccello nel 1980, in *«Bovari, Pecorai, Curatuli: Cultura casearia in Sicilia»*, ed ancora da Giuseppe Martorana in *«I Vistiamara»*, 1988. Anche dai loro saggi si evidenzia l'unicità della «Provola dei Nebrodi» correlata all'importanza delle essenze pabulari spontanee e coltivate del territorio di origine, nonché dagli usi costanti e leali che l'uomo, il casaro, da generazioni adotta nei processi di caseificazione e di stagionatura.

- (3) Un complesso profilo aromatico sempre più marcato all'avanzare della stagionatura, composto da oltre 60 componenti volatili e da innumerevoli sentori correlati alla presenza di acidi, alcol, esteri, chetoni, prodotti sulfurei, aldeidi alifatiche e terpeni, che si evolvono durante i processi di stagionatura (Verzera A. et al. 2004; Ziino M. et al. 2005; Licitra G. et al. 2008). Profilo correlato all'ingestione di essenze 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-diversità. Sensorialmente, all'avanzare della stagionatura si evidenziano marcati attributi: dal colore (da bianco avorio a giallo-ambrato) alle note prevalenti di «*butirrico, verde-erbaceo, funghi, fieno*», 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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
