

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.

