

Disciplinare di produzione della Provola dei Nebrodi.

ART. 1 DENOMINAZIONE

La Denominazione d'Origine Protetta "Provola dei Nebrodi" è 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 è un formaggio di latte di vacca a pasta filata e viene prodotto secondo le seguenti tipologie: fresca, semi-stagionata, stagionata, sfoglia e al 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-ambrato 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 al 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.
- 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;
Provola dei Nebrodi D.O.P. Sfoglia, stagionatura minima di cinque mesi;
Provola dei Nebrodi D.O.P. 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 cappatura con olio di oliva.

- l. Le Provola dei Nebrodi possono essere immesse nel mercato in forme intere, porzionate e grattugiate.
- m. La Provola dei Nebrodi stagionata immessa nel mercato confezionata 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.

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, 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.

ART.4 PROVA DELL'ORIGINE

È 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 nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità 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" è 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, 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, 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 (inferiore al 3% della Sau Siciliana), dati ultimo censimento Istat 2010.

La ridotta vocazione territoriale alla diffusione dei seminativi, fa sì che la produzione di cereali e leguminose da granella nella zona di origine della Provola dei Nebrodi, destinabili alla formulazione dei mangimi, risulta di conseguenza bassa.

La tipologia di concentrati maggiormente rilevati nelle aziende che producono la Provola dei Nebrodi, includono il granoturco, cereali minori, crusche, fave, soia, farine di girasole ed integratori di minerali e vitamine. In alcuni casi si riscontra la presenza di barbabietole, tutoli di granoturco, farina di carruba, ma in percentuali minime, essendo indicate nella parte finale della lista degli ingredienti delle etichette dei concentrati.

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.

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.

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 più 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 isoteramico 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 quantità di caglio è di 50/100 gr. per quintale di latte, sciolto in una soluzione acquosa di cloruro di sodio. La quantità 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 più 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, è 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 è 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 raggiungere un pH adeguato per la filatura. La cagliata in questa fase è 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 è 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 (sotto ponendo 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 gomito). 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 al Limone, 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 è 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 spontanee e coltivate, prevalentemente al pascolo, tipiche delle aree montane del Massiccio Nebroide;

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 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 combinazione di risorse foraggere distribuite nel tempo, e soprattutto, nello spazio, generata dalla complementarietà fra periodi di disponibilità di foraggio nelle 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, da cui si evince la presenza di aldeidi alifatiche e terpeni, nonché di ben altri 60 componenti volatili che contribuiscono alla formazione di il profilo aromatico della Provola dei Nebrodi (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, che hanno lavorato su prodotti diversi (Dumont, J. P., et al 1978; Bugaud, C., et al 2001a; Bugaud, C., et al 2001c; Carpino S., et al 2004a; Carpino S., et al 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 allogeni 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 manuvèdda, 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. Attività 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.
- d. L'esperienza ed il saper fare del **Casaro** è 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 es. 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 utilizzato, 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 intero incorporato nella pasta, 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 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'umidità, 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 "Sfoglia". Caratteristica questa di grande pregio, che rende unica la provola dei Nebrodi di grandi dimensioni e particolarmente apprezzata sia dai produttori che dai consumatori.

- e. 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, 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). Condizioni che rendono la Provola dei Nebrodi l'unica provola siciliana che si stagiona così a lungo.
- f. 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 1400 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%. Escursioni termiche ed igrometriche che 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 è un formaggio caratterizzato da un *flavour* marcato.

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).

- g. La Provola dei Nebrodi è uno dei formaggi più antichi della Sicilia, le cui peculiarità si sono tramandate per secoli, per via orale, da generazioni in generazioni. 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 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-diversità.

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 sulfurei, ed alle già 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", (Verzera A. et al 2004; Ziino M. et al 2005; Licitra G. et al 2008;).

Art. 7 CONTROLLI

La conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dal Reg. (UE) N. 1151/2012. Tale struttura è 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. 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 è commercializzato in forma intera, porzionato e 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.

Tutte le " Provola dei Nebrodi D.O.P. " a prescindere dal grado di stagionatura saranno marchiate 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 le provole semi-stagionate, stagionate, Sfoglia e con Limone Verde saranno anche marchiate 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 Sfoglia".

Logo 5. Marchio a fuoco per la "Provola dei Nebrodi con Limone Verde".

Provole Confezionate

La Provola dei Nebrodi D.O.P. può essere immessa nel mercato intera, porzionata o grattugiata, ottenuta esclusivamente da formaggio intero 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'articolo 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 dei marchi 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. Stagionata Grattugiata 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" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo i contrassegni di seguito riportati a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Tutte le Provole a prescindere dal grado di stagionatura saranno marchiate 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 Sfoglia”, con una stagionatura minima di cinque mesi, a pasta dura e sfoglia con il seguente emblema:

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

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

Logo 5. Marchio a fuoco per la “Provola dei Nebrodi con Limone Verde”:

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