C/2026/3255

22.6.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3255)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Provolone Valpadana“

EU-Nr.: PDO-IT-0021-AM04 — 23.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Provolone Valpadana“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☐ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

MASAF – Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie keine Änderung des Namens enthält, sie nicht die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang verloren geht, und keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Änderung von Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 4.2 des Einzigen Dokuments hinsichtlich der Wärmebehandlung der Milch

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

Durch die Änderung kann zur Erzeugung der pikanten Sorte von „Provolone Valpadana“ mit einem Gewicht von mehr als 6 kg pasteurisierte Milch verwendet werden; für Käse der milden Sorte mit einem Gewicht von bis zu 6 kg war dies bereits zulässig.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Änderung von Nummer 3 der Produktspezifikation und Punkt 4.6 des Einzigen Dokuments

Beschreibung

Das Logo der Bezeichnung wird geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Provolone Valpadana“

EU-Nr.: PDO-IT-0021-AM04 — 23.3.2026

1. **Name(n)**

„Provolone Valpadana“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Halbfester Käse aus gezogener Masse (Pasta-filata-Käse), der aus roher Kuhvollmilch mit natürlicher Fermentationssäure hergestellt wird. Zur Behandlung der Milch, die aus dem Herstellungsgebiet stammen und spätestens 60 Stunden nach dem Melken verarbeitet werden muss, sind Wärmebehandlungsverfahren in Form von Thermisierung oder Pasteurisierung zulässig.

Die Reifungsdauer darf wie folgt variieren:

bis zu 6 kg: Mindestreifezeit 10 Tage;

über 6 kg: Mindestreifezeit 30 Tage;

über 15 kg und nur beim pikanten Typ: Mindestreifezeit 90 Tage;

über 30 kg mit Kennzeichnung P.V.S. (Provolone Valpadana Stagionato), pikanter Typ: Reifezeit länger als 8 Monate.

Der Käse kann geräuchert werden.

Das Gewicht kann je nach Form des Käses variieren.

„Provolone Valpadana“ kann unterschiedliche Formen aufweisen. Die Laibe können wurst- oder melonenförmig sein, stumpf-kegelförmig oder birnenförmig (auch mit kugelförmigem Kopf); ihre Oberfläche kann leichte, von den Verpackungsschnüren verursachte Einkerbungen aufweisen.

Die glatte, dünne Rinde ist von hell- bis goldgelber, manchmal gelbbrauner Farbe. Der zur Portionierung und Konfektionierung bestimmte milde Provolone-Typ muss keine Rinde besitzen.

Der Käseteig ist im Allgemeinen von blassgelber Farbe und kompakt und kann eine leichte Lochbildung aufweisen. Bei kurz gereiftem „Provolone Valpadana“ ist eine leichte, charakteristische Rissbildung zulässig, die bei längerer Reifungsdauer deutlich zunimmt.

Bis zu dreimonatiger Reifungsdauer besitzt „Provolone Valpadana“ einen milden Geschmack, bei weiterer Reifung oder bei Verwendung von Ziegenlab oder Lammlab, gemischt oder einzeln, wird er deutlich würziger.

Der Wassergehalt darf folgende Werte nicht überschreiten:

46 % beim milden und beim pikanten Typ bei Laiben bis zu 6 kg;

43 % beim pikanten Typ bei Laiben über 6 kg.

Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss zwischen 44 % und 54 % liegen.

Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)

Die Grundnahrung der Milchkühe, d. h. (frisches oder eingelagertes) Grünfutter sowie Futtermittel oder Futtermittelkonzentrate, muss zu mindestens 50 % aus dem Ursprungsgebiet stammen und wird für Kühe in Laktation oder trockengestellte Tiere und für über 7 Monate alte Kälber verwendet. Mindestens 75 % des Trockenanteils der Tagesration müssen aus Futtermitteln stammen, die innerhalb des Produktionsgebiets der Milch erzeugt werden. Zugelassenes Grünfutter: Grünfutter von Dauergrünland oder Wechselgrünland, Futterkräuter, durch Feldtrocknung gewonnenes Heu, Getreidestroh, Silagefutter, Häcksel, Heulage. Zugelassene Futtermittel: Getreide und seine Nebenerzeugnisse, Nassfutter aus Mais, Ölsaaten und ihre Derivate, Knollen und Wurzeln, Trockenfutter, Nebenerzeugnisse aus der Zuckerindustrie wie Melasse und/oder Derivate, ausschließlich als technische Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker bis zu einem Anteil von höchstens 2,5 % des Trockenanteils der Tagesration. Weitere zulässige Futtermittel: Samen von Leguminosen sowie getrocknetes Johannisbrot und seine Nebenerzeugnisse, Fette, gemäß den Rechtsvorschriften zugelassene Mineralsalze und Zusatzstoffe wie Vitamine, Spurenelemente, Aminosäuren, Aromastoffe, Antioxidationsmittel, unter dem Vorbehalt, dass nur natürliche oder naturidentische Antioxidationsmittel und Aromastoffe verwendet werden. Die Verwendung inaktivierter Hefen ist zulässig.

Rohstoffe: Milch, Lab, Salz.

4.3. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

4.4. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.5. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Auf den ganzen Käselaiben muss das Logo der g.U. „Provolone Valpadana“ auf einem geeigneten fälschungssicheren Trägermaterial (Metall, Kunststoff) angebracht sein.

Das Anbringen der Kennzeichnung muss bei der Einlagerung der Käselaibe in den Reifelagern erfolgen. Bei kleinen Käselaiben (bis zu 6 kg) kann die Kennzeichnung beim Ausgang aus dem Reifelager angebracht werden, sofern sie zum Zeitpunkt ihrer Verbringung in die Lager durch geeignete Mittel im Rahmen eines von dem Unternehmen eingerichteten Systems deutlich identifiziert wurden.

Ganze Laibe von „Provolone Valpadana“ können vor dem Inverkehrbringen mithilfe von Papierstreifen, Etiketten, Säcken oder ähnlichen Materialien individuell gekennzeichnet werden. Dabei ist auf mindestens einem Sechstel des Platzes, den die Handelsmarke beansprucht, das Logo und die g.U. „Provolone Valpadana“ (ausgeschrieben) aufzubringen; ausgenommen sind Käselaibe mit einem Gewicht von weniger als 6 kg.

Bei der Kennzeichnung mit einem Tintenstempel ist der Name „Provolone Valpadana“ im oben dargelegten Umfang anzubringen, allerdings kann auf das Logo verzichtet werden.

Nach Ablauf des achten Reifemonats können die Hersteller des „Provolone Valpadana“, ausschließlich für den pikanten Typ, die Anbringung des Brandzeichens „P.V.S.“, Akronym für „Provolone Valpadana Stagionato“ (gereifter Provolone Valpadana), verlangen. Damit der Käse mit diesem Markenzeichen versehen werden darf, muss er auf ausdrücklichen Antrag des Herstellers des Käses und auf dessen Kosten einer von Experten durchgeführten technischen Kontrolle unterzogen werden. Gegenstand der Prüfung sind das äußere Erscheinungsbild des Käselaibs (er darf keine Fissuren aufweisen und muss beim Klopftest homogen klingen), die Struktur des Käseteigs (Risse, keine Löcher und nicht elastisch), seine Farbe (weiß mit Tendenz zum Strohgelb), sein Geschmack (die pikante Sorte hat eine pikante Würze und ist nicht salzig) und sein Aroma (intensiv in Kombination mit dem Duft).

Das Logo ist zusammen mit dem Namen auf die für den Endverbraucher bestimmten Verpackungen proportional zur Größe der verwendeten Verpackung aufzubringen und muss dort mindestens 10 % des zur Verfügung stehenden Platzes einnehmen. Dabei ist der Name „Provolone Valpadana“ in identischer Schrift wiederzugeben. Die Angabe „Denominazione di Origine Protetta“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) kann auch durch das Gemeinschaftszeichen ersetzt werden.



Die Verwendung einer einfarbigen Version des Logos ist zulässig.

5. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padua und Piacenza sowie einige angrenzende Gemeinden in den Provinzen Bergamo, Mantua und Lodi sowie in der autonomen Provinz Trient bilden ein geschlossenes geografisches Gebiet.

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Erzeugungsgebiet umfasst einen Teil der Po-Ebene und zeichnet sich durch eine umfangreiche Futter- und Milchproduktion sowie besonders günstige klimatische Bedingungen für die Milchviehhaltung aus. Diese regionalen Faktoren haben die Bedingungen geschaffen, die die Herstellung des „Provolone Valpadana“ ermöglichen.

Der „Provolone Valpadana“ ist ein Pasta-filata-Käse – eine Käseart, die ursprünglich aus Süditalien stammt, sich jedoch dank der Fertigkeiten des Käsereihandwerks in der Po-Ebene, das über die erforderlichen technischen Kenntnisse sowie die für die Erzeugung dieses Käses notwendigen Rohstoffe verfügte, auch in den nördlichen Regionen durchsetzen konnte. Von besonderer Bedeutung für die Herstellung des „Provolone Valpadana“ sind die Verwendung natürlicher Restmolke aus der vorangehenden Produktion, das Können der regionalen Käser wenn es darum geht, verschiedene Labsorten (Lamm-, Ziegen- und Kälberlab) effizient einzusetzen, sowie ihre Fertigkeiten und Fähigkeiten beim Ausziehen und Verarbeiten der Käsemasse.

Bis zu einer Reifedauer von drei Monaten zeichnet sich „Provolone Valpadana“ durch einen feinen, milden Geschmack aus, bei längerer Reifung und je nach verwendeter Labsorte wird er würziger. Die unterschiedlich großen Käselaibe des „Provolone Valpadana“ können wurst-, melonen-, stumpf-kegel- oder birnenförmig sein und mehr als 30 kg wiegen. Der Käseteig ist kompakt, aber nicht trocken. Dadurch unterscheidet er sich von den süditalienischen Pasta-filata-Käsetypen, die kleiner sind und nur reifen und würzig werden können, indem sie trocknen und dabei zum Reibekäse werden.

„Provolone Valpadana“ wird seit der zweiten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts im genannten geografischen Gebiet erzeugt und hat sich, obwohl die Pasta-filata-Käsetypen ursprünglich aus Süditalien stammen, im zwanzigsten Jahrhundert auch in Norditalien durchgesetzt, wie die einschlägigen Werke von Besana (1916) und von Fascetti (1923) belegen.

Die Verbreitung der Herstellung des „Provolone Valpadana“ im Erzeugungsgebiet wurde auch durch die in der Region üblichen Käsereitechniken begünstigt, die sich dank der besonders geeigneten geografischen Bedingungen für die Milchviehhaltung und dank des großen Angebots an Milch im Lauf der Zeit entwickeln konnten. Zu den typischen Besonderheiten der Herstellung des „Provolone Valpadana“ gehört die Verwendung von Restmolke aus der vorhergehenden Produktion. Dieses Verfahren kommt bei der Käseherstellung nur selten zum Einsatz und stellt daher ein sowohl regionales als auch produktionstechnisches Charakteristikum der Herstellung des „Provolone Valpadana“ dar. Die Perfektionierung der Herstellungstechniken hat sich auf bestimmte produktspezifische Eigenschaften, wie die vielfältigen Formen und Größen des „Provolone Valpadana“, ausgewirkt, wobei jedoch die grundlegenden Merkmale erhalten blieben. Die Vielfalt an Formen und Größen des „Provolone Valpadana“ ist das Ergebnis der Handfertigkeit der Käser des geografischen Gebiets, einen so geschmeidigen Käseteig zu produzieren, dass er sich zu verschiedenartigen, mitunter sehr großen Laiben formen lässt. Diese produktspezifischen Besonderheiten stehen in engem Zusammenhang mit dem Erzeugungsgebiet, weil sie hier entwickelt und bewahrt wurden. Außerdem ist die Ausprägung der beiden Geschmacksrichtungen „mild“ und „pikant“ dem Umstand zu verdanken, dass die Käser der Region unterschiedliche Labsorten geschickt einsetzen konnten. So wurden ohne nennenswerte Änderungen am Herstellungsverfahren zwei Varianten des „Provolone Valpadana“ entwickelt: der milde Typ entsteht bei der Produktion von Käselaiben mit geringerem Gewicht bereits nach kürzerer Reifezeit, der pikante bei der Herstellung bisweilen auch sehr großer, mit kompaktem, aber nicht trockenem Teig hergestellter Laibe, die einen längeren Reifungsprozess benötigen und wie die typischen süditalienischen Pasta-filata-Sorten als würziger Reibekäse Verwendung finden.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340