Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/3255

22.6.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3255)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Provolone Valpadana»

Numéro de référence de l'UE: PDO-IT-0021-AM04 — 23.3.2026

1. **Dénomination du produit**

«Provolone Valpadana»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

MASAF [ministère italien de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts]

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il s'agit d'une modification standard dans la mesure où elle ne comporte pas de changement de la dénomination, n'altère pas le lien et n'entraîne pas de restrictions supplémentaires en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

La modification concerne l'article 3 du cahier des charges et le point 4.2 du document unique et porte sur les traitements thermiques du lait

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

La modification consiste à autoriser la pasteurisation du lait utilisé pour la production de pièces de Provolone Valpadana, de type piquant, d'un poids supérieur à 6 kg. Cette possibilité avait déjà été accordée au type doux et au type piquant pour les pièces d'un poids inférieur à 6 kg.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

La modification concerne l'article 3 du cahier des charges et le point 4.6 du document unique

Description

Le logo de l'appellation a été modifié.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Provolone Valpadana»

Numéro de référence de l'UE: PDO-IT-0021-AM04 — 23.3.2026

1. **Dénomination(s)**

«Provolone Valpadana»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

0406 — Fromages et caillebotte

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Fromage à pâte mi-dure, à pâte étirée, fabriqué à partir de lait cru entier de vache, collecté dans l'aire d'origine pendant moins de 60 heures, présentant une acidité naturelle issue de la fermentation, pouvant être soumis aussi bien au traitement thermique de thermisation qu'à celui de pasteurisation.

La période d'affinage peut varier comme suit:

jusqu'à 6 kg: affinage de 10 (dix) jours au minimum,

plus de 6 kg: affinage de 30 (trente) jours au minimum,

au-delà de 15 kg et uniquement pour le type piquant: affinage de 90 (quatre-vingt-dix) jours au minimum,

au-delà de 30 kg pour le type piquant présentant le marquage P.V.S. [pour *Provolone Valpadana Stagionato* - Provolone Valpadana affiné]: affinage supérieur à 8 mois.

Le fromage peut également être fumé.

Le poids varie en fonction de la forme.

Le fromage peut revêtir différentes formes: de saucisson, de melon, de cône et de poire surmontée parfois d'une petite tête sphérique (*fiaschetta*); la superficie externe peut présenter de légères stries correspondant au passage des cordes de soutien.

La croûte est lisse, fine, de couleur jaune clair, dorée, parfois jaune brun. Le type doux, destiné à être découpé en portions, peut être exempt de croûte.

La pâte est généralement compacte, avec éventuellement quelques ouvertures; le fromage jeune peut présenter des lainures légères et caractéristiques, davantage marquées dans le fromage de garde; la couleur est généralement jaune paille.

La saveur est délicate en cas d'affinage ne dépassant pas trois mois, prononcée à piquante en cas d'affinage plus long ou d'utilisation de présure de chevreau ou d'agneau, ensemble ou séparément.

La teneur maximale en eau ne doit pas dépasser:

46 % pour le type doux et pour le type piquant jusqu'à 6 kg;

43 % pour le type piquant de plus de 6 kg.

La teneur en matières grasses sur extrait sec ne doit pas être inférieure à 44 % ni supérieure à 54 %.

Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)

L'alimentation de base des vaches laitières, constituée de fourrages (verts ou conservés) et d'aliments pour animaux concentrés ou non, doit provenir dans une mesure non inférieure à 50 %, de l'aire d'origine et s'applique aux vaches en lactation ou en tarissement, ainsi qu'aux vaches de plus de 7 mois. Au moins 75°% de la substance sèche des fourrages de la ration journalière doivent provenir d'aliments produits sur le territoire de production. Sont admis les fourrages suivants: fourrages frais provenant de prairies permanentes ou temporaires, essences fourragères, foins obtenus par séchage sur le champ des essences fourragères, paille de céréales, ensilées, déchiquetées, foins préfanés. Sont admis les aliments pour animaux suivants: les céréales et leurs dérivés, les tourteaux de maïs, les graines oléagineuses et leurs dérivés, les tubercules et les racines, les fourrages secs, les dérivés de l'industrie sucrière, dont la mélasse et/ou dérivés, uniquement comme additifs technologiques et exhausteurs de goût dans une proportion maximale de 2,5 % de la substance sèche de la ration journalière. Son également admis: les graines de légumineuses et de caroube séchées et leurs dérivés, les graisses, les sels minéraux autorisés par la réglementation en vigueur et les additifs tels que les vitamines, les oligo-éléments, les acides aminés, les arômes, les antioxydants autorisés par la réglementation en vigueur, à condition que seuls soient admis les antioxydants et arômes naturels ou identiques à ces derniers. L'utilisation de levures inactivées est autorisée.

Matières premières: lait, présure, sel.

4.3. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.4. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.5. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Toutes les pièces entières doivent comporter le logo de l'appellation d'origine protégée «Provolone Valpadana», reproduit sur un support inviolable adéquat (métal, plastique).

L'apposition de la marque doit avoir lieu au moment de l'introduction des pièces de fromage dans les locaux d'affinage. Pour les pièces de petite dimension (6 kg au maximum), l'apposition de la marque pourra avoir lieu à la sortie du local d'affinage, à condition que ces pièces soient clairement identifiées au moment de leur introduction dans les locaux, par des moyens appropriés selon un système mis en place par l'entreprise.

Avant sa commercialisation en pièces entières, le fromage «Provolone Valpadana» pourra être personnalisé au moyen de bandes de papier, d'étiquettes, de sachets ou d'autres matériels équivalents. Pour chacun des modes de personnalisation susmentionnés, le logo et l'appellation d'origine protégée «Provolone Valpadana», en toutes lettres, doivent figurer sur au moins un sixième de la surface occupée par la marque commerciale, à l'exception des fromages d'un poids inférieur à 6 kg.

En cas de marquage par tampon à encre, l'appellation «Provolone Valpadana» doit être indiquée dans les limites susmentionnées, sans obligation toutefois de faire figurer le logo du produit.

Au huitième mois d'affinage échu, les détenteurs de Provolone Valpadana, de type piquant exclusivement, peuvent exiger l'apposition au feu de la marque «P.V.S.» (pour *Provolone Valpadana Stagionato* - Provolone Valpadana Affiné). Pour pouvoir porter la marque susmentionnée, le fromage doit subir, sur demande expresse du détenteur du fromage et à la charge de ce dernier, un contrôle technique de la part du personnel spécialisé. L'examen de sélection porte sur l'aspect extérieur du fromage (qui ne doit présenter aucune fissure et dont le son émis, au taraudage, doit être uniforme), la structure de la pâte (lainures, sans trous et non élastique), la couleur (blanc tirant sur le jaune paille), la saveur (non salée et présence de picotements dus au piquant) et l'arôme (intense en combinaison avec l'odeur).

Le logo, incluant l'appellation, doit être reproduit sur les emballages destinés au consommateur final dans des dimensions proportionnelles à l'emballage utilisé et dans une mesure supérieure ou égale à 10 % de la surface disponible. L'appellation «Provolone Valpadana» doit être indiquée au moyen des mêmes caractères. L'indication «Denominazione di Origine Protetta» peut être remplacée par le symbole de l'Union.



Le logo peut également être utilisé dans une version monochromatique.

5. **Délimitation succincte de l'aire géographique**

L'ensemble du territoire des provinces de Cremone, Brescia, Vérone, Vicence, Rovigo, Padoue, Plaisance, et des communes contiguës des provinces de Bergame, Mantoue, Lodi, et de la province autonome de Trente constituant une aire géographique unique.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

L'aire géographique de production comprend une partie de la plaine du Pô et se caractérise par sa bonne production de fourrages, par la grande quantité de lait disponible et par les conditions climatiques particulièrement favorables à l'alimentation et l'élevage des races bovines laitières. Ces facteurs environnementaux ont créé les conditions permettant la production du fromage Provolone Valpadana dans l'aire de production.

Le Provolone Valpadana est un fromage à pâte filée, et ce type de fromage, bien qu'originaire des territoires de l'Italie méridionale, a pu s'affirmer dans les régions septentrionales grâce au potentiel de l'art fromager dans la plaine du Pô, qui présentait les connaissances techniques nécessaires et disposait des matières premières nécessaires à sa production. L'utilisation de lactosérum naturel, issu du résidu de lactosérum de la fabrication précédente, la capacité des fromagers de la région à utiliser judicieusement différentes présures, d'agneau, de chevreau et de veau, et la dextérité et l'habilité lors des opérations de filage et de travail de la pâte, revêtent une importance particulière dans la production du Provolone Valpadana.

Le Provolone Valpadana se caractérise par une saveur délicate lorsque l'affinage ne dépasse pas trois mois, et marquée à piquante à mesure que la période d'affinage s'allonge et en fonction du type de présure utilisé. Le Provolone Valpadana revêt différentes formes, de saucisson, de melon, de cône, de poire et différentes tailles pouvant présenter un poids supérieur à 30 kilogrammes. La pâte est compacte, sans être sèche, à la différence des fromages à pâte filée d'Italie méridionale qui, en raison de leurs dimensions réduites, ne s'affinent et ne deviennent piquants qu'en séchant et en se transformant en fromage à râper.

Le Provolone Valpadana est produit dans l'aire géographique spécifiée depuis la deuxième moitié du XIX^{e} siècle, et bien que le type de fromage à pâte filée soit d'origine méridionale, il s'est affirmé, au cours du XX^{e} siècle, comme produit d'Italie septentrionale, comme en témoignent les œuvres de Besana (1916) et de Fascetti (1923).

L'essor de la production du Provolone Valpadana a été favorisé par les capacités techniques de caséification propres aux producteurs de la plaine du Pô, qui se sont développées au fil du temps grâce aux caractéristiques de l'aire géographique particulièrement favorables à l'élevage de vaches produisant de grandes quantités de lait destiné à être transformé. Un des éléments caractéristiques de la méthode de production du Provolone Valpadana est l'utilisation, pour la production suivante, du lactosérum issu de la transformation précédente. En effet, ce procédé constitue un élément de caractérisation important du territoire et de la méthode de production du Provolone Valpadana car il est rarement utilisé dans la production de fromages. Le perfectionnement des techniques de production a influencé certaines caractéristiques commerciales telles que la diversité des formes et des dimensions du Provolone Valpadana en préservant toutefois toutes ses caractéristiques fondamentales. La diversité des formes et des dimensions du Provolone Valpadana est le résultat de l'habileté des fromagers de l'aire géographique en ce qui concerne le filage de la pâte, qu'ils rendent suffisamment malléable pour pouvoir lui donner toutes sortes de formes et de dimensions, y compris très grandes. Ces caractéristiques commerciales résultent de l'aire géographique de production qui les a produites et préservées. De plus, la coexistence de deux types différents, doux et piquant, résulte de la capacité des fromagers d'utiliser différentes présures, lesquelles permettent d'obtenir, même en suivant un processus de transformation similaire, les saveurs délicates ou piquantes caractéristiques du Provolone Valpadana, avec, respectivement, des formats d'un poids limité et d'une maturation plus courte, et des formats de poids plus important et d'une maturation plus longue, avec une pâte compacte et jamais sèche au point de devoir être râpée, comme c'est le cas pour les fromages à pâte filée les plus typiques de l'Italie méridionale.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

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