



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Provolone Valpadana” (BOB)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/3255 van 22 juni 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/3255

22.6.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie¹

(C/2026/3255)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Provolone Valpadana”

EU-referentienummer: PDO-IT-0021-AM04 – 23.3.2026

1. Naam van het product

“Provolone Valpadana”

2. Type geografische aanduiding

- ☒ BOB
☐ BGA
☐ GA

3. Sector

- ☒ Landbouwproducten
☐ Wijnen
☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Italië

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Naam

MASAF – Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw)

¹ Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).



6. Kwalificatie als standaardwijziging

Dit is een standaardwijziging, omdat zij geen wijziging van de naam omvat, het verband niet dreigt te verbreken en geen verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengt.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

Titel

Deze wijziging betreffende de thermische bewerkingen heeft betrekking op artikel 3 van het productdossier en punt 4.2 van het enig document.

Beschrijving

De wijziging staat de pasteurisatie toe van melk die wordt gebruikt voor de productie van deelstukken Provolone Valpadana, van de pikante soort, met een gewicht van meer dan 6 kg. Deze mogelijkheid was reeds toegestaan voor de zachte en pikante soort voor deelstukken van minder dan 6 kg.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Artikel 3 van het productdossier en punt 4.6 van het enig document zijn gewijzigd.

Beschrijving

Het logo van de benaming is gewijzigd.

☒ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten
"Provolone Valpadana"

EU-referentienummer: PDO-IT-0021-AM04 – 23.3.2026

1. Naam van het product

"Provolone Valpadana"

2. Type geografische aanduiding

- ☒ BOB
☐ BGA
☐ GA

3. Land waartoe het geografische gebied behoort

Italië

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

0406 – kaas en wrongel

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

Halfharde kaas met een geknede wrongel, bereid uit rauwe volle koemelk die in het oorsprongsgebied binnen zestig uur wordt opgehaald, met een natuurlijk zuurgehalte door gisting, die zowel een



warmte- als een pasteurisatiebehandeling mag ondergaan.

De rijpingsperiode kan variëren:

tot 6 kg: rijpingsduur van ten minste 10 (tien) dagen;

meer dan 6 kg: rijpingsduur van ten minste 30 (dertig) dagen;

meer dan 15 kg (uitsluitend voor de pikante soort): rijpingsduur van ten minste 90 (negentig) dagen;

meer dan 30 kg voor de pikante soort met het merkteken P.V.S. (voor *Provolone Valpadana Stagionato* – gerijpte Provolone Valpadana): rijpingsduur van meer dan acht maanden.

De kaas mag worden gerookt.

Het gewicht varieert naargelang van de vorm.

De kaas kan verschillende vormen hebben: de vorm van een worst, een meloen, een kegel of een peer met een bolvormig hoofd ("fiaschetta"); de buitenzijde kan lichte inkepingen vertonen op de plaatsen waar het verstevigende touw is aangebracht.

De korst is glad, dun, lichtgeel tot goudkleurig en soms geelbruin. Voorts mag bij de zachte soort, die bestemd is om in porties te worden verdeeld, de korst ontbreken.

De kaasmassa is doorgaans compact en mag gaatjes vertonen; de soort met een korte rijpingsperiode kan typische kleine scheurtjes vertonen; bij de soort met een lange rijpingsperiode is dit meer uitgesproken; de kaasmassa is doorgaans strogeel van kleur.

"Provolone Valpadana" met een rijpingsduur tot drie maanden heeft een delicate smaak, die pikanter wordt naarmate de rijpingsduur toeneemt of wanneer gebruik is gemaakt van stremsel van geitenlammeren en/of lammeren.

Het maximale watergehalte mag niet meer bedragen dan:

46% voor alle zachte soorten en voor de pikante soort tot 6 kg;

43% voor pikante soorten van meer dan 6 kg.

Het vetgehalte in de droge stof mag niet minder bedragen dan 44% en niet meer dan 54%.

Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

Het basisvoer van de melkkoeien, dat bestaat uit verse of gedroogde voedergewassen en al dan niet geconcentreerde voermengsels, moet voor ten minste 50% afkomstig zijn uit het oorsprongsgebied en is bestemd voor lacterende koeien, droogstaande koeien en koekalveren van meer dan zeven maanden oud. Ten minste 75% van de droge stof van de voedergewassen in het dagelijkse rantsoen moet afkomstig zijn van voedermiddelen die verkregen zijn in het productiegebied. Toegestane voedergewassen zijn: verse voedergewassen van blijvend of tijdelijk grasland, voederplanten, hooi van op het veld gedroogde voederplanten, stro van granen, kuilvoer, gehakseld voer, voordroog. Toegestane diervoeders zijn: graangewassen en afgeleide producten daarvan, zoals maïscoeken, oliehoudende zaden en afgeleide producten daarvan, wortel- en knolgewassen, droog voeder, afgeleide producten van de suikerindustrie waaronder melasse en/of afgeleide producten, uitsluitend als technische hulpstoffen en smaakversterkers voor maximaal 2,5% van de droge stof van het dagelijkse rantsoen. Ook zijn toegestaan: zaden van peulvruchten, gedroogde johannesbroodpitten en daarvan afgeleide producten, vetten, wettelijk toegestane minerale zouten, en additieven zoals vitaminen, spoorelementen, aminozuren, en wettelijk toegestane aromatische stoffen en antioxidanten (uitsluitend natuurlijke of natuuridentieke). Gebruik van inactieve gist is toegestaan.

Grondstoffen: melk, stremsel, zout.

4.3. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle productiestappen moeten in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

4.4. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4.5. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Alle hele kazen moeten het logo van de beschermde oorsprongsbenaming "Provolone Valpadana" dragen, dat op een geschikte, fraudebestendige drager moet worden aangebracht (metaal, plastic). Het logo moet worden aangebracht wanneer de kazen in de rijpingsruimten worden opgeslagen. Voor de kleine kazen tot 6 kg kan het logo worden aangebracht wanneer de kazen uit de rijpingsruimte worden gehaald, op voorwaarde dat ze bij het binnenbrengen duidelijk identificeerbaar zijn volgens een passend, door het bedrijf opgezet systeem.

Alvorens als hele kaas in de handel te worden gebracht, kan "Provolone Valpadana" worden gepersonaliseerd met papierstrookjes, etiketten, zakjes of ander gelijkwaardig materiaal. In al deze gevallen moeten het logo en de voluit geschreven beschermde oorsprongsbenaming "Provolone

Valpadana" worden aangebracht op minstens een zesde van de door het handelsmerk ingenomen ruimte, behalve voor de kazen tot 6 kg.

Wanneer op de kazen een stempel van inkt wordt aangebracht, moet binnen de bovengenoemde grenzen de benaming "Provolone Valpadana" worden aangegeven. In dat geval is het logo van het product niet verplicht.

Voor de pikante soort kunnen producenten van "Provolone Valpadana" na de achtste rijpingsmaand verzoeken het brandmerk "P.V.S." te mogen aanbrengen ("Provolone Valpadano Stagionato" – gerijpte Provolone Valpadano). Om dat merk te kunnen dragen, moet de kaas een technische controle door specialisten ondergaan, op uitdrukkelijk verzoek en op kosten van de producent. De selectieproef heeft betrekking op het uitzicht van de kaas (hij mag geen barsten vertonen en moet homogeen klinken bij de kloptest), de structuur van de kaasmassa (met scheurtjes, zonder gaten en niet elastisch), de kleur (wit tot strogeel), de smaak (niet zout en licht pikant) en het aroma (intens in combinatie met de geur).

Het logo met de benaming moet worden aangebracht op voor de eindgebruiker bestemde verpakkingen in afmetingen die in verhouding staan tot de desbetreffende verpakking en moet ten minste 10% van de beschikbare ruimte innemen. De benaming Provolone Valpadana moet met dezelfde lettertekens worden aangegeven. De aanduiding "Denominazione d'Origine Protetta" kan worden vervangen door het EU-logo.



Een monochroom logo is eveneens toegestaan.

5. Beknopte omschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het hele grondgebied van de provincies Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova en Piacenza en een aantal aangrenzende gemeenten van de provincies Bergamo, Mantova en Lodi en van de autonome provincie Trento vormen één enkel geografisch gebied.

6. Verband met het geografische gebied

Samenvatting van het verband

Het geografische productiegebied omvat een deel van de Povlakte en wordt gekenmerkt door een omvangrijke productie van voedergewassen, grote beschikbare hoeveelheden melk en weersomstandigheden die bijzonder geschikt zijn voor de voeding en het houden van melkkoeien. Deze milieufactoren hebben in het productiegebied de voorwaarden voor de productie van "Provolone Valpadana" gecreëerd.

"Provolone Valpadana" is een kaas met een geknede wrongel en hoewel deze kaassoort haar oorsprong vindt in Zuid-Italië, heeft zij zich ook ontwikkeld in Noord-Italië dankzij de knowhow van de kaasmakerijen in de Povlakte, die over de nodige technische kennis en de voor de productie vereiste grondstoffen beschikten. Van bijzonder belang bij de productie van "Provolone Valpadana" zijn het gebruik van natuurlijke wei die afkomstig is van de resterende wei van de vorige bewerking, de knowhow van de kaasmakerijen in het gebied om de verschillende stremfels (van lammeren, geitenlammeren en kalveren) deskundig te gebruiken, en de behendigheid en expertise in de stadia van het kneden en het bewerken van de kaasmassa.

Na een rijpingsduur van drie maanden wordt "Provolone Valpadana" gekenmerkt door een delicate smaak, die meer uitgesproken tot pikant wordt naarmate de rijpingsduur toeneemt en naargelang van het gebruikte stremfel. "Provolone Valpadana" kan de vorm hebben van een worst, een meloen, een kegel of een peer, en kan tot meer dan 30 kg wegen. De kaasmassa is compact, maar niet droog, waardoor zij zich onderscheidt van die van kazen met een geknede wrongel uit Zuid-Italië, die door hun kleine afmetingen slechts kunnen rijpen en pikant kunnen worden door te drogen en zo rasppaas te worden.

"Provolone Valpadana" wordt in het afgebakende geografische gebied reeds geproduceerd sinds de tweede helft van de negentiende eeuw, en hoewel deze kaassoort met een geknede wrongel oorspronkelijk uit het zuiden stamt, heeft zij zich in de twintigste eeuw ontwikkeld als een Noord-Italiaans



product, zoals blijkt uit werken van Besana (1916) en Fascetti (1923). De verspreiding van de productie van “Provolone Valpadana” werd in de hand gewerkt door de technische vaardigheden van de kaasmakerijen in de Povlakte, die in de loop der jaren tot ontwikkeling kwamen dankzij de kenmerken van het geografische gebied, die bijzonder geschikt zijn voor de melkveehouderij, en dankzij de grote voor verwerking beschikbare hoeveelheden melk. Kenmerkend voor de productiemethode van “Provolone Valpadana” is het gebruik van de wei van de vorige bewerking als natuurlijke wei voor de volgende bewerking. Dit proces wordt slechts weinig toegepast in de kaasproductie en is dus kenmerkend voor het gebied en voor de productiemethode van “Provolone Valpadana”. De verfijning van de productietechnieken heeft gevolgen gehad voor een aantal productkenmerken zoals de verscheidenheid aan vormen en afmetingen van “Provolone Valpadana”, zonder evenwel de fundamentele kenmerken van de kaas te veranderen. Deze verschillende vormen en afmetingen zijn te danken aan de vaardigheden van de kaasmakers in het geografische gebied, die de kaasmassa zo kneedbaar maken dat allerlei verschillende vormen en (zelfs zeer grote) afmetingen mogelijk zijn. Deze productkenmerken kunnen worden toegeschreven aan het geografische productiegebied waar ze zijn ontstaan en behouden zijn gebleven. Het naast elkaar bestaan van twee verschillende soorten (zacht en pikant) is te danken aan het feit dat er verschillende stremfels worden gebruikt, waardoor “Provolone Valpadana” ondanks gelijksoortige verwerkingsprocessen zowel de typische delicate als pikante smaak kan hebben, met respectievelijk formaten met een laag gewicht en een kortere rijping, en formaten met een aanzienlijk gewicht en een langere rijping, en met een compacte kaasmassa die nooit zo droog is dat de kaas moet worden geraspt, zoals bij de typische kazen met een geknede wrongel uit Zuid-Italië wel het geval is.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier (URL)
<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>