

SERVIZI

Il compito del Consorzio è di erogare servizi che mirano a tutelare, vigilare e migliorare la produzione e la commercializzazione del Provolone Valpadana. Esso eroga i propri servizi agli Associati e ad Aziende private, Enti pubblici, Enti privati che ne fanno richiesta.

In particolare i servizi erogati dal Consorzio sono:

- Gestione dell'Ammasso;
- Assistenza agli associati: attraverso verifiche di conformità del Provolone Valpadana (sul prodotto e sul processo di produzione) ed Assistenza tecnica, legale e organizzativa;
- Attività di vigilanza relativamente a: AGEA - Indigenti, rilascio autorizzazione per il confezionamento del Provolone Valpadana.
- Ricerca e sviluppo;
- Organizzazione di attività di Formazione per gli associati;
- Promozione del formaggio Provolone Valpadana;

Il Consorzio Tutela Provolone Valpadana ha individuato e descritto, in appositi Manuali Gestionali, le variabili che devono essere monitorate, controllate e verificate per assicurare che i servizi erogati siano conformi alle specifiche. Le specifiche di erogazione dei vari servizi sono state definite ed approvate dal Consiglio di Amministrazione.

Gestione dell'ammasso

Il Consorzio gestisce le pratiche di ammasso e successivo svincolo in collaborazione con gli Enti Pubblici.

L'intervento del Consorzio ha inizio con la gestione delle richieste di ammasso del Provolone Valpadana e termina con l'inserimento dello svincolo delle partite ammassate.

Periodicamente le aziende ammassatrici, sulla base delle proprie esigenze aziendali, comunicano al Consorzio, la tipologia e le quantità di prodotto che intendono ammassare. Le attività di ammasso presso l'Azienda ammassatrice sono svolte dal Tecnico incaricato dal Consorzio assieme ad un funzionario del Servizio Provinciale dell'Agricoltura.

Sia le operazioni di ammasso che di svincolo sono verbalizzate.

Assistenza agli associati

Il Consorzio svolge assistenza su temi legati alla produzione e commercializzazione del Provolone Valpadana: in particolare la collaborazione si sviluppa in termini di:

- assistenza tecnica;
- assistenza legale.

Tutte le richieste di assistenza sono registrate su apposita documentazione; vengono sottoposte all'attenzione dei vari responsabili, in base al tipo di assistenza richiesta, e ne viene curata la risoluzione. Il Consorzio svolge, su specifica richiesta, controlli presso i Produttori di Provolone Valpadana per accertare la conformità del processo e del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare della DOP Formaggio "Provolone Valpadana".

Le attività di controllo consistono in:

- attività di ispezione svolte presso le strutture dei Produttori di Provolone Valpadana;
- attività di prova svolte sul prodotto finito. Tale attività prevede il campionamento ed il successivo inoltro al laboratorio di analisi per quanto necessario.

Attività di Vigilanza

Le attività di vigilanza svolte dal Consorzio sono relative a:

- il rilascio di autorizzazioni per il confezionamento del Provolone Valpadana;
- supporto tecnico/operativo all'AGEA nelle operazioni connesse al reperimento, confezionamento e distribuzione di Provolone Valpadana (AGEA/Indigenti);
- verifica conformità prodotto nei punti vendita.

Tali servizi sono erogati dal Consorzio a seguito delle richieste (scritte o verbali) presentate dai Clienti al Consorzio stesso. Al termine del controllo i tecnici incaricati redigono opportuni verbali per attestare i risultati dell'attività svolta.

Ricerca e Sviluppo

Il Consorzio realizza progetti di Ricerca e Sviluppo. A tale scopo esso procede a:

- individuare e registrare i requisiti di base: proposte, esigenze dei produttori di Provolone Valpadana e/o esigenze legislative;
- identificare ed elencare in sequenza le diverse fasi e/o attività di progettazione da svolgere e stabilire le responsabilità per la loro esecuzione;
- assegnare le risorse appropriate sia per la progettazione che per l'esecuzione dei progetti di Ricerca e sviluppo nel suo insieme;
- determinare i team ed il modo in cui devono interagire nel processo di progettazione;
- definire le modalità e gli strumenti da impiegare per documentare il processo di progettazione nelle diverse fasi e/o attività;
- individuare le modalità per attuare e tenere sotto controllo l'esecuzione dei progetti di Ricerca e Sviluppo;
- individuare responsabili, tempi e strumenti idonei per procedere al riesame, verifica e validazione dei risultati della progettazione.

Alcuni progetti sviluppati dal Consorzio:

- 1 - messa a punto di un sistema finalizzato al controllo dello sviluppo di muffe superficiali;
- 2 - caratteristiche qualitative del caglio e la sua influenza organolettica sul Provolone Valpadana;
- 3 - abbandono del conservante E239;
- 4 - caseificazione sperimentale Provolone Valpadana D.O.P. presso caseificio pilota;
- 5 - indagine per la caratterizzazione dei prodotti D.O.P. e I.G.P. Lombardi con l'obiettivo di valorizzare l'idoneità e la peculiarità dei prodotti con determinazioni analitiche ed analisi sensoriali;
- 6 - valorizzazione e caratterizzazione del Provolone Valpadana mediante sistemi tecnologici innovativi per individuare una metodica volta alla caratterizzazione molecolare;
- 7 - realizzazione di un "Manuale di corretta prassi operativa per la produzione e vendita di Provolone Valpadana".

Organizzazione di attività di Formazione per gli associati

Il Consorzio attraverso:

- la propria attività di tutela;
- i contatti periodici con i produttori;
- le problematiche evidenziate dall'attività di assistenza;
- rapporti esterni,

raccoglie le esigenze formative dei propri Clienti. A seguito di tale raccolta vengono ipotizzati degli argomenti formativi ed, ove necessario, la progettazione e l'esecuzione delle attività formative programmate sono delegate ad Enti esterni.

Promozione del formaggio Provolone Valpadana

Con questo servizio il Consorzio Tutela Provolone Valpadana promuove, attraverso stampa, televisione, radio, manifestazioni fieristiche, l'immagine della D.O.P. Provolone Valpadana, individuando non solo nuovi mercati ma anche proponendo soluzioni utili alle singole aziende per valorizzare il prodotto.

Allo scopo infatti sono stati effettuati in passato studi sul mercato, sul riposizionamento del Provolone Valpadana e sulle modalità di presentazione.