

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 115/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Piave”

Nr UE: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consorzio di tutela del formaggio „Piave” DOP [konsorcjum na rzecz ochrony sera objętego ChNP „Piave”] z siedzibą przy Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Stowarzyszenie składa się z producentów sera „Piave” i jest uprawnione do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu nr 12511 Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

Dokładniej określono cechy charakterystyczne sera. Zmiana dotyczy art. 2 akapit ostatni (cechy szczególne produktu) oraz pkt 3.2 akapit ostatni jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Obecne brzmienie:

„Miąsż: cechuje się brakiem dziur. Ma barwę białą i konsystencję jednorodną w przypadku typu »Fresco«. W przypadku typów dłużej dojrzewających barwa staje się słomkowo-żółta, a konsystencja bardziej sucha, ziarnista i miałka, natomiast w przypadku rodzajów »Vecchio«, »Vecchio Selezione Oro« i »Vecchio Riserva« konsystencja charakteryzuje się lekką kruchością”.

Zmieniony tekst:

„Konsystencja i wygląd: bez oczek, zwarty, wyróżniający się jasną barwą i jednorodną konsystencją w przypadku typu Fresco. W miarę dojrzewania sera jego barwa staje się ciemniejsza, a konsystencja bardziej sucha, ziarnista i krucha. We wszystkich rodzajach można dopuścić występowanie nielicznych niewielkich oczek oraz drobnych niedoskonałości (kruszenie) sera, jednak niedozwolone są oczka o znacznym rozmiarze lub powstałe w wyniku działania bakterii kwasu propionowego”.

Celem proponowanej zmiany jest bardziej odpowiednie określenie profilu sensorycznego sera objętego ChNP „Piave” poprzez zastosowanie terminologii, która jest lepiej dostosowana i bardziej adekwatna do sektora mleczarskiego. Rozszerzono opis barwy serów bardziej dojrzałych, który dotychczas obejmował jedynie barwę słomkowożółtą, aby lepiej oddać ciemniejsze i bardziej zróżnicowane warianty barw tych serów. Barwa zależy od pory roku, podczas której sery są produkowane, a także od obecności kwiatostanów w diecie krów.

Jeżeli chodzi o występowanie oczek, powtórzono, że ser objęty ChNP „Piave” jest serem bez oczek, w którym mogą jednak niekiedy występować niewielkie oczka powstałe wskutek czynności mechanicznych lub innego rodzaju, spowodowane z jednej strony przez używanie różnych systemów pras, a z drugiej strony przez obecność nielicznych kolonii mikroorganizmów wytwarzających gaz występujących w naturalnych kulturach starterowych. Należy oczywiście unikać dużych oczek, zwłaszcza powstałych w wyniku działalności bakterii wytwarzających kwas propionowy, ponieważ świadczą one o nieprawidłowej i niekontrolowanej fermentacji. Wyjaśniono również znaczenie terminu „kruszenie”.

Wprowadzenie tych zmian jest konieczne, ponieważ poprzednie brzmienie nie dopuszcza żadnej elastyczności pod względem sprawdzenia tych właściwości, co może skutkować wykluczeniem niektórych serów z objęcia nazwą „Piave”, mimo że posiadają one wszystkie niezbędne cechy charakterystyczne.

Metoda produkcji

W art. 5 specyfikacji produktu i pkt 3.3 jednolitego dokumentu zmieniono brzmienie akapitu dotyczącego produkcji surowca w odniesieniu do ras bydła i diety krów.

Obecne brzmienie:

„Mleko stosowane do produkcji sera »Piave« wytwarzane jest na obszarze, o którym mowa w art. 3 niniejszego dokumentu, przy czym co najmniej 80 % pochodzi od ras bydła typowych dla obszaru produkcji, które są szczególnie wytrzymałe i przystosowane do obszarów górskich, a mianowicie Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana i Frisona Italiana”.

Zmieniony tekst:

„Mleko stosowane do produkcji sera »Piave« wytwarzane jest na obszarze, o którym mowa w art. 3 niniejszego dokumentu. Co najmniej 80 % mleka pochodzi od ras bydła typowych dla obszaru produkcji, które są szczególnie wytrzymałe i przystosowane do obszarów górskich, a mianowicie Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina i ich krzyżówek”.

Wnioskowana zmiana ma na celu przywrócenie lokalnej rasy alpejskiej szarej (Grigio Alpina), którą wykluczono w przeszłości z powodu niższej wydajności, lecz którą odkryto ponownie w ostatnich latach dzięki jej specyfice występowania na terenach wiejskich i zdolności przystosowania się do terenu górskiego. Ponieważ krowy rasy alpejskiej szarej wyróżniają się średnim rozmiarem, dobrze radzą sobie na terenach wiejskich i nie pobierają zbyt dużych ilości pokarmu, a także posiadają silny instynkt poszukiwania pożywienia nawet na niedostępnych pastwiskach, rasa ta okazała się szczególnie odpowiednia, by wykorzystywać zasoby naturalne tego obszaru. Dwukierunkowe wykorzystywanie krów rasy alpejskiej szarej, które przeznaczone są również do produkcji mięsa, oraz ich szczególne przystosowanie do terenów górskich, stanowią cechy charakterystyczne, które w coraz większym stopniu zachęcają do ponownego wprowadzenia tej rasy do gospodarstw na obszarze górskim prowincji Belluno. Ser wytwarzany z mleka pochodzącego od krów rasy alpejskiej szarej odpowiada w pełni właściwościom sera „Piave”. Kolejną równie wyraźnie wskazaną cechą charakterystyczną chowu bydła typową dla obszarów górskich, a tym samym dla całego obszaru produkcji sera „Piave”, jest częste krzyżowanie wspomnianych wyżej ras bydła. W przeszłości gospodarstwa położone na obszarach górskich, które nie są szczególnie przystosowane do celowej selekcji genetycznej, wykorzystywały zwykle potomstwo stada.

Obecne brzmienie:

„Niedozwolone jest dodawanie do racji żywnościowej następujących produktów:

- przemysłowej paszy leczniczej;
- warzyw, owoców i rzepaku;
- mocznika, fosforanu mocznika, biuretu”.

Zmieniony tekst:

„Niedopuszczalne jest dodawanie do racji żywnościowej następujących produktów:

- przemysłowej paszy leczniczej;
- podanych bezpośrednio świeżych warzyw, owoców i rzepaku;
- mocznika, fosforanu mocznika, biuretu”.

Wprowadzona zmiana ma na celu wyjaśnienie, że stosowanie warzyw, owoców i rzepaku jako materiału paszowego jest niedozwolone wyłącznie wówczas, gdy są one podawane bezpośrednio w postaci świeżej, ponieważ zawartość wilgoci w tych surowcach może powodować niepożądaną fermentację wywołującą zmiany w profilu sensorycznym mleka. Problem ten nie pojawia się jednak w przypadku, gdy te same środki spożywcze wykorzystywane są w dawce pokarmowej krów lub w formie suszonej lub skoncentrowanej. Dlatego też nie ma potrzeby zakazywania stosowania takich materiałów paszowych w diecie krów.

Przymiotnik „niedozwolone” stanowi powtórzenie wyrażenia „nie może zawierać” i został w związku z tym skreślony.

Art. 5 Przechowywanie, zbieranie i transport

Zaktualizowano metodę zbioru mleka.

Obecne brzmienie:

„Mleko zbierane jest podczas dwóch lub czterech udojów, przy czym między pierwszym udojem a przetwarzaniem mogą upłynąć maksymalnie 72 godziny”.

Zmieniony tekst:

„Mleko zbiera się maksymalnie przez trzy kolejne dni”.

Zmiana ta ma na celu odejście od koncepcji dwóch lub czterech udojów rozumianych jako tradycyjne udoje, tj. odbywające się dwa razy dziennie. Wprowadzenie udoju automatycznego umożliwiło zwiększenie liczby kolejnych udojów w ciągu dnia. Z naukowego punktu widzenia stosowanie systemów udoju automatycznego nie narusza właściwości mleka. W szczególności jego skład jest statystycznie porównywalny pod względem zawartości tłuszczu i frakcji białkowej ze składem mleka otrzymywanego w wyniku udoju tradycyjnego. Korzystanie z takich systemów poprawia w rzeczywistości zdrowie krów, ponieważ wyklucza stres wywołany przez dojenie ich jedynie dwa razy dziennie w szczytowych okresach laktacji. Możliwość uzyskania dużych ilości mleka częściej niż dwa razy dziennie skutkuje również zmniejszeniem stresu dla wymion i strzyków, poprawą jakości mikrobiologicznej mleka i rzadszym występowaniem zapalenia wymion. Ponadto poprawia to właściwości reologiczne mleka będące miarą siły skrzepów, tj. szybkości ich reakcji na enzymatyczne działanie podpuszczki, oraz oporu wobec mechanicznego działania „harfy” stosowanej do ich rozdzielenia.

Jeżeli chodzi o czas zbierania/przetwarzania mleka, zmiana wynika z faktu, że współczesne systemy udojowe i chłodnicze oraz warunki przechowywania mleka w gospodarstwie pozwalają spełnić optymalne normy w zakresie higieny produktu oraz zachować cechy charakterystyczne mleka przez większą liczbę dni niż w przeszłości, co oznacza, że ustalanie limitu czasu, jaki może upłynąć między zebraniem a przetwarzaniem, nie jest już konieczne. Twierdzenia te są poparte badaniami dotyczącymi przetwarzania i wynikami badań mikrobiologicznych, z których wynika, że mleko nadaje się do przetwarzania przez ponad trzy dni po udoju.

Zmiana ta powinna zaspokoić potrzeby rolników zajmujących się chowem zwierząt gospodarskich na niewielką skalę, którzy często, w szczególności zimą, muszą radzić sobie w warunkach drogowych, na które wpływają zjawiska klimatyczne typowe dla obszarów górskich.

Obróbka termiczna

Metodę obróbki termicznej dostosowano do rzeczywistych możliwości produkcyjnych.

Obecne brzmienie:

„Pasteryzacja mleka w temperaturze 72 °C +/- 2 °C przez 16 sekund, która pozwala uzyskać ujemny wynik testu na fosfatazę”.

Zmieniony tekst:

„Obróbka termiczna

Dopuszcza się pasteryzację mleka wykorzystywanego do produkcji sera objętego ChNP »Piave«.

Zmianę tego akapitu uzasadnia fakt, że parametry obróbki mogą różnić się w zależności od rodzaju stosowanego systemu. W związku z tym należy uwzględnić również systemy, które pozwalają uzyskać takie same rezultaty, lecz różnią się pod względem czasu trwania i temperatury obróbki (jak np. pasteryzatory rurowe i pasteryzatory płytowe). W związku z tym etap pasteryzacji nie ulega zmianie, ale z powodów wskazanych powyżej nie podaje się stałych wartości referencyjnych, ponieważ są one wpisane w definicję samej pasteryzacji oraz uregulowane w konkretnych przepisach.

Zmiana ta spełnia także wymogi szeregu przedsiębiorstw w obszarze Belluno takich jak gospodarstwa znajdujące się w górach lub małe górskie gospodarstwa mleczarskie, które nie mają możliwości pasteryzacji mleka. Powyższa zmiana umożliwi stosowanie mleka surowego zgodnie z tradycją.

Produkcja sera

Doprecyzowano niektóre parametry technologiczne produkcji sera.

Obecne brzmienie:

„Gotowanie w temperaturze 44–47 °C oraz mieszanie i odstawienie do czasu, aż osiądzie, przez łączny czas 1,5–2 godzin”.

Zmieniony tekst:

„Gotowanie w temperaturze 44–47 °C”.

Zmiana ta umożliwi dostosowanie czasu przetwarzania do rodzaju stosowanego systemu. Poszczególne etapy mogą różnić się w zależności od rodzaju i pojemności kadzi. Na przestrzeni lat stwierdzono, że określanie minimalnego i maksymalnego czasu przetwarzania ogranicza gamę systemów produkcyjnych, które można stosować.

Skreślenie słów „mieszanie i odstawienie do czasu, aż osiądzie”, jest uzasadnione, ponieważ etap ten stanowi nieodłączny element technologii produkcji serów z masy gotowanej i określenie go nie jest konieczne, a jedynie zmniejsza czytelność tekstu.

Solenie

Obecne brzmienie:

„Solenie przeprowadza się poprzez zanurzenie w solance na co najmniej 48 godzin”.

Zmieniony tekst:

„Solenie przeprowadza się poprzez zanurzenie w solance”.

Z biegiem lat stwierdzono, że określanie minimalnego czasu moczenia w solance stanowi bardzo restrykcyjne ograniczenie, które nie umożliwia dostosowania tego etapu do różnych sytuacji produkcyjnych. Metody i czas trwania solenia różnią się bowiem w zależności od poszczególnych rodzajów solanki, w których stosuje się różne objętości, metody obiegu wody, temperatury, metody zanurzenia, procedury oczyszczania solanki itp. Różnice te skutkują zróżnicowanym stopniem skuteczności przenikania soli do sera, dlatego też uznano, że należy usunąć informacje na temat minimalnego czasu trwania zanurzenia w solance.

Skreślenie tego warunku zaspokaja potrzeby produkcyjne małych przedsiębiorstw, które zwracały uwagę na swoje ograniczenia wynikające z faktu, że nie dysponują zautomatyzowanymi systemami ani niezbędnym personelem, by zarządzać tym etapem w sposób zapewniający rygorystyczne przestrzeganie tego warunku. Prawidłową zawartość soli gwarantuje jednak profil sensoryczny sera objętego ChNP »Piave“.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Piave”

Nr UE: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy (ChNP lub ChOG)

„Piave”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Piave” to twarde, dojrzewający ser o cylindrycznym kształcie, z masy gotowanej, wytwarzany z mleka krowiego.

Do obrotu wprowadza się następujące warianty sera:

Fresco [świeży]: dojrzewający przez 20–60 dni; średnica 320 mm \pm 20 mm; wysokość ściany bocznej 80 mm \pm 20 mm; masa 6,8 kg \pm 1 kg.

Mezzano [średni]: dojrzewający przez 60–180 dni; średnica 310 mm \pm 20 mm; wysokość ściany bocznej 80 mm \pm 20 mm; masa 6,6 kg \pm 1 kg.

Vecchio [dojrzały]: dojrzewający dłużej niż 6 miesięcy; średnica 290 mm \pm 20 mm; wysokość ściany bocznej 80 mm \pm 20 mm; masa 6 kg \pm 1 kg.

Vecchio Selezione Oro [dojrzały typu *Selezione Oro*]: dojrzewający dłużej niż 12 miesięcy; średnica 280 mm \pm 20 mm; wysokość ściany bocznej 75 mm \pm 20 mm; masa 5,8 kg \pm 1 kg.

Vecchio Riserva [dojrzały typu *Riserva*]: dojrzewający dłużej niż 18 miesięcy; średnica 275 mm \pm 20 mm; wysokość ściany bocznej 70 mm \pm 20 mm; masa 5,5 kg \pm 1 kg.

Ser „Piave” posiada następujące właściwości:

zawartość tłuszczu: Fresco 33 % \pm 4 %, Mezzano 34 % \pm 4 %, Vecchio > 35 %;

zawartość białka: Fresco 24 % \pm 4 %, Mezzano 25 % \pm 4 %, Vecchio > 26 %;

— smak: początkowo łagodny i mleczny, w szczególności w przypadku typu „Fresco”, ale wyczuwalny również w typie „Mezzano”. W miarę dojrzewania smak staje się mocniejszy i stopniowo nabiera intensywności i wyrazistości, a w przypadku dłużej dojrzewających serów staje się lekko ostry,

— skórka: zaznaczona, delikatna i jasna w przypadku typu „Fresco”, w miarę dojrzewania staje się grubsza i twardsza, a w przypadku typów „Vecchio”, „Vecchio Selezione Oro” i „Vecchio Riserva” staje się twarda i ciemnieje, nabierając barwy ochry,

— konsystencja i wygląd: bez oczek, zwarty, wyróżniający się jasnożółtą barwą i jednorodną konsystencją w przypadku typu Fresco. W miarę dojrzewania sera jego barwa staje się ciemniejsza, a konsystencja bardziej sucha, ziarnista i krucha. We wszystkich rodzajach można dopuścić występowanie nielicznych niewielkich oczek oraz drobnych niedoskonałości (kruszenie) sera, jednak niedozwolone są oczka o znacznym rozmiarze lub powstałe w wyniku działania bakterii kwasu propionowego.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Dieta krów mlecznych musi spełniać następujące wymogi:

co najmniej 70 % zielonki i 50 % suchej masy musi pochodzić z obszaru produkcji określonego w pkt 4, który położony jest na obszarach górskich.

Niedopuszczalne jest dodawanie do racji żywnościowej następujących produktów:

- przemysłowej paszy leczniczej,
- podanych bezpośrednio świeżych warzyw, owoców i rzepaku,
- mocznika, fosforanu mocznika, biuretu.

Mleko stosowane do produkcji sera „Piave” wytwarzane jest wyłącznie w prowincji Belluno, przy czym co najmniej 80 % pochodzi od ras bydła typowych dla obszaru produkcji, a mianowicie Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisone Italiana, Grigio Alpina i ich krzyżówek.

Pozostałe surowce wykorzystywane w produkcji tego sera również spełniają wymóg poszanowania tradycji lokalnej. Stosuje się mianowicie specjalną kulturę starterową i zakwas serwatkowy, które produkowane są na miejscu z mleka wytwarzanego na terenie prowincji Belluno oraz z serwatki zawierającej kultury należące do szczepów bakteryjnych charakterystycznych dla tego obszaru.

Kwasowość kultury starterowej wynosi $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Kwasowość zakwasu serwatkowego wynosi $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały proces produkcji (produkcja mleka, miareczkowanie, obróbka termiczna, wprowadzanie kultur bakterii, powstawanie skrzepu, zlewanie serwatki/formowanie, prasowanie, znakowanie, odstawianie przed dojrzewaniem, solenie i dojrzewanie) musi odbywać się na obszarze określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa produktu („Piave”) nanoszona jest pionowo na całą boczną ścianę sera, a słowo zapisuje się naprzemianlegle w odwrotnym kierunku (wysokość $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$).

Na każdym kręgu należy umieścić oznaczenie partii produkcyjnej, dzięki któremu można ustalić dzień, miesiąc i rok produkcji. Kod partii musi być nadrukowany na ścianie bocznej lub na jednej powierzchni kręgu.

Na drugiej powierzchni kręgu naklejana jest etykieta zawierająca następujące napisy:

- „Piave” Denominazione d'Origine Protetta [chroniona nazwa pochodzenia],
- Fresco, Mezzano lub Vecchio (Vecchio Selezione Oro – Vecchio Riserva),
- znak towarowy lub nazwa handlowa producenta.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji sera „Piave” obejmuje terytorium prowincji Belluno.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Prowincja Belluno położona jest w całości na obszarze górskim, a jej granice geograficzne wyznaczają łańcuchy górskie, które oddzielają obszar prowincji Belluno od regionu Friuli-Wenecja Julijska na wschodzie, od Niziny Weneckiej w prowincjach Treviso i Vicenza na południu, od Trydentu-Górnej Adygi na zachodzie oraz od Austrii na północy. Obszar ten przecina płynąca z północy na południe i południowy wschód rzeka Piave, której źródło znajduje się na szczycie Monte Peralba w Val Visdende w regionie Comelico, który stanowi najbardziej wysuniętą na południe część prowincji Belluno.

Obecność i układ łańcuchów górskich, w szczególności Dolomitów na północnym zachodzie i Prealp na południowym wschodzie, a także rzeka Piave przepływająca przez ten obszar na całej jego długości tworzą szczególne środowisko, które różni się pod względem panujących warunków od przylegających do niego obszarów, tj. charakteryzuje się bardzo wysokim średnim rocznym poziomem opadów, a średnie roczne temperatury minimalne są zwykle niższe niż na sąsiadujących obszarach. Te specyficzne warunki środowiskowe wynikające z połączenia panujących temperatur i poziomu opadów umożliwiają rozwój typowej roślinności górskiej. Prowincja Belluno znajduje się na obszarze Dolomitów w Alpach włoskich i obejmuje dwa duże parki przyrodnicze: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi [Park Narodowy Dolomiti Bellunesi] oraz Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo [Regionalny Park Naturalny Dolomitów rejonu Ampezzo].

Obszar prowincji Belluno charakteryzuje się wyłącznie górzystym ukształtowaniem powierzchni. Czynniki takie jak brak obszarów nizinnych i pagórkowatych oraz wysokość nad poziomem morza i nachylenie terenu sprawiają, że w całej prowincji panują warunki niesprzyjające rolnictwu. Te same cechy uzasadniają jednak wykorzystanie tych terenów jako obszarów produkcji mleka i sera. Prowincja Belluno wyróżnia się rozległymi pastwiskami, których powierzchnia wynosi około 13 000 ha, w związku z czym przypadający na zwierzę obszar wynoszący 4,38 ha jest dużo większy niż średnia sąsiadujących obszarów (0,67 ha na zwierzę).

Ser „Piave” posiada następujące właściwości:

- specyficzny profil smakowy na poszczególnych etapach dojrzewania wynikający z procesów proteolizy i lipolizy dokonujących się dzięki połączeniu dwóch rodzajów kultur bakterii i mikroorganizmów charakterystycznych dla tego obszaru,

- twardość wynikająca z braku gazów powstałych w wyniku fermentacji,
- mleczny aromat, bardziej wyraźny w produktach dojrzewających przez krótszy czas,
- smak stopniowo nabiera intensywności i wyrazistości, a w długo dojrzewających typach sera staje się lekko ostry, lecz nigdy zbyt mocny, co powoduje, że wyjątkowy, wyważony i rozpoznawalny smak jest charakterystyczną cechą sera „Piave”.

Powyższe cechy jakościowe związane są z dwoma podstawowymi czynnikami:

- a) mleko wykorzystywane do produkcji sera ma większą zawartość tłuszczu i jest bogatsze w białko w porównaniu z mlekiem pochodzącym z innych obszarów (nawet innych części regionu Veneto).

Ser „Piave” powstaje z mleka pochodzącego wyłącznie z prowincji Belluno, którego średnia zawartość tłuszczu (3,93 %) i białka (3,35 %) jest większa niż w mleku produkowanym w innych prowincjach regionu Veneto (zawierającym 3,69 % tłuszczu i 3,27 % białka), jak również wyższa od średniej krajowej (wynoszącej 3,7 % tłuszczu i 3,28 % białka);

- b) stosowana typowa mikroflora mlekowa, która jest charakterystyczna dla tego obszaru.

Kultury starterowe i zakwasy serwatkowe stosowane do produkcji sera „Piave” wytwarzane są lokalnie z mleka i serwatki zawierających kultury bakterii należące do szczepów charakterystycznych dla tego obszaru. Z uwagi na fakt, że kultury i szczepy bakterii pochodzą z tego obszaru, mikroflora wytwarzana z tych naturalnych kultur jest pewnym znacznikiem mikrobiologicznym typowym dla obszaru geograficznego produkcji. Złożone interakcje, jakie zachodzą między poszczególnymi organizmami, można uznać za jeden z czynników decydujących o powstawaniu specyficznych organoleptycznych cech charakterystycznych sera „Piave”.

Ser „Piave” zawdzięcza swoje właściwości organoleptyczne i odżywcze cechom geograficznym i środowiskowym obszaru górskiego oraz stosowanym metodom produkcji.

Szczególne właściwości mleka wykorzystywanego do produkcji sera „Piave”, które charakteryzuje się wyższą zawartością tłuszczu i białka, wynikają z prowadzenia działalności rolniczej na obszarach górskich.

Co do zasady obszary górskie, w szczególności te położone w prowincji Belluno, charakteryzują się niskimi wskaźnikami produkcji mleka. Produkcja mleka z hektara trwałej powierzchni paszowej/trwałego pastwiska w prowincji Belluno (mniej niż 10 l w porównaniu ze średnią 272 l mleka z hektara pastwisk w innych prowincjach) oraz produktywność na zwierzę (44 hl rocznie w porównaniu ze średnią regionu wynoszącą 57 hl) są zdecydowanie niższe od średnich osiągniętych na innych obszarach. Również liczba zwierząt przypadających na hektar pastwiska w prowincji Belluno jest dużo niższa niż na sąsiadujących z nią obszarach i w sąsiadujących z nią prowincjach. Jak już wspomniano, areał trwałej powierzchni paszowej/trwałego pastwiska dostępny dla bydła na obszarze produkcji sera „Piave” (4,38 ha na zwierzę) jest o wiele większy niż na obszarach sąsiadujących oraz w porównaniu ze średnią regionalną (0,67 ha na zwierzę).

Ponadto warunki środowiskowe takie jak temperatura i średni poziom opadów, które różnią się znacznie w porównaniu z obszarami sąsiadującymi, umożliwiają występowanie typowych górskich gatunków roślinności, którym mleko z prowincji Belluno, a zarazem ser „Piave”, zawdzięcza zawartość szczególnych składników aromatycznych.

Wszystkie te czynniki – niskie wskaźniki produkcji mleka na wyznaczonym obszarze, dostępność dużej powierzchni pastwisk oraz duże ilości zielonki i typowych górskich gatunków roślinności na potrzeby pasz dla bydła – tworzą szczególną niszę ekologiczną i wpływają na powstanie specyficznych cech jakościowych mleka pochodzącego z prowincji Belluno.

Te szczególne cechy w połączeniu ze stosowaniem dwóch rodzajów produkowanych lokalnie kultur bakterii (kultura starterowa i zakwas serwatkowy) stanowią najważniejsze czynniki nadające serowi „Piave” szczególne organoleptyczne cechy charakterystyczne.

Metoda produkcji sera „Piave” jest przekazywana w prowincji Belluno z pokolenia na pokolenie. Jej początki sięgają końca XIX w., kiedy zakładano pierwsze górskie mleczarnie pracujące w systemie wspólnoty własności we Włoszech.

Pierwsze partie produkcyjne opatrzone nazwą „Piave” – zapożyczoną od nazwy rzeki o wielkich tradycjach i nadaną tradycyjnemu produktowi – pochodzą z 1960 r., z okresu, gdy jedna trzecia z każdego dziesięciu ton mleka przekazywanych codziennie do spółdzielni mleczarskiej Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina przeznaczana była na produkcję serów „Piave” i „Fior di latte”.

Nazwa sera „Piave” pochodzi od rzeki o tej samej nazwie, która – płynąc z północy na południe i południowy wschód – przecina całą prowincję Belluno.

W dzisiejszych czasach produkt jest powszechnie znany i ceniony wśród konsumentów, o czym świadczą liczne dowody uznania dla jego szczególnych właściwości i charakterystycznych cech, przyznawane od lat 80. XX w. zarówno na poziomie krajowym – nagroda Spino d’Oro w latach 1986, 1992 i 1994 przyznana odpowiednio podczas 23., 26. i 27. targów serowarskich Mostra delle Produzioni Casarie w Thiene, jak i na międzynarodowych wydarzeniach takich jak Mountain Cheese Olympics w Weronie w 2005 r. 1. nagroda Buonitalia – włoska doskonałość smaku – dla najlepszego sera eksportowego oraz 1. nagroda w kategorii serów długo dojrzewających podczas World Cheese Awards w Dublinie oraz World Food Exhibition w Moskwie w 2007 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
