

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2009/C 234/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„PIAVE”

NR WE: IT-PDO-0005-0686-04.03.2008

ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Piave”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem II):

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

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

Ser „Piave” wprowadzany jest do obrotu w następujących formach:

Fresco (świeży): po okresie dojrzewania dłuższym niż 20 dni, ale krótszym niż 60 dni; o średnicy 320 mm ± 20 mm; wysokość brzegu wynosi 80 mm ± 20 mm, a masa 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano (półdojrzały): po okresie dojrzewania dłuższym niż 60 dni, ale krótszym niż 180 dni; o średnicy 310 mm ± 20 mm; wysokość brzegu wynosi 80 mm ± 20 mm, masa 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio (dojrzały): po okresie dojrzewania dłuższym niż 6 miesięcy; o średnicy 290 mm ± 20 mm; wysokość brzegu wynosi 80 mm ± 20 mm, masa 6,0 kg ± 1 kg.

Vecchio selezione oro (dojrzały wyselekcjonowany): po okresie dojrzewania dłuższym niż 12 miesięcy; o średnicy 280 mm ± 20 mm; wysokość brzegu wynosi 75 mm ± 20 mm, a masa 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio riserva (dojrzały riserva): po okresie dojrzewania dłuższym niż 18 miesięcy; o średnicy 275 mm ± 20 mm; wysokość brzegu wynosi 70 mm ± 20 mm, a masa 5,5 kg ± 1 kg.

Ser „Piave” charakteryzuje się następującymi cechami:

Zawartość tłuszczu: Fresco 33 % ± 4 %, Mezzano 34 % ± 4 %, Vecchio > 35 %.

Zawartość białka: Fresco 24 % ± 4 %, Mezzano 25 % ± 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 coraz bardziej wyraźny, nabiera intensywności i mocy i jest nawet lekko ostry w przypadku najdłuższych okresów dojrzewania.
- Skórka: zaznaczona, delikatna i jasna w przypadku typu „Fresco”, przy czym jej grubość i konsystencja zwiększają się w miarę dojrzewania, aż staje się twarda i nabiera coraz ciemniejszej barwy zbliżonej do ochry w przypadku typów „Vecchio”, „Vecchio Selezione Oro” i „Vecchio Riserva”.
- Miąższ: 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.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

Mleko stosowane do produkcji sera „Piave” wytwarzane jest wyłącznie na terenie prowincji Belluno i pochodzi przynajmniej w 80 % od ras krów typowych dla obszaru produkcji: rasa Bruna italiana, Pezzata Rossa italiana i Frisona italiana.

Również inne stosowane surowce odpowiadają kryterium poszanowania miejscowej tradycji. Stosuje się mianowicie specjalne zakwaszarki mleka i serwatki, które również produkowane są na miejscu, odpowiednio z mleka wytwarzanego na terenie prowincji Belluno oraz z serwatki, zawierającej enzymy należące do miejscowych typów.

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

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

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Pokarm podawany krowom mlecznym musi spełniać następujące warunki:

co najmniej 70 % pasz i 50 % suchej masy racji żywnościowej muszą stanowić produkty wytworzone na obszarze określonym w pkt 4, który w całości położony jest na terenach górzystych.

Niedopuszczalne jest dodawanie do racji żywnościowej następujących produktów:

- przemysłowych pokarmów leczniczych,
- warzyw, owoców i rzepaku,
- mocznika, fosforanu mocznika, biuretu.

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

Wszystkie etapy procesu produkcyjnego (produkcja mleka, miareczkowanie, obróbka termiczna, produkcja zakwasów, proces przekształcania mleka w masę serową, usuwanie serwatki/formowanie, prasowanie, znakowanie, wstępne dojrzewanie i moczenie w solance) muszą odbywać się na terenie obszaru określonego w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Nazwa produktu – „Piave” nanoszona jest na całym brzegu w kierunku pionowym i w naprzemiennym ułożeniu (wysokość 70 ± 5 mm).

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

Na drugiej powierzchni kręgu naklejana jest etykieta, zawierająca następujące napisy:

- „Piave” Denominazione d'Origine Protetta,
- Fresco lub Mezzano lub vecchio (Vecchio selezione oro – Vecchio riserva),
- znak towarowy lub nazwa producenta.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar produkcji sera „Piave” pokrywa się z obszarem prowincji Belluno.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Cały obszar prowincji Belluno położony jest na obszarze górskim, a jego granice geograficzne wyznaczają łańcuchy górskie, które oddzielają obszar prowincji Belluno od regionu Friuli-Wenecja Julijska na wschodzie, od Niziny Padańskiej w prowincjach Treviso i Vicenza na południu, od Trydentu-Górnej Adygi na zachodzie oraz od Austrii na północy. Przez ten obszar przepływa od północy do południa i południowego-wschodu rzeka Piave, której źródło znajduje się na górze Peralba w Val Visdende, na terenie doliny Comelico, stanowiącej najbardziej wysuniętą na południe część prowincji Belluno.

Obecność i układ łańcuchów górskich, a szczególnie Dolomitów na północnym-zachodzie i Prealp na południowym-wschodzie, a także obecność rzeki Piave, przepływającej przez ten obszar na całej jego długości, tworzą środowisko szczególne, odmienne od warunków panujących na obszarach z nim graniczących, charakteryzujące się bardzo wysokim poziomem średnich opadów rocznych i średnimi minimalnymi temperaturami rocznymi, które są niższe niż temperatury panujące na obszarach sąsiednich. Te specyficzne warunki środowiskowe związane z temperaturą i poziomem opadów umożliwiają rozwój typowych mieszanek roślin górskich.

Obszar prowincji Belluno położony jest w Alpach włoskich, na terenie Dolomitów i obejmuje dwa ważne parki przyrodnicze: Park Narodowy Dolomitów rejonu Belluno oraz Regionalny Park Naturalny Dolomitów rejonu Ampezzo.

Obszar prowincji Belluno charakteryzuje się wyłącznie górzystym ukształtowaniem powierzchni. Brak terenów nizinnych i pagórkowatych oraz wysokość położenia terenu i jego nachylenie powodują, że cały obszar prowincji Belluno jest zaliczany do obszarów o warunkach niesprzyjających uprawom rolnym i uzasadniają wykorzystanie tych terenów jako obszary produkcji mleka i nabiału: prowincja Belluno wyróżnia się rozległymi pastwiskami, których powierzchnia wynosi około 13 000 ha, przy czym obszar przypadający na jedną sztukę zwierzęcia wynosi 4,38 ha, co jest wielkością dużo wyższą w porównaniu z obszarami sąsiadującymi (0,67 ha/szt.).

5.2. Specyfika produktu:

Ser „Piave” charakteryzuje się następującymi cechami:

- charakterystyczny profil smakowy w zależności od poszczególnych etapów dojrzewania, wynikający z procesów proteolizy i lipolizy dokonujących się dzięki połączeniu dwóch rodzajów zakwasów i obecności odpowiednich mikroorganizmów właściwych dla lokalnego środowiska,
- mięsz o gładkiej konsystencji na skutek braku fermentacji powodującej powstawanie gazów,
- zapach mleczny, bardziej wyraźny w produkcie o krótszym okresie dojrzewania,
- smak, który stopniowo staje się intensywny i mocny aż do lekko pikantnego w przypadku dłuższego okresu dojrzewania, ale który nigdy nie staje się zbyt mocny, co powoduje, że wyważony, wyjątkowy i rozpoznawalny smak jest charakterystyczną cechą sera „Piave”.

Powyższe cechy jakościowe związane są z dwoma podstawowymi czynnikami:

- a) mlekiem stosowanym do produkcji, które ma większą zawartość tłuszczu i jest bogatsze w białko w porównaniu z mlekiem pochodzącym z innych obszarów (w tym również z regionu Veneto).

Mleko stosowane do produkcji sera „Piave” pochodzi wyłącznie z prowincji Belluno, przy czym jego średnia zawartość tłuszczu wynosi (3,93 %), zawartość białek wynosi (3,35 %), co stanowi wyższe wartości w porównaniu z mlekiem uzyskiwanym w innych prowincjach regionu Veneto (3,69 % tłuszczu i 3,27 % białka) i w porównaniu ze średnią krajową (3,70 % tłuszczu i 3,28 % białka);

b) stosowaną typową mikroflorą mlekową, właściwą dla lokalnego środowiska.

Zakwasy mleka i serwatki stosowane do produkcji sera „Piave” są wytwarzane na miejscu odpowiednio z mleka i z serwatki, zawierających enzymy należące do miejscowych typów. Mikroflora, pochodząca z tych naturalnych kultur, jest rozmnażana bezpośrednio na obszarze produkcji i charakteryzuje się pewnymi znamionami mikrobiologicznymi typowymi dla obszaru produkcji; złożone interakcje, jakie zachodzą między poszczególnymi występującymi w zakwasach organizmami można uznać za jeden z czynników decydujących o powstawaniu specyficznych cech organoleptycznych sera „Piave”.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG):*

Cechy organoleptyczne i odżywcze sera „Piave” wynikają ze specyfiki geograficzno-środowiskowej górzystego obszaru produkcji.

Wysoka jakość mleka, które stosuje się do produkcji sera „Piave” i które charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczu i białka, wynika właśnie z faktu, że zwierzęta hodowane są na obszarach górskich.

Obszary górskie w ogóle, a w szczególności te położone w prowincji Belluno, charakteryzują się niskimi wskaźnikami produkcji mleka. Produkcja mleka z hektara pastwisk stałych dostępnych w prowincji Belluno (mniej niż 10 l w porównaniu ze średnią 272 l mleka z hektara pastwisk w innych prowincjach) i wydajność mleczna na sztukę zwierzęcia (44 hl rocznie na sztukę w porównaniu ze średnią regionu 57 hl) są zdecydowanie niższe od średnich osiąganych na innych obszarach. Również liczba zwierząt przypadających na hektar pastwiska w prowincji Belluno jest dużo niższa w porównaniu z innymi sąsiadującymi obszarami; jak już wspomniano, powierzchnia pastwiska stałego dostępnego dla jednej sztuki bydła na obszarze produkcji sera „Piave” wynosi 4,38 ha, co jest wartością znacznie wyższą od terenów sąsiadujących i od średniej dla regionu (0,67 ha/szt.).

Do powyższych czynników należy dodać warunki środowiskowe, takie jak temperatura i średni poziom opadów, które są zdecydowanie inne niż na obszarach sąsiadujących, co umożliwia rozwój typowych mieszanek roślin górskich, dzięki którym smak mleka z prowincji Belluno, a więc i sera „Piave” nabiera charakterystycznych cech.

Wszystkie te ww. czynniki, takie jak niskie wskaźniki wydajności mlecznej na określonym obszarze, duża powierzchnia dostępnych pastwisk i duża dostępność paszy oraz typowe mieszanki roślin górskich służące żywieniu bydła, składają się na ścisłą niszę ekologiczną i wpływają na powstanie specyficznych cech jakościowych mleka pochodzącego z prowincji Belluno.

Te specyficzne cechy jakościowe mleka połączone ze stosowaniem dwóch naturalnych rodzajów kultur starterowych rozmnażanych bezpośrednio w zakładzie serowarskim (zakwas mlekowy i zakwas serwatkowy), stanowią czynniki nadające serowi „Piave” charakterystyczne cechy organoleptyczne.

Tradycja produkcji sera „Piave” jest przekazywana z pokolenia na pokolenie w regionie Belluno, a jej początki sięgają końca XIX w., kiedy to zakładano pierwsze we Włoszech górskie mleczarnie pracujące w systemie wspólnoty własności.

Pierwsze partie produkcyjne oznaczone nazwą „Piave” – pochodzącą od nazwy rzeki o wielkich tradycjach i nadaną tradycyjnemu produktowi – pojawiły się w 1960 r., w okresie gdy jedna trzecia z każdego stu kwintali mleka przekazywanych codziennie do *Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina* (Spółecznej Spółdzielni Mleczarskiej Doliny Feltrina) przeznaczana była na produkcję serów „Piave” i „Fior di latte”.

Nazwa sera „Piave” pochodzi od nazwy charakterystycznej dla tego obszaru rzeki, która przepływa z północy na południe i południowy-wschód przez cały obszar prowincji Belluno.

W dzisiejszych czasach produkt jest bardzo znany i ceniony wśród konsumentów, o czym świadczą liczne dowody uznania dla jego szczególnych właściwości i charakterystycznych cech, przyznawane od lat 80. zarówno na poziomie krajowym – nagroda Spino d'Oro w 1986 r., 1992 r. i 1994 r. przyznana odpowiednio podczas 23., 26. i 27. Wystawy Produktów Serowarskich w Thiene, jak i na międzynarodowych konkursach serów górskich, np. uzyskana podczas Olimpiady 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 PIR cheese w Moskwie w 2007 r.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując propozycję uznania ChNP „Piave” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 6 z dnia 8 stycznia 2008 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu), a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.
