

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 115/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«Piave»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και εννομο συμφερον

Consorzio di tutela del formaggio 'Piave' DOP [Ένωση προστασίας του τυριού ΠΟΠ «Piave»] με καταχωρισμένη έδρα στη διεύθυνση Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Η ένωση αποτελείται από τους παραγωγούς του τυριού «Piave» και έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 1 του Διατάγματος αριθ. 12511 του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κρατος Μελος ή Τριτη Χωρα

Ιταλία

3. Κεφαλαιο των προδιαγραφων προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποιηση/-εις

Ονομασία του προϊόντος

Περιγραφή του προϊόντος

Γεωγραφική περιοχή

Απόδειξη της καταγωγής

Μέθοδος παραγωγής

Δεσμός

Επισήμανση

Άλλο (να προσδιοριστεί)

4. Τυπος τροποποιησης/-ων

Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. Τροποποιηση/-εις

Περιγραφή προϊόντος

Τα χαρακτηριστικά του τυριού προσδιορίζονται περαιτέρω. Η τροποποίηση αφορά την τελευταία παράγραφο του άρθρου 2 (χαρακτηριστικά του προϊόντος) και την τελευταία παράγραφο του σημείου 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Υφισταμένη διατυπωση:

«Σύσταση και εμφάνιση: χαρακτηρίζεται από την απουσία οπών. Στον τύπο “Fresco” είναι λευκή και ομοιογενής, ενώ, όταν έχει προχωρήσει η ωρίμαση, έχει χρώμα αχυροκίτρινο και σύσταση πιο στεγνή, κοκκώδη και εύθρυπτη, φθάνοντας να παρουσιάζει ελαφρά και χαρακτηριστική φολιδώση στους τύπους “Vecchio”, “Vecchio Selezione Oro” και “Vecchio Riserva”.»

Τροποποιημένο κείμενο:

«Σύσταση και εμφάνιση: στον τύπο “Fresco” είναι συμπαγής, σφιχτή, ομοιογενής και ανοιχτού χρώματος, ωστόσο, με την πρόοδο της ωρίμασης του τυριού, το χρώμα σκουραίνει και η σύσταση γίνεται πιο στεγνή, κοκκώδης και εύθρυπτη. Σε όλους τους τύπους, είναι ανεκτή η περιστασιακή εμφάνιση μικρών στρογγυλών οπών και ελαφρών ανωμαλιών (φολιδώση), αλλά απαγορεύεται η παρουσία οπών που είναι έντονη και/ή οφείλεται στη δράση βακτηρίων προπιονικού οξέος.»

Σκοπός της προτεινόμενης τροποποίησης είναι να προσδιοριστεί με πιο ενδεδειγμένο τρόπο το οργανοληπτικό προφίλ της ΠΟΠ «Piane» μέσω της προσθήκης ορολογίας που είναι καταλληλότερη και περισσότερο συναφής με τον γαλακτοκομικό τομέα. Ο προσδιορισμός του χρώματος των τυριών που έχουν ωριμάσει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα διευρύνεται από απλώς αχυροκίτρινο, ώστε να αντικατοπτρίζονται οι πιο σκούρες και ποικίλες αποχρώσεις που παρουσιάζουν τα τυριά αυτά. Η ποικιλία των αποχρώσεων οφείλεται στην εποχή του έτους κατά την οποία παράγονται τα εν λόγω τυριά, καθώς και από τις ταξιδιανθίες που περιλαμβάνονται στη διατροφή των αγελάδων.

Όσον αφορά την παρουσία οπών, επαναλαμβάνεται ότι το τυρί ΠΟΠ «Piane» είναι ένα συμπαγές τυρί το οποίο μπορεί, ωστόσο, να εμφανίζει περιστασιακά μικρές οπές, που προκαλούνται με μηχανικά ή άλλα μέσα, λόγω, αφενός, των διαφορετικών πιεστηρίων που χρησιμοποιούνται και, αφετέρου, της παρουσίας περιορισμένων αποικιών μικροοργανισμών που παράγουν αέρια στις φυσικές καλλιέργειες εκκίνησης. Η παρουσία έντονων οπών, ιδιαίτερα όταν οφείλεται στη δράση βακτηρίων προπιονικού οξέος πρέπει ασφαλώς να αποφεύγεται, καθώς αποτελεί ένδειξη ασυνήθους και μη ελεγχόμενης ζύμωσης. Διευκρινίζεται επίσης η έννοια του όρου «φολιδώση».

Οι τροποποιήσεις αυτές είναι αναγκαίες, καθώς η προηγούμενη διατύπωση δεν παρείχε κανέναν βαθμό ευελιξίας στον έλεγχο των χαρακτηριστικών αυτών και μπορούσε να έχει ως αποτέλεσμα ορισμένα τυριά να μην πιστοποιούνται ως τυριά «Piane», παρότι διαθέτουν τα απαραίτητα χαρακτηριστικά.

Μέθοδος παραγωγής

Η παράγραφος που αφορά την παραγωγή της πρώτης ύλης στο άρθρο 5 των προδιαγραφών του προϊόντος και στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου αναδιατυπώνεται όσον αφορά τις φυλές βοοειδών και τη διατροφή των αγελάδων.

Υφισταμένη διατυπωση:

«Όλο το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού “Piane” προέρχεται από την περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 3 του παρόντος εγγράφου και παράγεται, τουλάχιστον κατά το 80 %, από φυλές βοοειδών που είναι τυπικές της περιοχής παραγωγής και είναι ιδιαίτερες ανθεκτικές και κατάλληλες για τις ορεινές περιοχές, δηλαδή από τις φυλές Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana και Frisona Italiana.»

Τροποποιημένο κείμενο:

«Όλο το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού “Piane” προέρχεται από την περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 3 του παρόντος εγγράφου. Παράγεται, τουλάχιστον κατά το 80 %, από φυλές βοοειδών που είναι τυπικές της περιοχής παραγωγής και είναι ιδιαίτερες ανθεκτικές και κατάλληλες για τις ορεινές περιοχές, δηλαδή από τις φυλές Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana, Grigio Alpina και τις διασταυρώσεις τους.»

Σκοπός της αιτούμενης τροποποίησης είναι η επαναφορά της τοπικής φυλής Grigio Alpina, η οποία είχε εγκαταλειφθεί στο παρελθόν λόγω της χαμηλής παραγωγικότητάς της, αλλά ανακαλύφθηκε εκ νέου τα τελευταία έτη λόγω της ιδιαίτερης ανθεκτικής φύσης της και της προσαρμοστικότητάς της στα ορεινά εδάφη. Οι αγελάδες της φυλής Grigio Alpina, οι οποίες είναι μεσαίου μεγέθους και χαρακτηρίζονται από ανθεκτικότητα και λιτότητα διατροφής, ενώ διαθέτουν ισχυρό ένστικτο για αναζήτηση τροφής ακόμη και σε μη προσβάσιμους βοσκοτόπους, έχουν αποδειχθεί ιδιαίτερες κατάλληλες για την αξιοποίηση των φυσικών πόρων της περιοχής. Η διπλή χρήση της φυλής Grigio Alpina, η οποία χρησιμοποιείται επίσης για την παραγωγή κρέατος, και η ιδιαίτερη καταλληλότητά της για τα ορεινά εδάφη συνιστούν χαρακτηριστικά τα οποία ενθαρρύνουν όλο και περισσότερο την επανεισαγωγή της στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις της ορεινής περιοχής της επαρχίας Belluno. Το τυρί που παρασκευάζεται με γάλα από τη φυλή Grigio Alpina ανταποκρίνεται πλήρως στα χαρακτηριστικά του τυριού «Piane». Αναφέρεται επίσης ρητά ένα άλλο χαρακτηριστικό της εκτροφής βοοειδών το οποίο είναι σύνθηδες σε ορεινές περιοχές και, κατ' επέκταση, σε ολόκληρη την περιοχή παραγωγής του τυριού «Piane», δηλαδή η συχνή διασταύρωση των προαναφερόμενων φυλών βοοειδών. Ιστορικά, οι κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις στην ορεινή περιοχή, οι οποίες δεν είναι ιδιαίτερες κατάλληλες για στοχευμένη γενετική επιλογή, χρησιμοποιούν τους συνήθεις απογόνους του κοπαδιού.

Υφισταμενη διατυπωση:

«Από το σιτηρέσιο αποκλείονται οι ακόλουθες απαγορευμένες ζωοτροφές:

- βιομηχανικές ζωοτροφές που περιέχουν φαρμακευτικές ουσίες·
- οπωροκηπευτικά και κράμβη·
- ουρία, φωσφορική ουρία, διουρία.»

Τροποποιημενο κειμενο:

«Από το σιτηρέσιο αποκλείονται οι ακόλουθες ζωοτροφές:

- βιομηχανικές ζωοτροφές που περιέχουν φαρμακευτικές ουσίες·
- νωπά οπωροκηπευτικά και κράμβη, που χρησιμοποιούνται απευθείας·
- υρία, φωσφορική ουρία, διουρία.»

Ο σκοπός της θεσπιζόμενης τροποποίησης είναι να αποσαφηνιστεί ότι τα οπωροκηπευτικά και η κράμβη απαγορεύονται ως ζωοτροφές μόνον εάν χρησιμοποιούνται νωπά και χορηγούνται απευθείας, διότι η περιεκτικότητά τους σε υγρασία μπορεί να επιφέρει ανεπιθύμητη ζύμωση η οποία προκαλεί αλλαγές στο οργανοληπτικό προφίλ του γάλακτος. Ωστόσο, το πρόβλημα αυτό δεν προκύπτει όταν οι ίδιες τροφές χρησιμοποιούνται στο σιτηρέσιο των αγελάδων σε ξηρή ή συμπτυκνωμένη μορφή· δεν είναι, συνεπώς, αναγκαία η απαγόρευση της χρήσης των ζωοτροφών αυτών στη διατροφή των αγελάδων.

Το επίθετο «απαγορευμένες» επαναλαμβάνει την έννοια του ρήματος «αποκλείονται» και, ως εκ τούτου, απαλείφεται.

Άρθρο 5 Αποθήκευση, συλλογή και μεταφορά

Επικαιροποιείται η μέθοδος συλλογής του γάλακτος.

Υφισταμενη διατυπωση:

«Το γάλα συλλέγεται σε δύο ή τέσσερα αρμέγματα, ενώ μεταξύ του πρώτου αρμέγματος και της επεξεργασίας μεσολαμβάνουν κατά μέγιστο 72 ώρες.»

Τροποποιημενο κειμενο:

«Το γάλα συλλέγεται εντός μέγιστου χρονικού διαστήματος τριών συνεχών ημερών.»

Σκοπός της τροποποίησης είναι η απομάκρυνση από την ιδέα των δύο ή τεσσάρων αρμεγμάτων, η οποία ακολουθεί την παραδοσιακή πρακτική των δύο αρμεγμάτων ανά ημέρα. Η εισαγωγή του αυτόματου αρμέγματος έχει καταστήσει δυνατή την αύξηση του αριθμού των διαδοχικών αρμεγμάτων κατά τη διάρκεια της ημέρας. Από επιστημονική άποψη, η χρήση αυτόματων συστημάτων αρμέγματος δεν είναι επιβλαβής για τα χαρακτηριστικά του γάλακτος· ειδικότερα, η σύστασή του είναι στατιστικά συγκρίσιμη, όσον αφορά τις λιπαρές ουσίες και το πρωτεϊνικό κλάσμα, με αυτή του γάλακτος που λαμβάνεται με παραδοσιακό άρμεγμα. Για την ακρίβεια, η χρήση των συστημάτων αυτών βελτιώνει την υγεία των αγελάδων, καθώς τις απαλλάσσει από το στρες που υφίστανται σε περιόδους υψηλής γαλακτοφορίας, λόγω του ότι πραγματοποιούνται μόνο δύο αρμέγματα την ημέρα. Η δυνατότητα να αρμέγονται μεγάλες ποσότητες γάλακτος περισσότερες από δύο φορές την ημέρα έχει επίσης ως αποτέλεσμα να υποβάλλονται σε μικρότερη πίεση οι μαστοί και οι θηλές, να βελτιώνεται η μικροβιολογική ποιότητα του γάλακτος και να μειώνεται η εμφάνιση μαστίτιδων. Επιπλέον, βελτιώνει τις ρεολογικές ιδιότητες του γάλακτος, με τις οποίες μετράται η ισχύς του τυροπήγματος, δηλαδή η ταχύτητα αντίδρασής του στην ενζυμική δράση της πυτιάς και ο τρόπος με τον οποίο αντιστέκεται στη μηχανική δράση των λεπίδων που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό του.

Όσον αφορά τον χρόνο της συλλογής/επεξεργασίας του γάλακτος, η τροποποίηση οφείλεται στο γεγονός ότι τα σημερινά συστήματα αρμέγματος και ψύξης και οι συνθήκες αποθήκευσης του γάλακτος στην κτηνοτροφική εκμετάλλευση διασφαλίζουν βέλτιστα πρότυπα υγιεινής του προϊόντος και διατηρούν τα χαρακτηριστικά του γάλακτος για περισσότερες ημέρες από ό,τι στο παρελθόν, το οποίο σημαίνει ότι δεν είναι πλέον αναγκαία η πρόβλεψη ορίου για τον χρόνο που μεσολαβεί μεταξύ της συλλογής και της επεξεργασίας· όλα τα ανωτέρω τεκμηριώνονται από δοκιμές επεξεργασίας και μικροβιολογικά ευρήματα, από τα οποία προκύπτει ότι το γάλα είναι κατάλληλο για επεξεργασία για περισσότερες από τρεις ημέρες μετά το άρμεγμα.

Η αλλαγή αυτή αναμένεται να καλύψει τις ανάγκες των μικρών κτηνοτρόφων οι οποίοι συχνά, ιδίως κατά τη διάρκεια του χειμώνα, έρχονται αντιμέτωποι με οδικές συνθήκες οι οποίες επηρεάζονται από τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν συνήθως στις ορεινές περιοχές.

Θερμική επεξεργασία

Η μέθοδος θερμικής επεξεργασίας ευθυγραμμίζεται με τις πραγματικές δυνατότητες παραγωγής.

Υφισταμένη διατυπωση:

«Παστερίωση του γάλακτος στους 72 °C +/- 2 °C για 16 δευτερόλεπτα με την οποία επιτυγχάνεται αρνητική αντίδραση σε δοκιμασία φωσφατάσης.»

Τροποποιημένο κείμενο:

“Θερμική επεξεργασία

Επιτρέπεται η παστερίωση του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού ΠΟΠ “Piave”.

Η τροποποίηση της παραγράφου δικαιολογείται από το γεγονός ότι οι παράμετροι της επεξεργασίας μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τον τύπο του συστήματος που χρησιμοποιείται: είναι, επομένως, αναγκαίο να υπάρξει πρόβλεψη για συστήματα τα οποία παράγουν το ίδιο αποτέλεσμα εφαρμόζοντας διαφορετικές διάρκειες και θερμοκρασίες (π.χ. σωληνοειδείς συσκευές παστερίωσης σε σύγκριση με τις συσκευές παστερίωσης με πλάκες). Συνεπώς, δεν τροποποιείται το στάδιο της παστερίωσης αλλά, για τους λόγους που προαναφέρθηκαν, δεν προβλέπονται σταθερές τιμές αναφοράς, καθώς οι τιμές αυτές είναι σύμφυτες με τον ίδιο τον ορισμό της παστερίωσης και ρυθμίζονται από ειδική νομοθεσία.

Η τροποποίηση ανταποκρίνεται επίσης στις απαιτήσεις διαφόρων επιχειρήσεων της περιοχής Belluno, όπως ορεινές εκμεταλλεύσεις ή μικρά ορεινά γαλακτοκομεία, τα οποία δεν έχουν τη δυνατότητα να παστεριώνουν γάλα. Η τροποποίηση αυτή καθιστά δυνατή τη χρήση νωπού γάλακτος σύμφωνα με την παράδοση.

Τυροκομία

Προσδιορίζονται καλύτερα ορισμένες τεχνολογικές παράμετροι της τυροκομίας.

Υφισταμένο κείμενο:

«Ψήσιμο στους 44-47 °C και ανάδευση-ξεκούραση για συνολική διάρκεια 1,5-2 ωρών»

Τροποποιημένο κείμενο:

«Ψήσιμο στους 44-47 °C»

Η τροποποίηση αυτή καθιστά δυνατή την προσαρμογή των χρόνων επεξεργασίας στον τύπο του χρησιμοποιούμενου συστήματος. Τα διάφορα στάδια μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τον τύπο και τη χωρητικότητα των δεξαμενών. Συνεπώς, με την πάροδο των ετών, διαπιστώθηκε ότι η πρόβλεψη ελάχιστης και μέγιστης διάρκειας περιορίζει το εύρος των συστημάτων παραγωγής που μπορούν να χρησιμοποιηθούν.

Η διαγραφή των λέξεων «ανάδευση-ξεκούραση» δικαιολογείται, διότι το στάδιο αυτό αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της τεχνολογίας παραγωγής τυριών με ψημένη μάζα, και η αναφορά του είναι περιττή και επιβαρύνει το κείμενο.

Αλάτιση

Υφισταμένο κείμενο:

«Η αλάτιση πραγματοποιείται με εμβάπτιση σε άλμη για τουλάχιστον 48 ώρες.»

Τροποποιημένο κείμενο:

«Η αλάτιση πραγματοποιείται με εμβάπτιση σε άλμη.»

Με την πάροδο των ετών, διαπιστώθηκε ότι η πρόβλεψη ελάχιστης διάρκειας εμβάπτισης σε άλμη αποτελεί εξαιρετικά περιοριστικό παράγοντα που δεν επιτρέπει την προσαρμογή του σταδίου αυτού σε διαφορετικές συνθήκες παραγωγής. Για την ακρίβεια, οι μέθοδοι και η διάρκεια αλάτισης ποικίλλουν ανάλογα με τα διαφορετικά είδη άλμης και διαφέρουν από άποψη όγκου, μεθόδου κυκλοφορίας του νερού, θερμοκρασίας, μεθόδου εμβάπτισης, διαδικασιών καθαρισμού της άλμης κ.λπ. Οι διαφορές αυτές συνεπάγονται διαφορετικούς βαθμούς αποτελεσματικότητας από την άποψη της διείσδυσης του αλάτος στο τυρί. Συνεπώς, κρίθηκε σκόπιμη η κατάργηση της ελάχιστης διάρκειας εμβάπτισης σε άλμη.

Η κατάργηση του περιορισμού αυτού καλύπτει τις ανάγκες παραγωγής μικρών εκμεταλλεύσεων οι οποίες επισήμαναν τους περιορισμούς που αντιμετωπίζουν, καθώς δεν διαθέτουν αυτόματα συστήματα ή το αναγκαίο προσωπικό για την αυστηρή διαχείριση του σταδίου αυτού. Ωστόσο, ο ορθός βαθμός αλάτισης διασφαλίζεται από το οργανοληπτικό προφίλ της ΠΟΠ «Piave».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Piane»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες (της ΠΟΠ ή ΠΓΕ)

«Piane»

2. Κρατος Μελος ή Τριτη Χωρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικου προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.3. Τυριά

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Το «Piane» είναι τυρί από αγελαδινό γάλα, κυλινδρικού σχήματος, με ψημένη μάζα, σκληρό και ώριμο.

Το τυρί «Piane» διατίθεται στο εμπόριο στους ακόλουθους τύπους:

Fresco (νωπό): περίοδος ωρίμασης μεγαλύτερη των 20 και μικρότερη των 60 ημερών· διάμετρος 320 mm ± 20 mm· ύψος της ράχης 80 mm ± 20 mm· βάρος 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano (μέσης ωρίμασης): περίοδος ωρίμασης μεγαλύτερη των 60 και μικρότερη των 180 ημερών· διάμετρος 310 mm ± 20 mm· ύψος της ράχης 80 mm ± 20 mm· βάρος 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio (ώριμο): περίοδος ωρίμασης μεγαλύτερη των 6 μηνών· διάμετρος 290 mm ± 20 mm· ύψος της ράχης 80 mm ± 20 mm· βάρος 6 kg ± 1 kg.

Vecchio Selezione Oro (ώριμο - εκλεκτό): περίοδος ωρίμασης μεγαλύτερη των 12 μηνών· διάμετρος 280 mm ± 20 mm· ύψος της ράχης 75 mm ± 20 mm· βάρος 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio Riserva (ώριμο - επιλεγμένο): περίοδος ωρίμασης μεγαλύτερη των 18 μηνών· διάμετρος 275 mm ± 20 mm· ύψος της ράχης 70 mm ± 20 mm· βάρος 5,5 kg ± 1 kg.

Το τυρί «Piane» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες: Fresco 33 % ± 4 %, Mezzano 34 % ± 4 %, Vecchio > 35 %.

Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: Fresco 24 % ± 4 %, Mezzano 25 % ± 4 %, Vecchio > 26 %.

— Γεύση: αρχικά γλυκιά και γαλακτώδης, ιδίως για τον τύπο «Fresco», αλλά που παραμένει αισθητή και στον τύπο «Mezzano». Με την πρόοδο της ωρίμασης το τυρί γίνεται γευστικότερο, αποκτώντας πιο έντονη γεύση και σώμα, έως την εμφάνιση ελαφρώς πικάντικης γεύσης στα τυριά μεγαλύτερης ωρίμασης.

— Κρούστα: εμφανής, τρυφερή και ανοιχτόχρωμη στον τύπο «Fresco», ενώ με την πρόοδο της ωρίμασης αυξάνεται το πάχος και η πυκνότητά της, με αποτέλεσμα να σκληραίνει και να γίνεται σταδιακά πιο βαθύχρωμη, τείνοντας προς τον χρωματισμό της ώχρας στους τύπους «Vecchio», «Vecchio Selezione Oro» και «Vecchio Riserva».

— Σύσταση και εμφάνιση: στον τύπο «Fresco» είναι συμπαγής, σφιχτή, ομοιογενής και ανοιχτού κίτρινου χρώματος, ωστόσο, με την πρόοδο της ωρίμασης του τυριού, το χρώμα σκουραίνει και η σύσταση γίνεται πιο στεγνή, κοκκώδης και εύθρυπτη. Σε όλους τους τύπους, είναι ανεκτή η περιστασιακή εμφάνιση μικρών στρογγυλών οπών και ελαφρών ανωμαλιών (φολιδωση), αλλά απαγορεύεται η παρουσία οπών που είναι έντονη και/ή οφείλεται στη δράση βακτηρίων προπιονικού οξέος.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η διατροφή των γαλακτοπαραγωγών αγελάδων πρέπει να ανταποκρίνεται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

τουλάχιστον το 70 % των χορτονομών και το 50 % του σιτηρεσίου επί ξηρού πρέπει να προέρχονται από την περιοχή παραγωγής που αναφέρεται στο σημείο 4, η οποία βρίσκεται στο σύνολό της σε ορεινό έδαφος.

Από το σιτηρέσιο αποκλείονται οι ακόλουθες ζωοτροφές:

- βιομηχανικές ζωοτροφές που περιέχουν φαρμακευτικές ουσίες·
- νωπά σπυροκηπευτικά και κράμβη, που χρησιμοποιούνται απευθείας·
- ουρία, φωσφορική ουρία, διουρία.

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «Ρiave» προέρχεται αποκλειστικά από την επαρχία Belluno και παράγεται, τουλάχιστον κατά το 80 %, από φυλές βοοειδών τυπικές της περιοχής παραγωγής: την Bruna Italiana, την Pezzata Rossa Italiana, τη Frisona Italiana, την Grigio Alpina και τις διασταυρώσεις τους.

Οι υπόλοιπες πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται πληρούν και αυτές το κριτήριο του σεβασμού της τοπικής παράδοσης. Χρησιμοποιούνται ειδικές καλλιέργειες εκκίνησης γάλακτος και ορού γάλακτος, οι οποίες παράγονται εντοπώς, η μεν πρώτη από γάλα της επαρχίας Belluno, η δε δεύτερη από ορό επεξεργασίας, και περιέχουν ζύμες οι οποίες ανήκουν σε αυτόχθονα στελέχη.

Η καλλιέργεια εκκίνησης γάλακτος έχει οξύτητα $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Η καλλιέργεια εκκίνησης ορού γάλακτος έχει οξύτητα $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας (παραγωγή γάλακτος, τιτλοδότηση, θερμική επεξεργασία, προσθήκη καλλιεργειών, πήξη τυριού, στράγγισση/μορφοποίηση, συμπίεση, σήμανση, ξεκούραση πριν από την ωρίμαση, αλάτιση και ωρίμαση) πρέπει να εκτελείται εντός της περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Η ονομασία του προϊόντος («Ρiave») εμφανίζεται καθέτως σε όλη τη ράχη, με εναλλασσόμενη φορά γραφής (ύψος 70 mm \pm 5 mm).

Σε κάθε κεφάλι πρέπει να αναγράφεται ο κωδικός της παρτίδας παραγωγής, από τον οποίο πρέπει να μπορεί να προσδιοριστεί η ημέρα, ο μήνας και το έτος παραγωγής. Ο κωδικός παρτίδας πρέπει να είναι τυπωμένος στη ράχη ή σε μία από τις επίπεδες πλευρές.

Στην άλλη επίπεδη πλευρά των κεφαλιών τοποθετείται ετικέτα, η οποία φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις:

- «Ρiave» Denominazione d'Origine Protetta (Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)
- Fresco, Mezzano ή Vecchio (Vecchio Selezione Oro - Vecchio Riserva)
- το εμπορικό σήμα ή την εμπορική επωνυμία του παραγωγού.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής του τυριού «Ρiave» αποτελείται από το έδαφος της επαρχίας Belluno.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Το έδαφος της επαρχίας Belluno είναι στο σύνολό του ορεινό και οριοθετείται γεωγραφικά από οροσειρές που τη χωρίζουν από την περιφέρεια Friuli Venezia Giulia στα ανατολικά, από τη βενετική πεδιάδα των επαρχιών Treviso και Vicenza στα νότια, από την περιφέρεια Trentino Alto Adige στα δυτικά και από την Αυστρία στα βόρεια. Ο ποταμός Ρiave διασχίζει την περιοχή από τα βόρεια προς τα νότια και τα νοτιοανατολικά, και η πηγή του βρίσκεται στο όρος Peralba της Val Visdende, στην περιοχή του Comelico, που αποτελεί το βορειότερο τμήμα της επαρχίας Belluno.

Η παρουσία και η κατανομή των οροσειρών, και συγκεκριμένα των Δολομιτικών Άλπεων στα βορειοδυτικά και των προπόδων των Άλπεων στα νοτιοανατολικά, καθώς και η παρουσία του ποταμού Ρiave που διασχίζει την περιοχή σε όλο το μήκος της, δημιουργούν ένα ιδιαίτερο περιβάλλον, διαφορετικό από αυτό των γειτονικών περιοχών, με πολύ υψηλό μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων και ελάχιστες μέσες ετήσιες θερμοκρασίες που τείνουν να είναι χαμηλότερες σε σύγκριση με τις όμορες περιοχές. Αυτές οι ιδιαίτερες περιβαλλοντικές συνθήκες όσον αφορά τη θερμοκρασία και τις βροχοπτώσεις επιτρέπουν την ανάπτυξη χαρακτηριστικών ειδών ορεινής βλάστησης. Η επαρχία Belluno βρίσκεται στις ιταλικές Άλπεις, στην περιοχή των Δολομιτικών Άλπεων, και περιλαμβάνει δύο σημαντικούς δρυμούς: τον «Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi» (Εθνικός δρυμός των Δολομιτικών Άλπεων του Belluno) και τον «Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo» (Περιφερειακός εθνικός δρυμός των Δολομιτικών Άλπεων του Ampezzo).

Το ανάγλυφο της επαρχίας Belluno είναι εξολοκλήρου ορεινό. Η απουσία πεδινών και λοφωδών εκτάσεων και οι τιμές υψομέτρου και κλίσης του εδάφους κατατάσσουν ολόκληρη την επαρχία στις μειονεκτικές περιοχές για γεωργική εκμετάλλευση, αλλά τα ίδια αυτά χαρακτηριστικά συμβάλλουν επίσης στην καταλληλότητα της περιοχής για την παραγωγή γαλακτοκομικών και τυροκομικών προϊόντων. Η επαρχία Belluno χαρακτηρίζεται από τους εκτεταμένους βοσκοτόπους, που ανέρχονται περίπου σε 13 000 εκτάρια, με διαθέσιμη έκταση βόσκησης ανά ζώο 4,38 εκτάρια, η οποία είναι πολύ μεγαλύτερη από τον μέσο όρο των όμορων περιοχών (0,67 εκτάρια/ζώο).

Το τυρί «Ρiave» παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- ιδιαίτερες οργανοληπτικές ιδιότητες κατά τις διάφορες φάσεις της ωρίμασης, καθοριζόμενες από τις διεργασίες πρωτεϊνόλυσης και λιπόλυσης που συντελούνται χάρη στον συνδυασμό των δύο τύπων καλλιεργειών και στην παρουσία των αντίστοιχων αυτόχθονων μικροοργανισμών·

- συμπαγή μάζα οφειλόμενη στην απουσία αερίβιων ζυμώσεων·
- γαλακτικό άρωμα, ισχυρότερο στα προϊόντα με μικρότερη διάρκεια ωρίμασης·
- γεύση που προοδευτικά αποκτά μεγαλύτερη ένταση και σώμα, η οποία γίνεται ελαφρώς πικάντικη στους τύπους μεγαλύτερης ωρίμασης, αλλά δεν γίνεται ποτέ υπερβολικά έντονη, στοιχείο που χαρακτηρίζει την ισορροπημένη, μοναδική και αναγνωρίσιμη γεύση του τυριού «Ρiave».

Τα προαναφερόμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά συνδέονται με δύο κύριους παράγοντες:

- α) το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή, το οποίο είναι πιο λιπαρό και πιο πλούσιο σε πρωτεΐνες σε σχέση με το γάλα άλλων περιοχών (ακόμη και σε άλλα τμήματα της περιφέρειας Veneto).

Το γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού «Ρiave» προέρχεται αποκλειστικά από την επαρχία Belluno και έχει μέση τιμή περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες (3,93 %) και σε πρωτεΐνες (3,35 %) μεγαλύτερη από αυτή του γάλακτος που προέρχεται από άλλες επαρχίες της περιφέρειας Veneto (λιπαρές ουσίες 3,69 % και πρωτεΐνες 3,27 %) αλλά και από την εθνική μέση τιμή (λιπαρές ουσίες 3,7 % και πρωτεΐνες 3,28 %).

- β) τη χρησιμοποιούμενη τυπική γαλακτική μικροχλωρίδα η οποία είναι αυτόχθονη.

Οι καλλιέργειες εκκίνησης γάλακτος και ορού γάλακτος που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Ρiave» παράγονται εντοπώς, αντιστοίχως από γάλα και ορό επεξεργασίας, και περιέχουν ζύμες οι οποίες ανήκουν σε αυτόχθονα στελέχη. Καθώς αναπαράγεται απευθείας στην περιοχή, η μικροβιακή χλωρίδα που προέρχεται από αυτές τις φυσικές καλλιέργειες αποτελεί ένα είδος μικροβιολογικού «αποτυπώματος» της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Οι πολύπλοκες αλληλεπιδράσεις μεταξύ των διάφορων οργανισμών οι οποίοι είναι παρόντες στις καλλιέργειες αυτές μπορούν να θεωρηθούν ως ένας από τους καθοριστικούς παράγοντες για την απόκτηση των ιδιαίτερων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τυριού «Ρiave».

Τα οργανοληπτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά του τυριού «Ρiave» οφείλονται στις γεωγραφικές, περιβαλλοντικές και παραγωγικές ιδιαιτερότητες της ορεινής περιοχής παραγωγής του.

Τα υψηλής ποιότητας χαρακτηριστικά του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Ρiave», με τη μεγάλη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες και πρωτεΐνες, είναι αποτέλεσμα της εκτροφής στις ορεινές περιοχές.

Οι ορεινές περιοχές γενικά, και η επαρχία Belluno ειδικότερα, χαρακτηρίζονται από χαμηλές αποδόσεις σε γάλα. Η παραγωγή γάλακτος ανά εκτάριο διαθέσιμων μόνιμων λειμώνων/βοσκοτόπων της επαρχίας Belluno (μικρότερη των 10 λίτρων σε σύγκριση με τον μέσο όρο των 272 λίτρων γάλακτος ανά εκτάριο βοσκοτόπων σε άλλες επαρχίες) και η παραγωγικότητα ανά ζώο (44 εκατόλιτρα ετησίως σε σύγκριση με τον μέσο όρο των 57 εκατόλιτρων της περιφέρειας) είναι σαφώς μικρότερες της μέσης τιμής των άλλων περιοχών. Ακόμη και η πυκνότητα ζωικού κεφαλαίου των ζώων βόσκησης είναι πολύ μικρότερη στην επαρχία Belluno σε σύγκριση με γειτονικές περιοχές και επαρχίες. Όπως προαναφέρθηκε, η έκταση των διαθέσιμων μόνιμων λειμώνων/βοσκοτόπων για τα βοοειδή στην περιοχή παραγωγής του τυριού «Ρiave» (4,38 εκτάρια ανά ζώο) είναι πολύ μεγαλύτερη από αυτή των γειτονικών περιοχών και από τον μέσο όρο της περιφέρειας (0,67 εκτάρια ανά ζώο).

Ένας επιπλέον παράγοντας είναι ότι οι περιβαλλοντικές συνθήκες, όπως η θερμοκρασία και το μέσο ύψος βροχοπτώσεων, που διαφέρουν σε μεγάλο βαθμό από αυτές των όμορων περιοχών, επιτρέπουν την ανάπτυξη χαρακτηριστικών ειδών ορεινής βλάστησης τα οποία προσθέτουν ιδιαίτερα αρωματικά συστατικά στο γάλα της επαρχίας Belluno και επομένως στο τυρί «Ρiave».

Όλοι οι προαναφερόμενοι παράγοντες, όπως η χαμηλή παραγωγικότητα σε γάλα στην οριοθετημένη περιοχή, οι εκτεταμένοι διαθέσιμοι βοσκοτόποι, η μεγάλη διαθεσιμότητα χορτονομών και χαρακτηριστικών ειδών ορεινής βλάστησης για τη διατροφή των βοοειδών, καθορίζουν μια συγκεκριμένη οικοθήση και δημιουργούν τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος της επαρχίας Belluno.

Οι εν λόγω ιδιαίτερες ιδιότητες του γάλακτος, σε συνδυασμό με την ταυτόχρονη χρήση δύο εντοπώς παραγόμενων καλλιεργιών (καλλιεργιών εκκίνησης γάλακτος και ορού γάλακτος), αποτελούν τους καθοριστικούς παράγοντες που προσδίδουν στο τυρί «Ρiave» τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Η παραγωγή του τυριού «Ρiave» μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά στην επαρχία Belluno. Οι ρίζες της ανάγονται στα τέλη του 19ου αιώνα με την ίδρυση των πρώτων ορεινών συνεταιριστικών γαλακτοκομείων της Ιταλίας.

Τα πρώτα προϊόντα που έχουν καταγραφεί με την ονομασία «Ρiave» —όνομα ποταμού της παράδοσης για ένα προϊόν της παράδοσης— ανάγονται στο 1960, εποχή κατά την οποία οι 10 τόνοι γάλακτος που παραδίδονταν ημερησίως στον γαλακτοκομικό συνεταιρισμό «Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina» προορίζονταν κατά το ένα τρίτο για την παραγωγή των τυριών «Ρiave» και «Fior di latte».

Το όνομα του τυριού «Ρiave» προέρχεται από τον ομώνυμο ποταμό που διασχίζει όλο το έδαφος της επαρχίας Belluno, από τα βόρεια προς τα νότια και τα νοτιοανατολικά.

Το προϊόν είναι σήμερα πολύ γνωστό και τυγχάνει της εκτίμησης των καταναλωτών, σε τέτοιο βαθμό ώστε, από τη δεκαετία του '80 και μετά, να έχει τιμηθεί με σημαντικές διακρίσεις για τις ιδιαιτερότητές του και τον τυπικό του χαρακτήρα, τόσο σε εθνικό επίπεδο, με το βραβείο «Spino d'Oro» τα έτη 1986, 1992 και 1994, στην 23η, 26η και 27η έκδοση αντιστοίχως της έκθεσης τυριών «Mostra delle produzioni casearie di Thiene», όσο και σε διεθνείς εκδηλώσεις, όπως ο διαγωνισμός ορεινών τυριών «Olimpiadi di Verona» του 2005, όπου έλαβε το βραβείο γεύσης «Buonitalia» για το καλύτερο τυρί εξαγωγής, ο διαγωνισμός «World Cheese Awards» του Δουβλίνου, όπου έλαβε το 1ο βραβείο στην κατηγορία των ώριμων τυριών, και η Διεθνής Έκθεση Τροφίμων της Μόσχας το 2007.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το πλήρες κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στον ακόλουθο ιστότοπο: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ή εναλλακτικά:

απευθείας στην αρχική σελίδα του ιστότοπου του Υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), επιλέγοντας το πεδίο «Qualità» (στο άνω δεξιό τμήμα της οθόνης), κατόπιν το πεδίο «Prodotti DOP IGP STG» (στα πλάγια, στο αριστερό τμήμα της οθόνης) και τέλος το πεδίο «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
