

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 115/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTEJ ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE
IZVORNOSTI/ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

„Piave”

EU br.: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes

Consorzio di tutela del formaggio „Piave” DOP (Udruženje za zaštitu sira Piave ZOI) s registriranim sjedištem na adresi Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesimaggiore (BL).

Članovi udruge su proizvođači sira „Piave” i ona je ovlaštena za podnošenje zahtjeva za izmjenu na temelju članka 13. stavka 1. Uredbe Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku br. 12511 od 14. listopada 2013.

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Ostalo (treba navesti)

4. Vrsta izmjene

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-a ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

5. Izmjena/izmjene

Opis proizvoda

Svojstva sira dodatno su precizirana. Izmjena se odnosi na posljednji stavak članka 2. (Svojstva proizvoda) i posljednji stavak točke 3.2. Jedinstvenog dokumenta.

(1) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Sadašnji tekst glasi:

„Tekstura i izgled: bez rupa. U kategoriji *fresco* sir je bijel i gladak, a zrenjem se dobivaju kategorije *vecchio*, *vecchio selezione oro* i *vecchio riserva*, koje su slamnatožute boje te suše, grudičastije i rahlije teksture s tipičnim blagim ljuštenjem.”

Izmijenjeni tekst:

„Tekstura i izgled: sir kategorije *fresco* zatvoren je, kompaktan, svijetle boje i gladak, a zrenjem dobiva tamniju boju te sušu, grudičastiju i rahliju teksturu. U svim su kategorijama dopuštene manje rupe i manje nepravilnosti (ljuštenje), no zabranjene su rupe koje su izraženije i/ili nastale zbog aktivnosti bakterija propionske kiseline.”

Cilj je predložene izmjene prikladnije definirati senzorni profil sira „Piave” ZOI koristeći termine koji su primjereniji i relevantniji za sektor mlijeka i mliječnih proizvoda. Definicija boje zrelijih sireva sada je proširena i ne uključuje samo slamnatožutu boju kako bi bolje odražavala tamniju i promjenjivu boju tih sireva. Ona ovisi o godišnjem dobu u kojem su sirevi proizvedeni, odnosno o biljkama kojima se krave tada hrane.

Kad je riječ o rupama, naglašava se da je sir „Piave” ZOI zatvoren sir koji povremeno može imati male rupe nastale mehanički ili na drugi način, bilo zbog različitih sustava prešanja ili zbog prisutnosti kolonija mikroorganizama koje proizvode plin u prirodnim starter kulturama. Naravno, treba izbjegavati stvaranje izraženih rupa, osobito zbog aktivnosti bakterija propionske kiseline, jer je to znak neuobičajene i nekontrolirane fermentacije. Objasnjen je i pojam „ljuštenje”.

Te su izmjene potrebne jer u prijašnjem tekstu nije predviđena fleksibilnost u provjeri tih svojstava zbog čega neki sirevi ne bi mogli biti certificirani kao sir „Piave” iako imaju odgovarajuća svojstva.

Metoda proizvodnje

U stavku o proizvodnji sirovina u članku 5. Specifikacije proizvoda i točki 3.3. Jedinstvenog dokumenta preoblikovani su dijelovi o pasminama goveda i prehrani krava.

Sadašnji tekst glasi:

„Sve mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” potječe iz područja iz članka 3. ovog dokumenta, od čega najmanje 80 % proizvode pasmine goveda koje su tipične za područje proizvodnje i koje su posebno prikladne za planinska područja, konkretno *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana* i *frisona italiana*.”

Izmijenjeni tekst:

„Sve mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” potječe iz područja iz članka 3. ovog dokumenta. Najmanje 80 % proizvode pasmine goveda koje su tipične za područje proizvodnje, vrlo otporne i prilagođene planinskim područjima, konkretno *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana*, *frisona italiana*, *grigio alpina* i njihovi križanci.”

Svrha je zatražene izmjene ponovno uvesti lokalnu pasminu *grigio alpina*, koja je bila izostavljena zbog slabije produktivnosti, ali je posljednjih godina ponovno dobila na popularnosti zbog iznimne otpornosti i prilagodljivosti brdovitom terenu. Krave pasmine *grigio alpina* srednje su veličine i otporne te imaju veliku sposobnost preživljavanja uz nedostatne izvore hrane i dobro razvijen nagon za pronalaženje hrane čak i na nepristupačnim pašnjacima. Dvojna namjena pasmine *grigio alpina*, koja se koristi i za proizvodnju mesa, te njezina prilagođenost planinskom terenu obilježja su zbog kojih se te pasmine sve više ponovno uvode na farme na planinskom području regije Belluno. Sir proizveden od mlijeka pasmine *grigio alpina* u potpunosti odgovara svojstvima sira „Piave”. Istaknuto je još jedno obilježje uzgoja goveda tipično za planinsko područje, a time i cijelo područje proizvodnje sira „Piave”, a to je često križanje navedenih pasmina. Povijesno gledano, poljoprivredna gospodarstva u planinskom području, koja nisu posebno prilagođena ciljanom genetskom odabiru, koristila su uobičajena potomstva stada.

Sadašnji tekst glasi:

„Obroci ne smiju uključivati sljedeću zabranjenu stočnu hranu:

- industrijsku hranu za životinje s dodanim lijekovima,
- povrće, voće i uljanu repicu,
- ureu, urein fosfat, biuret.”

Izmijenjeni tekst:

„Obroci ne smiju uključivati sljedeću stočnu hranu:

- industrijsku hranu za životinje s dodanim lijekovima,
- svježe povrće, voće i uljanu repicu koji se izravno unose,
- ureu, urein fosfat, biuret.”

Svrha je uvedene izmjene objasniti da su povrće, voće i uljana repica zabranjeni kao stočna hrana samo ako se unose izravno u svježem obliku jer njihov udio vlage može rezultirati neželjenom fermentacijom koja uzrokuje promjene u senzornom profilu mlijeka. Međutim, taj se problem ne pojavljuje ako se ta hrana koristi u obroku u suhom ili koncentriranom obliku i stoga nema potrebe za zabranom takve stočne hrane u prehrani krava.

Riječju „zabranjeno” ponovno se izražava značenje pojma „ne smije sadržavati” te je ona stoga uklonjena.

Članak 5. *Skladištenje, prikupljanje i prijevoz*

Ažurirana je metoda prikupljanja mlijeka.

Sadašnji tekst glasi:

„Mlijeko se prikuplja iz dvije ili četiri mužnje, a od prve mužnje do obrade smiju proteći najviše 72 sata.”

Izmijenjeni tekst:

„Mlijeko se prikuplja u razdoblju od najviše tri uzastopna dana.”

Svrha izmjene je napuštanje ideje o dvije ili četiri mužnje, što se smatra tradicionalnim mužnjom, tj. dva puta dnevno. Uvođenjem automatizirane mužnje omogućeno je povećanje broja uzastopnih mužnji tijekom dana. Znanstveno gledano, uporaba uređaja za automatsku mužnju ne utječe na svojstva mlijeka, dapače, njegov je sastav u pogledu masnoća i udjela proteina statistički usporediv sa sastavom mlijeka dobivenog tradicionalnom metodom mužnje. Uporaba tih uređaja zapravo poboljšava zdravlje krava jer se tako uklanja stres koji uzrokuje činjenica da ih se u razdoblju laktacije muze svega dvaput dnevno. Mogućnošću mužnje većih količina mlijeka više od dva puta dnevno ujedno se smanjuje stres za vimena i sise, poboljšava mikrobiološka kvaliteta mlijeka te smanjuje pojava mastitisa. Usto se poboljšavaju reološke značajke mlijeka koje su mjerilo jačine grušanja, tj. koliko brzo mlijeko reagira na enzimski učinak sirila i kako se odupire mehaničkom djelovanju „lire” koja se koristi za razdvajanje.

Kad je riječ o vremenu prikupljanja/obrade mlijeka, izmjena je uvedena zato što današnji uređaji za mužnju i hlađenje te uvjeti skladištenja mlijeka na gospodarstvu jamče optimalne higijenske standarde proizvoda i održavaju značajke mlijeka više dana nego prije, što znači da više nije potrebno ograničiti vremenski rok za prikupljanje i obradu. Sve je to potkrijepljeno testovima obrade i mikrobiološkim nalazima koji pokazuju da je mlijeko pogodno za preradu više od tri dana nakon mužnje.

Ta bi izmjena trebala zadovoljiti potrebe malih uzgajivača koji se često, posebno zimi, u tipičnim planinskim uvjetima moraju nositi s nepogodnim uvjetima na cesti.

Termička obrada

Metoda termičke obrade usklađena je sa stvarnim mogućnostima proizvodnje.

Sadašnji tekst glasi:

„Pasterizacija mlijeka na 72 °C +/- 2 °C u trajanju od 16 sekundi postiže negativnu reakciju na test fosfataze.”

Izmijenjeni tekst:

„Termička obrada

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” ZOI može se pasterizirati.”

Izmjena tog stavka opravdana je činjenicom da se parametri postupka mogu razlikovati ovisno o vrsti uređaja koji se upotrebljava. Stoga je potrebno predvidjeti i uređaje koji daju isti rezultat uz različito vrijeme i temperature (npr. cjevasti pasterizatori u usporedbi s pločastim pasterizatorima). Stoga se faza pasterizacije ne mijenja, ali se iz prethodno navedenih razloga ne navode fiksne referentne vrijednosti jer su određene u definiciji same pasterizacije i uređene posebnim zakonodavstvom.

Izmjena ispunjava i zahtjeve većeg broja poduzetnika iz područja Belluno, primjerice planinska gospodarstva ili male planinske mljekare koje nemaju mogućnost pasteriziranja. Tom će se izmjenom omogućiti upotreba sirovog mlijeka u skladu s tradicijom.

Proizvodnja sira

Bolje su definirani određeni tehnološki parametri proizvodnje sira.

Sadašnji tekst:

„Kuhanje na temperaturi 44 °C–47 °C i miješanje – ostavljanje da odstoji u ukupnom trajanju 1,5–2 sata”

Izmijenjeni tekst:

„Kuhanje na temperaturi od 44 °C–47 °C”

Tom će se izmjenom omogućiti da se vrijeme obrade prilagodi vrsti uređaja koji se upotrebljava. Faze mogu varirati ovisno o vrsti i kapacitetu bačvi. S vremenom je ustanovljeno da se određivanjem najkraćeg i najduljeg trajanja ograničava raspon proizvodnih sustava koji bi se mogli upotrebljavati.

Brisanje riječi „miješanje – ostavljanje da odstoji” opravdano je jer je ta faza sastavni dio proizvodne tehnologije kuhanih sireva i nije je potrebno odrediti jer to samo pridonosi nejasnoći teksta.

Soljenje

Sadašnji tekst:

„Soljenje se vrši uranjanjem u salamuru tijekom najmanje 48 sati.”

Izmijenjeni tekst:

„Soljenje se vrši uranjanjem u salamuru.”

S vremenom je ustanovljeno da je određivanje najkraćeg trajanja namakanja u salamuri vrlo ograničavajuće jer ne dopušta prilagodbu te faze različitim proizvodnim situacijama. Naime, metode i trajanje soljenja variraju ovisno o različitim vrstama salamure, koje se razlikuju u pogledu obujma, metode protoka vode, temperature, načina uranjanja, postupaka čišćenja salamure itd. Zbog tih se razlika postižu različiti stupnjevi učinkovitosti u smislu prodora soli u sir. Stoga se smatra primjerenim izostaviti najkraće potrebno vrijeme uranjanja u salamuru.

Izostavljanjem tog zahtjeva odgovara se na proizvodne potrebe malih poduzetnika, koji su ukazali na njegova ograničenja jer ne raspolažu automatiziranim uređajima ni osobljem nužnima za pravilno provođenje te faze. Međutim, ispravan stupanj soljenja zajamčen je senzornim profilom sira „Piave” ZOI.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Piave”

EU br.: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv ZOI-ja ili ZOZP-a

„Piave”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Piave” je tvrd, zreo sir od kravljeg mlijeka, kuhane prešane teksture i cilindričnog oblika.

Sir se stavlja na tržište u sljedećim kategorijama:

Fresco (svježi): zrenje u trajanju između 20 i 60 dana; promjer 320 mm ± 20 mm; visina ruba 80 mm ± 20 mm; masa 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano (srednje zreo): zrenje u trajanju između 60 i 180 dana; promjer 310 mm ± 20 mm; visina ruba 80 mm ± 20 mm; masa 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio (zreo): zrenje u trajanju od više od 6 mjeseci; promjer 290 mm ± 20 mm; visina ruba 80 mm ± 20 mm; masa 6 kg ± 1 kg.

Vecchio selezione oro (zreo – „selezione oro”): zrenje u trajanju više od 12 mjeseci promjer 280 mm ± 20 mm; visina ruba 75 mm ± 20 mm; masa 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio riserva (zreo – „riserva”): zrenje u trajanju više od 18 mjeseci promjer 275 mm ± 20 mm; visina ruba 70 mm ± 20 mm; masa 5,5 kg ± 1 kg.

Sir „Piave” ima sljedeća svojstva:

Udio masnoća: *fresco* 33 % ± 4 %, *mezzano* 34 % ± 4 %, *vecchio* > 35 %.Udio bjelančevina: *fresco* 24 % ± 4 %, *mezzano* 25 % ± 4 %, *vecchio* > 26 %.— Okus: u početku ima sladak, mliječni okus, posebno u kategoriji *fresco*, ali taj je okus zamjetan i u kategoriji *mezzano*. Sa zrenjem okus sira postaje jači, intenzivniji i puniji, a kod zrelijih sireva postaje blago pikantan.— Kora: uočljiva, meka i svijetle boje u kategoriji *fresco* te sve deblja i tvrđa kod zrelijih sireva, sve dok ne postane tvrda i znatno tamnija u kategorijama *vecchio*, *vecchio selezione oro* i *vecchio riserva*.— Tekstura i izgled: sir kategorije *fresco* zatvoren je, kompaktan, svijetložute boje i gladak, a zrenjem dobiva tamniju boju te sušu, grudicašiju i rahliju teksturu. Kod svih su kategorija dopuštene manje rupe i manje nepravilnosti (ljuštenje), no zabranjene su rupe koje su izraženije i/ili nastale zbog aktivnosti bakterija propionske kiseline.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Prehrana mliječnih krava mora biti u skladu sa sljedećim uvjetima:

najmanje 70 % krmiva i 50 % suhe tvari mora se proizvoditi u području proizvodnje iz točke 4., u cijelosti u planinskim područjima.

Obroci ne smiju uključivati sljedeću stočnu hranu:

- industrijsku hranu za životinje s dodanim lijekovima;
- svježe povrće, voće i uljanu repicu koji se unose izravno;
- ureu, urein fosfat, biuret.

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” potječe isključivo iz regije Belluno, od čega najmanje 80 % proizvode pasmine goveda koje su tipične za područje proizvodnje, konkretno *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana*, *frisona italiana*, *grigio alpina* i njihovi križanci.

Ostale sirovine koje se upotrebljavaju moraju usto biti u skladu s kriterijima poštovanja lokalne tradicije. Upotrebljavaju se posebna starter kultura i starter kultura od sirutke koje su proizvedene lokalno od mlijeka iz regije Belluno i prerađene sirutke koja sadržava kulture autohtonih sojeva.

Kiselost starter kulture iznosi $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Kiselost starter kulture od sirutke iznosi $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Cijeli postupak proizvodnje (proizvodnja mlijeka, titracija, termička obrada, uvođenje kultura, grušanje, lijevanje/oblikovanje, prešanje, utiskivanje, ostavljanje da sir odstoji prije zrenja, soljenje i zrenje) mora se odvijati unutar područja iz točke 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Naziv proizvoda („Piave”) tiska se okomito po cijelom rubu, a natpis se naizmjenično okreće prvo u jednom, pa u drugom smjeru (visina 70 mm \pm 5 mm).

Na svakom kolutu sira mora biti navedena proizvodna serija s danom, mjesecom i godinom proizvodnje. Oznaka serije mora biti otisnuta na rubu ili na jednoj strani koluta.

Na drugu stranu koluta stavlja se oznaka sa sljedećim tekstom:

— „Piave” Denominazione d'Origine Protetta (zaštićena oznaka izvornosti),

— *fresco*, *mezzano* ili *vecchio* (*vecchio selezione oro – vecchio riserva*),

— žig ili naziv proizvođača.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje sira „Piave” obuhvaća područje regije Belluno.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Regija Belluno u cijelosti se nalazi u planinskom području i njezine su zemljopisne granice planinski lanci koji razdvajaju područje Belluno od regije Furlanija – Julijska krajina na istoku, visoravni Veneto na kojoj se nalaze pokrajine Treviso i Vicenza na jugu, regije Trentino – Alto Adige na zapadu i Austrije na sjeveru. Rijeka Piave izvire u planini Monte Peralba u dolini Val Visdende na području Comelico u najsjevernijem dijelu regije Belluno, kroz koju protječe od sjevera prema jugu i jugoistoku.

Zbog planinskih lanaca i njihova položaja, posebno Dolomita na sjeverozapadu i podnožja Alpi na jugoistoku, te rijeke Piave, koja cijelim svojim tokom prolazi kroz to područje, nastaje poseban okoliš koji se razlikuje od onoga u susjednim područjima, s vrlo visokom prosječnom razinom godišnjih padalina i najnižim prosječnim godišnjim temperaturama koje su obično niže nego u susjednim područjima. Te posebne okolišne značajke, odnosno temperatura i padaline, omogućuju rast tipičnih planinskih vrsta vegetacije. Regija Belluno nalazi se u dolomitskom području talijanskih Alpa, a u njoj su smještena dva važna parka: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi (Nacionalni park Dolomiti Bellunesi) i Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezo (Regionalni park prirode Dolomiti Ampezzo).

Područje regije Belluno u potpunosti je planinsko. Zato što nema nizinskih i brdovitih područja te zbog nadmorske visine i nagiba terena, cijela se regija klasificira kao područje s težim uvjetima za uzgoj, no te iste značajke pridonose i njegovoj prikladnosti za proizvodnju mlijeka i sira. Regiju Belluno karakterizira velika površina za ispašu od oko 13 000 hektara, a površina od 4,38 hektara po životinji znatno je veća od prosjeka susjednih područja (0,67 hektara po životinji).

Sir „Piave” ima sljedeća svojstva:

— prepoznatljiv profil okusa tijekom različitih faza zrenja, uzrokovan postupcima proteolize i lipolize koji su rezultat dviju vrsta kultura i autohtonih mikroorganizama,

- čvrstoća zbog izostanka plinova u fermentaciji,
- mliječna aroma, jača kod mlađih sireva,
- okus koji postupno postaje intenzivan i pun te blago pikantan u kategorijama koje duže dozrijevaju, no nikad ne postaje pretjeran i stoga je uvijek prisutan kao jedinstven, uravnotežen i lako prepoznatljiv okus sira „Piave”.

Te su značajke kvalitete povezane s dva glavna čimbenika:

- a) mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju kremastije je i bogatije bjelančevinama od mlijeka u drugim područjima (čak i u drugim dijelovima regije Veneto).

Mlijeko koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” potječe isključivo iz regije Belluno, a njegov prosječni udio masnoće (3,93 %) i udio bjelančevina (3,35 %) veći su od udjela kod mlijeka proizvedenog u drugim regijama pokrajine Veneto (3,69 % za masnoće i 3,27 % za bjelančevine) te iznad nacionalnog prosjeka (3,7 % za masnoće i 3,28 % za bjelančevine).

- b) upotrebljava se tipična autohtona mliječna mikroflora.

Starter kultura i kultura od sirutke koje se upotrebljavaju za proizvodnju sira „Piave” proizvode se lokalno od mlijeka i prerađene sirutke koja sadržav kulture autohtonih sojeva. Budući da se reproduciraju izravno na tom području, mikrobna flora koju proizvedu te prirodne kulture svojevrsni je mikrobiološki otisak tog zemljopisnog područja proizvodnje. Složene interakcije različitih organizama koje sadržavaju mogu se smatrati jednim od glavnih čimbenika za postizanje posebnih organoleptičkih svojstava sira „Piave”.

Organoleptička i nutritivna svojstva sira „Piave” proizlaze iz posebnih zemljopisnih, okolišnih i proizvodnih značajki planinskog područja u kojem se proizvodi.

Razlikovna svojstva mlijeka koje se upotrebljava za proizvodnju sira „Piave” s većim udjelom masnoća i bjelančevina rezultat su uzgoja u planinskim područjima.

Za planinska područja općenito, a posebno za regiju Belluno, karakteristična je proizvodnja malih količina mlijeka. Proizvodnja mlijeka po hektaru trajne površine za ispašu/pašnjaka u regiji Belluno (manje od 10 litara u usporedbi s prosjekom od 272 litre po hektaru ispaše u drugim regijama) i produktivnost po životinji (44 hektolitara godišnje u usporedbi s regionalnim prosjekom od 57 hektolitara) znatno su ispod prosječnih vrijednosti u drugim područjima. Gustoća životinja na ispaši također je mnogo niža u regiji Belluno nego u susjednim područjima i provincijama. Kao što je navedeno, trajna površina za ispašu/pašnjaka dostupna za stoku na području na kojem se proizvodi sir „Piave” (4,38 hektara po životinji) znatno je veća od površine u susjednim područjima i regionalnog prosjeka (0,67 hektara po životinji).

Dodatni je čimbenik činjenica da okolišni uvjeti, kao što su temperatura i prosječna količina padalina, koji se znatno razlikuju od susjednih područja, omogućuju rast tipičnih planinskih vrsta vegetacije koje osiguravaju određene aromatske komponente za mlijeko u regiji Belluno, a time i sireva „Piave”.

Svi ti čimbenici – proizvodnja malih količina mlijeka u tom području, velika površina za ispašu i dostatna opskrba krmnim biljem te dostupnost tipičnih planinskih vrsta vegetacije za hranu za životinje dovela je do pojave specifične ekološke niše i razvoja posebnih značajki koje obilježavaju kvalitetu mlijeka proizvedenog u regiji Belluno.

Ta posebna svojstva te upotreba dviju lokalno proizvedenih kultura (starter kulture i starter kulture od sirutke), glavni su čimbenici koji siru „Piave” daju posebna organoleptička svojstva.

Proizvodnja sira „Piave” u regiji Belluno prenosi se s generacije na generaciju. Datira s kraja 19. stoljeća, kada su osnovane prve rotirajuće mljekare u planinskim područjima Italije.

Prvi proizvodi označeni kao „Piave” – znamenita rijeka po kojoj je nazvan znamenit proizvod – datiraju iz 1960., kada je trećina od 10 tona mlijeka dnevno isporučeni mljekarskoj kooperativi Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina odvajana za proizvodnju sireva „Piave” i „Fior di Latte”.

Sir „Piave” dobio je naziv po rijeci istog imena koja protječe kroz cijelu regiju Belluno, od sjevera prema jugu i jugoistoku.

Taj je proizvod danas vrlo poznat i potrošači ga cijene, a od 1980-ih godina dobiva važne nacionalne nagrade za svoje posebne i tipične značajke, primjerice nagradu Spino d'Oro osvojio je 1986., 1992. i 1994. na 23., 26. i 27. sajmu sira Mostra delle Produzioni Casearie u Thieneu te na međunarodnim događanjima kao što su Olimpijske igre planinskog sira u Veroni 2005., kada je osvojio nagradu okusa Buonitalia za najbolji izvozni sir, zatim na sajmu „World Cheese Awards” u Dublinu gdje je osvojio prvu nagradu u kategoriji zrelog sira i na svjetskoj izložbi hrane u Moskvi 2007.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećim stranicama: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Qualità” („Kvaliteta”) (u gornjem desnom kutu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” („Proizvodi ZOI ZOZP ZTS”) (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji”).
