

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja szerinti, nem kisebb jelentőségű termékleírás-módosítás jóváhagyására irányuló kérelem közzététele

(2020/C 115/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra a közzététel időpontjától számított három hónapon belül.

AZ OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉSEKHEZ/OLTALOM ALATT ÁLLÓ FÖLDRAJZI JELZÉSEKHEZ KAPCSOLÓDÓ TERMÉKLEÍRÁS NEM KISEBB JELENTŐSÉGŰ MÓDOSÍTÁSÁNAK JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének első albekezdése szerinti módosítás jóváhagyására irányuló kérelem

„Piave”

EU-szám: PDO-IT-0686-AM02 – 2019.4.5.

OEM (X) OFJ ()

1. Kérelmező csoportosulás és jogos érdek

Consorzio di tutela del formaggio 'Piave' DOP [a „Piave” OEM sajt védelmére alakult társulás], székhelye a Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL) címen található.

A „Piave” sajt termelőiből álló társulás a Mezőgazdasági, Élelmiszer- és Erdészeti Minisztérium 2013. október 14-i 12511. sz. rendelete 13. cikkének 1. albekezdése értelmében módosításra irányuló kérelem benyújtására jogosult.

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Egyéb [részletezze]

4. A módosítás(ok) típusa

Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető módosítása

Bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdése szerinti, kisebb jelentőségűnek nem tekinthető oly módon történő módosítása, amelyre vonatkozóan nem tettek közzé egységes (vagy azzal egyenértékű) dokumentumot

5. Módosítás(ok)

Termékleírás

A sajt jellemzői közelebbi meghatározásra kerültek. A módosítás a 2. cikk utolsó bekezdését (a termék jellemzői) és az egységes dokumentum 3.2. pontjának utolsó bekezdését érinti.

⁽¹⁾ HLL 343., 2012.12.14., 1. o.

Jelenlegi megszövegezés:

„Állag és külső: jellegzetessége, hogy nem lyukacsos. A friss típusnál kinézetre fehér és sima, de éréssel szalmasárgává, állaga pedig szárazabbá, szemcsésebbé és ropogósabbá válik, olyannyira, hogy az érett Vecchio, Vecchio Selezione Oro és Vecchio Riserva típusoknál jellegzetesen enyhén morzsolódóvá válik.”

Módosított szöveg:

„Állag és külső: a friss típus lyukmentes, tömör, világos színű és sima, de ahogy a sajt érik, sötétebb színűvé, állaga pedig szárazabbá, szemcsésebbé és ropogósabbá válik. Az alkalmankénti apró lyukak és a sajt kismértékű szabálytalanságai (morzsolódás) minden típusban tolerálhatók, de tilos az olyan lyukképződés, amely hangsúlyos és/vagy a propionsav-baktériumok aktivitása miatt következik be.”

A javasolt módosítás célja a „Piave” OEM érzékszervi profiljának megfelelőbb meghatározása, olyan terminológia beemelésével, amely jobban követi a tejágazatban használt terminológiát és relevánsabb. Az érettebb sajtok színének meghatározása szalmasárgáról oly módon bővült, hogy jobban tükrözze e sajtok sötétebb és változatosabb színezetét. A szín annak a következménye, hogy a sajt az év melyik időszakában állítják elő, egyúttal pedig a tehének táplálékában található virágzatoktól is függ.

A lyukakat illetően megismételjük, hogy a „Piave” OEM egy lyukmentes sajt, amelyben azonban alkalmanként lehetnek apró lyukak, ezeket pedig olyan mechanikai vagy egyéb eszközök okozzák, mint a különböző sajtoló berendezések, illetve a természetes tejtöltőkben elszórtan jelenlévő gáztermelő mikroorganizmus kolóniák. Természetesen a hangsúlyos lyukképződés kerülendő, különösen ha ez a propionsav-baktériumok aktivitása miatt történik, mivel ez a rendellenes és szabályozatlan erjedés jele. A „morzsolódás” kifejezés jelentése is pontosításra került.

Ezek a módosítások azért szükségesek, mert a korábbi megszövegezés nem biztosít rugalmasságot a jellemzők ellenőrzése során, és azzal járhat, hogy egyes sajtok nem kapják meg a „Piave” tanúsítást, annak ellenére, hogy a szükséges jellemzőkkel rendelkeznek.

Az előállítás módja

A termékleírás 5. cikkének és az egységes dokumentum 3.3. pontjának a nyersanyag előállítására vonatkozó bekezdése átfogalmazásra került a szarvasmarhafajták és a tehének táplálékára tekintettel.

Jelenlegi megszövegezés:

„A »Piave« sajt előállításához használt összes tej az e dokumentum 3. cikkében említett területről származik, és annak legalább 80 %-át az előállítás térségére jellemző szarvasmarhafajták, nevezetesen az olasz barna, az olasz tarka és az olasz fríz egyedei adják, amelyek különösen ellenállóak és alkalmazkodtak a hegyvidéki területekhez.”

Módosított szöveg:

„A »Piave« sajt előállításához használt összes tej az e dokumentum 3. cikkében említett területről származik, és annak legalább 80 %-át az előállítás térségére jellemző szarvasmarhafajták, nevezetesen az olasz barna, az olasz tarka, az olasz fríz és az alpesi szürke, valamint ezek keresztezésének egyedei adják, amelyek különösen ellenállóak és alkalmazkodtak a hegyvidéki területekhez.”

A módosítás célja újra elterjeszteni a helyi alpesi szürke fajtát, amely tenyésztésével a múltban az alacsonyabb hozama miatt felhagytak, de amelyet mostanában újból felfedeztek a jellegzetes rusztikus jellege és a hegyvidéki terephez való alkalmazkodóképessége miatt. Az alpesi szürke fajta egy közép-termetű, rusztikus és igénytelen szarvasmarha, amely erős ösztönrel keresi az élelmet még a legnehezebben hozzáférhető legelőkön is és különösen alkalmasnak bizonyult a terület természeti adottságainak kihasználására. A hústermelésre is hasznosított alpesi szürke kettős haszna, valamint a hegyvidéki terepre való kifejezett alkalmassága olyan jellemzők, amelyek egyre inkább ösztönzik e fajta újbóli bevezetését Belluno tartomány hegyvidéki fekvésű gazdaságaiban. Az alpesi szürkétől származó tejből készült sajt teljes mértékben megfelel a „Piave” sajt jellemzőinek. A szarvasmarha-tenyésztés egy másik, azaz a hegyvidék és így a teljes „Piave” sajtermelő térség esetében tipikus jellemzője is egyértelműen érvényesül: az, hogy az említett szarvasmarhafajták gyakran kereszteződnek egymással. A múltban a hegyvidéki fekvésű gazdaságok, melyek nem igazán voltak alkalmasak célzott genetikai szelekcióra, a gulya szokványos utódait hasznosították.

Jelenlegi megszövegezés:

„A takarmányadag nem tartalmazhatja a következő tiltott takarmányokat:

- iparilag kezelt takarmány;
- zöldség, gyümölcs és repce;
- karbamid, karbamid-foszfát, biuret.”

Módosított szöveg:

„A takarmányadag nem tartalmazhatja a következő takarmányokat:

- iparilag kezelt takarmány;
- közvetlenül felhasznált friss zöldség, gyümölcs és repce;
- karbamid, karbamid-foszfát, biuret.”

A bevezetendő módosítás célja tisztázni, hogy a zöldség, gyümölcs és repce kizárólag akkor tiltott mint takarmány, ha közvetlenül a friss formájában hasznosítják, mivel a nedvességtartalmuk nem kívánt erjedéssel járhat, ami a tej érzékszervi profiljában változást okoz. Ez a probléma azonban nem merül fel, ha ugyanazon élelmiszereket a tehének takarmányadagjához száraz vagy koncentrátum formájában adják hozzá; ezért nem szükséges ezeket a takarmányokat kitiltani a tehének étrendjéből.

A „tiltott” melléknév a „nem tartalmazhatja” fogalmát ismétli meg, és ezért eltávolításra került.

5. cikk *Tárolás, gyűjtés és szállítás*

A tej gyűjtési módszere napra készre lett téve.

JELENLEGI MEGSZÖVEGEZÉS:

„A tejet kettő vagy négy fejés során gyűjtik, az első fejés és a feldolgozás között pedig legfeljebb 72 óra telhet el.”

Módosított szöveg:

„A tejet legfeljebb három egymást követő napon gyűjtik.”

A módosítás célja a két vagy négy fejés fogalmától, azaz a napi két fejésként értelmezett hagyományos fejési tevékenységtől való eltávolodás. Az automatizált fejés lehetővé tette az egymást követő fejések számának növelését egy napon belül. Tudományos szempontból az automatizált fejőberendezések használata nem befolyásolja a tej minőségi tulajdonságait; az így nyert tej összetétele – a zsírtartalom és a fehérjefrakció tekintetében – statisztikailag hasonló a hagyományos fejéssel nyert tejéhez. E rendszerek használata valójában javítja a tehének egészségét, mert kiküszöböli a tejtermelési csúcsidezőszakok idején végzett mindössze napi kétszeri fejés által okozott stresszt. Azáltal, hogy naponta kettőnél többször fejtenek le jelentős mennyiséget, a tőgyet és a tőgybimbókat kevesebb terhelés éri, javul a tej mikrobiológiai minősége és csökken a tőgygyulladás gyakorisága. Ezenkívül javulnak a tej reológiai tulajdonságai, ami az alvadék erejét méri, azaz, hogy milyen gyorsan reagál a tejtöltő enzimek hatására, és hogyan áll ellen az elválasztásukra használt „lira” (tejverő-fa) mechanikus hatásának.

A tej gyűjtését/feldolgozását illetően, a módosítás annak köszönhető, hogy a gazdaságokban a jelenlegi fejő- és hűtőberendezések, valamint a tejtárolási feltételek olyan optimális termékhigiéniai normáknak való megfelelést tesznek lehetővé, hogy ezáltal a múlthoz képest több napra biztosítottá válik a tej jellemzőinek a megőrzése, ami azt jelenti, hogy már nem szükséges a gyűjtés és a feldolgozás között eltelt időt korlátozni; mindezt alátámasztják a feldolgozási ellenőrzések és a mikrobiológiai megállapítások, amelyek szerint a tej a fejés után több mint három nappal is alkalmas a feldolgozásra.

Ez a módosítás olyan kis állattenyésztők igényeit szolgálhatja, akiknek gyakran a hegyvidékre különösen télen jellemző időjárási körülmények között kell az utakon közlekedniük.

Hőkezelés

A hőkezelési módszer összhangba lett hozva a tényleges termelési lehetőségekkel.

Jelenlegi megszövegezés:

„A tej pasztörizálása 16 másodpercen keresztül, 72 °C +/- 2 °C fokon történik, amellyel elérhető a foszfát teszt negatív eredménye.”

Módosított szöveg:

„Hőkezelés

A »Piave« OEM sajtához használt tej pasztörizálható.”

A bekezdés módosítását az indokolja, hogy a kezelés paraméterei eltérhetnek a használt berendezés típusától függően; így olyan berendezésekről is szükséges rendelkezni, amelyek ugyanazt az eredményt adják eltérő időtartam és hőmérséklet alkalmazásával (például a lemezes pasztörizáló, azokhoz a pasztörizálókhoz képest, amelyek csöves hőcserélővel vannak ellátva). Így a pasztörizációs szakasz változatlan marad, de a fent említett okokból nincsenek konkrét referenciaértékek megadva, mivel maga a pasztörizálás meghatározása azokat magában foglalja, és külön jogszabályok szabályozzák.

A módosítás eleget tesz számos olyan vállalkozás, például hegyvidéki gazdaságok vagy kis, hegyvidéki tejtermelő gazdaságok kívánalmának is, amelyek Belluno térségében találhatóak, de nincs lehetőségük a tej pasztörizálására. Ez a módosítás, a hagyományokat megőrizve, lehetővé teszi a nyers tej használatát.

Sajtkészítés

A sajkészítés egyes technológiai paramétereinek meghatározása javult.

Jelenlegi megszövegezés:

„Főzés 44–47 °C fokon és keverés-üledpedni hagyás összesen 1,5–2 órára”

Módosított szöveg:

„Főzés 44–47 °C fokon”

Ez a módosítás lehetővé teszi a feldolgozási időnek a használt berendezéshez való igazítását. A különböző szakaszok eltérhetnek a tartályok típusától és őrreltartalmától függően. Az évek során tehát a maximális és minimális idő meghatározása a használható termelési berendezések körét illetően korlátozásnak bizonyult.

A „keverés-üledpedni hagyás” szavak törlése indokolt, mivel ez a szakasz a főzött sajtok termelési technológiájának szerves része, és nem szükséges külön meghatározni, mert csupán nehezkesebbé teszi a szöveget.

Sózás

Jelenlegi megszövegezés:

„A sózás legalább 48 órán keresztül, sóoldatba való merítéssel történik.”

Módosított szöveg:

„A sózás sóoldatba való merítéssel történik.”

Az évek során a sóoldatba való merítés minimális idejének meghatározása egy nagyon megszorító korlátozásnak bizonyult, amely nem teszi lehetővé, hogy ez a szakasz a különböző termelési helyzetekhez igazodjon. A sózás módszere és ideje tulajdonképpen a különböző típusú sóoldatok szerint változik, mivel ezek eltérnek a mennyiségük, a víz keringtetésének módszere, hőmérséklete, a merítés módszere, a sóoldat tisztításának módszere stb. tekintetében. Ezek az eltérések a só sajtba való felszívódása szempontjából különböző mértékű hatékonyságot jelentenek; ezért a sóoldatba való merítés minimális idejének eltörlése tűnt helyénvalónak.

E korlátozás eltörlése azon kisvállalkozások igényeinek tesz eleget, akik felhívták a figyelmet a megszorító jellegére, mivel nem rendelkeznek automatizált berendezésekkel vagy a szükséges alkalmazotti állománnyal, hogy e szakaszt a feltételeket szigorúan betartva végezhesék el. A sózás pontos mértékét azonban garantálja a „Piave” OEM érzékszervi profilja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Piave”

EU-szám: PDO-IT-0686-AM02 – 2019.4.5.

OEM (X) OFJ ()

1. Elnevezés (OEM vagy OFJ)

„Piave”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország.

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.3. osztály Sajtok

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Piave” hengeres formájú, főzött sajtészta, kemény, érlelt sajt, amelyet tehéntejből állítanak elő.

A Piave sajt a következő változatokban kerül forgalomba:

Fresco: 20 napnál hosszabb, de 60 napnál rövidebb érlelésű; átmérője 320 mm ± 20 mm; peremmagassága 80 mm ± 20 mm; tömege 6,8 kg ± 1 kg.

Mezzano: 60 napnál hosszabb, de 180 napnál rövidebb érlelésű; átmérője 310 mm ± 20 mm; peremmagassága 80 mm ± 20 mm; tömege 6,6 kg ± 1 kg.

Vecchio: 6 hónapnál hosszabb érlelésű; átmérője 290 mm ± 20 mm; peremmagassága 80 mm ± 20 mm; tömege 6 kg ± 1 kg.

Vecchio selezione oro: 12 hónapnál hosszabb érlelésű; átmérője 280 mm ± 20 mm; peremmagassága 75 mm ± 20 mm; tömege 5,8 kg ± 1 kg.

Vecchio riserva: 18 hónapnál hosszabb érlelésű; átmérője 275 mm ± 20 mm; peremmagassága 70 mm ± 20 mm; tömege 5,5 kg ± 1 kg.

A „Piave” sajtot a következő tulajdonságok jellemzik:

Zsírtartalom: a friss sajtban 33 % ± 4 %, a közepesen érett sajtban 34 % ± 4 %, az érett sajtban > 35 %.

Fehérjetartalom: a friss sajtban 24 % ± 4 %, a közepesen érett sajtban 25 % ± 4 %, az érett sajtban > 26 %.

– Íz: eleinte – különösen a friss sajt esetében – édeskés és tejes, ami azonban még a közepesen érett sajtban is érezhető; az érlelés előrehaladtával egyre erősebb íz érvényesül és mind intenzívebbé és testesebbé válik, olyannyira, hogy a legértettebb sajtoknál már enyhén markáns íz is érződik.

– Kéreg: a friss sajtot puha és világos kéreg borítja, amelynek vastagsága és állaga az érlelés előrehaladtával egyre erősödik és az érett Vecchio, Vecchio Selezione Oro és Vecchio Riserva típusoknál keményre és egyre sötétebb, okkersárgába hajló színűvé válik.

– Állag és külső: a friss típus lyukmentes, tömör, világos sárga színű és sima, de ahogy a sajt érik, sötétebb színűvé, állaga pedig szárazabbá, szemcsésebbé és ropogósabbá válik. Az alkalmankénti apró lyukak és a sajt kis mértékű szabálytalanságai (morzsolódás) minden típusban tolerálhatók, de tilos az olyan lyukképződés, amely hangsúlyos és/vagy a propionsav-baktériumok aktivitása miatt következik be.

3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

A tejelő szarvasmarhák táplálékának a következő követelményeknek kell megfelelnie:

a takarmány legalább 70 %-ának, illetve a száraztakarmány-adag legalább 50 %-ának a 4. pontban meghatározott, teljes egészében hegyvidéki fekvésű termőterületről kell származnia.

A takarmányadag nem tartalmazhatja a következő takarmányokat:

- iparilag kezelt takarmány;
- közvetlenül felhasznált friss zöldség, gyümölcs és repcé;
- karbamid, karbamid-foszfát, biuret.

A „Piave” sajt előállításához használt tej kizárólag Belluno megyéből származik, és annak legalább 80 %-át az előállítás térségére jellemző szarvasmarhafajták – az olasz barna, az olasz tarka, az olasz fríz, az alpesi szürke és ezek keresztezéseinek – egyedei adják.

A többi felhasznált nyersanyag is megfelel a helyi hagyományok tiszteletben tartására vonatkozó szempontoknak. Sajátos tejtöltő és savós oltó kerül ugyanis felhasználásra, amelyet ugyancsak helyben állítanak elő, Belluno megyéből származó tejből, illetve a feldolgozás során keletkező savóból, és őshonos törzsekhez tartozó fermentáló anyagokat tartalmaz.

A tejtöltő savszintje $10\text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

A savós oltó savszintje $27\text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

A teljes előállítási folyamatnak (tejtermelés, titrálás, hőkezelés, oltóanyag készítése, alvasztás, leöntés/formázás, sajtolás és bélyegzés, érlelést megelőző ülepedés, sózás és érlelés) a 4. pontban meghatározott területen belül kell végbemennie.

3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok

–

3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A „Piave” termék elnevezés a kéregre teljes hosszában rá van bélyegezve a szó függőleges elhelyezkedésével ($70\text{ mm} \pm 5\text{ mm}$ magas) váltakozó írásirányban feltüntetve.

Minden korongon feltüntetik a gyártási tétel számát, amelynek lehetővé kell tennie a gyártás évének, hónapjának és napjának beazonosítását. A gyártási tétel kódját a kéregre és a korong egyik lapjára kell rányomni.

A korongok másik lapjára egy címke kerül, a következő feliratokkal:

- „Piave” Denominazione d'Origine Protetta;
- Fresco, mezzano vagy vecchio (vecchio selezione oro – vecchio riserva);
- a termelő védjegye vagy cégneve.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Piave” sajt előállítási területe Belluno megye területére terjed ki.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

Belluno megye területe teljes egészében hegyvidéki fekvésű. Földrajzi határait olyan hegyláncok képezik, amelyek Belluno megyét keletről Friuli Venezia Giulia tartománytól, délről a Treviso és Vicenza megyékben fekvő venetói síkságtól, nyugatról Trentino Alto Adige tartománytól, északról pedig Ausztriától választják el. A területet északról kiindulva, déli, dél-keleti irányban szeli át a Piave folyó, amelynek forrása a Val Visdende völgyben, a Peralba hegyen található, Comelico térségében, Belluno megye legészakibb részén.

A hegyláncok – ezen belül is észak-nyugaton a Dolomitok és dél-keleten az Elő-Alpok – jelenléte és eloszlása, valamint a területen teljes hosszában keresztülhaladó Piave folyó sajátos és a szomszédos térségektől eltérő környezetet alkot, amelyet a közeli területekhez képest igen magas éves átlagos csapadékmennyiség és meglehetősen alacsony éves átlagos középhőmérséklet jellemez. A hőmérséklet és a csapadékoság tekintetében jelentkező ezen különleges környezeti körülmények jellegzetes hegyi fűtársulások kifejlődését teszik lehetővé. Belluno megye területe az olasz Alpokban, a Dolomitok térségében helyezkedik el és két fontos parkot foglal magában: a Dolomiti Bellunesi Nemzeti Parkot [Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi] és a Dolomiti d'Ampezzo Tartományi Natúrparkot [Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo].

Belluno megye területének felszíne kizárólag hegyvidéki jellegű. Az alacsony fekvésű területek és a dombságok hiánya, valamint a terület magassági és lejtési értékei a mezőgazdasági hasznosíthatóság szempontjából Belluno megye egész területét kedvezőtlen helyzetű térséggé teszik, viszont ezek következtében válik a terület alkalmassá tejtermelésre és a sajt készítésre: Belluno megyét kiterjedt legelőterületek jellemzik, amelyek nagysága eléri a 13 000 hektárt, és amelyeken egyedenként 4,38 hektárnyi terület áll rendelkezésre, ami messze meghaladja a szomszédos területek átlagát (0,67 hektár/egyed).

A „Piave” sajtot a következő tulajdonságok jellemzik:

- a különböző érlelési szakaszok jellegzetes érzékszervi profilja, amelyet a kétféle beoltás kombinációja következtében végbemenő proteolitikus és lipolitikus folyamatok és a jelen lévő őshonos mikroorganizmusok határoznak meg;

- a gázképződés nélküli erjedés következtében tömör sajtészta;
- a kevésbé érett termékben erősebben érezhető tejes aroma;
- a fokozatosan erősebbé és testesebbé váló – a tovább érlelt változatoknál enyhén markáns – íz, amely sosem lesz túlzottan hangsúlyos, ami a „Piave” sajt kiegyensúlyozott, egyedülálló és jól felismerhető ízét adja.

A fenti minőségi jellemzők kialakulása két fő tényezőnek köszönhető:

- a) az előállításához felhasznált tej, amely zsírban és fehérjében gazdagabb, mint más térségekben (akár Veneto tartomány más részeiben is).

A „Piave” előállításához használt tej kizárólag Belluno megyéből származik és átlagos zsír- (3,93 %) és fehérjetartalma (3,35 %) magasabb, mint a többi Veneto tartományban termelt tejé (zsír: 3,69 %, fehérje: 3,27 %), illetve mint az országos átlag (zsír: 3,7 %, fehérje: 3,28 %).

- b) a felhasznált jellegzetes – őshonos – tej-mikroflóra.

A „Piave” sajt előállításához használt tejoltó és savós oltó ugyanis helyben készül olyan tejből, illetve a megmunkálás során keletkező savóból, amelyek itt őshonos törzsekhez tartozó fermentáló anyagokat tartalmaznak. Mivel teljes egészében a térségben készül, az ezen természetes kultúrákból származó mikrobás flóra az előállítási földrajzi terület egyfajta mikrobiológiai lenyomatát képezi és a benne jelen lévő mikroorganizmusok között létrejövő összetett kölcsönhatások meghatározó tényezőnek tekinthetők a „Piave” sajtra jellemző sajátságos érzékszervi tulajdonságok kialakulásában.

A „Piave” érzékszervi és tápanyagjellemzői a hegyvidéki előállítási terület földrajzi, környezeti és termelési sajátosságaiból fakadnak.

A „Piave” előállításához felhasznált – zsírban és fehérjében gazdagabb – tej kimagasló tulajdonságai ugyanis a hegyvidéki állattartás következményei.

A hegyvidéki területet általában, de Belluno megyét különösen alacsony tejtermelési mutatók jellemzik. A Belluno megyében állandó takarmánytermesztésre, illetve legeltetésre rendelkezésre álló területeken a hektáronkénti tejtermelés (ami a többi megye legelőhektáronkénti 272 literes átlagánál 10 literrel alacsonyabb) és az állatonkénti tejhozam (ami a tartományi 57 hektoliteres éves átlaggal szemben itt állatonként évi 44 hektoliter) jelentősen alatta van más térségek átlagának. Belluno megyében az egységnyi legelőre jutó állatállomány is jóval kisebb, mint más szomszédos területeken és megyékben; ahogy ugyanis ez már említésre került, a „Piave” előállítási területén állandó takarmánytermesztésre, illetve legeltetésre szarvasmarhánként rendelkezésre álló felület 4,38 hektár, ez sokkal magasabb érték, mint a szomszédos térségekben és meghaladja az országos átlagot is (0,67 ha/egved).

Ezenkívül a környezeti körülmények – így a szomszédos területektől erősen eltérő átlagos hőmérséklet és csapadékosság – olyan jellegzetes hegyi fűtársulások kifejlődését teszik lehetővé, amelyek különleges aroma-összetevőkkel gazdagítják a bellunói tejet és ezáltal a „Piave” sajtot.

A fent említett tényezők – a behatárolt terület alacsony tejtermelési mutatói, a kiterjedt szabad legelőterület, valamint a szarvasmarhák táplálására bőségesen rendelkezésre álló takarmány és jellegzetes hegyi fűtársulások – együttesen egy jól körülhatárolható élőhelyet alkotnak, és ezek határozzák meg a Belluno megyében termelt tej sajátos minőségi jellemzőit.

A tej sajátos minőségi jellemzői – a két különböző, közvetlenül a sajtüzemben előállított természetes starter kultúra (tejoltó és savas oltó) alkalmazásával együtt – olyan meghatározó tényezőket alkotnak, amelyeknek a „Piave” sajt különleges érzékszervi tulajdonságait köszönheti.

A „Piave” sajt készítésének hagyománya a bellunói térségben nemzedékről nemzedékre szállt át, és eredete az 1800-as évek végéig vezethető vissza, amikor is Itáliában létrejöttek az első hegyvidéki helyi tejüzemek.

Ezt a nagy múltú terméket a „Piave” névvel – ennek a nagy múltú folyónak a nevével – „szabályozott” módon 1960 körül kezdték előállítani, amikor is a Vallata Feltrina Községi Szövetkezeti Tejüzembe leadott napi száz mázsa tej egyharmadából „Piave” és „Fior di latte” sajt készült.

A „Piave” sajt az azonos nevű folyóról kapta nevét, amely meghatározza és északról kiindulva, déli, délkeleti irányban átszeli az egész bellunói térséget.

A termék napjainkra széles körű ismertségre és elismertségre tett szert a fogyasztók körében, olyannyira, hogy sajátosságai és jellegzetességei következtében a nyolcvanas évektől kezdődően komoly elismerésekben részesült mind belföldön – ahol 1986-ban, 1992-ben és 1994-ben a 23., 26., illetve 27. thienei tejipari szakvásáron elnyerte a Spino d'Oro díjat –, mind a hegyi sajtok nemzetközi seregszempléin, így 2005-ben a Veronai Sajtolimpián a – legkiválóbb olasz ízezet felsorakoztató – Buonitalia versenyen a legjobb exportsajtok kategóriájában első, továbbá 2007-ben a dublini World Cheese Awardson, valamint a moszkvai PIR cheese versenyen a nagyon öreg sajtok kategóriájában ugyancsak első helyezést ért el.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege megtekinthető az alábbi honlapon:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), (a képernyő felső részén jobbra) a „Qualità” („Minőség”) menüpont alatt a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti DOP, IGP e STG” („OEM, OFJ és HKT termékek”) menüpontra, végül a „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termékleírások”) pontra kattintva.
