

**Publicação de um pedido de aprovação de alterações não menores de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2020/C 115/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>, no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

**Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

«Piave»

N.º UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

DOP (X) IGP ()

**1. Grupo Requerente e interesse Legítimo**

Consorzio di tutela del formaggio Piave DOP [consórcio para a proteção do queijo «Piave»], sediado em Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Este consórcio é constituído por produtores de queijo «Piave» e está autorizado a apresentar pedidos de alteração nos termos do artigo 13.º, n.º 1, do Decreto n.º 12511 do Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, de 14 de outubro de 2013.

**2. Estado-membro ou país Terceiro**

Itália

**3. Rubrica do Caderno de especificações objeto das alterações**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Outras [especificar]

**4. Tipo de Alterações**

Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor.

Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

**5. Alterações**

*Descrição do produto*

É aprofundada a descrição das características do queijo. A alteração diz respeito ao último parágrafo do artigo 2.º (Características do produto) e ao último parágrafo do ponto 3.2 do Documento Único.

(1) JOL 343 de 14.12.2012, p. 1.

Onde Se lê:

«Consistência e aspeto: caracteriza-se pela ausência de olhos; é branco e uniforme na variedade *Fresco*, evoluindo para cor de palha e adquirindo uma consistência mais seca, granulosa e friável à medida que envelhece, com ligeiro esfarelamento típico nas variedades *Vecchio*, *Vecchio Selezione Oro* e *Vecchio Riserva*.»,

Deve Ler-se:

«Consistência e aspeto: fechado, compacto, de cor clara e uniforme na variedade *Fresco*, mas adquirindo uma cor mais escura e uma consistência mais seca, granulosa e friável à medida que o queijo envelhece. Poderá ser tolerado, em todas as variedades, o aparecimento ocasional de pequenos olhos e pequenas irregularidades (esfarelamento); todavia, não é admitida a formação de olhos pronunciada e/ou decorrente da atividade de bactérias produtoras de ácido propiónico.»

A alteração proposta pretende definir mais adequadamente o perfil sensorial da DOP «Piave», utilizando uma terminologia mais apropriada e específica do setor do leite. Alarga-se a descrição da cor dos queijos mais curados, que mencionava unicamente a cor de palha, para refletir melhor a cor mais escura e mais variável destes queijos. Tal deve-se à altura do ano em que são produzidos e às inflorescências na alimentação das vacas.

No que respeita à presença de olhos, reitera-se que a DOP «Piave» é um queijo de pasta fechada que pode ocasionalmente apresentar pequenos olhos, de origem mecânica ou não, decorrentes, por um lado, dos diversos sistemas de prensagem e, por outro, da presença, nos fermentos naturais, de esparsas colónias de microrganismos produtores de gases. Deverá, evidentemente, ser evitada a formação pronunciada de olhos, designadamente em resultado da atividade de bactérias produtoras de ácido propiónico, que indicia uma fermentação anormal e fora de controlo. É ainda clarificado o que se entende por «esfarelamento».

Tais alterações são necessárias porquanto a formulação anterior, que não proporciona qualquer flexibilidade na verificação destas características, pode resultar na não certificação de queijos que possuem as características da DOP «Piave».

#### *Método de obtenção*

São reformulados o parágrafo relativo à produção de matérias-primas no artigo 5.º do caderno de especificações e o ponto 3.3 do Documento Único no que se refere às raças e à alimentação das vacas.

Onde Se lê:

«O leite utilizado na produção do queijo “Piave” provém exclusivamente da área a que se refere o artigo 3.º do presente documento, sendo 80%, no mínimo, produzido por raças endógenas da área de produção e particularmente resistentes e adaptadas a zonas montanhosas, nomeadamente *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana* e *frisona italiana*.»,

Deve Ler-se:

«O leite utilizado na produção do queijo “Piave” provém exclusivamente da área a que se refere o artigo 3.º do presente documento, sendo 80%, no mínimo, produzido por raças endógenas da área de produção e particularmente resistentes e adaptadas a zonas montanhosas, nomeadamente *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana*, *frisona italiana*, *grigio alpina* e os respetivos cruzamentos.»

O objetivo da alteração consiste em reintroduzir a raça local *grigio alpina*, que fora abandonada devido à baixa produtividade, mas foi recentemente redescoberta devido à sua particular natureza rústica e adaptabilidade ao terreno montanhoso. Trata-se de vacas de tamanho médio, rústicas e frugais, com um notável instinto para procurar alimento mesmo em pastos inacessíveis, o que as torna particularmente adaptadas à exploração dos recursos naturais da zona. O objetivo duplo da *grigio alpina*, que é também utilizada na produção de carne, e a sua particular adequação ao terreno montanhoso são características que cada vez mais incentivam à reintrodução desta raça nas explorações da zona montanhosa da Província de Belluno. O queijo produzido a partir do leite da *grigio alpina* corresponde plenamente às características do «Piave». Foi também explicitada outra característica da pecuária típica das montanhas e, por conseguinte, de toda a zona de produção do queijo «Piave», a saber, os frequentes cruzamentos entre as raças mencionadas. As explorações na zona montanhosa, que não se adequam especialmente a uma seleção genética direcionada, praticam, historicamente, a progenitura normal da manada.

Onde Se lê:

«A ração não pode incluir os seguintes alimentos para animais proibidos:

- alimentos médicos industriais,
- produtos hortícolas, fruta e colza,
- ureia, fosfato de ureia, biureto.»

Deve Ler-se:

«A ração não pode incluir os seguintes alimentos para animais:

- alimentos médicos industriais,
- produtos hortícolas, fruta e colza frescos, quando diretamente utilizados,
- ureia, fosfato de ureia, biureto.»

O objetivo da alteração apresentada consiste em tornar claro que os produtos hortícolas, a fruta e colza apenas são proibidos se forem utilizados diretamente quando frescos, uma vez que o seu teor de humidade pode resultar numa fermentação indesejada que altera o perfil sensorial do leite. No entanto, este problema não se manifesta se estes alimentos forem utilizados na ração das vacas sob forma seca ou concentrada, pelo que não é necessário excluí-los da alimentação das vacas.

O adjetivo «proibido» repete o conceito de «não pode incluir», tendo sido, por conseguinte, removido.

Artigo 5.º, *Armazenamento, recolha e transporte*

É atualizado o método de recolha do leite.

Onde Se lê:

«Recolhe-se o leite de duas ou quatro ordenhas, decorrendo, no máximo, 72 horas entre a primeira ordenha e a transformação.»

Deve Ler-se:

«Recolhe-se o leite durante um período máximo de três dias consecutivos.»

Com esta alteração pretende-se abandonar o conceito de duas ou quatro ordenhas, entendidas como ordenhas tradicionais, ou seja, duas por dia. A introdução da ordenha automatizada possibilitou o aumento do número de ordenhas consecutivas durante o dia. Do ponto de vista científico, a utilização de sistemas de ordenha automática não prejudica as propriedades do leite; em particular, a sua composição é estatisticamente comparável, em termos de matéria gorda e teor em proteínas, à da do leite obtido por ordenha tradicional. De facto, a utilização destes sistemas melhora a saúde das vacas, uma vez que elimina o *stress* decorrente da prática de apenas duas ordenhas por dia durante os picos da lactação. A possibilidade de proceder a ordenhas de grandes quantidades mais de duas vezes por dia tem ainda o efeito de diminuir o *stress* a que são submetidos o aparelho mamário e as tetas, melhorando assim a qualidade microbiológica do leite e reduzindo a ocorrência de mastites. Além disso, melhora as propriedades reológicas do leite, que representa a força da coalhada, ou seja, a rapidez da reação ao efeito enzimático do coalho e a resistência à ação mecânica da lira utilizada para a separar.

No que respeita ao momento da recolha/transformação do leite, a alteração deve-se ao facto de, atualmente, os sistemas de ordenha e refrigeração e as condições de conservação do leite nas explorações garantirem um nível ótimo de higiene do produto e a preservação das características do leite por mais dias do que no passado, o que significa que deixa de ser necessário impor um limite ao tempo que decorre entre a recolha e a transformação. Esta afirmação é corroborada por testes de transformação e descobertas microbiológicas, que demonstram que o leite está apto para transformação durante mais de três dias após a ordenha.

Esta alteração deverá satisfazer os pequenos criadores de gado, que frequentemente se deparam com problemas de circulação rodoviária resultantes das condições meteorológicas típicas das regiões montanhosas, em especial durante o inverno.

*Tratamento térmico*

O método por tratamento térmico foi adaptado às possibilidades de produção reais.

Onde Se lê:

«A pasteurização do leite a  $72\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$  durante 16 segundos que conduza a uma reação negativa no teste da fosfatase.»

Deve Ler-se:

«Tratamento Térmico

O leite utilizado na produção do queijo com a DOP “Piave” pode ser pasteurizado.»

A alteração do parágrafo justifica-se pelo facto de os parâmetros do tratamento poderem variar dependendo do tipo de sistema utilizado. É, por conseguinte, necessário prever igualmente sistemas que proporcionem o mesmo resultado, aplicando diferentes durações e temperaturas (por ex., pasteurizadores tubulares em comparação com pasteurizadores de placas). Por conseguinte, a etapa de pasteurização permanece inalterada, mas, pelos motivos expostos acima, não são indicados valores de referência, dado que são inerentes à definição da própria pasteurização e são regulamentados por legislação específica.

A alteração satisfaz várias empresas na área de Belluno, como explorações de montanha ou pequenas explorações leiteiras de montanha, que não têm a possibilidade de proceder à pasteurização do leite. Esta alteração permitirá a utilização do leite cru em conformidade com a tradição.

#### *Confeção do queijo*

Alguns parâmetros tecnológicos da confeção do queijo são mais bem definidos.

Onde Se lê:

«Cocção A  $44-47\text{ °C}$  e AGITAÇÃO — Repouso com uma duração total de 1,5-2 horas»,

Deve Ler-se:

«Cocção A  $44-47\text{ °C}$ ».

Esta alteração permitirá a adaptação dos tempos de transformação aos tipos de sistema utilizados. As várias etapas podem variar, dependendo do tipo e da capacidade das cubas. Por este motivo, com o tempo constatou-se que a fixação de uma duração mínima e máxima limita a escolha dos sistemas de produção que podem ser utilizados.

A supressão dos termos «agitação — repouso» justifica-se pelo facto de esta etapa ser uma parte intrínseca da tecnologia de produção de queijos cozidos, pelo que a sua menção é desnecessária e apenas torna o texto mais pesado.

#### *Salga*

Onde Se lê:

«A salga efetua-se por imersão em salmoura durante, no mínimo, 48 horas.»

Deve Ler-se:

«A salga efetua-se por imersão em salmoura.»

Ao longo dos anos, constatou-se que a fixação de uma duração mínima para a imersão em salmoura é uma obrigação demasiado restritiva que não permite adaptar esta etapa a diferentes situações de produção. De facto, os métodos e a duração da salga variam de acordo com os diferentes tipos de salmoura, que diferem em termos de volume, método de circulação da água, temperatura, método de imersão, procedimento de limpeza da salmoura, etc. Estas diferenças implicam a existência de diversos níveis de eficácia da penetração do sal no queijo, pelo que se considerou adequado eliminar a duração mínima da imersão em salmoura.

A eliminação desta obrigação vem ao encontro das necessidades das pequenas empresas que sublinharam as suas limitações, uma vez que não dispõem dos sistemas automatizados ou do pessoal necessário para gerir rigorosamente esta etapa. O correto nível de salga está, contudo, garantido pelo perfil sensorial da DOP «Piave».

## DOCUMENTO ÚNICO

«Piave»

N.º UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

DOP (X) IGP ()

## 1. Nome(s) (da DOP ou IGP)

«Piave»

## 2. Estado-membro ou País terceiro

Itália

## 3. Descrição do Produto Agrícola ou Género Alimentício

## 3.1. Tipo de produto

Classe 1.3. Queijos

## 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Piave» é um queijo de pasta dura, curado, de forma cilíndrica, cozido, fabricado com leite de vaca.

É comercializado nos tipos seguintes:

*Fresco*: período de maturação de 20 a 60 dias, 320 mm ± 20 mm de diâmetro, 80 mm ± 20 mm de altura e 6,8 kg ± 1 kg de peso.

*Mezzano*: período de maturação de 60 a 180 dias, 310 mm ± 20 mm de diâmetro, 80 mm ± 20 mm de altura e 6,6 kg ± 1 kg de peso.

*Vecchio*: período de maturação de mais de 6 meses, 290 mm ± 20 mm de diâmetro, 80 mm ± 20 mm de altura e 6 kg ± 1 kg de peso.

*Vecchio Selezione Oro*: período de maturação de mais de 12 meses, 280 mm ± 20 mm de diâmetro, 75 mm ± 20 mm de altura e 5,8 kg ± 1 kg de peso.

*Vecchio Riserva*: período de maturação de mais de 18 meses, 275 mm ± 20 mm de diâmetro, 70 mm ± 20 mm de altura e 5,5 kg ± 1 kg de peso.

O queijo «Piave» possui as seguintes características:

Teor de matéria gorda: *Fresco* 33% ± 4%, *Mezzano* 34% ± 4%, *Vecchio* > 35%.

Teor de proteínas: *Fresco* 24% ± 4%, *Mezzano* 25% ± 4%, *Vecchio* > 26%.

— Sabor: inicialmente possui sabor doce a leite, especialmente na variedade *Fresco*, mas igualmente perceptível na variedade *Mezzano*; à medida que envelhece, o sabor acentua-se e torna-se gradualmente mais intenso e encorpado, até se tornar ligeiramente picante em queijos mais curados;

— Casca: evidente, macia e de cor clara, na variedade *Fresco*, mas ficando mais espessa e mais dura à medida que o queijo envelhece, tornando-se dura e escurecendo, aproximando-se do ocre, nas variedades *Vecchio*, *Vecchio Selezione Oro* e *Vecchio Riserva*;

— Consistência e aspeto: fechado, compacto, de cor amarela clara e uniforme na variedade *Fresco*, mas adquirindo uma cor mais escura e uma consistência mais seca, granulosa e friável à medida que o queijo envelhece. Poderá ser tolerado, em todas as variedades, o aparecimento ocasional de pequenos olhos e ligeiras irregularidades (esfarelamento); todavia, não é admitida a formação de olhos pronunciada e/ou decorrente da atividade de bactérias produtoras de ácido propiónico.

## 3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

A alimentação das vacas leiteiras tem de observar as disposições seguintes:

Pelo menos 70% das forragens e 50% da matéria seca têm de provir da área de produção indicada no ponto 4, totalmente localizada em zonas montanhosas.

A ração não pode incluir os seguintes alimentos para animais:

— alimentos médicos industriais,

— produtos hortícolas, fruta e colza frescos, quando diretamente utilizados,

— ureia, fosfato de ureia, biureto.

O leite utilizado na produção do queijo «Piave» provém exclusivamente da Província de Belluno, sendo 80%, no mínimo, produzido por raças endógenas da área de produção, nomeadamente *bruna italiana*, *pezzata rossa italiana*, *frisona italiana*, *grigio alpina* e os respetivos cruzamentos.

As restantes matérias-primas obedecem igualmente aos critérios de respeito da tradição local. Utilizam-se fermentos lácteos e soro de leite específicos produzidos localmente a partir do leite da Província de Belluno e da transformação de soro com culturas de estirpes autóctones.

Acidez dos fermentos lácteos:  $10\text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$ .

Acidez do soro de leite:  $27\text{ }^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$ .

#### 3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todo o processo de produção (produção do leite, titulação, tratamento térmico, introdução das culturas, coagulação, enchimento/moldagem, prensagem, marcação, repouso antes da cura, salga e cura) tem obrigatoriamente de ocorrer na área indicada no ponto 4.

#### 3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

—

#### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

A designação do produto («Piave») é carimbada verticalmente a toda a altura do queijo em direções opostas em linhas alternadas ( $70\text{ mm} \pm 5\text{ mm}$  de altura).

Cada cilindro de queijo ostenta obrigatoriamente a identificação do lote, de que consta o dia, mês e ano de produção. O código do lote é carimbado na parte lateral ou numa das faces do cilindro.

O rótulo é apostado na face oposta do cilindro, com as seguintes referências:

— «Piave» *Denominazione d'Origine Protetta*,

— *Fresco* ou *Mezzano* ou *Vecchio* (*Vecchio Selezione Oro* – *Vecchio Riserva*),

— marca ou nome do produtor.

### 4. Delimitação Concisa da Área Geográfica

A zona de produção do queijo «Piave» compreende o território da Província de Belluno.

### 5. Relação com a área Geográfica

A Província de Belluno está situada numa zona de montanha e as suas fronteiras geográficas são marcadas por cordilheiras que separam o território de Belluno da região de Friuli Venezia-Giulia, a leste, da planície do Vêneto das Províncias de Treviso e Vicenza, a sul, do Trentino Alto Adige, a oeste, e da Áustria, a norte. O rio Piave atravessa o território de norte a sul, em direção a sueste, a partir da nascente, no Monte Peralba, em Val Visdende, na zona de Comelico, no extremo norte da Província de Belluno.

A existência e a distribuição das cordilheiras, em especial os Dolomitas, a noroeste, e os sopés dos Alpes, a sueste, juntamente com o rio Piave, que atravessa a zona em toda a sua extensão, contribuem para o ambiente especial diferente das zonas limítrofes, com pluviosidade média anual muito elevada e temperaturas médias mínimas anuais com tendência para serem inferiores às das zonas vizinhas. Estas características ambientais especiais de temperatura e pluviosidade permitem o desenvolvimento de espécies vegetais montanhosas típicas. A Província de Belluno está localizada na zona dos Dolomitas dos Alpes italianos, englobando dois parques importantes: o *Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi* e o *Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo*.

O território da Província de Belluno é totalmente montanhoso. Devido à ausência de zonas de baixa elevação e de colinas e à altitude e inclinação do terreno, toda a província foi classificada como zona desfavorecida para a agricultura, embora essas mesmas características a tornem particularmente adequada para a produção de leite e queijo. A Província de Belluno distingue-se por uma superfície de pastagem considerável que totaliza cerca de 13 000 hectares, estando o valor de 4,38 hectares por cabeça muito acima da média do das zonas circundantes (0,67 hectares por cabeça).

O queijo «Piave» possui as seguintes características:

— perfil de sabor característico durante as várias fases de maturação, devido aos processos de proteólise e lipólise resultantes dos dois tipos de cultura e microrganismos autóctones,

- firmeza, em resultado da ausência de gases de fermentação,
- aroma lácteo, mais acentuado nos produtos mais frescos,
- sabor que se torna gradualmente intenso e encorpado e ligeiramente picante nas variedades que passaram por uma cura mais prolongada, sem nunca se tornar excessivo, representando assim o sabor único, equilibrado e facilmente reconhecível do queijo «Piave».

As características qualitativas devem-se a dois fatores principais:

- a) O leite utilizado na produção, mais cremoso e mais rico em proteínas do que o de outras zonas (mesmo noutras partes do Véneto).

O leite utilizado na produção do «Piave» provém exclusivamente da Província de Belluno e possui um teor médio de matérias gordas (3,93 %) e de proteínas (3,35 %) superior ao do leite produzido noutras províncias da região do Véneto (3,69 % de matérias gordas e 3,27 % de proteínas), bem como acima da média nacional (3,7 % de matérias gordas e 3,28 % de proteínas);

- b) A microflora láctica típica utilizada, que é autóctone.

As culturas de fermentos e soro utilizadas para a produção do «Piave» são produzidas localmente a partir de leite e soro transformado, os quais contêm fermentos pertencentes a estirpes autóctones. Sendo reproduzida diretamente na área, a flora microbiana produzida por estas culturas naturais representa uma espécie de impressão digital microbiológica da zona geográfica de produção. As interações complexas que ocorrem entre os vários organismos que contêm podem considerar-se um dos fatores decisivos da obtenção das características organolépticas específicas do «Piave».

As características organolépticas e nutricionais do queijo «Piave» decorrem dos fatores geográfico, ambiental e produtivo especiais da zona de montanha de onde provém.

As propriedades distintivas do leite utilizado na produção do «Piave», com o seu elevado teor de matérias gordas e de proteínas, resultam da pecuária de montanha.

Uma das características das zonas de montanha em geral e da Província de Belluno em particular são os baixos índices de produção de leite. A produção de leite por hectare de superfície forrageira/pastoreio na Província de Belluno (10 litros inferior à média de 272 litros por hectare de pastagem noutras províncias) e a produtividade por cabeça (44 hectolitros por ano, relativamente à média regional de 57 hectolitros) são bastante inferiores aos valores médios de outras zonas. A densidade de animais em pastoreio na Província de Belluno é igualmente muito inferior à das zonas e províncias vizinhas. Tal como já referido anteriormente, a superfície forrageira permanente/pastoreio na zona de produção do queijo «Piave» (4,38 hectares por cabeça) é muito superior à das zonas vizinhas e à média regional (0,67 hectares por cabeça).

As condições ambientais, como a temperatura e a pluviosidade média, constituem um fator adicional, pois diferem significativamente das áreas circundantes, permitindo o desenvolvimento de espécies vegetais típicas de montanha que conferem características aromáticas particulares ao leite da Província de Belluno e, por conseguinte, ao queijo «Piave».

Todos estes fatores — baixos índices de produção leiteira da zona identificada, a grande superfície disponível para pastoreio e a abundância de forragens e de espécies vegetais montanhosas típicas para alimentação do gado — constituem um nicho ecológico específico e criam características especiais representativas da qualidade do leite produzido na Província de Belluno.

Estes fatores, conjugados com a utilização de duas culturas produzidas localmente (de fermentos e de soro), são decisivos para conferir ao queijo «Piave» as suas características organolépticas particulares.

A produção de queijo «Piave» é transmitida de geração em geração na Província de Belluno. Tem origem no final do século XIX, quando se instauraram as primeiras queijarias itinerantes que surgiram nas zonas montanhosas italianas.

Os primeiros produtos que receberam a designação «Piave» — rio de renome para um produto de renome — datam de 1960, quando começou a reservar-se um terço das 10 toneladas de leite fornecidas diariamente à cooperativa leiteira *Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina* para a produção dos queijos «Piave» e «Fior di Latte».

O queijo «Piave» recebeu o nome do rio que atravessa toda a província de Belluno, de norte a sul, rumo a sueste.

Atualmente, o produto é famoso e apreciado pelo consumidor, a ponto de, a partir da década de 1980, ter começado a receber importantes distinções pelas suas características típicas especiais, quer em Itália, onde foi distinguido com o prémio *Spino d'Oro*, em 1986, 1992 e 1994 nas 23.<sup>a</sup>, 26.<sup>a</sup> e 27.<sup>a</sup> feiras de queijo *Mostra delle Produzioni Casearie*, realizadas em Thiene, quer internacionalmente, como na Olimpíada de Queijos de Montanha, em Verona, em 2005, onde recebeu o prémio organolético *Buonitalia* para o melhor queijo de exportação, nos *World Cheese Awards*, em Dublin, onde recebeu o primeiro prémio de queijos curados, e na Feira Alimentar Internacional de Moscovo, em 2007.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do regulamento).

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no endereço: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou, em alternativa,

accedendo diretamente à página principal do Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Qualità» (no canto superior direito do ecrã), depois em «Prodotti DOP IGP STG» (à esquerda do ecrã) e, por fim, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---