

**Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 115/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

**Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.**

«Piave»

n. UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

DOP (X) IGP ()

**1. Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Consorzio di tutela del formaggio «Piave» DOP con sede in via Nazionale, 57/A — 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Il Consorzio è costituito dai produttori del «Piave» ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14.10.2013.

**2. Stato membro o paese terzo**

Italia

**3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

**4. Tipo di modifica**

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

**5. Modifica (modifiche)**

*Descrizione del prodotto*

Sono stati specificati meglio gli aspetti legati alla caratterizzazione della pasta. La modifica riguarda l'ultimo capoverso dell'articolo 2 (caratteristiche del prodotto) e l'ultimo capoverso del punto 3.2 del documento unico.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

#### Formulazione attuale

«Pasta: è caratterizzata dall'assenza di occhiatura. Si presenta bianca ed omogenea, nella tipologia "Fresco", mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione giallo paglierino ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile, arrivando a presentare una leggera e caratteristica sfogliatura nella tipologia "Vecchio", "Vecchio Selezione Oro" e "Vecchio Riserva».

#### Testo modificato

«Pasta: chiusa, compatta, di colore chiaro ed omogenea nella tipologia "Fresco", mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione progressivamente più scura ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile. Possono essere tollerati, in tutte le tipologie, una sporadica e ridotta occhiatura e leggeri elementi di discontinuità (sfoglia) nella pasta; è vietata l'occhiatura diffusa e/o propionica».

La modifica proposta intende definire in maniera più appropriata la definizione del profilo sensoriale del «Piave» DOP inserendo una terminologia più consona ed attinente all'ambito lattiero caseario. La definizione della colorazione nelle stagionature più avanzate va oltre il giallo paglierino per avvicinarsi a colorazioni più scure e variabili. Ciò dipende dal periodo dell'anno in cui viene prodotto in dipendenza anche delle infiorescenze che compongono l'alimentazione delle bovine.

Per quanto concerne la presenza di occhiatura si ribadisce che il «Piave» DOP è un formaggio a pasta chiusa, ma che può presentare in maniera sporadica delle piccole occhiature, meccaniche o meno, dovute da una parte ai diversi sistemi di pressatura e dall'altra alla presenza nei lattoinnesti naturali di sparute colonie di microrganismi gasogeni: è naturalmente da evitare l'occhiatura di tipo propionico o comunque accentuata che diventa indice di fermentazioni anomale non controllate. Si è inoltre chiarito cosa si intende con il termine «sfogliatura».

Tali modifiche si sono rese necessarie in quanto la precedente formulazione, non prevedendo nessuna elasticità nella verifica di tali caratteristiche, potrebbe comportare l'esclusione dalla certificazione di una parte di prodotto che possiede le caratteristiche del «Piave».

#### Metodo di ottenimento

È stato riformulato il paragrafo «produzione della materia» dell'articolo 5 del disciplinare e il punto 3.3 del documento unico relativo alle razze e all'alimentazione delle bovine.

#### Formulazione attuale

«Il latte utilizzato per la produzione di "Piave" proviene tutto dalla zona di cui all'articolo 3 del presente documento, e viene prodotto dalle razze bovine tipiche della zona di produzione, particolarmente resistenti ed adatte al territorio montano: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana, e la Frisone italiana, almeno per l'80 %».

#### Testo modificato

«Il latte utilizzato per la produzione di "Piave" proviene tutto dalla zona di cui all'articolo 3 del presente documento. Viene prodotto da razze bovine tipiche della zona di produzione, particolarmente resistenti ed adatte al territorio montano: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana, la Frisone italiana, la Grigio Alpina e loro incroci, almeno per l'80 %».

La modifica richiesta intende reinserire una razza locale quale la Grigio Alpina, nel passato abbandonata per la sua minore produttività ma negli ultimi anni riscoperta per le spiccate caratteristiche di rusticità ed adattabilità al territorio montano. La Grigio Alpina, animale di taglia media, rustica e frugale, con uno spiccato istinto alla ricerca propria del foraggio anche su pascoli impervi, si è dimostrata razza particolarmente adatta allo sfruttamento delle risorse naturali del territorio. La duplice attitudine della Grigio Alpina, animale utilizzato anche per la produzione di carne e la suddetta peculiarità per il territorio montano, sono gli elementi che stanno favorendo sempre più la reintroduzione di questa razza negli allevamenti del territorio montano della provincia di Belluno. Il formaggio ottenuto utilizzando il latte della Grigio Alpina risponde pienamente alle caratteristiche del «Piave». Viene inoltre resa esplicita un'altra caratteristica dell'allevamento bovino tipico dell'area montana e quindi di tutto il territorio del formaggio «Piave» ovvero la frequente presenza di incroci tra le razze bovine citate. Storicamente infatti le stalle del territorio montano, non espressamente vocate alla selezione genetica spinta, hanno utilizzato la progenie abituale di stalla.

Formulazione attuale

«Esclusione dalla razione dei seguenti alimenti vietati:

- mangimi medicati industriali;
- ortaggi, frutta e colza;
- urea, urea-fosfato, biureto.»

Testo modificato

«Esclusione dalla razione dei seguenti alimenti:

- mangimi medicati industriali;
- ortaggi, frutta e colza freschi, utilizzati tal quali;
- urea, urea-fosfato, biureto.»

La modifica introdotta intende chiarire che gli alimenti ortaggi, frutta e colza sono vietati solo se utilizzati freschi e tal quali in quanto il livello di umidità di questi ultimi può comportare fermentazioni indesiderate causa di alterazioni al profilo sensoriale del latte. Tale problematica non è riferibile invece nel caso che gli stessi alimenti siano utilizzati nella razione delle bovine in forma secca o concentrata e pertanto non si ravvisa la necessità di divieto di questi ultimi nell'alimentazione bovina.

L'aggettivo «vietati» è una ripetizione del termine «esclusione» per cui è stato tolto.

Articolo 5 *Conservazione, raccolta e trasporto*

È stata aggiornata la modalità di raccolta del latte.

Formulazione attuale

«La raccolta viene effettuata sul latte di due o quattro munte, con max 72 ore dalla prima mungitura alla lavorazione.»

Testo modificato

«Viene effettuata la raccolta del latte di massimo tre giorni consecutivi.»

La modifica introdotta intende superare il concetto di due o quattro mungiture intese come mungiture tradizionali ovvero due nella giornata. Con l'avvento della mungitura automatizzata, il numero delle mungiture consecutive possibili nell'arco della giornata può essere aumentato. Dal punto di vista scientifico, l'uso di sistemi automatici di mungitura non pregiudica le caratteristiche del latte; in particolare, la sua composizione risulta statisticamente comparabile con quella ottenuta dalla mungitura tradizionale per quanto attiene al grasso ed alla frazione proteica. Risulta invece migliorata la salute della bovina poiché viene eliminato lo stress causato da sole due mungiture nel caso di picchi di lattazione elevati. La possibilità di mungere anche quantità elevate di latte più di due volte al giorno rappresenta inoltre un minore stress a carico dell'apparato mammario e dei capezzoli, consente di migliorare la qualità microbiologica con riflessi positivi anche dal punto di vista microbiologico del latte e di ridurre l'insorgenza di fenomeni mastitici. Risulta inoltre migliorata la capacità reologica del latte, che misura la forza del coagulo la quale si traduce sia in una reazione più veloce all'effetto enzimatico del caglio che nella resistenza della cagliata all'azione meccanica della lira.

Per quanto riguarda le tempistiche di raccolta/lavorazione del latte la modifica è motivata dal fatto che gli attuali sistemi di mungitura, di refrigerazione e le condizioni di conservazione del latte alla stalla consentono un ottimale livello igienico del prodotto e un mantenimento delle caratteristiche per più giorni rispetto al passato tali da svincolare anche il tempo che deve intercorrere tra la raccolta e la trasformazione, il tutto avallato da prove di lavorazione e riscontri microbiologici che evidenziano come il latte risulti idoneo alla lavorazione fino ad oltre tre giorni dalla mungitura.

Tale modifica andrebbe incontro alle esigenze dei piccoli allevatori che spesso, specie nel periodo invernale, devono fare i conti con una viabilità condizionata da eventi meteorologici tipici dell'area montana.

*Bonifica termica*

È stata adeguata alle reali possibilità produttive la modalità di trattamento termico.

Formulazione attuale

«Pastorizzazione del latte a 72 °C +/- 2 °C per 16 secondi con prova fosfatasi negativa»

Testo modificato

«Trattamento termico

Il latte destinato alla produzione di "Piave" DOP può essere sottoposto a pastorizzazione.»

La modifica del paragrafo è giustificata dal fatto che i parametri del trattamento possono variare a seconda del tipo di impianto utilizzato, per cui è necessario contemplare anche impiantistiche che consentano di ottenere lo stesso risultato con applicazione di tempi e temperature diverse (ad esempio pastorizzatori tubolari rispetto a quelli a piastre). Rimane quindi invariata la fase di pastorizzazione, ma per i motivi suddetti non vengono indicati valori fissi di riferimento che sono insiti nella definizione stessa di pastorizzazione e regolati da specifica normativa.

La modifica inoltre va incontro alle richieste di alcune realtà, quali le malghe o i piccoli caseifici di montagna, presenti nel territorio bellunese, che non hanno la possibilità di pastorizzare il latte. Tale modifica consentirà nel rispetto della tradizione l'utilizzo di latte crudo.

*Caseificazione*

Sono stati meglio specificati alcuni parametri tecnologici di caseificazione.

Testo attuale

«Cottura a 44-47 °C e sosta-agitazione per un tempo totale di 1,5-2 ore»

Testo modificato

«Cottura a 44-47 °C»

Tale modifica consentirà di adeguare i tempi di lavorazione al tipo di impianto utilizzato. Infatti le varie fasi possono cambiare in relazione alla tipologia e alla capacità delle caldaie. Pertanto fissare un tempo minimo e massimo si è rivelato negli anni un limite alla scelta di adottare alcuni impianti di produzione.

L'eliminazione delle parole «sosta-agitazione» trova giustificazione in quanto tale fase è intrinsecamente prevista dalla tecnologia di produzione dei formaggi a pasta cotta ed in questo senso diventa un appesantimento del testo oltre che una informazione inutile.

*Salatura*

Testo attuale

«La salatura avviene per immersione in salamoia per minimo 48 ore.»

Testo modificato

«La salatura avviene per immersione in salamoia.»

Negli anni si è riscontrato che la fissazione di un tempo minimo di immersione in salamoia si è rivelato un vincolo molto limitante che non consentiva di adeguare tale fase alle differenti realtà produttive. Infatti le modalità di salatura ed i tempi di questa variano al variare delle tipologie di salamoia che si differenziano per volume, modalità di circolazione dell'acqua, temperatura, modalità di immersione, modalità di pulitura della salamoia ecc. Tali diversità presentano una diversa efficacia nella fase di penetrazione del sale all'interno del formaggio e per questo motivo si è ritenuto opportuno eliminare il tempo minimo di permanenza nella salamoia stessa.

L'eliminazione di tale vincolo va incontro alle esigenze produttive delle piccole strutture che, non disponendo di sistemi automatizzati o di personale per gestire questa fase in maniera rigida, ne hanno evidenziato i limiti. Il corretto raggiungimento del grado di salatura è garantito comunque dal profilo sensoriale del «Piave» DOP stesso.

## DOCUMENTO UNICO

## «Piave»

n. UE: PDO-IT-0686-AM02 — 5.4.2019

## DOP (X) IGP ()

## 1. Denominazione (DOP o IGP)

«Piave»

## 2. Stato membro o paese terzo

Italia

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.3. Formaggi.

## 3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Piave» è un formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato, ottenuto con latte vaccino.

Il formaggio «Piave» è immesso al consumo nelle seguenti tipologie:

Fresco: con stagionatura maggiore di 20 giorni e minore di 60; diametro di 320 mm  $\pm$  20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm  $\pm$  20 mm e peso di 6,8 kg  $\pm$  1 kg.

Mezzano: con stagionatura maggiore di 60 giorni e minore di 180; diametro di 310 mm  $\pm$  20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm  $\pm$  20 mm e peso di 6,6 kg  $\pm$  1 kg.

Vecchio: con stagionatura maggiore di sei mesi; diametro di 290 mm  $\pm$  20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm  $\pm$  20 mm e peso di 6 kg  $\pm$  1 kg.

Vecchio selezione oro: con stagionatura maggiore di 12 mesi; diametro di 280 mm  $\pm$  20 mm; altezza dello scalzo di 75 mm  $\pm$  20 mm e peso di 5,8 kg  $\pm$  1 kg.

Vecchio riserva: con stagionatura maggiore di 18 mesi; diametro di 275 mm  $\pm$  20 mm; altezza dello scalzo di 70 mm  $\pm$  20 mm e peso di 5,5 kg  $\pm$  1 kg.

Il formaggio «Piave» presenta le seguenti caratteristiche:

Grasso tal quale: Fresco 33 %  $\pm$  4 %, Mezzano 34 %  $\pm$  4 %, Vecchio > 35 %.

Proteine: Fresco 24 %  $\pm$  4 %, Mezzano 25 %  $\pm$  4 %, Vecchio > 26 %.

— Sapore: inizialmente dolce e lattico, in particolare nella tipologia «Fresco», ma che si riscontra ancora nel «Mezzano». Procedendo con la stagionatura prevale una maggiore sapidità e diventa progressivamente intenso e corposo, fino ad una leggera piccantezza nelle stagionature più avanzate.

— Crosta: presente, tenera e chiara nella tipologia «Fresco», mentre aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione progressivamente più scura e tendente all'ocra nella tipologia «Vecchio», «Vecchio Selezione Oro» e «Vecchio Riserva».

— Pasta: chiusa, compatta, di colore giallo chiaro ed omogenea nella tipologia «Fresco», mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione progressivamente più scura ed una consistenza più asciutta, granulosa e friabile. Possono essere tollerati, in tutte le tipologie, una sporadica e ridotta occhiatura e leggeri elementi di discontinuità (sfoglia) nella pasta; è vietata l'occhiatura diffusa e/o propionica.

## 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'alimentazione delle bovine lattifere deve rispondere ai seguenti requisiti:

minimo il 70 % dei foraggi e il 50 % della razione in sostanza secca devono essere prodotti nella zona di produzione delimitata al punto 4, tutta situata in territorio montano.

Sono esclusi dalla razione i seguenti alimenti:

- mangimi medicati industriali;
- ortaggi, frutta e colza freschi, utilizzati tal quali;
- urea, urea-fosfato, biuretolo.

Il latte utilizzato per la produzione di «Piave» proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno e viene prodotto, almeno per l'80 %, da razze bovine tipiche della zona di produzione: la Bruna italiana, la Pezzata Rossa italiana, la Frisona italiana, la Grigio Alpina e loro incroci.

Anche le altre materie prime impiegate rispondono ai criteri di rispetto della tradizione locale. Vengono infatti impiegati un lattoinnesto ed un sieroinnesto specifici, anch'essi prodotti in loco rispettivamente da latte della provincia di Belluno e da siero di lavorazione contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni.

Il Latto-innesto ha un'acidità di  $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$ .

Il Siero-innesto ha un'acidità di  $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$ .

#### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

L'intero processo produttivo (produzione del latte, titolazione, trattamento termico, produzione innesti, caseificazione, scarico/formatura, pressatura, e marchiatura, sosta di prematurazione, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

#### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

—

#### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il nome del prodotto «Piave» è marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato (altezza mm  $70 \pm 5$ ).

Ogni forma deve riportare il lotto di produzione, che deve permettere di identificare il giorno, il mese e l'anno di produzione. Il codice di lotto deve essere stampato sullo scalzo o su un piatto.

Sull'altro piatto delle forme viene apposta un'etichetta, riportante le seguenti diciture:

- «Piave» Denominazione d'Origine Protetta,
- Fresco ovvero Mezzano ovvero Vecchio (Vecchio selezione oro — Vecchio riserva),
- marchio o ragione sociale del produttore.

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione del formaggio «Piave» è costituita dal territorio della Provincia di Belluno.

### 5. Legame con la zona geografica

Il territorio della provincia di Belluno è totalmente situato in zona montana ed i confini geografici sono delimitati da catene montuose che separano il territorio bellunese dalla regione Friuli Venezia Giulia a est, dalla pianura veneta delle province di Treviso e Vicenza a sud, dal Trentino Alto Adige ad ovest e dall'Austria a Nord. Il territorio è attraversato da nord a sud, sud-est dal fiume Piave, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende, nel territorio del Comelico, la parte più settentrionale della provincia di Belluno.

La presenza e la distribuzione delle catene montuose, e nello specifico delle Dolomiti a nord-ovest e delle Prealpi a sud-est, nonché la presenza del fiume Piave che percorre tale area in tutta la sua lunghezza, creano un ambiente particolare e diverso dalle zone confinanti con precipitazioni medie annue molto elevate e temperature medie minime annuali piuttosto basse rispetto alle zone limitrofe. Tali condizioni ambientali particolari di temperatura e piovosità permettono lo sviluppo di tipiche associazioni erbacee montane. Il territorio della provincia di Belluno è situato nelle Alpi italiane, nella zona delle Dolomiti, e comprende due importanti Parchi: il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi ed il Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo.

Il territorio della provincia di Belluno è caratterizzato da sola superficie montana. L'assenza di superficie di pianura e di collina ed i valori di quota e pendenza del terreno classificano tutto il territorio della provincia di Belluno come zona svantaggiata dal punto di vista dello sfruttamento agricolo ma giustificano la vocazionalità tipica della zona alla produzione lattiero-casearia: la provincia di Belluno è contraddistinta da un'ampia superficie a pascolo, che raggiunge circa 13 000 ha, con una disponibilità per animale di 4,38 ettari molto superiore alla media dei territori limitrofi (0,67 ettari/capo).

Il formaggio «Piave» è caratterizzato dai seguenti aspetti:

- un profilo sensoriale caratteristico durante le diverse fasi di stagionatura, determinato dai processi di proteolisi e lipolisi operati dalla combinazione dei due tipi di innesto e dei relativi microrganismi autoctoni presenti,

- una pasta compatta dovuta all'assenza di fermentazioni gasogene,
- un aroma lattico, più forte nel prodotto a stagionatura inferiore,
- un sapore che diventa progressivamente intenso e corposo, fino ad una leggera piccantezza nelle stagionature più avanzate, che non raggiunge mai livelli elevati, elemento questo che caratterizza il sapore equilibrato, unico e riconoscibile del formaggio «Piave».

Le caratteristiche qualitative suddette sono legate a due fattori principali:

- a) al latte utilizzato per la produzione, che risulta più grasso e più ricco in proteine rispetto al latte di altre zone (anche dello stesso Veneto).

Infatti, il latte utilizzato per la produzione di «Piave» proviene esclusivamente dalla provincia di Belluno ed ha un valore medio di grasso (3,93 %) e di proteine (3,35 %) maggiore rispetto a quello del latte ottenuto nelle altre province venete (3,69 % grasso e 3,27 % proteine) e della media nazionale (3,7 % grasso e 3,28 % proteine);

- b) alla microflora lattica tipica utilizzata, che è autoctona.

Infatti, il lattoinnesto ed il sieroinnesto impiegati per la produzione del «Piave» sono prodotti in loco rispettivamente da latte e da siero di lavorazione contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni. Essendo riprodotta direttamente nella zona, la flora microbica derivante da queste culture naturali rappresenta una sorta di impronta microbiologica dell'area geografica di produzione; le complesse interazioni che si vengono a stabilire fra i diversi organismi in esse presenti possono essere considerate uno dei fattori determinanti nell'acquisizione delle particolari caratteristiche organolettiche del formaggio «Piave».

Le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del «Piave» provengono dalle peculiarità geografico-ambientali e produttive della zona montana di produzione.

Le elevate caratteristiche del latte utilizzato per il «Piave», che presenta maggiore quantità di grasso e proteine, sono conseguenza, infatti, dell'allevamento nelle zone di montagna.

La zona di montagna in generale ma in particolare la provincia di Belluno è caratterizzata da bassi indici produttivi del latte. Infatti, la produzione di latte per ettaro di foraggiera permanente/pascolo disponibile della provincia di Belluno (meno di 10 litri contro i 272 litri di media di latte su ettaro di pascolo delle altre province) e la produttività per animale (con 44 hl all'anno per animale rispetto ai 57 della media regionale) sono nettamente al di sotto delle medie delle altre zone. Anche il carico degli animali a pascolo risulta nella provincia di Belluno molto più basso rispetto alle altre zone e province limitrofe; infatti, come già detto, la superficie a foraggio permanente/pascolo disponibile per bovino nella zona di produzione del «Piave» è di 4,38 ettari e risulta molto superiore alle zone vicine e alla media regionale (0,67 ha/capo).

A ciò si aggiunga che le condizioni ambientali, come temperatura e piovosità media, che risultano fortemente differenti dalle zone limitrofe, permettono lo sviluppo di tipiche associazioni erbacee montane che apportano componenti aromatiche peculiari al latte bellunese e quindi al formaggio «Piave».

Tutti i fattori suddetti — quali i bassi indici produttivi di latte della zona delimitata, l'ampia superficie a pascolo disponibile, con l'elevata disponibilità di foraggio e di tipiche associazioni erbacee montane per l'alimentazione dei bovini — definiscono una ben precisa nicchia ecologica e determinano quelle particolari caratteristiche di qualità del latte della provincia di Belluno.

Particolari qualità del latte che, unite al contemporaneo impiego di due colture starter naturali riprodotte direttamente in caseificio (lattoinnesto e sieroinnesto), costituiscono i fattori determinanti che conferiscono al «Piave» le sue particolari caratteristiche organolettiche.

La produzione del formaggio «Piave» è stata tramandata di generazione in generazione nel bellunese e le sue origini risalgono alla fine del 1800 con la fondazione delle prime latterie turnarie montane d'Italia.

Le prime produzioni «codificate» con il nome «Piave» — fiume della tradizione per un prodotto della tradizione — risalgono al 1960, epoca in cui i cento quintali di latte al giorno, conferiti alla Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina, venivano per un terzo destinati alla produzione di Piave e Fior di latte.

Il nome del formaggio «Piave» deriva dall'omonimo fiume che caratterizza e attraversa da nord a sud, sud-est tutto il territorio bellunese.

Il prodotto oggi è molto conosciuto ed apprezzato dai consumatori, tanto da aver ricevuto importanti riconoscimenti proprio per le sue peculiarità e tipicità fin dagli anni ottanta sia in ambito nazionale, ottenendo lo Spino d'Oro nel 1986, 1992 e 1994, rispettivamente alla 23<sup>a</sup>, 26<sup>a</sup> e 27<sup>a</sup> edizione della Mostra delle produzioni casearie di Thiene, sia in gare internazionali di formaggi della montagna, ottenendo alle Olimpiadi di Verona nel 2005 il 1° premio Buonitalia — eccellenza italiana del gusto — come miglior formaggio d'esportazione ed il 1° premio nella categoria stravecchi al *World Cheese Awards* di Dublino e al *PIR cheese* di Mosca nel 2007.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---