

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

## COMUNICATO

### Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta "Piave"

Il Ministero delle politiche agricole e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione "Piave" come denominazione di origine protetta ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92, presentata dal Lattebusche Latteria della Vallata Feltrina s.c.a.r.l. con sede in Cesiomaggiore (Belluno), via Nazionale 59, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo appresso indicato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, dovranno essere presentate dai soggetti interessati, nel rispetto della disciplina fissata dal decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche, al Ministero delle politiche agricole e forestali - Direzione generale per la qualita' dei prodotti agroalimentare e la tutela del consumatore- Divisione QTC III - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta.

Decorso tale termine, in assenza delle predette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 5 del regolamento (CEE) n. 2081/92, ai competenti organi comunitari.

proposta di disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Piave"

#### Art. 1.

##### Denominazione

La denominazione di origine protetta del prodotto e' "Piave".

Il presente disciplinare e' riferito alla produzione del formaggio "Piave", ottenuto con latte vaccino raccolto nel territorio delimitato dalla provincia di Belluno, sottoposto a caseificazione e stagionatura al tempo minimo (rispettivamente per le tipologie Fresco: 20 giorni, Mezzano: 60 giorni e Vecchio: 180 giorni in stabilimenti ubicati entro la stessa provincia.

Le caratteristiche del prodotto, le modalita' produttive e la delimitazione del territorio hanno valore prescrittivo nei riguardi dei soggetti che comunque attuino la trasformazione di latte della provincia di Belluno in formaggio "Piave".

#### Art. 2.

##### Descrizione e caratteristiche del prodotto

Il "Piave" e' un formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato.

Dimensioni delle forme.

Le forme devono rispondere alle seguenti dimensioni:

	Diametro	Altezza dello scalzo	Peso
Fresco (stagionatura 20-60 giorni)	320 mm + - 20 mm	80 mm + - 20 mm	6,8 kg + - 1 kg
Mezzano (stagionatura 60-180 giorni)	310 mm + - 20 mm	80 mm + - 20 mm	6,6 kg + - 1 kg
Vecchio (stagionatura oltre 180 giorni)	290 mm + - 20 mm	80 mm + - 20 mm	6,0 kg + - 1 kg

## Caratteristiche chimico-fisiche del formaggio

Parametri principali	Unita' di misura	Valori medi		
		Fresco	Mezzano	Vecchio
Grasso tal quale	% sul peso	33 + - 4	35 + - 4	> 33
Proteine	gr/100 g	26 + - 4	28,5 + - 4	>25
Cloruro di Sodio	gr/100 g		2 + - 0,5	

### Caratteristiche sensoriali:

**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 tendente al marrone nella tipologia vecchio.

**Pasta:** si presenta bianca nella tipologia fresco e diventa color paglierino nelle stagionature piu' avanzate.

**Occhiatura:** assente; la consistenza della pasta arriva fino ad una leggera e caratteristica sfogliatura nella tipologia vecchio.

### Art. 3.

#### Delimitazione della zona geografica

Il formaggio "Piave" e' caratterizzato dall'essere ottenuto esclusivamente con latte proveniente da aziende della provincia di Belluno e caseificato e stagionato secondo le indicazioni riportate all'art. 2 in stabilimenti localizzati entro la stessa provincia.

### Art. 4.

#### Origine del "Piave"

Il nome del formaggio "Piave" deriva dall'omonimo fiume, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende, nel territorio del Comelico, la parte piu' settentrionale della provincia di Belluno. Nella seconda meta' del secolo scorso, precisamente l'8 gennaio 1872, nasce a Canale d'Agordo, su iniziativa del parroco locale don Antonio Della Lucia; la prima latteria sociale cooperativa del neonato Regno d'Italia, kasel nel dialetto locale bellunese, latteria "turnaria" nell'accezione piu' comune. Obiettivo di questa trasformazione effettuata in un unico impianto era proprio la valorizzazione del formaggio, che poteva cosi' essere venduto ai soci ed ai consumatori come prodotto qualificato, sottraendolo alla speculazione.

Ancora oggi in molti paesi della montagna bellunese e' possibile trovare il ricordo di quelle prime latterie cooperative, dove si producevano burro, formaggi freschi dall'intenso sapore di latte chiamati appunto "latteria" e formaggi a pasta cotta destinati alla breve e media stagionatura di produzione locale.

In alcuni casi gli allevatori locali estesero la base, costituendo latterie cooperative di dimensioni piu' grandi, capaci di fronteggiare con maggior forza lo squilibrio di mercato tra agricoltura di montagna e agricoltura di pianura.

Queste cooperative, assieme ad altre strutture quali le malghe, dette "maiolere" nel dialetto locale, rappresentano oggi nel Bellunese il veicolo di trasmissione delle antiche regole dell'arte casearia rispettosamente applicate nella produzione dei formaggi tipici. La produzione del formaggio tipico, a cui e' stato attribuito il nome di "Piave", si e' cosi' tramandata di generazione in generazione.

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

Ulteriori successivi documenti (bilanci contabili latteria, con indicazioni quantitative delle produzioni per tipologia e bollettini provinciali CCIAA con relativi listini prezzi) permettono di seguire

lo sviluppo e la crescita di questo formaggio attraverso i decenni, dai 47.875,9 kg registrati a bilancio al 31 dicembre 1962, ai 158.000 kg al 31 dicembre 1981, fino ai circa 1.800.000 kg del 2002.

Le tre tipologie di formaggio si differenziano per la durata della stagionatura e sono da sempre coesistite poiche' tale prodotto veniva consumato dalle famiglie fresco o stagionato a seconda sia dei gusti familiari, sia delle necessita' alimentari e di conservazione del prodotto (vedi anche il succitato listino prezzi della Camera di commercio).

L'origine del prodotto e' oggi garantita dall'iscrizione degli allevatori, dei produttori, dei trasformatori e degli stagionatori in appositi elenchi, tenuti dalla struttura di controllo di cui all'art. 7.

#### Art. 5.

##### Descrizione del metodo di ottenimento

Produzione della materia prima.

Caratteristiche degli allevamenti:

gli allevamenti devono essere situati entro il territorio geografico della provincia di Belluno ed essere in possesso del riconoscimento sanitario in conformita' alla legislazione vigente.

Lo stabilimento presso il quale viene trasformato tale latte in "Piave" deve avere anagrafica completa degli allevamenti, incluso il numero ASL.

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

minimo 30% di alimentazione prodotta in provincia di Belluno;

esclusione dalla razione degli alimenti vietati:

mangimi medicati industriali;

ortaggi, frutta e colza;

urea, urea-fosfato, biureto;

utilizzo di alimenti in perfetto stato di conservazione (non ammuffiti, non alterati, ecc.).

Il latte che ne risulta deve rispondere ai seguenti parametri, monitorati mediante un minimo di due prelievi alla stalla al mese:

Parametro	Unita' di misura	Valore	Tolleranza
Acidita'	SH°/50	< 4.00	Nessuna
Sostanze inibenti	Crescita di   Bacillus   Stereothermophilus	Positiva	Nessuna
Crioscopia	°C	<= - 0.520	Verifica su   campione successivo
Grasso	%	> 3,5	Verifica su   campione successivo
Proteine	%	> 2,8	Verifica su   campione successivo
Residuo secco magro	%	> 8,5	Verifica su   campione successivo
Cellule somatiche	Media geometrica   n/ml su min 5   campioni in tre   mesi	< 400.000	Esclusione se   persiste oltre 2   mesi
	Media geometrica   n/ml su min 4   campioni in due		Esclusione se   persiste oltre 2

Carica batterica |mesi | < 100.000 |mesi

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

Materia prima	Parametri	Valori medi	Tolleranza
Latte- innesto	provenienza	Arricchimento di ceppi autoctoni termofili selezionati da latte crudo della raccolta effettuata in provincia di Belluno	Nessuna
	acidita'	10 °SH/50	+ - 3
Siero- innesto	provenienza	Arricchimento di ceppi acidofili autoctoni tramite innesto di siero proveniente da precedenti lavorazioni di "Piave"	
	acidita'	27 °SH/50	+ - 3

Fasi del processo.

Conservazione, raccolta e trasporto:

la raccolta viene effettuata sul latte di due o quattro munte, con max 100 ore dalla prima mungitura alla caseificazione.

E' vietato l'utilizzo di qualsiasi conservante nel latte crudo di raccolta.

Titolazione:

la titolazione viene effettuata per centrifugazione mediante sottrazione del grasso in eccesso fino al raggiungimento di un valore di 3.5 +/-0.3 % p/p.

Bonifica termica:

pastorizzazione del latte a 72 (gradi)C + 4/4 - 2 (gradi)C per 16 con prova fosfatasi negativa.

Produzione innesti:

produzione di Latte-innesto e di Siero-innesto mediante rispettivamente innesto di ceppi autoctoni selezionati in latte dell'area della provincia di Belluno termizzato ed in siero di lavorazione "Piave DOP" e successive fermentazioni controllate.

Caseificazione:

immissione del latte in caldaia e/o polivalente, preriscaldamento a 35°C ed aggiunta degli ingredienti e coadiuvanti:

eventuale Aggiunta lisozima (dose indicata dalla legislazione);

aggiunta Latteinnesto (01-0,5 lt/hl);

aggiunta Sieroinnesto (0.3-0.7 lt/ hl);

riscaldamento a 34-36 (gradi)C;

Aggiunta Presame (mm 50% chimosina);

sosta 10-20 minuti;

taglio e rottura della cagliata a grano di riso;

cottura a 44-47 (gradi)C e sosta-agitazione per un tempo totale di 1,5-2 ore;

scarico/formatura.

Pressatura, trasferimento in fascera e marchiatura:

mediante apposizione di anelli marchianti le forme vengono marchiate sullo scalzo con il nome "Piave" secondo le specifiche riportate al capitolo 8 del presente disciplinare.

Inoltre viene apposto il codice di lotto, che deve permettere di identificare il giorno, il mese e l'anno di produzione. Tale codice deve essere stampato sullo scalzo o sul piatto inferiore.

Tale fase puo' essere automatizzata o manuale.

Pressatura e sosta di prematurazione.

Salatura:

la salatura avviene per immersione in salamoia per minimo 48 ore e fino comunque al raggiungimento dei valori di NaCl previsti all'art. 2.

Stagionatura:

una volta uscito dalla fase di salatura le forme di "Piave" entrano nel magazzino di stagionatura dove vi restano per i periodi prestabiliti dal presente disciplinare.

I locali di stagionatura devono garantire gli standards seguenti:

temperatura 10-14oC:

umidita' 70-90%.

Al termine della stagionatura, vengono effettuate le verifiche finali sul prodotto per appurarne la conformita' ai requisiti specificati.

Possono essere effettuati eventuali trattamenti in crosta con pimarinina e calcio sorbato, nonche' una sosta nel primo periodo di stagionatura a temperature fra 8 e 10o con umidita' 70-90%.

Nessun altro additivo/conservante puo' essere utilizzato ad esclusione dei 3 citati (lisozima, pimarinina e calcio sorbato, dei quali gli ultimi due solo in crosta).

#### Art. 6.

Elementi che comprovano il legame con la zona geografica  
Origine del latte e degli innesti.

Le materie prime utilizzate ed il processo di caseificazione e maturazione impiegati ne determinano il profilo organolettico e nutrizionale.

In particolare la materia prima principale e' rappresentata sicuramente dal latte, prodotto nel territorio bellunese, dove la razza bovina preponderante e' rappresentata dalla Bruna, piuttosto rustica e solida, adatta ad un ambiente impervio come quello di montagna e versatile nelle sue prestazioni, ossia in grado di soddisfare sia i fabbisogni di latte sia quelli di carne.

La selezione genetica negli ultimi decenni ha comunque privilegiato la predisposizione alla produzione di latte, portando gli allevatori bellunesi al raggiungimento di risultati eccellenti, non tanto quantitativamente, quanto qualitativamente. In particolare questo tipo di latte e' caratterizzato da un elevato tenore di proteine e grassi, con un rapporto caseine/proteine totali favorevole alla caseificazione.

Anche le altre materie prime impiegate rispondono ai criteri di rispetto della tradizione locale; infatti vengono impiegati un lattoinnesto e un sieroinnesto specifici, anch'essi prodotti in loco rispettivamente da latte crudo e da siero di lavorazione contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni, fondamentali per conferire al prodotto le specifiche proprieta' organolettiche.

Il latteinnesto utilizzato, prodotto da latte della zona di origine, come supportato da una specifica ricerca effettuata in laboratori di microbiologia specializzati per l'isolamento ed identificazione dei ceppi presenti caratterizzanti (depositati nella ceppoteca di suddetti laboratori), risulta particolarmente ricco di specifici Streptococchi termofili con potere acidificante medio alto, con curva di acidificazione ad andamento regolare, senza doppi flessi.

Il sieroinnesto, ottenuto dall'arricchimento del siero di lavorazione del "Piave DOP", risulta caratterizzato dall'elevata presenza di specifici Lattobacilli.

La combinazione dei due tipi di innesto e dei relativi microorganismi presenti, conferisce al prodotto durante le diverse fasi di stagionatura il profilo sensoriale caratteristico, legato ai processi di proteolisi e lipolisi operate.

In particolare la fermentazione lattica che si svolge e' caratterizzata dai seguenti aspetti:

pasta compatta dovuta ad assenza di fermentazioni gasogene;

aroma lattico piu' forte nel prodotto a stagionatura inferiore;  
piccantezza via via piu' intensa nel corso della maturazione,  
senza mai raggiungere i livelli elevati che sono percepibili al  
palato come difettosita'.

Come per le materie prime, anche il processo di lavorazione e  
stagionatura segue la metodologia tradizionale, attraverso l'impiego  
della ricetta elaborata dall'esperienza dei casari.

Art. 7.

Organi di controllo

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente  
disciplinare di produzione e' svolto da una struttura di controllo,  
conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del regolamento (CEE)  
n. 2081/92.

Art. 8.

Identificazione ed etichettatura

Il nome del prodotto ("Piave") e' marchiato su tutto lo scalzo in  
senso verticale e con il verso della scritta alternato (altezza mm  
70, tolleranza p mm 5);

Ogni forma deve riportare il lotto di produzione, riferito almeno  
alla giornata di produzione, eventualmente anche mediante codice e  
l'identificazione del caseificio;

Per le forme con caratteristiche organolettiche e chimiche  
conformi al presente disciplinare viene apposta un'etichetta sul  
piatto superiore, secondo le indicazioni elencate nelle pagine  
successive. L'etichetta riporta le seguenti diciture:

nome: "PIAVE" Denominazione d'Origine Protetta;

tipologia: Fresco, Mezzano, Vecchio;

marchio o ragione sociale del produttore;

eventuali diciture di etichettatura come ingredienti, luogo di  
produzione, modalita' di conservazione (ove necessario);

merceologia: formaggio (facoltativo).

Allegato

----> Vedere Logo <----

1.6.2006 Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato

10:34:24

Stampa

Chiudi