DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «PIAVE»

Art. 1.
Denominazione

La denominazione di origine protetta «Piave» è riservata al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.
Caratteristiche del prodotto

Il «Piave» è un formaggio di forma cilindrica, a pasta cotta, duro e stagionato, ottenuto con latte vaccino raccolto nel territorio montano della Provincia di Belluno, sottoposto a caseificazione in stabilimenti ubicati entro lo stesso territorio.

Al fine di limitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche visive/organolettiche, chimiche e i requisiti di peso riportati nello stesso articolo, è ammessa esclusivamente per il prodotto destinato al preconfezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia, ...etc) o a lavorazioni in prodotti composti, elaborati o trasformati, la produzione di formaggio "Piave" in forma diversa da quella cilindrica.».

Il formaggio «Piave» è immesso al consumo nelle tipologie di seguito riportate.

Fresco: con stagionatura maggiore di venti giorni e minore di sessanta; diametro di 320 mm ± 20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm ± 20 mm e peso di 6,8 kg ± 2 kg.

Mezzano: con stagionatura maggiore di sessanta giorni e minore di centottanta; diametro di 310 mm ± 20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm ± 20 mm e peso di 6,6 kg ± 2 kg.

Vecchio: con stagionatura maggiore di sei mesi; diametro di 290 mm ± 20 mm; altezza dello scalzo di 80 mm ± 20 mm e peso di 6,0 kg ± 2 kg.

Vecchio selezione oro: con stagionatura maggiore di dodici mesi; diametro di 280 mm ± 20 mm; altezza dello scalzo di 75 mm ± 20 mm e peso di 5,8 kg ± 2 kg.

Vecchio riserva: con stagionatura maggiore di diciotto mesi; diametro di 275 mm ± 20 mm; altezza dello scalzo di 70 mm ± 20 mm e peso di 5,5 kg ± 2 kg.

Grasso tal quale: fresco 33% ± 4~~%~~, mezzano 34% ± 4~~%~~, vecchio >34%.

Proteine: fresco 25% ± 4~~%~~, mezzano 26% ± 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 chiaro ed omogenea nella tipologia «Fresco», mentre nelle stagionature più avanzate assume una colorazione giallo 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.

Art. 3.
Zona di produzione

L'intero processo di produzione del formaggio «Piave» avviene nel territorio della Provincia di Belluno.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli *input* e gli *output*.
In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei caseificatori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.
Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quando disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Produzione della materia prima:

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

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

minimo il 50% dei foraggi e il 50% della razione in sostanza secca devono essere prodotti nella zona prevista all'art. 3 del presente disciplinare, tutta situata in territorio montano;

sono esclusi dalla razione i seguenti alimenti ~~vietati~~:

mangimi medicati industriali;

ortaggi, frutta e colza freschi, utilizzati tal quali;

urea, urea-fosfato, biureto.

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 della provincia di Belluno e da siero di lavorazione, contenenti fermenti appartenenti a ceppi autoctoni.

Questa flora microbica autoctona conferisce agli innesti ottenuti caratteristiche di tipicità e specificità legate alla zona di produzione della materia prima, che concorrono a determinare le caratteristiche del formaggio «Piave».

Fasi del processo

Conservazione, raccolta e trasporto:

viene effettuata la raccolta del latte di massimo tre giorni consecutivi;

è 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.~~

Trattamento termico:

il latte destinato alla produzione di Piave DOP può essere sottoposto a pastorizzazione.

Produzione innesti

produzione di latto-innesto: mediante innesto o sviluppo di ceppi autoctoni selezionati da latte della Provincia di Belluno, in latte proveniente dalla medesima area e successive fermentazioni controllate;

il latto-innesto ha un'acidità di 10°SH/50 ± 3;

produzione di siero-innesto: mediante fermentazioni controllate di siero derivante da precedenti lavorazioni di Piave;

il siero-innesto ha un'acidità di 27°SH/50 ± 3.

Caseificazione:

immissione/riscaldamento del latte in caldaia e/o polivalente ~~preriscaldamento~~ a 35 ± 5°C e aggiunta degli ingredienti e coadiuvanti:

è ammessa l'aggiunta di lisozima (dose indicata dalla legislazione);

aggiunta lattoinnesto (0.1-0,5 lt/hl);

aggiunta sieroinnesto (0.3- 0,9 lt/ hl) ;

~~riscaldamento a 34-36°C;~~

aggiunta coagulante ~~presame (min 50% chimosina);~~

~~sosta 10-20 minuti;~~

taglio e rottura della cagliata a grano di riso;

cottura a 44 ± 5°C ~~-47 °C;~~

scarico/formatura.

Pressatura e marchiatura:

pressatura;

marchiatura sullo scalzo con il nome «Piave» mediante apposizione di fascere ~~anelli~~ marchianti, secondo le specifiche riportate all'art. 8 del presente disciplinare. ~~Tale fase può essere automatizzata o manuale;~~

Per il prodotto destinato a lavorazioni successive di scagliatura, grattugia, cubetti e rilavorazione industriale, etc, è prevista la possibilità di utilizzare fascere lisce. La tracciabilità del prodotto ottenuto con fascera liscia viene garantita dall'utilizzo della placca di caseina o modalità equivalenti

sosta di prematurazione;

~~apposizione del 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.~~

Salatura:

la salatura avviene in salamoia.

Stagionatura:

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

I locali di stagionatura devono garantire gli standard seguenti:

temperatura 8°-14°C;

umidità 70-90%.

Al termine della stagionatura, vengono effettuate le verifiche finali sul prodotto per appurarne la conformità ai requisiti specificati e viene apposto il codice di lotto che deve permettere di identificare il giorno, il mese e l'anno di produzione. Tale codice può essere indicato sullo scalzo o sul piatto ed applicato prima che il Piave DOP esca dallo stabilimento di produzione.

Possono essere effettuati eventuali trattamenti in crosta con conservanti al fine di evitare la formazione di muffe di superficie che produrrebbero tossine dannose alla salute del consumatore.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

Le caratteristiche climatiche e ambientali dell'area delimitata sono fortemente influenzate dalla conformazione delle montagne e dalla presenza del fiume Piave che la percorre in tutta la sua lunghezza.

Le elevate caratteristiche qualitative del latte utilizzato per il «Piave» - maggiore quantità di grasso e proteine sono conseguenza sia dell'utilizzo di razze tipiche rustiche (Bruna italiana, Pezzata Rossa e Frisona italiana), sia di un allevamento in zona di montagna ricca di superficie foraggiera permanente e pascolo che fornisce un'elevata disponibilità di foraggio per l'alimentazione dei bovini.

Questi foraggi in maggioranza costituiti da tipiche associazioni erbacee montane tipiche della zona alpina e prealpina, ricchi di infiorescenze tipiche, sono capaci di apportare componenti aromatiche peculiari al latte bellunese, che vengono trasferite direttamente al formaggio Piave, conferendo allo stesso sapore e aroma differenti da altri formaggi prodotti nelle zone limitrofe.

Anche la sapiente opera dell'uomo contribuisce a conferire al prodotto le specifiche proprietà organolettiche, poiché tradizionalmente utilizza nella trasformazione, lattoinnesto e sieroinnesto specifici, prodotti in loco rispettivamente da latte della Provincia di Belluno e da siero di lavorazione e che contengono specifici streptococchi termofili con potere acidificante medio alto ed un elevato numero di lactobacilli.

L'utilizzo di tali innesti permette di ottenere le caratteristiche specifiche del formaggio «Piave»:

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 microorganismi 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 che caratterizza il sapore equilibrato, unico e riconoscibile del formaggio «Piave».

Il nome del formaggio «Piave» deriva dall'omonimo fiume che caratterizza e attraversa da nord, a sud, sud-est tutto il territorio bellunese, la cui sorgente si trova sul monte Peralba in Val Visdende, nel territorio del Comelico, la parte più settentrionale della Provincia di Belluno.

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 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 - 1994, rispettivamente alla 23° - 26° e 27° 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.

Art. 7.
Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare, è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo è CSQA Certificazioni S.r.l., via San Gaetano n. 74 - 36016 Thiene (VI) - tel. +39-044-531301,1 fax +39-0445-313070 e-mail csqa@csqa.it

Art. 8.
Etichettatura

Il nome del prodotto «Piave» è marchiato su tutto lo scalzo in senso verticale e con il verso della scritta alternato (altezza mm 70 - mm 5), fatto salvo il prodotto destinato a lavorazioni successive o all'industria che può essere con scalzo liscio.

Ogni forma deve riportare il lotto di produzione, riferito almeno alla giornata di produzione, è ammessa l'aggiunta del codice e l'identificazione del caseificio.

Sulle forme viene apposta un'etichetta sul piatto, ~~e~~ sulla quale vengono riportate le seguenti diciture:

nome: «Piave» denominazione d'origine protetta;

tipologia: fresco, mezzano, vecchio (vecchio selezione oro - vecchio riserva);

marchio o ragione sociale del produttore.