

**Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU)
č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2015/C 142/15)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o zápis námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SILTER“

EU č.: IT-PDO-0005-01252 – 06.08.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název**

„Silter“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3 Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Sýr „Silter“ je válcovitého tvaru o průměru 34 až 40 cm s rovnou nebo mírně vydutou stěnou o výšce 8 až 10 cm. Na konci zrání má hmotnost 10 až 16 kg. Kůrka je tvrdá, slámově žluté barvy, která po potření olejem a po zrání hnědne.

Hmota má konzistentní strukturu. Nikdy není příliš pružná a jsou v ní rovnoměrně rozložená oka malé či střední velikosti. Obsah tuku musí být v rozmezí 27 až 45 % v sušině, zatímco obsah vody nemůže být vyšší než 40 %.

Při ochutnání je cítit sladká chuť bez jakékoli hořkosti. Velmi zralé sýry bývají lahodné a objevuje se u nich nádech pikantnosti. Vůně a aroma, které je dlouho cítit, jsou pro oblast produkce charakteristické. Mezi nejrozvinutější patří vůně suchého ovoce, másla a mléka pasoucích se krav, zelené nebo sušené píce, kaštanové mouky a „silteru“ (typické prostory, v nichž produkt zraje).

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Sýr „Silter“ se vyrábí po celý rok, a to výhradně ze syrového částečně odtučněného mléka a pouze prostřednictvím usazování smetany. Dojnice v jednotlivých zemědělských podnicích musí alespoň z 80 % náležet k typickým horským plemenům (*Bruna*, *Grigio Alpina* a *Pezzata Rossa*). Krávy plemene *Bruna* musí v jednotlivých zemědělských podnicích představovat alespoň 60 % všech dojnic.

Dojnice se musí krmit travou a/nebo senem. Nelze používat silážovaná nebo senážovaná krmiva. Celá oblast, v níž se sýr „Silter“ produkuje, se nachází v horském prostředí a podléhá přírodním omezením, jakými jsou nadmořská výška, svažitost a podnebí, jež mají vliv na sezónní produkci píce. Tato situace se odráží ve výživě mléčného skotu.

Podíl píce (sena a/nebo trávy) pocházející z oblasti produkce nemůže být nižší než 50 % sušiny, jež se celkově dojnicím během roku podává. Doplnění o koncentráty je přípustné v množství nižším než 40 % sušiny v krmné dávce.

Uvedené procentuální poměry jsou předběžné vzhledem k tomu, že se sýr „Silter“ produkuje ve znevýhodněné horské oblasti, v níž se produkce sušené píce (nelze používat silážovanou píci) během deštivých let někdy neobejde bez problémů a koncentrovaná krmiva není možné vyprodukovat. Podíl píce pocházející z oblasti původu v krmné dávce zpravidla se značnou rezervou překračuje zmíněné hodnoty, zejména pokud jsou krávy po většinu dní roku na pastvě. I když se zvířata nemusí povinně pást, je pastva ve spodních částech údolí často využívána během jara a podzimu a v létě se krávy pasou na horských pastvinách po dobu, jež se mění v závislosti na sezónních podmínkách. Zejména když se krávy pasou na horských pastvinách, pochází veškerá píce z oblasti produkce a koncentrované krmivo nesmí překračovat 30 % sušiny, jež je v průměru zkonzumována. Dodržováním těchto

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

výživových podmínkách se zachovávají organoleptické a aromatické vlastnosti sýru „Silter“, jenž se produkuje po celý rok. Specifické vlastnosti sýru „Silter“ jsou dány rovněž mikrobiologickou biodiverzitou vyplývající z prostředí, ve kterém se syrové mléko produkuje a zpracovává. V rámci výzkumných projektů (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) byly zjištěny mikroorganismy, které se podílejí na procesu sýření, a byly zkoumány enzymatické aktivity, jež jsou pro rozvoj jedinečných vlastností sýru „Silter“ zásadní. Aby se výrobci sýra vypořádali s případnými vlivy pocházejícími ze zdrojů mimo oblast produkce, mají k dispozici startovací kulturu vyšlechtěnou z autochtonní mikroflóry. Množením těchto mléčných bakterií se tvoří aromatické sloučeniny a oka velmi malých rozměrů, jež jsou pro sýr „Silter“ typické. Kromě toho tyto bakterie zabraňují množení jiných bakterií, které mohou změnit aroma a chuť sýra.

Krmivo, v němž převládá tráva a/nebo seno z dané zeměpisné oblasti, skutečnost, že se nepoužívají silážovaná krmiva, že je v syrovém mléce autochtonní mikroflóra a že se využívá patřičná technologie, jsou zárukou, že sýr „Silter“ má specifické vlastnosti a že je spjat s prostředím, v němž se vyrábí.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Ve vymezené zeměpisné oblasti musejí probíhat tyto fáze produkce: chov krav, sýření a zrání sýra.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Sýr „Silter“ se uvádí na trh vcelku nebo naporcovaný. V předbalených porcích sýra musí být část stěny a/nebo vrchní části bochníku sýra, jež prokazuje jeho původ.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Na produktu vcelku musí být uveden kód identifikující zpracovatelský závod, datum výroby, označení původu, vypálená značka, a jsou-li splněny podmínky, údaje o horské pastvině.

Označení původu na stěně sýra sestává z 80 mm vysokých po sobě jdoucích obrázků lidských postav vyrytých do skály v lokalitě Val Camonica a ze dvou květů protěže.



Po stu dnech od výroby se alespoň na jednu stranu sýra vypaluje značka, již tvoří nápis „SILTER“, jenž je ztvárněn do oblouku. Na jeho obou základnách jsou květy protěže a uprostřed písmena „D.O.P.“ (CHOP). Mezi oba květy protěže je umístěna skalní rytina z Val Camonica, na níž je znázorněna orba.



Předbalený produkt musí být opatřen etiketou s identifikačním logem a nápisem „Silter D.O.P.“ a údaji stanovenými právními předpisy. Logo musí být okrově žluté a dodržovat dané poměry a tvary.



4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Daná oblast zahrnuje veškeré území náležející k horskému společenství Comunità Montana di Valle Camonica a katastry některých obcí horského společenství Comunità Montana del Sebino Bresciano v provincii Brescia. Celkem se jedná o 47 obcí.

Zeměpisná oblast se rozkládá od jezera Lago di Iseo (vodní rezervoár o rozloze 65,3 km²) po alpské průsmyky Gavia a Tonale.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Oblast, v níž se sýr „Silter“ vyrábí, zahrnuje horské území v předalpském a alpském pásmu provincie Brescia. Jezero Iseo na jihu a horský masiv Adamello na severu dané prostředí ovlivňují a charakterizují.

Rozličné chemické složení půdy a měnící se podnebí a teploty umožňují růst bohaté vegetace s druhy, jež jsou typické pro oblasti počínající podhorským pásmem až po nejvýše položené pastviny v subalpském pásmu. Především v horském pásmu je značný počet lučních a pastevních přírodních stanovišť s velkou různorodostí druhů, jež jsou z hlediska píce zajímavé, jako např. *Anthoxanthum* spp. a *Achillea* spp. Seno z luk ve spodních částech údolí a ve středně položených oblastech se využívá jako krmivo pro dojnice během nejméně chladnějších měsíců, zatímco v létě zaručuje 120 horských pastvin v nejvyšším horském pásmu možnost letní pastvy.

Sýr „Silter“ se vyrábí v mnoha podnicích, a to i těch malých, jež zpracovávají, a tedy i uchovávají vlastní mléko a používají při tom starobylé metody, které si výrobci sýrů/chovatelé předávají z pokolení na pokolení. Díky dlouhému zrání sýru „Silter“ mohli venkované produkt déle uchovávat, čímž si zajistili dostupnost jídla po celý rok.

Dlouhý proces zpracovávání odtučněného mléka tradičně začíná již v kádi, v níž mléko setrvá alespoň dvě hodiny, přičemž sýřenina zůstane v syrovátce.

Během poslední fáze získává hmota svou zvláštní drobivost a omezenou pružnost, jež patří mezi typické vlastnosti sýru „Silter“.

Sýr „Silter“ zraje po dost dlouhou dobu, a to nejméně 100 dní ode dne výroby.

Takto se předává tradice uchovávání sýru, jenž byl pro obyvatele údolí odedávna hlavním zdrojem potravy.

Sýr ještě dnes (byť ne výhradně) zraje v typických prostorách, kterým se říká „silter“ a po nichž je pojmenován, při teplotě prostředí 7 až 20 °C a vlhkosti 70–90 %. Během zrání se bochníky sýra potírají olejem, seškrabává se z nich kůrka a pravidelně se otáčejí na prknech. Způsob realizace zmíněných kroků se tradičně předává další generaci. Činí je zruční odborníci, kteří tak završují výrobu sýra „Silter“.

Vzhledem k tomu, že pro tuto výrobní technologii jsou zcela zásadní znalosti výrobce sýra, který přizpůsobuje dobu sýření podnebí, květeně a fenologickým fázím píce, nelze ji využít průmyslově a zůstává vyhrazena výrobcům sýra v zemědělských podnicích v údolí a na salaších.

Na organoleptické a senzorické vlastnosti sýru „Silter“ mají vliv faktory související s územím a prostředím.

Kůrka je tvrdá, slámově žluté barvy, která postupně hnědne. Za své vlastnosti vděčí dlouhé době zrání a veškerým činnostem týkajícím se čištění, včetně ručního potírání olejem.

Hmota je tvrdá, drobivá a málo pružná. Jsou v ní oka malé či střední velikosti, která jsou výsledkem činnosti autochtonní mléčné mikroflóry a jež jsou rovnoměrně rozložena. Barva hmoty je v zimních měsících bílá a na jaře a v létě přechází do výrazně žluté.

Převládá sladká chuť bez jakékoli hořkosti nebo s hořkostí málo patrnou. Velmi zralé sýry bývají lahodné a objevuje se u nich nádech pikantnosti.

Endemické rostlinné druhy, jež jsou součástí píce a které obsahují aromatické sloučeniny, jako např. kumarin, dodávají mléku, a tudíž i sýru „Silter“, zvláštní aroma.

Rovněž více či méně výrazná žlutá barva hmoty vyplývá pouze z toho, že se krmivo krav sestává z pícin pro danou zeměpisnou oblast typických. Dále závisí na obsahu karotenoidů v pícinách, jenž se mění podle různých fenologických fází.

Karotenoidy mohou totiž vyvolat změny v intenzitě barvy, neboť jak luskoviny, tak další rostliny tvořící květenou pastvin, jež hojně kvetou počátkem léta, propůjčují sýru výraznější barvu. V zimě se však převážně využívá sušené píce, a proto je zbarvení sýra bledší a blíží se bílé barvě.

Trvání různých fází zpracování, od usazení smetany po vaření a odstátí sýřeniny a teploty, za nichž probíhají, jsou dobře známy a předávají se z pokolení na pokolení. Na základě zkušenosti může výrobce sýra upravovat parametry podle sezónních a klimatických faktorů, počínaje nejmírnějším klimatem jezera Lago d'Iseo po drsné podnebí v údolích nedaleko ledovce Adamello. Specifičnost výrobní technologie předávané z generace na generaci vyplývá z používání syrového mléka, jež si zachovává vlastnosti mléka vyprodukovaného v dané oblasti a hojnost autochtonní mléčné flóry. Touto technologií a znalostmi disponují místní chovatelé a výrobci sýra, kteří díky nim dokáží vyrobit typický sýr „Silter“ sladké chuti, jehož hmota má drobnou strukturu.

Nízký podíl tuku, který může být i nižší než 30 % v sušině, je dán tím, že se používá pouze částečně odtučněné mléko. Během usazování smetany, jež musí probíhat nejméně osm hodin v chladném a větraném prostředí, se množí mléčné kultury, jež jsou pro oblast produkce typické a které sýru „Silter“ dodávají chuť a aroma. Kromě toho se díky množení autochtonních heterofermentativních bakterií v hmotě tvoří charakteristická oka malé či střední velikosti.

Rovněž vaření sýřeniny a doba na zpracování, jež musí být alespoň dvě hodiny, jsou spolu s odstátím sýra v kádi pod syrovátkou nezbytné pro množení autochtonních mléčných bakterií, jež jsou určující pro aroma a pro drobnou a málo pružnou strukturu sýru „Silter“.

Lisování sýra příznivě ovlivňuje odkapávání a počáteční tvoření kůrky. Za tvrdost kůrky a její barvu, která od žluté přechází do hnědé, vděčí sýr dlouhému zrání na dřevěných prknech při teplotě prostředí v prostorách nazývaných „silter“, a dále pak tomu, že se bochníky sýra potírají olejem a čistí.

Když sýr zraje, napomáhají enzymy vyprodukované autochtonními mléčnými bakteriemi tvorbě sloučenin, jež produktu dodávají aroma a chuť sušeného ovoce, másla a „silteru“ (prostory, v nichž produkt zraje). O existenci a rozmanitosti této mléčné mikroflóry, jež je pro výrobu sýru „Silter“ zásadní, svědčí studie a výzkumy různých výroben sýra v oblasti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Prodotti DOP IGP“ (Produkty s CHOP a CHZO – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).