

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2015/C 142/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„SILTER“

EU-Nr.: IT-PDO-0005-01252-6.8.2014

g.U. (X) g.g.A. ()

1. Name

„Silter“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.3 Käse

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Silter hat eine zylindrische Form, einen Durchmesser von 34 bis 40 cm und einen geraden oder leicht konvexen Rand von 8-10 cm. Am Ende der Reifezeit hat er ein Gewicht zwischen 10 und 16 kg, die Rinde ist hart, hat eine strohgelbe Farbe mit Tendenz ins Braune, je nach Einölen und Reifung.

Der Teig hat eine feste Struktur, nie zu elastisch, mit gut verteilter kleiner oder mittlerer Lochbildung. Der Fettgehalt in der Trockenmasse muss 27 % bis 45 % betragen, während der Wassergehalt 40 % nicht überschreiten darf.

Wenn man probiert, nimmt man den milden Geschmack wahr, bittere Noten fehlen, während bei lange gereiftem Käse würzige und/oder pikante Noten auftreten. Duft und Aroma sind lang anhaltend und für das Erzeugungsgebiet charakteristisch; unter den ausgeprägtesten Komponenten findet man Trockenobst, Butter und Milch von Weidekühen, Grün- oder Trockenfutter, Kastanienmehl, Silter (worunter die typischen Reifungsräume verstanden werden).

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Der Silter-Käse wird das ganze Jahr über und ausschließlich aus nur durch Aufrahmen teilentrahmter Rohmilch erzeugt. Zumindest 80 % der milchgebenden Kühe in den einzelnen Betrieben müssen den typischen Gebirgsrassen angehören (Braunvieh, alpines Grauvieh und geschecktes Rotvieh). Mindestens 60 % aller milchgebenden Kühe in den einzelnen Betrieben müssen Kühe der Braunviehrasse sein.

Die milchgebenden Kühe sind mit Gras und/oder Heu zu füttern, die Verwendung von Silofutter oder verpacktem Futter ist nicht zulässig. Das gesamte Erzeugungsgebiet des Silter-Käses liegt im Bergland und unterliegt Naturgegebenheiten wie Höhe, Gefälle und Klima, die Auswirkungen auf die saisonale Futtererzeugung haben. Diese Situation beeinflusst die Fütterung der Milchkühe.

Der prozentuale Anteil an Futter (Heu und/oder Gras), der aus dem Erzeugungsgebiet stammt, muss mindestens 50 % der den milchgebenden Kühen jährlich verabreichten Gesamttrockenmasse betragen. Die Ergänzung mit Konzentraten ist in Mengen von weniger als 40 % der Trockenmasse der jeweiligen Ration zulässig.

Diese Prozentsätze sind vorsorglich festgelegt und berücksichtigen, dass die Erzeugung des Silter in benachteiligten Berggebieten erfolgt, in denen die Erzeugung von Trockenfutter (Silofutter darf nicht eingesetzt werden) in einigen regenreichen Jahren manchmal schwierig und die Erzeugung von Konzentratfutter nicht durchführbar ist. Normalerweise überschreitet der in der Futterration vorhandene aus dem Ursprungsgebiet stammende Anteil die Angaben deutlich, vor allem wenn die Kühe die meisten Tage des Jahres auf der Weide sind. Auch wenn der Weidegang nicht verbindlich vorgeschrieben ist, wird er im Frühling und im Herbst auf den Wiesen der Talsohlen viel praktiziert sowie im Sommer, während eines je nach jahreszeitlichem Verlauf unterschiedlichen Zeitraums, auf den

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Almweiden. Insbesondere wenn die Kühe auf den Almweiden sind, stammt das Futter vollständig aus dem Erzeugungsgebiet und das Konzentrat darf eine Quote von 30 % der durchschnittlich aufgenommenen Trockenmasse nicht überschreiten. Die Beachtung dieser Futterbedingungen ermöglicht, die organoleptischen und aromatischen Merkmale des während des gesamten Jahres erzeugten Silter zu wahren. Die speziellen Merkmale des Silter sind auch durch die mikrobische Biodiversität festgelegt, die sich aus dem Erzeugungs- und Verarbeitungsumfeld der Rohmilch ergibt. Durch Forschungsprojekte (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) wurden die Mikroorganismen identifiziert, die bei dem Verfahren der Käseherstellung beteiligt sind, sowie die grundlegenden Enzymtätigkeiten für die Entwicklung der besonderen Merkmale des Silter untersucht. Um eventuelle Einflüsse aus außerhalb des Erzeugungsgebiets liegenden Quellen zu verhindern, verfügen die Käsemacher über einen aus der einheimischen Mikroflora ausgewählten Fermentstarter. Die Entwicklung dieser Milchsäurebakterien führt zur Bildung von aromatischen Verbindungen sowie der sehr kleinen Lochbildung, die für den Silter charakteristisch sind. Außerdem verhindern diese Bakterien die Entwicklung anderer Bakterien, die das Aroma und den Geschmack verändern können.

Die überwiegende Fütterung mit Gras und/oder Heu aus dem geografischen Gebiet, das Fehlen von Silofutter, die Rohmilch der einheimischen Mikroflora sowie der Einsatz von Technologie gewährleisten die spezifischen Merkmale des Silter und seinen Zusammenhang mit der Umgebung.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Aufzucht der Kühe, Käseherstellung und Reifung sind die Erzeugungsschritte, die innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets erfolgen müssen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses, auf welches sich der eingetragene Name bezieht*

Der Silter-Käse wird als ganzer Laib oder portioniert in den Verkehr gebracht. Die vorverpackten Käseportionen müssen einen Teil des Randes und/oder der Seite enthalten, die den Ursprung des Käses nachweisen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses, auf welches sich der eingetragene Name bezieht*

Auf dem ganzen Laib sind der Identifikationscode des Verarbeitungsbetriebs, das Erzeugungsdatum, die Ursprungs-kennzeichnung, das Brandzeichen und, sofern die Bedingungen zutreffen, der Almweidegang anzugeben.

Die ursprüngliche Kennzeichnung am Rand besteht aus einer Bilderfolge von 80 mm hohen antromorphen Felsritzungen der Camunier sowie zwei Alpensternen.



100 Tage nach dem Erzeugungsdatum wird auf mindestens einer Seite des Käses das Brandzeichen aufgebracht, das aus dem bogenförmigen Schriftzug „SILTER“ besteht, unter dem sich zwei Alpensterne und in der Mitte die Aufschrift „g.U.“ befinden; zwischen den beiden Alpensternen befindet sich eine Felsritzung der Camunier, die eine Pflügeszene darstellt.



Auf dem vorverpackten Erzeugnis ist ein Etikett mit dem Kennzeichnungslogo und der Aufschrift Silter g.U. sowie den gesetzlichen Angaben anzubringen. Das Logo muss ockergelb sein und die Proportionen und Formen wahren.



4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das betroffene Gebiet umfasst die gesamten Gebiete der Comunità Montana di Valle Camonica sowie einen Teil der Gebiete der Comunità Montana del Sebino Bresciano in der Provinz Brescia. Insgesamt umfasst es 47 Gemeinden.

Das geografische Gebiet erstreckt sich vom Iseosee (Gewässerbecken mit einer Fläche von 65,3 km²) bis zu den Alpenpässen Gavia und Tonale.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Erzeugungsgebiet des Silter umfasst ein bergiges Gebiet, das in dem Voralpen- und Alpenstreifen der Provinz Brescia liegt. Der Iseosee im Süden und das Bergmassiv Adamello im Norden prägen und charakterisieren die Umgebung.

Die unterschiedliche chemische Natur des Bodens sowie die Klima- und Temperaturschwankungen ermöglichen die Entwicklung einer üppigen Vegetation mit charakteristischen Arten der submontanen Region bis hin zu denen der höher gelegenen Weiden der subalpinen Region. Vor allem in der Bergregion befinden sich zahlreiche Wiesen- und Weide-Lebensräume mit einer reichen Artenvielfalt mit füttertechnischer Bedeutung, wie *Anthoxanthum* spp. und *Achillea* spp. Die Wiesen der Talsohle und das Maiheu werden für die Fütterung der Milchkühe in den kälteren Monaten verwendet; während im Sommer die 120 Almweiden der höheren Bergregion den Sommerweidegang sichern.

Der Silter wird in zahlreichen Betrieben — darunter auch kleine Betriebe — erzeugt, in denen die Verarbeitung und Lagerung der eigenen Milch nach archaischen Methoden erfolgt, die von den Käsemachern/Züchtern von Generation zu Generation überliefert wurden. Die lange Reifung des Silter-Käses ermöglichte der ländlichen Bevölkerung eine längere Lagerung des Erzeugnisses und gewährleistete so die Verfügbarkeit von Nahrung das ganze Jahr hindurch.

Es ist Tradition, dass die entrahmte Milch, mehr als zwei Stunden, einer langen Verarbeitung, bereits im Kessel, unterzogen wird, wobei der Käsebruch in der Molke ruht.

Diese letzte Phase verleiht dem Teig seine besondere Brüchigkeit und die begrenzte Elastizität, was typische Merkmale des Silter sind.

Der „Silter“-Käse hat eine recht lange Reifezeit von mindestens 100 Tagen nach der Erzeugung.

Auf diese Weise wird die Tradition der Haltbarkeit des Käses überliefert, der seit jeher die Hauptnahrungsquelle der Talbewohner darstellte.

Die Reifung erfolgt, wenn auch nicht ausschließlich, noch heute in den typischen Räumen mit der Bezeichnung „Silter“, von denen der Käse seinen Namen hat, bei natürlicher Temperatur zwischen 7 und 20 °C und einer Feuchtigkeit von 70-90 %. Während der Reifung erfolgt eine Behandlung der Laibe, die in dem Einölen, dem Abschaben der Rinde und dem regelmäßigen Wenden auf den Brettern besteht. Diese traditionell überlieferten und von erfahrenen Händen durchgeführten Phasen schließen die Erzeugung des Silter-Käses ab.

Diese Erzeugungstechnologie ist, gerade weil sie stark mit den Kenntnissen des Käsemachers verknüpft ist, der die Käseherstellungszeiten je nach Klima, Zusammensetzung der Flora und phänologischen Phasen des Futters anpasst, nicht industriell wiederholbar und bleibt das Gut der Käsereibetriebe der Talsohlen und Almen.

Die organoleptischen und sensorischen Merkmale des Silter werden von Gebiets- und Umgebungsfaktoren beeinflusst.

Die Rinde ist hart, hat eine strohgelbe Farbe mit Tendenz ins Braune. Die Merkmale resultieren aus der langen Reifezeit und den ganzen Vorgängen zur Vervollkommnung, einschließlich des manuellen Einölen.

Der Teig ist hart, brüchig und wenig elastisch, mit kleiner bis mittlerer Lochbildung, die durch die einheimische Milchk Mikroflora entsteht und gleichmäßig verteilt ist, die Farbe variiert von Weiß in den Wintermonaten bis zu intensivem Gelb in den Frühlings- und Sommermonaten.

Der milde Geschmack überwiegt, bittere Noten fehlen oder werden kaum wahrgenommen, während bei lange gereiftem Käse würzige und/oder pikante Noten auftreten.

Die endemischen Pflanzenarten, die in der Zusammensetzung des Futters enthalten sind und aromatische Verbindungen wie zum Beispiel Cumarin beinhalten, verleihen der Milch und somit dem Silter besondere Aromen.

Auch die mehr oder weniger intensiv gelbe Farbe des Teigs hängt einzig mit der Fütterung der Kühe mit den für das geografische Gebiet typischen Futterpflanzen und deren schwankendem Gehalt an Carotinoiden entsprechend den unterschiedlichen phänologischen Phasen zusammen.

Die Carotinoide können nämlich eine variierende Farbintensität bewirken, da sowohl die Leguminosen als auch die Kompositen der Weiden mit ihrer üppigen Blüte zu Beginn des Sommers dem Käse eine intensivere Farbe verleihen. Im Winter ist dagegen bei einem überwiegen Einsatz von Trockenfutter die Färbung des Käses schwächer, mit einer Tendenz ins Weiße.

Bekannt und überliefert sind die Zeiten und Temperaturen der verschiedenen Verarbeitungsphasen, vom Aufrahmen bis zum Erhitzen und Ruhen des Käsebruchs, die der Käsemacher durch seine Erfahrung entsprechend den jahreszeitlichen und klimatischen Faktoren, vom milderen Klima des Iseosees bis zu dem strengen Klima der Umgebung der Talebenen in der Nähe des Adamello-Gletschers, korrigieren kann. Die Spezifität der von Generation zu Generation überlieferten Erzeugungstechnologie basiert auf der Verwendung von Rohmilch, wodurch die Merkmale der in dem Gebiet erzeugten Milch und der Reichtum der einheimischen Milchflora erhalten bleiben. Diese Technologie gehört traditionsgemäß und wissenstechnisch den lokalen Züchtern und Käsemachern und ermöglicht die Erzeugung des typischen Silter-Käses, der einen milden Geschmack und eine brüchige Teigstruktur hat.

Der geringe prozentuale Fettgehalt, der auch unter 30 % der Trockenmasse liegen kann, hängt mit der Verwendung von teilentrahmter Milch zusammen. Während dem Aufrahmen, über eine Dauer von mindestens acht Stunden in kalter und belüfteter Umgebung, vermehren sich die für das Erzeugungsgebiet typischen Milchfermente, die dem Silter den Geschmack und das Aroma geben. Außerdem entwickelt sich durch die Vermehrung der einheimischen heterofermentierenden Flora die charakteristische kleine bis mittlere Lochbildung im Teig.

Auch das Erhitzen des Käsebruchs und die Verarbeitungszeiten, die nie unter zwei Stunden liegen, wobei der Käse im Kessel unter der Molke ruht, sind für die Entwicklung der einheimischen Milchflora, die für das Aroma und die brüchige und wenig elastische Struktur des Silter bestimmend ist, unerlässlich.

Das Pressen des Käses fördert die Abscheidung und die anfängliche Rindenbildung. Der langen Reifung auf den Holzbrettern, den natürlichen Temperaturen der Räume, die „Silter“ genannt werden, und dem Einölen und der Behandlung der Laibe sind die Härte und die von Gelb bis Braun variierende Farbe der Rinde zu verdanken.

Während der Reifung sind die von der einheimischen Milchflora freigesetzten Enzyme für die Erzeugung von Verbindungen nützlich, die das Aroma und den Geschmack nach Trockenobst, Butter und Silter, worunter die Reifungsräume verstanden werden, verleihen. Das Vorhandensein und die Vielfalt der Milchk Mikroflora, die grundlegend für die Erzeugung des Silter ist, wurden durch Studien und Forschungen belegt, die bei verschiedenen Käsearten in dem Gebiet durchgeführt wurden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation kann auf folgender Internet-Seite eingesehen werden:

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

oder

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten (www.politicheagricole.it), dort zunächst auf „Prodotti DOP IGP“ (g.U.- und g.g.A.-Erzeugnisse) (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g.U.-, g.g.A.- und g.T.S.-Erzeugnisse) (seitlich, auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.
