

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 142/15)

La presente publicación otorga el derecho de oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«SILTER»

Nº UE IT-PDO-0005-01252 — 06.08.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denominación

«Silter»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.3. Quesos

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

El queso «Silter» tiene forma cilíndrica, con un diámetro de 34 a 40 cm; el canto es recto o ligeramente convexo, con una altura de 8 a 10 cm. Al término de la curación, el peso oscila entre 10 y 16 kg y la corteza tiene aspecto duro y color amarillo pajizo que tiende al marrón debido al aceitado y la curación.

La pasta tiene una estructura consistente, nunca demasiado elástica, con ojos pequeños o medianos bien distribuidos. El contenido de grasa en peso de materia seca debe estar comprendido entre el 27 % y el 45 %; por su parte, el contenido de agua no puede ser superior al 40 %.

Al degustarlo se percibe el sabor suave, sin ningún amargor, a la vez que aparecen notas de gusto sabroso o picante en los quesos muy curados. El olor y el aroma son persistentes y característicos de la zona de producción; entre los más desarrollados están los de la fruta fresca, la mantequilla y la leche de las vacas en los prados, los forrajes verdes o desecados, la harina de castañas y los «silter» (es decir, los típicos locales de curación).

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

El queso «Silter» se produce durante todo el año y exclusivamente con leche cruda parcialmente desnatada, solo mediante afloramiento de la nata. En las explotaciones, las vacas en lactación deben pertenecer, al menos en un 80 %, a las razas típicas de montaña: «Bruna», «Grigio Alpina» y «Pezzata Rossa». De ellas, el 60 %, como mínimo, deben ser de la raza «Bruna».

Las vacas en lactación se deben alimentar con hierba o con heno; no se autoriza la utilización de alimentos ensilados o en balas. La zona de producción del queso «Silter» es totalmente montañosa, sometida a los vínculos naturales como la altitud, la inclinación y el clima, que repercuten en la producción estacional del forraje. Esta situación incide en la alimentación de los bovinos de leche.

El porcentaje de forraje (heno o hierba) procedente de la zona de producción no puede ser inferior al 50 % de la sustancia seca total administrada anualmente a las vacas en lactación. El complemento con concentrados se autoriza en una cantidad inferior al 40 % de la materia seca de la ración.

Estos porcentajes son preventivos, dado que la producción del queso «Silter» se efectúa en una zona desfavorecida de montaña en la que la producción de forraje desecado (no se pueden utilizar ensilados), en algunos años lluviosos, puede resultar difícil y la producción de piensos concentrados no es practicable. En general, la presencia en la ración de forraje procedente de la zona de origen supera con creces los porcentajes indicados anteriormente, sobre todo cuando las vacas pacen la mayor parte de los días del año. Aunque no es obligatorio, el pastoreo se practica mucho en primavera y otoño en los prados situados en el fondo de los valles, y en verano en los prados de montaña en un período cuya duración depende de las variaciones estacionales. En concreto, cuando las vacas se hallan

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

en los pastos de montaña, el forraje procede totalmente de la zona de producción y el concentrado no debe superar el 30 % de la materia seca media ingerida. El cumplimiento de estas condiciones alimentarias permite mantener las características organolépticas y aromáticas del queso «Silter» producido durante todo el año. Las características específicas del queso «Silter» las determina también la biodiversidad microbiana derivada del entorno de producción y de transformación de la leche cruda. Gracias a algunos proyectos de investigación, como VALTEMAS 2012 o FOOD FOR LIFE 2006, se han identificado los microorganismos que intervienen en el proceso de caseificación y se han estudiado las actividades enzimáticas fundamentales para el desarrollo de las características particulares del queso «Silter». Para contrarrestar posibles influencias procedentes de fuentes ajenas a la zona de producción, los productores de queso disponen de un activador de fermentos seleccionados de la microflora autóctona. El desarrollo de estas bacterias lácteas propicia la formación de compuestos aromáticos y ojos de pequeñísimo tamaño característicos del «Silter». Por otro lado, estas bacterias inhiben el desarrollo de otras bacterias que pueden modificar el aroma y los sabores.

La alimentación con predominio de hierba o de heno de la zona geográfica, la ausencia de ensilados, la presencia en la leche cruda de la microflora autóctona y la aplicación de tecnología garantizan las características específicas del «Silter» y de su vínculo con el entorno.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La cría de las vacas, la caseificación y la curación son las fases de la producción que deben realizarse en la zona geográfica delimitada.

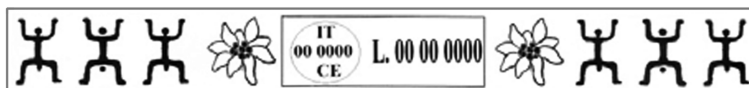
3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El queso «Silter» se comercializa entero o en porciones. Las porciones de queso preenvasado deben incluir una parte del canto o de la cara que atestigüe el origen del queso.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El queso entero debe llevar el código de identificación del establecimiento de transformación, la fecha de producción, la marca de origen, la marca de fuego y, si se reúnen las condiciones, la indicación del pasto de montaña.

La marca del canto que indica el origen está compuesta por una secuencia de imágenes de incisiones rupestres antropomorfas camunas de 80 mm de alto y por dos edelweiss.



A los cien días de la producción, se imprime a fuego, al menos en una cara del queso, la marca, compuesta por la palabra «SILTER» con forma de arco, en cuya base hay dos edelweiss y, en el centro, las siglas «D.O.P.»; entre los dos edelweiss figura una incisión rupestre camuna, que representa una escena de arado.



En el producto preenvasado se debe fijar una etiqueta con el logotipo de identificación y con la indicación «Silter D.O.P.», además de los datos que marca la ley. El logotipo debe ser de color amarillo ocre y guardar las proporciones y las formas prescritas.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de que se trata comprende íntegramente el territorio de la Comunità Montana di Valle Camonica y, parcialmente, el territorio de la Comunità Montana del Sebino Bresciano, en la provincia de Brescia. Son, en total, cuarenta y siete municipios.

La zona geográfica se extiende desde el lago de Iseo (cuenca hidrográfica con una superficie de 65,3 km²) hasta los pasos alpinos del Gavia y del Tonale.

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona de producción del «Silter» comprende un territorio montañoso situado en la cara prealpina y alpina de la provincia de Brescia. La presencia del lago de Iseo al sur y del macizo montañoso de Adamello al norte condiciona y caracteriza el entorno.

La diferente naturaleza química del suelo y las variaciones de clima y temperatura permiten el desarrollo de una rica vegetación, con especies características que van del piso submontañoso al de los pastos más elevados del piso subalpino. El piso montañoso, principalmente, presenta numerosos hábitats de prados y pastos en los que hay una gran variedad de especies forrajeras, como *Anthoxanthum* spp. y *Achillea* spp. Los prados situados en el fondo de los valles y los *maggenghi* se utilizan para la alimentación de las vacas lecheras en los meses más fríos; por su parte, en verano, los ciento veinte pastos del piso de montaña superior garantizan el alimento estival.

El «Silter» se produce en numerosas explotaciones, incluso de pequeñas dimensiones, que efectúan la transformación y la conservación de la propia leche según métodos arcaicos, que los ganaderos-queseros se han transmitido de generación en generación. La larga curación del queso «Silter» permitía a la población rural conservar el producto durante más tiempo, asegurándose así la provisión de comida a lo largo de todo el año.

De acuerdo con la tradición, la leche desnatada se somete, durante más de dos horas como mínimo, a una larga transformación en la tina, manteniendo la cuajada en el suero.

Esta última fase confiere a la pasta su especial friabilidad y su limitada elasticidad, características típicas del «Silter».

El tiempo de curación del queso «Silter» es bastante largo, como mínimo cien días desde la fecha de producción.

De este modo se transmite la tradición de conservación del queso, que desde siempre ha sido la fuente principal de alimentación de los habitantes de los valles.

La curación se sigue realizando hoy, si bien no de forma exclusiva, en los típicos locales denominados «silter», de los que toma el nombre el queso, a una temperatura natural comprendida entre 7 °C y 20 °C y a una humedad que oscila entre el 70 % y el 90 %. Durante la curación se realizan diversas operaciones con los quesos: el aceitado, el raspado de la corteza y el volteado periódico sobre los ejes. Estas fases, transmitidas por tradición y realizadas por manos expertas, completan la producción del queso «Silter».

Esta técnica de producción, estrechamente unida a los conocimientos del quesero, el cual adapta los tiempos de caseificación en función del clima, de la composición de la flora y de las fases fenológicas del forraje, no se puede repetir a nivel industrial y se mantiene como patrimonio de los productores de las queserías del fondo del valle o de los pastos de montaña.

En las características organolépticas y sensoriales del «Silter» influyen factores territoriales y ambientales.

La corteza es dura y de color amarillo pajizo tendente al marrón. Sus características se deben a los largos períodos de curación y a todas las operaciones de limpieza, entre ellas el aceitado manual.

La pasta es dura, friable y poco elástica, con ojos de pequeños a medianos producidos por la microflora láctica autóctona distribuida de manera uniforme y el color varía del blanco, en los meses invernales, al amarillo intenso, en los meses de primavera y verano.

Domina el sabor suave, con poco o ningún amargor, a la vez que aparecen notas de gusto sabroso o picante en los quesos muy curados.

Las especies vegetales que entran en la composición de los forrajes y que contienen compuestos aromáticos, como, por ejemplo, la cumarina, confieren a la leche y, por lo tanto, al «Silter» aromas especiales.

Asimismo, el color amarillo más o menos intenso de la pasta depende únicamente de la alimentación de los bovinos con las especies forrajeras típicas de la zona geográfica y de su contenido en carotenoides, que varía según las diversas fases fenológicas.

De hecho, los carotenoides pueden inducir variaciones en la intensidad del color ya que, bien las leguminosas, bien las plantas compuestas de los prados, con sus ricas floraciones de inicio del verano, confieren al queso un color más intenso. En invierno, en cambio, cuando predomina el forraje desecado, la coloración del queso es más tenue y tiende al blanco.

Se conocen y se transmiten los tiempos y las temperaturas de las diversas fases de la transformación, del afloramiento de la nata a la cocción y reposo de la cuajada, que la experiencia del quesero permite corregir en función de los factores estacionales y climáticos, del clima más suave del lago de Iseo a las condiciones meteorológicas duras de los valles próximos al glaciar de Adamello. La técnica de producción, transmitida de generación en generación, basa su especificidad en la utilización de leche cruda, que mantiene las características de la leche producida en la zona y la riqueza de la flora láctica autóctona. Dicha técnica pertenece por tradición y conocimiento a los ganaderos y a los queseros locales y permite obtener el típico queso «Silter» de sabor suave y pasta de estructura friable.

El bajo porcentaje de grasa, que puede ser inferior incluso al 30 % sobre la materia seca, es el resultado de utilizar únicamente leche parcialmente desnatada. Durante el afloramiento de la nata, en un espacio de tiempo no inferior a ocho horas en ambiente fresco y ventilado, se multiplican los fermentos lácticos típicos de la zona de producción que confieren el sabor y el aroma al «Silter». Además, la multiplicación de la flora autóctona heterofermentativa favorece la formación de los característicos ojos de la pasta, de tamaño pequeño a mediano.

Asimismo, la cocción de la cuajada y los tiempos de elaboración, nunca inferiores a dos horas, con reposo del queso en la tina bajo el suero, son indispensables para la formación de la flora láctica autóctona que determina el aroma y la estructura friable y poco elástica del «Silter».

El prensado del queso favorece el desuerado y la formación inicial de la corteza. La dureza y el color de la corteza, que oscila del amarillo al marrón, se deben a la larga curación sobre ejes de madera a la temperatura ambiente de los locales, denominados «silter», y a las operaciones de aceitado y limpieza de los quesos.

Durante la curación, los enzimas que libera la flora láctica autóctona sirven para la producción de compuestos que confieren el aroma y los sabores a fruta seca, mantequilla y silter, es decir, los locales de curación. La presencia y la variedad de esta microflora láctica, fundamental para la producción del «Silter», se ha demostrado mediante estudios e investigaciones realizados en varias queserías de la zona.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio internet siguiente:

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

o bien

accediendo directamente a la página de bienvenida del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (<http://www.politicheagricole.it>), clicando después en «Prodotti DOP IGP» (en la parte superior, a la derecha de la pantalla), a continuación en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
