

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2015/C 142/15)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„SILTER”

ELi nr: IT-PDO-0005-01252 – 6.8.2014

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

„Silter”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Juust „Silter” on silindrikujuline, selle läbimõõt on 34–40 cm ja sirge või kergelt kumera külje kõrgus on 8–10 cm. Pärast laagerdumist kaalub juust 10–16 kg, juustu koorik on kõva ja selle õlgkollane värvus on pärast õlitamist ja laagerdumist pruunika varjundiga.

Juustu tekstuur on tihke, kuid mitte kunagi väga vetruv, ning selles on hulgaliselt väikesi ja keskmise suurusega auke. Rasvasisaldus peab olema 27–45 % kuivainest ja niiskusesisaldus ei tohi olla suurem kui 40 %.

Juust on maheda maitsega, ilma mõruduseta, kuid väga küpsel juustul on täidlane, tugev varjund. Lõhn ja maitse püsivad ninas ja suulaes ning on tootmispiirkonnale iseloomulikud, eriti tulevad esile nüansid, mis seonduvad kuivatatud puuviljaga, karjamaal peetud kariloomade piima ja võiga, haljas- või kuivisöödaga, kastanijahu ja *silter*’iga (tüüpiline kohalik juustukelder).

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Juustu „Silter” toodetakse aastaringselt, kasutades ainult toorpiima, mis osaliselt kooritakse, eraldades vaid seistes pinnale tõusnud koore. Iga üksiku majapidamise lüpsikari peab vähemalt 80 % ulatuses koosnema tüüpilistest mägitõugu veistest (Bruna, Grigio Alpina ja Pezzeta Rossa). Bruna tõugu veised peavad moodustama vähemalt 60 % kogu üksiku majapidamise lüpsikarjast.

Lüpsilehmadele tohib sööta ainult rohtu ja/või heina, silo ja kuivisilo kasutamine ei ole lubatud. Juustu „Silter” kogu tootmispiirkond asub mägi-alal, mida iseloomustavad sellised looduslikud tingimused nagu kõrgus merepinnast, maastiku kalle ja kliima, millest tulenevalt on söödatootmine hooajaline. Need tingimused mõjutavad ka lüpsikarja söödaratsiooni.

Tootmispiirkonnast pärit sööda (heina ja/või rohu) osakaal peab olema vähemalt 50 % lüpsilehmade aastase söödaratsiooni kuivaine üldsisaldusest. Söödale lisaks võib anda jõusööta, kuid selle osa söödaratsiooni kuivaine üldsisaldusest ei tohi ületada 40 %.

Osutatud osakaal on tahtlikult tagasihoidlik, sest juustu „Silter” toodetakse vähemsoodsas mägi-alal, kus kuiva heina tootmine (silo ei tohi söödaks kasutada) võib mõnel viimasel aastal olla keeruline ja jõusööda tootmine võimatu. Tavaliselt, kui kariloomad on suurema osa päevadest aastast karjamaal, on tootmispiirkonnast pärit sööda osakaal söödaratsioonis eespool nimetatust palju suurem. Kuigi karjatamine ei ole kohustuslik, hoitakse loomi kevadel ja sügisel orgude niitudel ning suvel mägi-alal. Karjatamise kestus sõltub aastaajast. Suvel kui kariloomi peetakse mägi-alal, pärineb kogu sööt täielikult tootmispiirkonnast ja jõusööda osatähtsus ei tohi ületada 30 % keskmiselt tarbitavast kuivaine kogusest. Nende sööttingimuste täitmine võimaldab säilitada

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

aastaringelt toodetava juustu „Silter” organoleptilisi ja lõhnaomadusi. Juustu „Silter” eriomadusi mõjutab ka toorpiima tootmis- ja töötlemiskeskonna mikroobikoosluse mitmekesisus. Teadusuuringute käigus (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) tehti kindlaks mikroorganismid, mis mõjutavad oluliselt kalgendumisprotsessi, ja uuriti nende ensüümiaktiivsust, mis on vajalik juustule „Silter” iseloomulike omaduste kujunemisel. Selleks et võidelda tootmispiirkonnaväliste mõjuallikatega, on juustutootjate jaoks loodud nn stardipakett kohaliku mikrofloora ensüümidega. Nende piimhappebakterite areng tagab juustule „Silter” iseloomulike aromaatsete ühendite ja väikeste aukude tekke. Need bakterid takistavad ka selliste muude bakterite arengut, mis võiksid muuta juustu aroomi ja maitset.

Juustule „Silter” iseloomulikud omadused ja seose keskkonnaga tagab loomade söödaratsioon, mis põhineb peamiselt geograafilisest piirkonnast pärit rohul ja/või heinal ning silo puudumisel söödas, kohaliku mikrofloora olemasolu toorpiimas ja asjakohase tehnoloogia kasutamine.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Loomapidamine ja juustu tootmine peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Juustu „Silter” turustatakse terve juusturattana või portsjonitena. Eelpakendatud portsjonitel peab olema näha osa põhja- või küljekoorikust, mis tõendab juustu päritolu.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Tervetele juusturatastele peab olema märgitud töötlemisettevõtte ID-kood, tootmise kuupäev, päritolumärgis, põletusjälj ja märgikarjamaa nimetus (kui tingimused on täidetud).

Juusturatta küljele kantud päritolumärgisel on kujutatud mitu 80 mm kõrgust Valcamonica kaljujoonistelt pärit inimfiguuri ja kaks alpi jänesekäpa õit.



Sada päeva pärast tootmist põletatakse vähemalt juustu ühele põhjale kahe alpi jänesekäpa õie kujutise kohale kaarekujuliselt nimetus „SILTER” ja selle keskele lühend „D.O.P.” [KPN]; kahe alpi jänesekäpa õie kujutise vahel on veel üks Valcamonica kaljujoonis, millel on kujutatud kündmisstseeni.



Eelpakendatud juustul peab olema märgis logoga, millel on kirjas „Silter D.O.P.” ning seadusega nõutud teave. Logo peab olema ookerkollane ning selle proportsioonid ja kuju peavad vastama kehtestatud nõuetele.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Piirkond hõlmab Brescia provintsis kogu Comunità Montana di Valle Camonica territooriumi ning osaliselt Comunità Montana del Sebino Bresciano territooriumi. Geograafiline piirkond hõlmab kokku 47 omavalitsusüksust.

Geograafiline piirkond ulatub Iseo järvest (valgala pindala on 65,3 km²) kuni Gavia ja Tonale mäekurudeni.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Juustu „Silter” tootmispiirkond asub Alpide jalamil ja Brescia provintsi mägilal. Iseo järv lõunas ja Adamello mäestik põhjas loovad piirkonnale iseloomuliku looduskeskkonna ja mõjutavad seda.

Mitmesuguse keemilise koostisega mullad, mitmekesine kliima ja temperatuurimuutused on soodsad sellise rikkaliku taimestiku arenguks, mis hõlmab nii eelmäestikule, mägikarjamaadele kui ka lähisalpiinsele vööndile iseloomulikke taimi. Mägisele piirkonnale on iseloomulikud arvukad heina- ja karjamaad, kus kasvab palju erinevat liiki söödaks hästi sobivaid taimi, näiteks *Anthoxanthum* spp. ja raudrohi. Orus ja madalamatel mäekülgedel asuvaid heinamaid kasutatakse piimakarja söötmiseks kõige külmematel kuudel. Suvisel karjatamisperioodil kasutatakse 120 kõrgemal asuvat mägikarjamaad.

Juustu „Silter” toodetakse paljudes ettevõtetes, sealhulgas väikeetevõtetes, mis töötlevad ja säilitavad oma piima selliste ammustel aegadel kujunenud meetodite kohaselt, mida juustutootjad ja talupidajad on põlvest põlve edasi andnud. Juustu „Silter” pikk laagerdusaeg võimaldas maaelanikkonnal toodet pikka aega säilitada ja tagada aastaringelt toidu kättesaadavuse.

Tavapärastel töödeldakse kooritud piima juustuvannis. Seejärel jäetakse kohupiim vähemalt kaheks tunniks vada- kusse seisma.

Viimati kirjeldatud etapp annab juustule „Silter” iseloomuliku eriti mureda ja mittevetruva tekstuuri.

Juust „Silter” on suhteliselt pika laagerdusajaga, mis kestab vähemalt sada päeva pärast tootmist.

Sellega järgitakse juustu pikaajalise säilitamise traditsiooni, sest juba ammustest aegadest on juust olnud oruelanike põhitoode.

Suurem osa laagerdumisprotsessist toimub tänapäeval juustukeldris (*silter*), mille järgi on juust saanud oma nime, ning kus looduslik temperatuur on 7–20 °C ja õhuniiskus 70–90 %. Tootjad jälgivad juustu laagerdumist, õlitavad ja kraabivad selle koorikut ning pööravad plankudele asetatud juusturattaid aeg-ajalt ümber. Nende oskuslikult ja traditsioonide kohaselt teostatavate tegevustega lõpeb juustu „Silter” tootmisprotsess.

Juustu tootmise tehnoloogia on tihedalt seotud juustutootjate oskusteabega; nad kohandavad juustu valmistamis- protsessi vastavalt kliimatingimustele, olemasolevale taimestikule ja juustu valmidusastmele. Just seetõttu ei saa osu- tatud juustu toota tõstuslikult ning mägede ja orgude juustukodades toodetakse juustu jätkuvalt käsitsi.

Juustu „Silter” organoleptilisi omadusi mõjutavad pinnase ja keskkonnaga seotud tegurid.

Koorik on tugev ja selle värvus õlgkollane pruunika varjundiga. Kooriku omadused tulenevad pikast laagerdumisa- jast, sagedasest puhastamisest ja käsitsi õlitamisest.

Juust on tihke, mure ja mitte väga vetruv, ühtlaselt jaotunud väikese ja keskmise suurusega augud on kohaliku piima mikrofloora tegevuse tulemus. Juustu värvus on muutlik – talvel on see valge, kevadel ja suvel erekollane.

Maitse on peamiselt mahe, mõrkjas maitse puudub või on vaevu tajutav, kuigi väga küpse juustu maitse on täid- lane ja/või tugev varjund.

Osaliselt moodustavad sööda endeemilised taimeliigid, mis sisaldavad aromaatsid ühendeid (nt kumariin) ning annavad piimale ja seega ka juustule „Silter” spetsiifilise maitse.

Juustu kollase värvuse intensiivsuse muutumine tuleneb üksnes asjaolust, et lehmadele söödetakse geograafilisele piirkonnale iseloomulikke taimi, mille karotinoidide sisaldus muutub vastavalt taimede küpsusastmele.

Karotinoidid võivad põhjustada värvuse intensiivsuse muutumist, sest karjamaadel kasvavad liblikõielised ja muud taimed õitsevad suve algul, andes juustule intensiivsema värvuse. Talvel antakse loomadele enamasti kuivsoõta, see- pärast on juustu värvus heledam, peaaegu valge.

Teadmisi tootmisetappide kestvuse ja temperatuuri kohta, alates koore riisumisest kuni kuumutamiseni, ning kohupiima hoidmise kohta vadakus, on hästi hoitud ja põlvest põlve edasi antud. Juustutootjate oskusteave võimaldab neil kohandada tootmist vastavalt hooajale ja kliimatingimustele, võttes arvesse nii Iseo järvele omast pehmet kliimat kui ka Adamello liustike lähistel asuvate orgude karmimaid kliimatingimusi. Põlvest põlve edasi antud eriline tootmistehnoloogia põhineb toorpiima kasutamisel, mis võimaldab säilitada piirkonnas toodetud piima omapära ja selle mikrofloora rikkuse. Kohalike talunike ja juustutootjate traditsioone ja oskusteavet ühendav tehnoloogia võimaldab toota maheda maitse ja mureda tekstuuriga juustu „Silter”.

Vähene rasvasisaldus, mis võib olla isegi väiksem kui 30 % kuivainest, tuleneb asjaolust, et kasutatakse üksnes osaliselt kooritud piima. Sel ajal kui koor pinnale tõuseb – protsess kestab vähemalt kaheksa tundi ja toimub jahedas, hästi õhutatud keskkonnas – suureneb piimas tootmispiirkonnale tüüpiliste ensüümide hulk, mis annavad juustule „Silter” eriomase maitse ja aroomi. Lisaks tekivad kohaliku piima mikrofloora heterofermentide toimel juustule iseloomulikud väikesed ja keskmise suurusega augud.

Lisaks on kohaliku piima mikrofloora arengu jaoks oluline ka asjaolu, et kohupiima kuumutatakse ja töödeldakse vähemalt kaks tundi juustuvannis vadaku sees. Nimetatud mikrofloora annab juustule „Silter” maitse ning mureda ja mitte eriti vetruva tekstuuri.

Juustu pressimine võimaldab vähendada selle niiskusesisaldust ja soodustab kooriku moodustumist. Kooriku tugevus ja kollane kuni pruun värvus tulenevad juustu pikast laagerdumisest puidust plankudel looduslikul temperatuuril juustukeldrites (*silter*) ning kooriku õlitamisest ja puhastamisest.

Juustu laagerdumisel vabanevad kohaliku piima mikrofloora ensüümid aitavad toota ühendeid, mis annavad juustule kuivatatud puuvilja, või ja juustukeldri (*silter*) aroomi ja maitse. Piima mikrofloora olemasolu ja mitmekesisus, mis on juustu „Silter” tootmise jaoks hädavajalik, on tõestatud uuringute ja teadustöödega piirkonna mitmes juustukojas.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Toote spetsifikaadi täieliku tekstiga saab tutvuda veebisaidil

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

või

põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministriumini kodulehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP” [KPNi või KGTga tooted] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG” [KPNi, KGT või GTTga tooted] (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].