

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2015/C 142/15)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”SILTER”

EU-nro: IT-PDO-0005-01252 – 6.8.2014

SAN (X) SMM ()

1. Nimi

”Silter”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Silter-juustotahko on sileäpintaisen tai hieman kuperan lieriön muotoinen; sen halkaisija on 34–40 cm ja korkeus 8–10 cm. Kypsytyksjakson päättyessä paino on 10–16 kg, kuori on kova, väriltään oljenkeltaisesta ruskehtavaan öljyllä voitelemisen ja kypsytysajan jälkeen.

Sisuksen rakenne on kiinteä, ei koskaan liian joustava, ja siinä on siellä täällä pieniä tai keskikokoisia koloja. Kuiva-aineen rasvapitoisuuden on oltava 27–45 %, ja vesipitoisuus saa olla enintään 40 %.

Makutuntuma on ensisijaisesti miedon pehmeä, vailla karvautta; hyvin pitkään kypsytytyissä juustoissa korostuvat voimakkaammat ja/tai pistävämmät vivahteet. Tuoksu ja aromi ovat pitkään viipyviä ja tuotantoalueelle luonteeno-maisia; voimakkaimpina tuntuvat kuivattu hedelmä, voi ja laiduntavan lehmän maito, vihanta ja kuivattu rehu, kastanjajauho ja *silter* (paikallisesti käytetyt tyypilliset kypsytystilat).

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Silter-juustoa tuotetaan koko vuoden ajan, ja se valmistetaan yksinomaan osittain kuoritusta raakamaidosta, josta on ainoastaan poistettu pintaan nouseva kerma. Yksittäisen tilan lypsylehmien on vähintään 80-prosenttisesti kuulluttava tyypillisiin vuoristorotuihin (bruna, grigio alpina ja pezzata rossa). Kunkin yksittäisen tilan lypsylehmistä vähintään 60 prosentin on kuuluttava ruskeaan bruna-rotuun.

Lypsylehmiä on ruokittava ruoholla ja/tai kuivatulla heinällä; siilo- ja paalirehun käyttö on kielletty. Silter-juuston tuotantoalue on kokonaisuudessaan vuoristoa, jonka luonnonolojen muodostamat rajoitteet, kuten pinnankorkeus, maaston kaltevuus ja ilmasto, vaikuttavat rehuntuotannon kausiluonteisuuteen. Tämä ilmenee myös lypsykarjan ruokinnassa.

Tuotantoalueelta peräisin olevan rehun (kuivattu heinä ja/tai ruoho) osuuden on oltava vähintään 50 prosenttia lypsylehmien vuotuisesta kuiva-aineannoksesta. Täydennysruokinta tiivisterehulla on sallittua, kunhan sen osuus on alle 40 prosenttia rehuannoksen kuiva-aineesta.

Nämä osuudet on vahvistettu varotoimenpiteenä, koska Silter-juusto tuotetaan epäsuotuisalla vuoristoalueella, jolla kuivatun heinän tuotanto (siilorehun käyttöä ei sallita) on hyvin sateisina vuosina toisinaan vaikeaa, eikä tiivisterehun tuotanto ole kannattavaa. Tavallisesti alkuperäalueelta peräisin olevan rehun osuus on huomattavasti edellä esitettyä suurempi, erityisesti silloin kun lehmät voivat laiduntaa ulkona suurimman osan vuotta. Vaikkei laiduntaminen olekaan pakollista, sitä harjoitetaan paljon keväisin ja syksyisin laaksoissa sijaitsevilla niityillä ja kesäisin kausiluonteisesti vaihtelevan ajan alppiniityillä. Erityisesti silloin, kun lehmät laiduntavat alppiniityillä, rehu on kokonaan peräisin tuotantoalueelta, eikä tiivisterehun osuus saa ylittää 30 prosenttia keskimääräisen rehuannoksen

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

kuiva-aineesta. Näiden ruokintasääntöjen noudattamisella voidaan varmistaa ympäri vuotta tuotetun Silter-juuston aistinvaraisten ja aromaattisten ominaisuuksien säilyminen. Silter-juuston erityisominaisuuksiin vaikuttaa myös raakamaidon tuotanto- ja jalostusympäristön mikrobin monimuotoisuus. Tutkimushankkeiden (VALTEMAS 2012, FOOD FOR Life 2006) avulla on selvitetty juuston valmistusprosessiin vaikuttavat mikro-organismit ja tutkittu Silter-juuston erityisominaisuuksien kehittymisen perustana olevia entsyymitoimintoja. Tuotantoalueen ulkopuolisista lähteistä peräisin olevien mahdollisten vaikutusten estämiseksi juustomestareiden käytössä on kotoperäisestä mikrobikasvustosta valikoiduista entsyymeistä saatu hapate. Näiden maitohappobakteerien kehittyminen saa aikaan Silter-juustolle ominaisten aromaattisten yhdisteiden ja pienten kolojen kehittymisen. Lisäksi nämä bakteerit estävät muiden sellaisten bakteerien kehittymisen, jotka saattaisivat muuttaa juuston aromia ja makua.

Ruokinta ensisijaisesti maantieteelliseltä alueelta peräisin olevalla ruoholla ja/tai kuivatulla heinällä, siilorehun puuttuminen, raakamaidon kotoperäinen mikrobikasvusto ja käytetyt valmistusmenetelmät varmistavat Silter-juuston erityisominaisuudet ja sen yhteyden tuotantoympäristöön.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Lypsykarjan kasvatusta, juuston valmistusta ja kypsytystä ovat ne tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

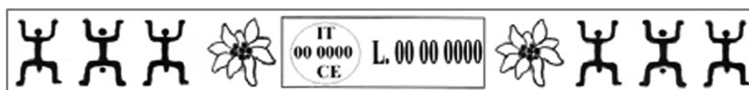
3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Silter-juusto pidetään kaupan kokonaisina tahkoina tai paloina. Esipakatuissa paloissa on oltava mukana osa kylkeä ja/tai pintaa, josta käy ilmi juuston alkuperä.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Kokonaisessa juustotahkossa on oltava jalostuslaitoksen tunnusnumero, tuotantopäivä, alkuperätunnus, polttoleima ja – mikäli kyseiset edellytykset täyttyvät – vuoristolaitumen nimi.

Juuston kyljessä oleva alkuperätunnus muodostuu 80 mm:n korkuisista ihmishahmoa esittävistä Val Camonican kalliopiiirroksista sekä kahdesta alppitähdestä.



Sadan päivän kuluttua tuotantopäivästä vähintään toiseen juuston pinnoista polttoleimataan tunnus, joka koostuu kaaren muotoisesta tekstistä "SILTER", jonka alla on kaksi alppitähteä ja niiden keskellä teksti "D.O.P." (SAN); alppitähkien välissä on kuva kyntämistä esittävästä Val Camonican kalliopiiirroksista.



Esipakattuun tuotteeseen on kiinnitettävä etiketti, jossa on lainsäädännössä edellytettävien tietojen lisäksi teksti "Silter D.O.P." Tunnuksen on oltava väriltään okrankeltainen, ja sen mittasuhteiden ja muodon on oltava eritelmän määräysten mukaisia.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Kyseinen alue käsittää kokonaisuudessaan Comunità Montana di Valle Camonica -vuoristoyhteisöön kuuluvat alueet sekä osittain Comunità Montana del Sebino Bresciano -vuoristoyhteisöön kuuluvat alueet Brescian maakunnassa. Siihen kuuluu yhteensä 47 kuntaa.

Maantieteellinen alue ulottuu Lago di Iseo -järveltä (allas, jonka pinta-ala on 65,3 km²) Gavian ja Tonalen alppisoliin.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Silter-juuston tuotantoalue käsittää Brescian maakunnan Esialppien ja Alppien rinteillä sijaitsevan vuoristoalueen. Ympäristön olosuhteisiin ja ominaisuuksiin vaikuttavat etelässä Lago di Iseo -järvi ja pohjoisessa Adamellon vuoristo.

Maaperän erilaisen kemiallisen koostumuksen ja ilmaston ja lämpötilojen vaihtelujen ansiosta on kehittynyt runsasmuotoinen kasvillisuus, jossa esiintyy niin ylänkövyöhykkeelle kuin korkeammalla sijaitsevalle alppivyöhykkeellekin tyypillisiä lajeja. Erityisesti ylänkövyöhykkeellä on runsaasti niittymäisiä ja laidunmaisia luontotyyppisiä lajeja, joilla kasvaa monipuolinen valikoima rehuksveiksi soveltuvia lajeja, kuten *Anthoxanthum* spp. ja *Achillea* spp. Laaksojen ja keskirinteiden niittyjä käytetään lypsykarjan ruokintaan kylmempien kuukausien aikana; kesällä puolestaan alppivyöhykkeen 120 vuoristolaidunta mahdollistavat ulkolaiduntamisen.

Silter-juustoa tuotetaan monilla, myös hyvin pienillä tiloilla, jotka jalostavat ja säilyttävät tuottamansa maidon juustomestareiden ja karjankasvattajien keskuudessa sukupolvelta toiselle siirtyneiden ikivanhojen menetelmien mukaan. Silter-juuston pitkän kypsytysajan ansiosta maaseutuväestö saattoi säilyttää tuotetta pidempään, mikä takasi, että ruokaa oli saatavilla koko vuoden ajan.

Osittain kuorittu maito käsitellään perinteisesti kattilassa hitaasti, vähintään yli kaksi tuntia antamalla juustouman levätä herassa.

Tämän ansiosta juustomassa saa sille ominaisen murenevuuden ja vähäisen joustavuuden, jotka ovat Silter-juuston tyypillisiä ominaisuuksia.

Juuston kypsytysaika on melko pitkä, vähintään 100 päivää valmistuspäivästä.

Näin on voitu säilyttää juuston perinteinen säilyvyys, sillä juusto on aina ollut laakson asukkaiden pääasiallinen ravinnonlähde.

Kypsytyks tapahtuu edelleen – joskaan ei enää yksinomaan – tyypillisissä kypsytystiljoissa (*silter*), joiden mukaan juusto on saanut nimensä, luonnollisessa lämpötilassa (7–20 °C) suhteellisen kosteuden ollessa 70–90 %. Kypsytyksen aikana juustotahkoja käsitellään voitelemalla öljyllä, kaapimalla kuorta ja kääntelemällä tahkoja säännöllisesti. Nämä perinteiset käsittelytoimet Silter-juuston tuotannon viimeistelemiseksi tehdään huolella ja asiantuntemuksella.

Koska nämä tuotantomenetelmät ovat tiiviisti sidoksissa juustomestareiden osaamiseen (valmistusajan mukauttaminen ilmasto-olojen, rehuksveikoostumuksen ja rehun fenologisten vaiheiden mukaan), teollinen valmistus ei ole mahdollista, ja tuotanto säilyy käsiteollisena laaksojen ja rinteiden juustotiloilla.

Silter-juuston aistinvaraisiin ominaisuuksiin vaikuttavat alueeseen ja ympäristöön liittyvät tekijät.

Kuori on kova ja väriltään oljenkeltaisesta ruskehtavaan. Sen ominaisuudet johtuvat pitkästä kypsytysajasta ja erilaisista puhdistustoimenpiteistä, kuten käsin tapahtuva voitelemine öljyllä.

Sisus on kovaa, murenevaa ja joustamatonta, ja siinä on kotoperäisten maitohappobakteerien aikaansaamia pieniä tai keskikokoisia epätasaisesti jakautuneita koloja; väri vaihtelee talvikuukausien valkoisesta voimakkaan keltaiseen keväällä ja kesällä.

Maku on ensisijaisesti miedon pehmeä, kokonaan tai lähes vailla karvautta; hyvin pitkään kypsytetyissä juustoissa korostuvat voimakkaammat ja/tai pistävämmät vivahteet.

Rehussa käytetyt kotoperäiset kasvilajit, jotka sisältävät kumariinin kaltaisia aromaattisia yhdisteitä, antavat maidolle ja siten myös Silter-juustolle erityisen aromin.

Myös sisuksen enemmän tai vähemmän voimakas keltainen väri johtuu yksinomaan nautojen rehusta, joka koostuu maantieteellisen alueen tyypillisistä rehuksveilajeista ja niiden eri fenologisten vaiheiden mukaan vaihtelevasta karotenoidipitoisuudesta.

Karotenoidit voivat todellakin aiheuttaa vaihteluita värin voimakkuudessa, koska kesän alussa runsaina kukkivat laidunten palko- ja mykerökukkaiskasvit antavat juustolle voimakkaamman värin. Talvella sitä vastoin pääasiassa kuivatun rehun käytöstä johtuen juuston väri on vähemmän voimakas ja pikemminkin valkoinen.

Eri jalostusvaiheiden kestoajat ja lämpötilat – kerman pintaan nousemisesta juustouman kuumentamiseen ja seisottamiseen tunnetaan hyvin, ja ne ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle. Kokemuksensa perusteella juustomestarit osavat mukauttaa näitä vuodenajoista ja ilmastollisista tekijöistä riippuen; esimerkiksi Lago d'Iseo -järven ilmasto on paljon lauhkeampi kuin Adamellon jäätiköiden läheisyydessä sijaitsevien laaksojen ankara ilmasto. Sukupolvelta toiselle siirtyneen tuotantomenetelmän erityisyys perustuu sellaisen raakamaidon käyttöön, jossa ovat säilyneet alueella tuotetun maidon ominaisuudet ja runsas kotoperäinen maitohappobakteerikanta. Perinteiden kautta tämä osaaminen on paikallisten karjankasvattajien ja juustomestareiden hallussa, ja sen ansiosta he pystyvät tuottamaan tyyppillistä Silter-juustoa, jonka maku on mieto ja sisuksen rakenne mureneva.

Alhainen rasvapitoisuus, joka voi olla jopa alle 30 prosenttia kuiva-aineesta, liittyy yksinomaan osittain kuoritun maidon käyttöön. Kerman noustessa pintaan, mikä kestää vähintään 8 tuntia viileässä ja hyvin ilmastoidussa tilassa, lisääntyvät tuotantoalueelle tunnusomaiset maitohappobakteerit, jotka antavat Silter-juustolle sen maun ja aromin. Kotoperäisen heterofermentatiivisen mikrobikasvuston lisääntyminen puolestaan saa aikaan tyyppillisten pienten tai keskikokoisten kolojen muodostumisen juuston sisukseen.

Myös juustouman kuumentaminen ja eri jalostusvaiheet, joiden kestoaika on aina vähintään kaksi tuntia, sekä kattilassa tapahtuva juuston asettuminen herassa ovat ratkaisevan tärkeitä kotoperäisen maitohappobakteerikannan kehittymisen kannalta, mikä puolestaan vaikuttaa Silter-juuston aromiin ja murenevaan joustamattomaan rakenteeseen.

Juuston puristaminen edistää valumista ja kuoren kehittymisen alkamista. Kuoren kovuus ja keltaisesta ruskeaan vaihteleva väri johtuu tahkojen pitkästä kypsytysajasta kypsytystilan (*silter*) puisilla lankuilla luonnollisessa lämpötilassa sekä tahkojen voitelemisesta öljyllä ja niiden pesemisestä.

Kypsytyksen aikana kotoperäisestä maitohappobakteerikannasta vapautuvat entsyymit edistävät sellaisten yhdisteiden syntymistä, jotka antavat juustolla kuivattujen hedelmien, voin ja *silter*-kypsytystilojen tyyppillisen aromin ja maun. Tämän Silter-juuston tuotannon kannalta olennaisen tärkeän maitohappobakteerikannan esiintyminen ja monipuolisuus on osoitettu toteen useiden alueen juustoloiden tekemissä tutkimuksissa.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän konsolidoitu teksti on saatavissa internetosoitteessa

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

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".