

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2015/C 142/15)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«SILTER»

N° UE: IT-PDO-0005-01252 – 06.08.2014

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Silter»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.3. Fromages

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La forme du «Silter» est cylindrique, d'un diamètre compris entre 34 et 40 cm, avec un talon droit ou légèrement convexe, d'une hauteur comprise entre 8 et 10 cm. Au terme de la période d'affinage, le poids est compris entre 10 et 16 kg, l'aspect de la croûte est dur, sa couleur varie entre le jaune paille tendant vers le brun en raison de l'huilage et de l'affinage.

La pâte est d'une structure consistante, jamais trop élastique, et présente une ouverture petite ou moyenne, bien répartie. La teneur en matière grasse de l'extrait sec doit être comprise entre 27 et 45 % et la teneur en eau ne peut dépasser 40 %.

Lors de la dégustation, on note une saveur douce, exempte de toute amertume, qui devient prononcée et/ou piquante dans les fromages plus affinés. Le parfum et l'arôme sont persistants, caractéristiques de l'aire de production; ils rappellent surtout les fruits secs, le beurre et le lait de vaches en pâturage, les fourrages verts ou séchés, la farine de châtaignes, les *silter* (au sens de local d'affinage typique).

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Le fromage «Silter» est produit toute l'année, exclusivement à partir de lait cru partiellement écrémé, uniquement par décantation de la crème. Au moins 80 % des vaches en lactation dans chaque exploitation doivent appartenir aux races typiques de montagne (Brune, Grise alpine et Pie rouge). Les vaches de race Brune doivent représenter au moins 60 % de l'ensemble des vaches en lactation dans chaque exploitation.

L'alimentation des vaches en lactation doit se composer d'herbe et/ou de foin; l'utilisation d'ensilage ou de foin en balles n'est pas autorisée. L'aire de production du fromage «Silter» est exclusivement montagnaise et est soumise à des contraintes naturelles telles que l'altitude, la déclivité et le climat qui ont une incidence sur la production saisonnière des fourrages. Ces facteurs influencent l'alimentation des vaches laitières.

La quantité de fourrages (foin et/ou herbe) en provenance de l'aire de production ne peut être inférieure à 50 % de la matière sèche totale donnée chaque année aux vaches en lactation. L'alimentation peut être complétée par des concentrés en quantité inférieure à 40 % de la matière sèche de la ration.

Ces quantités sont fixées par mesure de précaution; en effet, la production du «Silter» ayant lieu dans une zone de montagne défavorisée où la production de fourrage séché (l'utilisation d'ensilage est interdite) peut parfois être difficile, notamment lors de certaines années pluvieuses, la production d'aliments concentrés n'est pas une solution viable. En principe, la part présente dans la ration de fourrages provenant de l'aire d'origine dépasse largement les valeurs mentionnées, en particulier lorsque les vaches sont au pâturage durant la majeure partie de l'année. Bien qu'il ne soit pas obligatoire, le pâturage est très répandu sur les prairies au fond des vallées au printemps et en automne, et dans les alpages en été, pendant une durée qui varie en fonction du déroulement de la saison.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

En particulier, lorsque les vaches sont en alpage, les fourrages proviennent exclusivement de l'aire de production et les concentrés ne peuvent dépasser 30 % de la matière sèche absorbée en moyenne. Le respect de ces règles en matière d'alimentation permet de préserver les caractéristiques organoleptiques et aromatiques du «Silter» qui est produit toute l'année. Les caractéristiques spécifiques du «Silter» sont également déterminées par la biodiversité microbienne résultant de l'environnement de production et de transformation du lait cru. Des projets de recherche (Valtemas 2012, Food for life 2006) ont permis d'identifier les microorganismes qui interviennent dans le processus de caséification et d'étudier les activités enzymatiques essentielles au développement des caractéristiques particulières du «Silter». Pour contrer l'influence éventuelle de sources extérieures à l'aire de production, les fromagers disposent de ferments sélectionnés par la microflore autochtone comme cultures de démarrage. Le développement de ces bactéries lactiques entraîne la formation de composés aromatiques et de micro-ouvertures caractéristiques du «Silter». Ces bactéries empêchent également le développement d'autres bactéries pouvant modifier l'arôme et les saveurs du «Silter».

L'alimentation composée principalement d'herbe et/ou de foin en provenance de l'aire géographique, l'absence d'ensilage, la présence de la microflore autochtone dans le lait cru et le recours à la technologie garantissent les caractéristiques spécifiques du «Silter» et son lien avec l'environnement.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les étapes de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire de production sont l'élevage des vaches, la caséification et l'affinage.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le fromage «Silter» est commercialisé entier ou en portions. Les portions de fromage préemballé doivent inclure une partie du talon et/ou de la face indiquant l'origine du fromage.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Doivent figurer sur la forme entière: le code d'identification de l'établissement de transformation, la date de production, la marque d'origine, la marque au feu et, si les conditions sont remplies, l'indication de l'alpage.

La marque d'origine apposée sur le talon se compose d'une série d'images de sculptures rupestres anthropomorphes du val Camonica, d'une hauteur de 80 mm, ainsi que de deux edelweiss.



Cent jours après la date de production, au moins une face du fromage est marquée au feu; le marquage comprend l'inscription «SILTER» en forme d'arc, au pied duquel figurent deux edelweiss et au centre, l'indication «D.O.P.»; entre les deux edelweiss, une sculpture rupestre du val Camonica représente une scène de labourage.



Une étiquette comportant le logo d'identification et l'inscription «Silter D.O.P.» ainsi que les références légales doit être apposée sur le produit préemballé. Le logo doit être de couleur jaune ocre et respecter les proportions et les formes.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

Le territoire concerné comprend l'ensemble des territoires appartenant à la communauté de montagne Valle Camonica et une partie des territoires appartenant à la communauté de montagne Sebino Bresciano, situés dans la province de Brescia, soit au total 47 communes.

L'aire géographique s'étend du lac d'Iseo (bassin hydrographique d'une superficie de 65,3 km²) jusqu'aux cols alpins de Gavia et de Tonale.

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire de production du «Silter» comprend un territoire de montagne situé dans les bandes préalpine et alpine de la province de Brescia. La présence du lac d'Iseo au sud et du massif de l'Adamello au nord conditionne et caractérise l'environnement.

La diversité chimique du sol et les variations de climat et de température favorisent le développement d'une végétation riche composée d'espèces caractéristiques allant de celles du milieu submontagnard à celles des pâturages d'altitude du milieu subalpin. On note, surtout dans le milieu montagnard, la présence de nombreux habitats de prairies et de pâturages qui abondent en variétés d'espèces intéressantes d'un point de vue fourrager, comme l'*Anthoxanthum* spp. et l'*Achillea* spp. Le foin récolté dans les prairies des vallées et celles d'altitude moyenne est utilisé pour l'alimentation des vaches laitières pendant les mois plus froids, tandis qu'en été, le pâturage estival est garanti par 120 alpages situés en haute montagne.

Le «Silter» est produit dans de nombreuses exploitations, même de petite taille, qui s'occupent de la transformation et donc de la conservation du lait produit sur place, selon des méthodes très anciennes, transmises de génération en génération par les fromagers/éleveurs. La longue période d'affinage du fromage «Silter» permettait à la population rurale de conserver le produit plus longtemps et lui garantissait de disposer de nourriture durant toute l'année.

Traditionnellement, le long processus de transformation du lait écrémé débute déjà au moment où il est placé dans une cuve pendant au moins deux heures, le caillé reposant dans le sérum.

Cette dernière étape confère à la pâte une friabilité particulière et une élasticité minimale qui caractérisent le «Silter».

La durée d'affinage du fromage «Silter» est assez longue: au moins cent jours à compter de la date de production.

Cela permet de perpétuer la tradition de conservation du fromage qui constitue depuis toujours la source alimentaire principale des habitants de la vallée.

De nos jours encore, l'affinage a lieu, même si pas exclusivement, dans les locaux d'affinage typiques appelés *silter* qui ont donné leur nom au fromage, à une température naturelle comprise entre 7 et 20 °C et une humidité relative comprise entre 70 et 90 %. Pendant l'affinage, des soins sont apportés aux meules parmi lesquels l'huilage, le grattage de la croûte et le retournement régulier des meules placées sur des planches. Ces opérations exécutées par tradition et effectuées par des mains d'experts achèvent la production du fromage «Silter».

Étant donné que cette technique de production est fortement liée aux connaissances du fromager qui adapte la durée de caséification en fonction du climat, de la composition florale et des stades phénologiques des fourrages, elle ne peut être reproduite industriellement et elle reste propre aux fromagers des exploitations dans la vallée et les alpages.

Les caractéristiques organoleptiques et sensorielles du «Silter» sont influencées par des facteurs territoriaux et environnementaux.

La croûte est dure, de couleur jaune paille tendant vers le brun. Ses caractéristiques sont dues à la longue durée d'affinage et à toutes les opérations de nettoyage, y compris l'huilage manuel.

La pâte est dure, friable et peu élastique; elle présente une ouverture petite ou moyenne, bien répartie et produite par la microflore lactique autochtone; sa couleur varie: blanche en hiver, jaune vif au printemps et en été.

On note une saveur douce prédominante, une amertume absente ou peu perceptible, et l'apparition de notes prononcées et/ou piquantes dans les fromages plus affinés.

Les espèces végétales endémiques qui entrent dans la composition des fourrages et qui contiennent des composants aromatiques tels que la coumarine, confèrent au lait et partant, au «Silter», des arômes particuliers.

L'intensité variable de la couleur jaune de la pâte dépend uniquement de l'alimentation des vaches, composée d'essences fourragères typiques de l'aire géographique, et de sa teneur en caroténoïdes qui varie en fonction des différents stades phénologiques.

En effet, les caroténoïdes peuvent provoquer des variations dans l'intensité de la couleur, étant donné que les légumineuses et les composacées des pâturages fleurissent au début de l'été et confèrent au fromage une couleur plus vive. L'hiver, par contre, la couleur du fromage est plus pâle et tend vers le blanc en raison de l'usage prédominant de fourrages séchés.

La durée et la température des différents stades de transformation, de la décantation de la crème à la cuisson et au repos du caillé sont bien connus et transmis de génération en génération. Forts de leur expérience, les fromagers peuvent modifier ces paramètres en fonction des facteurs saisonniers et climatiques, qui vont de la plus grande douceur du climat du lac d'Iseo à la rigueur du climat des vallées proches du glacier de l'Adamello. La technique de production spécifique, transmise de génération en génération, se fonde sur l'utilisation du lait cru dont les caractéristiques sont préservées grâce à sa production dans l'aire et à la richesse de la flore lactique autochtone. Les éleveurs et les fromagers locaux sont les détenteurs traditionnels de ces connaissances qui permettent d'obtenir le fromage typique «Silter» dont la pâte se caractérise par une saveur douce et une texture friable.

La faible teneur en matière grasse qui peut également être inférieure à 30 % de l'extrait sec, s'explique par l'utilisation exclusive de lait partiellement écrémé. Au cours de la décantation de la crème, qui doit se dérouler pendant au moins huit heures dans un environnement frais et ventilé, se multiplient les ferments lactiques typiques de l'aire de production qui confèrent au «Silter» sa saveur et son arôme. De plus, la multiplication de la flore autochtone hétérofermentaire entraîne la formation caractéristique d'une ouverture petite ou moyenne dans la pâte.

La cuisson du caillé et la durée minimale de transformation de deux heures ainsi que la mise au repos du fromage en cuve dans le sérum sont également indispensables au développement de la flore lactique autochtone qui détermine l'arôme et la texture friable et peu élastique du «Silter».

Le pressage du fromage favorise l'égouttage et la formation initiale de la croûte. La dureté de la croûte et sa couleur qui varie du jaune au brun sont dues à la longue période d'affinage dans des locaux appelés *silter*, les meules reposant sur des planches en bois à des températures naturelles, et aux opérations d'huilage et de nettoyage des meules.

Pendant l'affinage, les enzymes produites par la flore lactique autochtone servent à produire des composés qui confèrent au fromage l'arôme et les saveurs des fruits secs, du beurre et du *silter*, au sens de local d'affinage. La présence et la variété de cette microflore lactique, indispensable à la production du «Silter», ont été démontrées par des études et des recherches menées auprès de diverses fromageries situées dans l'aire.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

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

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Prodotti DOP e IGP» (en haut à droite de l'écran) puis sur «Prodotti DOP, IGP e STG» (sur le côté gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
