

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2015/C 142/15)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„SILTER”

Br. EU: IT-PDO-0005-01252 – 6.8.2014.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Silter”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Sir „Silter” valjkastog je oblika, promjera između 34 i 40 cm, s ravnim ili blago zaobljenim bokom, visine od 8 do 10 cm. Nakon razdoblja zrenja njegova težina doseže između 10 i 16 kg, kora je tvrda, a boja varira između svjetložute i smeđe zbog uljenja i zrenja.

Tijesto je čvrste strukture, nikad pretjerano elastično, s gustim malim ili srednjim rupicama. Udjel masti u suhoj tvari mora iznositi između 27 i 45 %, a udjel vode ne smije biti viši od 40 %.

Pri kušanju primjećujemo blag okus bez gorčine koji postaje snažniji i/ili začineniji sa zrenjem sira. Miris i aroma trajni su i karakteristični za područje proizvodnje; podsjećaju osobito na suho voće, maslac i mlijeko krava na ispaši, na svježju ili sušenu krmu, na brašno od kestena i na siltere (tipična skladišta za zrenje).

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sir „Silter” proizvodi se tijekom cijele godine isključivo od sirovog djelomično obranog mlijeka samo odljevanjem površinskog vrhnja. Najmanje 80 % krava u laktaciji na svakom poljoprivrednom gospodarstvu moraju pripadati tipičnim planinskim pasminama (Bruna, Grigio Alpina i Pezzata Rossa). Krave pasmine Bruna moraju činiti barem 60 % ukupnog broja krava u laktaciji na svakom poljoprivrednom gospodarstvu.

Hrana krava u laktaciji mora se sastojati od trave i/ili od sijena; nije dozvoljena upotreba silaže ili sjenaže. Područje proizvodnje sira „Silter” isključivo je planinsko područje koje podliježe prirodnim ograničenjima kao što su nadmorska visina, nagib i klima koji utječu na sezonsku proizvodnju krme. Ti čimbenici utječu na ishranu mliječnih krava.

Količina krme (sijena i/ili trave) iz područja proizvodnje ne smije biti manja od 50 % ukupne količine suhe tvari koja se svake godine daje kravama u laktaciji. Ishrana se može dopuniti koncentratima koji mogu činiti najviše 40 % suhe tvari jednog obroka.

Te su količine utvrđene iz mjera opreza; naime, budući da se proizvodnja sira „Silter” odvija u planinskom području s posebnim ograničenjima u kojem je ponekad teško proizvesti suhu krmu, posebno tijekom kišnih godina, a upotreba silaže je zabranjena, proizvodnja koncentrirane hrane nije održivo rješenje. U načelu, udjel u obroku krme koji potječe iz područja podrijetla uvelike je viši od navedenih vrijednosti, posebno kada su krave na ispaši tijekom većeg dijela godine. Iako nije obvezna ispaša je raširena praksa na livadama u podnožju dolina u proljeće i u jesen te ljeti na planinskim pašnjacima, a njezino trajanje ovisi o tijeku sezone. Posebice, kada su krave na ispaši na planinskim pašnjacima, krma potječe isključivo iz područja proizvodnje, a koncentratni ne mogu činiti

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

više od 30 % prosječno konzumirane suhe tvari. Poštovanjem tih pravila u pogledu ishrane čuvaju se organoleptička i aromatična svojstva sira „Silter” koji se proizvodi tijekom cijele godine. Posebne značajke sira „Silter” određene su i mikrobiološkom bioraznolikošću koja proizlazi iz okruženja proizvodnje i prerade sirovog mlijeka. Istraživačkim projektima kao što su VALTEMAS 2012 i FOOD FOR LIFE 2006 omogućeno je identificiranje mikroorganizama koji sudjeluju u procesu izrade sira i proučavanje enzimskih aktivnosti koje su ključne za razvoj posebnih svojstava sira „Silter”. Kako bi spriječili eventualni utjecaj izvora koji dolaze izvan područja proizvodnje, proizvođači sira kao starter kulture upotrebljavaju startere iz autohtone mikroflore. Razvoj tih mliječnih bakterija izaziva formiranje aromatskih spojeva i sitnih rupica karakterističnih za sir „Silter”. Te bakterije ujedno sprečavaju razvoj drugih bakterija koje bi mogle promijeniti aromu i okus sira „Silter”.

Ishrana koja se sastoji uglavnom od trave i sijena iz tog zemljopisnog područja, zabrana silaže, prisutnost autohtone mikroflore u sirovom mlijeku i upotreba tehnologije jamac su posebnih svojstava sira „Silter” i njegove povezanosti s okruženjem.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području jesu uzgoj krava, izrada i zrenje sira.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Sir „Silter” stavlja se na tržište cijeli ili u komadima. Pretpakirani komadi sira moraju sadržavati dio boka i/ili gornje površine sira na kojima se navodi podrijetlo sira.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na cijelom proizvodu moraju se nalaziti: identifikacijska oznaka objekta za preradu, datum proizvodnje, oznaka podrijetla, vrući žig, i ako su zadovoljeni uvjeti, ime planinskog pašnjaka.

Oznaku podrijetla na boku čini niz slika antropomorfnih pećinskih skulptura iz doline Val Camonica, visine od 80 mm, i dva runolista.



Sto dana od datuma proizvodnja barem jedna od strana sira označuje se vrućim žigom koji sadrži natpis „SILTER” u obliku luka u čijem su podnožju dva runolista, a u sredini oznaka „ZOI”; između dva runolista nalazi se slika pećinske skulpture iz doline Val Camonica koja predstavlja scenu oranja.



Na pretpakiranom proizvodu mora se nalaziti oznaka s identifikacijskim logotipom i natpisom „ZOI Silter” kao i pravna uputa. Logotip mora biti oker žuto boje i prikladne veličine i oblika.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Navedeno područje obuhvaća sva područja koja pripadaju općini Comunità Montana di Valle Camonica i dio područja koja pripadaju općini Comunità montana del Sebino Bresciano u pokrajini Brescia, odnosno ukupno 47 općina.

To zemljopisno područje proteže se od jezera Iseo (hidrografski bazen površine od 65,3 km²) do alpskih prijevoja Gavia i Tonale.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Područje proizvodnje sira „Silter” obuhvaća planinsko područje smješteno u predalpskom i alpskom pojasu pokrajine Brescia. Taj je okoliš uvjetovan i karakteriziran prisutnošću jezera Iseo na jugu i planinskog masiva Adamello na sjeveru.

Kemijska raznolikost tla i varijacije klime i temperature pogoduju razvoju bogate vegetacije koja se sastoji od karakterističnih vrsti, od onih tipičnih za subplaninsko područje do onih tipičnih za visinske pašnjake subalpskog područja. U planinskom području mogu se posebno uočiti brojna staništa livada i pašnjaka koja obiluju sortama vrsti koje su zanimljive u pogledu krme, kao što su *Anthoxanthum* spp. i *Achillea* spp. Sijeno pokošeno na nizinskim livadama i livadama na srednjoj nadmorskoj visini upotrebljava se za ishranu mliječnih krava tijekom hladnijih mjeseci, dok se ljeti ispaša prakticira na 120 alpskih pašnjaka smještenih u visokim planinskim predjelima.

Sir „Silter” proizvodi se na brojnim, čak i malim poljoprivrednim gospodarstvima, na kojima se prerađuje i time konzervira mlijeko proizvedeno na licu mjesta upotrebom vrlo starih metoda koje su proizvođači sira/uzgajivači prenosili s koljena na koljeno. Dugo razdoblje zrenja sira „Silter” omogućivalo je ruralnom stanovništvu da dulje pohrani proizvod i jamčilo da će imati hranu tijekom cijele godine.

Tradicionalno, dugotrajni proces prerade obranog mlijeka počinje već u trenutku kada se ono drži u kotlu tijekom najmanje dva sata pri čemu se gruš taloži u sirutki.

Ta etapa pridaje tijestu posebnu drobitost i vrlo malu elastičnost koje su karakteristične za sir „Silter”.

Razdoblje zrenja sira „Silter” prilično je dugo: najmanje sto dana od datuma proizvodnje.

Time se nastavlja tradicija pohranjivanja sira koji oduvijek predstavlja glavni izvor prehrane stanovnika doline.

Još i danas zrenje se odvija, doduše ne isključivo, u tipičnim skladištima za zrenje koji se zovu „silter” i po kojima je sir dobio ime, na prirodnoj temperaturi između 7 i 20 °C i uz relativnu vlažnost zraka između 70 i 90 %. Tijekom zrenja kolutovi sira njeguju se na razne načine kao što su uljenje, struganje kore i redovito okretanje kolutova koji su položeni na pločama. Tim tradicionalnim postupcima koje obavljaju vješte ruke dovršava se proizvodnja sira „Silter”.

Budući da je ta tehnika proizvodnje snažno povezana sa znanjima proizvođača sira koji duljinu izrade sira prilagođavaju klimi, biljnom sastavu i fenološkim etapama krme, ona se ne može replicirati industrijski i ostaje specifična za proizvođače sira na poljoprivrednim gospodarstvima u dolinama i na planinskim poljoprivrednim gospodarstvima.

Na organoleptička i osjetilna svojstva sira „Silter” utječu teritorijalni i okolišni čimbenici.

Kora je tvrda, svijetložute do smeđe boje. Svojstva toga sira proizlaze iz dugog razdoblja zrenja i svih postupaka čišćenja, uključujući i ručno uljenje.

Tijesto je čvrsto, drobljivo i nije elastično; sadrži guste male i srednje rupice koje je proizvela autohtona mliječna mikroflora; njegova boja varira: od bijele zimi do jarko žute u proljeće i ljeto.

Prevladavajući okus je blag, bez imalo ili vrlo malo gorčine, a sa zrenjem sira okus postaje snažniji i/ili začineniji okus.

Endemske biljne vrste koje ulaze u sastav krme i koje sadrže aromatične sastojke poput kumarina pridaju mlijeku, a time i siru „Silter” posebnu aromu.

Različiti intenzitet žute boje tijesta ovisi isključivo o ishrani krava koja se sastoji od tipičnih krmnih sorti za to zemljopisno područje i o udjelu karotenoida u hrani za krave koji varira ovisno o različitim fenološkim etapama.

Naime karotenoidi mogu dovesti do varijacija u intenzitetu boje jer mahunarke i ekstrakti na pašnjacima cvjetaju na početku ljeta i pridaju siru intenzivniju boju. Zimi je, međutim, boja sira bljeđa i približava se bijeloj boji zbog prevladavajuće upotrebe suhe krme.

Trajanje i temperatura različitih stadija prerade, od odlijevanja površinskog vrhnja do zagrijavanja i taloženja grušā dobro su poznati i prenose se s koljena na koljeno. Zahvaljujući svojem iskustvu proizvođači sira mogu promijeniti te parametre ovisno o sezonskim ili klimatskim čimbenicima koji variraju od blaže klime jezera Iseo do oštrije klime u dolinama blizu ledenjaka Adamello. Posebna tehnika proizvodnje koja se prenosi s koljena na koljeno temelji se na upotrebi sirovog mlijeka čija su svojstva očuvana zahvaljujući proizvodnji na određenom zemljopisnom području i bogatstvu autohtone mliječne flore. Lokalni uzgajivači i proizvođači sira tradicionalno posjeduju ta znanja koja im omogućuju dobivanje tipičnog sira „Silter” čije se tijesto odlikuje blagim okusom i drobljivom teksturom.

Nizak udjel masti koji može biti i niži od 30 % suhe tvari objašnjava se isključivom upotrebom djelomično obranog mlijeka. Tijekom odlijevanja površinskog vrhnja koje se mora obavljati tijekom najmanje osam sati u hladnom i provjetrenom prostoru, umnožavaju se mliječni starteri tipični za to područje proizvodnje koji pridaju siru „Silter” njegov okus i aromu. Osim toga, širenje heterofermentne autohtone flore s izaziva formiranje karakterističnih malih ili srednjih rupica u tijestu.

Kuhanje grušā i minimalno trajanje prerade od dva sata kao i taloženje sira u kotlu u sirutki također su neophodni za razvoj autohtone mliječne flore koja određuje aromu te drobljivost i ne naročito elastičnu teksturu sira „Silter”.

Prešanjem sira omogućuje se cijedenje i početno formiranje kore. Čvrstoća kore i njezina boja koja varira od žute do smeđe rezultat su dugog razdoblja zrenja u skladištima zvanim „silter” tijekom kojeg su kolutovi sira položeni na drvene ploče na prirodnoj temperaturi, kao i postupaka uljenja i čišćenja kolutova.

Tijekom zrenja enzimi koje proizvodi autohtona mliječna flora proizvode spojeve koji daju siru aromu i okus suhog voća, maslaca i siltera, tipičnih skladišta za zrenje. Studije i istraživanja koja su provele različite sirane u tom području kazale su na prisutnost i raznolikost te mliječne mikroflore koja je neophodna za proizvodnju sira „Silter”.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećem *web*-mjestu:

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

ili

izravno na početnoj stranici talijanskog Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it) klikom na „Prodotti DOP IGP” u gornjem desnom uglu ekrana i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” na lijevoj strani ekrana te na kraju na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
