

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 mlječnih bakterija izaziva formiranje aromatskih spojeva i sitnih rupica karakterističnih za sir „Silter”. Te bakterije ujedno spriječavaju 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.

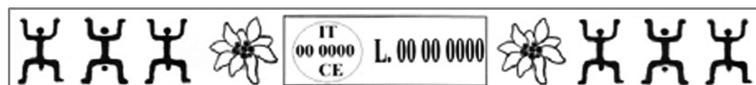
3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Sir „Silter” stavlja se na tržiste 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 ooker 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.

Trajanje i temperatura različitih stadija prerade, od odlijevanja površinskog vrhnja do zagrijavanja i taloženja gruša 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 oštire 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 mlječne flore. Lokalni uzgajivači i proizvođači sira tradicionalno posjeduju ta znanja koja im omogućuju dobivanje tipičnog sira „Silter” čije se tjesto odlikuje blagim okusom i drobljivom teksturom.

Nizak udjel masti koji može biti i niži od 30 % suhe tvari objašnjava se isključivom upotrebatom djelomično obrađenog mlijeka. Tijekom odlijevanja površinskog vrhnja koje se mora obavljati tijekom najmanje osam sati u hladnom i provjetrenom prostoru, umnožavaju se mlječni 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 tjestu.

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

Prešanjem sira omogućuje se cijeđenje 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 autohtonu mlječnu floru 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 mlječne 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”.