

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi ta' kwalità għall-prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2015/C 142/15)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt għall-oġġezzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾.

DOKUMENT UNIKU

“SILTER”

Nru UE: IT-PDO-0005-01252 – 6.8.2014

DPO (X) IĠP ()

1. **Isem**

“Silter”

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3: Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)*

Il-ġobon “Silter” għandu forma ċilindrika b'dijametru ta' bejn 34-40 cm, b'tarf dritt jew kemmxejn konvess ta' madwar 8-10 cm. Wara il-maturazzjoni tiegħu, il-ġobon jilhaq piż ta' bejn 10-16 kg, filwaqt li wara li jindilek biż-żejt u jithalla jimmatūra, l-qoxra tibbies u ssir lewn it-tibna li jagħti fil-kannella.

Is-sawra tal-ġobon hija soda iżda qatt partikolarment elastika, u t-toqob huma ta' daqs żgħir għall-medju u mifruxa. Il-kontenut ta' xaham għandu jkun bejn 27 % u 45 % fil-materja niexfa, filwaqt li l-kontenut ta' umdiċa ma jistax jaqbeż l-40 %.

Għandu tomgħa moderata, mingħajr noti morri filwaqt li ġobnijiet maturi ikollhom noti qawwija, u b'saħħithom L-aroma u t-toġħma huma tipiċi taż-żona ta' produzzjoni u jdumu fl-immieher u fuq il-palat, bl-iktar noti distinti jinkludu frott imqadded, il-butir u l-halib tal-baqar li jirgħu, għalf ahdar jew imnixxef, dqiq tal-qastan u is-silter (jiġifieri il-postijiet tipiċi li lokalment jintużaw għall-maturazzjoni).

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriginaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Il-ġobon “Silter” jiġi prodott matul is-sena kollha u jintuża unikament halib mhux ipproċessat li huwa parzjalment xkumat unikament billi titneħħa l-krema li b'mod naturali titla' fil-wiċċ. Mill-inqas 80 % tal-baqar li jipproduċu l-halib fl-imprizi agrikoli individwali għandhom jappartjenu għar-razez tipiċi tal-muntanji (Bruna, Grigio Alpina u Pezzeta Rossa). Annimali bovini tar-razza Bruna għandhom jirrapprezentaw mill-inqas 60 % tal-baqar kollha li jipproduċu l-halib fl-imprizi agrikoli individwali.

Baqar li jipproduċu l-halib għandhom jingħalfu b'haxix u/jew huxlif, filwaqt li ma jistgħux jingħataw foragġ insilat. Iż-żona tal-produzzjoni kollha tal-ġobon “Silter” hija żona muntanjuża, soġġetta għall-limitazzjonijiet naturali fosthom l-altitudni, ix-xaqliba u l-klima, li għandhom riperkussjonijiet fuq il-produzzjoni staġonali ta' għalf. Dan għandu impatt fuq fid-dieta tal-baqar tal-halib.

Il-perċentwal ta' għalf (tiben u/jew haxix) miż-żona tal-produzzjoni ma tistax tkun inqas minn 50 % tal-materja xotta totali mitmugħa kull sena lill-baqar li jipproduċu l-halib. L-għalf jista' jkun issupplimentat minn konċentrat li jammontaw għal inqas minn 40 % tar-razzjon ta' materja niexfa.

Dawn il-perċentwali huma deliberatament kawti, peress li s-“Silter” huwa prodott fi żona muntanjuża fejn il-kundizzjonijiet huma inqas favorevoli u fejn f'xi snin b'hafna xita, il-produzzjoni ta' għalf imnixxef (foragġ insilat ma jistgħax jintuża) kultant hija diffiċli u l-produzzjoni ta' għalf ikkonċentrat ma tkunx fattibbli. Normalment, meta l-baqar jirgħu fil-biċċa l-kbira tal-jiem tas-sena, l-ammont ta' għalf miż-żona tal-orijini fil-porzjon jaqbeż bil-kif l-ammonti imsemmija hawn fuq. Filwaqt li mhuwiex obligatorju li jirgħu, dan isir hafna fil-mergħat tal-wied fir-rebbiegħa u l-harifa u fil-mergħat tal-muntanji fis-sajf, għalf-perjodu li jvarja skont l-istaġuni. B'mod partikolari, meta dawn jirgħu fmergħat tal-muntanji, l-għalf jiġi kollu kemm hu miż-żona ta' produzzjoni biss u bhala medja

⁽¹⁾ ĠUL 343, 14.12.2012, p. 1.

l-koncentrati m'għandhomx jaqbu t-30 % tal-materja niexfa li tittiekel. Il-konformità ma' dawn il-kundizzjonijiet tad-dieta jagħmilha possibbli li jinżammu l-karatteristiċi organolettici u aromatiċi tas-"Silter" prodott matul is-sena kollha. Il-karatteristiċi speċifiċi tas-"Silter" huma determinati wkoll mid-diversità mikrobjali tal-ambjent fejn il-halib mhux maħdum huwa prodott u proċessat. Proġetti ta' riċerka (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) identifikaw il-mikro-organizmi li għandhom rwol fil-proċess li bih isir il-ġobon u eżaminaw l-attivitajiet tal-enzimi li huma kruċjali għall-iżvilupp tal-karatteristiċi distintivi tas-"Silter". Sabiex jiġu miġġielda l-influwenzi potenzjali minn sorsi barra miż-żona tal-produzzjoni, il-produtturi tal-ġobon għandhom aċċess għal starter kit ta' enzimi magħzula mil-mikroflora indigena. L-iżvilupp ta' dawn il-batterji tal-aċidu lattiku iwasslu għall-formazzjoni ta' komposti aromatiċi u t-toqob żgħar tipiċi tas-"Silter". Dawn il-batterji jevitaw ukoll l-iżvilupp ta' batterji oħra li jistgħu jibdlu l-aroama u t-togħma tal-ġobon.

Il-karatteristiċi speċifiċi tas-"Silter" u r-rabta tiegħu mal-ambjent huma garantiti mid-dieta tal-annimali bbażata l-aktar fuq il-haxix u/jew it-tiben miż-żona ġeografika, in-nuqqas ta' foragġ insilat, il-preżenza ta' mikroflora awtoktona fil-halib mhux maħdum u l-użu tat-teknoloġija.

3.4. Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu isiru fiż-żona ġeografika ddefinita

It-trobbija tal-annimali u l-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-ġobon għandha ssir fiż-żona ġeografika ddefinita.

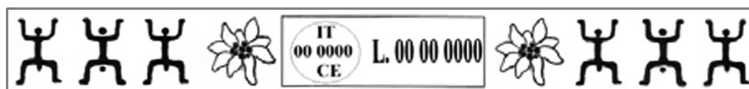
3.5. Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.

Is-"Silter" jistab fis-suq fil-forma shiha jew f'porzjonijiet. Porzjonijiet tal-ġobon ippakkjati minn qabel għandhom jinkludu parti tal-qoxra tat-tarf tal-forma oriġinali tal-ġobon li tiċcertifika l-origini tal-prodott.

3.6. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

Il-forom shah ikkumerċjalizzati għandhom jinkludu l-kodiċi ID tal-istabbiliment tal-ipproċessar, id-data tal-produzzjoni, il-marka tal-origini, il-marka bin-nar u, fejn ikunu ġew sodisfatti l-kundizzjonijiet, l-isem tal-mergħat tal-muntanji.

Il-marka tal-origini fuq n-naha konvessa tal-qoxra tinkludi sensiela ta' xbihat ta' figuri umani għoljin 80 mm mehudha mit-tpingijiet fuq il-hagriet ta' Valcamonica, u żewġ fjuriet stillel tal-Alpi (*Leontopodium alpinum*).



Mitt jum wara l-produzzjoni, mill-inqas wiehed mill-uċuħ tal-ġobon irid jiġi mmarkat bin-nar bil-kelma "SILTER" miktuba f'ark, b'żewġ fjuri stillel tal-Alpi taht u l-akronimu "D.O.P." [DPO] fiċ-centru; Bejn iż-żewġ fjuri Stillel tal-Alpi hemm tpingija oħra mill-haġar tal-Valcamonica li turi xenarju ta' hrit.



Ġobon ippakkjat minn qabel għandu jkollu tikketta bil-logo ta' identifikazzjoni u l-kliem "Silter D.O.P.", kif ukoll l-informazzjoni meħtieġa bil-liġi. Il-logo għandu jkun ta' lewn isfar okra u jżomm il-proporzjonijiet u l-forom stabbiliti.



4. Deskrizzjoni fil-qosor ta-żona ġeografika

Iż-żona tinkludi l-Comunità Montana di Valle Camonica [Il-Komunità tal-Muntanji tal-Valle Camonica] kollha u parti mill-Comunità Montana del Sebino Bresciano [Komunità tal-Muntanji tas-Sebino Bresciano] fil-Provinċja ta' Brescia. B'kolloxx jingħaddu 47 municiplità.

Iż-żona ġeografika testendi mill-Lag Iseo (baċir idrografiku b'erja ta' 65,3 km²) sal-Mogħdija Gavia u l-Mogħdija Tonale.

5. Rabta maż-żona ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni tas-"Silter" hija żona muntanjuża li tinsab fil-Prealpi u l-muntanji tal-Provincja ta' Brescia. Kemm il-Lag Iseo fin-Nofsinar kif ukoll l-iġbla ta' Adamello fit-Tramuntana jinfluenzaw u jsawwru l-karattru ambjentali taż-żona.

Il-kimika tal-hamrija differenti u varjazzjonijiet fil-klima u t-temperatura jippermettu l-iżvilupp ta' veġetazzjoni rikka, bi speċi li jvarjaw minn dawk taż-żona submuntanjuża għall-dawk tipiċi tal-mergħat għolja taż-żona subalpina. B'mod speċjali fiż-żoni muntanjużi, hemm bosta habitats għal-mergħat b'varjeta kbira ta' speċi li huma tajbin għall-għalf, bħall-Anthoxanthum spp u Achillea spp. Il-mergħat tal-wied u f'nofs l-pendil tal-muntanji jintużaw biex jitimghu il-baqar tal-halib tul ix-xhur keshin. Sadanittant fis-sajf, il-120 l-mergħa tal-muntanji fiż-żona muntanjuża għolja jipprovdu mergħa għas-sajf.

Il-ġobon "Silter" huwa prodott f'hafna azjendi, inklużi dawk zġhar li jipproċessaw, u b'hekk jikkonservaw, il-halib tagħhom stess bl-użu ta' metodi tradizzjonali li ngħaddew minn generazzjoni għal oħra ta' bdiewa/produtturi tal-ġobon. Il-perijodu twil ta' maturazzjoni tal-ġobon "Silter" ippermetta lill-popolazzjoni rurali li żżomm il-prodott għal żmien twil, u tiżgura aċċessibilità għall-ikel matul is-sena kollha.

Hija haġa tradizzjonali għall-halib xkumat li jgħaddi mill-ipproċessar ġo bettija. Dan jibqa' għaddej għal tul twil ta' hin, mill-inqas saġhtejn jew aktar, bil-baqtiet jistrieħu fix-xorrox.

Dan l-aħhar pass jagħti lis-"Silter" il-konsistenza partikolarment ramlija u n-nuqqas ta' elasticità tipiċi tiegħu.

Il-ġobon "Silter" għandu perijodu ta' maturazzjoni relattivament twil ta' mill-inqas mitt jum wara d-data tal-produzzjoni.

Dan ihares it-tradizzjoni tal-ġobon li jzomm għal żmien twil; Fil-fatt, sa minn żmien żemżem, dan kien jirrappreżenta s-sors ewlieni ta' ikel għal dawk li jgħixu fiż-żoni tal-wied.

Il-parti l-kbira tal-maturazzjoni illum isseħħ fil-binjiet tipiċi magħrufa bħala *silter*, minn fejn il-ġobon ha ismu, f'temperatura naturali ta' 7-20 °C b' 70-90 % ta' umdità. Hekk kif il-ġobon ikun qed jimmatūra, il-produtturi jidilku biż-żejt u jgħirfu l-qoxra ta' barra tal-ġobon, u l-ġoboniet jiddawru fuq twavel minn żmien għal iehor. Dawn l-istadji, mogħtija mit-tradizzjoni u mwettqa minn idejn esperti, jikkompetaw il-proċess ta' produzzjoni tas-"Silter".

Din it-teknoloġija tal-produzzjoni hija marbuta intimament mal-għarfien tal-produtturi tal-ġobon li jadattaw iż-żmien tal-proċess li fih isir il-ġobon għall-klima, il-flora preżenti u l-istadji fenoloġiċi tal-ġobon. Għal din ir-raġuni ma jstax jiġi replikat industrijalment u jibqa' patrimonju artiġjanali tal-produtturi tal-ġobon fil-wied u l-muntanji.

Il-karatteristiċi organolettiċi u sensorjali tas-"Silter" huma influwenzati minn fatturi marbuta mal-art u l-ambjent.

Il-qoxra hija iebes u ta' kulur it-tiben jxaqleb lejn il-kannella. Il-karatteristiċi tiegħu jirriżultaw mill-perjodi twal ta' maturazzjoni u t-tindif kollu li jsir fuqu, inkluż kull dilka żejt li tingħata bl-idejn.

Il-ġobon huwa iebes, imrammel u f'it li xejn elastiku, b'toqob zġhar u ta' daqs medju imqassmin b'mod ugwali prodotti mill-mikroflora lattika. Il-kulur ivarja minn abjad fix-xitwa għall-isfar karg fir-rebbieġha u fis-sajf.

It-togħma hija primarjament hafifa, b'noti morri assenti jew kemm kemm perċepibbli, filwaqt li l-ġobon matur ikollu noti qawwija u/jew b'saħħithom.

L-ispeċi ta' pjanti endemiċi li parzjalment jiffurmaw l-għalf fihom komposti aromatiċi bħal kumarina u jagħtu lill-halib, u b'hekk lis-"Silter", it-togħmiet speċifiċi tiegħu.

L-intensità differenti tal-kulur isfar tal-ġobon tirriżulta unikament mill-fatt li l-baqar jieklu pjanti għall-għalf tipiċi taż-żona ġeografika, li fihom kontenut ta' karotenojdi li jinbidel mad-diversi stadji fenoloġiċi.

Fil-fatt, il-karotenojdi jikkawżaw varjazzjoni fl-intensità tal-kulur, peress li kemm il-pjanti leguminużi u dawk komposti fil-mergħat jifitru fil-bidu tas-sajf, u jagħtu lill-ġobon kulur iktar karg. Fix-xitwa, l-użu predominanti ta' għalf imnixxef ifisser li l-ġobon għandu kulur iktar ċar li jkangji fl-abjad.

It-tul ta' żmien u t-temperatura tad-diversi stadji tal-proċess, minn meta l-krema titla fil wiċċ sat-tisjir u l-perjodu li l-baqtiet iqattgħu fix-xorrox, huma magħrufa sew u mgħoddija minn generazzjoni għall-ohra. L-gharfien tal-produtturi tal-ġobon jippermettilhom ifasslu dawn il-passi skont il-fatturi stagjonali u klimatiċi, mill-klima moderata tal-Lag Iseo għall-dawk ehrex tal-widien qrib il-ġlaċier Adamello. Il-karattru distintiv ta' din it-teknoloġija tal-produzzjoni, li huwa mgħoddi minn generazzjoni għall-ohra, huwa bbażat fuq l-użu ta' halib mhux ipproċessat li jippermetti l-karatteristiċi tal-halib li jiġi prodott f'din iż-żona u r-rikkezza ta' flora lattika lokali li għandhom jinżammu. Permezz tat-tradizzjoni u tas-sengħa, din it-teknoloġija tappartjeni lill-bdiewa u l-produtturi tal-ġobon tal-lokal u tippermetti l-produzzjoni tas-"Silter", ġobon b'toġhma moderata u ta' konsistenza titfarrak.

Il-percentwal baxx ta' xaham, li jista' jkun saħansitra inqas minn 30 % fil-materja niexfa, huwa marbut mal-fatt li jiġi użat biss halib parzjalment xkumat. Hekk kif il-krema titla' fil-wiċċ, proċess li jdum mill-inqas tmien sigħat u jsir f'ambjent frisk u mrewwah, l-enzimi tal-halib tipiċi taż-żona ta' produzzjoni jimmultiplikaw, u jagħtu lis-"Silter" it-toġhma u l-aroma tiegħu. Barra minn hekk, il-multiplikazzjoni ta' flora heterofermentattiva lokali tippermetti lill-ġobon jiżviluppa t-toqob karatteristiċi tiegħu ta' daqs żgħir għall-medju.

Il-fatt li l-baqtiet jsajru u jgħaddu minn proċessar għal mill-inqas sagħtejn fejn jibqgħu fil-bettija taħt ix-xorrox, huwa wkoll vitali għall-iżvilupp ta' flora lattika lokali li jagħtu lis-"Silter" it-toġhma u l-konsistenza tiegħu ramlja u mhux partikolarment elastika.

L-ippressar tal-ġobon jagħti lok għall-umdità biex tnixxi mill-qalba u tibda tiffirma l-qoxra. L-ebusija tal-qoxra u l-kulur jvarja minn isfar għall-kannella, jirriżultaw mil-perjodu twil ta' maturazzjoni tal-ġobon fuq twavel tal-injam f'temperaturi naturali f'postijiet magħrufa bħala *silter*, u l-fatt li jindilku biz-żejt u jtnaddu.

Hekk kif il-ġobon jimmatūra, l-enzimi rilaxxati mill-flora lattika tal-post jgħinu biex jiġu prodotti komposti li jagħtu l-aroma u t-toġhma ta' frott imqadded, butir u *silter* (jiġifieri tal-binjiet għall-maturazzjoni). Il-preżenza u l-varjetà ta' din il-mikroflora lattika, essenzjali għall-produzzjoni tas-"Silter", ġew murija permezz ta' studji u riċerki mwettqa f'diversi azzjendi tal-ġobon f'din iż-żona.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

It-test shiħ tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fuq dan is-sit tal-Internet:

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

Jew:

billi wiehed imur direttament fil-pagna ewlenija tas-sit elettroniku tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, Ikel u Forestrija (www.politicheagricole.it), jikklikkja fuq "Prodotti DOP IGP" (fin-naħa ta' fuq u tal-lemin tal-iskrin), imbgħad fuq "Prodotti DOP IGP STG" (fuq in-naħa tax-xellug tal-iskrin) u fl-aħħar nett fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
