

**Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2015/C 142/15)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„SILTER”

EU-nr.: IT-PDO-0005-01252 - 06.08.2014

BOB ( X ) BGA ( )

**1. Naam/Namen]van de BOB of de BGA]**

„Silter”

**2. Lidstaat of derde land**

Italië

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

**3.1. Productcategorie**

Categorie 1.3 Kaas

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

De „Silter” is een cilindervormige kaas met een diameter van 34-40 cm en een rechte of enigszins bolle opstaande kant van 8-10 cm hoog. Aan het einde van de rijpingsperiode ligt het gewicht van de kaas tussen 10 en 16 kg, is zijn korst hard en varieert de kleur ervan tussen strogeel en bruin ten gevolge van de insmering met olie en de rijping.

De kaasmasse heeft een stevige, niet al te elastische structuur met kleine of middelgrote, gelijkmatig verspreide gaten. Het vetgehalte op de droge stof is 27-45 % en het vochtgehalte mag niet hoger zijn dan 40 %.

De kaas heeft een zachte smaak, zonder enige bitterheid, die sterker en/of scherper wordt naarmate hij langer rijpt. De geur en het aroma, die kenmerkend zijn voor het productiegebied, houden lang aan en roepen met name droge vruchten, boter en melk van weidekoeien, groen- of droogvoer, kastanjemeel en de „silter” (de typische rijpingskamer) op.

**3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

De „Silter” wordt het hele jaar door gemaakt van gedeeltelijk afgeroomde rauwe melk, waarbij de room en de melk uitsluitend door bezinking van elkaar worden gescheiden. Ten minste 80 % van de lacterende koeien binnen een melkveebedrijf moet tot een typisch bergkoeienras behoren (Bruna, Grigio Alpina en Pezzeta Rossa). Koeien van het Bruna-ras moeten binnen elk melkveebedrijf ten minste 60 % van het totale aantal lacterende koeien uitmaken.

De lacterende koeien moeten worden gevoed met gras en/of hooi. Kuilvoer of hooi uit hooibalen is niet toegestaan. Het hele productiegebied van de „Silter” is berggebied en kent natuurlijke beperkingen zoals hoogte, hellingen en het klimaat, die van invloed zijn op de seizoensgebonden voerproductie. Deze factoren beïnvloeden de voeding van de melkkoeien.

De hoeveelheid uit het productiegebied afkomstig voeder (hooi en/of gras) moet minimaal 50 % bedragen van de totale droge stof die jaarlijks aan de lacterende koeien wordt gevoerd. Het voer mag met concentraten worden aangevuld tot minder dan 40 % van de droge stof van het rantsoen.

Deze hoeveelheden zijn uit voorzorg vastgesteld. Omdat de „Silter” wordt geproduceerd in een berggebied waar ongunstige omstandigheden heersen en de productie van droogvoer (het gebruik van kuilvoer is verboden), met name in jaren met overvloedige regenval, soms moeilijk kan zijn, is de productie van krachtvoer geen haalbare oplossing. Normaal gesproken, wanneer de koeien op de meeste dagen van het jaar in de weide staan, zal het deel in het voederrantsoen dat afkomstig is uit het oorsprongsgebied de genoemde waarden ruim overschrijden. Hoewel beweiding niet verplicht is, wordt deze praktijk in de lente en de herfst op grote schaal op de graslanden in de dalen en in de zomer op de bergweiden toegepast, zolang als de seizoensgebonden omstandigheden dat toelaten. Met name wanneer het vee op de bergweiden graast, komt het voer uitsluitend uit het productiegebied en mogen

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

concentraten ten hoogste 30 % van de gemiddeld ingenomen droge stof uitmaken. Door deze voedervoorschriften kunnen de organoleptische en aromatische kenmerken van de „Silter”, die het hele jaar door wordt geproduceerd, behouden blijven. De specifieke kenmerken van de „Silter” worden eveneens bepaald door de microbiële biodiversiteit van de omgeving waar de rauwe melk wordt geproduceerd en verwerkt. Door onderzoeksprojecten (VALTE-MAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) is duidelijk geworden welke micro-organismen betrokken zijn bij het kaasmaakproces en is meer inzicht verkregen in de enzymactiviteit die essentieel is voor de ontwikkeling van de specifieke kenmerken van de „Silter”. Om eventuele invloeden van buiten het productiegebied tegen te gaan, beschikken de kaasmakers over starterculturen met giststoffen uit de inheemse microflora. Deze melkzuurbacteriën zorgen voor de vorming van de aromatische componenten en de kleine gaten die zo kenmerkend zijn voor de „Silter”. Bovendien voorkomen deze bacteriën dat zich andere bacteriën vormen die het aroma en de smaken van de „Silter” kunnen veranderen.

Het voer dat hoofdzakelijk uit gras en/of hooi uit het productiegebied bestaat, de afwezigheid van kuilvoer, de aanwezigheid van inheemse microflora in de rauwe melk en de toepassing van technologie zijn bepalend voor de specifieke kenmerken van de „Silter” en het verband van het product met de omgeving.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

In het productiegebied moeten de koeien worden gehouden en moet de kaas worden gemaakt en gerijpt.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspn, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De „Silter” wordt in zijn geheel of in stukken in de handel gebracht. Stukken voorverpakte kaas moeten een deel van de kant en/of de zijde met de vermelding van de oorsprong van de kaas bevatten.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op hele kaaswielen moeten de identificatiecode van het verwerkingsbedrijf, de productiedatum, de oorsprongsmarkering, het brandmerk en, indien aan de voorwaarden is voldaan, de aanduiding van de bergweide zijn vermeld.

De oorsprongsmarkering op de kant bestaat uit een reeks afbeeldingen van rotstekeningen van menselijke figuren uit Valle Camonica van 80 mm hoog en twee afbeeldingen van een edelweiss.



Honderd dagen na de productiedatum moet in ten minste een zijde van de kaas boogvormig het woord „SILTER” worden gebrandmerkt met aan het begin en het einde van het woord een edelweiss en in het midden de vermelding „D.O.P.”. Tussen beide afbeeldingen van een edelweiss staat een rotstekening uit Valle Camonica die een ploegscène uitbeeldt.



Op het voorverpakte product moet een etiket met het identificatielogo en het opschrift „Silter D.O.P.” en de wettelijk vereiste informatie worden aangebracht. Het logo moet okergeel zijn en moet de voorgeschreven afmetingen en vormen hebben.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het betrokken gebied omvat het gehele bergdistrict Valle Camonica en een deel van het bergdistrict Sebino Bresciano, beide gelegen in de Italiaans provincie Brescia. In totaal betreft het 47 gemeenten.

Het geografische gebied strekt zich uit van het Iseomeer (een hydrografisch bekken met een oppervlakte van 65,3 km<sup>2</sup>) tot de Alpenpassen Gavia en Tonale.

#### 5. Verband met het geografische gebied

Het productiegebied van de „Silter” is een berggebied in de heuvels en bergen van de provincie Brescia. De aanwezigheid van het Iseomeer in het zuiden en het Adamellomassief in het noorden is van invloed op de omgeving en de kenmerken daarvan.

De diversiteit in chemische samenstelling van de bodem en de variaties in klimaat en temperatuur zijn gunstig voor de ontwikkeling van een rijke vegetatie met soorten die kenmerkend zijn voor zowel het submontane deel als de weiden in het subalpiene deel. Met name in het montane deel bevinden zich veel graslanden en weiden met talloze soorten die als voeder geschikt zijn, zoals *Anthoxanthum* spp. en *Achillea* spp. Het van de graslanden in de dalen en op gematigde hoogte afkomstige hooi wordt in de koudste maanden gebruikt als voeder voor de melkkoeien, terwijl in de zomer beweiding plaatsvindt op 120 bergweiden in het hooggebergte.

De „Silter” wordt in talloze, soms ook kleine bedrijven geproduceerd, waar de melk ter plaatse wordt verwerkt en bewaard volgens zeer oude methoden die door kaasmakers/veehouders van generatie op generatie zijn overgedragen. Dankzij zijn lange rijpingsperiode kon de „Silter” door de plattelandsbevolking langer worden bewaard, zodat zij het hele jaar door te eten had.

Van oudsher ondergaat de afgeroomde melk een lang verwerkingsproces in een kuip. Dit duurt minimaal twee uur, en de wrongel rust daarbij in de wei.

In deze laatste fase krijgt de kaas de specifieke broosheid en de minimale elasticiteit die zo kenmerkend zijn voor de „Silter”.

De „Silter” kent een tamelijk lange rijpingsperiode van minimaal honderd dagen, gerekend vanaf de productiedatum.

Zo wordt de traditionele praktijk voortgezet van het conserveren van de kaas, van oudsher de belangrijkste voedselbron van de bewoners van de vallei.

Ook nu nog vindt de rijping plaats — zij het niet uitsluitend — in de typische rijpingskamers waarnaar de kaas is vernoemd, de zogenaamde „silters”, bij een omgevingstemperatuur tussen 7 en 20 °C en een relatieve vochtigheid tussen 70 en 90 %. Tijdens de rijping wordt de nodige zorg besteed aan de kaaswielen. De korst wordt met olie ingesmeerd of wordt geschraapt, en de kaaswielen worden regelmatig op de plank omgedraaid. Deze traditionele handelingen, die met veel vakkennis worden uitgevoerd, vormen de laatste stap van de productie van de „Silter”.

Omdat deze productietechniek nauw verbonden is met de kennis van de kaasmaker, die bij het kaasmaken rekening houdt met het klimaat, de aanwezige flora en de fenologische stadia van het voer, kan zij niet industrieel worden gereproduceerd en blijft zij voorbehouden aan de ambachtelijke kaasmakers in de dalen en op de bergweiden.

De organoleptische en sensorische kenmerken van de „Silter” worden beïnvloed door het land en de omgeving.

De korst is hard en heeft een kleur die varieert van strogeel tot bruin. Dit komt door de lange rijpingsduur en alle reinigingshandelingen, waaronder het insmeren van de korst met olie.

De kaasmassa is hard, broos en weinig elastisch, met kleine of middelgrote, gelijkmatig verspreide gaten die ontstaan door de inheemse microflora in de melk. De kleur varieert van wit in de winter tot lichtgeel in de lente en zomer.

De kaas heeft een overwegend zachte smaak, is niet of nauwelijks bitter en smaakt sterker en/of scherper naarmate hij langer heeft gerijpt.

De inheemse plantensoorten in het voeder bevatten aromatische bestanddelen, zoals cumarine, en zorgen voor de specifieke aroma's van de melk en dus ook de „Silter”.

De variabele intensiteit van de gele kleur van de massa wordt uitsluitend veroorzaakt door het voederen van de koeien met voederplanten die specifiek zijn voor het geografische gebied, waarvan het gehalte carotenoïden varieert naargelang van de verschillende fenologische stadia.

Dat carotenoïden veranderingen in de kleurintensiteit kunnen veroorzaken, komt doordat de peulgewassen en samengesteldbloemigen in de weiden aan het begin van de zomer bloeien, waardoor de kaas een fellere kleur krijgt. In de winter is de kaas juist bleker van kleur en neigt hij meer naar wit doordat voornamelijk droogvoer is gebruikt.

De duur en de temperatuur van de verschillende verwerkingsfasen, van de scheiding van de room tot het verhitten en het laten rusten van de wrongel, zijn welbekend en worden van generatie op generatie overgedragen. Dankzij hun knowhow kunnen de kaasmakers deze parameters aanpassen op grond van seizoensgebonden en klimatologische factoren, die variëren van het uiterst zachte klimaat van het Iseomeer tot het strenge klimaat van de dalen nabij de Adamellogletsjer. De van vader op zoon overgedragen specifieke productietechniek is gebaseerd op het gebruik van rauwe melk, waardoor de eigenschappen van de in het gebied geproduceerde melk en de rijkdom van de inheemse melkflora behouden blijven. Traditioneel is deze kennis voorbehouden aan de lokale veehouders en kaasmakers, die zo in staat zijn de typische „Silter” met zijn zachte smaak en broze textuur te produceren.

Het geringe vetgehalte, dat zelfs lager kan zijn dan 30 % van de droge stof, kan worden verklaard door het gebruik van uitsluitend gedeeltelijk afgeroomde melk. Tijdens de scheiding van de melk en de room, die ten minste acht uur in een koele, goed geventileerde omgeving moet plaatsvinden, vermenigvuldigen de voor het productiegebied specifieke melkzuurbacteriën zich, waardoor de „Silter” zijn smaak en aroma krijgt. Bovendien leidt de vermenigvuldiging van de inheemse, heterofermentatieve flora tot de vorming van de kenmerkende kleine of middelgrote gaten in de kaas.

Ook het verhitten van de wrongel en de minimale verwerkingsduur van twee uur, alsook het in een kuip in de wei laten rusten van de kaas, zijn onmisbaar voor de ontwikkeling van de inheemse melkflora die bepalend is voor het aroma en de broze, weinig elastische textuur van de „Silter”.

Door de kaas te persen raakt deze zijn vocht kwijt en kan de korstvorming een aanvang nemen. De hardheid van de korst en zijn kleur, die varieert van geel tot bruin, zijn te danken aan de lange rijpingsduur in zogenaamde „silters”, waar de kaaswielen bij omgevingstemperatuur op houten planken rusten, en aan de reiniging van de kaaswielen en de olie waarmee zij worden ingesmeerd.

Tijdens de rijping helpen de door de inheemse melkflora afgegeven enzymen verbindingen te produceren die de kaas het aroma en de smaak van droog fruit, van boter en van de „silter” (de rijpingskamer) geven. De aanwezigheid en de variëteit van deze melkflora, die onmisbaar is voor de productie van de „Silter”, zijn aangetoond in studies die zijn uitgevoerd bij verschillende kaasmakerijen in het gebied.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite:

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

ofwel

door rechtstreeks de homepage van de website van het ministerie van Landbouw-, Voeding- en Bosbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te openen en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” [BOB/BGA-producten] (bovenaan rechts in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP STG” [BOB/BGA/GTS-producten] (linkerzijde van het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [Productdossiers die voor onderzoek aan de Europese Unie zijn overgelegd].

---