

**Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2015/C 142/15)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

«SILTER»

n.º UE: IT-PDO-0005-01252 — 6.8.2014

DOP (X) IGP ( )

**1. Nome**

«Silter»

**2. Estado-Membro ou País Terceiro**

Itália

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.3. Queijos

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1**

A forma do «Silter» é cilíndrica, com diâmetro compreendido entre 34 e 40 cm e parede lateral de 8-10 cm direita ou ligeiramente abaulada. No final do período de cura o queijo pesa entre 10 e 16 kg, a crosta é dura e a cor amarelo palha, com tendência para o castanho em virtude dos processos de untadura e cura.

A pasta tem estrutura consistente, nunca demasiado elástica, e apresenta olhos pequenos ou médios, bem distribuídos. O teor de matéria gorda no resíduo seco situa-se entre 27 % e 45 % e o teor de humidade não pode ultrapassar 40 %.

Na degustação tem um sabor suave, isento de amargor, que se torna mais acentuado e/ou picante nos queijos mais curados. O odor e o aroma são persistentes, característicos da área de produção; evocam sobretudo os frutos secos, a manteiga e o leite de vacas de pastagem, as forragens verdes ou secas, a farinha de castanha e os *silter* (ou seja, os locais de cura típicos).

**3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)**

O queijo «Silter» é produzido durante todo o ano, exclusivamente a partir de leite cru, parcialmente desnatado unicamente por decantação da nata. Pelo menos 80 % das vacas em lactação em cada exploração devem pertencer às raças típicas de montanha (Bruna, Grigio Alpina e Pezzata Rossa). As vacas da raça Bruna devem representar pelo menos 60 % do conjunto das vacas em lactação de cada exploração.

A alimentação das vacas em lactação deve ser composta de erva e/ou feno, não sendo autorizada a utilização de alimentos ensilados ou de feno-silagem. A área de produção do queijo «Silter» situa-se exclusivamente na montanha e as condicionantes naturais a que está sujeita, como a altitude, o declive e o clima, têm impacto na produção sazonal das forragens. Estes fatores influenciam a alimentação das vacas leiteiras.

A quantidade de forragens (feno e/ou erva) provenientes da área de produção não pode ser inferior a 50 % da matéria seca total fornecida anualmente às vacas em lactação. A alimentação pode ser completada por concentrados em quantidade inferior a 40 % da matéria seca da ração.

Estas quantidades são fixadas por precaução. Com efeito, a produção do «Silter» ocorre numa zona de montanha desfavorecida, onde a produção de forragem seca (a utilização de silagem é proibida) pode, por vezes, ser difícil, nomeadamente se durante o ano em questão chover muito, e a produção de alimentados concentrados não é uma solução viável. Em princípio, a parte da ração constituída por forragens provenientes da área de origem ultrapassa largamente os valores mencionados, sobretudo quando as vacas estão nos pastos durante a maior parte do ano. Embora não seja obrigatório, a pastagem é muito praticada na primavera e no outono nos prados no fundo dos vales e, no verão, nos pastos de montanha, durante um período que varia em função da evolução da estação.

<sup>(1)</sup> JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Em particular, quando as vacas estão nos pastos de montanha, as forragens provêm exclusivamente da área de produção e os concentrados não podem ultrapassar 30 % da matéria seca ingerida, em média. O respeito destas regras alimentares permite preservar as características organolépticas e aromáticas do «Silter» produzido durante todo o ano. As características específicas do «Silter» são igualmente determinadas pela biodiversidade microbiana resultante do ambiente de produção e transformação do leite cru. Através de projetos de investigação (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) foi possível identificar os microorganismos que intervêm no processo de caseificação e estudar as atividades enzimáticas essenciais para o desenvolvimento das características específicas do «Silter». Para contrariar a influência eventual de fontes exteriores à área de produção, os queijeiros dispõem de fermentos selecionados da microflora autóctone como culturas de arranque. O desenvolvimento destas bactérias lácticas provoca a formação de compostos aromáticos e dos pequenos olhos característicos do «Silter». Estas bactérias impedem igualmente o desenvolvimento de outras bactérias passíveis de alterar o aroma e o sabor do «Silter».

A alimentação dos animais, composta principalmente de erva e/ou de feno provenientes da área geográfica, a ausência de silagem, a presença da microflora autóctone no leite cru e o recurso à tecnologia garantem as características específicas do «Silter» e a sua relação com o ambiente.

#### 3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

As fases da produção que devem ocorrer na área geográfica identificada são a criação das vacas, a caseificação e a cura.

#### 3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto a que a denominação se refere

O queijo «Silter» é comercializado inteiro ou em pedaços. Os pedaços de queijo pré-embalados devem incluir uma parte lateral e/ou uma parte da face que permita identificar a origem do queijo.

#### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação se refere

Da forma inteira devem constar: o código de identificação do estabelecimento de transformação, a data de produção, a marca de origem, a marca a fogo e, se estiverem satisfeitas as condições, a indicação do pasto de montanha.

A marca de origem aposta na parte lateral é composta de uma série de imagens de esculturas rupestres antropomórficas de Valle Camonica, com uma altura de 80 mm, bem como de dois *edelweiss*.



Cem dias após a data de produção, pelo menos uma face do queijo é marcada a fogo; a marcação compreende a inscrição «SILTER» em forma de arco, sob a qual figuram dois *edelweiss* e, no centro, a indicação «D.O.P.»; entre os dois *edelweiss*, uma escultura rupestre de Valle Camonica representa uma cena de lavoura.



Ao produto pré-embalado deve ser apostado um rótulo com o logótipo de identificação e a inscrição «Silter D.O.P.», bem como as referências legais. O logótipo deve ser amarelo ocre e respeitar as proporções e as formas.



#### 4. Delimitação concisa da área geográfica

O território abrangido compreende todos os territórios da comunidade de montanha de Valle Camonica e uma parte dos territórios da comunidade de montanha do Sebino Bresciano, situados na província de Brescia, ou seja, um total de 47 municípios.

A área geográfica estende-se desde o lago de Iseo (bacia hidrográfica com uma superfície de 65,3 km<sup>2</sup>) até aos colos alpinos de Gavia e de Tonale.

##### 5. Relação com a área geográfica

A área de produção do «Silter» compreende um território de montanha situado nas faixas pré-alpina e alpina da província de Brescia. A presença do lago de Iseo a sul e do maciço de Adamello a norte condiciona e caracteriza o ambiente.

A diversidade química do solo e as variações climáticas e de temperatura favorecem o desenvolvimento de uma vegetação rica, com espécies características do meio submontanhoso até às dos pastos de altitude do meio subalpino. Nota-se, sobretudo no meio montanhoso, a presença de numerosos habitats de prados e pastos com inúmeras variedades de espécies interessantes do ponto de vista forrageiro, como *Anthoxanthum* spp. e *Achillea* spp. O feno colhido nos prados dos vales e nos prados de altitude média é utilizado para a alimentação das vacas leiteiras durante os meses mais frios, enquanto no verão a pastagem estival é garantida por 120 pastos situados na alta montanha.

O «Silter» é produzido em numerosas explorações, mesmo de pequenas dimensões, que se ocupam da transformação e, também, da conservação do leite produzido no local, segundo métodos muito antigos, transmitidos de geração em geração pelos queijeiros/criadores. O longo período de cura do «Silter» permitia à população rural conservar o produto mais tempo, garantindo ter este alimento à disposição durante todo o ano.

Tradicionalmente, o leite desnatado sofre um longo processo de transformação na cuba, aí permanecendo pelo menos duas horas e ficando a coalhada em repouso no soro.

Esta última etapa confere à pasta a friabilidade específica e a elasticidade mínima que caracterizam o «Silter».

O tempo de cura do queijo «Silter» é bastante prolongado: pelo menos 100 dias a contar da data de produção.

Isto permite perpetuar a tradição de conservação do queijo, que constitui desde sempre a principal fonte alimentar dos habitantes do vale.

Ainda hoje, a cura ocorre, embora não exclusivamente, em locais de cura típicos denominados *silter*, que deram origem ao nome do queijo, a uma temperatura natural compreendida entre 7 °C e 20 °C e uma humidade relativa compreendida entre 70 % e 90 %. Durante o processo de cura os produtores submetem os queijos a várias operações: a crosta é untada e raspada e os queijos colocados nas prateleiras são regularmente virados. Estas operações, executadas de forma tradicional e por mãos experientes, completam a produção do queijo «Silter».

Uma vez que esta técnica de produção está estreitamente associada aos conhecimentos do queijeiro, que adapta a duração da caseificação em função do clima, da composição floral e do estágio fenológico das forragens, não pode a mesma ser reproduzida industrialmente e permanece um património dos queijeiros das explorações do vale e da montanha.

As características organolépticas e sensoriais do «Silter» são influenciadas por fatores territoriais e ambientais.

A crosta é dura, de cor amarelo palha com tendência para o castanho. Estas características devem-se ao longo período de cura e a todas as operações de limpeza, incluindo a untadura manual.

A pasta é dura, friável e pouco elástica; apresenta olhos pequenos a médios bem distribuídos, produzidos pela microflora láctica autóctone; a cor varia: branca no inverno, amarelo vivo na primavera e no verão.

Prevalece um sabor suave, o amargor está ausente ou é pouco perceptível e constata-se o aparecimento de notas pronunciadas e/ou picantes nos queijos mais curados.

As espécies vegetais endémicas que entram na composição das forragens contêm compostos aromáticos, nomeadamente a cumarina, conferindo ao leite e, conseqüentemente, ao «Silter» aromas particulares.

A intensidade variável da cor amarela da pasta depende unicamente do facto de as vacas serem alimentadas com forragens típicas da área geográfica e do teor de carotenoides destas, que varia em função do estágio fenológico.

Com efeito, os carotenoides podem provocar variações na intensidade da cor: as leguminosas e as compostas das pastagens florescem no início do verão e dão ao queijo uma cor mais viva. Em contrapartida, no inverno, a cor do queijo é mais pálida, tendendo para o branco, devido à utilização predominante de forragens secas.

A duração e a temperatura das diferentes etapas de transformação, desde a decantação da nata até à cozedura e ao repouso da coalhada no soro, são bem conhecidas e são transmitidas de geração em geração. Baseados na sua experiência, os queijeiros podem mudar estes parâmetros em função dos fatores sazonais e climáticos, desde o clima mais temperado no lago de Iseo ao clima mais rigoroso nos vales próximos do glaciar de Adamello. A técnica de produção específica, transmitida de geração em geração, baseia-se na utilização de leite cru, que preserva as características do leite produzido na área e a riqueza da flora láctica autóctone. Os criadores e os queijeiros locais são os detentores tradicionais destes conhecimentos que permitem obter o queijo típico «Silter», cuja pasta se caracteriza pelo sabor suave e pela textura friável.

O baixo teor de matéria gorda, que pode mesmo ser inferior a 30 % do resíduo seco, explica-se pela utilização exclusiva de leite parcialmente desnatado. Durante a decantação da nata, que deve prolongar-se durante, pelo menos, oito horas num ambiente fresco e ventilado, os fermentos lácticos típicos da área de produção multiplicam-se, dando ao «Silter» o seu sabor e aroma característicos. Além disso, a multiplicação da flora autóctone heterofermentativa origina a formação característica de olhos de pequena a média dimensão na pasta do queijo.

A cozedura da coalhada e o tempo de transformação, com a duração mínima de duas horas, bem como o repouso em cuba do queijo no soro, são igualmente indispensáveis para o desenvolvimento da flora láctica autóctone que determina o aroma e a textura friável e pouco elástica do «Silter».

A prensagem do queijo favorece o escoamento e a formação inicial da crosta. A dureza da crosta e a cor desta, que varia entre o amarelo e o castanho, devem-se ao longo período de cura nos *silter*, onde os queijos são colocados à temperatura natural em prateleiras de madeira, e às operações de untadura e limpeza dos queijos.

Durante a cura, as enzimas libertadas pela flora láctica autóctone ajudam a produzir compostos que dão ao queijo o aroma e o sabor a frutos secos, manteiga e *silter* (local da cura). A presença e a variedade desta microflora láctica, indispensável à produção do «Silter», foram demonstradas por estudos e investigação realizados em diversas queijarias da área.

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no seguinte endereço *web*:

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

ou

diretamente na página de entrada do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), clicando em «Prodotti DOP e IGP» (canto superior esquerdo do ecrã), a seguir em «Prodotti DOP, IGP e STG» (lado esquerdo do ecrã) e, finalmente, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---