

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2015/C 142/15)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

DOCUMENT UNIC

„SILTER”

Nr. UE: IT-PDO-0005-01252 – 06.08.2014

DOP (X) IGP ()

1. Denumirea

„Silter”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul de produs

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Brânza „Silter” are o formă cilindrică, un diametru de 35-40 cm și o margine exterioară dreaptă sau ușor convexă cu înălțimea de 8-10 cm. La sfârșitul perioadei de maturare, aceasta cântărește între 10 și 16 kg, are o crustă dură, de culoare galben pai către brun, în urma ungerii cu ulei și a maturării.

Pasta are o structură consistentă, fără a fi prea elastică, și prezintă găuri mici sau medii, bine repartizate. Conținutul de materie grasă al substanței uscate este cuprins între 27 % și 45 %, iar conținutul de apă nu depășește 40 %.

La degustare se remarcă un gust dulce, fără nuanțe amare, acest gust devenind pronunțat și/sau picant în cazul brânzei foarte maturate. Mirosul și aroma sunt persistente și caracteristice ariei de producție; acestea amintesc mai ales de fructele uscate, de untul și laptele provenite de la vacile care pasc pe pășuni, de nutrețurile verzi sau uscate, de făina de castane, de *silter* (adică de încăperile tipice unde are loc maturarea).

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Brânza Silter este produsă pe tot parcursul anului și numai cu lapte crud parțial degresat, exclusiv prin separarea naturală a smântânii. Cel puțin 80 % dintre vacile în lactație din fiecare fermă trebuie să facă parte din rasele tipice de munte (Brună, Sură alpină și Roșie bălțată). Vacile din rasa Brună trebuie să reprezinte cel puțin 60 % din vacile în lactație din fiecare fermă.

Hrana vacilor în lactație trebuie să fie compusă din iarbă și/sau fân; nu este permisă utilizarea nutrețului însilozat sau strâns în baloturi. Aria de producție a brânzei Silter este exclusiv montană și este influențată de factori naturali precum altitudinea, declivitatea și clima, care au un impact asupra producției sezoniere de nutreț. Acești factori influențează alimentația vacilor de lapte.

Proporția de nutreț (fân și/sau iarbă) provenind din aria de producție nu poate fi mai mică de 50 % din substanța uscată totală dată anual vacilor în lactație. Este permisă completarea cu concentrate în cantități care reprezintă mai puțin de 40 % din substanța uscată a rației.

Aceste procentaje sunt prescrise din motive de siguranță, întrucât producția de brânză „Silter” se realizează într-o zonă defavorizată de munte, în care producția de nutrețuri uscate (utilizarea de nutrețuri însilozate este interzisă) poate fi îngreunată, în special în anii mai ploioși, iar producția de concentrate nu este o soluție viabilă. În mod normal, partea din rație compusă din nutreț provenit din aria de origine depășește cu mult valorile indicate, mai ales în cazul în care vacile se află la păscut în majoritatea zilelor anului. Deși nu este obligatoriu, pășunatul este foarte răspândit pe pășunile din văi primăvara și toamna, respectiv pe pășunile alpine vara, pentru o perioadă variabilă care depinde de evoluția anotimpului. În special, când vacile se află pe pășunile alpine, nutrețul provine în întregime din aria de producție, iar ponderea concentratelor nu poate depăși 30 % din substanța uscată consumată în medie. Respectarea acestor condiții privind hrana permite păstrarea caracteristicilor organoleptice și aromatice

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

ale brânzei „Silter” produse de-a lungul întregului an. Caracteristicile specifice ale produsului „Silter” sunt determinate inclusiv de biodiversitatea microbiană corespunzătoare mediului de producție și de prelucrare a laptelui crud. Anumite proiecte de cercetare (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) au permis identificarea microorganismelor care intervin în procesul de obținere a brânzei și studierea activităților enzimatică esențiale pentru dezvoltarea caracteristicilor tipice ale brânzei Silter. În scopul de a contracara eventuala influență a unor surse din afara ariei de producție, producătorii de brânză dispun de fermenți selecționați din microflora endemică pentru a fi utilizați drept cultură de inițiere a fermentației. Dezvoltarea acestor bacterii lactice duce la formarea unor compuși aromatici și a găurilor mici tipice ale brânzei „Silter”. În plus, aceste bacterii inhibă dezvoltarea altor bacterii care pot modifica aroma și gusturile brânzei „Silter”.

Hrana compusă în special din iarbă și/sau fân provenind din aria geografică, absența nutrețurilor însilozate, prezența microflorei endemice în laptele crud și utilizarea tehnologiei garantează caracteristicile specifice ale brânzei „Silter” și legătura acesteia cu mediul.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapele de producție care trebuie să aibă loc în aria de producție sunt creșterea vacilor, fabricarea și maturarea brânzei.

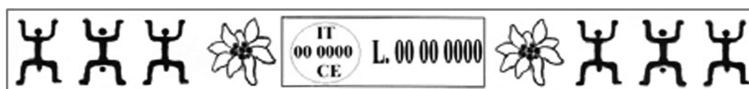
3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Brânza „Silter” este comercializată sub formă de roată întreagă sau porționată. Bucățile de brânză preambalate trebuie să includă o parte din marginea exterioară și/sau din fețe pentru a indica originea brânzei.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Pe roata întreagă trebuie să fie menționate codul de identificare al unității în care are loc prelucrarea, data producției, marca de origine, marca aplicată la cald și, dacă sunt îndeplinite condițiile, pășunea alpină.

Marca de origine de pe marginea exterioară este compusă dintr-o succesiune de imagini rupestre antropomorfe gravate din Val Camonica, cu înălțimea de 80 mm, și din două flori de colț.



După 100 de zile de la data producției, pe cel puțin una dintre fețele roții de brânză se imprimă la cald marcatul constituit din inscripția „SILTER” în formă de arc, la baza căreia sunt imprimate două flori de colț și, în mijloc, mențiunea „D.O.P.”; între cele două flori de colț este gravată o imagine rupestră din Val Camonica reprezentând o scenă de arat.



Pe produsul preambalat trebuie să fie aplicată o etichetă purtând logoul de identificare și inscripția Silter D.O.P., precum și referințele prevăzute de lege. Logoul trebuie să fie de culoare galben ocru și să respecte proporțiile și formele.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Teritoriul în cauză include ansamblul teritoriilor aparținând comunității montane Valle Camonica și o parte din teritoriile aparținând comunității montane Sebino Bresciano, situate în provincia Brescia, adică 47 de localități în total.

Aria geografică se întinde de la lacul Iseo (bazin hidrografic cu suprafața de 65,3 km²) la trecătorile alpine Gavia și Tonale.

5. Legătura cu aria geografică

Aria de producție a brânzei „Silter” cuprinde un teritoriu de munte situat în zonele prealpină și alpină ale provinciei Brescia. Prezența lacului Iseo la sud și a masivului muntos Adamello la nord influențează și caracterizează mediul.

Diversitatea compoziției chimice a solului și variațiile climatice și de temperatură favorizează dezvoltarea unei vegetații abundente, compuse din specii caracteristice începând cu cele din zona submontană și până la cele de pe pășunile de altitudine din zona subalpină. În special, în zona montană se remarcă prezența a numeroase habitate de pajiști și pășuni cu numeroase varietăți de specii interesante din punct de vedere furajer, cum sunt *Anthoxanthum* spp. și *Achillea* spp. Fânul recoltat de pe pășunile din văi și de la altitudini medii este utilizat ca nutreț pentru vacile în lactație în lunile mai reci, în timp ce vara, vacile pasc pe cele 120 de pajiști alpine din zona montană superioară.

Brânza „Silter” este produsă în numeroase ferme, inclusiv în cele mici, care se ocupă cu prelucrarea și, implicit, conservarea laptelui propriilor vaci, folosind metode foarte vechi, transmise din tată în fiu de producătorii de brânză/crescătorii de vite. Maturarea de lungă durată a brânzei „Silter” permitea populației rurale să conserve produsul mai mult timp, asigurând astfel accesul la o sursă de hrană pe tot parcursul anului.

În mod tradițional, procesul de prelucrare a laptelui degresat începe deja atunci când acesta este lăsat într-un cazan pentru cel puțin două ore, coagulul fiind complet acoperit de zer.

Această ultimă etapă îi conferă pastei o friabilitate specială și o elasticitate limitată, caracteristici tipice ale brânzei „Silter”.

Perioada de maturare a brânzei „Silter” este destul de lungă, de cel puțin 100 de zile de la data fabricării.

Aceasta permite perpetuarea tradiției de conservare a brânzei, care a fost întotdeauna principala sursă de hrană a locuitorilor văii.

Chiar și în prezent, maturarea are loc, în majoritatea cazurilor, în încăperi tipice denumite „silter” (de unde și denumirea brânzei), la temperatura naturală, situată între 7 și 20 °C, și la o umiditate de 70-90 %. În timpul maturării, se efectuează operațiuni asupra roșilor de brânză, printre care ungerea cu ulei, răzuirea crustei și întoarcerea periodică de pe o parte pe alta. Aceste etape, executate în mod tradițional și efectuate cu mâini de expert, completează fabricarea brânzei „Silter”.

Întrucât această tehnică de producție este strict legată de cunoștințele fabricantului de brânză, care alege durata procesului de producție a brânzei în funcție de evoluția climei, de compoziția florei și de etapele fenologice ale nutrețului, ea nu poate fi reprodusă pe scară industrială și rămâne un patrimoniu al producătorilor de brânză din văi și de la stănele alpine.

Caracteristicile organoleptice și senzoriale ale brânzei „Silter” sunt influențate de factori teritoriali și de mediu.

Crusta este dură, de culoare galben pai către brun. Caracteristicile sale sunt datorate duratei lungi de maturare și ansamblului operațiilor de curățare, inclusiv ungerii manuale cu ulei.

Pasta este dură, friabilă și are o elasticitate redusă. Găurile din brânză sunt mici sau medii, fiind produse de microflora lactică endemică; acestea sunt uniform distribuite și au o culoare care variază de la alb în timpul iernii la galben intens în timpul primăverii și verii.

Gustul predominant este dulce, cel amar fiind absent sau aproape insesizabil, acest gust devenind pronunțat și/sau picant în cazul brânzei foarte maturate.

Speciile vegetale endemice care intră în compoziția nutrețului și care conțin compuși aromatici, printre care cumarina, îi conferă laptelui, și implicit brânzei „Silter”, arome specifice.

Intensitatea variabilă a culorii galbene a pastei depinde doar de hrana vacilor, care constă în esențe furajere tipice ale ariei geografice, și de proporția de carotenoide, care variază în funcție de diversele etape fenologice.

Într-adevăr, carotenoidele pot provoca variații ale intensității culorii, având în vedere că atât leguminoasele, cât și compozitele de pe pajiști înfloresc la începutul verii și conferă brânzei o culoare mai intensă. Pe timpul iernii, din contră, ca urmare a utilizării preponderente a nutrețului uscat, culoarea brânzei este mai deschisă și tinde către alb.

Durata și temperatura diferitelor etape de prelucrare, de la separarea naturală a smântânii până la fierberea coagului și lăsarea acestuia în zer, sunt cunoscute și transmise din tată în fiu. Pe baza experienței lor, producătorii de brânză pot modifica acești parametri în funcție de factorii sezonieri și climatici, care variază între clima mai blândă din jurul lacului Iseo și clima aspră din văile de lângă ghețarul Adamello. Tehnica de producție, transmisă din tată în fiu, se caracterizează prin utilizarea laptelui crud care își păstrează caracteristicile datorită producției sale în aria respectivă, precum și datorită abundenței florei lactice endemice. Crescătorii de vite și producătorii locali de brânză posedă în mod tradițional aceste cunoștințe, ceea ce le permite să obțină brânza tipică „Silter”, cu un gust dulce și o textură friabilă a pastei.

Conținutul redus de materie grasă, care poate fi mai mic de 30 % din substanța uscată, se explică prin utilizarea exclusivă a laptelui parțial degresat. În timpul separării naturale a smântânii, care are loc de-a lungul a cel puțin 8 ore într-un mediu răcoros și ventilat, se multiplică fermenții lactici tipici din aria de producție care îi conferă brânzei „Silter” gustul și aroma caracteristice. În plus, multiplicarea florei endemice heterofermentative duce la apariția găurilor mici sau medii din pastă.

Fierberea coagului și durata procesului de prelucrare, de cel puțin două ore, precum și lăsarea brânzei în zer în interiorul cazanului sunt indispensabile pentru dezvoltarea florei lactice endemice care determină aroma și textura friabilă și puțin elastică a brânzei „Silter”.

Presarea brânzei favorizează drenajul și formarea inițială a crustei. Perioada lungă de maturare pe scânduri, la temperatura naturală din încăperile denumite „silter”, precum și operațiunile de ungere cu ulei și de curățare a roșilor de brânză au un impact asupra durității și culorii crustei, care variază de la galben la brun.

În timpul maturării, enzimele eliberate de flora lactică endemică contribuie la producerea compușilor care îi conferă brânzei gusturile de fructe uscate, de unt și de *silter*, în sensul de încăperi pentru maturare. Prezența și diversitatea acestei microflore lactice, esențiale pentru producerea brânzei „Silter”, au fost demonstrate de diverse studii și cercetări efectuate în mai multe unități de producție a brânzei din zonă.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

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

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Prodotti DOP IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
