

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2015/C 142/15)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SILTER“

EÚ č.: IT-PDO-0005-01252 – 06.08.2014

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov

„Silter“.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko.

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.3: Syr.

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Syr „Silter“ má valcovitý tvar, priemer 34 až 40 cm a rovnú, prípadne mierne vypuklú 8 až 10-centimetrovú stenu. Po vyzretí váži 10 až 16 kg, má tvrdú kôru slamovožltej farby, ktorá zvykne v dôsledku natierania olejom a zrenia zhnednúť.

Štruktúra syra je pevná, no nie mimoriadne pružná, s rozptýlenými malými až stredne veľkými okami. Obsah tuku sa musí pohybovať v rozmedzí od 27 do 45 % v sušine, pričom obsah vlhkosti nesmie prekročiť 40 %.

Chuť je jemná, bez horkosti, veľmi vyzreté syry vykazujú výrazné, plné chuťové akcenty. Jeho dlhšie trvajúca chuť na podnebí a pretrvávajúca vôňa sú charakteristické pre oblasť výroby. Syr sa vyznačuje najmä výraznými tónmi pripomínajúcimi chuť sušeného ovocia, masla a mlieka od kráv pasúcich sa na pastvinách, čerstvých bylín či sena, gaštanovej múky a *silteru* (t. j. typických miestnych priestorov určených na zrenie tohto syra).

3.3. Krmivo (len v prípade výrobkov živočíšneho pôvodu) a suroviny (len v prípade spracovaných výrobkov)

„Silter“ sa vyrába celoročne jedine zo surového mlieka, ktoré sa čiastočne odstredí, a to zozbieraním smotany prirodzene sa vyskytujúcej na povrchu. Aspoň pri 80 % dojníc v jednotlivých poľnohospodárskych podnikoch musí ísť o typické horské plemená (Bruna, Grigio Alpina a Pezzeta Rossa). Z plemena Bruna musí pochádzať najmenej 60 % dojníc v jednotlivých poľnohospodárskych podnikoch.

Krmivo dojníc pozostáva z trávy a/alebo sena, siláž a senáž sa používať nesmú. Celá oblasť výroby syra „Silter“ má charakter horskej oblasti s prírodnými obmedzeniami ako nadmorská výška, svahovitost terénu a klíma, ktoré majú vplyv na sezónnu produkciu krmiva. Uvedené faktory majú vplyv na výživu dojníc.

Percentuálny podiel krmiva (sena a/alebo trávy) z danej oblasti nesmie byť nižší ako 50 % celkového obsahu sušiny v rámci ročného objemu krmiva dojníc. Krmivo možno doplniť o koncentráty, ktorých celkový podiel nesmie presahovať 40 % sušiny v kŕmnej dávke.

Tieto percentuálne podiely sú zámerne zvolené obozretne — syr „Silter“ sa totiž vyrába v znevýhodnenej horskej oblasti. V niektorých daždivých rokoch tu môže byť náročné zabezpečiť produkciu sušeného krmiva (siláž nie je prípustná) a výroba koncentrovaných krmív zase nie je zrealizovateľná. Za bežných okolností, keď sa dobytok pasie väčšinu dní v roku, objem krmiva z oblasti pôvodu v dennej dávke ďaleko prevyšuje uvedené množstvá. Pastva dobytká síce nie je povinná, no na jar a jeseň sa dobytok často pasie na lúkach v údolí a v lete na horských pasienkoch, pričom sa dĺžka obdobia pastvy mení podľa ročného obdobia. Najmä vtedy, keď sa dobytok pasie na horských pasienkoch, jeho strava pochádza výlučne z oblasti výroby. Koncentráty vtedy nesmú v priemere tvoriť viac než 30 % sušiny v krmive. Dodržiavanie týchto podmienok týkajúcich sa krmiva sa podpisuje na skutočnosti,

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

že si syr „Silter“ v rámci svojej celoročnej výroby zachováva charakteristické organoleptické a aromatické vlastnosti. Špecifické vlastnosti syra „Silter“ súvisia aj s mikrobiálnou rozmanitosťou prostredia, kde sa získava a spracúva surové mlieko. V rámci výskumných projektov (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) sa podarilo identifikovať mikroorganizmy, ktoré zohrávajú významnú úlohu v procese výroby syra, a preskúmať pôsobenie enzýmov, ktoré sú kľúčové z hľadiska rozvoja charakteristických vlastností syra „Silter“. V záujme potlačenia možných vplyvov pochádzajúcich zo zdrojov mimo oblasti výroby majú tunajší syrári prístup k „štartovaciemu balíčku enzýmov“ získaných z pôvodnej mikroflóry. Tvorba týchto baktérií mliečného kvasenia podmieňuje vznik aromatických zlúčenín a drobných ôk typických pre tento syr. Tieto baktérie zároveň bránia rozmnožovaniu iných baktérií, ktoré by mohli zmeniť vôňu a chuť syra „Silter“.

Strava zvierat, ktorá pozostáva najmä z trávy a/alebo sena pochádzajúceho z tejto zemepisnej oblasti, absencia silážneho krmiva, prítomnosť prirodzenej mikroflóry v surovom mlieku a používanie predmetnej výrobnéj technológie predstavujú záruku osobitných vlastností tohto syra a jeho prepojenie s daným prostredím.

3.4. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Zvieratá sa musia chovať a výroba a zrenie syrov musia prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri

„Silter“ sa na trh uvádza v celých okrúhlych bochníkoch alebo nakrájaný na porcie. Balené porcie syra musia obsahovať časť spodnej steny a/alebo bočnú časť okrúhleho bochníka s údajom svedčiacim o pôvode syra.

3.6. Špecifické pravidlá označovania výrobku, ktorého sa týka názov zapísaný v registri

Na celých okrúhlych bochníkoch sa musí uvádzať kód spracovateľského podniku, dátum výroby, označenie pôvodu, vypálená značka a pri splnení podmienok aj názov názov horského pasienka.

Označenie pôvodu na spodnej strane pozostáva zo série 80 mm veľkých zobrazení postáv vyrytých do skál v údolí Valcamonica a dvoch kvetov plesnivca.



Sto dní po výrobe sa aspoň na jednu zo strán syra musí vypáliť značka obsahujúca názov „Silter“ napísaný v tvare oblúka, pod ktorým sa nachádzajú dva kvety plesnivca kvetov a skratka „D.O.P.“ (CHOP). [PDO] v strede, medzi dvoma kvetmi plesnivca je ďalší motív vyrytý v skalnom údolí zo Valcamonica znázorňujúca oráča.



Balený syr musí byť označený etiketou s identifikačným logom a textom „Silter D.O.P.“, ako aj informáciami vyžadovanými podľa právnych predpisov. Logo musí mať okrovožltú farbu a vykazovať stanovené rozmery a tvary.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Predmetná oblasť zahŕňa všetky časti Comunità Montana di Valle Camonica [Horské spoločenstvo Valle Camonica] a niektoré časti Comunità Montana del Sebino Bresciano [Horské spoločenstvo Sebino Bresciano] v provincii Brescia. Pokrýva 47 obcí.

Rozprestiera sa od jazera Iseo (hydrografické povodie s rozlohou 65,3 km²) až po alpské priesmyky Gavia a Tonale.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Oblasť výroby syra „Silter“ má horský charakter. Nachádza sa v alpskom podhorí a v horách provincie Brescia. Na špecifické prostredie tejto oblasti má zásadný vplyv aj jazero Iseo na juhu a pohorie Adamello na severe.

Vďaka rôznorodosti chemického zloženia pôdy, klimatickým odchýlkam či teplotným výkyvom tu dochádza k rastu bujnej vegetácie – či už ide o druhy typické pre podhorskú zónu alebo o druhy rastúce na vysoko ležiacich pasienkoch v subalpínskom vegetačnom stupni. Konkrétne v horskom pásme sa nachádza množstvo lúčnych a pasienkových biotopov so širokou škálou druhov vhodných ako krmivo, ako sú napríklad druhy *Anthoxanthum* spp. či *Achillea* spp. Na lúkach v údolí a na miernych svahoch sa dojnice pasú aj počas tých najchladnejších mesiacov. V lete si zase nájdu pašu na 120 horských pasienkoch vo vyšších horských polohách.

„Silter“ sa vyrába vo viacerých poľnohospodárskych podnikoch vrátane malých podnikov, ktoré spracúvajú, a tak i konzervujú vlastné mlieko na základe starodávnych postupov, ktoré si z pokolenia na pokolenie odovzdávali celé generácie syrárov/roľníkov. Vďaka dlhému zreniu tohto syra si ho mohli vidiečania dlhý čas uchovať, a tak zabezpečiť dostupnosť tejto potraviny po celý rok.

Odstredené mlieko sa tradične spracúva v kadiach. Ide o dlhší proces, ktorý trvá najmenej dve hodiny alebo dlhšie, počas ktorého sa v srvátke vytvára syrenina.

Počas tejto druhej fázy získava syr „Silter“ svoju typickú drobnú textúru a stráca pružnosť.

Tento syr má pomerne dlhé obdobie zrenia: najmenej sto dní odo dňa výroby.

Vďaka tomu sa tento syr stáva tradične dlhodobo konzumovateľným — napokon, veď už od nepamäti išlo o hlavný zdroj obživy obyvateľov tohto údolia.

Aj dnes prebieha dozrievanie tohto syra často, hoci nie vždy, v typických priestoroch známych ako *silter*, od ktorých je odvodený aj jeho názov. K zreniu dochádza pri prirodzenej teplote 7 až 20 °C a vlhkosti 70 až 90 %. Počas zrenia výrobcovia syry ošetrujú: kôru natierajú olejom alebo ju zoškrabujú, pričom syry občas obracajú. Proces výroby syra „Silter“ sa končí až po absolvovaní týchto krokov podľa tradičnej receptúry, ktorú syrárski odborníci dodržiavajú i dnes.

Technológia výroby úzko súvisí s know-how syrárov, ktorí pri určovaní trvania výroby syra prihliadajú na miestne podnebie, tunajšiu flóru a fenologické fázy krmiva. Z tohto dôvodu tento syr nemožno priemyselne napodobniť, a preto aj naďalej zostáva doménou syrárov z tohto údolia a hôr.

Organoleptické a senzorické vlastnosti syra „Silter“ sú ovplyvnené faktormi, ktoré súvisia s miestnou pôdou a životným prostredím.

Kôra je tvrdá, slamovožltej farby, ktorá zvykne zhnednúť. Jeho charakteristické vlastnosti sú výsledkom dlhého zrenia, ako aj všetkých postupov čistenia vrátane ručného natierania olejom.

Samotný syr je tvrdý, drobný a nevelmi pružný, s rovnomerne rozptýlenými malými až stredne veľkými okami, ktoré vznikajú vďaka pôsobeniu miestnej mliečnej mikroflóry. Môže mať bielu (v zime) až jasnožltú farbu (na jar a v lete).

Má primárne jemnú chuť, bez horkých tónov, prípadne so sotva badateľnou horkosťou, veľmi zrelé syry vykazujú plné chuťové a/alebo výrazné akcenty.

Vďaka v krmivu, ktoré obsahuje endemické druhy rastlín s obsahom aromatických látok, ako napríklad kumarín, získava mlieko, a teda aj syr „Silter“ špecifickú príchuť.

Rôznorodá intenzita žltej farby syra vyplýva výlučne zo skutočnosti, že kravy spásajú krmoviny typické pre danú zemepisnú oblasť, pričom obsah karotenoidov v nich sa mení v závislosti od rôznych fenologických fáz.

Karotenoidy môžu skutočne spôsobiť rozdiely v intenzite sfarbenia, pretože začiatkom leta začínajú na pastvinách kvitnúť ako strukoviny, tak aj kompozitné rastliny, ktoré môžu syru dodať intenzívnejšiu farbu. V zime sa zase častejšie používa sušené krmivo, čo sa prejaví v bledšej, až bielej farbe syra.

Dĺžka a teplota rôznych štádií spracovania, od zbierania smotany až po varenie, ako aj čas vytvárania syreniny v srvátke, sú dobre známe a tieto vedomosti sa trádajú už po celé generácie syrárov. Výrobcovia si môžu vďaka svojmu know-how tieto vedomosti špecificky upravovať s prihliadnutím na sezónne a klimatické faktory – či už ide o miernejšie podnebie pri jazere Iseo alebo drsnejšie klimatické podmienky v údolí blízko ľadovca Adamello. Osobitosť technológie výroby, odovzdávanej z generácie na generáciu, spočíva v používaní surového mlieka. Vďaka tejto technológii sa darí zachovávať charakteristické vlastnosti mlieka získaného v danej oblasti, ako aj bohatosť miestnej mliečnej mikroflóry. Vďaka osobitej tradícii a know-how patrí technológia výroby „Silteru“, syra s jemnou chuťou a drobnou štruktúrou, miestnym poľnohospodárom a syrárom.

Nízky percentuálny podiel tuku, ktorý môže klesnúť až pod 30 % v sušine, súvisí s tým, že sa tento syr vyrába výlučne z čiastočne odstredeného mlieka. Počas vytvárania smotany na povrchu mlieka sa odohráva proces, ktorý trvá aspoň osem hodín a uskutočňuje sa v chladnom, dobre prevzdušnenom prostredí – dochádza k množeniu mliečnych enzýmov typických pre oblasť výroby, ktoré syru „Silter“ dodávajú typickú chuť a vôňu. Okrem toho v dôsledku množenia miestnej heterofermentatívnej mikroflóry dochádza k vzniku preň charakteristických malých až stredne veľkých ôk.

Skutočnosť, že sa syrenina varí a spracúva aspoň dve hodiny, pričom zostáva v kadi ponorená v srvátke, má zásadný význam z hľadiska rozvoja miestnej mliečnej mikroflóry, vďaka ktorej nadobúda „Silter“ typickú chuť a drobnú, nevelmi pružnú štruktúru.

Lisovaním syra dochádza k strate vlhkosti a počiatočnému vytváraniu kôry. Tvrdosť kôry a jej farebnú škálu od žltej až po hnedú spôsobuje dlhé zrenie bochníkov na drevených doskách pri prirodzenej teplote v priestoroch známych ako *silter*, ako aj natieranie bochníkov olejom a ich čistenie.

Pôsobením enzýmov uvoľňujúcich sa z miestnej mliečnej mikroflóry počas zrenia dochádza k vzniku zlúčenín, ktoré syru dodávajú vôňu a príchuť sušeného ovocia, masla, ako aj arómu *silteru* (priestorov, kde prebieha zrenie). Na základe štúdií a výskumu, ktoré sa vykonali v rôznych podnikoch na výrobu syra v danej oblasti, sa preukázala prítomnosť a rôznorodosť uvedenej mliečnej mikroflóry, ktorá má kľúčový význam z hľadiska výroby syra „Silter“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

Úplné znenie špecifikácie výrobku sa nachádza na tejto webovej stránke:

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

alebo:

priamo na domovskej stránke ministerstva poľnohospodárstva, potravinárstva a lesníctva (www.politicheagricole.it) kliknutím na „Prodotti DOP IGP“ (v pravom hornom rohu obrazovky), potom na „Prodotti DOP IGP STG“ (na ľavej strane obrazovky) a nakoniec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.