

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2015/C 142/15)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”SILTER”

EU-nr: IT-PDO-0005-01252 – 06.08.2014

SUB (X) SBG ()

1. Namn

”Silter”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.3: Ost

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Ost med beteckningen ”Silter” har cylindrisk form, en diameter på 34–40 cm och raka eller något konvexa kanter på 8–10 cm. Efter lagring väger osten 10–16 kg. Skorpan är hård och har halmgul till brun färg efter oljning och lagring.

Osten har fast, oelastisk textur och många små till medelstora hål. Fetthalten i torrsubstansen ska vara mellan 27 % och 45 %, och fukthalten får inte överstiga 40 %.

Osten har mild smak utan beska. Hos mycket mogna ostar finns fylliga, starka inslag. Aromen och smaken dröjer sig kvar i näsan och munnen och är typiska för produktionsområdet. De tydligaste inslagen är torkad frukt, smör och mjölk från betande boskap, grönfoder eller torkat foder, kastanjemjöl och *silter* (de typiska lagringslokaler som används i trakten).

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

”Silter” tillverkas året runt av enbart obehandlad mjölk som delvis skummats endast genom avskumning av den grädde som naturligt flyter upp till ytan. Minst 80 % av den lakterande boskapen på enskilda gårdar ska tillhöra typiska bergsraser (Bruna, Grigio Alpina och Pezzeta Rossa). Minst 60 % av alla lakterande kor på enskilda gårdar ska tillhöra rasen Bruna.

Lakterande kor ska utfodras med gräs och/eller hö. Ensilage och hösilage får inte användas. Hela produktionsområdet för ”Silter” är ett bergsområde med naturliga begränsningar i form av höjd, lutning och klimat. Detta får konsekvenser för säsonsproduktionen av foder och utfodringen av mjölkorna.

Andelen foder (hö och/eller gräs) från produktionsområdet får inte understiga 50 % av den totala mängd torrsubstans som mjölkorna ges årligen. Fodret får kompletteras med koncentrat i en mängd som inte får överstiga 40 % av torrsubstansen i foderrationen.

Dessa mängder är avsiktligt försiktigt angivna, eftersom ”Silter” tillverkas i ett mindre gynnat bergsområde där det vissa regniga år kan vara svårt att producera torkat foder och omöjligt att producera koncentrat (ensilage får inte användas). Under normala förhållanden, när boskapen betar större delen av året, överstiger mängden foder från ursprungsområdet med stor marginal de mängder som anges ovan. Bete är inte obligatoriskt men förekommer i stor utsträckning under vår och höst på ängarna i dalarna och under sommaren på bergsbetesmark. Betesperioden varierar beroende på årstiderna. När boskapen befinner sig på bergsbetesmarken kommer fodret i sin helhet från produktionsområdet, och andelen koncentrat får inte överstiga 30 % i genomsnitt av den torrsubstans som intas.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Om dessa foderkrav uppfylls bevaras de organoleptiska och aromatiska egenskaperna hos "Silter", som tillverkas året runt. De särskilda egenskaperna hos "Silter" bestäms också av den mikrobiella mångfalden i den miljö där den obehandlade mjölken produceras och bearbetas. I forskningsprojekt (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) har man identifierat de mikroorganismer som har betydelse för osttillverkningsprocessen och undersökt den enzymaktivitet som är avgörande för att de karakteristiska egenskaperna hos "Silter" ska utvecklas. För att motverka potentiell påverkan från källor utanför produktionsområdet erbjuds osttillverkarna ett startpaket med enzymer som valts från den inhemska mikrofloran. Utvecklingen av dessa mjölksyrabakterier ligger bakom de aromatiska föreningar och de små hål som är typiska för "Silter". Dessa bakterier förhindrar också tillväxt av andra bakterier, som skulle kunna påverka ostens arom och smaker.

De särskilda egenskaperna hos "Silter" och kopplingen till miljön garanteras genom djurens föda, som främst baseras på gräs och/eller hö från det geografiska området, frånvaron av ensilage, förekomsten av inhemska mikroflora i den obehandlade mjölken och den teknik som används.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Djuren ska vara uppfödda och osten tillverkad och lagrad i det angivna geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Silter" säljs som hela ostar eller i bitar. På förpackade ostbitar ska en del av den hela ostens kant och/eller sida vara med, där ostens ursprung framgår.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Hela ostar ska vara försedda med bearbetningsanläggningens identitetskod, produktionsdatum, ursprungsmärkning, brännmärkning och, om villkoren är uppfyllda, bergsbetesmarkens namn.

Ursprungsmärkningen på kanten består av en rad 80 mm höga bilder av mänskliga figurer från klippmålningarna i Valcamonica samt två edelweissblommor.



Hundra dagar efter tillverkningen ska minst en av ostens sidor brännmärkas med ordet "SILTER" skrivet i en båge, med två edelweissblommor nedanför och akronymen "D.O.P." [SUB] i mitten. Mellan de två edelweissblommorna finns en annan klippmålning från Valcamonica som föreställer en plogscen.



Förpackad ost ska ha en etikett med logotypen och texten "Silter D.O.P." samt de uppgifter som krävs enligt lag. Logotypen ska ha ockragul färg och ha de angivna proportionerna och formerna.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Området innefattar hela Comunità Montana di Valle Camonica [Valle Camonicas sammanslutning av bergskommuner] och en del av Comunità Montana del Sebino Bresciano [Sebino Brescianos sammanslutning av bergskommuner] i provinsen Brescia. Totalt omfattar det 47 kommuner.

Det geografiska området sträcker sig från Iseosjön (ett avrinningsområde med en area på 65,3 km²) till Gaviapasset och Tonalepasset.

5. Samband med det geografiska området

Produktionsområdet för "Silter" är ett bergsområde i Alpernas utlöpare och bergen i provinsen Brescia. Både Iseosjön i söder och Adamellomassivet i norr påverkar och präglar områdets miljö.

Tack vare jordmånens varierande kemiska sammansättning och klimat- och temperaturvariationerna har en rik vegetation utvecklats. Här finns både arter som är typiska för den bergsnära zonen och arter som förekommer på de högre belägna betesmarkerna i den subalpina zonen. Framför allt i bergszonen förekommer ett flertal livsmiljöer på ängar och betesmarker, med en stor mångfald arter som lämpar sig som foder, t.ex. *Anthoxanthum* spp. och *Achillea* spp. Under de kallaste månaderna får de lakterande korna beta på ängar i dalar och på sluttningar. På sommaren erbjuder i stället de 120 högre belägna bergsbetesmarkerna sommarbete.

"Silter" tillverkas på många gårdar, även små, som bearbetar och därmed bevarar sin egen mjölk med hjälp av uråldriga metoder som förts vidare från generation till generation av osttillverkare och jordbrukare. Den långa lagringstiden för "Silter" gjorde det möjligt för landsbygdsbefolkningen att förvara produkten under lång tid, vilket gjorde att man hade tillgång till livsmedel året runt.

Den skummade mjölken bearbetas traditionellt i tanken. Detta pågår under lång tid – minst två timmar – varvid ostmassan får ligga kvar i vasslan.

Detta ger "Silter" den typiska, smuliga texturen utan elasticitet.

"Silter" lagras under relativt lång tid – minst 100 dagar efter tillverkningsdagen.

Därigenom bevaras traditionen med en mycket hållbar ost. Den har också sedan urminnes tider varit det huvudsakliga livsmedlet för invånarna i dalarna.

Lagringen sker i dag till större delen i de typiska lokaler som kallas *silter* och gett osten dess namn, vid en naturlig temperatur på 7–20 °C och en luftfuktighet på 70–90 %. Tillverkarna tar hand om ostarna under lagringen. Skorpan oljas och skrapas, och då och då vänds ostarna på plankorna. Dessa steg, som av tradition förts vidare och genomförts av skickliga tillverkare, är de sista i tillverkningsprocessen för "Silter".

Produktionstekniken hänger nära samman med osttillverkarnas kunnande. Tillverkningsprocessen anpassas tidsmässigt till klimatet, florán och ostens fenologiska stadier. Det är skälet till att processen inte kan reproduceras industriellt utan förblir förbehållen hantverksmässiga osttillverkare i dalarna och bergen.

De organoleptiska och sensoriska egenskaperna hos "Silter" påverkas av faktorer med koppling till trakten och miljön.

Skorpan är hård och har halmgul till brun färg. Dess egenskaper är resultatet av den långa lagringen och tvättningen, inklusive den manuella oljningen.

Ostens massa är hård, smulig och oelastisk, med jämnt fördelade små till medelstora hål som framkallas av den lokala mikrofloran i mjölken. Färgen varierar från vit på vintern till klargul på våren och sommaren.

Smaken är huvudsakligen mild, utan eller med bara knappt skönjbar beska. Mycket mogna ostar har fylliga och/eller starka inslag.

De endemiska växtarter som ingår i fodret innehåller aromatiska föreningar som kumarin och ger mjölken, och därmed osten, dess karakteristiska smaker.

Den varierande intensiteten hos ostens gula färg är helt och hållet ett resultat av att korna utfodras med de foderväxter som är typiska för det geografiska området. Karotenoidhalten i dessa växter varierar under de olika fenologiska stadierna.

Karotenoider kan ge upphov till variationer i färgintensiteten, eftersom både baljväxter och korgblommiga växter på betesmarken blommar i början av sommaren och då ger osten en mer intensiv färg. På vintern, när torkat foder används i stor utsträckning, får osten blekare färg och är snarare vit.

Längden och temperaturen för de olika bearbetningsstegen, från gräddsättningen till uppvärmningen och den tid som ostmassan ligger i vasslan, är väl kända och förs vidare från generation till generation. Oststillverkarna kan tack vare sitt kunnande anpassa dessa steg efter årstids- och klimatfaktorer, från det mildare klimatet vid Iseosjön till det strängare klimatet i dalarna nära Adamelloglaciären. Den typiska produktionstekniken, som förs vidare från generation till generation, baseras på användning av obehandlad mjölk. Därmed bevaras egenskaperna hos den lokalproducerade mjölken och rikedomen hos den lokala mjölksyrabakteriefloran. Med hjälp av denna teknik, som de lokala jordbrukarna och oststillverkarna traditionellt är kunniga i, framställs "Silter", en ost med mild smak och smulig textur.

Den låga fetthalten, som till och med kan understiga 30 % i torrsubstansen, hänger samman med att endast delvis skummad mjölk används. Vid gräddsättningen – en process som tar minst åtta timmar och äger rum i sval miljö med god ventilation – ökar mängden mjölkenzymer som är typiska för produktionsområdet och ger "Silter" dess smak och arom. Tillväxten av heterofermentativ lokal flora gör dessutom att osten utvecklar de karakteristiska små till medelstora hålen.

Det faktum att ostmassan värms upp och bearbetas i minst två timmar i vasslan i tanken är också avgörande för utvecklingen av den lokala mjölksyrabakterieflora som ger "Silter" dess smak och smuliga, oelastiska textur.

Vid pressningen rinner vätskan av och ostens skorpa börjar bildas. Skorpanns hårdhet och färg, som varierar från gul till brun, är ett resultat av den långa lagringen på träplankor vid naturlig temperatur i lokaler som kallas *silter*, och av oljningen och tvättningen.

I och med att osten mognar bidrar de enzymer som frigörs av de lokala mjölksyrabakterierna till att producera föreningar som ger arom och smak av torkad frukt, smör och *silter* (dvs. lagringslokalerna). Förekomsten av och mångfalden hos dessa mjölksyrabakterier, som har avgörande betydelse för tillverkningen av "Silter", har påvisats i undersökningar och forskning vid olika ostfabriker i området.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Produktspecifikationen i sin helhet finns på

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

eller

kan alternativt också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbrukspolitik, livsmedel och skogsbruk (www.politicheagricole.it) – klicka på "Prodotti DOP IGP" (längst upp till höger på skärmen), därefter på "Prodotti DOP IGP STG" (till vänster på skärmen) och slutligen på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
