

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2015/C 142/15)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„SILTER”**

**Nr UE: IT-PDO-0005-01252-06.08.2014**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

**1. Nazwa**

„Silter”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3 Sery

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1**

Ser „Silter” ma kształt walca o średnicy 34–40 cm z płaską lub lekko wypukłą ścianą boczną o długości 8–10 cm. Po zakończonym dojrzewaniu ser waży 10–16 kg, jego skórka jest twarda o barwie słomkowożółtej przechodzącej do brązowej, powstałej w wyniku smarowania olejem i dojrzewania.

Masa serowa ma konsystencję zwartą, niezbyt elastyczną, z małymi lub średnimi dziurami na całej powierzchni. Zawartość tłuszczu powinna wynosić 27–45 % w masie suchej, natomiast zawartość wody nie może przekraczać 40 %.

Przy degustacji sera wyczuwa się smak łagodny, smak gorzki nie występuje, w przypadku serów bardzo dojrzałych pojawiają się natomiast wyraziste i pikantne nuty. Zapach i aromat są intensywne i charakterystyczne dla obszaru produkcji. Najbardziej wyczuwalne aromaty to: suszone owoce, masło i mleko od krów na pastwiskach, pasza zielona lub suszona, mąka z kasztanów i „silter” (czyli typowe pomieszczenia, w których ser dojrzewa).

**3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) oraz surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Ser „Silter” jest wytwarzany przez cały rok wyłącznie z mleka surowego częściowo odtuszczonego wyłącznie poprzez zbieranie śmietany gromadzącej się na powierzchni mleka. Co najmniej 80 % krów mlecznych w danej hodowli musi należeć do ras górskich: Bruna, Grigio Alpina lub Pezzata Rossa. Krowy rasy Bruna powinny stanowić co najmniej 60 % wszystkich krów mlecznych w pojedynczym gospodarstwie hodowlanym.

Krowy mleczne muszą być karmione trawą lub sianem. Stosowanie kiszonek lub sianokiszonek jest niedozwolone. Cały obszar produkcji sera „Silter” znajduje się na terenie górskim, podlegającym ograniczeniom naturalnym, takim jak znaczna wysokość n.p.m., nachylenie terenu i klimat. Czynniki te mają wpływ na sezonową produkcję paszy, a ta z kolei wpływa na żywienie krów mlecznych.

Udział paszy (siano i/lub trawa) pochodzącej z obszaru produkcji powinien wynosić co najmniej 50 % całkowitej masy suchej pożywienia, jakim krowy mleczne są karmione w okresie jednego roku. Pasza może być uzupełniana koncentratami w ilości nieprzekraczającej 40 % masy suchej dawki pokarmowej.

Wartości procentowe określono w sposób ostrożnościowy, ponieważ produkcja sera „Silter” odbywa się na obszarze górskim o niekorzystnych warunkach gospodarowania, na którym wytwarzanie paszy suszonej (stosowanie kiszonek jest niedozwolone) jest utrudnione w niektórych latach o zwiększonej ilości opadów, zaś wytwarzanie koncentratów paszowych niemożliwe. Zazwyczaj ilość paszy pochodzącej z obszaru pochodzenia w dawce pokarmowej przekracza znacznie wymaganą ilość, zwłaszcza kiedy wypas krów na pastwiskach odbywa się przez większą część roku. Wypas nie jest wprawdzie obowiązkowy, jednak prowadzony jest powszechnie wiosną i jesienią na pastwiskach w dolinach, latem zaś na pastwiskach górskich w okresie różnej długości, w zależności od sezonu. W szczególności kiedy wypas krów prowadzony jest na pastwiskach górskich, cała pasza pochodzi z obszaru produkcji, a ilość koncentratów nie może przekraczać 30 % masy suchej średniej ilości spożywanej paszy.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Przestrzeganie wymogów żywieniowych pozwala zachować charakterystyczne cechy organoleptyczne i aromatyczne sera „Silter” produkowanego przez cały rok. Swoje specyficzne cechy ser „Silter” zawdzięcza również różnorodności drobnoustrojów związanej ze środowiskiem produkcji i przetwarzania surowego mleka. W ramach projektów badawczych (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) zidentyfikowano mikroorganizmy, które biorą udział w procesie produkcji sera, oraz zbadano aktywność enzymatyczną mającą zasadnicze znaczenie dla powstania charakterystycznych właściwości sera „Silter”. Aby zwalczyć potencjalne wpływy ze źródeł zewnętrznych spoza obszaru produkcji, producenci sera dysponują podstawowym zestawem enzymów wybranych z lokalnej mikroflory. Rozwój tych bakterii mlekowych przyczynia się do powstania związków aromatycznych i drobnych dziur, charakterystycznych dla sera „Silter”. Ponadto bakterie te zapobiegają rozwojowi innych bakterii, które mogą prowadzić do zmiany aromatu i smaku.

Pasza składająca się w przeważającej części z trawy lub siana pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego, niestosowanie kiszzonek, obecność w surowym mleku lokalnej mikroflory i stosowanie technologii gwarantują specyficzne właściwości sera „Silter” i jego związek ze środowiskiem.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Hodowla krów, produkcja sera i jego dojrzewanie powinny odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

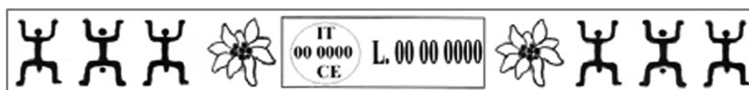
3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się nazwa*

Ser „Silter” jest wprowadzany do obrotu w postaci całego kręgu lub w kawałkach. Porcje sera paczkowanego muszą obejmować część ściany bocznej lub przedniej, które świadczą o pochodzeniu sera.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się nazwa*

Krąg sera musi być oznakowany kodem identyfikacyjnym zakładu przetwarzania, opatrzony datą produkcji, znakiem pochodzenia, znakiem wypalnym oraz – jeżeli wymagają tego warunki – nazwą pastwiska.

Oznakowanie pochodzenia umieszczone na ścianie bocznej zawiera sekwencję wysokich na 80 mm rysunków figurek ludzkich, będących imitacją rysunków skalnych, oraz dwa rysunki szarotki.



Po upływie 100 dni od daty produkcji na co najmniej jednej stronie kręgu sera umieszcza się wypalany znak składający się z napisu „SILTER” w formie łuku, u którego podstawy widnieją dwie szarotki, a na środku napis „D.O.P.” (chroniona nazwa pochodzenia). W przestrzeni między szarotkami znajduje się inspirowana rysunkami skalnymi ilustracja przedstawiająca scenę orki.



Na produkcie paczkowanym należy umieścić etykietę zawierającą znak identyfikacyjny i napis „Silter D.O.P.”, a także prawnie wymagane informacje. Znak identyfikacyjny powinien być w kolorze ochry i zachowywać odpowiednio proporcje i kształty.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje wszystkie tereny należące do Comunità Montana di Valle Camonica i częściowo tereny należące do Comunità Montana del Sebino Bresciano w prowincji Brescia. Obejmuje on w sumie 47 gmin.

Wyznaczony obszar geograficzny rozciąga się od Lago di Iseo (dorzecze o powierzchni 65,3 km<sup>2</sup>) do przełęczy alpejskich Gavia i Tonale.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Produkcja sera „Silter” odbywa się na terenie górskim obejmującym pasma przedalpejskie i alpejskie w prowincji Brescia. Warunki na tym obszarze determinuje obecność na południu jeziora Lago di Iseo, a na północy masywu górskiego Adamello.

Odrębne właściwości chemiczne gleby oraz zmienność warunków klimatycznych i temperaturowych umożliwiają rozwój bogatej roślinności obejmującej odmiany typowe dla środowiska pogórza, jak i dla położonych wyżej pastwisk górskich w środowisku subalpejskim. Przed wszystkim w środowisku górskim występują liczne siedliska łąk i pastwisk ze stałą różnorodnością odmian roślin wykorzystywanych jako pasza, takich jak *Anthoxanthum* spp. i *Achillea* spp. Łąki w dolinach i na łagodnych stokach są wykorzystywane do wypasu krów mlecznych w zimniejszych miesiącach, natomiast latem wypas ten zapewnia 120 pastwisk wysokogórskich.

Ser „Silter” jest wytwarzany w licznych, również niewielkich, gospodarstwach, w których odbywa się przetwarzanie, a tym samym konserwowanie mleka własnej produkcji przy pomocy tradycyjnych metod przekazywanych wśród serowarów i hodowców z pokolenia na pokolenie. Długi okres dojrzewania sera „Silter” pozwalał ludności wiejskiej na dłuższą konserwację produktu, co gwarantowało dostępność żywności w ciągu całego roku.

Tradycyjnie mleko odtłuszczone poddawane było długiemu procesowi transformacji w kotle, trwającemu co najmniej dwie godziny, podczas których skrzep pozostawał w serwatce.

Ta ostatnia faza nadaje serowi szczególną kruchość i niewielką elastyczność, które są typowymi cechami sera „Silter”.

Okres dojrzewania sera „Silter” jest dość długi i wynosi co najmniej 100 dni od daty produkcji.

W ten sposób zachowuje się tradycja konserwacji sera, który od zawsze był podstawowym źródłem pożywienia dla ludności zamieszkującej doliny.

Również obecnie dojrzewanie sera odbywa się – choć nie wyłącznie – w typowych pomieszczeniach zwanych „silter”, od których ser wzięł swoją nazwę, w naturalnej temperaturze wynoszącej 7–20 °C i przy wilgotności wynoszącej 70–90 %. Podczas dojrzewania kręgi sera są poddawane zabiegom pielęgnacyjnym: olejowaniu, oskrobywaniu skórki i od czasu do czasu odwracaniu na drugą stronę. Te tradycyjne czynności wykonywane doświadczoną ręką dopełniają procesu produkcji sera „Silter”.

Technika produkcji jest ściśle uzależniona od umiejętności serowarów, którzy dostosowują etapy produkcji sera do klimatu, składu flory i faz fenologicznych paszy. Jej odtworzenie na poziomie przemysłowym nie jest możliwe, a zatem pozostaje ona spuścizną lokalnych serowarni w dolinach i górach.

Właściwości organoleptyczne i sensoryczne sera „Silter” pozostają pod wpływem czynników terytorialnych i środowiskowych.

Skórka jest twarda, o barwie słomkowożółtej przechodzącej do brązowej. Cechy te powstają w wyniku długiego okresu dojrzewania oraz w wyniku wszystkich czynności pielęgnacyjnych, w tym ręcznego olejowania.

Ser ma konsystencję twardą, kruchą i mało elastyczną, z jednolicie rozmieszczonymi dziurami od małej do średniej wielkości powstającymi dzięki lokalnej mikroflorze mlekowej. Barwa masy serowej jest zróżnicowana: biała w miesiącach zimowych, intensywnie żółta w miesiącach wiosennych i letnich.

Smak jest przeważająco łagodny, posmak gorzki nie występuje lub jest mało odczuwalny, a w serach mocno dojrziałych pojawiają się nuty wyraziste i pikantne.

Endemiczne gatunki roślin wchodzące w skład paszy i zawierające składniki aromatyczne takie jak np. kumaryna nadają mleku, a tym samym serowi „Silter”, charakterystyczny aromat.

Również mniej lub bardziej intensywna barwa masy serowej zależy wyłącznie od pożywienia krów składającego się z roślin paszowych typowych dla obszaru geograficznego oraz od ich różnej zawartości karotenoidów, w zależności od poszczególnych faz fenologicznych.

Karotenoidy potrafią w rzeczywistości powodować różnice w intensywności barwy, kiedy to rośliny strączkowe i astrowate występujące na pastwiskach kwitną na początku lata, nadając serowi bardziej intensywny kolor. Z kolei zimą, kiedy przeważnie stosuje się paszę suszoną, ser uzyskuje barwę mniej intensywną, bardziej białą.

Długość poszczególnych etapów produkcji sera i odpowiadających im temperatur, począwszy od zbierania śmietany, a skończywszy na gotowaniu skrzepu i pozostawianiu go w serwatce, są dobrze znane i przekazywane kolejnym pokoleniom serowarów. Umiejętności tych ostatnich pozwalają na dopasowanie ich do warunków sezonowych i klimatycznych obejmujących bardziej łagodny klimat okolic Lago d'Iseo i bardziej surowy klimat dolin w pobliżu lodowca Adamello. Przekazywana z pokolenia na pokolenie technika produkcji swoją wyjątkowość zawdzięcza stosowaniu mleka surowego, które zachowuje właściwości mleka produkowanego w regionie i bogactwo lokalnej flory mlekowej. Technika ta, należąca zgodnie z tradycją i umiejętnościami do hodowców i serowarów, pozwala na uzyskanie typowego sera „Silter” o łagodnym smaku i kruchej konsystencji masy.

Niska zawartość tłuszczu, która może wynosić nawet poniżej 30 % w masie suchej, wiąże się ze stosowaniem wyłącznie mleka częściowo odtłuszczonego. Podczas oddzielania się warstwy śmietany w okresie co najmniej 8 godzin w miejscu chłodnym i dobrze wentylowanym namnażają się enzymy mleka typowe dla obszaru produkcji, które nadają serowi „Silter” jego smak i aromat. Ponadto proces namnażania rodzimej flory heterofermentatywnej prowadzi do rozwoju charakterystycznych niewielkich i średnich dziur w masie serowej.

Również co najmniej dwugodzinny proces gotowania i przetwarzania skrzepu, a także pozostawianie sera w kotle w serwatce są niezbędne dla rozwoju rodzimej flory mlekowej odpowiadającej za powstanie aromatu i kruchej, mało elastycznej konsystencji sera „Silter”.

Wyciskanie sera sprzyja odsączeniu wilgoci i rozpoczęciu procesu formowania się skórki. Twardość skórki i jej barwa – od żółtej po brązową – są wynikiem długiego okresu dojrzewania na drewnianych półkach w naturalnej temperaturze pomieszczeń zwanych „silter”, a także wynikiem procesu olejowania i czyszczenia kregów.

Podczas dojrzewania enzymy uwalniane przez rodzimą florę mlekową przyczyniają się do wytwarzania związków, które nadają aromat i zapachy suszonych owoców, masła i „silter” (pomieszczeń, w których odbywa się dojrzewanie). Występowanie i różnorodność tej mikroflory mlekowej, mającej zasadnicze znaczenie dla produkcji sera „Silter”, zostały wykazane w badaniach prowadzonych w różnych serowarniach w regionie.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej) ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

---