

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione del documento unico modificato a seguito dell'approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

(2020/C 166/06)

La Commissione europea ha approvato la modifica minore ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾

La domanda di approvazione di questa modifica minore può essere consultata nella banca dati eAmbrosia della Commissione.

DOCUMENTO UNICO

«SILTER»

N. UE: PDO-IT-1252-AM01 – 21.1.2020

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Silter»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3 Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La forma del Silter è cilindrica da 34 a 40 cm di diametro, con scalzo dritto o leggermente convesso di 8-10 cm. Alla fine del periodo di stagionatura, il peso è compreso tra i 10 e 16 Kg, l'aspetto della crosta è dura, dal colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito di oliatura e stagionatura.

La pasta è di struttura consistente, mai troppo elastica con occhiatura piccola o media ben diffusa. Il contenuto in grasso deve essere dal 27 % al 45 % sulla sostanza secca, mentre il contenuto in acqua non può essere superiore al 40 %.

Quando si degusta si percepisce il sapore dolce, l'amaro è assente, mentre compaiono note di sapido e/o piccante nei formaggi molto stagionati. L'odore e l'aroma sono persistenti e caratteristici della zona di produzione; tra i più sviluppati troviamo la frutta secca, il burro e il latte di vacche al pascolo, i foraggi verdi o essiccati, la farina di castagne, i Silter (intesi come i tipici locali di stagionatura).

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Le vacche in lattazione devono essere alimentate con erba e/o fieno; non è consentito l'utilizzo di alimenti insilati o fasciati. La zona di produzione del formaggio Silter è totalmente montana, soggetta a vincoli naturali quali l'altitudine, la pendenza e il clima, che hanno ripercussioni sulla produzione stagionale di foraggio. Questa situazione incide sull'alimentazione delle bovine da latte.

(1) GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

La percentuale di foraggio (fieno e/o erba) proveniente dalla zona di produzione non può essere inferiore al 50 % della sostanza secca totale annualmente somministrata alle vacche in lattazione. L'integrazione con concentrati è ammessa in quantità inferiore al 40 % della sostanza secca della razione.

Queste percentuali sono precauzionali, considerando che la produzione del Silter avviene in area svantaggiata di montagna dove la produzione di foraggio essiccato (non si possono utilizzare insilati), in alcuni anni piovosi, è talvolta difficile e la produzione di alimenti concentrati non praticabile. Normalmente la presenza nella razione di foraggio proveniente dalla zona di origine supera abbondantemente quanto indicato soprattutto quando le vacche sono al pascolo per la maggior parte dei giorni dell'anno. Il pascolo pur non essendo obbligatorio è molto praticato in primavera ed autunno nei prati di fondovalle, e in estate negli alpeggi per un periodo variabile in funzione dell'andamento stagionale. In particolare quando le vacche sono in alpeggio, il foraggio proviene totalmente dalla zona di produzione ed il concentrato non deve superare la quota del 30 % della sostanza secca mediamente ingerita. Il rispetto di queste condizioni alimentari consente, di mantenere le caratteristiche organolettiche ed aromatiche del Silter prodotto durante tutto l'anno. Le caratteristiche specifiche del Silter sono determinate anche dalla biodiversità microbica derivante dall'ambiente di produzione e di trasformazione del latte crudo. Attraverso progetti di ricerca (VALTEMAS 2012, FOOD FOR LIFE 2006) sono stati identificati i micorganismi che intervengono nel processo di caseificazione e studiate le attività enzimatiche fondamentali per lo sviluppo delle caratteristiche peculiari del Silter. Per contrastare eventuali influenze provenienti da fonti esterne alla zona di produzione i casari hanno a disposizione uno starter di fermenti selezionati dalla microflora autoctona. Lo sviluppo di questi batteri lattici porta alla formazione di composti aromatici e di micro-occhiatura caratteristici del Silter. Inoltre questi batteri inibiscono lo sviluppo di altri batteri che possono modificarne l'aroma ed i sapori.

L'alimentazione con prevalenza di erba e/o fieno dell'area geografica, l'assenza di mangimi insilati, la presenza nel latte crudo della microflora autoctona e l'applicazione della tecnologia, garantiscono le caratteristiche specifiche del Silter ed il suo legame con l'ambiente.

Il formaggio Silter è prodotto durante tutto l'anno ed esclusivamente con latte crudo parzialmente scremato solo per affioramento della panna. Le vacche in lattazione, nelle singole aziende, devono appartenere alle razze tipiche di montagna (Bruna, Grigio Alpina e Pezzata Rossa) almeno per l'80 %. Le vacche di razza Bruna devono essere almeno il 60 % di tutte le vacche in lattazione nelle singole aziende.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Allevamento delle vacche, caseificazione e stagionatura sono le fasi della produzione che devono avvenire nell'ambito della zona geografica identificata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Il formaggio Silter è commercializzato in forma intera o porzionato. Le porzioni del formaggio preconfezionato devono comprendere una parte dello scalzo e/o della faccia che testimoni l'origine del formaggio.

Il formaggio confezionato senza una parte dello scalzo e/o della faccia che testimoni l'origine del formaggio o senza crosta (grattugiato, bocconcini, scaglie, tranci ecc...) dev'essere tracciato al fine di risalire alle forme da cui proviene (bollo CE caseificio, lotto di produzione). Il confezionamento deve avvenire nel più breve tempo possibile immediatamente dopo la porzionatura o grattugiatura.

Le lavorazioni di Silter DOP senza crosta (grattugiato, bocconcini, scaglie, tranci ecc.) sono ottenute esclusivamente da formaggi intero marchiato a fuoco. È tuttavia consentito l'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di «Silter» per la produzione di «Silter» grattugiato.

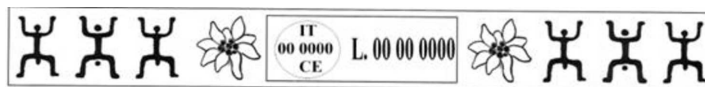
Le operazioni di grattugia e/o porzionatura senza crosta possono essere effettuate anche fuori dalla zona di produzione, previa certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato o da organismo da quest'ultimo delegato.

Il confezionamento deve avvenire nel più breve tempo possibile immediatamente, senza nessun trattamento e senza aggiunta di altre sostanze.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La forma intera deve riportare il codice identificativo dello stabilimento di trasformazione, la data di produzione, il marchio d'origine, il marchio a fuoco e, se ne ricorrono le condizioni, l'indicazione dell'alpeggio.

La marchiatura all'origine sullo scalzo è composta da una sequenza di immagini di incisioni rupestri antropomorfe camune alte 80 mm e da due stelle alpine.



Dopo 100 giorni dalla data di produzione, su almeno una faccia del formaggio viene impresso a fuoco il marchio costituito dalla scritta «SILTER» a forma di arco, alla cui base si trovano due stelle alpine ed al centro la scritta «D.O.P.»; tra le due stelle alpine è presente un'incisione rupestre camuna, raffigurante una scena di aratura.



Sul prodotto confezionato deve essere apposta un'etichetta con il logo identificativo e la scritta Silter D.O.P., oltre ai dati di legge. Il logo deve essere di colore giallo ocra e mantenere proporzioni e forme.



L'etichetta così come sopra definita non è richiesta qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per il prodotto definito «preincartato».

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il territorio interessato comprende integralmente i territori appartenenti alla Comunità Montana di Valle Camonica e parzialmente i territori afferenti la Comunità Montana del Sebino Bresciano, in Provincia di Brescia. Complessivamente i comuni interessati sono 47.

La zona geografica si estende dal Lago di Iseo (bacino idrografico dalla superficie di 65,3 kmq) ai passi alpini del Gavia e del Tonale.

5. Legame con la zona geografica

La zona di produzione del Silter comprende un territorio montano collocato nella fascia prealpina ed alpina della provincia di Brescia. La presenza del lago di Iseo a Sud ed il massiccio montuoso dell'Adamello a Nord, condizionano e caratterizzano l'ambiente.

La differente natura chimica del suolo e le variazioni di clima e temperatura, permettono lo sviluppo di una ricca vegetazione con specie caratteristiche dell'orizzonte submontano fino a quello dei pascoli più elevati dell'orizzonte subalpino. Soprattutto nell'orizzonte montano, sono presenti numerosi habitat di prato e pascolo con consistente varietà di specie di interesse foraggiero, come *Anthoxanthum* spp. e *Achillea* spp. I prati di fondovalle ed i maggenghi sono utilizzati per l'alimentazione delle lattifere durante i mesi più freddi; mentre in estate, i 120 alpeggi dell'orizzonte montano superiore garantiscono il pascolo estivo.

Il Silter è prodotto in numerose aziende, anche di piccole dimensioni, che effettuano la trasformazione e quindi la conservazione del proprio latte, secondo metodiche arcaiche, tramandate dai casari/allevatori di generazione in generazione. La lunga stagionatura del formaggio Silter, consentiva alla popolazione rurale di conservare più a lungo il prodotto, garantendosi la disponibilità di cibo durante tutto il corso l'anno.

È tradizione che il latte scremato subisca, per almeno più di due ore, una lunga trasformazione già in caldaia, con la sosta della cagliata nel siero.

Quest'ultima fase conferisce alla pasta la sua particolare friabilità e la limitata elasticità, caratteristiche tipiche del Silter.

Il formaggio «Silter» ha un periodo di stagionatura abbastanza lungo, almeno 100 giorni dalla data di produzione.

In questo modo si tramanda la tradizione di conservabilità del formaggio che ha da sempre rappresentato la principale fonte di cibo dei valligiani.

La stagionatura, anche se non esclusivamente, avviene ancora oggi nei tipici locali denominati «silter», da cui prende il nome il formaggio, alla temperatura naturale compresa tra i 7 ed i 20 °C e ad umidità di 70-90 %. Durante la stagionatura si procede alla cura delle forme, che prevede l'oliatura, la raschiatura della crosta e il rivoltamento periodico sulle assi. Queste fasi tramandate per tradizione ed effettuate da mani esperte, completano la produzione del formaggio Silter.

Questa tecnologia di produzione, proprio perché fortemente legata alle conoscenze del casaro che, adatta i tempi di caseificazione in funzione del clima, della composizione floristica e delle fasi fenologiche del foraggio, non è replicabile a livello industriale e rimane patrimonio dei caseifici aziendali di fondovalle e di malga.

Le caratteristiche organolettiche e sensoriali del Silter sono influenzate da fattori territoriali e ambientali.

La crosta è dura, dal colore giallo paglierino tendente al bruno. Le sue caratteristiche sono dovute ai tempi lunghi di stagionatura e a tutte le operazioni di pulizia comprese le oliature manuali

La pasta è dura, friabile e poco elastica, con occhiatura piccola-media prodotta dalla microflora lattica autoctona distribuita in modo uniforme e il colore varia dal bianco, nei mesi invernali, al giallo intenso dei mesi primaverili ed estivi.

Prevale il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito, mentre compaiono note di sapido e/o piccante nei formaggi molto stagionati.

Le specie vegetali endemiche che entrano nella composizione dei foraggi, e che contengono composti aromatici quali ad esempio la cumarina, conferiscono al latte e quindi al Silter particolari aromi.

Anche il colore giallo più o meno intenso della pasta dipende unicamente dall'alimentazione delle bovine con le essenze foraggere tipiche della zona geografica e dal loro contenuto in carotenoidi variabile in dipendenza delle diverse fasi fenologiche.

I carotenoidi infatti possono indurre variazioni nell'intensità del colore in quanto sia le leguminose sia le composite dei pascoli, con le loro ricche fioriture di inizio estate, conferiscono al formaggio un colore più intenso. In inverno invece con l'uso prevalente di foraggio essiccato, la colorazione del formaggio è più tenue e tendente al bianco.

Conosciuti e tramandati sono i tempi e le temperature delle varie fasi della trasformazione, dall'affioramento della panna, alla cottura e sosta della cagliata, che l'esperienza del casaro consente di correggere in funzione dei fattori stagionali e climatici, dal clima più mite del Lago d'Iseo a quello rigido degli ambienti delle vallate vicine al ghiacciaio dell'Adamello. La tecnologia di produzione, tramandata di generazione in generazione, fonda la sua specificità nell'utilizzo di latte crudo che mantiene le caratteristiche del latte prodotto in zona e la ricchezza della flora lattica autoctona. Essa appartiene per tradizione e conoscenza agli allevatori e ai casari locali e consente di ottenere il tipico formaggio Silter dal sapore dolce e dalla struttura friabile della pasta.

La bassa percentuale di grasso, che può essere anche inferiore al 30 % sulla sostanza secca, è legata all'utilizzo di solo latte parzialmente scremato. Durante l'affioramento della panna, per una durata non inferiore alle 8 ore in ambiente fresco e ventilato, si moltiplicano i fermenti lattici tipici della zona di produzione che conferiscono il sapore e l'aroma al Silter. Inoltre, la moltiplicazione della flora autoctona eterofermentante fa sviluppare la caratteristica occhiatura medio-piccola alla pasta.

Anche la cottura della cagliata ed i tempi di lavorazione, mai inferiori alle due ore, con sosta del formaggio in caldaia sotto il siero, sono indispensabili allo sviluppo della flora lattica autoctona responsabile nella determinazione dell'aroma e della struttura friabile e poco elastica del Silter.

La pressatura del formaggio favorisce lo spurgo e la formazione iniziale della crosta. Alla lunga stagionatura sulle assi in legno alle temperature naturali dei locali, chiamati «silter», e alle operazioni di oliatura e pulizia delle forme, sono dovuti la durezza e il colore che varia dal giallo al bruno, della crosta.

Durante la stagionatura gli enzimi rilasciati dalla flora lattica autoctona sono utili alla produzione di composti che conferiscono l'aroma ed i sapori di frutta secca, di burro e di silter, intesi come locali di stagionatura. La presenza e la varietà di questa microflora lattica, fondamentale per la produzione del Silter, è stata dimostrata da studi e ricerche condotti presso diversi caseifici in zona.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Prodotti DOP IGP» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
