

Considerato che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

Visto il decreto del 7 aprile 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 104 del 5 maggio 2016 con il quale il laboratorio Assoproli Bari Soc. cooperativa agricola, ubicato in Andria, via Murgè n. 57, è stato autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo;

Vista la domanda di rinnovo dell'autorizzazione presentata dal laboratorio sopra indicato in data 21 aprile 2020;

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha ottemperato alle prescrizioni indicate al punto c) della predetta circolare e in particolare ha dimostrato di avere ottenuto in data 18 dicembre 2019 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA - European Cooperation for Accreditation;

Considerato che con decreto 22 dicembre 2009 ACCREDIA - l'Ente italiano di accreditamento è stato designato quale unico organismo italiano a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato;

Ritenuti sussistenti i requisiti e le condizioni concernenti il rinnovo dell'autorizzazione in argomento;

Decreta:

Art. 1.

Il laboratorio Assoproli Bari Soc. cooperativa agricola, ubicato in Andria, via Murgè n. 57, è autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto.

Art. 2.

L'autorizzazione ha validità fino all'11 marzo 2024, data di scadenza dell'accreditamento.

Art. 3.

L'autorizzazione è automaticamente revocata qualora il laboratorio Assoproli Bari Soc. cooperativa agricola perda l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, rilasciato da ACCREDIA - l'Ente italiano di accreditamento designato con decreto 22 dicembre 2009 quale unico organismo a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato.

Art. 4.

1. Il laboratorio sopra citato ha l'onere di comunicare all'amministrazione autorizzante eventuali cambiamenti sopravvenuti interessanti la struttura societaria, l'ubicazione del laboratorio, la dotazione strumentale, l'impiego del personale ed ogni altra modifica concernente le prove di analisi per le quali il laboratorio medesimo è accreditato.

2. L'omessa comunicazione comporta la sospensione dell'autorizzazione.

3. Sui certificati di analisi rilasciati e su ogni tipo di comunicazione pubblicitaria o promozionale diffusa, è necessario indicare che il provvedimento ministeriale riguarda solo le prove di analisi autorizzate.

4. L'amministrazione si riserva la facoltà di verificare la sussistenza delle condizioni e dei requisiti su cui si fonda il provvedimento autorizzatorio, in mancanza di essi, l'autorizzazione sarà revocata in qualsiasi momento.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 21 aprile 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

Denominazione della prova	Norma/metodo
Acidità/ <i>Acidity</i>	regolamento CEE 2568/1991 allegato II + regolamento UE 1227/2016 allegato I
Valutazione organolettica/ <i>Organoleptic assessment</i>	regolamento CEE 2568/1991 allegato XII + regolamento UE 1348/2013 allegato V + regolamento UE 1227/2016 allegato II
Numero di perossidi/ <i>Peroxide value</i>	regolamento CEE 2568/1991 allegato III + regolamento UE 1784/2016 allegato
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto/ <i>UV spectrophotometric analysis</i>	regolamento CEE 2568/1991 allegato IX + regolamento UE 1833/2015 allegato III

20A02697

PROVVEDIMENTO 14 maggio 2020.

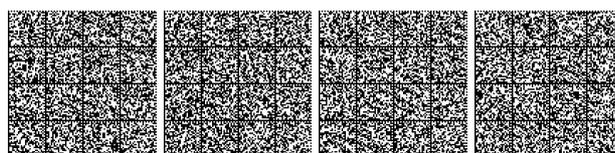
Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Silter» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (UE) n. 1724 del 23 settembre 2015.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;



Visto il regolamento (UE) n. 1724/2015 della Commissione del 23 settembre 2015, con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle Indicazioni geografiche protette, la denominazione di origine protetta «Silter»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, secondo comma del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, la Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'art. 6, paragrafo 2, terzo comma del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Silter», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Silter», nella stesura risultante a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea C 166 del 14 maggio 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Silter», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 14 maggio 2020

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO

Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta «Silter»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) «Silter» è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto finito

Il «Silter D.O.P.» è un formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto durante tutto l'anno esclusivamente con latte crudo.

Il prodotto al momento del consumo (dopo minimo 100 giorni di stagionatura) presenta le caratteristiche descritte qui di seguito.

2.1 Caratteristiche morfologiche

Forma: cilindrica.

Scalzo: dritto o leggermente convesso, con altezza tra 8 e 10 cm.

Facce: piane o leggermente convesse di diametro tra 34 e 40 cm.

Peso: da 10 a 16 Kg, con una tolleranza fino al 10% solo per il peso minimo della singola forma.

Crosta: naturale, dura, dal colore giallo paglierino tendente al bruno a seguito d'oliatura e stagionatura.

2.2 Caratteristiche fisico-chimiche

Il contenuto di grasso: deve essere dal 27 al 45% della sostanza secca.

Il contenuto di umidità non può essere superiore al 40%.

2.3 Caratteristiche microbiologiche

Prevalgono i batteri lattici del genere *Lactobacillus* e *Lactococcus*, sia quelli appartenenti al gruppo omofermentante sia quelli del gruppo eterofermentante. Questa ricca flora lattica proviene dall'ambiente dove vengono allevate le vacche e trasformato il latte.

2.4 Caratteristiche organolettiche

La pasta è dura, mai troppo elastica, a volte con occhiatura piccola-media distribuita in modo uniforme. Il colore varia da bianco a giallo intenso in funzione dell'alimentazione delle bovine e della stagionatura.

Prevale il sapore dolce, l'amaro è assente o poco percepito, mentre compaiono note di sapido e/o piccante nei formaggi molto stagionati. L'odore e l'aroma sono persistenti; tra i più percepiti troviamo la frutta secca, il burro e il latte di vacche alimentate con i foraggi della zona geografica, la farina di castagne, i «Silter» (intesi come locali di stagionatura).

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione e stagionatura del formaggio «Silter D.O.P.» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni appartenenti alla Provincia di Brescia e ricadenti nelle comunità montane di Valle Camonica e del Sebino Bresciano.

La Valle Camonica ed il Sebino Bresciano rappresentano un'ampia realtà territoriale alpina e prealpina che si estende dal Lago d'Isèo al Passo del Tonale e di Gavia. La vastità dell'area, la forte escursione altitudinale e la morfologia delle numerose valli laterali (dalla Val Palot alla Valle delle Messi) soggette a differenti condizioni climatiche sono unite da un'unica tecnologia di produzione del «Silter», prodotto dal fondovalle all'orizzonte alpino. L'area di produzione del «Silter» comprende i Comuni della Provincia di Brescia che sono qui di seguito elencati in ordine alfabetico: Angolo Terme, Artogne, Berzo Demo, Berzo inferiore, Bienno, Borno, Braone, Breno, Capo di Ponte, Cedegolo, Cerveno, Ceto, Cervo, Cimbergo, Cividate Camuno, Corteno Golgi, Darfo Boario Terme, Edolo, Esine, Gianico, Incudine, Losine, Lozio, Malegno, Malonno, Monno, Niardo, Ono San Pietro, Ossimo, Paisco Loveno, Paspardo, Piancamuno, Piancogno, Ponte di Legno, Prestine, Saviore dell'Adamello, Sellero, Sonico, Temù, Vezza d'Oglio, Vione, Sulzano, Sale Marasino, Marone, Zone, Pisogne, Monte Isola.

Art. 4.

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo del formaggio «Silter» viene monitorato documentando per ognuno gli *input* e gli *output* durante la produzione della materia prima, la caseificazione, la stagionatura, la marchiatura e l'etichettatura. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori e degli stagionatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Per poter risalire a tutte le fasi della filiera, dal prodotto finale alla materia prima, i produttori devono tener nota su apposito registro della quantità di latte e del numero di forme prodotte e marchiate.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1 Materia prima

Il formaggio «Silter» è prodotto durante tutto l'anno ed esclusivamente con latte crudo. 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.

Le vacche in lattazione devono essere alimentate con erba e/o fieno; non è consentito l'utilizzo di alimenti insilati o fasciati. L'integrazione con concentrati è ammessa in quantità inferiore al 40% della sostanza secca della razione.

Il foraggio deve provenire in prevalenza dalla zona di produzione del «Silter». La percentuale di foraggio (fieno e/o erba) proveniente dalla zona di produzione è sempre maggiore del 50% della sostanza secca totale somministrata alle vacche in lattazione.

Quando le vacche sono in alpeggio, il foraggio deve provenire solo dalla zona di produzione ed il concentrato non superare la quota del 30% della sostanza secca mediamente ingerita. Il rispetto di queste condizioni consente di apporre il nome della malga sullo scalzo.

5.2 Preparazione

Il latte può provenire da una o più munte e deve essere messo ancora caldo in affioramento.

Tutto il latte è parzialmente scremato per affioramento naturale della panna. La sosta deve variare da 8 a 48 ore da quando il latte viene versato nelle bacinelle o vasche di affioramento.

Il latte parzialmente scremato viene messo in caldaia. Si può aggiungere della flora lattica, con un innesto naturale prodotto con latte o siero delle aziende site nel territorio di produzione oppure con un innesto di fermenti autoctoni selezionati.

Non sono ammessi coloranti e conservanti di qualsiasi origine.

Dopo il riscaldamento a 36-40°C, deve essere addizionato il caglio di vitello e, una volta ottenuta la coagulazione, si deve procedere alla rottura del coagulo fino ad ottenere grani di pasta delle dimensioni da un grano di riso ad un chicco di mais.

Subito dopo, si deve procedere al riscaldamento della cagliata mantenendola in agitazione, portandola a temperatura di cottura compresa tra 46°C e 52°C.

La cagliata, deve essere mantenuta in sosta sotto siero per 20-60 minuti, messa in fascera e lasciata spurgare per 12-24 ore sul tavolo di sgocciolamento (denominato nel gergo locale Tavolo Spessore). Il processo di allontanamento del siero dalla cagliata viene aiutato da una pressatura della forma.

Nelle prime 12 ore dalla messa in fascera avviene la marchiatura all'origine sullo scalzo con apposita fascetta a rilievo.

5.3 Salatura

Il formaggio «Silter D.O.P.» è salato a mano per aspersione del sale secco di media granulometria o in salamoia.

La durata della salatura è compresa, in funzione del peso del formaggio, tra 4 e 12 giorni.

5.4 Stagionatura

La stagionatura avviene nei locali tradizionali («Silter») con la temperatura di 7-20°C e l'umidità di 70-90%. I ripiani su cui vengono posti i formaggi durante la stagionatura sono di legno. Queste caratteristiche devono essere mantenute anche quando il formaggio viene stagionato nelle celle con temperatura e umidità controllate.

Durante la stagionatura le forme devono periodicamente essere rivoltate sulle assi.

Per il «Silter D.O.P.» la stagionatura minima delle forme è di 100 giorni dalla data di produzione.

Le forme per poter essere commercializzate con la denominazione, debbono essere impresse con le marchiature a fuoco.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

«Silter» è un termine di derivazione anglosassone e d'origine quasi certamente Celtica, corrisponde all'italiano Casera ed è il nome che, nella zona di produzione, è dato al locale di stagionatura e viene utilizzato anche per contraddistinguere il formaggio in esso conservato e stagionato.

Le citazioni storiche del nome «Silter» sono numerose e presenti nella relazione storica. La produzione del formaggio «Silter» vanta antiche origini, come antica è la tradizione zootecnica della sua zona di produzione. Le prime segnalazioni documentate risalgono alla fine del 1600, come dimostra una relazione stesa dal Cancelliere del Comune di Zone in quel periodo. Tale documento fa riferimento anche ad un luogo specifico, il «monte de el Gölem», oggi monte Guglielmo.

La zona, a forte vocazione lattiero-casearia, a causa dell'isolamento geografico e delle croniche difficoltà di comunicazione con il capoluogo, ha sviluppato un patrimonio di prodotti agroalimentari locali. Tra questi, una notevole importanza socio-economica è rivestita dal «Silter»; prodotto in numerose aziende, anche di piccole dimensioni, che effettuano la trasformazione del proprio latte secondo metodiche arcaiche, tramandate dai casari/allevatori di generazione in generazione.

Il «Silter» è storicamente prodotto in una zona alpina e prealpina che si estende dal Lago d'Iseo al Passo del Tonale e di Gavia. La vastità dell'area, la forte escursione altitudinale e la morfologia delle numerose valli laterali (Val Palot, Valle delle Messi, Val Savioere, Crocedomini ecc.) soggette a differenti condizioni climatiche sono unite da un'unica tecnologia di produzione del «Silter», prodotto dal fondovalle all'orizzonte alpino.

Nei secoli passati, la trasformazione casearia del latte era l'unico mezzo disponibile per la conservazione delle sue preziose caratteristiche nutrizionali ed il formaggio «Silter» rappresentava una fonte di nutrimento per la gente delle montagne della Valle Camonica e del Sebino-Bresciano. I produttori hanno mantenuto la tecnologia di trasformazione del latte in ambienti di dimensioni contenute e con tempi lunghi perché bisogna aspettare che la flora lattica, non sempre abbondante durante il rigido inverno, possa acidificare le cagliate. È anche nel lungo tempo di lavorazione (mai sotto le due ore) che sta la caratteristica di un formaggio che viene prodotto con vari tagli e con adeguate temperature di cottura al fine di ottenere il corretto spurgo del siero. La degustazione del formaggio dopo la stagionatura è la prova della verità: solo un «Silter» prodotto con i tempi e le temperature corrette che, al fine di mantenere una produzione uniforme variano in funzione dei fattori climatici (dal clima più mite del Lago d'Iseo a quello rigido degli ambienti delle vallate vicine al ghiacciaio dell'Adamello) e stagionali, può esprimere quei sapori ed aromi descritti nelle caratteristiche organolettiche all'art. 2.

Le pregiate caratteristiche sensoriali del formaggio «Silter» sono determinate dall'ambiente e dalla razza che caratterizzano il latte crudo, dalla tecnologia di trasformazione che ne esalta quelle volute, rendendo unico un formaggio prodotto su una vasta area.

Il latte è crudo: in esso si conserva e si sviluppa la microflora autoctona naturalmente presente che determina l'andamento e l'entità dei fenomeni di maturazione a carico dei suoi costituenti durante la lunga fase di stagionatura. L'ambiente e la flora microbica originano gli aromi del «Silter», presenti nella loro pienezza solo nel formaggio a latte crudo e a lungo stagionato nella zona di produzione.

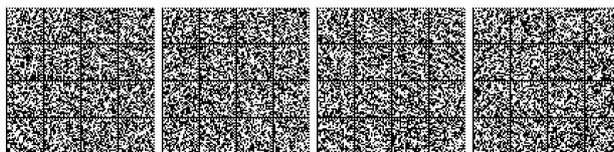
La razza Bruna è storicamente allevata sulle montagne dove si produceva e si produce il «Silter».

La base dell'alimentazione è il foraggio che cresce nei prati permanenti e nei pascoli dell'area di produzione.

Nel fondovalle vi sono le praterie mantenute dagli allevatori di vacche da latte; in esse dominano l'*Avena altissima*, il *Bromo spp.*, il *Fleolo*, la *Dactylis spp.*, la *Festuca spp.* e la *Poa spp.*

Nella parte meridionale dell'orizzonte alpino si trovano substrati calcareo-dolomiti con pascoli a *Sesleria calcarea* e a *Carice*. Nella parte più a nord della zona di produzione, nei parchi dell'Adamello e dello Stelvio, troviamo suoli acidi con pascoli a *Nardo* e *Festuca varia*.

Il legame forte con il territorio c'è anche per la presenza di alcuni aromi dei foraggi che si ritrovano poi nel formaggio soprattutto quando le vacche ingeriscono l'erba ricca di specie aromatiche. La vastità di specie che si ritrovano sui pascoli (*Festuca spp.*, *Dactylis spp.*, *Poa spp.*, *Briza media*, *Phleum spp.*, *Tripholium spp.*, *Lotus corniculatus*, *Anthyllis vulneraria*, *Ranunculus spp.*, *Horminum pyrenaicum*, *Achillea millefolium*, *Polygonum bistorta*, *Plantago media*, *Crisantemum spp.*, *Nardus stricta*, *Centaurea nervosa*, *Carum carvi*, *Agrostis tenuis*, *Cerastium ho-*



leostoides, *Carex spp.*, *Potentilla spp.*, *Geum montanum*, *Sesleria varia*, *Anemone pulsatilla*, *Luzula spp.*, *Centaurea nervosa*, *Eufrasia spp.*, *De-champsia caespitosa*, *Leontodon spp.*, *Achillea millefolium*, *Parnassia spp.*, *Horminum pyrenaicum*, *Euphrasia spp.*, *Hipericum spp.*, ecc...) e la presenza di alcune con caratteristiche aromatiche (*Anthoxanthum odoratum*, *Thimus spp.*, *Alchemilla gr. Vulgaris*, *Gentiana spp.*, *Cardus spp.*), contribuiscono a rendere il «Silter» un formaggio con caratteristiche qualitative che lo rendono nettamente distinguibile da altri e strettamente legato al territorio d'origine.

La tecnologia tradizionale impiegata nella zona di produzione, prevede la scrematura del latte per affioramento naturale della panna ed il rispetto di parametri tecnologici che conducono all'ottenimento delle pregiate caratteristiche finali definite.

La trasformazione del latte inizia dopo la mungitura, quando questo viene versato nelle bacinelle a maturare senza mai subire trattamenti termici o essere refrigerato. La repentina messa del latte in affioramento favorisce nei locali e nelle attrezzature lo sviluppo dei batteri mesofili della zona che conferiscono il sapore e l'aroma che distinguono il «Silter» da qualsiasi altro formaggio.

La flora microbica è molto eterogenea e caratteristica dell'area di produzione. Le specie più ritrovate durante il processo di caseificazione sono: *Lactococcus lactis ss lactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus fermentum*, *Leuconostoc lactis*, *Enterococcus spp.*

È possibile aggiungere in caldaia del lattoinnesto e del sieroinnesto naturale (ottenuti solo con latte o siero della zona di produzione), al fine di apportare al latte crudo una maggior quota di fermenti rappresentativi della flora microbica locale.

È permesso anche l'utilizzo di un innesto di fermenti lattici autoctoni che sono stati selezionati nelle malghe e caseifici della zona di produzione e, di conseguenza, preservano la pregiata componente microbica di questo formaggio. Gli *starters* sono composti da una miscela di diversi ceppi di: *Streptococcus thermophilus*, *Leuconostoc lactis* e *Lactococcus lactis*.

È consentito l'uso di attrezzi tipicamente in legno come la rotella per agitare il latte, lo spino e le fascere. Tipiche della zona sono anche le caldaie a legna a fornello fisso o mobile; presenti non solo in caseifici datati ma, anche in nuovi caseifici. Molto caratteristiche e riscoperte nelle costruzioni di nuovi caseifici sono le caldaie a fornello mobile, nelle quali il fuoco a legna rimane nascosto nel pavimento e viene spostato da una caldaia all'altra senza la diffusione di fuliggini nell'ambiente.

La stagionatura in alpeggio e/o in fondovalle è un periodo caratterizzante ed estremamente delicato, il suo andamento viene determinato dalle condizioni climatiche ed ambientali caratteristiche dalla zona alpina e prealpina di produzione. I locali di stagionatura (chiamati «Silter») e le escursioni termiche influiscono sui cambiamenti fisico-chimici che si riflettono sulle caratteristiche organolettiche. La presenza di microrganismi gasogeni nei periodi primaverili ed estivi può essere molto consistente e deformare leggermente le forme, facendone bombare le facce che tendono a spianarsi nei mesi successivi.

Art. 7.

Controlli

Il controllo di conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura conforme alle disposizioni del Reg. CE n. 1151/2012. Tale struttura è il CSQA Certificazioni srl, via S. Gaetano n. 74 - 30016 Thiene (VI), tel: + 39 044 5313011, fax +39 044 5313070, e-mail csqa@csqa.it

Art. 8.

Etichettatura e presentazione

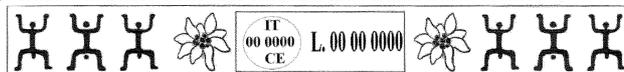
Il formaggio «Silter D.O.P.» è individuato mediante i contrassegni di seguito illustrati.

a) Sulle forme

Il formaggio «Silter D.O.P.» può essere commercializzato in forma intera o porzionata. Sulle forme ritroviamo sempre due marchi: il marchio all'origine ed il marchio a fuoco.

a.1) La marchiatura all'origine viene impressa, a freddo con fasce marchianti, sullo scalzo entro 12 ore dalla messa in fascera ed è composta da una sequenza di immagini di incisioni rupestri antropomorfe alte 80 mm e di due stelle alpine.

Sviluppo in piano della marchiatura all'origine sullo scalzo:



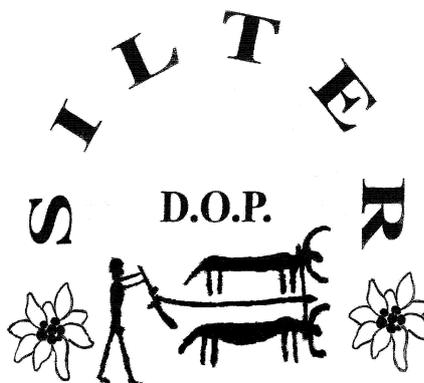
L'area destinata ai dati di legge (autorizzazioni, numero di lotto, ecc...) è puramente indicativa e modificabile anche in funzione delle variazioni delle normative in materia.

Nel «Silter» prodotto in alpeggio, le pregiate caratteristiche sensoriali sono esaltate da condizioni ambientali molto particolari, derivanti dall'erba ingerita dalle vacche e dalla flora microbica presente nel latte crudo munto in alta quota. Le difficili condizioni lavorative per la gestione della mandria e la caseificazione, oltre ai maggior rischi nella riuscita del prodotto e ai costi elevati dovuti alla collocazione in alta montagna, inducono a valorizzare maggiormente il «Silter» prodotto in alpeggio. Per un maggior ritorno economico a compensazione dei maggiori costi di produzione e se sono osservate le indicazioni sull'alimentazione di cui all'art. 5.1, è possibile indicare il nome della malga sullo scalzo senza oscurare o coprire la marchiatura all'origine. Il nome della malga viene impresso a freddo, con fascia marchiante, contestualmente alla marchiatura all'origine.

a.2) Il marchio a fuoco è costituito dalla scritta «SILTER» a forma di arco con al centro la scritta «D.O.P.»; da un'incisione rupestre riportante una scena di aratura con davanti e dietro (sotto la «S» e la «R») di Silter) una stella alpina.

Il logo identificativo è impresso a fuoco su almeno una faccia del formaggio solo dopo 100 giorni dalla data di produzione.

Marchio a fuoco impresso con marchiatura a fuoco sulla faccia del formaggio:



Dimensioni e caratteri:

ALTEZZA	175 mm		
LARGHEZZA	195 mm		
SILTER	Carattere TIMES	84,17 pt	grassetto
D.O.P.	Carattere TIMES	55 pt	grassetto

b) Sulle confezioni.

Su ogni pezzo o confezione è riportata un'etichetta con il logo identificativo con la scritta «Silter D.O.P.», oltre ai dati di legge.

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 immediatamente dopo la porzionatura o grattugiatura.



Le lavorazioni di «Silter D.O.P.» senza crosta (grattugiato, bocconcini, scaglie, tranci, ecc.) sono ottenute esclusivamente da formaggio intero marchiato a fuoco. È tuttavia consentito l'utilizzo degli sfridi provenienti dal taglio e confezionamento di «Silter» in pezzi a peso variabile e/o peso fisso 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, senza nessun trattamento e senza aggiunta di altre sostanze.

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

È consentito inoltre anche l'uso d'indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o d'azienda individuale, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

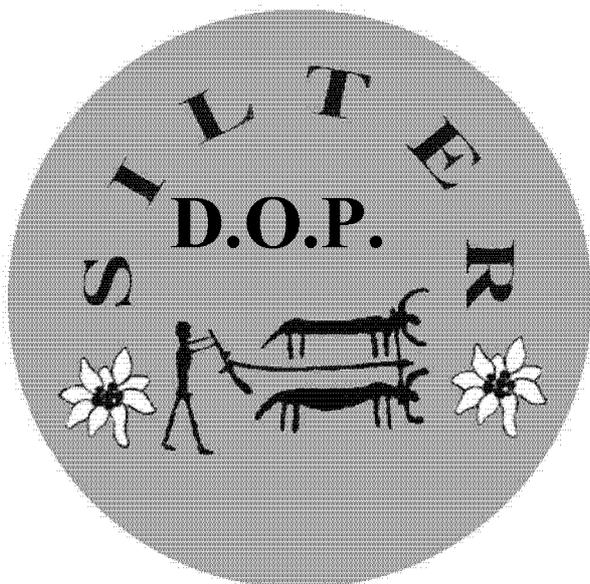
Il logo identificativo sulle confezioni deve rispettare i seguenti parametri:

Riportare il marchio completo

Lo sfondo del marchio deve essere color giallo ocra (tricromia: R196; G145; B35 - quadricromia C13; M42; Y94; K0.)

Mantenere le proporzioni e le forme

LOGO IDENTIFICATIVO



20A02696

DECRETO 14 maggio 2020.

Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela della DOC dei vini Breganze a svolgere le funzioni di promozione, valorizzazione, vigilanza, tutela, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, di cui all'articolo 41, commi 1 e 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, sulla DOC «Breganze».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto l'art. 107 del citato regolamento (UE) n. 1308/2013 in base al quale le denominazioni di vini protette in virtù degli articoli 51 e 54 del regolamento (CE) n. 1493/1999 e dell'art. 28 del regolamento (CE) n. 753/2002 sono automaticamente protette in virtù del regolamento (CE) n. 1308/2013 e la Commissione le iscrive nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette dei vini;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

