

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 364/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„BOVŠKI SIR”****NR WE: SI-PDO-0005-0423-29.10.2004****ChNP (X) ChOG ()**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano
Adres: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14789000
Faks +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Društvo rejcev drobnice Bovške
Adres: Soča 50
SI-5232 Soča
SLOVENIJA

Tel. +386 53889510
Faks —
E-mail: —
Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3. Sery

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

4. Specyfikacja produktu:

(Podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa:

„Bovški sir”

4.2. Opis produktu:

„Bovški sir” klasyfikuje się jako twardy ser pełnotłusty. Produkuje się go z surowego mleka owczego autochtonicznej rasy owiec z Bovec, które można również zmieszać z mlekiem krowim lub kozim, przyjmując, że nie stanowią one więcej niż 20 %.

Kęgi mają średnicę 20–26 cm, wysokość 8–12 cm i wagą 2,5–4,5 kg. Powierzchnia sera jest twarda, gładka i płaska, o barwie od szarobrązowej do jasnobeżowej. Bok jest lekko wypukły, a krawędzie lekko zaokrąglone.

Wewnątrz ser jest zbity, elastyczny i zwarty; łatwo się łamie na kawałki o kształcie muszli, nie krusząc się. Ma jednolitą szarobeżową barwę, kilka rozmieszczonych równomiernie dziur wielkości ziaren soczewicy lub, gdzieniegdzie, małe dziurki i pęknięcia. Konsystencja serów dłużej dojrzewających jest bardziej zbita i bardziej krucha.

Ser ma charakterystyczny, pełny, mocny i lekko pikantny smak i zapach. Jeżeli dodano mleka krowiego lub koziego, smak i zapach sera są łagodniejsze.

„Bovški sir” zawiera co najmniej 60 % masy suchej i 45 % tłuszczu w masie suchej.

4.3. Obszar geograficzny:

Granicę obszaru produkcji mleka przeznaczonego do wytwarzania „Bovški sir” i sera „Bovški sir” stanowi na północy i na zachodzie linia biegnąca wzdłuż granicy z Włochami, od Mali Mangart i Veliki Mangart do przejścia granicznego Učja. Poczynając od granicy, linia ta przebiega przez szczyty Mali Muzec i Veliki Muzec, otacza Planina Božca, biegnie do Na Vrhu w kierunku Hrib, przebiega przez Pirovec, Krasji Vrh, Planina Zaprikraj, Zapleč, dochodząc do Lopatnik i Krn, Mali Šmohor, Bogatin, Vratca aż do Lanževica, Mala Vrata, Velika Vrata, Travnik, Malo Špičje i Kanjevec, przebiega przez Triglav, Luknja, Križ, Prisojnik, Mala Mojstrovka, mija Travnik, kieruje się ku Jalovec, Kotovo Sedlo, Mali Mangart, a następnie wraca do granicy z Włochami. Wymienione wyżej miejscowości są położone w granicach obszaru geograficznego.

4.4. Dowód pochodzenia:

W celu zapewnienia identyfikowalności produktu „Bovški sir” prowadzi się następujące procedury lub działania.

Produkcja mleka: mleko musi być wyprodukowane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Prowadzenie księgi hodowlanej stanowi gwarancję, że skład rasowy stada jest właściwy. Gospodarstwa rolne prowadzą również rejestry dotyczące dawek pokarmowych oraz zakupu pasz.

Odbiór mleka: mleko przeznaczone do produkcji sera „Bovški sir” należy odbierać i przechowywać oddzielnie od innego mleka. Prowadzi się dzienne rejestry ilości mleka (owczego, koziego, krowiego) produkowanego i skupowanego z podziałem na poszczególne gospodarstwa rolne.

Przetwarzanie mleka: producenci sera „Bovški sir” prowadzą rejestry ilości mleka przetworzonego dziennie oraz ilości sera wytworzonego dziennie w ramach partii. Partia oznacza ilość sera wyprodukowanego w ramach jednej koagulacji mleka. Jeżeli w danym dniu wyprodukowano tylko jedną partię sera, data produkcji sera stanowi jednocześnie oznaczenie partii.

Dojrzewanie sera: aby zagwarantować, że każda partia sera dojrzewała przez co najmniej 60 dni, producenci prowadzą rejestry dotyczące dojrzewania sera. Data produkcji sera jest również datą rozpoczęcia procesu dojrzewania.

4.5. Metoda produkcji:

„Bovški sir” produkuje się z surowego mleka owczego autochtonicznej rasy owiec z Bovec lub z mieszanki mleka owczego, koziego i krowiego. Mleko kozie lub krowie nie może stanowić więcej niż 20 % całkowitej ilości mleka.

Produkcja sera „Bovški sir” ogranicza się do okresu laktacji zwierząt, który zbiega się z sezonem wegetacyjnym łąk, na których wypasa się stada. Podstawowa dawka pokarmowa w okresie laktacji składa się głównie z zielonki, do której można dodać także siano lub kiszonkę. Podstawowa dawka pokarmowa musi stanowić co najmniej 75 % masy suchej, którą zawiera dzienna dawka pokarmowa.

Do produkcji sera „Bovški sir” używa się mleka dojrzałego, do którego przed koagulacją można dodać mleka świeżego. Dojrzewanie mleka trwa co najmniej 12 godzin; prowadzi to do rozwoju mikroflory autochtonicznej i zapewnia odpowiednią kwasowość mleka. W celu przyspieszenia fermentacji dozwolone jest stosowanie kultur starterowych przygotowanych metodą domową (dojrzewanie niewielkiej ilości mleka w stosunkowo wysokiej temperaturze przez co najmniej 12 godzin) lub wyselekcjonowanych kultur bakteryjnych. Przed koagulacją, która trwa 30–45 minut, mleko podgrzewa się w temperaturze 35–36 °C. Następnie koagulat rozdrabnia się na ziarna wielkości fasoli lub zielonego groszku, które po wysuszeniu mają wielkość ziarna pszenicy. Ziarna serowe umieszcza się w formach, w których stają się zwarte – ugniatanie trwa 4–6 godzin.

Solenie może odbywać się na sucho (przez dwa dni ser soli się i obraca dwa razy na dobę) lub w solance (przez 24–48 godzin). Po zakończeniu solenia każdy krąg oznacza się poprzez naniesienie daty rozpoczęcia procesu dojrzewania lub oznaczenia partii. Ser „Bovški sir” dojrzewa co najmniej przez 60 dni. Bardzo duże znaczenie mają zabiegi dokonywane na serze podczas dojrzewania (przewracanie, osuszanie, czyszczenie itp.).

4.6. Związek z obszarem geograficznym:

„Bovški sir” jest produktem o kilkusetletniej tradycji. Pozostałości archeologiczne dowodzą również, że region Bovec załudniono tysiące lat temu. Zakłada się więc, że działalność serowarska rozwinęła się w tym wysokogórskim regionie trzy tysiące lat temu, w tym samym czasie co wyrób przedmiotów z żelaza.

Pierwsze dokumenty dotyczące Bovec pochodzą sprzed 1174 r., natomiast dokumenty wspominające o serze produkowanym w omawianym regionie pochodzą się z XIV wieku. Rejestry gruntów i inne rejestry z tamtych lat potwierdzają dużą wartość, którą przedstawiał ser, ponieważ podatki od gospodarstw, prawa połowowe i inne opłaty obliczano w ilości serów (Ruta, 1882 r.).

„Bovški sir” (Formaggio di Plezo vero) pojawia się po raz pierwszy pod tą nazwą w 1756 r. w mieście Udine w wykazie cen, który pokazuje również, że cena sera „Bovški sir” raczej przewyższała cenę niektórych innych serów.

Metody stosowane w działalności pasterskiej i serowarskiej, jak również organizację wypasu, opisano w publikacji „Pašni red” (zasady prowadzenia gospodarki pasterskiej). Przed pierwszą wojną światową Henrik Tuma opisał w dzienniku zatytułowanym „Planinski vestnik” sposób prowadzenia wypasu i dzień pracy w Zapotok, pastwisku znajdującym się nad Zadnja Trenta. Świadectwo to pozwala stwierdzić, że sposób produkcji sera „Bovški sir” pozostaje identyczny jak przed kilkoma wiekami, uwzględniając rozwój technologiczny.

Obszar geograficzny charakteryzujący się wysokimi górami i stromymi zboczami pozostawia mało miejsca na rolnictwo intensywne. Cały obszar geograficzny mieści się w granicach obszaru Natura 2000 i w znacznej części również na terenie Parku Narodowego Triglav. Charakteryzuje się zmodyfikowanym klimatem alpejskim i kontynentalnym, na który wpływa w pewnym stopniu klimat śródziemnomorski, który dociera przez rzekę Soča. Przez cały rok występują tu liczne opady (w Bovec średnia roczna w latach 1961–1990 wynosiła 2 735 mm). Do niektórych dolin słońce może nie docierać aż przez dwa miesiące w roku z uwagi na wysokie szczyty, które je otaczają. Pomimo obfitych deszczów susza i wiatry oddziałujące na płytkie warstwy gleby zmniejszają produkcję użytków zielonych, co odpowiada hodowli małych zwierząt gospodarskich.

Mleko owcze stosowane do produkcji sera „Bovški sir” pochodzi od autochtonicznej rasy owiec z Bovec, których chów rozwijał się przez wieki w wyższej dolinie Soča, i które przyjęły nazwę tego miejsca. Owca z Bovec należy do charakterystycznej rasy mlecznej o szczupłej głowie i małych uszach. Dotychczas podstawowym celem chowu było dostosowanie go do trudnych i skromnych warunków życia, umożliwienie wypasu na obszarach pagórkowatych i górzystych, rozwijanie łagodnego charakteru, długowieczności i wytrzymałości owiec. Mleko produkowane przez owce z Bovec zawiera więcej tłuszczu i masy suchej niż mleko innych ras słoweńskich owiec mlecznych, co wpływa na wydajność produkcji sera, a także na jego smak.

W okresie laktacji zwierzęta, które produkują mleko stosowane do produkcji sera „Bovški sir”, pasą się na łąkach występujących na całym obszarze. Wypas odbywa się zgodnie z tradycją, ale jednocześnie stanowi jedyne rentowne pod względem finansowym rozwiązanie. Również dawka pokarmowa zwierząt w okresie produkcji mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Bovški sir” składa się głównie z pokarmu świeżego, który w znacznym stopniu przyczynia się do otrzymywania smaku i zapachu typowych dla sera „Bovški sir”. Bogactwo flory rosnącej na pastwiskach jest wyjątkowe i związane z wysokością, klimatem i składem geologicznym gleby. Na obszarze geograficznym rosną rośliny typowe dla regionu alpejskiego, kontynentalnego, a także śródziemnomorskiego.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.
Adres: Linhartova cesta 49 a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Tel. +386 14757600
Faks +386 14757601
E-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. Etykietowanie:

Na serach, które spełniają wymogi zawarte w specyfikacji, umieszcza się nazwę producenta, nazwę „Bovški sir” oraz logo (przedstawione poniżej), odpowiedni symbol unijny graficzny oraz krajowy znak jakości. Jeżeli do produkcji dodano mleka koziego lub krowiego, należy również umieścić informację, jakie proporcje zastosowano.

Producenci mogą umieścić na serze dodatkową etykietę, jeżeli produkt dojrzewał dłużej niż rok lub jeżeli wyrób pochodzi z mleczarni górskiej.

