

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2011/C 364/10)

Η παρούσα δημοσίευση επιτρέπει την υποβολή ένστασης κατά της προτεινόμενης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 7 του κανονισμού αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΣΥΝΟΨΗ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«BOVŠKI SIR»

Αριθ. ΕΚ: SI-PDO-0005-0423-29.10.2004

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

Στην παρούσα σύνοψη παρατίθενται τα κύρια στοιχεία των προδιαγραφών του προϊόντος για ενημερωτικούς σκοπούς.

1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:

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

Τηλ. +386 14789000
Φαξ +386 14789055
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Αιτών:

Όνομα: Društvo rejcev drobnice Bovške
Διεύθυνση: Soča 50
SI-5232 Soča
SLOVENIJA

Τηλ. +386 53889510
Φαξ —
E-mail: —
Σύνδεση: Παραγωγοί/μεταποιητές (X) Λοιποί ()

3. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.3: Τυριά

⁽¹⁾ EE L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

4. Προδιαγραφές του προϊόντος:

[σύνοψη των απαιτήσεων του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

4.1. Ονομασία:

«Bovški sir»

4.2. Περιγραφή:

Το προϊόν «Bovški sir» ανήκει στα πολύ λιπαρά σκληρά τυριά. Παράγεται από ανεπεξέργαστο γάλα προβάτων της αυτόχθονης φυλής Bovec, το οποίο μπορεί επίσης να αναμιχθεί με αγελαδινό ή κατσικίσιο (20 % κατ' ανώτατο όριο).

Τα κεφάλια είναι στρογγυλά με διάμετρο 20 έως 26 cm, ύψος 8 έως 12 cm και βάρος 2,5 έως 4,5 kg. Η κρούστα τους είναι σφικτή, λεία και επίπεδη, χρώματος φαιοκάστανου έως υπόλευκου. Οι πλευρές είναι ελαφρώς κυρτές με ελαφρώς στρογγυλεμένα άκρα.

Η μάζα του τυριού είναι συμπαγής, ελαστική, πυκνή, θραύεται εύκολα σε κομμάτια χωρίς να θρυμματίζεται. Έχει ομοιόμορφο φαιο-υπόλευκο χρώμα και ομοιόμορφα κατανεμημένους οφθαλμούς μεγέθους φακής ή μπιζελιού, ενίοτε δε εμφανίζονται λίγες μικρές οπές ή σχισμές. Η μάζα των πιο ώριμων τυριών είναι πιο συμπαγής και πιο εύθρυπτη.

Έχει χαρακτηριστική, πλήρη, έντονη, ελαφρώς πικάντικη γεύση και οσμή. Εάν έχει προστεθεί αγελαδινό ή κατσικίσιο γάλα, η γεύση και το άρωμα είναι λιγότερο έντονα.

Το τυρί «Bovški sir» περιέχει τουλάχιστον 60 % ξηρά ουσία και 45 % λίπος επί της ξηράς ουσίας.

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή παραγωγής του γάλακτος που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή του «Bovški sir» οριοθετείται βορείως και δυτικά από την εθνική συνοριακή γραμμή με την Ιταλία, από το Mali Mangrt και το Veliki Mangrt έως τη συνοριακή διάβαση του Učja. Από τα σύνορα, η περίμετρος της περιοχής διασχίζει τις κορυφές Mali Muzec και Veliki Muzec, συμπεριλαμβάνοντας το σύνολο του Planina Božca, συνεχίζει έως το Na vrhu, με κατεύθυνση προς το Hrib, διασχίζει τα Pirovec, Krasji vrh, Planina Zaprikraj, Zaplec έως το Lopatnik και τα Krn, Mali Šmohor, Bogatin, Vratca έως το Lanževica, Malih Vrat, Velikih Vrat, Travnik, Malo Špičje, Kanjevec, διασχίζει τα Triglav, Luknja, Križ, Prisojnik, Malo Mojstrovko, περνάει από το Travnik έως τα Jalovec, Kotonovo sedlo, Mali Mangart και επιστρέφει στα εθνικά σύνορα με την Ιταλία. Οι προαναφερόμενες μεθοριακές περιοχές βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Οι διαδικασίες ή τα μέτρα που αναφέρονται στη συνέχεια εκτελούνται προκειμένου να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα του Bovški sir.

Παραγωγή γάλακτος: Το γάλα πρέπει να παράγεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Η τήρηση μητρώου κοπαδιού εξασφαλίζει ότι η σύνθεση του κοπαδιού όσον αφορά τη φυλή είναι κατάλληλη. Τα αγροκτήματα επίσης τηρούν αρχεία στα οποία καταγράφονται στοιχεία σχετικά με το σιτηρέσιο και τις αγορές ζωοτροφών.

Συλλογή γάλακτος: Το γάλα που προορίζεται για την παραγωγή του Bovški sir πρέπει να συλλέγεται και να αποθηκεύεται χωριστά από τα άλλα γάλατα. Τηρούνται αρχεία των ποσοτήτων γάλακτος (πρόβειου, κατσικίσου και αγελαδινού) που παράγονται και αγοράζονται ημερησίως, με κατανομή ανά αγρόκτημα.

Παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων: Οι παραγωγοί του Bovški sir τηρούν αρχεία των ποσοτήτων γάλακτος που μεταποιούνται ημερησίως και των ποσοτήτων τυριού που παράγονται ημερησίως ανά παρτίδα. Παρτίδα σημαίνει την ποσότητα τυριού που παράγεται από μία πύξη γάλακτος. Εάν μία συγκεκριμένη ημέρα παράχθηκε μία παρτίδα τυριού, η ημερομηνία παραγωγής του τυριού αποτελεί επίσης την ονομασία της παρτίδας.

Ωρίμαση του τυριού: Προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι κάθε παρτίδα τυριού ωριμάζει επί 60 ημέρες τουλάχιστον, οι παραγωγοί τηρούν αρχεία ωρίμασης. Η ημερομηνία παραγωγής του τυριού είναι επίσης η ημερομηνία έναρξης της διαδικασίας ωρίμασης του τυριού.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Το Βονσκι sir παράγεται από ανεπεξέργαστο πρόβειο γάλα από την εγχώρια φυλή προβάτων Bovec ή από μίγμα πρόβειου, κατσικίσου και αγελαδινού γάλακτος. Το ποσοστό του πρόβειου ή αγελαδινού γάλακτος δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 % του συνολικού όγκου γάλακτος.

Η παραγωγή του Βονσκι sir περιορίζεται στην περίοδο γαλακτοφορίας των ζώων, η οποία συμπίπτει με τον βλαστητικό κύκλο των λιβαδιών βόσκησης των ζώων. Το κύριο τμήμα του βασικού σιτηρεσίου κατά την περίοδο γαλακτοφορίας των ζώων προέρχεται από τη βόσκηση, παρόλο που μπορεί επίσης να συνδυαστεί με σανό και ενσίρωμα. Το βασικό σιτηρέσιο πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον το 75 % της ξηράς ύλης που χορηγείται ημερησίως.

Για την παραγωγή του Βονσκι sir χρησιμοποιείται ώριμο γάλα, στο οποίο μπορεί να προστεθεί νωπό γάλα πριν την πήξη. Το γάλα ωριμάζει επί 12 τουλάχιστον ώρες· με τον τρόπο αυτό αναπτύσσεται η τοπική μικροχλωρίδα και εξασφαλίζεται ότι το γάλα έχει τον κατάλληλο βαθμό οξύτητας. Προκειμένου να επιταχυνθεί η ζύμωση, επιτρέπεται η χρήση καλλιιεργειών εκκίνησης που έχουν παραχθεί στην εκμετάλλευση (με ωρίμαση μικρής ποσότητας γάλακτος σε αρκετά υψηλή θερμοκρασία επί 12 ώρες τουλάχιστον) ή επιλεγμένων καλλιιεργειών. Πριν την πήξη το γάλα θερμαίνεται ελαφρά σε θερμοκρασία 35-36 °C. Η πήξη διαρκεί 30 έως 45 λεπτά της ώρας. Το τυρόπηγμα κατόπιν θρυμματίζεται σε τεμάχια μεγέθους φασιολιού ή μπιζελιού τα οποία, μετά την ξήρανση, αποκτούν το μέγεθος κόκκων σιταριού. Το τυρόπηγμα μεταφέρεται σε μήτρες, ζυγίζεται και υποβάλλεται σε συμπίεση επί 4 έως 6 ώρες.

Η αλάτιση μπορεί να είναι είτε ξηρή (επί δύο ημέρες — αλάτιση και αναστροφή δύο φορές ημερησίως) είτε υγρή σε άλμη (επί 24 έως 48 ώρες). Μετά την αλάτιση κάθε κεφάλι επισημαίνεται με την ημερομηνία έναρξης της ωρίμασης ή με την ονομασία της παρτίδας. Η ωρίμαση του Βονσκι sir διαρκεί τουλάχιστον 60 ημέρες. Είναι πολύ σημαντικό να επιβλέπεται η διαδικασία ωρίμασης (τα κεφάλια αναστρέφονται, σκουπίζονται, καθαρίζονται).

4.6. Δεσμός:

Το Βονσκι sir είναι ένα προϊόν του οποίου η σημασία διαρκεί επί πολλούς αιώνες. Αρχαιολογικά ευρήματα επίσης δείχνουν ότι η περιοχή Bovec κατοικείται επί χιλιάδες χρόνια. Επομένως θεωρείται βέβαιο ότι η τυροκομική δραστηριότητα στους αλπικούς βοσκοτόπους ξεκίνησε στην περιοχή πριν τρεις χιλιάδες χρόνια, ταυτοχρόνως με τη σιδηρουργία.

Οι πρώτες καταγραφές του Bovec ανάγονται πριν το 1174, ενώ οι πρώτες καταγραφές τυριού στην περιοχή ανάγονται στον 14^ο αιώνα. Από κτηματολογικές καταγραφές και άλλα αρχεία που αφορούν την περιοχή προκύπτει ότι το τυρί ήταν μεγάλης αξίας, δεδομένου ότι οι φόροι για τα αγροκτήματα, το τίμημα μιας αλιευτικής άδειας και άλλα παρεμφερή υπολογίζονταν σε ποσότητες τυριού (Rutar, 1882).

Το όνομα Βονσκι sir (στα ιταλικά, Formaggio di Plezo vero) αναφέρεται για πρώτη φορά σε τιμοκατάλογο της πόλης Udine το 1756, από τον οποίο επίσης προκύπτει ότι το Βονσκι sir πωλούνταν σε υψηλότερη τιμή από πολλούς άλλους τύπους τυριού.

Οι μέθοδοι βόσκησης, τυροκομίας και διαχείρισης των αλπικών βοσκοτόπων περιγράφονται στους κανόνες διαχείρισης βοσκοτόπων («Pašni red»). Ο δρ. Henrik Tuma περιέγραψε, στο «Planinski vestnik», τον τρόπο διαχείρισης των βοσκοτόπων και μια ημέρα εργασίας στο Zaročok, ένα αλπικό βοσκότοπο πάνω από την τοποθεσία Zadnja Trenta, πριν τον πρώτο παγκόσμιο πόλεμο. Από τη μαρτυρία αυτή προκύπτει ότι ο τρόπος παραγωγής του Βονσκι sir παραμένει σήμερα ο ίδιος με αυτόν που εφαρμόζονταν αιώνες πριν, λαμβάνοντας βεβαίως υπόψη την τεχνολογική πρόοδο.

Το γεγονός ότι η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από ορεινά τμήματα μεγάλου υψομέτρου και από κρημνες πλαγιές σημαίνει ότι η εντατική κτηνοτροφία δεν είναι δυνατή. Το σύνολο της γεωγραφικής περιοχής βρίσκεται εντός της περιοχής Natura 2000 και σημαντικό της τμήμα αποτελεί τον εθνικό δρυμό Triglav. Η γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται από αλπικό-ηπειρωτικό κλίμα, επηρεαζόμενο εν μέρει από το μεσογειακό κλίμα, το οποίο εισχωρεί στο εσωτερικό κατά μήκος του ποταμού Soča. Το ύψος των βροχοπτώσεων είναι υψηλό σε όλη τη διάρκεια του έτους (το μέσο ύψος στο Bovec για την περίοδο 1961-1990 ήταν 2 735 mm/έτος). Λόγω του μεγάλου υψομέτρου των κορυφών που τις περιβάλλουν, ορισμένες κοιλάδες στερούνται ηλιοφάνειας ακόμη και επί δύο μήνες ανά έτος. Παρά την αφθονία των βροχοπτώσεων, η ξηρασία και οι ισχυροί άνεμοι που πνέουν στην περιοχή επηρεάζουν τα αβαθή εδάφη μειώνοντας την απόδοσή τους, γεγονός που καθιστά την περιοχή κατάλληλη για την εκτροφή αιγοπροβάτων.

Το πρόβειο γάλα που χρησιμοποιείται για την παραγωγή Βονški sir προέρχεται από την εγχώρια φυλή προβάτων Bovec, η οποία αναπτύχθηκε με την πάροδο των αιώνων στο άνω τμήμα της κοιλάδας Soča και έλαβε το όνομά της από την πόλη Bovec. Η φυλή προβάτων Bovec είναι μια χαρακτηριστική φυλή γαλακτοπαραγωγής με λεπτό κεφάλι και μικρά αυτιά. Έως σήμερα, βασικός στόχος κατά την εκτροφή της ήταν να προσαρμοστεί στις δύσκολες και λιτές συνθήκες διαβίωσης, να αποκτήσει την ικανότητα βόσκησης σε λοφώδεις και ορεινούς βοσκοτόπους, να αναπτύξει στωικό χαρακτήρα, μακροζωία και ανθεκτικότητα. Το γάλα των προβάτων της φυλής Bovec έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε λίπος επί ξηράς ουσίας σε σύγκριση με άλλες φυλές προβάτων γαλακτοπαραγωγής στη Σλοβενία, γεγονός που επηρεάζει τόσο την απόδοση σε τυρί όσο και τη γεύση του.

Κατά την περίοδο γαλακτοφορίας, τα ζώα παραγωγής του γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του τυριού Βονški sir βόσκουν σε βοσκοτόπους διασκορπισμένους σε όλη την περιοχή. Τα ζώα βόσκουν με τον παραδοσιακό τρόπο, ο οποίος είναι ταυτοχρόνως ο μόνος οικονομικά αποδοτικός τρόπος. Αυτό σημαίνει ότι η διατροφή τους κατά την περίοδο παραγωγής τους γάλακτος που θα χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή του Βονški sir αποτελείται κυρίως από νωπό χόρτο από βόσκηση, χάρη στο οποίο, σε μεγάλο βαθμό, το Βονški sir αποκτά την τυπική γεύση και άρωμα που το χαρακτηρίζουν. Η χλωρίδα που φύεται στα εδάφη βόσκησης είναι εξαιρετικά πλούσια, χάρη στο υψόμετρο, το κλίμα και τη γεωλογική σύσταση του εδάφους. Τα φυτά που απαντώνται στην περιοχή ανήκουν στην τυπική αλπική, ηπειρωτική αλλά και μεσογειακή χλωρίδα.

4.7. Οργανισμός ελέγχου:

Όνομα: Bureau Veritas d.o.o.
Διεύθυνση: Linhartova cesta 49 a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Τηλ. +386 14757600
Φαξ +386 14757601
E-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. Επισήμανση:

Τα τυριά που πληρούν τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στις προδιαγραφές επισημαίνονται με το όνομα του παραγωγού, την ονομασία «Βονški sir» και τον λογότυπο (ο οποίος αναπαράγεται στη συνέχεια), το κατάλληλο σύμβολο της ΕΕ και το εθνικό σύμβολο ποιότητας. Πρέπει επίσης να αναφέρεται το ποσοστό κατωκίσιου ή αγελαδινού γάλακτος, εφόσον έχει χρησιμοποιηθεί τέτοιο γάλα για την παραγωγή του τυριού.

Οι παραγωγοί μπορούν επίσης να αναφέρουν εάν η διάρκεια ωρίμασης του τυριού είναι μεγαλύτερη από ένα έτος ή εάν η παραγωγή του έγινε σε ορεινό αγρόκτημα.

