

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2011/C 364/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

FIȘĂ-REZUMAT

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„BOVŠKI SIR”

NR. CE: SI-PDO-0005-0423-29.10.2004

DOP (X) IGP ()

Această fișă-rezumat prezintă, cu titlu informativ, principalele elemente ale caietului de sarcini al produsului.

1. Autoritatea competentă din statul membru:

Denumire: Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Alimentației din Republica Slovenia)
Adresă: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

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

2. Grup:

Denumire: Društvo rejcev drobnice Bovške (Asociația crescătorilor de oi și de capre din Bovec)
Adresă: Soča 50
SI-5232 Soča
SLOVENIJA

Tel. +386 53889510
Fax —
E-mail: —
Compoență: Producători/prelucrători (X) Alte categorii ()

3. Tip de produs:

Clasa 1.3: Brânzeturi

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

4. Caiet de sarcini:

[rezumatul cerințelor prevăzute la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

4.1. Denumire:

„Bovški sir”

4.2. Descriere:

„Bovški sir” este clasificată ca o brânză tare și grasă. Aceasta este fabricată din lapte crud de oaie provenit de la rasa autohtonă de oi Bovec, dar poate conține, de asemenea, până la 20 % lapte de vacă sau de capră.

Roțile de brânză au un diametru cuprins între 20 și 26 cm, o înălțime cuprinsă între 8 și 12 cm și cântăresc între 2,5 și 4,5 kg. Crusta este fermă, netedă și uniformă, de culoare gri-marونی până la bej-deschis. Părțile laterale sunt ușor convexe, iar marginile ușor rotunjite.

Brânza este compactă, elastică, densă, rupându-se ușor, casantă, dar nu sfărâmicioasă. Aceasta are o culoare gri-bej uniformă, cu ochiuri rare, distribuite uniform, de mărimea unui bob de linte sau a unui bob mic de mazăre și prezintă rar găuri mici și crăpături. Textura brânzeturilor mai mature este mai compactă și mai casantă.

Produsul prezintă o aromă și un gust plin, intens, ușor picant distinctiv. Dacă se adaugă lapte de vacă sau de capră, gustul și aroma sunt ușor atenuate.

„Bovški sir” conține cel puțin 60 % substanță uscată și 45 % grăsime în substanță uscată.

4.3. Aria geografică:

Aria unde este produs laptele pentru „Bovški sir” și apoi brânza este delimitată la nord și vest de frontiera națională cu Italia, de la Mali și Veliki Mangrt până la punctul de trecere a frontierei Učje. De la frontieră, perimetrul ariei trece prin Mali și Veliki Muzec, cuprinzând întreaga regiune Planina Božca până la Na Vrh, către Hrib, prin Pirovec, Krasji Vrh, Planina Zapikraj, Zaplec până la Lopatnik și Krn, Mali Šmohor, Bogatin, Vratca până la Lanževica, Mala Vrata, Velika Vrata, Travnik, Malo Špičje și Kanjevec, prin Triglav și Luknja până la Križ, Prisojnik, Mala Mojstrovka, prin Travnik până la Jalovec, Kotovo Sedlo, Mali Mangart și înapoi la frontiera națională cu Italia. Regiunile de frontieră de mai sus se află în aria geografică definită.

4.4. Dovada originii:

Procedurile și măsurile indicate mai jos sunt efectuate pentru a garanta trasabilitatea produsului „Bovški sir”.

Producerea laptelui: Laptele trebuie să fie produs în aria geografică definită. Păstrarea unui registru genealogic garantează faptul că rasele care formează turma sunt cele adecvate. Fermele țin de asemenea evidența rațiilor de hrană și a achizițiilor de hrană.

Colectarea laptelui: Laptele destinat fabricării brânzei „Bovški sir” trebuie să fie colectat și depozitat separat de celelalte cantități de lapte. Se consemnează cantitățile de lapte (de oaie, de capră și de vacă) produs și cumpărat pe zi, pentru fiecare fermă în parte.

Prelucrarea laptelui: Producătorii de „Bovški sir” păstrează o evidență a cantităților de lapte prelucrat în fiecare zi și a cantităților de brânză produse în fiecare zi, pe loturi. Un lot înseamnă cantitatea de brânză care se produce dintr-o singură coagulare a laptelui. Dacă se produce un singur lot de brânză într-o anumită zi, data de producție a brânzei constituie, de asemenea, denumirea lotului.

Maturarea brânzei: Pentru a garanta că fiecare lot de brânză este supus unei maturări de cel puțin 60 de zile, producătorii păstrează evidența privind procesul de maturare. Data de producție a brânzei este, de asemenea, data la care începe procesul de maturare a brânzei.

4.5. Metodă de obținere:

Brânza „Bovški sir” este produsă din lapte crud de oaie provenit de la rasa autohtonă Bovec sau dintr-un amestec de lapte de oaie, de capră și de vacă. Proporția de lapte de capră și de vacă nu trebuie să depășească 20 % din volumul total de lapte.

Producția de „Bovški sir” este limitată la perioada de lactație a animalelor care coincide cu ciclul de dezvoltare a pășunilor unde se hrănesc animalele. Cea mai mare parte a rației alimentare de bază în perioada de lactație a animalelor este furnizată prin pășunat, deși aceasta poate fi, de asemenea, combinată cu fân și furaj însilozat. Rația de bază trebuie să cuprindă cel puțin 75 % din substanța uscată a rației zilnice.

Pentru fabricarea brânzei „Bovški sir” se folosește lapte maturat, la care se poate adăuga lapte proaspăt înainte de coagulare. Laptele se lasă să se matureze cel puțin 12 ore; acest lucru contribuie la dezvoltarea microflorei autohtone și garantează faptul că laptele are un nivel corespunzător de aciditate. Pentru a grăbi fermentarea, este permisă utilizarea de fermenți lactici de casă (obținuți prin maturarea unei mici cantități de lapte la o temperatură destul de ridicată pentru cel puțin 12 ore) sau de fermenți selecționați. Înainte de coagulare laptele este încălzit la o temperatură de 35-36 °C. Coagularea durează între 30 și 45 de minute. Coagul este apoi sfărâmat în bucăți de mărimea unor boabe de fasole sau de mazăre care, după uscare, devin de mărimea unor boabe de grâu. Cheagul este apoi transferat în forme și presat; presarea durează între 4 și 6 ore.

Sărarea poate fi efectuată fie sub formă uscată (timp de două zile – sărare și întoarcere de două ori pe zi), fie sub formă de saramură (timp de 24 până la 48 de ore). După sărare, fiecare roată este marcată cu data la care a început procesul de maturare a brânzei sau cu denumirea lotului. „Bovški sir” necesită cel puțin 60 de zile pentru maturare. Este foarte important ca brânza să fie îngrijită (prin întoarcere, ștergere, curățare) în timpul maturării.

4.6. Legătură:

„Bovški sir” este un produs a cărui importanță a fost atestată încă de acum câteva secole. Descoperirile arheologice indică, de asemenea, că regiunea Bovec a fost colonizată în urmă cu mii de ani. Se presupune, prin urmare, că fabricarea brânzei în regiunile de pășuni alpine înalte s-a dezvoltat în această zonă acum trei mii de ani, în același timp cu activitatea de prelucrare a fierului.

Primele consemnări referitoare la Bovec datează de dinainte de 1174, în timp ce primele consemnări referitoare la brânza din această regiune datează din secolul al XIV-lea. Consemnările funciare, precum și alte tipuri de înregistrări din această perioadă indică faptul că brânza era foarte valoroasă, deoarece taxele agricole, arende pentru pescuit și alte taxe erau calculate în cantități de brânză (Rutar, 1882).

Denumirea de „Bovški sir” (în italiană, *Formaggio di Plezo vero*) a fost menționată pentru prima dată într-o listă de prețuri în orașul Videm (Udine) în 1756, iar această listă arată, de asemenea, că „Bovški sir” era comercializată la prețuri mai mari decât alte tipuri de brânză.

Metodele de pășunat, de fabricare a brânzei și de gestionare a pășunilor alpine au fost descrise în „Pašni red” (Regulamente privind gestionarea pășunilor). Dr. Henrik Tuma a scris o prezentare a „Pašni red” și a zilelor lucrătoare pe Zapotok, o pășune alpină aflată deasupra Zadnja Trenta, înainte de Primul Război Mondial, care a fost publicată în *Planinski Vestnik*. Aceasta arată că metoda de fabricare a „Bovški sir”, luând în considerare progresul tehnologic, este în mare măsură aceeași în prezent ca acum câteva secole.

Pășunile alpine înalte și pantele abrupte indică faptul că există puțin spațiu în această arie geografică pentru o agricultură intensivă. Întreaga arie geografică este inclusă în rețeaua Natura 2000 și o parte considerabilă a acesteia face parte, de asemenea, din Parcul Național Triglav. Aria geografică este caracterizată de un climat alpin continental, parțial influențat de clima mediteraneană, care pătrunde pe uscat de-a lungul râului Soča. Nivelurile de precipitații sunt ridicate în timpul anului (valorile medii pentru perioada 1961-1990 în Bovec au fost de 2 735 mm/an). Datorită vârfurilor înalte care înconjoară regiunea, unele văi sunt private de lumina soarelui pe perioade de până la două luni pe an. În ciuda precipitațiilor abundente, efectele secetei și ale vânturilor înalte asupra solului subțire reduc în mod frecvent producția de iarbă și transformă această arie într-una potrivită cel mai bine pentru creșterea oilor și a caprelor.

Laptele de oaie utilizat pentru fabricarea brânzei „Bovški sir” provine de la rasa autohtonă de oi Bovec care s-a dezvoltat de-a lungul secolelor în partea de sus a văii Soča și care a fost denumită după orașul Bovec. Rasa de oi Bovec este o rasă de lapte distinctă având o structură delicată a capului și urechi mici. Până în prezent, creșterea acestora s-a axat în special pe dezvoltarea capacității de adaptare la condițiile aspre de hrană și de creștere, a capacității de a se hrăni pe pășunile de pe dealuri înalte și munți, a unui temperament pașnic, a longevității și rezistenței. Laptele provenit de la oile Bovec are un conținut mai ridicat de grăsime în substanță uscată decât laptele celorlalte rase de oi de lapte din Slovenia, fapt care influențează atât producția de brânză, cât și gustul acesteia.

Pe perioada lactației, animalele de lapte utilizate pentru producerea de lapte pentru „Bovški sir” sunt hrănite pe pășunile din regiune. Animalele sunt duse la pășunat în maniera tradițională, care reprezintă în același timp și singura opțiune posibilă din punct de vedere financiar. Aceasta înseamnă că, în perioada în care oile produc laptele folosit pentru fabricarea brânzei „Bovški sir”, hrana acestora este formată, în principal, din iarbă verde, fapt care contribuie în mare măsură la aroma și gustul specific al produsului. Pe pășuni se găsește o diversitate remarcabilă de floră specifică pentru altitudinea, clima și compoziția geologică a solului. Aria geografică prezintă plante tipice regiunilor alpine, continentale și mediteraneene.

4.7. Organism de control:

Denumire: Bureau Veritas d.o.o.
Adresă: Linhartova cesta 49 a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

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

4.8. Etichetare:

Brânzeturile care îndeplinesc toate cerințele prevăzute în caietul de sarcini sunt marcate cu numele producătorului, cu denumirea și sigla „Bovški sir” (reprodusă mai jos), cu simbolul corespunzător al Uniunii Europene și cu simbolul de calitate național. Procentul de lapte de capră sau de vacă, în cazul în care acesta este folosit, trebuie, de asemenea, indicat.

De asemenea, producătorii pot indica dacă brânza a fost supusă unui proces de maturare de peste un an sau dacă aceasta a fost fabricată într-o exploatare montană.

