

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2011/C 364/10)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„BOVŠKI SIR“****ES št.: SI-PDO-0005-0423-29.10.2004****ZOP (X) ZGO ()**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. Pristojna služba v državi članici:

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

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

2. Vlagatelj:

Naziv: Društvo rejcev drobnice Bovške
Naslov: Soča 50
SI-5232 Soča
SLOVENIJA

Tel. +386 53889510
Faks —
E-naslov: —
Sestava: proizvajalci/predelovalci (X) drugo ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.3: Siri

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

4. **Specifikacija:**

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv:

„Bovški sir“

4.2 Opis:

Bovški sir sodi med trde polnomastne sire. Izdelan je iz surovega ovčjega mleka, avtohtone pasme ovc Bovška ovca, lahko pa se mu doda tudi do 20 % kravjega ali kozjega mleka.

Okrogli hlebci imajo premer med 20 do 26 cm, višino od 8 do 12 cm in tehtajo med 2,5 in 4,5 kg. Skorja sira je čvrsta, gladka in ravna in sivorjave do zamolklo bež barve. Obodna stran je rahlo izbočena, robovi rahlo zaobljeni.

Testo je kompaktno, elastično, povezano, s školjkastim lomom, lomljivo, vendar ne drobljivo. Je enakomerne sivo-bež barve, z redkimi enakomerne razporejenimi očesi v velikosti leče ali redkimi drobnimi luknjicami in razpokami, ki pa ne prevladujejo. Testo starejših sirov je kompaktnije in bolj lomljivo.

Ima značilen aromatičen, poln, intenziven, rahlo pikanten vonj in okus. Če je dodano kravje ali kozje mleko, sta okus in vonj milejša.

Bovški sir vsebuje najmanj 60 % suhe snovi in 45 % maščobe v suhi snovi.

4.3 *Geografsko območje:*

Območje prireje mleka za Bovški sir in proizvodnja Bovškega sira poteka na severu in zahodu po državni meji z Italijo od Malega in Velikega Mangarta do mejnega prehoda Učja. Od meje poteka čez vrhove Mali in Veliki Muzec, zajema celotno planino Božca, meja se nadaljuje do Na vrhu, proti Hribu, čez Pirovec, Krasji vrh, planina Zaprikraj, Zpleč do Lopatnika in Krna, Mali Šmohor, Bogatin, Vratca do Lanževice, Malih Vrat, Velikih Vrat, Travnika, Malega Špičja, Kanjevca, čez Triglav, Luknjo, na Križ, Prisojnik, Malo Mojstrovko, mimo Travnika na Jalovec, Kotovo sedlo, na Mali Mangart in spet do državne meje z Italijo. Omenjeni mejni kraji ležijo znotraj geografskega območja.

4.4 *Dokazilo o poreklu:*

Za zagotavljanje sledljivosti Bovškega sira se izvajajo naslednji postopki oziroma ukrepi:

Priraja mleka: Mleko mora biti proizvedeno na opredeljenem geografskem območju. Ustrezen pasemski sestav črede zagotavlja vodenje hlevske knjige. Kmetije vodijo tudi evidence o krmnih obrokih in dokupu krme.

Zbiranje mleka: Mleko, ki je namenjeno za proizvodnjo Bovškega sira, mora biti zbrano in skladiščeno ločeno od ostalega mleka. Vodi se evidenca o dnevni prirejenih in odkupljenih količinah mleka (ovčje, kozje, kravje) po posameznih kmetijah.

Predelava mleka: Proizvajalci Bovškega sira vodijo evidenco o dnevni količinah predelanega mleka ter evidenco o dnevni proizvedeni količini sira po posameznih šaržah. Šarža označuje količino sira, ki je izdelan z enim usirjanjem mleka. Če je bila v enem dnevu izdelana samo ena šarža sira, datum izdelave sira pomeni tudi oznako šarže.

Zorjenje sira: Za zagotavljanje najmanj 60 dnevnega zorjenja vsake serije sira, proizvajalci vodijo evidenco zorjenja sira. Datum izdelave sira pomeni tudi datum začetka zorenja sira.

4.5 Metoda pridobivanja:

Bovški sir je proizveden iz surovega mleka ovc avtohtone pasme Bovška ovca ali mešanice ovčjega, kozjega in kravjega mleka. Delež kozjega oziroma kravjega mleka ne sme presegati 20 % celotne količine mleka.

Proizvodnja Bovškega sira je omejena na obdobje laktacije živali, ki sovпада z vegetacijsko dobo pašnikov, na katerih se pase živina. Glavni del osnovnega krmnega obroka v dobi laktacije živali je paša, ki pa se lahko kombinira tudi s senom ali silažo. Osnovni obrok predstavlja najmanj 75 % suhe snovi dnevnega obroka.

Za izdelavo Bovškega sira se uporabi zorjeno mleko, kateremu je pred usirjanjem lahko dodano sveže mleko. Zorenje mleka traja najmanj 12 ur, s čimer se doseže razvoj avtohtone mikroflore ter primerna kislinska stopnja. Za pospešitev fermentacije je dovoljena uporaba doma pripravljenih sirarskih cepiv (zorenje manjše količine mleka na višji temperaturi najmanj 12 ur) ali selekcioniranih cepiv. Mleko se pred usirjanjem segreje na 35–36 °C. Usirjanje traja 30 do 45 minut. Koagululum se nato zdrobi na zrna velikosti fižola ali graha, ki imajo po sušenju velikost pšenice. Sirnina se nato preloži v oblikovala in obteži – stiskanje traja 4 do 6 ur.

Soljenje je lahko suho (dva dni – soljenje in obračanje dvakrat na dan) ali v slanici (24 do 48 ur). Vsak kolut sira se po soljenju označi z datumom začetka zorenja sira oziroma oznako šarže. Bovški sir zori najmanj 60 dni. V času zorenja je zelo pomembna nega sira (obračanje, brisanje, čiščenje).

4.6 Povezava:

Bovški sir je proizvod, katerega pomen sega stoletja v zgodovino. Da je bilo Bovško poseljeno že tisočletja nazaj, pričajo tudi arheološke najdbe. Domneva se, da se je pred tremi tisočletji na tem področju poleg železarstva na visokogorskih planinah razvilo tudi sirarstvo.

Prvi zapisi o Bovcu sodijo v čas pred letom 1174, prvi zapisi o siru na tem področju pa v 14. stoletje. Iz urbarjev in ostalih zapisov iz tistega časa je razvidno, da je imel sir veliko vrednost, saj so bile v količini sira ovrednotene dajatve na kmetije, zakupnine za ribolov ipd. (Rutar, 1882).

Pod imenom Bovški sir (Formaggio di Plezo vero) se prvič omeni v ceniku za mesto Videm iz leta 1756, iz katerega je tudi razvidno, da je imel Bovški sir precej višjo ceno kot nekateri drugi siri.

Način paše, sirarjenja in red na planinah so bili opisani v t. i. Pašnem redu. Dr. Henrik Tuma je v Planinskem vestniku opisal pašni red in delavnik na planini Zapotok nad Zadnjo Trento pred prvo svetovno vojno. Iz njega je razvidno, da je način pridelave Bovškega sira, upoštevajoč tehnološki napredek, danes enak, kot je bil pred stoletji.

Zaradi visokih planin in strmih pobočij je na geografskem območju malo površin za intenzivno kmetijstvo. Celotno geografsko območje leži v območju Nature 2000, velik del geografskega območja leži tudi v Triglavskem narodnem parku. Za geografsko območje je značilno modificirano alpsko-kontinentalno podnebje z delnim vplivom mediteranskega podnebja, ki se po reki Soči prebija v notranjost. Padavin je tu veliko (Bovec: 2 735 mm/leto – srednja količina za leta 1961–1990) skozi vse leto. Nekatere doline so zaradi visokih okoliških vrhov brez sonca tudi do dva meseca v letu. Kljub obilici dežja pa suša in vetrovnost na plitkih tleh redno zmanjšujeta pridelek trave, zato je območje najbolj primerno za rejo drobnice.

Ovčje mleko za proizvodnjo Bovškega sira je prirejeno od avtohtone pasme ovac – Bovške ovce. Ta se je v stoletjih izoblikovala v Zgornjesoški dolini in dobila ime po kraju Bovec. Bovška ovca je izrazito mlečnega tipa, fine glave in kratkih uhljev. Pasma je vse do danes sledila svojemu osnovnemu rejskemu cilju: prilagodjenosti na težavne in skromne rejske pogoje, sposobnost paše na hribovskih in gorskih pašnikih, miren temperament, dolgoživost in odpornost. V mleku Bovške ovce je vsebnost maščob in suhe snovi višja kot pri ostalih mlečnih pasmah ovac v Sloveniji, kar vpliva tako na izplen sira, kakor tudi na njegov okus.

Mlečna živina za prirejo mleka za Bovški sir se v času laktacije pase po pašnikih po celotnem območju. Paša je tradicionalna, hkrati je z vidika stroškov edina rentabilna možnost. To dejstvo priča, da krmni obrok v času predelave mleka v Bovški sir temelji na sveži krmi, ki veliko doprinese k tipičnemu okusu in aromi Bovškega sira. Na pašnih površinah se najde izredno pestrost rastlin, ki je povezana z nadmorsko višino, klimo ter geološko sestavo tal. Na geografskem območju rastejo rastline, tipične tako za alpsko in celinsko, kakor tudi za mediteransko območje.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Bureau Veritas d.o.o.
Naslov: Linhartova cesta 49 a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

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

4.8 Označevanje:

Siri, ki ustrezajo vsem zahtevam specifikacije, se označijo z navedbo proizvajalca, imenom in logotipom „Bovški sir“ (prikazan spodaj), pripadajočim logotipom Unije ter z nacionalnim simbolom kakovosti. Če se uporabi kozje ali kravje mleka, se ustrezno označi tudi % te surovine.

Proizvajalci lahko dodatno navedejo morebitno zorjenje, ki je trajalo več kot eno leto ali izdelavo v planinski sirarni.

