

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявка съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2011/С 364/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета ⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

РЕЗЮМЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„BOVŠKI SIR“

ЕО №: SI-PDO-0005-0423-29.10.2004

ЗНП (X) ЗГУ ()

Настоящото резюме представя с информационна цел основните елементи на спецификацията на продукта.

1. Отговорен орган в държавата-членка:

Наименование: Ministrstvo RS za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (Министерство на земеделието, горското стопанство и храните на Република Словения)
Адрес: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
Тел. +386 14789000
Факс +386 14789055
Електронна поща: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Заявител:

Наименование: Društvo rejcev drobnice Bovške (Асоциация на животновъдите от Boves, отглеждащи овце и кози)
Адрес: Soča 50
SI-5232 Soča
SLOVENIJA
Тел. +386 53889510
Факс —
Електронна поща: —
Състав: Производители/преработватели (X) Други ()

3. Вид продукт:

Клас 1.3: Сирена

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

4. Спецификация:

(резюме на изискванията по член 4, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

4.1. Наименование:

„Bovški sir“

4.2. Описание:

„Bovški sir“ се класифицира като твърдо пълномаслено сирене. То се приготвя от сурово овче мляко от местната порода овце „Bovce“, но може да съдържа също така до 20 % краве или козе мляко.

Диаметърът на целите кръгли пити сирене е 20—26 cm, височината им е 8—12 cm, а теглото — между 2,5 и 4,5 kg. Коричката е твърда, гладка и равномерна, сиво-кафява до бледо бежова на цвят. Страните на питата са слабо изпъкнали, а ръбовете — леко заоблени.

Сиренето е компактно, еластично, плътно, разчупва се чисто, крехко е, но не ронливо. Цветът му е равномерен сиво-бежов, с малко на брой, равномерно разпространени шупли с големината на лешено или малко грахово зърно и единични малки дупчици и пукнатини. Консистенцията на по-зрелите сирена е по-компактна и по-крехка.

Сиренето се характеризира с отличителен плътен, наситен, леко пикантен аромат и вкус. Ако е добавено краве или козе мляко, вкусът и ароматът са малко по-меки.

„Bovški sir“ съдържа най-малко 60 % сухо вещество и 45 % мазнини в сухото вещество.

4.3. Географски район:

На север и на запад границата на района, в който се добива млякото за „Bovški sir“ и се произвежда самото сирене, съвпада с държавната граница с Италия, от Mali и Veliki Mangrt до гранично-пропускателния пункт Učje. От границата периметърът на района минава през Mali и Veliki Muzec, като обхваща цялата Planina Božca до Na Vrh, към Hrib, през Pirovec, Krasji Vrh, Planina Zaprikraj, Zappleč до Lopatnik и Krn, Mali Šmohor, Bogatin, Vratca до Lanževica, Mala Vrata, Velika Vrata, Travnik, Malo Špičje и Kanjevec, през Triglav и Luknja до Križ, Prisojnik, Mala Mojstrovka, през Travnik до Jalovec, Kotovo Sedlo, Mali Mangart и обратно до държавната граница с Италия. Горепосочените погранични райони попадат в географския район.

4.4. Доказателство за произход:

С цел да се гарантира проследимостта на „Bovški sir“ се прилагат следните процедури или мерки.

Производство на мляко: млякото трябва да бъде произведено в определения географски район. Воденето на родословна книга гарантира подходящия състав на стадото от гледна точка на породата. В стопанствата се води така също регистър на дажбите храна и покупката на фуражи.

Събиране на млякото: млякото, предназначено за производството на „Bovški sir“, трябва да се събира и съхранява отделно от останалото. Води се регистър на количествата мляко (овче, козе и краве мляко), което се добива и закупува всеки ден, заедно с разбивка по стопанства.

Преработка на мляко: производителите на „Bovški sir“ водят регистър на количествата преработвано мляко на ден, както и на количествата произведено сирене на ден по партии. Всяка партия се равнява на количеството сирене, получено от едно подсирване на млякото. Ако в даден ден бъде произведена само една партия сирене, датата на производство на сиренето представлява също означението на партидата.

Зреене на сиренето: с цел да се гарантира зреенето на всяка партия сирене в продължение най-малко на 60 дни, производителите водят регистър относно зреенето на сиренето. Датата на производство на продукта съвпада с датата, на която започва зреенето на сиренето.

4.5. Метод на производство:

„Bovški sir“ се произвежда от сурово овче мляко от местна порода овце „Bovesc“ или смес от овче, козе и краве мляко. Делът на козето или кравето мляко не може да надвишава 20 % от общия обем на млякото.

„Bovški sir“ се произвежда само през периода на лактация на животните, който съвпада с цикъла на растеж на тревата по пасищата, на които пасе добитъкът. Пашата представлява по-голямата част от основната дажба храна през периода на лактация на животните, въпреки че може да се комбинира също така със сено и силаж. Основната дажба трябва да бъде най-малко 75 % от сухото вещество в дневните дажби.

За производството на „Bovški sir“ се използва зряло мляко, към което преди подсирването може да се добави прясно мляко. Зреенето му продължава най-малко 12 часа, като през това време се развива местната микрофлора и се гарантира оптималното равнище на киселинност на млякото. За ускоряване на ферментацията се разрешава използването на домашно приготвени закваски (зреенето на малко количество мляко при висока температура за най-малко 12 часа) или подобрани подсирващи ензими. Преди подсирването млякото се затопля до температура 35—36 °C. Подсирването отнема между 30 и 45 минути. Коагулумът след това се раздробява на парчета с големината на бобови или грахови зърна, които след сушенето се свиват до големината на пшенични зърна. Сиренината се прехвърля в калъпи и се притиска. Пресоването продължава между 4 и 6 часа.

Осоляването може да се извърши както на сухо (за два дни — осоляване и обръщане по два пъти на ден) или в суроватка (за 24—48 часа). След осоляването върху всяка пита се поставя началната дата на зреенето или означението на партидата. Зреенето на „Bovški sir“ продължава най-малко 60 дни. Много е важно през периода на зреење за сиренето да се полагат грижи (да се обръща, избърсва и почиства).

4.6. Връзка:

„Bovški sir“ е продукт, чието значение датира отпреди няколко века. Археологическите находки също свидетелстват, че районът на Bovesc е заселен от хиляди години. Следователно се приема, че правенето на сирене във високите алпийски пасища се е развило в този район преди три хиляди години — едновременно с обработването на желязото.

Първите документи за Bovesc датират от преди 1174 г., докато първите сведения за сирене в района са от XIV век. Поземлените регистри и други документи от този период сочат, че сиренето е било високо ценено, тъй като данъците на стопанствата, риболовните наеми и т.н. са изчислявани в количество сирене (Rutar, 1882 г.).

Наименованието „Bovški sir“ (на италиански — „Formaggio di Plezo vero“) за пръв път се споменава в ценова листа в град Videm (Udine) през 1756 г., от която е видно също така, че „Bovški sir“ е поддържало по-високи цени от няколко други вида сирене.

Методите на производство на сирене, както и на използване и управление на алпийските пасища, са описани в „Pašni red“ (разпоредби за управление на пасищата). Преди Първата световна война др. Henrik Tuma е написал обзор на „Pašni red“ и на работния ден на Zapotok (алпийско пасище над Zadnja Trenta), публикуван в „Planinski Vestnik“. От него е видно, че начинът, по който се произвежда „Bovški sir“, след като се отчете технологичният напредък, в голяма степен днес е същият, както и преди няколко века.

Високите алпийски пасища и стръмните склонове означават, че в географския район няма много място за интензивно земеделие. Целият географски район се намира в рамките на територията по „Натура 2000“, а значителна част от географския район попада също така в национален парк „Triglav“. Географският район се характеризира с алпийско-континентален климат, като отчасти е повлиян от средиземноморския климат, който прониква във вътрешността по река Soča. Количеството на валежите е високо през цялата година (средните равнища за периода 1961—1990 г. в Bovesc са били 2 735 mm/годишно). Поради високите върхове наоколо някои долини остават без слънчева светлина в продължение на до два месеца през годината. Въпреки обилните валежи, сушата и силните ветрове редовно намаляват количеството на тревата върху плитката почва, като по този начин правят района най-подходящ за отглеждането на овце и кози.

Овчето мляко, което се използва за производството на „Bovški sir“, се добива от местната порода овце „Boves“, която се е развила с течение на вековете в долината по горното течение на река Soča и е наречена на град Boves. Породата овце „Boves“ е отличителна млекодайна порода, като животните са с фина структура на главата и къси уши. До ден днешен развъждането е било водено от постигането на една основна цел — приспособяване към тежките условия на паша и отглеждане, способност за паша на високи хълмисти и планински пасища и спокоен нрав, дълголетие и издръжливост. Млякото от овцете от породата „Boves“ е с по-високо съдържание на мазнини в сухото вещество от останалите млечни породи овце в Словения, което оказва влияние както върху добива на сирене, така и върху вкуса му.

През периода на лактация млекодайните животни, от които се добива млякото за „Bovški sir“, са на паша на пасищата в целия район. Те пасат по традиционен начин, който в същото време е и единственият приложим вариант от финансова гледна точка. Това означава, че храната по време на периода, през който дават мляко за „Bovški sir“, основно идва от свежата паша, което в голяма степен допринася за типичния вкус и аромат на „Bovški sir“. Пасищата се характеризират с изключително разнообразие на растителни видове, което се свързва с надморската височина, климата и геоложкия състав на почвата. В географския район се срещат растения, които са типични за алпийските, континенталните и средиземноморските райони.

4.7. Инспекционен орган:

Наименование: Bureau Veritas d.o.o.
Адрес: Linhartova cesta 49 a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA

Тел. +386 14757600
Факс +386 14757601
Електронна поща: info@si.bureauveritas.com

4.8. Етикетирание:

Върху сирената, които отговарят на всички изисквания на спецификацията, се поставя името на производителя, наименованието „Bovški sir“ и логото (указано по-долу), логото на Съюза на Общността и националният знак за качество. Ако е използвано козе или краве мляко, неговият процент също трябва да бъде посочен.

Производителите могат да посочат също така, че зреенето на сиренето е продължило повече от година или че е произведено в планинска мандра.

