

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2019/C 320/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„BJELOVARSKI KVARGL“**EU št.: PGI-HR-02382 – 3.1.2018****ZOP () ZGO (X)****1. Ime**

„Bjelovarski kvargl“

2. Država članica ali tretja država

Hrvaška

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.3 Siri

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Sir „Bjelovarski kvargl“ je proizvod, proizveden iz svežega sira iz kravjega mleka, ki se mu po odcejanju dodata sol in paprika, nato pa se oblikuje v majhne koničaste stožce, ki se sušijo in obdelajo z dimljenjem. Sir „Bjelovarski kvargl“ se proizvaja na tradicionalen način, tj. izključno ročno.

Ima obliko koničastega stožca s premerom med 40 mm in 65 mm, višino med 70 mm in 100 mm ter težo med 60 g in 110 g. Testo je čvrsto z gosto teksturo. Barva končnega proizvoda se spreminja od blede sive do temno rdeče; na prečnem prerezu je mogoče opaziti rahlo roza barvo z jasno vidnimi belimi zrni. Ima rahlo kiselkast in močan okus ter vonj po dimu in izrazito aromo paprike. Največji pH končnega proizvoda je 4,9 z vsebnostjo mlečne maščobe 14,5 g/100 g.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Sir „Bjelovarski kvargl“ se proizvaja iz odcejenega svežega sira iz kravjega mleka. Pri njegovi proizvodnji se uporabljajo naslednje sestavine: sol, paprika in občasno česen.

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze od predelave surovine do proizvodnje končnega proizvoda je treba izvesti na geografskem območju, opredeljenem v točki 4. Če se proizvod ne da nemudoma na trg, se zavije v PVC-folijo in shrani v hladilni napravi, kjer je lahko največ 15 dni, da se ohrani njegova svežina.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Sir „Bjelovarski kvargl“ se proizvaja v Bjelovarsko-bilogorski županiji, ki na severu meji na Koprivniško-križevsko županijo, na severovzhodu na Virovitiško-podravsko županijo, na jugu na Sisaško-moslavsko županijo, na zahodu pa na Zagrebško županijo. Bjelovarsko-bilogorska županija ima pet mest: Bjelovar, Čazma, Daruvar, Garešnica in Grubišno polje ter 18 občin: Berek, Dežanovac, Đulovac, Hercegovac, Ivanska, Kapela, Končanica, Nova Rača, Rovišće, Severin, Sirač, Šandrovac, Štefanje, Velika Pisanica, Veliki Grđevac, Veliko Trojstvo, Velika Trnovitica in Zrinski Topolovac.

5. Povezava z geografskim območjem

Zaščita proizvoda „Bjelovarski kvargl“ temelji na tradicionalni metodi njegove proizvodnje v Bjelovarsko-bilogorski županiji, zaradi katere ima dolgotrajen ugled, ki se je ohranil do danes.

Bjelovarsko-bilogorska županija leži v severozahodnem delu Hrvaške. Na opredeljenem geografskem območju prevladujejo nižinska travnata območja. Lokalno prebivalstvo se zato tam že od nekdaj ukvarja s kmetijstvom in živinorejo. Mleko in mlečni izdelki so pomembna sestavina številnih jedi, ki jih uživajo prebivalci bjelovarsko-bilogorskega območja. Najstarejši zapisi kažejo, da se je prebivalstvo bjelovarsko-bilogorskega območja že pred 200 leti ukvarjalo z živinorejo in proizvodnjo sira.

Najpogostejši mlečni izdelek, ki se je uporabljal kot sestavina za različne jedi, je bil sveži sir iz kravjega mleka ali pripravi iz njega. Ker je rok uporabnosti svežega sira iz kravjega mleka omejen, so mali lokalni proizvajalci iznašli in izpopolnili način, kako s sušenjem na zraku in dimljenjem iz svežega sira iz kravjega mleka pridobiti sir, ki ga je bilo mogoče uživati dlje časa. S to metodo so dejansko podaljšali rok uporabnosti sira. Postopek je tesno povezan z znanjem in spretnostmi lokalnih proizvajalcev, ki so ključne za to, da se celotna mešanica poveže in postane mehka. Proizvodna metoda je postala tradicionalna, saj se sir v celoti proizvaja ročno, postopek, ki temelji na znanju in izkušnjah, pa se prenaša iz roda v rod.

Razliko med „Bjelovarskim kvarglom“, sirom „Turoš“ (ki se proizvaja v Međimurski županiji) in sirom „Prgica“ (iz Varaždinske županije) je leta 2015 opisal K. Valkaj v svoji doktorski disertaciji, za katero je opravil tudi znanstveno raziskavo (Valkaj, K. (2015), „Međimurski turoš u odnosu na varaždinsku prgicu i bjelovarski kvargl“ (Primerjava međimurskega turoša z varaždinsko prgico in bjelovarskim kvarglom), doktorska disertacija). Rezultati raziskave so potrdili, da med različnimi siri obstajajo opazne razlike v tradicionalni proizvodni metodi, kemijski sestavi, fizikalnih lastnostih, teksturi in organoleptičnih lastnostih (okus in aroma). Glavna razlika med metodo proizvodnje „Bjelovarskega kvargla“ in metodama proizvodnje sirov „Turoš“ in „Prgica“ je ta, da se „Bjelovarski kvargl“ po sušenju obdela še s postopkom dimljenja (ki traja največ 3 ure), druga sira pa ne. V primerjavi s „Prgico“ ali „Turošem“ je stožčasta oblika „Bjelovarskega kvargla“ bolj koničasta.

Ugled, ki ga uživa „Bjelovarski kvargl“ v zadnjih časih, dokazuje dejstvo, da se njegovo ime in tradicionalna metoda priprave navajata v strokovnih periodičnih publikacijah, povezanih z mlekom in siri, kot je izdaja revije *Mlijeko i ja* (Mleko in jaz) iz marca 2013.

„Bjelovarski kvargl“ se ne proizvaja industrijsko; vsaka faza predelave se izvaja na tradicionalni način, tj. izključno ročno in z uporabo tradicionalne opreme. To dodatno poudarja pomen strokovnega znanja, ki ga ohranjajo mala kmetijska gospodarstva v Bjelovarsko-bilogorski županiji; rok uporabnosti proizvoda se podaljša s postopkoma sušenja in dimljenja, zaradi česar ga je mogoče uživati dlje časa kot običajni sveži sir.

Vzročna zveza med „Bjelovarskim kvarglom“ in opredeljenim geografskim območjem, tj. Bjelovarsko-bilogorsko županijo, temelji na ugledu proizvoda in njegovi tradicionalni proizvodni metodi.

Specifične omembe ugleda proizvoda „Bjelovarski kvargl“ so se začele pojavljati ob koncu 20. in na začetku 21. stoletja, ko so se v regiji, ki zajema mesto Bjelovar in okolico, prirejale pokušine. Taki dogodki se prirejajo še danes. Eden od njih je Mednarodni bjelovarski sejem (Mednarodni bjelovarski sajam), ki ima dolgoletno tradicijo ter na katerem kmetijski proizvajalci razstavljajo in prodajajo avtohtone kmetijske proizvode iz bjelovarsko-bilogorske regije, vključno s sirom „Bjelovarski kvargl“ (22. Mednarodni jesenski bjelovarski sejem, 2014).

Mesto Bjelovar je po vsej Bjelovarsko-bilogorski županiji znano po stoletja dolgi tradiciji proizvodnje mleka in sira, zaradi katere ga imenujejo tudi „mesto sira“. Zato v Bjelovarju od leta 2006 prirejajo sejem „Dani sira u gradu sira“ (Dnevi sira v mestu sira, katalog razstavljalcev, 2015). Na sejmu male kmetije razstavljajo, tržijo in prodajajo tradicionalne sire iz bjelovarsko-bilogorske regije, vključno z „Bjelovarskim kvarglom“. Posebna skupina ocenjevalcev ocenjuje razstavljene sire in podeljuje nagrade najboljšim proizvajalcem.

Sir „Bjelovarski kvargl“ je prejel zlato in srebrno priznanje na gospodarskem sejmu v Grubišnem polju (13. Gospodarski sejem – sejem sira 2015, zlato in srebrno priznanje je prejela družinska kmetija OPG Ankica Kraljić, Bjelovar).

Poleg zgodovinskih in kulturnih vidikov je bjelovarsko-bilogorska regija znana tudi po raznoliki gastronomski ponudbi gostinskih ustanov, ki temelji na tradicionalnih avtohtonih proizvodih, ki so dali regiji njeno prepoznavnost (Bistro Franc, 2017, jedilni list).

Povezavo med imenom „Bjelovarski kvargl“ in bjelovarsko-bilogorsko regijo je mogoče opaziti tudi v promociji regije v številnih turističnih publikacijah, v katerih je „Bjelovarski kvargl“ predstavljen kot tradicionalna specialiteta, ki je del gastronomske ponudbe številnih lokalnih kmetij (Kapljica turist d. o. o., „Na krilima Bilogore“ (Na krilih Bilogore)).

Da ima „Bjelovarski kvargl“ tudi svetovni ugled, potrjuje njegova navedba v knjigi „Cheese“ (Sir, Oxford University Press, 2016), najbolj izčrpni publikaciji o sirarstvu na svetu.

Mali proizvajalci s proizvodnjo tradicionalnega sira „Bjelovarski kvargl“ ohranjajo tradicijo in preprečujejo, da bi proizvodnja tradicionalnih mlečnih proizvodov izumrla. Ugled proizvoda „Bjelovarski kvargl“ se je uspešno obdržal na lokalni ravni, ohranjajo pa ga mali lokalni proizvajalci, ki že od nekdaj poudarjajo njegovo ime v vsakdanjih pogovorih in pri ponujanju proizvoda na lokalnih tržnicah (Bjelovarski list (2015), „Bjelovarski kravliji sir ne gubi na popularnosti“ (Priljubljenost bjelovarskega kravjega sira ne upada)).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_proizvoda_Bjelovarski_kvargl_2019.pdf
