

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 320/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„BJELOVARSKI KVARGL”**Nr UE: PGI-HR-02382 – 3.1.2018****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa lub nazwy**

„Bjelovarski kvargl”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Chorwacja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Ser „Bjelovarski kvargl” jest produktem wytwarzanym ze świeżego sera z mleka krowiego, który – po odsączeniu – jest mieszany z solą i papryką i formowany w niewielkie spiczaste stożki, które następnie są poddawane suszeniu i wędzeniu. Ser „Bjelovarski kvargl” jest produkowany w tradycyjny sposób, wyłącznie ręcznie.

Ma on kształt spiczastego stożka o średnicy 40–65 mm, wysokości 70–100 mm i wadze 60–110 g. Masa jest zbita i posiada zwartą konsystencję. Kolor produktu końcowego może mieć barwę od bladoszarej do ciemnoczerwonej; po przekrojeniu w poziomie można dostrzec lekko różowy odcień z widocznymi białymi ziarnami. Smak jest delikatnie kwaskowaty i lekko mocny, wyczuwalny jest zapach dymu, z wyraźnym aromatem papryki. Maksymalna wartość pH produktu końcowego wynosi 4,9, a zawartość tłuszczu mleka – 14,5 g/100 g.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Ser „Bjelovarski kvargl” jest produkowany z odsączonego świeżego sera z mleka krowiego. Do jego produkcji wykorzystuje się następujące składniki: sól, papryka i niekiedy czosnek.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji, od przetwarzania surowca po produkcję produktu końcowego, muszą odbywać się na obszarze geograficznym, który został określony w pkt 4. W przypadku gdy produkt nie jest od razu wprowadzany do obrotu, jest owijany w folię PVC i umieszczany w urządzeniu chłodniczym, w którym może pozostać przez maksymalnie 15 dni, aby zachować świeżość.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Ser „Bjelovarski kvargl” jest produkowany w żupanii bielowarsko-bilogorskiej, graniczącej od północy z żupanią kopriwnicko-krizewczyńską, od północnego-wschodu z żupanią virowiticko-podrawską, od południa z żupanią sisacko-moslawińską, a od zachodu z żupanią zagrzebską. W żupanii bielowarsko-bilogorskiej znajduje się pięć miast: Bjelovar, Čazma, Daruvar, Garešnica i Grubišno polje oraz 18 gmin: Berek, Dežanovac, Đulovac, Hercegovac, Ivanska, Kapela, Končanica, Nova Rača, Rovišće, Severin, Sirač, Šandrovac, Štefanje, Velika Pisanica, Veliki Grđevac, Veliko Trojstvo, Velika Trnovitica i Zrinski Topolovac.

5. Związek z obszarem geograficznym

Ochrona produktu „Bjelovarski kvargl” opiera się na tradycyjnej metodzie jego produkcji w żupanii bielowarsko-bilogorskiej, dzięki czemu od wielu lat produkt ten cieszy się niesłabnącą renomą.

Żupanía bielowarsko-bilogorska jest położona w północno-zachodniej części Chorwacji. Określony obszar geograficzny jest zdominowany przez nisko położone obszary trawiaste. Z tego powodu od czasów starożytnych miejscowa ludność trudniła się tam rolnictwem i chowem zwierząt gospodarskich. Mleko i przetwory mleczne są ważnym składnikiem wielu dań spożywanych przez mieszkańców żupanii bielowarsko-bilogorskiej. Najstarsze wzmianki w dokumentach wskazują, że już 200 lat temu ludność tego obszaru prowadziła chów zwierząt gospodarskich i produkowała ser.

Produktem mlecznym, który najczęściej wykorzystywano do różnego rodzaju dań, był świeży ser z mleka krowiego oraz jego przetwory. Ponieważ świeży ser z mleka krowiego ma krótki okres trwałości, drobni lokalni producenci opracowali i udoskonali sposób uzyskiwania z niego sera, który mógłby być spożywany przez dłuższy okres, stosując suszenie powietrzem i wędzenie. Metoda ta faktycznie zapewniła wydłużenie okresu trwałości sera. Proces ten jest ściśle powiązany z wiedzą i umiejętnościami lokalnych producentów, które mają podstawowe znaczenie dla związania mieszanki i jej zmiękczenia. Ta metoda produkcji stała się tradycyjna, ponieważ cały proces wyrobu sera jest realizowany wyłącznie ręcznie i przekazywany z pokolenia na pokolenie w oparciu o wiedzę i doświadczenie.

Różnicę między serami „Bjelovarski kvargl”, „Turoš” (produkowany w żupanii medzimurskiej) i „Prgica” (z żupanii varaždzińskiej) przedstawił w 2015 r. K. Valkaj w swojej rozprawie doktorskiej, na potrzeby której przeprowadził również badania naukowe [Valkaj K (2015), *Međimurski turoš u odnosu na varaždinski prgicu i bjelovarski kvargl*, rozprawa doktorska]. Wyniki tych badań potwierdziły obecność zauważalnych różnic między tradycyjnymi metodami produkcji, składem chemicznym, właściwościami fizycznymi, konsystencją i cechami organoleptycznymi (smak i aromat) wspomnianych serów. Metoda produkcji sera „Bjelovarski kvargl” różni się od metod produkcji serów „Turoš” i „Prgica” przede wszystkim tym, że po procesie suszenia „Bjelovarski kvargl” jest poddawany również wędzeniu (do 3 godzin), natomiast „Turoš” i „Prgica” nie przechodzą tego procesu. „Bjelovarski kvargl” ma bardziej spiczasty kształt niż „Prgica” czy „Turoš”.

Renomę sera „Bjelovarski kvargl” w ostatnich czasach potwierdza fakt, że jego nazwa oraz tradycyjna metoda produkcji były wymieniane w specjalistycznych czasopismach branży mleczarskiej i serowej, m.in. w wydaniu magazynu *Mlijeko i ja* („Mleko i ja”) z marca 2013 r.

„Bjelovarski kvargl” nie jest produkowany na skalę przemysłową; każdy etap przetwarzania jest realizowany w tradycyjny sposób – wyłącznie ręcznie i za pomocą tradycyjnych narzędzi. Fakt ten w jeszcze większym stopniu podkreśla znaczenie wiedzy fachowej zachowywanej w małych gospodarstwach rolnych na terenie żupanii bielowarsko-bilogorskiej; proces suszenia i wędzenia produktu wydłuża jego okres trwałości, dzięki czemu jest on przydatny do spożycia dłużej niż zwykły ser świeży.

Związek przyczynowy między serem „Bjelovarski kvargl” a określonym obszarem geograficznym, żupanią bielowarsko-bilogorską, opiera się na renomie produktu i tradycyjnej metodzie jego produkcji.

Do renomy produktu „Bjelovarski kvargl” zaczęto odnosić się w szczególny sposób na przełomie XX i XXI w., kiedy to w regionie obejmującym miasto Bjelovar i jego okolice zorganizowano wydarzenia związane z degustacją żywności. Nadal odbywają się one obecnie. Jednym z takich wydarzeń, organizowanych wiele lat z rzędu, są Międzynarodowe Targi w Bjelovarze (Međunarodni bjelovarski sajam), podczas których producenci rolni wystawiają i sprzedają rodzime produkty rolnicze z żupanii bielowarsko-bilogorskiej, m.in. ser „Bjelovarski kvargl” (22. Międzynarodowe Jesienne Targi w Bjelovarze, 2014).

Miasto Bjelovar jest znane w żupanii bielowarsko-bilogorskiej ze swojej wielowiekowej tradycji produkcji mleka i serów, dzięki której otrzymało przydomek „miasto sera”. Z tego powodu w mieście tym od 2006 r. odbywają się targi nazywane „Dniami sera w mieście sera” („Dani sira u gradu sira”, katalog wystawców, 2015). Podczas tych targów małe gospodarstwa rolne wystawiają, promują i sprzedają tradycyjne sery z żupanii bielowarsko-bilogorskiej, m.in. „Bjelovarski kvargl”. Specjalny zespół degustatorów ocenia prezentowane sery i przyznaje nagrody dla najlepszych producentów.

Ser „Bjelovarski kvargl” otrzymał złotą i srebrną odznakę podczas targów w Grubišno polje (13. Targi Sera w 2015 r., złota i srebrna odznaka dla rodzinnego gospodarstwa rolnego OPG Ankica Kraljic z Bjelovaru).

Poza aspektami historycznymi i kulturowymi żupanija bielowarsko-bilogorska słynie również z różnorodnej oferty gastronomicznej swoich lokali, która opiera się na tradycyjnych, rodzimych produktach, dzięki którym region ten jest rozpoznawalny (Bistro Franc, 2017, menu).

Związek nazwy „Bjelovarski kvargl” z żupaniją bielowarsko-bilogorską jest widoczny w sposobie promocji tego regionu w kilku publikacjach turystycznych, w których „Bjelovarski kvargl” jest przedstawiany jako tradycyjna specjalność stanowiąca część oferty gastronomicznej wielu gospodarstw rolnych regionu [Kapljica turist d.o.o., *Na kri-lima Bilogore* („Na skrzydłach w Bilogorze”)].

Renoma sera „Bjelovarski kvargl” na świecie została również potwierdzona w najbardziej obszernej światowej publikacji poświęconej branży serowej – książce „Ser” (*Cheese*, Oxford University Press, 2016).

Produkcja tradycyjnego sera „Bjelovarski kvargl” przez drobnych producentów zapewnia zachowanie tradycji i zapobiega zanikaniu produkcji tradycyjnych przetworów mlecznych. Renoma produktu „Bjelovarski kvargl” sprawiła, że udało się utrzymać go na poziomie lokalnym i nadal jest zachowywany dzięki drobnym producentom lokalnym, którzy zawsze podkreślają jego nazwę w codziennych rozmowach i wtedy, gdy wprowadzają go na rynki lokalne [Bjelovarski list (2015), „Bjelovarski kravljji sir ne gubi na popularnosti” („Bielowarski ser z mleka krowiego nie traci na popularności”)].

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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