

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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**

(2022/C 459/07)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Bovški sir”**

**Nr UE: PDO-SI-0423-AM01— 2.9.2020**

**ChNP (x) ChOG ( )**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Društvo rejcev drobnice Bovške

Wnioskodawcą jest ta sama grupa, która złożyła wniosek o rejestrację „Bovški sir”, a zatem ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku.

**Adres:** Trenta 34

SI – 5232 Soča

**Państwo:** Słowenia

**Telefon:** + 386 31 409 012

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Słowenia

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Opis produktu

##### 1. Zmiana

Wszystkie zmiany wymienione w niniejszym punkcie dotyczą zmian w pkt 1.2.1 (Prezentacja produktu) specyfikacji.

Zdanie „Mleko owcze musi być produkowane przez owce należące do autochtonicznej rasy owiec z Bovec” zastępuje się zdaniem „Co najmniej 80 % mleka owczego musi być produkowane przez owce należące do autochtonicznej rasy owiec z Bovec i jej krzyżówek (takich jak udoskonalona owca z Bovec), podczas gdy reszta mleka może być produkowana przez inne rasy owiec”.

Powodem tej zmiany jest stopniowe zmniejszanie się puli genetycznej owiec z Bovec, ponieważ po II wojnie światowej owce te prawie wyginęły, co znacznie ograniczyło ich potencjał genetyczny. Z tego powodu hodowcy sporadycznie używali tryków innych ras, głównie owcy fryzyjskiej. Udoskonalona owca z Bovec jest wynikiem hodowli autochtonicznej owcy z Bovec z owcą wschodniofryzyjską, która jest wyjątkowo płodna i ma bardzo wysoką wydajność mleczną. Autochtoniczną owcę z Bovec udoskonalono w celu uzyskania rasy o większych osobnikach, która mogłaby produkować więcej mleka z wysokiej jakości paszy podstawowej. Od 2020 r. udoskonalona owca z Bovec jest zarejestrowana jako nowa rasa. Jej wydajność mleczna jest porównywalna z wydajnością owcy z Bovec, a mleko obu ras zawiera podobną proporcję białka i tłuszczu. W związku z tym zmiana ta nie ma wpływu na ostateczne właściwości, w tym właściwości organoleptyczne, sera „Bovški sir”.

##### 2. Zmiana

Zdanie „»Bovški sir« produkuje się w formie kręgu o średnicy od 20 do 26 cm, wysokości od 8 do 12 cm i wadze od 2,5 do 4,5 kg” zastępuje się zdaniem „»Bovški sir« produkuje się w formie kręgu o średnicy od 17 do 26 cm, wysokości od 8 do 12 cm i wadze od 1,8 do 4,5 kg”.

Zmiana dotyczy obniżenia dolnej granicy średnicy kręgu z 20 cm do 17 cm oraz dolnej granicy wagi z 2,5 kg do 1,8 kg.

W ostatnich latach turystyka stała się jedną z najszybciej rozwijających się gałęzi przemysłu w dolinie Soča, co doprowadziło do wyraźnego wzrostu popytu na „Bovški sir” i spowodowało zmianę struktury sprzedaży. Klienci wolą kupować „Bovški sir” bezpośrednio od producentów w postaci całych kręgów, co wyjaśnia duży popyt na lżejsze sery. Zmiana rozmiaru i wagi kręgów „Bovški sir” pozwala zatem producentom na większą elastyczność w produkcji, ponieważ umożliwia produkcję mniejszych/lżejszych kręgów „Bovški sir”, a tym samym zaspokojenie popytu klientów.

##### 3. Zmiana

Zdanie „Normalny okres potrzebny do uzyskania dojrzałości do spożycia: co najmniej 60 dni” zastępuje się zdaniem „Normalny okres potrzebny do uzyskania dojrzałości do spożycia: co najmniej 45 dni”.

Zmiana dotyczy skrócenia czasu potrzebnego do uzyskania normalnej dojrzałości do spożycia z 60 dni do co najmniej 45 dni.

Zmniejszenie wagi i rozmiaru sera „Bovški sir” spowodowało również skrócenie czasu dojrzewania sera, ponieważ mniejsze sery dojrzewają szybciej i stają się dojrzałe do spożycia po 45 dniach.

To skrócenie czasu nie wpływa ani na naturalne procesy dojrzewania, ani na ostateczne właściwości tego produktu.

## 5.2. Metoda produkcji

### 1. Zmiana

Pierwsze zdanie pkt 3.2.1 (Przygotowanie mleka do produkcji sera) specyfikacji, które brzmi: „Co najmniej 80 % mleka owczego musi być produkowane przez owce należące do autochtonicznej rasy owiec z Bovec”, zastępuje się zdaniem „Co najmniej 80 % mleka owczego musi być produkowane przez owce należące do autochtonicznej rasy owiec z Bovec i jej krzyżówek (takich jak udoskonalona owca z Bovec)”.

Zmiana ta dotyczy zmiany 1 w pkt 5.1 (Opis produktu).

### 2. Zmiana

W rozdziale 2 (Zarys technicznego procesu produkcji sera „Bovški sir”) w pkt 11 (Dojrzewanie) wprowadza się następujące zmiany: „Ser nadaje się do spożycia po co najmniej 45 dniach dojrzewania”.

W pkt 3.2.8 (Dojrzewanie sera) i 3.2.9.1 (Ocena sera) skorygowano czas dojrzewania sera z „60 dni” na „45 dni”.

Zmiana ta dotyczy zmiany 3 w pkt 5.1 (Opis produktu).

## 5.3. Związek

### Zmiana

W pkt 5.1.3.2 specyfikacji (Produkcja mleka) istniejący tekst „Mleko przetwarzane na »Bovški sir« uzyskuje się od dojnych owiec należących do autochtonicznej rasy z Bovec (opisanej bardziej szczegółowo poniżej)” zastępuje się tekstem „Mleko przetwarzane na »Bovški sir« uzyskuje się od dojnych owiec należących do autochtonicznej rasy z Bovec (opisanej bardziej szczegółowo poniżej) oraz ich krzyżówek, takich jak udoskonalona owca z Bovec – krzyżówka autochtonicznej owcy z Bovec z owcą wschodniofryzyską – rasa, która jest wyjątkowo płodna i ma bardzo wysoką wydajność mleczną. Owce z Bovec skrzyżowano w celu zwiększenia jej wydajności mlecznej”.

Zmiana ta dotyczy zmiany 1 w pkt 5.1 (Opis produktu).

## 5.4. Etykietowanie

### Zmiana

W specyfikacji skreśla się pkt 5.3 („Logo dla »Bovški sir«”).

Ma to również wpływ na zmianę pkt 3.2.9.2 („Etykietowanie”), którego pierwsze zdanie brzmi: „Na serach, które spełniają wymogi zawarte w specyfikacji, umieszcza się nazwę producenta, nazwę »Bovški sir« oraz logo (przedstawione poniżej), odpowiednią etykietę wspólnotową oraz krajowy znak jakości”. Zdanie to zastępuje się zdaniem „Sery spełniające wymogi specyfikacji muszą być oznakowane nazwą producenta, nazwą »Bovški sir« i odpowiednim symbolem wspólnotowym”.

Logo „Bovški sir” należy do Društvo rejcev drobnice Bovške. Ponieważ producenci „Bovški sir” nie mają obowiązku przynależności do powyższego stowarzyszenia, niewłaściwe byłoby wymaganie od osób niebędących jego członkami, aby używały tego logo. Jeżeli osoby niebędące członkami wspomnianego stowarzyszenia chcą używać jego logo, mogą uzyskać je od tego stowarzyszenia.

## 5.5. Inne

### Zmiana

Inne – Arkusz oceny

W tabeli zatytułowanej „Minimalna liczba punktów w odniesieniu do każdej właściwości” w pkt 5.2 (Karta oceny „Bovški sir” po okresie dojrzewania) określono minimalną liczbę punktów, jaką musi uzyskać ser za wygląd zewnętrzny, barwę, miąższ, przekrój, zapach i smak. Zmieniono minimalną liczbę punktów za wygląd zewnętrzny, przekrój i zapach sera w tabeli. Zwiększono minimalną liczbę punktów za wygląd zewnętrzny z 1,5 do 1,75, za przekrój zmniejszono ją z 2,5 do 2,0, a za zapach sera wzrosła ona z 1,5 do 1,75.

Proponowane zmiany wynikają z ustaleń dokonanych podczas wieloletnich ocen organoleptycznych „Bovški sir”. Najistotniejsze problemy, które pojawiły się podczas oceny, dotyczyły przekroju sera, ponieważ sery z mleka surowego rzadko mają idealny przekrój. Zdarzały się sytuacje, w których niektórych serów nie można było sprzedawać ze względu na punktację za przekrój, nawet jeśli za wszystkie inne właściwości przyznano wysoką ocenę.

Zwiększono minimalną punktację za wygląd zewnętrzny, ponieważ jest on także ważny i wskazuje na konsystencję i czystość sera oraz świadczy o tym, że producent odpowiednio o niego zadbał. Ponadto podniesiono minimalną punktację za zapach, ponieważ jest to pierwszy sygnał, że ser nie spełnia wymogów.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### „Bovški sir”

Nr UE: PDO-SI-0423-AM01 - 2.9.2020

### ChNP (x) ChOG ( )

#### 1. Nazwa lub nazwy chnp

„Bovški sir”

#### 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Słowenia

#### 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

„Bovški sir” klasyfikuje się jako twarde ser pełnotłusty. Produkuje się go z co najmniej 80 % surowego mleka owczego autochtonicznej rasy owiec z Bovec i jej krzyżówek (takich jak udoskonalona owca z Bovec), które można również mieszać z mlekiem krowim lub kozim, przyjmując, że nie stanowią one więcej niż 20 %. Kręgi mają średnicę 17–26 cm, wysokość 8–12 cm i wagą od 1,8 kg do 4,5 kg. Powierzchnia sera jest twarda, gładka i płaska, o barwie od szarobrązowej do jasnobrązowej. Bok jest lekko wypukły, a krawędzie lekko zaokrąglone. Miąższ jest zbity, elastyczny i zwarty; łatwo się łamie na kawałki o kształcie muszli, nie krusząc się. Ma jednolitą szarobrązową barwę, kilka rozmieszczonych równomiernie dziur wielkości ziaren soczewicy lub, gdzieś tam, małe dziurki i pęknięcia. Miąższ serów dłużej dojrzewających jest bardziej zbity i bardziej kruchy. Ser ma charakterystyczny, pełny, mocny i lekko pikantny smak i zapach. Sery dojrzewają od 45 dni do dwóch lat. Jeżeli dodano mleka krowiego lub koziego, smak i zapach sera są łagodniejsze. „Bovški sir” zawiera co najmniej 60 % masy suchej i 45 % tłuszczu w masie suchej.

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

„Bovški sir” produkuje się z surowego mleka owczego autochtonicznej rasy owiec z Bovec i jej krzyżówek (udoskonalonej owcy z Bovec) lub z mieszanki mleka owczego, koziego i krowiego. Mleko kozie lub krowie nie może stanowić więcej niż 20 % całkowitej ilości mleka. Produkcja sera „Bovški sir” ogranicza się do okresu laktacji zwierząt, który zbiega się z sezonem wegetacyjnym łąk, na których wypasa się stada. Podstawowa dawka pokarmowa w okresie laktacji składa się głównie z zielonki, do której można dodać także siano lub kiszonkę. Podstawowa dawka pokarmowa musi stanowić co najmniej 75 % masy suchej, którą zawiera dzienna dawka pokarmowa.

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

Wszystkie etapy produkcji „Bovški sir”, od produkcji mleka po produkcję i dojrzewanie sera, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

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

Na serach, które spełniają wymogi zawarte w specyfikacji, umieszcza się nazwę producenta, chronioną nazwę oraz odpowiednie logo UE. Jeżeli do produkcji dodano mleka koziego lub krowiego, należy również umieścić informację, jakie proporcje zastosowano. Producenci mogą umieścić na serze dodatkową etykietę, jeżeli produkt dojrzewał dłużej niż jeden rok, jest organiczny lub jeżeli wyrób pochodzi z mleczarni górskiej.

## 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Granicę obszaru produkcji mleka przeznaczonego do wytwarzania „Bovški sir” i sera „Bovški sir” stanowi na północy i na zachodzie linia biegnąca wzdłuż granicy z Włochami, od szczytów Mali Mangart i Veliki Mangart do przejścia granicznego Učja. Począwszy od granicy, linia ta przebiega przez szczyty Mali Muzec i Veliki Muzec, otacza szczyt Božca, biegnie do Na Vrhu w kierunku Hrib, przebiega przez Pirovec, szczyty Krasji Vrh, Zaprikraj, Zapleč, dochodząc do szczytów Lopatnik i Krn, Mali Šmohor, Bogatin, Vratca aż do szczytów Lanževica, Mala Vrata, Velika Vrata, Travnik, Malo Špičje i Kanjevec, przebiega przez szczyty Triglav, Luknja, Križ, Prisojnik, Mala Mojstrovka, mija Travnik, kieruje się ku szczytom Jalovec, Kotovo Sedlo, Mali Mangart, a następnie wraca do granicy z Włochami. Wymienione wyżej miejscowości są położone w granicach obszaru geograficznego.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

„Bovški sir” jest produktem o kilkusetletniej tradycji. Pozostałości archeologiczne dowodzą, że w regionie Bovec od tysięcy lat żyli ludzie. Zakłada się więc, że działalność serowarska rozwinęła się w tym regionie górskim trzy tysiące lat temu, w tym samym czasie co wyrób przedmiotów z żelaza. Pierwsze dokumenty dotyczące Bovec pochodzą sprzed 1174 r., natomiast dokumenty wspominające o serze produkowanym w omawianym regionie pochodzą z XIV wieku. Rejestry gruntów i inne rejestry z tamtych lat potwierdzają dużą wartość, którą przedstawiał ser, ponieważ podatki od gospodarstw, prawa połowowe i inne opłaty obliczano w ilości serów (Ruta, 1882 r.). „Bovški sir” (Formaggio di Plezo vero) pojawia się po raz pierwszy pod tą nazwą w 1756 r. we włoskim mieście Udine w wykazie cen, który pokazuje również, że cena sera „Bovški sir” zdecydowanie przewyższała cenę niektórych innych serów. Metody stosowane w działalności pasterskiej i serowarskiej oraz zasady odnoszące się do gór określono w publikacji „Pašni red” (zasady prowadzenia gospodarki pasterskiej). Przed pierwszą wojną światową Henrik Tuma opisał w dzienniku zatytułowanym „Planinski vestnik” sposób prowadzenia wypasu i dzień pracy w Zapotok, które znajduje się nad doliną Zadnja Trenta. Świadectwo to pozwala stwierdzić, że sposób produkcji sera „Bovški sir” pozostaje identyczny jak przed kilkoma wiekami, uwzględniając rozwój technologiczny. Obszar geograficzny charakteryzujący się wyżynnymi pastwiskami i stromymi zboczami pozostawia mało miejsca na rolnictwo intensywne. Cały obszar geograficzny mieści się w granicach obszaru Natura 2000 i w znacznej części również na terenie Parku Narodowego Triglav. Charakteryzuje się zmodyfikowanym klimatem alpejskim i kontynentalnym, na który wpływa w pewnym stopniu klimat śródziemnomorski, który dociera przez rzekę Soča. Przez cały rok występują tu liczne opady (w Bovec średnia roczna w latach 1961–1990 wynosiła 2 735 mm). Do niektórych dolin słońce może nie docierać aż przez dwa miesiące w roku z uwagi na wysokie szczyty, które je otaczają. Pomimo obfitych deszczów susza i wiatry oddziałujące na płytkie warstwy gleby zmniejszają produkcję użytków zielonych, co powoduje, że obszar ten najbardziej nadaje się do hodowli owiec i kóz.

„Bovški sir” produkuje się z mleka owczego autochtonicznej rasy owiec z Bovec i jej krzyżówek (udoskonalonej owcy z Bovec). Owca z Bovec, której chów rozwijał się przez wieki w wyższej dolinie Soča, przyjęła nazwę tego miejsca. Owca z Bovec należy do charakterystycznej rasy mlecznej o szczupłej głowie i małych uszach. Dotychczas podstawowym celem chowu było dostosowanie go do trudnych i skromnych warunków życia, umożliwienie wypasu na obszarach pagórkowatych i górzystych, rozwijanie łagodnego charakteru, długowieczności i wytrzymałości owiec. Mleko produkowane przez owce z Bovec zawiera więcej tłuszczu i masy suchej niż mleko innych ras słoweńskich owiec mlecznych, co wpływa na wydajność produkcji sera, a także na jego smak. Udoskonalona owca z Bovec jest wynikiem hodowli autochtonicznej owcy z Bovec z owcą wschodniofryzyską, która jest wyjątkowo płodna i ma bardzo wysoką wydajność mleczną. Autochtoniczną owcę z Bovec udoskonalono w celu uzyskania rasy o większych osobnikach, która mogłaby produkować więcej mleka.

W okresie laktacji zwierzęta, które produkują mleko stosowane do produkcji sera „Bovški sir”, pasą się na łąkach występujących na całym obszarze. Wypas odbywa się zgodnie z tradycją, ale jednocześnie stanowi jedyne rentowne pod względem finansowym rozwiązanie. Również pasza zwierząt w okresie produkcji mleka przeznaczonego do wytwarzania sera „Bovški sir” składa się głównie z pokarmu świeżego, co w znacznym stopniu ma wpływ na typowy smak i zapach sera „Bovški sir”. Wysokość, klimat i skład geologiczny gleby przyczyniają się łącznie do wyjątkowego bogactwa flory rosnącej na pastwiskach. Na obszarze geograficznym rosną rośliny typowe dla regionu alpejskiego, kontynentalnego, a także śródziemnomorskiego.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

[https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Bovski\\_sir\\_specifikacija.pdf](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MKGP/PODROCJA/HRANA/SHEME-KAKOVOSTI/SPECIFIKACIJE-EVROPSKA-KOMISIJA/Bovski_sir_specifikacija.pdf)

---