

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2011/C 185/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„TOLMINC”**

**NR WE: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004**

**ChNP ( X ) ChOG ( )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano  
Adres: Dunajska cesta 22  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA

Tel. +386 14789109  
Faks +386 14789055  
E-mail: varnahrana.mkgp@gov.si

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Sirarsko društvo Tolminc  
Adres: Rutarjeva 35  
SI-5220 Tolmin  
SLOVENIJA

Tel. +386 53891075  
Faks —  
E-mail: davorin.koren@tnp.gov.si  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.3. Sery

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu:**

„Tolminc”

**4.2. Opis produktu:**

„Tolminc” klasyfikuje się jako twarde ser pełnotłuste. Surowcem stosowanym do produkcji sera „Tolminc” jest surowe lub poddane termizacji mleko krowie wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym.

Kształt i wymiary: krąg o masie 3,5–5 kg, średnicy 23–27 cm i wysokości 8–9 cm.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Wygląd zewnętrzny: skórka sera jest gładka, koloru słomkowego.

Przekrój poprzeczny: wewnątrz ser jest elastyczny, barwy żółtej, z nielicznymi dziurami wielkości ziaren soczewicy lub grochu.

Smak i zapach: zapach jest charakterystyczny i wolny od obcych nut; smak jest słodki i pikantny.

Skład chemiczny: co najmniej 60 % masy suchej i co najmniej 45 % wagowo tłuszczu w masie suchej.

Ser musi dojrzewać przez co najmniej 60 dni.

#### 4.3. Obszar geograficzny:

Produkcja mleka oraz wytwarzanie sera „Tolminc” odbywają się w rejonie Zgornje Posočje, który obejmuje gminy Kobarid, Tolmin i Bovec.

Granice obszaru geograficznego stanowi od strony zachodniej granica z Włochami, a pozostałą jej część – zewnętrzne granice następujących miejscowości położonych między Kamno i Log pod Mangartom: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

Same wymienione wyżej miejscowości są położone w granicach określonego obszaru geograficznego.

#### 4.4. Dowód pochodzenia:

W celu zapewnienia identyfikowalności produktu „Tolminc” prowadzi się następujące procedury lub działania.

Produkcja mleka: mleko musi być wyprodukowane na określonym obszarze geograficznym. Prowadzenie księgi hodowlanej stanowi gwarancję, że skład rasowy stada jest właściwy. Gospodarstwa rolne prowadzą również rejestry dotyczące dawek pokarmowych oraz zakupu pasz lub materiałów paszowych.

Odbiór mleka: mleko przeznaczone do produkcji sera „Tolminc” należy odbierać i przechowywać oddzielnie od innego mleka. Prowadzi się rejestry ilości mleka nabywanego dziennie z podziałem na poszczególne gospodarstwa rolne.

Wyrób produktów mlecznych: producenci sera „Tolminc” prowadzą rejestry ilości mleka przetworzonego dziennie oraz ilości sera wytworzonego dziennie w ramach partii. Partia oznacza ilość sera wyprodukowanego w ramach jednej koagulacji mleka. Jeżeli w danym dniu wyprodukowano tylko jedną partię sera, data produkcji sera stanowi jednocześnie oznaczenie partii.

Dojrzewanie sera: aby zagwarantować, że każda partia sera dojrzewała przez co najmniej 60 dni, producenci prowadzą rejestry dotyczące dojrzewania sera. Data produkcji sera jest również datą rozpoczęcia procesu dojrzewania.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Ser „Tolminc” produkuje się z surowego lub poddanego termizacji (w temperaturze 57–68 °C) mleka krowiego produkowanego na określonym obszarze geograficznym. Co najmniej 80 % mleka użytego do produkcji sera „Tolminc” musi pochodzić od krów rasy brązowej. Krowy karmi się paszą objętościową (zielonką, sianem, kiszonką) pochodzącą z określonego obszaru geograficznego, która musi zawierać co najmniej 75 % masy suchej na dzienną dawkę pokarmową.

Do produkcji sera „Tolminc” używa się mleka dojrzałego, do którego przed koagulacją można dodać mleka świeżego. Dojrzewanie mleka trwa co najmniej 12 godzin; prowadzi to do rozwoju mikroflory autochtonicznej i zapewnia odpowiednią kwasowość mleka. W celu przyspieszenia fermentacji dozwolone jest stosowanie kultur starterowych przygotowanych metodą domową (dojrzewanie niewielkiej ilości mleka w stosunkowo wysokiej temperaturze przez co najmniej 12 godzin) lub wyselekcjonowanych kultur bakteryjnych. Po dodaniu podpuszczki następuje koagulacja mleka, która trwa 25–35 minut i przebiega w temperaturze 32–34 °C. Obracanie koagulatu przyspiesza proces ekstrakcji serwatki i umożliwia wytwarzanie ziaren serowych o odpowiednich wymiarach. Pierwszy etap polega na krojeniu twardego koagulatu w odpowiedni sposób, najpierw w grubą kostkę. Następnie ziarna serowe rozdrabnia się na kawałki wielkości orzechów laskowych. Odpowiednią konsystencję ziaren

serowych uzyskuje się poprzez podgrzewanie i osuszanie. Ziarna serowe podgrzewa się do temperatury 44–48 °C, a następnie suszy, ciągle mieszając, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Procesy formowania sera i oddzielania skrzepu od serwatki można prowadzić na różne sposoby, w zależności od możliwości i wyposażenia technicznego, jakim dysponują poszczególne mleczarnie. Prasowanie sera trwa 6–12 godzin i odbywa się w odpowiednio ogrzanych pomieszczeniach. Przewracanie sera podczas prasowania ma na celu przyspieszenie ekstrakcji serwatki, równomierne rozprowadzenie wody zawartej w serze oraz nadanie serowi bardziej odpowiedniego kształtu. Ser „Tolminc” soli się w solance przez 24–48 godzin.

Po zakończeniu solenia każdy krąg oznacza się poprzez naniesienie daty rozpoczęcia procesu dojrzewania lub oznaczenia partii. Ser „Tolminc” musi dojrzewać co najmniej przez dwa miesiące. Bardzo duże znaczenie mają zabiegi dokonywane na serze podczas dojrzewania (przewracanie, osuszanie, czyszczenie itp.).

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym:

Historia i tradycja serowarstwa na określonym obszarze geograficznym

Pierwsze wzmianki na temat „sera Tolminc” pochodzą z XIII wieku, kiedy to wspomina się o nim jako o środku płatniczym przy uiszczaniu podatków na rzecz ówczesnego właściciela gruntów. Po raz pierwszy o produkcie wspomniano pod nazwą „Formaggio di Tolmino – Tolminski Sir” (ser z Tolmina) w 1756 r., podając go w tabeli cen serów sporządzonej w mieście Udine.

Znaczne zasługi w zakresie podnoszenia jakości sera „Tolminc” mieli różni mistrzowie serowarstwa, którzy już w XIX wieku pod auspicjami Stowarzyszenia Rolników Miasta Gorica przybyli do gminy Tolmin, gdzie pomagali mieszkańcom w rozwiązywaniu problemów dotyczących produkcji sera. W 1886 r. pod przewodnictwem Szwajcara, Thomasa Hitza, na pastwiskach góry Razor wyprodukowano sery twarde. Sposób produkcji sera „Tolminc” zmieniał się na przestrzeni wieków, stając się jednocześnie częścią tradycji i kultury społeczności, która od zawsze produkt ten wytwarzała i nadal wytwarza.

Produkcja sera „Tolminc” ma bardzo długą i bogatą tradycję, która ma ścisły związek z początkami pasterstwa na pastwiskach w wysokich górach. W przypadku pastwisk w wysokich górach było przenoszono sezonowo z doliny na wysokogórskie pastwiska i z powrotem, co stało się podstawą metod żywieniowych. Taki cykl gospodarczy rozpoczynał się co roku wraz z przeniesieniem bydła z miejscowości położonych w dolinie na „niższe” stoki lub łąki. Pod koniec czerwca bydło przenoszono w góry wysokie, gdzie prowadzono wypas i wytwarzano ser aż do początku września, kiedy znów przenoszono je na niższe stoki. Bydło pozostawało tam aż do pierwszych śniegów. Wspomniany cykl gospodarczy do dziś stanowi standardową praktykę stosowaną przez rolników w Zgornje Posoče.

#### Warunki naturalne

Zgornje Posoče znajduje się w miejscu, w którym krzyżują się wpływy śródziemnomorskie i klimat alpejski. Właśnie z tego powodu Zgornje Posoče charakteryzuje się szczególnymi warunkami naturalnymi, które dzięki paszy objętościowej produkowanej na omawianym obszarze geograficznym znajdują odzwierciedlenie we właściwościach mleka i w związku z tym również we właściwościach produktu końcowego po przetworzeniu.

Zgornje Posoče jest obszarem o najwyższych opadach w Słowenii, co jest spowodowane głównie faktem, że wilgotne powietrze znad Morza Śródziemnego przechodzi przez terytorium Słowenii i dociera do stosunkowo wysoko położonej granicy górskiej, którą tworzą zachodnie Alpy Julijskie. Otwarta przestrzeń wzdłuż doliny rzeki Soča w kierunku Morza Śródziemnego zapewnia dodatkowy wpływ klimatu morskiego. W mieście Tolmin średnia roczna temperatura powietrza wynosi około 11 °C; średnia temperatura w styczniu wynosi około 1 °C, a w lipcu – ponad 18 °C.

Cieplejszy klimat subśródziemnomorski ma znaczny wpływ na skład roślinności i nadaje roślinności alpejskiej w rejonie Posoče szczególny wygląd. Charakterystyczne cechy roślinności wynikające z klimatu subśródziemnomorskiego są wyraźnie widoczne również na stromych alpejskich urwiskach, które w odróżnieniu do obszaru Gorenjska są bujnie porośnięte i, podsumowując, mają szczególne cechy i silny zapach dzikiej przyrody. Flora występująca w górach oraz na łąkach subalpejskich Zgornje Posoče jest bardzo bogata i różnicowana. Ta różnorodność gatunkowa wynika z niedawnej historii geologicznej (z położenia na południowej krawędzi pokrywy lodowej w epoce lodowcowej), ze składu skał (zawierających wapień lub dolomit, czasami zmieszane z marglesem, ilowcem i rogowcem) oraz z klimatu (wilgotnego, stosunkowo ciepłego klimatu górskiego). Najbardziej charakterystyczną cechą lokalnej roślinności jest obecność gatunków występujących wyłącznie na tym obszarze. Część użytków zielonych (pastwisk oraz łąk subalpejskich i alpejskich) Zgornje Posoče cechuje się również występowaniem niektórych rzadkich gatunków. Dzięki wpływom klimatu subśródziemnomorskiego na łąkach w górach wysokich kwitnie również wiele gatunków właściwych dla klimatu umiarkowanego.

Bogata mikroflora także odgrywa ważną rolę w produkcji sera „Tolminc”. Dzięki dojrzewaniu mleka surowego lub zastosowaniu kultur starterowych przygotowanych metodą domową, środowisko ma wpływ na właściwości sera, a dobroczynna mikroflora autochtoniczna zapobiega rozwojowi szkodliwych mikroorganizmów.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: Bureau Veritas d.o.o.  
Adres: Linhartova cesta 49a  
SI-1000 Ljubljana  
SLOVENIJA  
Tel. +386 14757600  
Faks +386 14747601  
E-mail: info@si.bureauveritas.com

4.8. *Etykietowanie:*

Na serach, które spełniają wszystkie wymogi zawarte w specyfikacji, umieszcza się nazwę producenta, nazwę „Tolminc” oraz logo (przedstawione poniżej), odpowiedni wspólnotowy symbol graficzny oraz krajowy znak jakości. Na etykietce należy również umieścić informację dotyczącą tego, czy ser wyprodukowano z mleka surowego, czy z mleka poddanego termizacji.

Producenci mogą umieścić na serze dodatkową etykietę, jeżeli produkt dojrzewał dłużej niż dwa miesiące, jeżeli krów nie karmiono kiszonką lub jeżeli wyrób pochodzi z mleczarni górskiej.

***Tolminc***®

---