Ref. Ares(2018)14470 - 03/01/2018

JEDINSTVENI DOKUMENT

„ BJELOVARSKI KVARGL”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. NAZIV (NAZIVI)

„ Bjelovarski kvargl”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred: 1.3. Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Sir „Bjelovarski kvargl“ je proizvod dobiven od svježeg kravljeg sira, koji se nakon postupka ocjeđivanja miješa sa soli i mljevenom crvenom paprikom te oblikuje u male šiljate stošce koji se podvrgavaju postupcima sušenja i dimljenja. Sir „Bjelovarski kvargl“ proizvodi se na tradicionalan način, isključivo ručnom obradom.

Oblika je šiljatog stošca, promjera od 40 do 65 mm, visine od 70 do 100 mm, mase od 60 do 110 grama. Sirno tijesto je čvrste konzistencije i guste teksture. Boja gotovog proizvoda varira od blijedo sive do zagasito crvene boje, a na poprečnom prerezu je ružičaste boje s uočljivim bijelim zrnima. Blago kiselkastog i blago pikantnog je okusa te mirisa po dimu s naglašenom aromom na crvenu papriku. Maksimalna pH vrijednost gotovog proizvoda je do 4.9, a udio mliječne masti do 14.5 g/100g.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Sir „Bjelovarski kvargl“ proizvodi se od ocijeđenog svježeg kravljeg sira. Za proizvodnju ovog sira koriste se i slijedeći dodaci: sol, mljevena crvena paprika, a ponekad i češnjak.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Svi postupci od prerade sirovine do proizvodnje gotovog proizvoda moraju se provesti unutar zemljopisnog područja definiranog u točki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Gotov proizvod sir „Bjelovarski kvargl“ na tržište se stavlja u svježem stanju i prodaje direktno potrošaču. Ukoliko se „Bjelovarski kvargl“ ne isporučuje odmah na tržište, pakira se u PVC foliju i odlaže u rashladne uređaje i kao takav može stajati do 15 dana. Pakiranje se mora provoditi na definiranom zemljopisnom području zbog održavanja kvalitete i da proizvod ostane u svježem stanju. Ukoliko proizvod nije zamotan u PVC foliju može doći do njegovog rasušivanja čime se narušava kvaliteta gotovog proizvoda.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

---

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Sir „Bjelovarski kvargl“ proizvodi se na području Bjelovarsko-bilogorske županije koja na sjeveru graniči s Koprivničko-križevačkom županijom, na sjeveroistoku s Virovitičko-podravskom županijom, na jugu sa Sisačko-moslavačkom županijom i na zapadu sa Zagrebačkom županijom. Bjelovarsko-bilogorska županija administrativno obuhvaća 5 gradova: Bjelovar, Čazma, Daruvar, Garešnica, Grubišno polje te 18 općina: Berek, Dežanovac, Đulovac, Hercegovac, Ivanska, Kapela, Končanica, Nova Rača, Rovišće, Severin, Sirač, Šandrovac, Štefanje, Velika Pisanica, Veliki Grđevac, Veliko Trojstvo, Velika Trnovitica, Zrinski Topolovac.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Zaštita proizvoda „Bjelovarski kvargl“ temelji se na njegovom tradicionalnom načinu proizvodnje u bjelovarsko – bilogorskom području čime je stekao svoj dugogodišnji ugled, koji je zadržan do danas.

Bjelovarsko-bilogorsko županija smještena je u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske. Na definiranom zemljopisnom području prevladavaju nizinske travnate površine zbog čega se stanovništvo od davnina bavilo poljoprivredom i stočarstvom, a mlijeko i mliječni proizvodi su u prehrani stanovništva bjelovarsko - bilogorskog kraja bili značajni sastojci mnogih jela. Stariji dokumentirani zapisi navode da se još prije 200 godina stanovništvo bjelovarsko – bilogorskog kraja bavilo uzgojem goveda i proizvodnjom sira.

Najčešći mliječni proizvod koji se koristio kao sastojak u pripremi raznih jela bio je svježi kravlji sir ili njegovi pripravci. Budući je svježi kravlji sir bio ograničenog roka trajanja, mali lokalni proizvođači osmislili su način i razvili metodu kako iz svježeg kravljeg sira postupcima sušenja na zraku, te dimljenjem ili dodavanjem soli, proizvesti sir koji se mogao konzumirati duže vrijeme jer je zahvaljujući toj metodi i njegov rok trajnosti bio produžen. Riječ je o postupku koji je snažno povezan sa znanjem i umijećem lokalnih proizvođača, a koje je presudno za postizanje povezivanja čitave smjese i njezine mekoće. Stoga je ta metoda proizvodnje postala tradicionalna jer se cijeli postupak izrade sira obavljao isključivo rukama, a sam način izrade, temeljen na iskustvu i znanju, prenosio se s koljena na koljeno.

U proizvodnji sira bjelovarsko-bilogorskog kraja posebno se isticao grad Bjelovar koji je bio središte proizvodnje sira zahvaljujući zemljopisnom položaju i dugoj tradiciji bavljenja govedarstvom, a i danas je u Hrvatskoj grad s najvećom proizvodnjom sira.

Siru „Bjelovarskom kvarglu“ s područja Bjelovarsko-bilogorske županije sličan je sir „Turoš“ koji se proizvodi na području Međimurske županije te sir „Prgice“ koji se proizvodi na području varaždinske regije. Razliku između „Bjelovarskog kvargla“ i navedenih sireva dokazao je K. Valkaj u svojoj doktorskoj disertaciji 2015. godine temeljem koje je proveo i znanstveno istraživanje (Valkaj K; Međimurski turoš u odnosu na varaždinsku prgicu i bjelovarski kvargl; doktorska disertacija, 2015). Rezultati istraživanja su potvrdili da su razlike bile uočene u tradicionalnim metodama proizvodnje, kemijskom sastavu, fizikalnim svojstvima, teksturi te organoleptičkim svojstvima (okus, miris). U metodi proizvodnje sir „Turoš“ se podvrgava postupku sušenja u trajanju od sedam dana, dok kod sireva „Prgice“ i „Bjelovarskog kvargla“ postupak sušenja traje svega dva dana. Osim toga glavna posebnost po kojoj se „Bjelovarski kvargl“ u metodi proizvodnje razlikuje od „Turoša“ i „Prgice“ je što se „Bjelovarski kvargl“ nakon postupka sušenja podvrgava i dimljenju (do 3 sata), dok se „Turoš“ i „Prgice“ ne dime. Parametri mase i sadržaja suhe tvari u tehnologiji proizvodnje svježeg sira „Bjelovarskog kvargla“ se razlikuju od parametara mase i sadržaja suhe tvari svježih sireva „Turoša“ i „Prgice“. Masa svježeg sira „Bjelovarskog kvargla“ je veća (1905 g) u odnosu na masu „Turoša“ (1845 g). Visina „Bjelovarskog kvargla“ je manja (7,2 cm) u odnosu na visinu „Prgica“ (9,4 cm). Razlike su bile izražene i u organoleptičkim svojstvima (okus i miris) zbog dodatka soli i crvene paprike. Sir „Turoš“ ima veću količinu soli (40,3 g) te veću količinu crvene paprike (21,6 g) u odnosu na „Bjelovarski kvargl“ čija je količina soli manja (31,6 g) i manja je količina crvene paprike (12,0 g). „Bjelovarski kvargl“ se razlikuje i po kemijskom sastavu od sireva Prgice i „Turoša“. „Bjelovarski kvargl“ ima manje suhe tvari (48,64 g/100 g) u odnosu na „Turoš“ (57,26 g/100 g) te manje bjelančevina (25,54 g/100 g) nego „Turoš“ (28,23 g/100 g). “Bjelovarski kvargl“ ima šiljatiji oblik stošca u odnosu na „Prgice“.

U novije vrijeme ugled „Bjelovarskog kvargla“ dokazan je činjenicom da se njegov naziv i tradicionalna metoda pripreme spominju u stručnim časopisima o mlijeku i siru poput časopisa „Mlijeko i ja“ (časopis Mlijeko i ja , ožujak 2013).

„Bjelovarski kvargl“ ne proizvodi se industrijski, a svaka faza njegove prerade provodi se na tradicionalan način isključivo ručno i korištenjem tradicionalnih pomagala što dodatno naglašava važnost umijeća malih poljoprivrednih gospodarstava bjelovarsko-bilogorskog kraja čime je postupcima sušenja i dimljenja postignuta produžena trajnost proizvoda pa se mogao duže vrijeme konzumirati.

Stanovništvo Bjelovarsko-bilogorske županije i danas u svakodnevnom govoru i na tržištu koristi naziv „Bjelovarski kvargl“ (Račun-otpremnica; 2017, OPG Juranić).

Uzročno posljedična povezanost proizvoda „Bjelovarski kvargl“ i definiranog zemljopisnog područja bjelovarsko - bilogorskog kraja temelji se na ugledu proizvoda i tradicionalnom načinu proizvodnje.

Specifično upućivanje na ugled proizvoda „Bjelovarski kvargl“ dolazi do izražaja krajem prošlog i početkom ovog stoljeća kada su se na području grada Bjelovara i šire održavale gastronomsko – ocjenjivačke manifestacije, a koje se održavaju i danas. Jedna od manifestacija koja se održava dugi niz godina je „Međunarodni bjelovarski sajam“, na kojoj poljoprivredni proizvođači izlažu i prodaju autohtone poljoprivredne proizvode bjelovarsko-

bilogorskog kraja među kojima je i sir „Bjelovarski kvargl“ (22. Jesenski međunarodni Bjelovarski sajam, 2014).

Grad Bjelovar u Bjelovarsko-bilogorskoj županiji poznat je po višestoljetnoj tradiciji proizvodnje mlijeka i sira pa ga nazivaju i „*gradom sira*“. Tako se u Bjelovaru od 2006. godine održava sajam pod nazivom „Dani sira u gradu sira” (Dani sira u gradu sira - Katalog izlagača, 2015), na kojem mala poljoprivredna gospodarstva izlažu, promoviraju i prodaju tradicionalne sireve bjelovarsko-bilogorskog kraja, a među kojima i „Bjelovarski kvargl“. Poseban ocjenjivački sud ocjenjuje izložene sireve, a najboljim proizvođačima sireva se uručuju priznanja.

Na gospodarskom sajmu u Grubišnom polju je sir „Bjelovarski kvargl“ na ocjenjivanju osvojio zlatne i srebrne plakete (13. Gospodarski sajam – sajam sira 2015, Zlatna i srebrna plaketa OPG Ankica Kraljić, Bjelovar).

Bjelovarsko - bilogorsko područje pored povijesno-kulturnih sadržaja poznato je i po svojoj raznolikoj gastronomskoj ponudi ugostiteljskih objekata baziranoj na tradicionalnim autohtonim proizvodima koji su kreirali prepoznatljivost te regije (Bistro Franc, 2017., Jelovnik).

Povezanost naziva „Bjelovarski kvargl“ s bjelovarsko-bilogorskim područjem ogleda se i u promociji brojnih turističkih publikacija u kojima je „Bjelovarski kvargl“ predstavljen kao tradicionalan specijalitet u gastro ponudi brojnih poljoprivrednih gospodarstava tog područja (Kapljica turist d.o.o., Na krilima Bilogore).

Svjetsku afirmaciju svojeg ugleda „Bjelovarski kvargl“ je potvrdio i time što se navodi u najopsežnijoj svjetskoj literaturi iz područja sirarstva - knjizi „Cheese“ (Oxford University Press, 2016., Cheese).

Proizvodnjom tradicionalnog sira „Bjelovarski kvargl“ od strane malih proizvođača čuva se njegova tradicija i sprječava izumiranje proizvodnje tradicionalnih mliječnih proizvoda. Ugled proizvoda „Bjelovarski kvargl“ uspio se održati na lokalnoj razini te je ostao sačuvan zahvaljujući malim lokalnim proizvođačima koji su taj naziv oduvijek isticali u svojem svakodnevnom govoru te pri stavljanju proizvoda na lokalnim tržnicama (Bjelovarski list, 2015., Bjelovarski kravlji sir kvargl ne gubi na popularnosti).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

http://www.mps.hr/datastore/filestore/83/Specifikacija_proizvoda_Bjelovarski_kvargl.pdf