

UDRUGA PROIZVOĐAČA SIRA „BJELOVARSKI KVARGL“
Trg E. Kvaternika 2
43000 Bjelovar

„BJELOVARSKI KVARGL“
Oznaka zemljopisnog podrijetla

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

Bjelovar, veljača 2019. godine

SADRŽAJ

1. NAZIV PROIZVODA	1
2. OPIS PROIZVODA	1
3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE	1
4. DOKAZ O PODRIJETLU	2
5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA	2
6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA	3
6.1. Posebnosti zemljopisnog područja	3
6.2. Posebnosti proizvoda	4
6.3. Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda	5
7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU	7
8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA	7

PRILOZI

Prilog 1. Zemljovid proizvodnog područja / Zemljovid Republike Hrvatske

Prilog 2. Preslike podataka iz povijesne literature

Prilog 3. Znanstveni i stručni radovi

1. NAZIV PROIZVODA

„BJELOVARSKI KVARGL“

2. OPIS PROIZVODA

2.1. Definicija proizvoda

Sir „Bjelovarski kvargl“ je proizvod dobiven od svježeg kravljeg sira, koji se nakon postupka ocjeđivanja miješa sa soli, 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.

2.2. Sirovina

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.

2.3. Opis gotovog proizvoda

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 (Prilog 2.13.: Agronomski fakultet 2017.: Analitičko izvješće-Bjelovarski kvargl).

3. ZEMLJOPISNO PODRUČJE PROIZVODNJE

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 (Prilog 1.1.: Zemljovid Bjelovarsko-bilogorske županije; Prilog 1.2.: Zemljovid područja Hrvatske).

4. DOKAZ O PODRIJETLU

Praćenje i nadzor sustava sljedivosti u proizvodnji sira „Bjelovarski kvargl“ provodi se putem obrazaca dokumentacijskog sustava koje vode svi subjekti u lancu proizvodnje. Objekti za proizvodnju sira „Bjelovarski kvargl“ nalaze se na definiranom području iz točke 3. Specifikacije. Pri proizvodnji sira „Bjelovarski kvargl“ svaki proizvođač mlijeka vodi evidenciju o mužnji mlijeka te upisuje sljedeće podatke: datum i vrijeme mužnje, broj grla, količina mlijeka te način čuvanja mlijeka do proizvodnje sira. Subjekti koji otkupljuju mlijeko vode evidenciju o nabavi mlijeka te upisuju sljedeće podatke: datum kupnje / količina mlijeka / proizvođač mlijeka. . Svaki proizvođač vodi evidenciju o nabavi sastojaka - dodataka (sol, mljevena crvena paprika i češnjak) potrebnih za proizvodnju „Bjelovarskog kvargla“ te upisuje sljedeće podatke: datum kupnje/mjesto nabave/količina/proizvođač s oznake (etiketa proizvoda). Svi proizvođači „Bjelovarskog kvargla“ vode evidenciju o proizvodnji svježeg kravljeg sira te upisuju sljedeće podatke: o vremenu početka proizvodnje i količinama mlijeka utrošenog za proizvodnju. U evidenciju se unose još i podaci o: vremenu trajanja kiseljenja odnosno grušanja / temperaturi i vremenu trajanja dogrijavanja gruša / vremenu ocjeđivanja gruša / dobivenoj masi svježeg kravljeg sira / količini soli, mljevene crvene paprike, češnjaka / količini izrađenih stožaca sira prosječne mase do 130 g/ vremenu trajanja sušenja / vremenu trajanja dimljenja / vremenu završetka proizvodnje / količini proizvedenih komada „Bjelovarskog kvargla“. Prilikom stavljanja u maloprodaju vodi se evidencija o prodaji gotovog proizvoda „Bjelovarski kvargl“ na tržište u koju se unose podaci o datumu prodaje te broju prodanih komada „Bjelovarskog kvargla“. Ukoliko se ne isporučuje na tržište vodi se evidencija o količini proizvedenih komada „Bjelovarskog kvargla“ koji se zamata u PVC foliju.

5. OPIS METODE DOBIVANJA PROIZVODA

5.1. Proizvodnja svježeg kravljeg sira

Mlijeko namijenjeno proizvodnji sira „Bjelovarski kvargl“ je punomasno sirovo kravlje mlijeko, prikupljeno najkasnije 48 sati nakon mužnje. Mlijeko se procijedi i nalijeva u posude te se ostavlja u njima da se prirodno kiseli pri sobnoj temperaturi od 20°C do 25°C. Samo kiseljenje, odnosno grušanje mlijeka traje od 2 do 3 dana. S ukiseljenog i zgrušanog mlijeka površinski se obire vrhnje. Zatim se gruš (obrano kiselo mlijeko) dogrijava u posudi na temperaturu do 55° C i na toj temperaturi se grije u trajanju od 2 do 3 sata. Potom se dobiveni gruš izlijeva u sirarsku maramu, odnosno „*sirnu vrećicu*“ (izričaj koji se koristi u definiranom zemljopisnom području) ili cjedilo u kojima se ostavlja od 12 do 24 sata da se dobro ocijedi. Tako pripremljeni svježi sir predstavlja osnovu za proizvodnju sira „Bjelovarski kvargl“.

5.2. Proizvodnja sira Bjelovarski kvargl

Osnovna sirovina za proizvodnju „Bjelovarskog kvargla“ je ocijeđeni svježi sir koji se potom stavlja u veću posudu u koju se dodaje sol i mljevena crvena paprika. Zajedno se miješaju sve dok se ne postigne glatka čvrsto povezana smjesa. Smjesi se može dodati i češnjak. Iz ukupne količine smjese isključivo rukama izdvaja se količina smjese mase do 130 g (masa potrebna za izradu jednog komada stošca) te se ručno oblikuju u stošce. Potom se stošci polažu na ravnu podlogu i suše se pri sobnoj temperaturi do dva dana. Nakon sušenja stošci se podvrgavaju postupku dimljenja u pušnici do najviše 3 sata. Za postupak dimljenja koristi se drvo i/ili piljevina bukve i/ili graba. Nakon završetka dimljenja nastaje gotov proizvod – sir „Bjelovarski kvargl“ koji se može odmah konzumirati. Sir „Bjelovarski kvargl“ proizvodi se tijekom cijele godine.

5.3. Stavljanje sira „Bjelovarski kvargl“ na tržište

Gotov proizvod sir „Bjelovarski kvargl“ na tržište se plasira u svježem stanju i prodaje direktno potrošaču. Ukoliko se sir „Bjelovarski kvargl“ ne isporučuje odmah na tržište, zamata se u PVC foliju i odlaže u rashladne uređaje i kao takav može stajati do 15 dana kako bi se sačuvala njegova svježina.

6. POVEZANOST IZMEĐU PROIZVODA I ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

6.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Zaštita proizvoda sira „Bjelovarski kvargl“ temelji se na njegovom tradicionalnom načinu pripreme odnosno proizvodnje u bjelovarsko – bilogorskom području čime je stekao svoj dugogodišnji ugled, a taj ugled je zadržan do danas na području Bjelovarsko-bilogorske županije koja je smještena u sjeverozapadnom dijelu Hrvatske.

Na definiranom zemljopisnom području prevladavaju nizinske travnate površine zbog kojih se stanovništvo od davnina bavilo poljoprivredom i stočarstvom, a mlijeko i mliječni proizvodi su se koristili u prehrani stanovništva bjelovarsko - bilogorskog kraja kao glavni 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 da je svježi kravlji sir bio ograničenog roka trajanja, mali lokalni proizvođači osmislili su način i razvili metodu kako iz svježeg kravljeg sira postupkom sušenja na zraku te dimljenjem proizvesti sir – „Bjelovarski kvargl“ - koji se mogao konzumirati duže vrijeme jer je zahvaljujući toj metodi i njegov rok trajanja bio produžen. „Bjelovarski kvargl“ je imao drugačiju teksturu i izraženiji okus. Riječ je o postupku koji je snažno povezan sa znanjem i umijećem lokalnih proizvođača, a koje je presudno za postizanje optimalne povezanosti čitave smjese i njezine mekoće. Stoga je ta metoda u proizvodnji 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.

Početak 20. stoljeća odnosno 1901. godine osnovana je i prva bjelovarska mljekarska udruga koja je otkupila jednu kuću i otvorila je mljekaru (Prilog 3.1.: Kirin, S. i Štefekov, I., 1994.: Sirela i bilogorsko-podravsko mljekarstvo, *Mljekarstvo* 44 (4), str. 242-245).

O značajnijem razvoju mljekarstva u području grada Bjelovara govori i činjenica kako je 1942. godine odlučeno da se u tom gradu osnuje državni mljekarski zavod (Prilog 3.2.: Kaštelan, D., 1954.: Kako je došlo do gradnje mljekare u Bjelovaru i koja joj je namjena, *Mljekarstvo* 3 (4), str. 63-65), a potom je 1957. godine osnovana Mljekarska škola, a 1959. godine osnovana je Opća poljoprivredna škola (Prilog 2.1.: Sočev, I., 1993.: Gimnazija Bjelovar, Državni arhiv u Bjelovaru, str. 9).

6.2. Posebnost proizvoda

Siru „Bjelovarskom kvarglu“ s područja Bjelovarsko-bilogorske županije sličan je sir „Turoš“ koji se proizvodi na području Međimurske županije te sir „Prgice“ koji se proizvode na području varaždinske regije (Prilog 3.3.: Valkaj, K., et al., 2013.: Do consumers from Međimurje region recognize their autochthonous Turoš cheese, *Mljekarstvo* 63 (4), str. 211-219).

Razlika između „Bjelovarskog kvargla“ i sira „Turoš“ koji se proizvodi na području Međimurske županije i sira „Prgice“ s područja Varaždinske županije dokazana je znanstvenim istraživanjem u doktorskoj disertaciji 2015. godine K. Valkaja. U istraživanju je uspoređivao sir „Turoš“ iz Međimurja, sir „Prgice“ iz Varaždina te sir „Kvargl“ iz Bjelovara (Prilog 3.4.: Valkaj, K., 2015.: Međimurski sir turoš u odnosu na varaždinsku prgicu i bjelovarski kvargl, *Doktorski rad*). Rezultati istraživanja su potvrdili da su razlike bile vidljive u tradicionalnoj metodi 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. 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. „Bjelovarski kvargl“ ima šiljatiji oblik stošca u odnosu na „Prgice“ i „Turoš“. „Bjelovarski kvargl“ u svojoj boji varira od blijedo sive do zagasito crvene boje, blago kiselkastog i blago pikantnog je okusa.

Istraživanja na siru „Bjelovarski kvargl“ su rađena i ranije. Agronomski fakultet iz Zagreba je 2010. godine proveo organoleptičko i anketno istraživanje na siru (Prilog 2.2.: časopis Međimurje, 2010.: Korak do zaštite turoša).

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 (Prilog 2.3.: časopis Mlijeko i ja , ožujak 2013, str. 28-29).

„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, a postupcima sušenja i dimljenja produžena je trajnost proizvoda pa se može konzumirati duže nego svježi sir. Takav način izrade prenosio se iz generacije u generaciju i zadržao se sve do danas. Sir „Bjelovarski kvargl“ odlikuje blago kiselkasti i blago pikantan okus te miris po dimu.

Poznata manifestacija pod nazivom „Međunarodni bjelovarski sajam“ koja se održava dugi niz godina, a na kojoj poljoprivredni proizvođači izlažu i prodaju autohtone poljoprivredne proizvode Bjelovarsko-bilogorskog kraja među kojima je i sir „Bjelovarski kvargl“ potvrđuju ugled tog proizvoda (Prilog 2.4.: 22. Jesenski međunarodni Bjelovarski sajam, 2014, str. 15.).

Stanovništvo Bjelovarsko-bilogorske županije i danas u svakodnevnom govoru i na tržištu koristi naziv „Bjelovarski kvargl“ (Prilog 2.5.: Račun-otpremnic; 2017: OPG Juranić).

6.3. Uzročno posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Uzročno posljedična povezanost proizvoda „Bjelovarski kvargl“ i definiranog zemljopisnog područja bjelovarsko - bilogorskog kraja temelji se na ugledu proizvoda i tradicionalnom načinu proizvodnje (Prilog 3.5.: Kirin, S. 2004.: Kvargli. Mljekarstvo 54 (4) str. 317, 318).

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 okolice održavale gastronomsko – ocjenjivačke manifestacije, a koje se održavaju i danas.

Grad Bjelovar poznat je po višestoljetnoj tradiciji proizvodnje mlijeka i sira pa ga nazivaju i „*gradom sira*“. Tako se u gradu od 2006. godine počeo održavati sajam pod nazivom „Dani sira u gradu sira“ (Prilog 2.6.: Dani sira u gradu sira - Katalog izlagača, 2015), na kojem mala poljoprivredna gospodarstva promoviraju, izlažu te prodaju tradicionalne sireve bjelovarskog kraja, a među njima i sir „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 (Prilog 2.7.: 13. Gospodarski sajam – sajam sira 21. i 22. studenog 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 (Prilog 2.8.: Caffè i Bistro Franc, 2017.: Jelovnik, str 1).

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 (Prilog 2.9.: Kapljica turist d.o.o., Na krilima Bilogore).

Kao tipičan proizvod bjelovarsko-bilogorskog kraja kojeg potrošači prepoznaju kao bjelovarski specijalitet, „Bjelovarski kvargl“ se spominje putem raznih blogova (Prilog 2.10.: Magazin Moje vrijeme, 2014.: Sendviči i sitne grickalice), na internetskim stranicama (Prilog 2.11.: Burza poljoprivrednih i tradicijskih proizvoda, 2011.: Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Đuričić).

Svjetsku afirmaciju i svoj tradicionalan ugled „Bjelovarski kvargl“ je potvrdio i time što se navodi u knjizi „Cheese“, trenutačno najopsežnijoj svjetskoj literaturi iz područja sirarstva (Prilog 3.6.: Oxford University Press, 2016.: Cheese, str. 405).

Proizvodnjom tradicionalnog sira „Bjelovarski kvargl“ od strane malih proizvođača čuva se njegova tradicija i sprječava izumiranje proizvodnje tradicionalnih mliječnih proizvoda. Sa druge strane, sve je veći broj konzumenata koji žele kupovati tradicionalni sir.

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 (Prilog 2.12.: Bjelovarski list, 2015.: Bjelovarski kravlji sir kvargl ne gubi na popularnosti, str. 25).

7. PODACI O NADLEŽNOM TIJELU

Ministarstvo poljoprivrede

Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

Tel. 01 6106 111

Republika Hrvatska

8. SPECIFIČNA PRAVILA OZNAČIVANJA PROIZVODA
