



DAR PLANINSKEGA RAJA

Sir Tolminc - dar planinskega raja

Darilo neokrnjene narave in spretnih rok posoških sirarjev

Začetki izdelave sira v Zgornjem Posočju sovpadajo z začetki pašništva v visokogorskih planinah, ko je bilo sirarstvo edini način konzerviranja mleka v planinah. Sir, kot plačilno sredstvo za dajatve takratni zemljiški gospodi, omenjajo že viri iz 13. stoletja, prvič pa se zapis imena »Formaggio di Tolmino - Tolminski sir« pojavi leta 1756 na ceniku za sire v mestu Videm. K njegovi kakovosti so veliko prispevali različni sirarski mojstri, ki so proti koncu 19. stoletja pod okriljem Kmetijskega društva v Gorici prihajali na Tolminsko in učili domačine sodobnih sirarskih

tehnologij. Med njimi naj omenimo predvsem Švicarja Tomaža Hitza. Sir Tolminc se je skozi stoletja razvijal in postal ter ostal del tradicije in kulture prebivalcev Zgornjega Posočja. Danes je eden izmed najbolj poznanih slovenskih avtohtonih sirov in predstavlja pomemben vir prihodka mnogih malih sirarn.



LAS RAZVOJ
Bogavstvo podeželja ob smaragdni poti



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja. Evropa investira v podeželje

Projekt SIR TOLMINC je sofinanciran s pomočjo Evropskega kmetijskega sklada za razvoj podeželja. Za vsebino informacij je odgovorna Občina Tolmin. Organ upravljanja za Program razvoja podeželja RS za obdobje 2007-2013 je Ministrstvo za kmetijstvo in okolje.

Sir Tolminc je danes eden izmed najbolj poznanih slovenskih avtohtonih sirov in predstavlja pomemben vir prihodka mnogih malih sirarn.

ZNAČILNOSTI TOLMINCA

Sir Tolminc je trdi polnomastni sir, ki se lahko izdeluje tako iz surovega kakor tudi iz termiziranega kravjega mleka, vendar pa morajo vse faze (od pridelave krme, prireje mleka do izdelave Tolminca) potekati na območju Zgornjega Posočja.

Osnovne značilnosti sira Tolminc

Oblika:	okrogel hlebec
Dimenzije:	teža: 3,5-5 kg
premer:	23-27 cm
višina:	8-9 cm
Zunanji videz:	skorja sira je gladka, slamnato rumene barve
Slika na prerezu:	testo je gibko, povezano, rumenkaste barve; očesa so redka in velika kot leča ali grah
Okus in vonj:	vonj je značilen, čist; okus je sladko-pikanten
Kemijska sestava:	vsebuje minimalno 60 % suhe snovi in minimalno 45 % maščobe v suhi snovi

IZDELAVA TOLMINCA

Proizvajalec sira Tolminc je lahko vsaka fizična ali pravna oseba, ki zagotavlja proizvodnjo izdelka skladno s Specifikacijo (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, odločba št. 324-01-9/2002/45 z dne 5. 1. 2012), v skladu s Pravilnikom o označbi geografskega porekla Tolminc (Uradni list RS št. 101/2003) in izpolnjuje veljavne predpise za proizvodnjo ter prodajo tega živila.

Pravila izdelave:

- nakup ali pridelava osnovne krme in paša na območju Zgornjega Posočja;
- vsaj 80 % mleka krav rjave pasme;
- delež voluminozne krme v krmnem obroku je vsaj 75 %;
- prireja ali dokup mleka znotraj geografskega območja;
- kakovost mleka mora ustrezati veljavnim predpisom;
- dovoljena je termizacija mleka, vendar samo do 68 °C;
- upoštevanje, v Specifikaciji določenih, drugih tehnoloških parametrov;
- čas zorenja je vsaj 60 dni;
- pri senzorični oceni mora sir doseči vsaj minimalne ocene pri posameznih lastnostih ter pri skupni oceni doseči vsaj 17 od 20 možnih točk.

Izpolnjevanje teh pogojev enkrat letno preverja tudi zunanja nadzorna institucija, ki proizvajalcu oziroma skupini proizvajalcev podeli certifikat - dovoljenje za označevanje z zaščitenim imenom in oznakama zaščite.





ZORENJE IN SHRANJEVANJE TOLMINCA

Aroma in okus sira se dokončno izoblikujeta med zorenjem, ti postopki pa se začenjajo že v mleku. Zorenje sira Tolminc lahko poteka tudi pri sobni temperaturi in traja od dveh mesecev pa vse do enega leta. S hranjenjem sira v hladilniku zorilne procese zelo upočasnimo ali celo ustavimo, kar je pomembno za potrošnike, ki jim ugaja bolj nevtralen, nežen ali mlečen okus sira.

Enostavnega recepta za hranjenje kosa sira brez izgub na kakovosti ni. Vedno se odločamo med dvema najpogostejšima pojavoma - izsuševanje površine sira ali plesnivostjo. Nezaščiten površina sira se v hladilniku praviloma izsuši, ko pa ga izpostavimo toplejšemu zraku, pogosto prihaja do površinske kondenzacije ali rosenja. Kadar kolut sira hranimo na sobni temperaturi se na površini pojavi plesen, ki je naravni pojav in ni razlog, da bi zaradi tega sir zavrgli. Plesen lahko s skorje preprosto speremo z mlačno vodo.

OZNAČEVANJE TOLMINCA

Siri, ki ustrezajo vsem zahtevam Specifikacije, se označijo z navedbo proizvajalca, logotipom »Tolminc« in nacionalnim ter evropskim znakom za izdelke zaščitene z zaščiteno označbo porekla. Etikete posameznih certificiranih proizvajalcev se lahko med seboj vizualno razlikujejo, vse pa imajo spodnje tri znake in navedbo ali je sir izdelan iz surovega ali termiziranega mleka.

Proizvajalci, ki izpolnjujejo pogoje, lahko sir označijo tudi z oznakami kakovosti npr. sir zoren več kot dva meseca, krave krmljene brez silaže, planinski sir.

Samo sir izdelan po sprejeti Specifikaciji in skladno z vsemi predpisi nosi napis Tolminc ter nacionalni in EU znak zaščitene označbe porekla.

Tolminc



označba
porekla





DAR PLANINSKEGA RAJA

OD TOLMINCA DO TOLMINCA Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA

Postopki za zaščito sira Tolminc so se začeli že leta 1999 z ustanovitvijo Sirarskega društva Tolminc. Takratnim dejavnim članom društva gre zasluga, da je bil sir Tolminc geografsko zaščiten že pri Uradu Republike Slovenije za intelektualno lastnino.

Kasneje je društvo, skladno z enotnim sistemom zaščite kmetijskih pridelkov in živil za države članice EU, začelo s postopkom zaščite Tolminca. Leta 2002 je takratni Urad Republike Slovenije za priznavanje označb kmetijskih pridelkov in živil izdal odločbo o zaščiti sira Tolminc na nacionalni ravni - to je bila ena izmed prvih tovrstnih zaščit v Sloveniji.

Leta 2011 je Sirarsko društvo Tolminc dopolnilo specifikacijo. Po potrditvi na pristojnem ministrstvu in postopkih v Bruslju, je marca 2012 Tolminc postal zaščiten na celotnem območju Evropske skupnosti. S tem je bil uspešno zaključen proces dolgotrajnega strokovnega usklajevanja. Na tem mestu je treba izpostaviti tudi podporo, ki so jo društvu v celotnem obdobju nudile strokovne službe Triglavskega narodnega parka in korektno sodelovanje strokovnih služb ministrstva pristojnega za področje kmetijstva.

O PROJEKTU »SIR TOLMINC«

Glavni nameni projekta Sir Tolminc je podpora lokalnega sirarstva in še boljša vključitev Tolminca v turistično ponudbo Zgornjega Posočja; prebivalce tega tradicionalno sirarskega območja kot tudi turiste pa želimo bolj ozavestiti o posebnostih avtohtonega slovenskega sira. Ena izmed dejavnosti dvoletnega projekta je tudi zloženska, ki je pred vami. Da bi zastavljene naloge kar najbolj uspešno izpeljali, so svoje znanje in izkušnje združile dve občini, strokovne službe na območju, lokalna akcijska skupina »LAS za razvoj« in z mlekom ter mlečnimi izdelki povezano gospodarstvo in društva.



Nosilec projekta Sir Tolminc: Občina Tolmin

Barvna priloga Sočasnika

Izdal: Posoški razvojni center

Založila: Občina Tolmin

Besedilo: Davorin Koren in mag. Vesna Erhart

Fotografije: Robert Zabukovec, Tatjana Šalej Faletič (prva stran zgoraj) in Miro Kristan (prva stran spodaj)

Jezikovni pregled: Polona Hadalin Baša

Oblikovna zasnova: Alenka Planinc Kuhar, s.p.

Oblikovna realizacija in tisk: Gaya d.o.o.

Naklada: 7.400

Tolmin, avgust 2012

