C/2025/4514

11.8.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/4514)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията, в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]), в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

ЕС №: PDO-HR+SI-02859 — 4.8.2022 г.

ЗНП (x) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (ЗНП)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

2. **Държава членка или трета държава**

Хърватия и Словения

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирена

Код по Комбинираната номенклатура

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ е твърдо пълномаслено сирене, получено чрез коагулация на сурово или пастьоризирано овче мляко със сирище, с отделяне на суроватката.

То може да бъде пуснато на пазара след най-малко 60 дни зреене, но не по-късно от 12 месеца зреене, при условие че има следните характеристики:

— Сухо вещество: минимум 60 %.

— Мазнини в сухото вещество: минимум 45 %.

— Форма: цилиндрична.

— Измервания: цилиндър с диаметър 16—22 cm и височина 6—9 cm.

— Тегло: между 1,8 и 4,5 kg в зависимост от размера на питата.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Кора: гладка, с жълтокафяв до кафяв равномерен цвят. Тя може да бъде защитена с безцветно полимерно покритие за сирене.

— Консистенция: леко еластична, но с възможност да се правят резени, до леко ронлива.

— Напречно сечение: цвят слонова кост до сламеножълт цвят, обикновено затворено, но може също така да има равномерно разпределени, неравномерни шупли с размер до 4 mm.

— Вкус и мирис: плътен вкус, който придава усещане за питателност (пълнота); солен и пикантен, с ясно изразена ароматна нотка на овче мляко и растителните видове, с които овцете се хранят. При консумация оставените да зреят дълго време сирена се топят в устата, а вкусът става по-силен. При по-дълго стареене сиренето придобива типичен пикантен, плътен и питателен вкус, а ароматното усещане за овче мляко се засилва по време на зреенето в резултат на липолиза и отделянето на късоверижни мастни киселини, които са типични за овчето мляко, а по-късно и за самото сирене.

Най-добре е сиренето да се консумира в рамките на 12 месеца след пускането му на пазара.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Фуражи

Овцете се хранят чрез паша на пасища, с възможна добавка от дехидратирана детелина, сено, концентрирани фуражни миксове за млекодайни овце, зърнени култури и брашно. Използването на хранителна добавка с витамини и минерали също е разрешено при храненето. Максималният допустим дял на концентрирания фуражен микс в дажбата на овцете е 20 % от общата дневна дажба, изразена в сухо вещество. Фуражите за овцете може да се произвеждат и извън района на производство, но техният дял не може да надвишава 40 % от общата дневна дажба, изразена в сухо вещество. Делът на грубите фуражи в дневната дажба, произведена извън района, определен в точка 4, може да възлиза на максимум 20 % от сухото вещество от общата дневна дажба и може да се използва само в периоди, когато поради лоши метеорологични условия липсва груб фураж. Това ограничение гарантира достатъчно присъствие на местната флора в дневната дажба, което придава на продукта характерен аромат. То също така позволява на овцевъдите да доставят груб фураж извън района на производство в периоди, когато лошите метеорологични условия не им позволяват да произвеждат достатъчно фураж за животните.

Забранено е храненето на овцете със силажиран фураж.

Суровини

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ се произвежда от сурово или пастьоризирано мляко, получено от овце от каквато и да е порода, при условие че те се отглеждат изключително в географския район, посочен в точка 4.

При производството на сиренето се използват и сол и сирище; могат да се използват и лизозим и закваски.

Преработката на млякото се извършва в рамките на 48 часа след доенето и то се охлажда до температура не по-висока от 6 °C в рамките на максимум 2 часа.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството на „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ трябва да се извършват в географския район, посочен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Проследимостта на всяка отделна пита сирене се основава на сериен номер, вписан върху казеиновия печат, който се унищожава при разфасоване, рязане или настъргване, като по този начин се прекъсва проследимостта на продукта и се прави невъзможно определянето на неговия произход. Следователно самите производители трябва да извършват разфасоването, настъргването и опаковането на сиренето, като водят необходимата документация, за да поддържат и гарантират проследимостта на продукта и да сведат до минимум възможността за злоупотреба със защитеното наименование за произход „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“.

Разфасоването, настъргването и опаковането на „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ трябва да се извършват в географския район, посочен в точка 4, с цел да се гарантират проследимостта и качеството на продукта, който вече не е в оригиналната си и пълна форма.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Преди да бъде пуснато на пазара, узрялото сирене трябва да бъде етикетирано с наименованието на продукта „Istarski ovčji sir“ или „Istrski ovčji sir“, чието графично представяне трябва да бъде изписано по-ясно по отношение на размера, вида и цвета на буквите в сравнение с други надписи. Височината на буквите на другите надписи не трябва да надвишава 70 % от височината на буквите на наименованието на продукта.

Освен защитеното наименование, върху продукта трябва да присъства и общият символ, показан по-долу.



Само когато сиренето се произвежда изключително от мляко от местната порода овце от географския район на производство — Istriana („Istarska ovca“ на хърватски език, „Istrska pramenka“ на словенски език), е разрешено на продукта да се постави хърватският надпис „100 % mlijeko istarske ovce“ или словенският надпис „100 % mleko istrske pramenke“ (и двата означаващи „100 % мляко от овце Istriana“).

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на производство на „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ започва от пристанището Preluk на границата между градовете Rijeka и Opatija. Оттам границата се простира по продължение на западната административна граница на градовете Opatija и Kastav и продължава до точката, в която се срещат трите града Kastav, Matulji и Klana. Границата продължава по границата на община Matulji, преди да достигне пътя Rupa-Novokračine. Продължава по пътя към Novokračine, като преминава през Zabiče, за да стигне до Podgraje. Там тя се отклонява от пътя и продължава на север до хълма Rakitni (1 220 m), където завива на северозапад и пресича триангулачна точка 1036, преди да стигне на север от село Jurišće, от което се отклонява на север, преди да достигне пътя Jurišće-Pivka. Тя следва този път до точно преди село Palčje, от което се отклонява на север, като се връща към пътя за Pivka, по който продължава, докато стигне до село Klenik. При Klenik завива по пътя за Trnje, който следва, докато стигне до Slovenska vas, от което се отклонява на север, преди да достигне река Pivka в северозападна посока, като следва реката до Prestranek. В Prestranek тя достига пътя и го следва до Razdrto. От Razdrto продължава по пътя, преминавайки през Senožeče, а преди Divača завива на югозапад от пътя, като минава през Divača на югозапад. След Divača границата се връща на пътя и когато пътят приближава железопътната линия, границата следва железопътната линия и пресича Kozina до завоя след железопътната гара Črnotiče. Оттам продължава на запад до пътя за Osp. Тя следва пътя през Osp до словенско-италианската граница.

Границата продължава на запад по международната граница до бреговата линия, която следва на юг обратно до изходната точка при пристанището Preluk.

Географският район на производство на „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ включва и следните острови: Cres, Lošinj, V. Čutin, Trstenik, V. Orijule, M. Orijule, Sveti Petar, Ilovik, Susak, Koludrac, V. Srakane, M. Srakane, Unije, Zeča, Veruda, Veliki Brijun, Mali Brijun и Krasnica (Vanga).

5. **Връзка с географския район**

Специфичните характеристики и качеството на „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ се дължат на полуекстензивния начин на отглеждане на овцете, на състава на млякото от местната порода овце Istriana (Istarska ovca/Istrska pramenka), както и на дългогодишната традиция и уменията за производство на овче сирене.

Характерна черта на географския район на производство на „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ е карстовата геоморфология. По-голямата част от района е покрита от карст, развит върху варовикови и доломитни скали, върху които са образувани предимно плитки, слабо развити почви с ниско до средно плодородие. По отношение на климата този район, с изключение на предпланинската и планинската си част, се характеризира с мек субсредиземноморски климат с горещо и сухо лято със средна температура на въздуха през двата основни летни месеца (юли и август) над 21 °C. Средното годишно количество на валежите варира от 700 mm в западната крайбрежна част до 1 000 mm на островите и 1 400 mm в предпланинската и планинската част (Държавна метеорологична и хидрологична служба, *Климатичен атлас на Хърватия 1971—2000 г.*, Загреб, стр. 37 и 52; Архив на метеорологичните данни на Словенската агенция за околната среда).

Що се отнася до релефа, почвата, геоморфологията и климата, този район е покрит с гори, обработваема земя с плитък, плодороден почвен слой, но също и естествени тревни площи с ограничен добив и специфичен ботанически състав, включващ голям брой ароматни средиземноморски диви видове. Спецификата на пасищата в Истрия се крие в техните 100 растения (91 вида и 9 подвида) от 80 рода и 24 семейства. Повечето от тези растения принадлежат към семействата на субсредиземноморските ароматни цъфтящи растения *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) и *Leguminosae* (16 %), които са подходящи за полуекстензивното отглеждане и пашата на овцете с комбинирани производствени особености (за тяхното месо и мляко), но имат недостатъчна реколта за отглеждане на едър рогат добитък със същите производствени особености и същото предназначение.

В района на Истрия за обработване на земята традиционно се е използвал едър рогат добитък, а не коне, в резултат на което той е предлагал малко мляко и не е бил доен. Следователно за производството на сирене земеделските стопани са отглеждали овце, които давали много по-големи количества мляко поради производствените условия в района. С течение на времето традиционната склонност на земеделските стопани в Истрия към производството на овче мляко е довела до селекцията на местната порода овце, от която се добива най-много мляко в Хърватия и Словения: Istriana („Istarska ovca“ в Хърватия, „Istrska pramenka“ в Словения).

Традиционният метод на номадско овцевъдство, със сезонна миграция на стадата от летните планински пасища към крайбрежните райони за зимуване, оцелява в Истрия до 60-те години на миналия век, след което постепенно се въвежда полуекстензивната селскостопанска система, която все още се използва и днес. Като изоставят традиционното селско стопанство и номадското овцевъдство поради бързото развитие на други стопански дейности, което води до значителни социални промени, от една страна, до увеличаване на добива на мляко от породата овце Istriana и до въвеждането на други млекодайни породи, което увеличава необходимостта от качествени фуражи, от друга страна, овцевъдите в Истрия адаптират предишната система на овцевъдство към новата реалност. Овцете все още добиват значителна част от грубия си фураж директно на пасищата, а останалата част се получава под формата на сено, произведено върху ливади в района на отглеждане на овцете, като се гарантира, че фуражът се основава на местната флора, която в крайна сметка допринася за специфичния аромат на „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“. Овцете получават допълнителни калории, необходими за високите добиви на мляко, от строго ограниченото количество концентриран фураж.

Овчето мляко е много питателен хранителен продукт, но има много кратък срок на годност, а производството на сирене е най-простият начин за „запазване“ на най-ценните му съставки, по-специално млечните мазнини и млечните протеини. Като цяло, като преработен продукт, сиренето има много по-дълъг срок на годност от млякото, а срокът на годност на самото сирене зависи от начина, по който то се произвежда и съхранява. Тъй като лятото в Истрия е предимно горещо и сухо, през годините овцевъдите в Истрия са разработили метод за производство на твърдо сирене, който позволява то да се съхранява и да зрее по-дълго при по-високи температури. Методът за производство на този вид сирене е разработен и усъвършенстван от овцевъдите и производителите на сирене в Истрия в продължение на поколения, които са предали традиционните си знания и умения и до днес.

Производителите на сирене обикновено извършват сами всички етапи на производство и имат контрол върху цялата производствена верига — от отглеждането на овцете, доенето и преработката на млякото до зреенето на сиренето. Следователно знанията и уменията на производителите на сирене в Истрия надхвърлят тези, необходими само за преработката на млякото, и включват такива, свързани с овцевъдството. Прякото управление на процеса на производство на мляко, включително храненето на овцете и гарантирането на доброто им състояние и здраве, дава възможност на производителите на сирене да осигурят висококачествени суровини за по-късно използване на етапа на преработка. Въпреки че етапите на отглеждане на овцете и производство на мляко са се извършвали от членове на семейството от мъжки пол, сиренето обикновено се е произвеждало от жените, които с течение на времето са

използвали опита си, за да развият и подобрят техниката за производство на твърдо сирене. Те обръщат особено внимание на процеса на нарязване на сиренината на много малки парчета (с размер на грах), които след това се нагряват и изсушават. По онова време, преди да има термометри, при смесването на млякото и сиренината на ръка жените са разчитали на опита си, за да определят подходящата температура за отстраняване на ваната от огъня. След това те са поставяли в калъпи сиренните зърна, които са достатъчно нарязани и сухи, и са ги подлагали на пресоване, за чиято сила и продължителност също са разчитали на опита си, така че суроватката да се отдели възможно най-скоро и да започнат етапите на осоляване и зреене за производството на твърдото сирене.

До днес „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ се произвежда въз основа на опита, натрупан от производителите на сирене в миналото. Размерът и сухостта на сиренните зърна все още се оценяват емпирично, а пресоването на сиренето също се извършва без използване на манометър.

Тъй като в миналото не е имало хладилни уреди, сиренето традиционно се е съхранявало в изби, които са добре изолирани от външни температурни колебания и където може да се постигне постоянен микроклимат. При съвременните производствени условия „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ може да се съхранява и да зрее за дълъг период от време.

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ се характеризира с високо съдържание на сухо вещество и сол във водната фаза на сиренето, което означава, че не се разваля дори когато се съхранява при температури, които обикновено са неподходящи за съхранение на други видове сирене (до 19 °C). Традиционното съхранение на сиренето при по-високи температури води до по-бързо разграждане на протеините в крайните разградими продукти: свободни аминокиселини. Тъй като съществува връзка между концентрацията на общия брой свободни аминокиселини и концентрацията на ароматни свободни аминокиселини в сиренето, може да се заключи, че „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ съдържа значителна концентрация на свободни ароматни аминокиселини. При разграждането на свободните ароматни аминокиселини в сиренето по време на съхранението се получават ароматни съединения (Paul McSweeney, Maria Sousa: *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review*. Le Lait, INRA Editions, 2000 г., 80 (3), стр. 293—324), докато високото съдържание на органични киселини придава на сиренето по-ниска киселинност, което допълнително благоприятства неговата трайност и стабилност по време на съхранение. В същото време няма микробиологични или биохимични промени, които биха могли да доведат до загуба на желаните органолептични свойства на сиренето или да застрашат неговата здравословност (V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. Mljekarstvo, 63 (2), Загреб, 2013 г., стр. 55—63).

Поради тези причини „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ има силно изразен аромат в резултат на натрупването на ароматни съединения от разграждането на свободни ароматни аминокиселини и дълъг срок на годност в резултат на значителното натрупване на органични киселини. Изразеният аромат и специфичното качество на „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ се доказват от многобройните награди и отличия, спечелени от него на национални конкурси и панаири.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija%20Istarski%20sir_14_8_2024_1.pdf