C/2025/4514

11.8.2025

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2025/4514)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“**

**EU č.: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022**

**CHOP (x) CHZO ( )**

1. **Název (názvy) (CHOP)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Chorvatsko a Slovinsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.3. Sýry

*Kód kombinované nomenklatury*

— 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ je tvrdý plnotučný sýr, který se získává sražením syřidla ze syrového nebo pasterovaného ovčího mléka s oddělením syrovátky.

Může být uveden na trh po nejméně 60 dnech zrání, nejpozději však po 12 měsících zrání, pokud má tyto vlastnosti:

— Sušina: minimálně 60 %.

— Obsah tuku v sušině: minimálně 45 %.

— Tvar: válcovitý.

— Rozměry: válec o průměru 16 až 22 cm a výšce 6 až 9 cm.

— Hmotnost: od 1,8 do 4,5 kg, v závislosti na velikosti sýra.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kůrka: hladká, žlutohnědé až hnědé jednotné barvy. Může být chráněna bezbarvým polymerním nátěrem na sýr.

— Struktura: mírně pružná, ale umožňuje krájení, až mírně křehká.

— Řez: slonovinové až slámové barvy, většinou uzavřený, ale může mít i rovnoměrně rozmístěné nepravidelné otvory o velikosti až 4 mm.

— Chuť a vůně: plná chuť, která poskytuje pocit výživnosti (sytosti); slaná a kořeněná, s výrazným aromatickým nádechem ovčího mléka a rostlin, kterými se ovce živí. Dlouho zrající sýry se při konzumaci rozplývají v ústech a jejich chuť je výraznější. Při delším zrání získává sýr typickou kořeněnou, plnou a výživnou chuť a během zrání se posiluje vůně ovčího mléka, která je výsledkem lipolýzy a uvolňování mastných kyselin s krátkým řetězcem, jež jsou typické pro ovčí mléko a později i pro samotný sýr.

Sýr je nejlepší spotřebovat do 12 měsíců od uvedení na trh.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo

Ovce se živí pastvou na pastvinách s možným přídavkem sušeného jetele, sena, koncentrované krmné směsi pro ovce určené k produkci mléka a obilovin a šrotu. Při krmení je rovněž povoleno používat vitaminové a minerální doplňky. Maximální povolený podíl koncentrované krmné směsi v krmné dávce pro ovce je 20 % celkové denní krmné dávky v sušině. Krmivo pro ovce může být vyrobeno i mimo oblast produkce, ale maximálně do výše 40 % celkové denní krmné dávky vyjádřené v sušině. Objemná část denní krmné dávky vyprodukovaná mimo oblast vymezenou v bodě 4 může činit maximálně 20 % sušiny celkové denní krmné dávky a může být použita pouze v období, kdy je nedostatek objemných krmiv v důsledku špatných klimatických podmínek. Toto omezení zajišťuje dostatečné zastoupení místní flóry v denní krmné dávce, která dodává produktu charakteristické aroma. Umožňuje také chovatelům ovcí obstarat si objemné krmivo mimo oblast produkce v obdobích, kdy jim špatné povětrnostní podmínky brání v produkci dostatečného množství krmiva pro zvířata.

Je zakázáno krmit ovce silážovaným krmivem.

Suroviny

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ se vyrábí ze syrového nebo pasterovaného mléka získaného od ovcí jakéhokoli plemene, pokud jsou chovány výhradně v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

Při výrobě sýra se používá také sůl a syřidlo; lze použít rovněž lysozym a zákysové kultury.

Mléko musí být zpracováno do 48 hodin po nadojení a nejpozději do 2 hodin zchlazeno na teplotu nejvýše 6 °C.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze výroby produktu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sledovatelnost každého jednotlivého sýrového bochníku je založena na pořadovém čísle uvedeném na kaseinové značce, které se při krájení, řezání nebo strouhání sýra zničí, čímž se přeruší sledovatelnost produktu a znemožní se určení jeho původu. Porcování, strouhání a balení sýra proto musí provádět sami výrobci, kteří vedou předepsanou evidenci, aby byla zachována a zaručena sledovatelnost produktu a minimalizována možnost zneužití chráněného označení původu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“.

Porcování, strouhání a balení produktu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ musí probíhat v zeměpisné oblasti uvedené v bodě 4, aby byla zajištěna sledovatelnost a jakost produktu, který již není v původní úplné podobě.

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Před uvedením na trh musí být zrající sýr označen názvem produktu „Istarski ovčji sir“ nebo „Istrski ovčji sir“, jehož grafické znázornění musí být z hlediska velikosti, typu a barvy písmen zřetelnější než jakýkoli jiný nápis. Výška písmen ostatních nápisů nesmí přesáhnout 70 % výšky písmen názvu produktu.

Kromě chráněného názvu musí být na produktu uveden také níže uvedený společný symbol.




Pouze v případě, že je sýr vyroben výhradně z mléka původního plemene ovcí ze zeměpisné oblasti produkce, tedy istrijských ovcí (chorvatsky „Istarska ovca“, slovinsky „Istrska pramenka“), je povoleno na výrobek umístit nápis v chorvatštině „100 % mlijeko istarske ovce“ nebo ve slovinštině „100 % mleko istrske pramenke“ (obojí „100 % mléko istrijských ovcí“).

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produkce produktu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ začíná v přístavu Preluk na hranici mezi městy Rijeka a Opatija. Hranice probíhá po západní správní hranici měst Opatija a Kastav a pokračuje k trojmezí mezi městy Kastav, Matulji a Klana. Hranice pokračuje po hranici obce Matulji, než dosáhne silnice Rupa-Novokračine. Pokračuje po silnici směrem na Novokračine, prochází Zabiče a dosahuje do Podgraje. Zde opouští silnici a pokračuje na sever k Rakitnimu vrchu (1 220 m n. m.), kde se stáčí na severozápad, překračuje trigonometrický bod 1036 a přichází severně od obce Jurišće, kterou obchází severním směrem, než dosáhne silnice Jurišće-Pivka. Po této silnici vede až před obec Palčje, kterou obchází severním směrem a vrací se na silnici směrem na Pivku, po které pokračuje až do obce Klenik. V Kleniku odbočuje na silnici na Trnje, kterou sleduje až do obce Slovenska vas, kterou obchází severním směrem, a poté se severozápadním směrem dostává k řece Pivce, kterou sleduje až do Prestranku. V Prestranku se dostává na silnici a sleduje ji až do Razdrta. Z Razdrta pokračuje podél silnice, prochází Senožečemi a před Divačou odbočuje ze silnice na jihozápad a obchází Divaču jihozápadním směrem. Za obcí Divača se hranice vrací k silnici, a když se silnice přiblíží k železniční trati, hranice sleduje železniční trať a přechází Kozinu až k zatáčce za železniční stanicí Črnotiče. Odtud pokračuje na západ až k silnici na Osp. Vede po silnici přes Osp až na slovinsko-italskou hranici.

Hranice pokračuje na západ podél mezinárodní hranice až k pobřeží, které sleduje na jih až k výchozímu bodu v přístavu Preluk.

Zeměpisná oblast produkce produktu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ zahrnuje také tyto ostrovy: 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 a Krasnica (Vanga).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Specifické vlastnosti a jakost produktu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ jsou výsledkem poloextenzivního způsobu chovu ovcí, složení mléka původního plemene istrijských ovcí (Istarska ovca/Istrska pramenka) a dlouhé tradice a dovednosti výroby ovčího sýra.

Společným znakem zeměpisné oblasti produkce produktu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ je geomorfologie krasu. Většinu území pokrývá kras, který vznikl na vápenato-dolomitických horninách, na nichž se vytvořily převážně mělké, málo vyvinuté půdy slabé až střední úrodnosti. Z klimatického hlediska se tato oblast, s výjimkou podhorské a horské části, vyznačuje mírným submediterránním podnebím s horkým a suchým létem a průměrnými teplotami vzduchu ve dvou hlavních letních měsících (červenec a srpen) nad 21 °C. Průměrný roční úhrn srážek se pohybuje od 700 mm v západní pobřežní části po 1 000 mm na ostrovech a 1 400 mm v podhorské a horské části (Státní meteorologická a hydrologická služba, *Atlas podnebí Chorvatska 1971–2000*, Záhřeb, s. 37 a 52; Archiv meteorologických dat slovinské agentury pro životní prostředí).

Z hlediska reliéfu, půdy, geomorfologie a klimatu je tato oblast pokryta lesy, ornou půdou s mělkou úrodnou vrstvou půdy, ale také přírodními pastvinami s omezenými výnosy a specifickým botanickým složením zahrnujícím velké množství aromatických středomořských planě rostoucích druhů. Specifičnost istrijských pastvin spočívá ve 100 rostlinách (91 druhů a 9 poddruhů) z 80 rodů a 24 čeledí. Většina těchto rostlin patří do čeledí submediterránních aromatických kvetoucích rostlin *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) a *Leguminosae* (16 %), které jsou vhodné pro poloextenzivní chov a pastvu ovcí s kombinovanou produkcí (na maso a mléko), ale nemají dostatečné výnosy pro chov skotu se stejnou produkcí a účelem.

V oblasti Istrie se k obdělávání půdy tradičně používal spíše skot než koně, a proto dával málo mléka a nebyl dojený. Pro výrobu sýra tak zemědělci chovali ovce, které vzhledem k produkčním podmínkám oblasti dávaly mnohem větší množství mléka. Tradiční zvyklost istrijských zemědělců produkovat ovčí mléko vedla postupem času k selekci původního plemene ovcí, které v Chorvatsku a Slovinsku dává nejvíce mléka: istrijské ovce („Istarska ovca“ v Chorvatsku, „Istrska pramenka“ ve Slovinsku).

Tradiční způsob kočovného chovu ovcí se sezónním stěhováním stád z letních horských pastvin na pobřežní zimoviště se na Istrii udržel až do 60. let 20. století, poté byl postupně zaveden poloextenzivní systém chovu, který se používá dodnes. Po opuštění tradičního zemědělství a kočovného chovu ovcí v důsledku rychlého rozvoje jiných hospodářských činností, což vedlo na jedné straně k významným sociálním změnám a na druhé straně ke zvýšení dojivosti istrijského plemene ovcí a k zavedení dalších mléčných plemen, čímž se zvýšila potřeba kvalitního krmiva, přizpůsobili chovatelé ovcí na Istrii dřívější systém chovu ovcí nové realitě. Značnou část objemného krmiva ovce stále nacházejí přímo na pastvinách, zbytek získávají ve formě sena z luk v oblasti chovu ovcí, čímž je zajištěno, že krmivo vychází z místní flóry, což v konečném důsledku přispívá ke specifické vůni produktu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“. Další kalorie potřebné pro vysokou dojivost ovce získávají z přísně omezeného množství koncentrovaného krmiva.

Ovčí mléko je velmi výživná potravina, ale má velmi krátkou trvanlivost a výroba sýrů je nejjednodušší způsob, jak „uchovat“ jeho nejcennější složky, zejména mléčný tuk a mléčné bílkoviny. Obecně platí, že sýr jako zpracovaný produkt má mnohem delší trvanlivost než mléko, přičemž trvanlivost samotného sýra závisí na způsobu jeho výroby a skladování. Protože na Istrii převládají horká a suchá léta, vyvinuli istrijští chovatelé ovcí v průběhu historie způsob výroby tvrdého sýra, který umožňuje jeho delší skladování a zrání při vyšších teplotách. Způsob výroby tohoto druhu sýra byl po generace vyvíjen a zdokonalován istrijskými chovateli ovcí a sýraři, kteří si své tradiční know-how předávají dodnes.

Sýraři obvykle provádějí všechny fáze produkce sami a mají kontrolu nad celým produkčním řetězcem, od chovu ovcí, dojení a zpracování mléka až po zrání sýra. Znalosti a dovednosti istrijských sýrařů proto přesahují rámec znalostí a dovedností potřebných pouze pro zpracování mléka a zahrnují i znalosti a dovednosti spojené s chovem ovcí. Přímé řízení procesu produkce mléka, včetně krmení ovcí a zajištění jejich dobrého zdravotního stavu, umožňuje sýrařům zajistit vysoce kvalitní suroviny pro pozdější použití ve fázi zpracování. Zatímco o chov ovcí a produkci mléka se starali mužští členové rodiny, výrobu sýra většinou zajišťovaly ženy, které postupem času využívaly své zkušenosti k rozvoji a zdokonalování techniky výroby tvrdého sýra. Zvláštní pozornost byla věnována procesu krájení tvarohu na velmi malé kousky (velikosti hrášku), které se pak zahřívaly a sušily.

V dávných dobách, kdy ještě nebyly teploměry, ženy při ručním míchání mléka a tvarohu využívaly svých zkušeností, aby určily správnou teplotu pro stažení kádě z ohně. Poté se dostatečně nakrájené a suché sýrové zrno vložilo do forem a lisovalo, přičemž síla a délka lisování se rovněž určovala na základě zkušeností, aby se co nejdříve oddělila syrovátka a mohla začít fáze solení a zrání pro výrobu tvrdého sýra.

Dodnes se produkt „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" vyrábí na základě zkušeností, které sýraři získali v minulosti. Velikost a suchost sýrového zrna se stále vyhodnocuje empiricky a lisování sýra se rovněž provádí bez použití tlakoměru.

Vzhledem k tomu, že v minulosti neexistovala chladicí zařízení, sýr se tradičně skladoval ve sklepích, které byly dobře izolovány od výkyvů vnější teploty a kde bylo možné dosáhnout stálého mikroklimatu. V současných výrobních podmínkách může být „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" skladován a může zrát po dlouhou dobu.

Produkt „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" se vyznačuje vysokým obsahem sušiny a soli ve vodné fázi sýra, což znamená, že se nekazí ani při skladování za teplot, které jsou obecně nevhodné pro skladování jiných druhů sýrů (do 19 °C). Tradiční skladování sýra při vyšších teplotách vede k rychlejšímu rozkladu bílkovin na konečné produkty rozkladu: volné aminokyseliny. Jelikož existuje souvislost mezi koncentrací celkových volných aminokyselin a koncentrací aromatických volných aminokyselin v sýru, lze vyvodit závěr, že produkt „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" obsahuje významnou koncentraci volných aromatických aminokyselin. Rozkladem volných aromatických aminokyselin v sýru během skladování vznikají aromatické sloučeniny (Paul McSweeney, Maria Sousa: *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review (Biochemické cesty produkce aromatických látek v sýrech během zrání: přehled.)* Le Lait, INRA Editions, 2000, 80 (3), s. 293–324), zatímco vysoký obsah organických kyselin dodává sýru nižší kyselost, což navíc podporuje jeho trvanlivost a stabilitu během skladování. Zároveň nedochází k mikrobiologickým ani biochemickým změnám, které by mohly vést ke ztrátě žádoucích organoleptických vlastností sýra nebo ohrozit jeho zdravotní nezávadnost (V. Magdić a kol.): *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese. (Přehled hygienických a fyzikálně-chemických vlastností istrijského sýra*) Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, s. 55–63).

Z těchto důvodů má „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" velmi výrazné aroma v důsledku nahromadění aromatických sloučenin z rozkladu volných aromatických aminokyselin a dlouhou trvanlivost v důsledku výrazného nahromadění organických kyselin. O výrazné vůni a specifické jakosti produktu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" svědčí četná ocenění a ceny, které získal na národních soutěžích a veletrzích.

**Odkaz na zveřejnění specifikace**

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