C/2025/4514

11.8.2025

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(C/2025/4514)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

**»Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir«**

**EU-nr.: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022**

**BOB (X) BGB ( )**

1. **Betegnelse(r) (på BOB)**

»Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien og Slovenien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.3. Oste

**Kode i den kombinerede nomenklatur**

— 04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« er en hård, fuldfed ost, der fremstilles ved koagulering af rå eller pasteuriseret fåremælk med løbe, hvor vallen afdryppes.

Den må markedsføres efter mindst 60 dages modning, men senest efter 12 måneders modning, forudsat at den har følgende egenskaber:

— Tørstofindhold: mindst 60 %.

— Fedtindhold i tørstof: mindst 45 %.

— Form: cylindrisk.

— Mål: cylinder med en diameter på 16-22 cm og en højde på 6-9 cm.

— Vægt: 1,8-4,5 kg afhængigt af ostens størrelse.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Skorpe: glat med en ensartet gulbrun til brun farve. Den kan være beskyttet med en farveløs polymerbelægning til ost.

— Konsistens: fra let elastisk, men skærefast, til let smuldrende.

— Tværsnit: elfenbensfarvet til strågul, generelt lukket, men kan også have jævnt fordelte, uregelmæssige huller med en størrelse på op til 4 mm.

— Smag og duft: en fyldig smag, der giver en fornemmelse af næringsrighed (fyldighed), samt salt og aromatisk, med en markant duft af fåremælk og de plantearter, som fårene græsser på. De langtidslagrede oste smelter i munden, når de spises, og smagen bliver kraftigere. Ved længere lagring får osten en typisk aromatisk, fyldig og næringsrig smag, og ostens duftindtryk af fåremælk forstærkes under modningen som følge af lipolyse og frigivelsen af kortkædede fedtsyrer, der er typiske for fåremælk og senere for osten selv.

Osten skal helst spises senest 12 måneder efter, at den er blevet markedsført.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Foder

Fårene græsser på græsgange og får evt. et tilskud af dehydreret kløver, hø, en koncentreret foderblanding til malkefår samt korn og skrå. Brug af et vitamin- og mineraltilskud er også tilladt i forbindelse med fodringen. Den maksimalt tilladte andel af koncentreret foderblanding i fårenes foderration er 20 % af den samlede daglige foderration udtrykt i tørstof. Fårenes foder må også være produceret uden for produktionsområdet, men kun op til højst 40 % af den samlede daglige foderration udtrykt i tørstof. Den grove del af den daglige foderration, der produceres uden for det i punkt 4 afgrænsede område, må højst udgøre 20 % af tørstoffet i den samlede daglige foderration og må kun anvendes i perioder, hvor der er mangel på grovfoder som følge af dårlige vejrforhold. Denne restriktion sikrer en tilstrækkelig repræsentation af den lokale flora i den daglige foderration, hvilket giver produktet en karakteristisk aroma. Den giver også fåreavlerne mulighed for at skaffe grovfoder uden for produktionsområdet i perioder, hvor dårlige vejrforhold forhindrer dem i at producere tilstrækkeligt med foder til dyrene.

Det er forbudt at fodre fårene med ensileret foder.

Råvarer

»Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir« fremstilles af rå eller pasteuriseret mælk fra får af enhver race, forudsat at de udelukkende er opdrættet i det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

Der anvendes også salt og osteløbe til fremstilling af osten. Det er ligeledes muligt at anvende lysozym og starterkulturer.

Mælken skal forarbejdes senest 48 timer efter malkningen og afkøles til en temperatur på højst 6 °C inden for maks. 2 timer.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen af »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Sporbarheden af hvert enkelt ostehjul er baseret på et serienummer, der er anført på kaseinmærket, og som ødelægges, når osten skæres op, skiveskæres eller rives, hvilket hindrer produktets sporbarhed og gør det umuligt at fastslå dens oprindelse. Producenterne skal derfor selv stå for ostens udskæring, rivning og emballering samt føre de foreskrevne registre for at opretholde og sikre produktets sporbarhed og minimere risikoen for misbrug af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir«.

Udskæring, rivning og emballering af »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i punkt 4, for at sikre sporbarheden og kvaliteten af produktet, som ikke længere er i sin oprindelige, hele form.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Inden markedsføringen skal den modnede ost mærkes med produktnavnet »Istarski ovčji sir« eller »Istrski ovčji sir«, hvis grafiske gengivelse skal fremstå tydeligere med hensyn til bogstavernes størrelse, skrifttype og farve end nogen anden påskrift. Højden på bogstaverne i de øvrige påskrifter må ikke overstige 70 % af højden på bogstaverne i produktnavnet.

Ud over den beskyttede betegnelse skal produktet også bære det fælles symbol, der er vist nedenfor.




Kun hvis osten udelukkende er fremstillet af mælk fra den oprindelige fårerace i det geografiske produktionsområde, Istriana (»Istarska ovca« på kroatisk og »Istrska pramenka« på slovensk), er det tilladt at påføre produktet den kroatiske påskrift »100 % mlijeko istarske ovce« eller den slovenske påskrift »100 % mleko istrske pramenke« (som begge betyder »100 % mælk fra Istriana-får«).

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske produktionsområde for »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« begynder ved havnen i Preluk på grænsen mellem byerne Rijeka og Opatija. Grænsen løber langs den vestlige administrative grænse for byerne Opatija og Kastav og fortsætter til skæringspunktet mellem Kastav, Matulji og Klana. Grænsen fortsætter langs grænsen til kommunen Matulji, inden den når Rupa-Novokračine-vejen. Den fortsætter langs vejen mod Novokračine, passerer igennem Zabiče og når hen til Podgraje. Der forlader den vejen og fortsætter nordpå til Rakitnibjerget (1 220 m), hvor den drejer mod nordvest og krydser det trigonometriske punkt 1036, inden den ankommer nord for landsbyen Jurišće, som den går nord om, hvorefter den når frem til Jurišće-Pivka-vejen. Den følger denne vej indtil lige før landsbyen Palčje, som den går nord om, og vender tilbage til vejen mod Pivka, som den følger, indtil den når frem til landsbyen Klenik. Ved Klenik drejer den ind på vejen til Trnje, som den følger, indtil den når frem til Slovenska vas, som den går nord om, hvorefter den når floden Pivka i nordvestlig retning og følger floden helt til Prestranek. Ved Prestranek når den vejen, som den følger helt til Razdrto. Fra Razdrto fortsætter den langs vejen, passerer igennem Senožeče, og før Divača drejer den sydvest ud fra vejen og går sydvest om Divača. Efter Divača vender grænsen tilbage til vejen, og når vejen nærmer sig jernbanelinjen, følger grænsen jernbanelinjen og krydser Kozina indtil svinget efter jernbanestationen Črnotiče. Derfra fortsætter den vestpå helt til vejen mod Osp. Den følger vejen igennem Osp og helt til den slovensk-italienske grænse.

Grænsen fortsætter vestpå langs den internationale grænse og helt til kystlinjen, som den følger sydpå tilbage til udgangspunktet ved havnen i Preluk.

Det geografiske produktionsområde for »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« omfatter også følgende øer: 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 og Krasnica (Vanga).

5. **Tilknytning til det geografiske område**

De særlige kendetegn og kvaliteten ved »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« er resultatet af den halvekstensive måde, som fårene opdrættes på, sammensætningen af mælken fra den oprindelige fårerace Istriana (Istarska ovca / Istrska pramenka) samt de mangeårige traditioner og færdigheder inden for fremstilling af fåreost.

Et fælles kendetegn ved det geografiske produktionsområde for »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« er karstgeomorfologien. Det meste af området er dækket af karst dannet på kalk- og dolomitklipper, hvor der hovedsagelig er overfladisk, ringe udviklet jord med lav til moderat frugtbarhed. Klimamæssigt er dette område – med undtagelse af den del, hvor der er forbjerge og bjerge – kendetegnet ved et mildt submediterrant klima med varme, tørre somre og gennemsnitlige lufttemperaturer på over 21 °C i de to vigtigste sommermåneder (juli og august). Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde varierer fra 700 mm i den del af området, der ligger på vestkysten, til 1 000 mm på øerne og 1 400 mm i den del, hvor der er forbjerge og bjerge (det statslige meteorologiske og hydrologiske institut, *Climate Atlas of Croatia 1971-2000*, Zagreb, s. 37 og 52. Arkiv over meteorologiske data fra det slovenske miljøagentur).

Med hensyn til terræn, jordbund, geomorfologi og klima er dette område dækket af skov og agerjord med et overfladisk, frugtbart jordlag, men også af naturlige græsarealer med begrænset udbytte og en specifik botanisk sammensætning, der omfatter et stort antal aromatiske vilde arter fra Middelhavsområdet. De 100 planter (91 arter og 9 underarter) fra 80 slægter og 24 familier, som vokser her, giver de istriske græsgange deres særlige karakter. De fleste af disse planter tilhører familierne af submediterrane aromatiske blomstrende planter, *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) og *Leguminosae* (16 %), som er velegnede til halvekstensivt opdræt og græsning af får med kombinerede produktionsegenskaber (opdræt for kød og mælk), men som ikke giver et tilstrækkeligt udbytte til opdræt af kvæg med de samme produktionsegenskaber og formål.

I Istrien brugte man traditionelt kvæg i stedet for heste til at dyrke jorden, og derfor gav de kun lidt mælk og blev ikke malket. For at producere ost opdrættede landmændene derfor får, som gav langt større mængder mælk på grund af områdets produktionsforhold. Med tiden førte de istriske landbrugeres traditionelle tilbøjelighed til at producere fåremælk til udvælgelsen af den oprindelige fårerace, der giver mest mælk, i Kroatien og Slovenien, nemlig Istriana (»Istarska ovca« i Kroatien og »Istrska pramenka« i Slovenien).

Den traditionelle metode til nomadisk fårehold med sæsonbestemte vandringer af flokkene fra sommerens bjerggræsgange til kystnære vintergræsningsområder blev anvendt i Istrien indtil 1960'erne, hvorefter man gradvist indførte det halvekstensive landbrugssystem, som stadig anvendes i dag. Ved at gå bort fra traditionelt landbrug og nomadisk fårehold på grund af den hurtige udvikling af andre økonomiske aktiviteter – hvilket dels førte til betydelige sociale ændringer og dels til en stigning i mælkeudbyttet fra fåreracen Istriana samt til indførelsen af andre mælkeracer, hvorved behovet for kvalitetsfoder blev større – har fåreavlerne i Istrien tilpasset det tidligere fåreavlssystem til den nye virkelighed. Fårene finder stadig en betydelig del af deres grovfoder direkte på græsgangene, mens resten tilføres i form af hø produceret på enge i fåreavlsområdet. Dette sikrer, at foderet er baseret på den lokale flora, hvilket i sidste ende bidrager til den specifikke aroma i »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir«. Fårene får de ekstra kalorier, de har brug for til et højt mælkeudbytte, fra den strengt begrænsede mængde koncentreret foder.

Fåremælk er en meget nærende fødevare, men den har en meget kort holdbarhed, og osteproduktion er den enkleste måde at »bevare« mælkens mest værdifulde bestanddele på, især mælkefedt og mælkeproteiner. Generelt har ost som forarbejdet produkt en meget længere holdbarhed end mælk, og selve ostens holdbarhed afhænger af, hvordan den fremstilles og lagres. Da Istrien har overvejende varme og tørre somre, har Istriens fåreavlere med tiden udviklet en metode til at fremstille en hård ost, der kan lagres og modnes i længere tid ved højere temperaturer. Metoden til at fremstille denne type ost er gennem generationer blevet udviklet og finpudset af Istriens fåreavlere og osteproducenter, som har videregivet deres traditionelle knowhow frem til i dag.

Osteproducenterne står generelt selv for alle etaper af produktionen og har kontrol over hele produktionskæden, lige fra opdræt af får, malkning og forarbejdning af mælken til modning af osten. Derfor er Istriens osteproducenters viden og færdigheder mere omfattende end dem, der udelukkende er nødvendige for forarbejdning af mælken, og omfatter også viden og færdigheder forbundet med fåreavl. Den direkte styring af mælkeproduktionsprocessen, herunder fodring af fårene og sikring af deres gode tilstand og sundhed, gør det muligt for osteproducenterne at levere råvarer af høj kvalitet til senere brug i forarbejdningsfasen. Mens fåreopdræts- og mælkeproduktionsfaserne blev varetaget af mandlige familiemedlemmer, blev osten almindeligvis fremstillet af kvinderne, som udnyttede

deres erfaring gennem tiden til at udvikle og forbedre fremstillingsteknikken for hård ost. De var særligt omhyggelige med processen med at skære ostemassen ud i meget små (ærtestore) stykker, som derefter blev opvarmet og tørret. I gamle dage, før der var termometre, brugte kvinderne deres erfaring, når de blandede mælk og ostemasse i hånden, til at bestemme den rette temperatur til at fjerne karret fra ilden. Derefter lagde de ostekornene, som var tilstrækkeligt hakkede og tørre, i forme og pressede dem – idet presningens kraft og varighed også var bestemt af erfaringen – for at afdryppe vallen så hurtigt som muligt og påbegynde saltnings- og modningsfaserne med henblik på fremstilling af den hårde ost.

Den dag i dag fremstilles »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« ud fra de erfaringer, som osteproducenterne har opnået gennem tiden. Ostekornenes størrelse og tørhed vurderes stadig empirisk, og presningen af osten foretages også uden brug af en trykmåler.

Eftersom der tidligere ikke fandtes køleapparater, blev osten traditionelt lagret i kældre, der var godt isoleret fra eksterne temperaturudsving, og hvor der kunne opretholdes et konstant mikroklima. Under moderne produktionsforhold kan »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« lagres og modnes i længere tid.

»Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« er kendetegnet ved et højt tørstof- og saltindhold i ostens vandige fase, hvilket betyder, at den ikke fordærves, selv om den lagres ved temperaturer, der generelt er uegnede til lagring af andre oste (op til 19 °C). Den traditionelle lagring af osten ved højere temperaturer medfører, at proteinerne hurtigere nedbrydes til de endelige nedbrydningsprodukter, nemlig frie aminosyrer. Da der er en sammenhæng mellem koncentrationen af totale frie aminosyrer og koncentrationen af aromatiske frie aminosyrer i osten, kan det konkluderes, at »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« indeholder en betydelig koncentration af frie aromatiske aminosyrer. Nedbrydningen af de frie aromatiske aminosyrer i osten under lagringen danner aromatiske forbindelser (Paul McSweeney og Maria Sousa: *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review*. Le Lait, INRA Editions, 2000, 80 (3), s. 293-324), mens det høje indhold af organiske syrer giver osten en lavere surhedsgrad, hvilket desuden fremmer dens holdbarhed og stabilitet under lagringen. Samtidig er der ingen mikrobiologiske eller biokemiske ændringer, der kan resultere i, at osten mister sine ønskværdige organoleptiske egenskaber, eller at dens sundhedsmæssige kvalitet bringes i fare (V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, s. 55-63).

Af disse grunde har »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« en meget markant aroma som følge af ophobningen af aromatiske forbindelser fra nedbrydningen af frie aromatiske aminosyrer og en lang holdbarhed som følge af den betydelige ophobning af organiske syrer. Den markante aroma og særlige kvalitet ved »Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir« fremgår af de mange priser og udmærkelser, som den har vundet i nationale konkurrencer og på messer.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

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