C/2025/4514

11.8.2025

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(C/2025/4514)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

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

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

**g.U. (x) g.g.A. ( )**

1. **Name(n) (der g.U.)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Kroatien und Slowenien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

*Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 – Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g.U. „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ handelt es sich um einen Vollfett-Hartkäse, der durch die Dicklegung von roher oder pasteurisierter Schafsmilch mithilfe von Lab und durch das Abscheiden der Molke gewonnen wird.

Er wird nach einer Reifezeit von mindestens 60 Tagen, spätestens jedoch nach zwölf Monaten in Verkehr gebracht, sofern er folgende Merkmale aufweist:

— Trockenmasse: mindestens 60 %.

— Fett in der Trockenmasse: mindestens 45 %.

— Form: zylindrisch.

— Abmessungen: Zylinder mit einem Durchmesser von 16-22 cm und einer Höhe von 6-9 cm.

— Gewicht: zwischen 1,8 kg und 4,5 kg, je nach Größe des Käselaibs.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Rinde: glatt, von gelbbrauner bis brauner, gleichmäßiger Farbe. Er kann anhand einer farblosen Polymerbeschichtung für Käse geschützt werden.

— Konsistenz: leicht elastisch, aber schnittfest, bis leicht brüchig.

— Schnittfläche: elfenbein- bis strohfarben, im Allgemeinen geschlossen, mitunter auch mit gleichmäßig verteilten unregelmäßigen Öffnungen von bis zu 4 mm Größe.

— Geschmack und Geruch: ein vollwertiger Geschmack, der ein Gefühl von Nahrhaftigkeit (Vollmundigkeit) vermittelt; salzig und würzig, mit ausgeprägtem Duft nach Schafsmilch und den verschiedenartigen Pflanzen, von denen sich die Schafe ernähren. Der lang gereifte Käse schmilzt beim Verzehr in den Mund, während sich die Aromen noch stärker entfalten. Bei längerer Reifung entwickelt der Käse ein typisch würziges, vollmundiges und nahrhaftes Aroma und der Duft des Käses nach Schafsmilch wird durch Lipolyse und durch die Freisetzung kurzkettiger Fettsäuren, die typisch für Schafsmilch und den späteren Käse sind, verstärkt.

Die Verfallszeit des Käses beträgt 12 Monate ab dem Inverkehrbringen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Futtermittel

Die Ernährung der Schafe erfolgt durch Weidehaltung; als Zusatzfutter sind getrockneter Klee, Heu, eine konzentrierte Futtermittelmischung für Milchschafe sowie Getreide und Mehl zulässig. Die Verwendung eines Vitamin-Mineral-Zusatzes ist bei der Fütterung ebenfalls zulässig. Die Verwendung der konzentrierten Futtermittelmischung ist in der Fütterung bis zu einem Anteil von 20 % der gesamten Tagesration, ausgedrückt in Trockenmasse, zulässig. Die Erzeugung der Futtermittel für die Schafe ist auch außerhalb des Erzeugungsgebiets zulässig, jedoch nur bis zu einem Anteil von 40 % der gesamten Tagesration, ausgedrückt in Trockenmasse. Der Raufutteranteil der Tagesration, der außerhalb des unter Punkt 4 definierten Gebiets erzeugt wird, darf höchstens 20 % der Trockenmasse der gesamten Tagesration ausmachen. Die Verwendung von Raufutter, das außerhalb des unter Punkt 4 definierten Gebiets erzeugt wurde, ist nur dann zulässig, wenn aufgrund von ungünstigen Witterungsbedingungen ein Mangel an Raufutter herrscht. Diese Beschränkung gewährleistet, dass die einheimische Flora, die dem Erzeugnis sein charakteristisches Aroma verleiht, ausreichend in der Tagesration repräsentiert ist. Sie ermöglicht den Schafhaltern zudem, Raufutter von außerhalb des Erzeugungsgebiets zu beziehen, wenn sie selbst aufgrund von schlechten Witterungsbedingungen keine ausreichenden Futtermittel für die Tiere erzeugen können.

Silagefutter an die Schafe zu verfüttern, ist untersagt.

Rohstoffe

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ wird aus roher oder pasteurisierter Milch von Schafen jeglicher Rassen erzeugt, die ausschließlich in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet aufgezogen werden.

Darüber hinaus werden Salz und Lab für die Erzeugung des Käses verwendet; auch Lysozyme und Starterkulturen können eingesetzt werden.

Die Milch muss innerhalb von 48 Stunden nach dem Melken verarbeitet und innerhalb von höchstens zwei Stunden auf eine Temperatur von höchstens 6 °C abgekühlt werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte von „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ müssen in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Rückverfolgbarkeit jedes einzelnen Käselaibs beruht auf einer Seriennummer, die auf der Kaseinmarke angegeben wird. Diese wird beim Portionieren, Aufschnitt in Scheiben oder Reiben zerstört, sodass die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses nicht mehr gegeben ist und seine Herkunft nicht mehr ermittelt werden kann. Daher müssen die Erzeuger das Portionieren, Reiben und Verpacken des Käses selbst vornehmen und dabei die vorgeschriebenen Aufzeichnungen führen, um die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu erhalten und zu gewährleisten und um die Möglichkeit eines Missbrauchs der geschützten Ursprungsbezeichnung „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ zu minimieren.

Das Portionieren, Reiben und Verpacken von „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ muss in dem unter Punkt 4 genannten geografischen Gebiet erfolgen, um die Rückverfolgbarkeit und Qualität des Erzeugnisses zu gewährleisten, das nicht mehr in seiner ursprünglichen, vollständigen Form vorliegt.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Vor dem Inverkehrbringen muss der gereifte Käse mit der Verkehrsbezeichnung „Istarski ovčji sir“ oder „Istrski ovčji sir“ gekennzeichnet werden, deren grafische Darstellung in Bezug auf Größe, Art und Farbe der Schriftzeichen deutlicher sein muss als jede andere Aufschrift. Die Höhe der Schriftzeichen der anderen Aufschriften darf 70 % der Höhe der Schriftzeichen der Verkehrsbezeichnung nicht überschreiten.

Neben der geschützten Bezeichnung muss das Erzeugnis auch das nachstehend dargestellte gemeinsame Bildzeichen tragen.




Nur wenn der Käse ausschließlich aus Milch von Schafen der einheimischen Schafrasse des geografischen Erzeugungsgebiets Istriana („Istarska ovca“ auf Kroatisch, „Istrska pramenka“ auf Slowenisch) erzeugt wird, darf auf dem Erzeugnis die kroatische Aufschrift „100 % mlijeko istarske ovce“ oder die slowenische Aufschrift „100 % mleko istrske pramenke“ (beide bedeuten „100 % Milch von Schafen der Rasse Istriana“) angebracht werden.

## 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Erzeugungsgebiet von „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ beginnt im Hafen von Preluk an der Grenze zwischen den Städten Rijeka und Opatija. Die Grenze verläuft zunächst entlang der westlichen Verwaltungsgrenze der Städte Opatija und Kastav und weiter bis zum Dreistädteeck zwischen Kastav, Matulji und Klana. Anschließend verläuft sie entlang der Grenze der Gemeinde Matulji, bevor sie die Straße zwischen Rupa und Novokračine erreicht. Dann verläuft sie entlang der Straße nach Novokračine und durch Zabiče hindurch bis nach Podgraje. Dort verlässt sie die Straße und verläuft in Richtung Norden bis zu dem Berg Rakitni (1 220 m), wo sie nach Nordwesten abbiegt und den Triangulationspunkt 1036 durchquert, bis sie nördlich des Dorfes Jurišće ankommt. Dieses umrundet sie nördlich, bis sie die Straße zwischen Jurišće und Pivka erreicht. Sie folgt dieser Straße bis unmittelbar vor dem Dorf Palčje, das sie nördlich umrundet, und kehrt auf die Straße nach Pivka zurück, an der sie bis zu dem Ort Klenik verläuft. In Klenik biegt sie auf die Straße nach Trnje ab, der sie folgt, bis sie die Ortschaft Slovenska vas erreicht, die sie nördlich umrundet, bis sie auf den Fluss Pivka stößt und ihm in nordwestlicher Richtung bis nach Prestranek folgt. In Prestranek erreicht sie die Straße und folgt ihr bis Razdrto. Von Razdrto aus verläuft sie entlang der Straße durch Senožeče und verlässt vor Divača die Straße in südwestlicher Richtung, um Divača südwestlich zu umrunden. Hinter Divača verläuft die Grenze wieder entlang der Straße, bis diese die Eisenbahnlinie kreuzt. Ab dieser Kreuzung folgt sie der Eisenbahnlinie, durchquert Kozina und verläuft bis zu der Kurve hinter dem Bahnhof Črnotiče. Von dort aus verläuft sie in westlicher Richtung bis zu der Straße nach Osp. Anschließend folgt sie der Straße durch Osp und weiter bis zur Grenze zwischen Slowenien und Italien.

Daraufhin verläuft sie in Richtung Westen entlang der Staatsgrenze bis zur Küste, der sie nach Süden bis zum Ausgangspunkt im Hafen von Preluk folgt.

Das geografische Erzeugungsgebiet von „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ umfasst auch die folgenden Inseln: 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 und Krasnica (Vanga).

## 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die besonderen Merkmale und die Qualität von „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ ergeben sich aus der halbextensiven Haltung der Schafe, der Zusammensetzung der Milch der einheimischen Schafrasse Istriana (Istarska ovca/Istrska pramenka) sowie der langen Tradition und dem Know-how der Erzeugung von Schafskäse.

Ein gemeinsames Merkmal des geografischen Erzeugungsgebiets von „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ ist die Karstlandschaft. Der größte Teil des Gebiets ist von Karst bedeckt, der auf kalkhaltigem Dolomitgestein entstanden ist, auf dem sich hauptsächlich flache, schwach entwickelte Böden mit geringer bis mittlerer Fruchtbarkeit gebildet haben. Mit Ausnahme seines vorgebirgigen und gebirgigen Teils ist dieses Gebiet durch ein mildes submediterranes Klima mit heißen, trockenen Sommern mit durchschnittlichen Lufttemperaturen in den beiden wesentlichen Sommermonaten (Juli und August) von über 21 °C gekennzeichnet. Die durchschnittlichen jährlichen Niederschläge reichen von 700 mm im westlichen Küstenteil bis zu 1 000 mm auf den Inseln und 1 400 mm im vorgebirgigen und gebirgigen Teil (Staatliches Meteorologisches und Hydrologisches Institut, Klimaatlas von Kroatien 1971-2000, Zagreb, S. 37 und 52; Archiv der meteorologischen Daten der slowenischen Umweltagentur).

In Bezug auf Relief, Boden, Geomorphologie und Klima besteht dieses Gebiet aus Wäldern und Ackerland mit einer flachen, fruchtbaren Bodenschicht, aber auch aus natürlichem Grünland mit begrenzten Erträgen und einer spezifischen botanischen Zusammensetzung, die eine große Anzahl aromatischer mediterraner wild wachsender Arten umfasst. Die Besonderheit der istrischen Weiden liegt in ihrer Pflanzenvielfalt: 100 Pflanzen (91 Arten und 9 Unterarten) aus 80 Gattungen und 24 Familien. Die meisten dieser Pflanzen gehören zu den Familien der submediterranen aromatischen Blütenpflanzen *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) und *Leguminosae* (16 %), die für die halbextensive Haltung und Beweidung von Schafen mit zwei Nutzungsmerkmalen (Fleisch und Milch) geeignet sind, jedoch unzureichende Erträge für die Haltung von Rindern mit denselben Nutzungsmerkmalen und demselben Erzeugungszweck bieten.

In Istrien wurden für die Bewirtschaftung von Flächen traditionell eher Rinder – statt Pferden – eingesetzt, die daher wenig Milch lieferten und nicht gemolken wurden. Zur Erzeugung von Käse züchteten die Landwirte daher Schafe, die aufgrund der Erzeugungsbedingungen des Gebiets viel höhere Milchmengen lieferten. Im Laufe der Zeit führte die traditionelle Neigung der istrischen Landwirte, Schafsmilch zu erzeugen, zu der Auswahl der einheimischen Schafrasse, die in Kroatien und Slowenien die meiste Milch liefert: der Rasse Istriana („Istarska ovca“ auf Kroatisch, „Istrska pramenka“ auf Slowenisch).

Die traditionelle Methode der nomadischen Schafhaltung, bei der die Herden saisonal zwischen Almen im Sommer und Küstengebieten im Winter wandern, wurde in Istrien bis in die 1960er-Jahre fortgeführt. Danach wurde schrittweise die halbextensive Haltung eingeführt, die bis heute angewandt wird. Durch die Aufgabe der traditionellen Landwirtschaft und der nomadischen Schafhaltung aufgrund der raschen Entwicklung anderer Wirtschaftszweige, die zum einen zu erheblichen sozialen Veränderungen und zum anderen zu höheren Milcherträgen der Schafe der Rasse Istriana und zur Einführung anderer Milchrassen geführt hat, wodurch der Bedarf an hochwertigen Futtermitteln gestiegen ist, haben die Schafhalter in Istrien das frühere System der Schafzucht an die neuen Bedingungen angepasst. Die Schafe finden einen erheblichen Teil ihres Raufutters nach wie vor direkt auf den Weiden, während der Rest in Form von Heu zugefüttert wird, das auf Wiesen in dem Schafzuchtgebiet erzeugt wird. Dadurch wird sichergestellt, dass das Futter auf der einheimischen Flora beruht, die letztlich zum spezifischen Aroma von „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ beiträgt. Die Schafe erhalten die zusätzlichen Kalorien, die für hohe Milcherträge erforderlich sind, aus der streng begrenzten Menge an konzentrierter Futtermittelmischung.

Schafsmilch ist ein überaus nahrhaftes Lebensmittel, das jedoch eine sehr kurze Haltbarkeit hat. Die Käseerzeugung ist der einfachste Weg, um ihre wertvollsten Inhaltsstoffe, insbesondere das Milchfett und die Milchproteine, „zu erhalten“. Im Allgemeinen hat Käse als Verarbeitungserzeugnis eine viel längere Haltbarkeit als Milch. Die Haltbarkeit des Käses wiederum hängt von seiner Erzeugung und Lagerung ab. Da in Istrien überwiegend heiße und trockene Sommer vorherrschen, haben die Schafhalter in Istrien im Laufe der Geschichte eine Methode zur Erzeugung eines Hartkäses entwickelt, die eine längere Lagerung und Reifung bei höheren Temperaturen ermöglicht. Die Methode zur Erzeugung dieser Käsesorte wurde von den Schafhaltern und Käsern in Istrien über Generationen hinweg entwickelt und verfeinert, die ihr traditionelles Know-how bis heute weitergegeben haben.

Die Käser führen in der Regel alle Erzeugungsschritte selbst durch und haben die Kontrolle über die gesamte Produktionskette, von der Aufzucht der Schafe über das Melken und die Verarbeitung der Milch bis hin zur Reifung des Käses. Die Kenntnisse und Fähigkeiten der Käser in Istrien gehen daher über die für die Milchverarbeitung erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten hinaus und umfassen auch solche, die mit der Schafzucht verbunden sind. Die direkte Verantwortung für den Milcherzeugungsprozess, einschließlich der Fütterung der Schafe und der Sicherstellung ihres guten Zustands und ihrer Gesundheit, ermöglicht es den Käsern, hochwertige Rohstoffe für die spätere Verwendung in der Verarbeitungsphase bereitzustellen. Während die Schafzucht und die Milcherzeugung in den Händen männlicher Familienmitglieder lagen, wurde der Käse in der Regel von den Frauen hergestellt, die ihre

langjährige Erfahrung nutzten, um die Technik für die Erzeugung von Hartkäse zu entwickeln und zu verbessern. Besondere Aufmerksamkeit widmeten sie dem Schneiden des Käsebruchs in sehr kleine (erbsengroße) Stücke, die anschließend erhitzt und getrocknet wurden. In früherer Zeit, als es noch keine Thermometer gab, verließen sich die Frauen beim Mischen der Milch und des Käsebruchs von Hand in der Frage, wann die richtige Temperatur erreicht ist, um den Bottich vom Feuer zu nehmen, auf ihre Erfahrung. Anschließend wurden die Käsekörner, die ausreichend zerkleinert und getrocknet wurden, in Formen platziert und gepresst. Druck und Dauer richteten sich ebenfalls nach Erfahrungswerten, mit dem Ziel, die Molke so schnell wie möglich abzuscheiden und mit dem Salzen und Reifen zur Erzeugung des Hartkäses zu beginnen.

Bis heute bildet die Erfahrung, die die Käser in der Vergangenheit gesammelt haben, die Grundlage für die Erzeugung von „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir". Größe und Trockenheit der Käsekörner werden nach wie vor empirisch bewertet, und auch das Pressen des Käses erfolgt ohne Verwendung eines Druckmessgeräts.

Da es früher keine Kühlgeräte gab, wurden die Käselaibe traditionell in Kellern gelagert, die gut von äußeren Temperaturschwankungen isoliert waren und in denen ein konstantes Mikroklima erreicht werden konnte. Unter modernen Erzeugungsbedingungen kann „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" lange gelagert und gereift werden.

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" zeichnet sich durch einen hohen Trockenmasse- und Salzanteil in der wässrigen Phase des Käses aus, weshalb er auch bei Temperaturen, die in der Regel für die Lagerung anderer Käsesorten ungeeignet sind (bis zu 19 °C), nicht verdirbt. Die traditionelle Lagerung des Käses bei höheren Temperaturen führt zu einem schnelleren Proteinabbau in die Endabbauprodukte: freie Aminosäuren. Da ein Zusammenhang zwischen der Konzentration der freien Aminosäuren insgesamt und der Konzentration freier aromatischer Aminosäuren im Käse besteht, kann darauf geschlossen werden, dass „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" eine signifikante Konzentration freier aromatischer Aminosäuren enthält. Durch den Abbau der freien aromatischen Aminosäuren im Käse während der Lagerung entstehen Aromastoffe (Paul McSweeney, Maria Sousa: „Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review." (Biochemische Verfahren für die Erzeugung von Aromastoffen in Käse während der Reifung: Ein Überblick.) Le Lait, INRA Editions, 2000, 80 (3), S. 293-324), während der hohe Gehalt an organischer Säure dem Käse einen geringeren Säureanteil verleiht, was zusätzlich zu seiner Haltbarkeit und Stabilität während der Lagerung beiträgt. Gleichzeitig finden keine mikrobiologischen oder biochemischen Veränderungen statt, die zum Verlust wünschenswerter organoleptischer Eigenschaften des Käses führen oder seine Genusstauglichkeit gefährden könnten (V. Magdić et al.: „A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese." (Eine Untersuchung der hygienischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften von istrischem Käse). Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, S. 55-63).

Somit weist „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" aufgrund der Anreicherung mit Aromastoffen durch den Abbau freier aromatischer Aminosäuren ein sehr ausgeprägtes Aroma und eine lange Haltbarkeit infolge der signifikanten Anreicherung mit organischen Säuren auf. Beleg für das ausgeprägte Aroma und die besondere Qualität von „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" sind die zahlreichen Preise und Auszeichnungen, die der Käse bei nationalen Wettbewerben und Messen gewonnen hat.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

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