Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/4514

11.8.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/4514)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

Αριθ. ΕΕ: PDO-HR+SI-02859 — 4.8.2022

ΠΟΠ (x) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες (ΠΟΠ)**

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Κροατία και Σλοβενία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυριά

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 04 – ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ·. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ· ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ· ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 – Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» είναι ένα σκληρό τυρί πλήρους λιποπεριεκτικότητας που παρασκευάζεται με πήξη νωπού ή παστεριωμένου πρόβειου γάλακτος με τη χρήση πυτιάς, καθώς και με διαχωρισμό του ορού γάλακτος.

Το προϊόν μπορεί να διατεθεί στην αγορά μετά από τουλάχιστον 60 ημέρες ωρίμασης και έως το αργότερο μετά από 12 μήνες ωρίμασης, υπό την προϋπόθεση ότι διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— Ξηρά ουσία: τουλάχιστον 60 %.

— Λπος επί ξηρού: τουλάχιστον 45 %.

— ·χήμα: κυλινδρικό.

— Διαστάσεις: κύλινδρος διαμέτρου 16 cm έως 22 cm και ύψους 6 cm έως 9 cm.

— Βάρος: μεταξύ 1,8 kg και 4,5 kg, ανάλογα με το μέγεθος του τυριού.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Κρούστα: λεία, με ομοιόμορφο κιτρινοκαστανό έως καστανό χρώμα. Το προϊόν μπορεί να επικαλύπτεται με διάφανο πολυμερές κατάλληλο για την προστασία του τυριού.

— Υφή: ελαφρώς ελαστική, που όμως επιδέχεται κοπή σε φέτες, έως ελαφρώς εύθρυπτη.

— Διατομή: υπόλευκη έως αχυροκίτρινου χρώματος, γενικά συμπαγής, αλλά μπορεί και να παρουσιάζει ομοιόμορφα κατανεμημένα ανοίγματα ακανόνιστου σχήματος και μεγέθους έως 4 mm.

— Γεύση και οσμή: γεμάτη γεύση που δημιουργεί μια χορταστική αίσθηση (πληρότητα)· αλμυρή και πικάντικη, με έντονη οσμή του πρόβειου γάλακτος και των φυτικών ειδών με τα οποία τρέφονται τα πρόβατα. Κατά την κατανάλωση, τα τυριά μακράς ωρίμασης λιώνουν στο στόμα και οι γεύσεις καθίστανται εντονότερες. Η μεγαλύτερη διάρκεια παλαίωσης προσδίδει στο τυρί τη χαρακτηριστική πικάντικη, γεμάτη και θρεπτική γεύση και η αρωματική εντύπωση του πρόβειου γάλακτος ενισχύεται κατά τη διάρκεια της ωρίμασης ως αποτέλεσμα της λιπόλυσης και της απελευθέρωσης πτητικών λιπαρών οξέων που είναι τυπικά του πρόβειου γάλακτος και κατ' επέκταση του ίδιου του τυριού.

Η βέλτιστη περίοδος κατανάλωσης του τυριού είναι εντός 12 μηνών από τη διάθεσή του στην αγορά.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Ζωοτροφές

Τα πρόβατα τρέφονται με βόσκηση σε βοσκοτόπους, η οποία πιθανώς συμπληρώνεται με αποξηραμένο τριφύλλι, σανό, μείγμα συμπυκνωμένων ζωοτροφών για πρόβατα γαλακτοπαραγωγής, καθώς και με δημητριακά και άλευρα. Επιτρέπεται επίσης η χρήση συμπληρώματος βιταμινών και μετάλλων στη διατροφή. Η μέγιστη επιτρεπόμενη αναλογία του μείγματος συμπυκνωμένων ζωοτροφών στο σιτηρέσιο των προβάτων ανέρχεται στο 20 % του συνολικού ημερήσιου σιτηρεσίου, εκφρασμένη σε ξηρά ουσία. Η παραγωγή των ζωοτροφών για τα πρόβατα μπορεί επίσης να πραγματοποιείται εκτός της περιοχής παραγωγής, αλλά μόνο έως το 40 % κατ' ανώτατο όριο του συνολικού ημερήσιου σιτηρεσίου, εκφραζόμενου σε ξηρά ουσία. Οι χονδροειδείς ζωοτροφές του ημερήσιου σιτηρεσίου που παράγονται εκτός της περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4 μπορεί να ανέρχονται κατ' ανώτατο όριο στο 20 % της ξηράς ουσίας του συνολικού ημερήσιου σιτηρεσίου και μπορεί να χρησιμοποιούνται μόνο σε περιόδους που σημειώνεται έλλειψη χονδροειδών ζωοτροφών λόγω δυσμενών καιρικών συνθηκών. Με τον συγκεκριμένο περιορισμό εξασφαλίζεται επαρκής παρουσία της τοπικής χλωρίδας στο ημερήσιο σιτηρέσιο, η οποία προσδίδει στο προϊόν χαρακτηριστικό άρωμα. Παρέχει επίσης στους εκτροφείς προβάτων τη δυνατότητα να προμηθεύονται χονδροειδείς ζωοτροφές εκτός της περιοχής παραγωγής σε περιόδους κατά τις οποίες οι δυσμενείς καιρικές συνθήκες δεν τους επιτρέπουν να παράγουν επαρκείς ζωοτροφές.

Τα πρόβατα απαγορεύεται να διατρέφονται με ενσιρωμένες χορτονομές.

Πρώτες ύλες

Το προϊόν «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» παρασκευάζεται από νωπό ή παστεριωμένο γάλα που λαμβάνεται από πρόβατα οποιασδήποτε φυλής, υπό τον όρο ότι εκτρέφονται αποκλειστικά εντός της γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4.

Για την παραγωγή του τυριού χρησιμοποιούνται επίσης αλάτι και πυτιά· μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν λυσοζύμη και καλλιέργειες εκκίνησης.

Το γάλα πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία εντός 48 ωρών από το άρμεγμα και να ψύχεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 6 °C εντός 2 ωρών κατ' ανώτατο όριο.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια παραγωγής του «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Η ιχνηλασιμότητα κάθε κεφαλιού τυριού βασίζεται στον αύξοντα αριθμό που αναγράφεται στο σήμα καζεΐνης, ο οποίος καταστρέφεται κατά το κόψιμο, τον τεμαχισμό σε φέτες ή το τρίψιμο του τυριού, ανακόπτοντας έτσι την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και καθιστώντας αδύνατο τον προσδιορισμό της προέλευσής του. Ως εκ τούτου, οι ίδιοι οι παραγωγοί πρέπει να εκτελούν τον τεμαχισμό, το τρίψιμο και τη συσκευασία του τυριού, τηρώντας τα προβλεπόμενα αρχεία, ώστε να διατηρείται και να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και να ελαχιστοποιείται η πιθανότητα κατάχρησης της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir».

Ο τεμαχισμός, το τρίψιμο και η συσκευασία του «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4, προκειμένου να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα και η ποιότητα του προϊόντος, το οποίο δεν έχει πλέον την αρχική και ακέραιη μορφή του.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Πριν από τη διάθεσή του στην αγορά, το ωριμασμένο τυρί πρέπει να φέρει επισήμανση με την ονομασία του προϊόντος «Istarski ovčji sir» ή «Istrski ovčji sir», η γραφική απεικόνιση της οποίας πρέπει να εμφανίζεται σαφέστερα ως προς το μέγεθος, το είδος και το χρώμα της γραμματοσειράς από οποιαδήποτε άλλη ένδειξη. Το μέγεθος των χαρακτήρων των άλλων επιγραφών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 70 % του μεγέθους των χαρακτήρων της ονομασίας του προϊόντος.

Εκτός από την προστατευόμενη ονομασία, το προϊόν πρέπει επίσης να φέρει το κοινό σύμβολο που παρατίθεται κατωτέρω.



Μόνον όταν το τυρί παρασκευάζεται αποκλειστικά από γάλα της αυτόχθονης φυλής προβάτων της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, της Istriana («Istarska ovca» στα κροατικά, «Istrska pramenka» στα σλοβενικά), επιτρέπεται να τοποθετηθεί στο προϊόν η κροατική ένδειξη «100 % mlijeko istarske ovce» ή η σλοβενική ένδειξη «100 % mleko istrske pramenke» (αμφότερες σημαίνουν «100 % από γάλα προβάτων Istriana»).

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» ξεκινά από τον λιμένα του Preluk, στα σύνορα μεταξύ των πόλεων Rijeka και Opatija, Η οριογραμμή διατρέχει τα δυτικά διοικητικά σύνορα των πόλεων Opatija και Kastav και συνεχίζει μέχρι το τρίγωνο που σχηματίζουν το Kastav, το Matulji και το Klana. Στη συνέχεια, κατευθύνεται κατά μήκος των συνόρων του δήμου Matulji, έως τον οδικό άξονα Rupa-Novokračine, προχωρά κατά μήκος του δρόμου με κατεύθυνση το Novokračine, περνώντας από το Zabiče, έως το Podgraje. Εκεί, παύει να ακολουθεί την πορεία του δρόμου και συνεχίζει προς βορρά έως το όρος Rakitni (1 220 m), όπου στρέφεται βορειοδυτικά και διασχίζει το τριγωνομετρικό σημείο 1036 έως ότου φτάσει βόρεια του χωριού Jurišće, το οποίο παρακάμπτει στα βόρεια προτού φτάσει στον δρόμο Jurišće-Pivka. Ακολουθεί τον συγκεκριμένο δρόμο έως λίγο πριν από το χωριό Palčje, το οποίο παρακάμπτει στα βόρεια, επιστρέφοντας στον δρόμο προς Pivka, τον οποίο ακολουθεί μέχρι να φτάσει στο χωριό Klenik. Στο Klenik, στρέφεται στον δρόμο Trnje και τον ακολουθεί έως τη Slovenska vas, την οποία παρακάμπτει στα βόρεια για να φτάσει στον ποταμό Pivka από βορειοδυτική κατεύθυνση, τον οποίο και ακολουθεί μέχρι το Prestranek. Στο Prestranek, φθάνει έως τον δρόμο και τον ακολουθεί μέχρι το Razdrto. Από το Razdrto, συνεχίζει κατά μήκος του δρόμου, διέρχεται από το Senožeče και, πριν από το Divača, στρίβει νοτιοδυτικά του δρόμου, παρακάμπτοντας το Divača στα νοτιοδυτικά. Μετά το Divača, η οριογραμμή επιστρέφει στην πορεία του δρόμου και, όταν αυτός πλησιάζει τη σιδηροδρομική γραμμή, η οριογραμμή ακολουθεί τη σιδηροδρομική γραμμή και διασχίζει το Kozina έως τη στροφή μετά τον σιδηροδρομικό σταθμό του Črnotiče. Από το σημείο, ακολουθεί δυτική κατεύθυνση μέχρι τον δρόμο για το Osp. Ακολουθεί τον δρόμο που διέρχεται από το Osp μέχρι τα σύνορα Σλοβενίας-Ιταλίας.

Η οριογραμμή συνεχίζει δυτικά κατά μήκος των διεθνών συνόρων μέχρι την ακτογραμμή, την οποία ακολουθεί προς τον νότο, επιστρέφοντας στο σημείο εκκίνησης, ήτοι στον λιμένα του Preluk.

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» περιλαμβάνει επίσης τα ακόλουθα νησιά: 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 και Krasnica (Vanga).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» οφείλονται στον ημιεκτατικό τρόπο εκτροφής των προβάτων, στη σύνθεση του γάλακτος που λαμβάνεται από την αυτόχθονη φυλή προβάτων Istriana (Istarska ovca/Istrska pramenka), καθώς και στη μακρά παράδοση και τη δεξιοτεχνία παραγωγής πρόβειου τυριού.

Ένα κοινό χαρακτηριστικό της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής του «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» είναι η καρστική γεωμορφολογία. Το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής καλύπτεται από καρστικούς σχηματισμούς που αναπτύχθηκαν σε ασβεστολιθικά–δολομιτικά πετρώματα, επί των οποίων διαμορφώθηκαν κυρίως αβαθή και ελάχιστα ανεπτυγμένα εδάφη χαμηλής έως μέτριας γονιμότητας. Όσον αφορά το κλίμα, η περιοχή αυτή, με εξαίρεση το προορεινό και ορεινό τμήμα της, χαρακτηρίζεται από ήπιο υπομεσογειακό κλίμα με θερμά, ξηρά καλοκαίρια και μέσες θερμοκρασίες αέρα κατά τους δύο κύριους καλοκαιρινούς μήνες (Ιούλιο και Αύγουστο) άνω των 21 °C. Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται από 700 mm στο δυτικό παράκτιο τμήμα έως 1 000 mm στα νησιά και 1 400 mm στο προορεινό και ορεινό τμήμα [Κρατική Μετεωρολογική και Υδρολογική Υπηρεσία, *Climate Atlas of Croatia 1971-2000* (Κλιματικός Άτλας της Κροατίας 1971-2000), Ζάγκρεμπ, σ. 37 και 52· Αρχείο μετεωρολογικών δεδομένων της Υπηρεσίας Περιβάλλοντος της Σλοβενίας].

Όσον αφορά το ανάγλυφο, το έδαφος, τη γεωμορφολογία και το κλίμα, η περιοχή αυτή καλύπτεται από δάση, αρόσιμη γη με αβαθές, γόνιμο στρώμα εδάφους, αλλά και από φυσικούς λειμώνες με περιορισμένες αποδόσεις και συγκεκριμένη βοτανική σύνθεση που περιλαμβάνει μεγάλο αριθμό αρωματικών άγριων ειδών της Μεσογείου. Η ιδιαιτερότητα των βοσκοτόπων της Ίστριας έγκειται στα 100 φυτά που φιλοξενούν (91 είδη και 9 υποείδη) από 80 γένη και 24 οικογένειες. Τα περισσότερα από τα φυτά αυτά ανήκουν στις οικογένειες των υπομεσογειακών αρωματικών ανθοφόρων φυτών *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) και *Leguminosae* (16 %), τα οποία είναι κατάλληλα για το ημιεκτατικό σύστημα εκτροφής και βόσκησης προβάτων με συνδυασμένα χαρακτηριστικά παραγωγής (για το κρέας και το γάλα τους), αλλά έχουν ανεπαρκείς αποδόσεις για την εκτροφή βοοειδών με τα ίδια χαρακτηριστικά και τον ίδιο σκοπό παραγωγής.

Για την καλλιέργεια της γης στην περιοχή της Ίστριας, χρησιμοποιούνταν κατά παράδοση βοοειδή και όχι άλογα με αποτέλεσμα να παρέχουν μικρές ποσότητες γάλακτος και να μην αρμέγονται. Ως εκ τούτου, για την παραγωγή τυριού, οι κτηνοτρόφοι εξέτρεφαν πρόβατα, τα οποία παρήγαγαν πολύ μεγαλύτερες ποσότητες γάλακτος λόγω των τοπικών συνθηκών παραγωγής. Με την πάροδο του χρόνου, η παραδοσιακή τάση των κτηνοτρόφων της Ίστριας να παράγουν πρόβειο γάλα είχε ως αποτέλεσμα την επιλογή της αυτόχθονης φυλής προβάτων με τη μεγαλύτερη γαλακτοπαραγωγική απόδοση στην Κροατία και τη Σλοβενία: της φυλής Istriana («Istarska ovca» στην Κροατία, «Istrska pramenka» στη Σλοβενία).

Η παραδοσιακή μέθοδος νομαδικής εκτροφής προβάτων, με εποχικές μεταναστεύσεις κοπαδιών από τους ορεινούς βοσκοτόπους το καλοκαίρι σε παράκτια εδάφη τον χειμώνα, διατηρήθηκε στην Ίστρια έως τη δεκαετία του 1960, οπότε καθιερώθηκε σταδιακά το σύστημα ημιεκτατικής εκτροφής που εξακολουθεί να χρησιμοποιείται και σήμερα. Με την εγκατάλειψη της παραδοσιακής γεωργίας και της νομαδικής εκτροφής προβάτων λόγω της ταχείας ανάπτυξης άλλων οικονομικών δραστηριοτήτων —η οποία οδήγησε, αφενός, σε σημαντικές κοινωνικές αλλαγές και, αφετέρου, στην αύξηση της γαλακτοπαραγωγικής απόδοσης της φυλής προβάτων Istriana καθώς και στην εισαγωγή άλλων φυλών γαλακτοπαραγωγής, αυξάνοντας την ανάγκη για ποιοτικές ζωοτροφές—, οι κτηνοτρόφοι προβατοειδών της Ίστριας προσάρμοσαν το παλαιό σύστημα εκτροφής προβάτων στη νέα πραγματικότητα. Τα πρόβατα εξακολουθούν να λαμβάνουν σημαντικό ποσοστό των χονδροειδών ζωοτροφών απευθείας στους βοσκοτόπους, ενώ το υπόλοιπο ποσοστό λαμβάνεται με τη μορφή σανού που παράγεται σε λειμώνες της περιοχής εκτροφής των προβάτων, διασφαλίζοντας με αυτόν τον τρόπο ότι η διατροφή βασίζεται στην τοπική χλωρίδα, η οποία συμβάλλει εν τέλει στο ιδιαίτερο άρωμα του «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir». Τα πρόβατα λαμβάνουν τις πρόσθετες θερμίδες που απαιτούνται για υψηλές γαλακτοπαραγωγικές αποδόσεις από την αυστηρά περιορισμένη ποσότητα συμπυκνωμένων ζωοτροφών.

Το πρόβειο γάλα είναι ένα πολύ θρεπτικό τρόφιμο, αλλά έχει πολύ μικρή διάρκεια ζωής και η τυροκομική παραγωγή είναι ο απλούστερος τρόπος «διατήρησης» των πολυτιμότερων συστατικών του, ιδίως των λιπαρών και των πρωτεϊνών του γάλακτος. Γενικά, ως μεταποιημένο προϊόν, το τυρί έχει πολύ μεγαλύτερη διάρκεια ζωής απ' ό,τι το γάλα και η διάρκεια ζωής του ίδιου του τυριού εξαρτάται από τον τρόπο παραγωγής και αποθήκευσής του. Δεδομένου ότι στην Ίστρια επικρατούν κατά κύριο λόγο θερμά και ξηρά καλοκαίρια, καθ' όλη τη διάρκεια της ιστορίας οι εκτροφείς προβάτων της Ίστριας ανέπτυξαν μια μέθοδο παραγωγής σκληρού τυριού που καθιστά δυνατή την αποθήκευση και την ωρίμασή του για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, σε υψηλότερες θερμοκρασίες. Με το πέρασμα των γενεών, οι εκτροφείς προβάτων και οι τυροκόμοι της Ίστριας ανέπτυξαν και τελειοποίησαν τη μέθοδο παραγωγής αυτού του τύπου τυριού και μεταβίβασαν την παραδοσιακή τεχνογνωσία τους έως σήμερα.

Κατά κανόνα, οι τυροκόμοι διενεργούν οι ίδιοι όλα τα στάδια παραγωγής και ελέγχουν ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής, από την εκτροφή των προβάτων, το άρμεγμα και τη μεταποίηση του γάλακτος έως την ωρίμαση του τυριού. Ως εκ τούτου, οι γνώσεις και οι δεξιότητες των τυροκόμων της Ίστριας υπερβαίνουν εκείνες που απαιτούνται μόνο για τη μεταποίηση του γάλακτος και περιλαμβάνουν εκείνες που συνδέονται με την εκτροφή προβάτων. Η άμεση διαχείριση της γαλακτοκομικής παραγωγής, συμπεριλαμβανομένης της διατροφής των προβάτων και της διασφάλισης της καλής κατάστασης και της υγείας τους, επιτρέπει στους τυροκόμους να παρέχουν υψηλής ποιότητας πρώτες ύλες για μεταγενέστερη χρήση κατά το στάδιο της μεταποίησης. Μολονότι τα αρσενικά μέλη της οικογένειας επιλαμβάνονταν τα στάδια εκτροφής των προβάτων

και γαλακτοκομικής παραγωγής, το τυρί παρασκευαζόταν γενικά από τις γυναίκες, οι οποίες χρησιμοποίησαν την πείρα που απέκτησαν με την πάροδο του χρόνου για να αναπτύξουν και να βελτιώσουν την τεχνική παραγωγής σκληρού τυριού. Έδωσαν ιδιαίτερη προσοχή στη διαδικασία τεμαχισμού του τυροπήγματος σε πολύ μικρά τεμάχια (σε μέγεθος μπιζελιού), τα οποία στη συνέχεια θερμαίνονταν και αποξηραίνονταν. Παλιότερα, πριν από την ύπαρξη θερμομέτρων, κατά τη χειρωνακτική ανάμειξη του γάλακτος και του τυροπήγματος, οι γυναίκες χρησιμοποιούσαν την πείρα τους προκειμένου να καθορίσουν τη σωστή θερμοκρασία για την αφαίρεση του κάδου από τη φωτιά. Στη συνέχεια, τοποθετούσαν τους κατάλληλα τεμαχισμένους και αποξηραμένους κόκκους τυριού σε μήτρες και τους ασκούσαν πίεση, η ένταση και η διάρκεια της οποίας υπαγορευόταν επίσης εκ πείρας, ώστε να διαχωριστεί ο ορός γάλακτος το συντομότερο δυνατόν και να ξεκινήσουν οι φάσεις αλάτισης και ωρίμασης για την παραγωγή του σκληρού τυριού.

Έως και σήμερα, το «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» παράγεται με βάση την πείρα που απέκτησαν οι τυροκόμοι στο παρελθόν. Το μέγεθος των κόκκων τυριού, αλλά και ο βαθμός ξήρανσής τους, εξακολουθούν να αξιολογούνται εμπειρικά, ενώ η συμπίεση του τυριού πραγματοποιείται επίσης χωρίς τη χρήση μετρητή πίεσης.

Δεδομένου ότι στο παρελθόν δεν υπήρχαν ψυκτικές συσκευές, το τυρί αποθηκευόταν παραδοσιακά σε αποθήκες που ήταν καλά μονωμένες από εξωτερικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και στις οποίες μπορούσε να επιτευχθεί σταθερό μικροκλίμα. Υπό τις σύγχρονες συνθήκες παραγωγής, το προϊόν «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» είναι δυνατόν να αποθηκεύεται και να ωριμάζει για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Το «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία και αλάτι κατά την υδατική φάση του τυριού, πράγμα που σημαίνει ότι δεν αλλοιώνεται ακόμη και όταν αποθηκεύεται σε θερμοκρασίες που είναι γενικά ακατάλληλες για την αποθήκευση άλλων τύπων τυριού (έως 19 °C). Η παραδοσιακή αποθήκευση του τυριού σε υψηλότερες θερμοκρασίες προκαλεί την ταχύτερη αποδόμηση των πρωτεϊνών στα τελικά αποδομήσιμα προϊόντα: τα ελεύθερα αμινοξέα. Δεδομένου ότι στο τυρί υπάρχει σχέση μεταξύ της συγκέντρωσης των ολικών ελεύθερων αμινοξέων και της συγκέντρωσης αρωματικών ελεύθερων αμινοξέων, μπορεί να συναχθεί το συμπέρασμα ότι το «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» περιέχει σημαντική συγκέντρωση ελεύθερων αρωματικών αμινοξέων. Η αποδόμηση των ελεύθερων αρωματικών αμινοξέων στο τυρί κατά την αποθήκευση παράγει αρωματικές ενώσεις [Paul McSweeney, Maria Sousa: *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review* (Βιοχημικές οδοί για την παραγωγή αρωματικών ενώσεων κατά την ωρίμαση των τυριών: Επισκόπηση). Le Lait, Εκδόσεις INRA, 2000, 80 (3), σ. 293-324], ενώ η υψηλή περιεκτικότητα σε οργανικό οξύ προσδίδει στο τυρί χαμηλότερη οξύτητα, πράγμα που ευνοεί περαιτέρω την ανθεκτικότητα και τη σταθερότητα του προϊόντος κατά την αποθήκευσή του. Ταυτόχρονα, δεν συντρέχουν μικροβιολογικές ή βιοχημικές αλλαγές που θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε απώλεια των επιθυμητών οργανοληπτικών ιδιοτήτων του τυριού ή να θέσουν σε κίνδυνο την καταλληλότητά του από άποψη υγιεινής [V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese* (Έρευνα σχετικά με τις υγειονομικές και φυσικοχημικές ιδιότητες του τυριού της Ίστριας). Mljekarstvo, 63 (2), Ζάγκρεμπ, 2013, σ. 55–63].

Για τους παραπάνω λόγους, το «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» έχει πολύ έντονο άρωμα το οποίο οφείλεται στη συσσώρευση αρωματικών ενώσεων από την αποδόμηση ελεύθερων αρωματικών αμινοξέων και χαρακτηρίζεται από μακρά διάρκεια ζωής λόγω της σημαντικής συσσώρευσης οργανικών οξέων. Το έντονο άρωμα και η ιδιαίτερη ποιότητα του «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» αποδεικνύονται από τα πολυάριθμα βραβεία και διακρίσεις που έχει επιτύχει σε εθνικούς διαγωνισμούς και εκθέσεις.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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