C/2025/4514

11.8.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/4514)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

N.º UE: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

DOP (x) IGP ()

1. **Nombre (de DOP)**

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

2. **Estado miembro o tercer país**

Croacia y Eslovenia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Quesos

Código de nomenclatura combinada

— 04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» es un queso extragraso de pasta dura obtenido mediante la coagulación de leche de oveja cruda o pasteurizada, utilizando cuajo, y separando el suero.

Debe comercializarse tras un período mínimo de curación de 60 días y no más tarde de 12 meses, siempre que tenga las características siguientes:

— Materia seca: 60 % mín.

— Materia grasa sobre el extracto seco: 45 % mín.

— Forma: cilíndrica.

— Medidas: cilindro con un diámetro de entre 16 y 22 cm y una altura de entre 6 y 9 cm.

— Peso: entre 1,8 y 4,5 kg, dependiendo del tamaño del queso.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Corteza: lisa, de color uniforme que va del marrón amarillento al marrón. Puede protegerse mediante un recubrimiento polimérico sin color.

— Textura: ligeramente elástico, aunque fácil de cortar, un tanto quebradizo.

— Corte: de color marfil, ligeramente pajizo, suele ser compacto, aunque puede presentar grietas bastante irregulares de unos 4 mm distribuidas uniformemente.

— Sabor y aroma: sabor sabroso y saciante; salado y picante y una nota aromática marcada de leche de oveja y de las especies vegetales de las que estas se alimentan. Al consumirlos, los quesos envejecidos se funden en la boca y su sabor se acentúa. Tras un largo envejecimiento, el queso adquiere un sabor picante y saciante. Durante el período de curación, se acentúa el aroma a leche de oveja como consecuencia de la lipolisis y la liberación de ácidos grasos de cadena corta, típicos de la leche de oveja, y, posteriormente, del propio queso.

Debe consumirse preferiblemente en un plazo de 12 meses a partir de su comercialización.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

Piensos

La dieta de las ovejas consiste en el pastoreo en pastos. A veces se complementa con tréboles secos, heno, una mezcla de piensos concentrados para ovejas lecheras, cereales y harinas alimenticias. También está permitido alimentarlas con suplementos de vitaminas y minerales. La cantidad máxima de pienso mixto concentrado que pueden ingerir las ovejas es del 20 % de la ración diaria total expresada en materia seca. Los alimentos para las ovejas pueden producirse fuera de la zona de producción, aunque solo está permitido un máximo del 40 % de la ración diaria total expresada en materia seca. La parte de forrajes ordinarios de la ración diaria producida fuera de la zona definida en el punto 4 puede alcanzar el 20 %, como máximo, de la ración diaria de materia seca y se utilizará únicamente cuando haya escasez de forrajes ordinarios a causa de condiciones meteorológicas desfavorables. Esta restricción garantiza que se mantenga la cantidad suficiente de flora local en la ración diaria, lo que dará al producto un aroma característico. Además, permite a los ganaderos abastecerse de forrajes ordinarios producidos fuera de la zona de producción cuando no tienen suficiente alimento para los animales a causa de condiciones meteorológicas desfavorables.

Se prohíbe alimentar a las ovejas con forrajes ensilados.

Materias primas

El queso «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» se elabora a partir de leche cruda o pasteurizada de ovejas de cualquier raza, criadas exclusivamente en la zona geográfica mencionada en el punto 4.

También se utiliza sal y cuajo para su producción; así como lisozima y cultivos iniciadores.

La leche debe transformarse en queso en el plazo de cuarenta y ocho horas desde el ordeño y enfriarse a una temperatura inferior a 6 °C en un plazo máximo de dos horas.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de producción del «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» deben llevarse a cabo en la zona geográfica indicada en el punto 4.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En la caseína de cada rueda de queso hay un número de serie para poder identificarlo, que desaparece cuando cortamos, troceamos o rallamos el queso, de manera que acabamos con la trazabilidad del producto y resulta imposible determinar su origen. Por tanto, son los propios productores quienes deben cortarlo, rallarlo y envasarlo para llevar así las anotaciones necesarias, garantizar la trazabilidad del producto y minimizar la posibilidad de que la denominación de origen protegida del queso «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» se use indebidamente.

El corte, ralladura y envasado del queso «Istarski ovčji sir / strski ovčji sirdeben» debe llevarse a cabo en la zona geográfica indicada en el punto 4 para garantizar la trazabilidad y calidad del producto, que ya no se encuentra en su forma original y completa.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Antes de comercializarlo, el queso curado deberá llevar una etiqueta con el nombre del producto, «Istarski ovčji sir» o «Istrski ovčji sir», que debe distinguirse claramente de cualquier otra mención por el tamaño, tipo y color de sus letras. La altura de las letras del resto de menciones no debe ser superior al 70 % de la altura de las letras del nombre del producto.

Además del nombre protegido, el producto debe llevar el símbolo común que figura a continuación.



Solo se puede añadir la mención croata «100 % mlijeko istarske ovce» o la mención eslovena «100 % mleko istrske pramenke» (que significa «100 % leche de oveja de Istriana») en los casos en los que el queso se elabore exclusivamente a partir de leche de oveja de la raza autóctona de la zona geográfica de producción, raza istriana («Istarska ovca» en croata y «Istrska pramenka» en esloveno).

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica en la que tiene lugar la producción del «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» parte del puerto de Preluk, en la frontera entre las ciudades de Rijeka y Opatija. El límite se expande por la frontera administrativa occidental de las ciudades de Opatija y Kastav y continúa hasta llegar al punto que une Kastav, Matulji y Klana. A continuación, prosigue a lo largo de la frontera del municipio de Matulji antes de llegar a la carretera Rupa-Novokračine. Continúa por la carretera hacia Novokračine, pasa por Zabiče, hasta llegar a Podgraje. Allí abandona la carretera y continúa hacia el norte hasta la colina de Rakitni (1 220 m), donde gira hacia el noroeste y cruza el punto trigonométrico 1 036 antes de llegar al norte de Jurišće. Luego, lo rodea por el norte y alcanza la carretera de Jurišće-Pivka. Sigue esta carretera hasta poco antes de Palčje, que rodea por el norte, y vuelve a la carretera que se dirige a Pivka, por la que continúa hasta llegar a Klenik. En Klenik, gira hacia la carretera de Trnje hasta que llega a Slovenska vas, que rodea por el norte, antes de alcanzar el río Pivka en dirección noroeste. Sigue el río hasta Prestranek. En Prestranek, vuelve a la carretera y la sigue hasta Razdrto. Desde Razdrto, continúa por la carretera, pasa por Senožeče, gira hacia el suroeste antes de llegar a Divača y abandona la carretera, rodeando Divača por el suroeste. Tras Divača, se reincorpora a la carretera y al acercarse a la vía férrea, la sigue y cruza Kozina hasta la curva después de la estación de ferrocarril de Črnotiče. Desde allí, continúa hacia el oeste hasta la carretera de Osp. Atraviesa Osp por carretera hasta llegar a la frontera esloveno-italiana.

Continúa dirección oeste a lo largo de la frontera hasta la costa y sigue hacia el sur hasta volver al punto de partida en el puerto de Preluk.

La zona geográfica donde tiene lugar la producción del queso «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» también comprende las siguientes islas: 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 y Krasnica (Vanga).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Las características y calidad específicas del «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» son el resultado del sistema semiextensivo usado en la cría de ovinos, de la composición de la leche de la raza ovina autóctona de Istria (Istarska ovca/Istrska pramenka) y de la larga tradición y saber hacer en la elaboración del queso de oveja.

Una característica común de la zona geográfica donde se produce el queso «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» es el paisaje kárstico. La mayor parte de la zona geográfica está cubierta por suelo kárstico con rocas de tipo calcáreo y dolomítico, por lo que se tratan de suelos poco profundos y desarrollados, con una fertilidad media y baja. En cuanto a las temperaturas, esta zona se caracteriza por un clima submediterráneo suave, de veranos calurosos y secos y con una temperatura media en los principales meses de verano (julio y agosto) de más de 21 °C, a excepción de las zonas montañosas o cercanas a las montañas. La precipitación media anual oscila entre 700 mm en la costa occidental, 1 000 mm en las islas y 1 400 mm en la zona montañosa o cercana a la montaña (según el Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología, *Atlas Climático de Croacia* Zagreb, 1971-2000, pp. 37-52; Archivo de datos meteorológicos de la Agencia Eslovena de Medio Ambiente).

En lo que respecta al relieve, el suelo, la geomorfología y el clima, esta zona está cubierta de bosques y tierras de cultivo con suelo poco profundo y fértil. Al mismo tiempo, también hay prados naturales con un rendimiento limitado y una composición botánica específica que comprende un gran número de especies silvestres aromáticas del Mediterráneo. Los pastos de Istria se caracterizan por contar con una gran variedad de plantas: 100 plantas (91 especies y 9 subespecies) de 80 géneros y 24 familias. La mayoría de estas plantas pertenecen a las familias de plantas de flores aromáticas del submediterráneo *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) y *Leguminosae* (16 %). Estas plantas sí resultan adecuadas para el sistema semiextensivo de la cría y el pastoreo de ovejas que se utilizan para producir leche y carne. No obstante, estas plantas no son suficientes para la cría de ganado vacuno con las mismas características productivas que las ovejas y usándolos para la misma finalidad.

En la zona de Istria, se solían utilizar el ganado vacuno en lugar de caballos para cultivar la tierra, por lo que no se ordeñaba a las vacas, las cuales no daban mucha leche. Por esa razón, los ganaderos criaron ovejas para producir queso, pues, debido a las condiciones de producción de la zona, estas producían mucha más leche. Con el tiempo, como los ganaderos de Istria tendían a producir leche de oveja, se empezó a seleccionar la raza ovina autóctona que más leche daba en Croacia y Eslovenia, la raza istriana («Istarska ovca» en Croacia y «Istrska pramenka» en Eslovenia).

El método tradicional del pastoreo nómada, que consiste en la migración estacional de los rebaños desde los pastos de montaña estivales a las zonas costeras de invernada, se practicó en Istria hasta la década de 1960. A partir de esa década, se introdujo gradualmente el sistema de ganadería semiextensiva que se sigue utilizando en la actualidad. Los ganaderos han adaptado el antiguo sistema de cría de ovejas a la nueva realidad y han dejado atrás la agricultura y el pastoreo nómada tradicionales, debido al rápido desarrollo de otras actividades económicas. Este rápido desarrollo provocó, por una parte, importantes cambios sociales, un aumento de la producción de leche de la raza ovina istriana y la introducción de otras razas lecheras; y, por otra parte, aumentó la necesidad de utilizar piensos de calidad. Las ovejas siguen alimentándose en su mayoría de forrajes que provienen directamente de los pastos y el resto de alimento proviene del heno producido en los prados de la zona de cría, lo que garantiza que la alimentación esté basada en la flora local y esto contribuye en última instancia a proporcionar el aroma característico del queso «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir». Las ovejas reciben el aporte calórico adicional necesario para producir más leche a través de una cantidad estrictamente limitada de pienso concentrado.

La leche de oveja es un alimento muy nutritivo, pero tiene una vida útil de almacenamiento muy corta. La forma más sencilla de «conservar» sus ingredientes más valiosos, sobre todo la grasa butírica y las proteínas de la leche, es transformándola en queso. En general, como suele ocurrir con los productos transformados, el queso tiene una vida útil de almacenamiento más larga que la leche y la vida útil del queso depende de cómo se produzca y almacene. Como en Istria los veranos suelen ser calurosos y secos, los ganaderos de ovino de Istria han desarrollado un método a lo largo de la historia para producir un queso de pasta dura que permite almacenarlo y curarlo durante más tiempo, a temperaturas más elevadas. Los ganaderos y queseros de Istria han desarrollado y perfeccionado este método generación tras generación y han ido transmitiendo sus conocimientos técnicos hasta la actualidad.

Normalmente, los queseros se encargan de todas las etapas del proceso y controlan toda la cadena de producción: la cría de ovejas, el ordeño, el tratamiento de la leche y la curación del queso. Por lo tanto, los conocimientos y habilidades de los queseros de Istria van más allá de los necesarios para transformar la leche, ya que también abarcan aquellos relacionados con la cría de ovejas. Controlar todo el proceso de producción de leche (esto incluye la alimentación y el cuidado de las ovejas) permite a los queseros obtener una materia prima de alta calidad para su posterior transformación. Los hombres de la familia se solían ocupar de la cría de las ovejas y la producción de leche, mientras que las mujeres solían encargarse de hacer los quesos y utilizaban su experiencia a lo largo del

tiempo para desarrollar y mejorar la técnica de producción de quesos de pasta dura. Prestaban especial atención al proceso de corte de la cuajada en trozos muy pequeños (del tamaño de un guisante), que luego se calentaban y secaban. Antiguamente, antes de que existieran los termómetros, cuando las mujeres mezclaban la leche y la cuajada a mano, se basaban en su experiencia para determinar si la temperatura era la adecuada para retirar la cuba del fuego. A continuación, colocaban los gránulos de queso, suficientemente troceados y secos, en moldes y los prensaban (la fuerza y duración también dependían de la experiencia) para separar cuanto antes el suero e iniciar las fases de salazón y curación para la producción del queso de pasta dura.

Actualmente, la producción del «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» se basa en la experiencia que los queseros adquirieron en el pasado. El tamaño y el grado de sequedad de los gránulos de queso aún se determinan de forma empírica y el queso se prensa sin utilizar un manómetro.

Como antiguamente no había aparatos de refrigeración, el queso se almacenaba en bodegas que estaban bien aisladas de las fluctuaciones de temperatura del exterior y donde se podía conseguir un microclima constante. En las condiciones de producción actuales, el queso «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» puede almacenarse y curarse durante mucho tiempo.

El «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» se caracteriza por un alto contenido de materia seca y sal en la fase acuosa del queso, lo que significa que no se estropea incluso cuando se almacena a temperaturas que normalmente no son adecuadas para almacenar otros tipos de queso (hasta 19 °C). El almacenamiento tradicional del queso a temperaturas más elevadas acelera la degradación de las proteínas en los productos degradables finales: aminoácidos libres. Como existe un vínculo entre la concentración de aminoácidos libres totales y la concentración de aminoácidos libres aromáticos en el queso, puede concluirse que el queso «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» contiene una concentración significativa de aminoácidos aromáticos libres. La degradación de los aminoácidos aromáticos libres en el queso durante el almacenamiento produce compuestos aromáticos [Paul McSweeney, Maria Sousa: *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review* (Estudio sobre las vías bioquímicas para la producción de compuestos aromáticos en los quesos durante la curación). Le Lait, INRA Editions, 2000, 80 (3), pp. 293-324)]. Asimismo, el alto contenido en ácidos orgánicos confiere al queso menos acidez, lo que favorece además su durabilidad y estabilidad durante el almacenamiento. Al mismo tiempo, no se producen alteraciones microbiológicas ni bioquímicas que puedan provocar la pérdida de las propiedades organolépticas deseables del queso o poner en peligro su salubridad [V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese* (Estudio sobre las propiedades higiénicas y fisicoquímicas del queso de Istria). Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, pp. 55–63].

Por estos motivos, el «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» tiene un aroma muy marcado, debido a la acumulación de compuestos aromáticos procedentes de la degradación de aminoácidos aromáticos libres, y una larga vida útil de almacenamiento, como resultado de la acumulación significativa de ácidos orgánicos. Los numerosos premios y galardones que ha obtenido el queso «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» en concursos y ferias nacionales evidencian su aroma marcado y calidad única.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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