C/2025/4514

11.8.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/4514)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

ELi nr: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

KPN (x) KGT ( )

1. **Nimetuse(ed) (KPN)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Horvaatia ja Sloveenia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juustud

Kombineeritud nomenklatuuri kood

— 04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ on suure rasvasisaldusega kõva juust, mis on saadud toore või pastöriseeritud lambapiima laabiga kalgendamise ja vadaku eraldamise teel.

Juustu võib turule viia pärast vähemalt 60päevast laagerdumist, kuid mitte hiljem kui 12 kuud pärast laagerdumist, tingimusel et sellel on järgmised omadused:

— kuivaine: vähemalt 60 %;

— rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 45 %;

— kuju: silindriline;

— mõõtmed: silinder läbimõõduga 16–22 cm ja kõrgusega 6–9 cm;

— kaal: sõltuvalt juustu suurusest vahemikus 1,8–4,5 kg;

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— koorik: sile, ühtlaselt kollakaspruuni kuni pruuni värvusega. Juustu võib kaitsta värvitu polümeerkattega;

— tekstuur: kergelt elastne, kuid viilutatav, kuni kergelt murenev;

— ristlõikepind: värvus elevandiluuvalgest õlgkollaseni, enamasti aukudeta, kuid võib esineda ka ühtlaselt jaotunud kuni 4 mm suurusi ebakorrapäraseid auke;

— maitse ja lõhn: täidlane maitse, mis tundub rammusana; soolane ja vürtsikas lõhn, milles tuleb jõuliselt esile lambapiima ja lambasöödaks kasutatavate taimeliikide lõhn. Tarbimisel sulab pikalt laagerdunud juust suus ja selle maitse muutub tugevamaks. Pikema laagerdumise tulemusel tekib juustule omapärane vürtsikas, täidlane ja rammus maitse ning küpsemise käigus tugevneb lipolüüsi ja lambapiimale (ja hiljem juustule endale) iseloomulike lühikese ahelaga rasvhapete vabanemise tulemusena meeldiv lambapiima lõhn.

Juust on parim, kui seda tarbida 12 kuu jooksul pärast turuleviimist.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Loomasööt

Lambad söövad karjamaal ning lisasöödana võib anda veetustatud ristikut, heina, piimalammaste kontsentreeritud söödasegu ning teravilja ja jahu. Söötmisel on lubatud kasutada ka vitamiinide-mineraalainete lisandit. Kontsentreeritud söödasegu maksimaalne lubatud osakaal lammaste söödaratsioonis on 20 % kogu päevaratsioonist, väljendatuna kuivaines. Lammaste sööt võib olla toodetud ka väljaspool tootmispiirkonda, kuid see ei tohi ületada 40 % kogu päevaratsioonist, väljendatuna kuivaines. Väljaspool punktis 4 määratletud piirkonda toodetud päevaratsioonist võib koresööt moodustada kuni 20 % kogu päevaratsiooni kuivainest ning seda võib kasutada ainult perioodidel, mil halbade ilmastikutingimuste tõttu valitseb koresööda puudus. See piirang tagab päevaratsioonis kohaliku taimestiku piisava esindatuse, mis annab tootele iseloomuliku aroomi. Samuti võimaldab see lambakasvatajatel hankida koresööta väljaspool tootmispiirkonda perioodidel, mil neil ei ole halbade ilmastikuolude tõttu võimalik loomadele piisavalt sööta toota.

Lammaste söötmine silosöödaga on keelatud.

Toorained

Juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ toodetakse mis tahes tõugu lammastelt saadud toor- või pastöriseeritud piimast, tingimusel et neid lambaid kasvatatakse üksnes punktis 4 osutatud geograafilises piirkonnas.

Juustu valmistamisel kasutatakse ka soola ja laapi; samuti võib kasutada lüsosüümi ja starterkultuure.

Piim tuleb töödelda 48 tunni jooksul pärast lüpsmist ja jahutada maksimaalselt kahe tunni jooksul temperatuurini, mis ei ületa 6 °C.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ tootmise etapid peavad toimuma punktis 4 osutatud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Iga üksiku juusturatta jälgitavus põhineb kaseiinimärgile kantud seerianumbril, mis juustu tükeldamisel, viilutamisel või riivimisel hävib, millega katkeb toote jälgitavus ja selle päritolu kindlakstegemine muutub võimatuks. Seega peavad tootjad ise juustu tükeldama, riivima ja pakendama ning pidama ettenähtud arvestust, et säilitada ja tagada toote jälgitavus ning vähendada kaitstud päritolunimetuse „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ väärkasutuse võimalust.

Et tagada algse tervikliku kuju kaotanud toote jälgitavus ja kvaliteet, peab juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ tükeldamine, riivimine ja pakendamine toimuma punktis 4 osutatud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Enne turuleviimist peab laagerdunud juust olema märgistatud tootenimetusega „Istarski ovčji sir“ või „Istrski ovčji sir“, mille graafiline kujutis peab olema kirjasuuruse, kirjatüübi ja värvi poolest esitatud selgemalt kui mis tahes muu märge. Teiste kirjete tähtede kõrgus ei tohi ületada 70 % tootenimetuse tähtede kõrgusest.

Lisaks kaitstud nimetusele peab tootele olema kantud ka allpool esitatud ühine sümbol.



Ainult juhul, kui juust on valmistatud üksnes geograafilise tootmispiirkonna kohalikku Istriana (horvaadi keeles „Istarska ovca“, sloveeni keeles „Istrska pramenka“) tõugu lammaste piimast, on lubatud lisada tootele horvaadikeelne märge „100 % mlijeko istarske ovce“ või sloveenikeelne märge „100 % mleko istrske pramenke“ (mõlemad tähendavad „100 % Istriana lammaste piimast“).

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ geograafiline piirkond algab Preluki sadamast Rijeka ja Opatija linna piiril. Piir kulgeb piki Opatija ja Kastavi linna läänepoolset halduspiiri ning jätkub Kastavi, Matulji ja Klana kokkupuutepunktini. Piir kulgeb edasi piki Matulji omavalitsusüksuse piiri kuni Rupa-Novokračine maanteeni. See jätkub piki Novokračine suunas kulgevat teed läbi Zabiče kuni Podgrajeni. Seal lahkneb see maanteest ja kulgeb põhja suunas Rakitni mäeni (1 220 m), kus see pöörab loodesse üle geodeetilise kõrguspunkti 1036, jõuab Jurišće külast põhja poole, möödub sellest põhja poolt ning jõuab Jurišće-Pivka maanteele. Piir kulgeb mööda seda teed peaaegu Palčje külani, millest möödub põhja poolt, pöördudes tagasi Pivka suunas kulgevale teele ja jätkudes kuni Kleniku külani. Klenikis pöördub piir Trnje teele, kulgeb seda mööda Slovenskani, möödub sellest enne loodesse jäävat Pivka jõeni jõudmist põhja suunas piki jõge kuni Prestranekini. Prestranekis jõuab see maanteeni ja kulgeb piki teed kuni Razdrtoni. Razdrtost kulgeb piir mööda teed, läbib Senožeče, pöördub enne Divačat maanteelt edelasse ja möödub Divačast edela suunas. Pärast Divačat pöördub piir tagasi maanteele, ja kui tee läheneb raudteele, järgib piir raudteed ja ületab Kozina kuni Črnotiče raudteejaama järgse kurvini. Sealt edasi kulgeb see lääne suunas kuni Ospi maanteeni. Edasi kulgeb see mööda maanteed läbi Ospi kuni Sloveenia-Itaalia piirini.

Piir kulgeb lääne suunas piki rahvusvahelist piiri kuni rannikuni, mida järgides jõuab ta lõuna suunas tagasi alguspunkti Preluki sadamasse.

Juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ geograafiline tootmispiirkond hõlmab ka järgmisi saari: 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 ja Krasnica (Vanga).

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ eriomadused ja kvaliteet tulenevad poolekstensiivsest lambakasvatusest, kohalikku Istriana (Istarska ovca / Istrska pramenka) tõugu lammaste piima koostisest ning lambajuustu valmistamise pikaajalisest traditsioonist ja oskustest.

Juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ geograafilisele tootmispiirkonnale on iseloomulik karsti geomorfoloogia. Suuremas osas piirkonnast on levinud lubjarikkas dolomiidis moodustunud karst, mis on kaetud peamiselt õhukese, nõrgalt arenenud ja madala kuni keskmise viljakusega mullakamaraga. Seda piirkonda, välja arvatud selle eelmäestikuga hõlmatud ja mägist osa, iseloomustab leebe lähisvahemereline kliima kuumade ja kuivade suvedega, mil keskmine õhutemperatuur on kahel peamisel suvekuul (juulis ja augustis) üle 21 °C. Keskmine aastane sademete hulk on vahemikus 700 mm lääneranniku kuni 1 000 mm saartel ning 1 400 mm eelmäestikuga hõlmatud ja mägises osas (State Meteorological and Hydrological Service, *Climate Atlas of Croatia 1971–2000*, Zagreb, lk 37 ja 52; Sloveenia Keskkonnaagentuuri meteoroloogiliste andmete arhiiv).

Mis puudutab reljeefi, pinnast, geomorfoloogiat ja kliimat, siis see piirkond on kaetud metsade, õhukese ja viljaka mullakihiga põllumaade, aga ka piiratud saagikusega looduslike rohumaadega, mida iseloomustab paljudest aromaatsetest vahemerelistest looduslikest liikidest koosnev eriline botaaniline kooslus. Istria karjamaade eripära seisneb selles, et seal kasvab 100 taime (91 liiki ja 9 alamliiki) 80 perekonnast ja 24 sugukonnast. Enamik neist taimedest kuulub lähisvahemereliste aromaatsete õistaimede *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) ja *Leguminosae* (16 %) sugukonda ning need taimed sobivad kombineeritud tootmisomadustega (liha ja piim) lammaste poolekstensiivseks kasvatamiseks ja karjatamiseks, kuid samade tootmisomadustega veiste samal eesmärgil kasvatamiseks on nende saagikus ebapiisav.

Istria piirkonnas kasutati maa harimiseks traditsiooniliselt hobuste asemel pigem veiseid, mistõttu need andsid vähe piima ja neid ei lüpstud. Seetõttu kasvatasid põllumajandustootjad juustu tootmiseks lambaid, kes andsid piirkonna tootmistingimuste tõttu palju rohkem piima. Istria põllumeeste traditsiooniline kalduvus lambapiima toota viis selleni, et Horvaatias ja Sloveenias aretati välja kohalik, kõige rohkem piima andev lambatõug Istriana („Istarska ovca“ Horvaatias, „Istrska pramenka“ Sloveenias).

Traditsiooniline nomaadlik lambakasvatusviis, mida iseloomustas karjade hooajaline liikumine suvistelt mägikarjamaadelt rannikualadele talvituma, püsis Istrias kuni 1960. aastateni, seejärel võeti järk-järgult kasutusele poolekstensiivne põllumajandussüsteem, mida kasutatakse tänapäevalgi. Loobudes traditsioonilisest põllumajandusest ja nomaadlikust lambakasvatusest seoses teiste majandustegevuste kiire arenguga, mis tõi ühelt poolt kaasa märkimisväärsed sotsiaalsed muutused ning teiselt poolt Istriana lambatõu piimatoodangu suurenemise ja teiste piimatõugude kasutuselevõtu, mis suurendas vajadust kvaliteetse sööda järele, on Istria lambakasvatajad kohandanud endist lambakasvatussüsteemi uue olukorraga. Lambad saavad endiselt märkimisväärse osa oma koresöödast otse karjamaadelt, ent ülejäänud osa saadakse lambakasvatuspiirkonnas kasvatatud heinana, mis tagab, et sööt põhineb kohalikul taimestikul, mis omakorda aitab kaasa juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ erilise aroomi tekkimisele. Lambad saavad piimatoodangu suurendamiseks vajalikud lisakalorid rangelt piiratud koguses antavast kontsentreeritud söödast.

Lambapiim on väga toitev, kuid selle säilivusaeg on väga lühike ning juustu tootmine on kõige lihtsam viis selle kõige väärtuslikumate koostisosade, eelkõige piimarasva ja piimavalgu säilitamiseks. Üldiselt on juustu kui töödeldud toote säilivusaeg piima omast palju pikem, kusjuures juustu säilivusaeg sõltub selle tootmis- ja säilitusviisist. Kuna Istria suved on valdavalt kuumad ja kuivad, on Istria lambakasvatajad pika aja jooksul välja töötanud kõva juustu tootmise meetodi, mis võimaldab juustu pikemalt ja kõrgemal temperatuuril säilitada ja laagerdada. Istria lambakasvatajad ja juustumeistrid on seda tüüpi juustu valmistamisviisi põlvkondade jooksul arendanud ja täiustanud ning nad oma traditsioonilist oskusteavet põlvest põlve kuni tänapäevani edasi andnud.

Juustutootjad teostavad tavaliselt kõik tootmisetapid ise ja neil on kontroll kogu tootmisahela üle alates lammaste kasvatamisest ja lüpsmisest ning piima töötlemisest kuni juustu valmimiseni. Seetõttu on Istria juustutootjate teadmised ja oskused ainult piima töötlemiseks vajalikust suuremad ning hõlmavad ka lambakasvatusega seotud teadmisi ja oskusi. Piimatootmisprotsessi otsene juhtimine, sealhulgas lammaste söötmine ning nende hea seisundi ja tervise tagamine, võimaldab juustutootjatel pakkuda kvaliteetset toorainet selle hilisemaks kasutamiseks töötlemisetapis. Kui lambakasvatuse ja piimatootmise etappide eest hoolitsesid meessoost pereliikmed, siis juustu valmistasid tavaliselt naised, kes kasutasid pika aja jooksul kogutud kogemusi kõva juustu valmistamise tehnoloogia

arendamiseks ja täiustamiseks. Nad pöörasid erilist tähelepanu sellele, kuidas lõigata juustumassi väga väikesteks (herneterasuurusteks) tükkideks, mida seejärel kuumutati ja kuivatati. Vanasti, enne termomeetrite kasutuselevõttu, kasutasid naised piima ja juustumassi käsitsi segamisel oma kogemusi, et määrata kindlaks õige temperatuur, mil kuumutamisnõu tulelt eemaldada. Seejärel asetasid nad piisavalt peenestatud ja kuivanud juustutükid vormidesse ja pressi alla (mille tugevus ja kestus määrati samuti kogemuse põhjal), et eraldada vadak võimalikult kiiresti ja alustada kõva juustu valmistamiseks vajalikku soolamis- ja laagerdumisetappi.

Tänapäevani toodetakse juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ juustumeistrite saadud varasemate kogemuste põhjal. Juustutükkide suurust ja kuivust hinnatakse endiselt empiiriliselt ning juustu pressimisel ei kasutata manomeetrit.

Kuna vanasti ei olnud külmutusseadmeid, ladustati juustu traditsiooniliselt väliste temperatuurikõikumiste eest hästi isoleeritud keldrites, kus oli võimalik saavutada püsiv mikrokliima. Nüüdisaegsetes tootmistingimustes võib juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ ladustada ja laagerdada pikema aja jooksul.

Juustule „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ on iseloomulik suur kuivaine- ja soolasisaldus juustu vesifaasis, mis tähendab, et see juust ei rikne isegi siis, kui seda hoitakse temperatuuril, mis üldiselt ei sobi muud liiki juustude säilitamiseks (kuni 19 °C). Juustu traditsiooniline ladustamine kõrgemal temperatuuril toob kaasa valgu kiirema lagunemise lõppsaadusteks, st vabadeks aminohapeteks. Kuna juustus leiduvate vabade aminohapete üldkontsentratsioon ja aromaatsete vabade aminohapete kontsentratsioon on omavahelises seoses, võib järeldada, et juust „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ sisaldab märkimisväärses kontsentratsioonis vabu aromaatseid aminohappeid. Vabade aromaatsete aminohapete lagunemine juustus tekitab säilitamise ajal aromaatseid ühendeid (Paul McSweeney, Maria Sousa, „Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review“, *Le Lait*, INRA Editions, 2000, 80 (3), lk 293–324), samas kui suur orgaaniliste hapete sisaldus annab juustule väiksema happesuse, mis omakorda soodustab selle püsivust ja stabiilsust ladustamise ajal. Samal ajal ei toimu mikrobioloogilisi ega biokeemilisi muutusi, mis võiksid põhjustada juustu soovitavate organoleptiliste omaduste kadumist või ohustada selle tervislikkust (V. Magdić jt, „A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese“, *Mljekarstvo*, 63 (2), Zagreb, 2013, lk 55–63).

Seepärast on juustul „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ väga tugev aroom, mis tuleneb vabade aromaatsete aminohapete lagunemisel tekkivate aromaatsete ühendite kuhjumisest, ja pikk säilivusaeg, mis on orgaaniliste hapete märkimisväärse akumulatsiooni tulemus. Juustu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ tugevat aroomi ja erilist kvaliteeti tõendavad riiklikel konkurssidel ja messidel võidetud arvukad auhinnad ja preemiad.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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