C/2025/4514

11.8.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/4514)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

EU-nro: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

SAN (X) SMM ( )

1. **(SAN:n) nimi tai nimet**

”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Kroatia ja Slovenia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir on kova, täysrasvainen juusto, joka saadaan juoksuttamalla lampaan raakamaitoa tai pastöroitua lampaanmaitoa juoksutteen avulla ja erottamalla siitä hera.

Se voidaan saattaa markkinoille aikaisintaan 60 päivän ja viimeistään 12 kuukauden kypsytyksen jälkeen, edellyttäen, että sillä on seuraavat ominaisuudet:

— Kuiva-ainepitoisuus: vähintään 60 %.

— Kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 45 %.

— Muoto: lieriömäinen.

— Koko: Lieriön halkaisija on 16–22 cm ja korkeus 6–9 cm.

— Paino: 1,8–4,5 kg juuston koosta riippuen.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kuori: sileä, tasaisen keltaruskea tai ruskea. Kuori voidaan suojata juustoille tarkoitetulla värittömällä polymeeripäällysteellä.

— Koostumus: hieman notkea (mutta silti viipaloitavissa) tai hieman mureneva.

— Leikkuupinta: Väri vaihtelee norsunluunvärisestä oljenkeltaiseen; yleensä reiätön, toisinaan tasaisesti jakautuneita, epäsäännöllisen muotoisia, enintään 4 millimetrin suuruisia reikiä.

— Maku ja tuoksu: Täyteläinen maku, jonka ansiosta juusto maistuu ravitsevalta ja antaa täyttävän tunteen; suolainen ja mausteinen; selkeä lampaanmaidon ja lampaiden ravinnokseen käyttämien kasvilajien tuoksuvivahde. Pitkään kypsytettynä Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir sulaa nautittaessa suussa ja maut vahvistuvat. Pidemmän kypsytyksen myötä juustoon kehittyy tyypillisesti mausteinen ja täyteläinen maku ja se maistuu ravitsevalta. Kypsytyksen aikana juustolle tyypillinen lampaanmaidon tuoksuvivahde voimistuu lipolyysin ja lampaanmaidolle ja myöhemmin itse juustolle ominaisten lyhytketjuisten rasvahappojen vapautumisen seurauksena.

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juusto on parhaimmillaan, kun se nautitaan 12 kuukauden kuluessa markkinoille saattamisesta.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Eläinten rehu

Lampaat saavat ravintonsa laiduntamalla. Laidunravintoa voidaan täydentää kuivatulla apilalla, heinällä, lypsyuuhille tarkoitetulla väkirehuseoksella, viljalla ja jauholla. Myös vitamiini- ja kivennäislisän käyttö ruokinnassa on sallittua. Lampaiden päivittäisestä kokonaisrehuannoksesta enintään 20 prosenttia (kuiva-aineena laskettuna) voi olla väkirehuseosta. Lampaille voidaan tuottaa rehua myös tuotantoalueen ulkopuolella, mutta enintään 40 prosenttia päivittäisestä kokonaisrehuannoksesta (kuiva-aineena laskettuna) voi olla tällaista rehua. Jäljempänä 4 kohdassa määritellyn alueen ulkopuolella tuotettu päivittäinen rehuannos saa sisältää korsirehua määrän, joka vastaa enintään 20:tä prosenttia päivittäisen kokonaisrehuannoksen kuiva-aineesta. Ulkopuolella tuotettua korsirehua saa käyttää vain silloin, kun korsirehusta on pulaa epäsuotuisten sääolosuhteiden takia. Tämä rajoitus takaa, että päivittäinen annos sisältää riittävästi paikallisia kasvilajeja, jotka antavat tuotteelle sen ominaisaromin. Samalla kuitenkin varmistetaan, että lampaankasvattajat voivat hankkia korsirehua myös tuotantoalueen ulkopuolelta ajanjaksoina, jolloin he eivät epäsuotuisten sääolosuhteiden takia pysty tuottamaan riittävästi rehua eläimille.

Säilörehun käyttö lampaiden ruokinnassa on kielletty.

Raaka-aineet

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir valmistetaan lampaan raakamaidosta tai pastöroidusta lampaanmaidosta. Valmistukseen voidaan käyttää kaikenrotuisten lampaiden maitoa, kunhan eläimet kasvatetaan yksinomaan 4 kohdassa tarkoitetulla maantieteellisellä alueella.

Juuston valmistuksessa käytetään myös suolaa ja juoksutetta, ja myös lysotsyymi- ja hapateviljelmien käyttö on sallittu.

Maito on käsiteltävä 48 tunnin kuluessa lypsystä ja jäähdytettävä 6 °C:n tai sitä alhaisempaan lämpötilaan kahden tunnin sisällä.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juuston tuotantovaiheiden on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Kunkin juustotahkon jäljitettävyys perustuu sarjanumeroon, joka merkitään kaseiinimerkkiin. Kun juusto leikataan, viipaloidaan tai raastetaan, merkki rikkoutuu, jolloin tuotetta ei voi enää jäljittää eikä sen alkuperää määrittää. Tästä syystä tuottajien on itse suoritettava juuston paloittelu, raastaminen ja pakkaaminen sekä pidettävä kirjaa vaadituista tiedoista, jotta säilytetään ja varmistetaan tuotteen jäljitettävyys ja minimoidaan suojatun alkuperänimityksen ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” väärinkäytön mahdollisuus.

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juuston paloittelun, raastamisen ja pakkaamisen on tapahduttava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, jotta varmistetaan tuotteen jäljitettävyys ja laatu myös silloin, kun tuote ei ole enää alkuperäisessä, täydellisessä muodossaan.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kypsytetyn juuston merkintöihin on ennen markkinoille saattamista lisättävä tuotenimi ”Istarski ovčji sir” tai ”Istrski ovčji sir” sekä graafinen tunnus, joka on esitettävä kirjainten koon, tyypin ja värin osalta näkyvämmin kuin muut merkinnät. Muissa merkinnöissä käytettyjen kirjainten korkeus saa olla enintään 70 prosenttia tuotenimessä käytettyjen kirjainten korkeudesta.

Suojatun nimen lisäksi tuotteeseen on merkittävä myös jäljempänä esitetty yhteinen tunnus.



Silloin, kun juusto on valmistettu yksinomaan maidosta, jota tuottaa maantieteellisen tuotantoalueen kotoperäinen lammasrotu, jonka nimi on kroaatin kielellä *istarska ovca* ja sloveenin kielellä *istrska pramenka*, merkintöihin voidaan lisätä kroaatinkielinen teksti ”100 % mlijeko istarske ovce” tai sloveeninkielinen teksti ”100 % mleko istrske pramenke”, jotka molemmat tarkoittavat ”100-prosenttista istarska ovca / istraska pramenka -lampaan maitoa”.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juuston maantieteellinen tuotantoalue alkaa Prelukin satamasta, joka sijaitsee Rijekan ja Opatijan kaupunkien välisellä rajalla. Tuotantoalueen raja kulkee Opatijan ja Kastavin kaupunkien hallinnollisen alueen länsirajaa pitkin pisteeseen, jossa Kastavin, Matuljin ja Klanan kaupunkien rajat kohtaavat. Sieltä tuotantoalueen raja kulkee Matuljin kunnan rajaa pitkin Rupan ja Novokračinen väliselle tielle. Raja seuraa tätä tietä kohti Novokračinea ja kulkee Zabičen halki Podgrajeen. Podgrajessa raja erkanee tiestä ja jatkuu pohjoiseen Rakitnin kukkulalle (1 220 m), jolla se kääntyy luoteeseen kulkien kolmiopisteen 1036 kautta, minkä jälkeen se ohittaa Jurišćen kylän pohjoisen puolelta ja yhtyy Jurišćen ja Pivkan väliseen tiehen. Raja seuraa tätä tietä lähelle Palčjen kylää, jonka se ohittaa pohjoisen puolelta, ja yhtyy sitten uudelleen Pivkaan vievään tiehen, jota se seuraa Klenikin kylään asti. Klenikissä raja kääntyy seuraamaan Trnjeen vievää tietä, jota pitkin se kulkee Slovenska vasiin asti. Raja ohittaa Slovenska vasin pohjoisen puolelta ja yhtyy sitten Pivka-jokeen, jota se seuraa luoteeseen Prestranekiin asti. Prestranekissä raja yhtyy tiehen ja seuraa sitä Razdrtoon asti. Razdrtosta raja kulkee edelleen tietä pitkin Senožečen läpi ja ennen Divačaa erkanee tiestä kääntyen lounaaseen ja ohittaen Divačan lounaan puolelta. Divačan jälkeen raja yhtyy uudelleen tiehen ja seuraa sitä lähelle junarataa, minkä jälkeen se yhtyy junarataan ja seuraa sitä Kozinan läpi Črnotičen rautatieaseman jälkeiseen kaarteeseen asti. Tästä kaarteesta tuotantoalueen raja kulkee länteen Ospin tielle asti, jota pitkin se kulkee Ospin halki Slovenian ja Italian rajalle.

Tuotantoalueen raja seuraa maiden välistä rajaa länteen rannikolle asti ja kulkee sitten rannikkoa pitkin etelään takaisin Prelukin satamassa sijaitsevaan lähtöpisteeseen.

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juuston maantieteellinen tuotantoalue sisältää myös seuraavat saaret: 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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juuston erityispiirteet ja laatu ovat seurausta lampaiden osittain laajaperäisestä kasvatustavasta, kotoperäisen istriana-rodun (istarska ovca / istrska pramenka) tuottaman maidon koostumuksesta ja lampaanjuuston pitkästä valmistusperinteestä ja valmistustaidosta.

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juuston maantieteellisen tuotantoalueen yhdistävänä piirteenä on karstimaalle ominainen pinnanmuoto. Suurin osa alueesta on kalkkipitoisen dolomiittikallion päälle muodostunutta karstimaata. Päällimmäisenä on useimmiten ohut kerros köyhää maannosta, jonka viljavuus on huono tai kohtalainen. Vuoristoista osaa ja vuoriston reuna-aluetta lukuun ottamatta alueella vallitsee leuto submediterraaninen ilmasto, johon kuuluvat kuumat ja kuivat kesät ja jossa ilman keskilämpötila kahden lämpimimmän kesäkuukauden aikana (heinä- ja elokuussa) ylittää 21 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä vaihtelee 700 millimetristä (länsirannikolla) 1 000 millimetriin (saarilla) ja 1 400 millimetriin (vuoristossa ja vuoriston reuna-alueilla) (valtion sää- ja vesistötietopalvelu, Kroatian ilmastoatlas 1971–2000, Zagreb, s. 37 ja 52; Slovenian ympäristökeskuksen säätietoarkisto).

Kaltevuuden, maaperän, pinnanmuodon ja ilmaston osalta alueen tyypillisiä piirteitä ovat metsäpeite, viljelymaat, joiden päällimmäinen kerros on ohut mutta maaperä viljavaa, sekä luonnonniityt, jotka tuottavat satoa niukasti ja joilla kasvavaan erityiseen lajikirjoon kuuluu monia Välimeren alueen aromaattisia luonnonvaraisia kasvilajeja. Istrian alueen laidunten erityisyys johtuu niiden kasvistosta: niillä kasvaa sataa eri kasvia (91 lajia ja 9 alalajia) 80 suvusta ja 24 heimosta. Suurin osa näistä kasveista kuuluu heinä- (*Gramineae*, 19 %), asteri- (*Compositae*, 16 %) tai hernekasvien (*Leguminosae*, 16 %) heimoon. Näihin heimoihin kuuluvat kasvit ovat submediterraanisia aromaattisia kukkivia kasveja, jotka soveltuvat osittain laajaperäisesti kasvatettavien, yhdistettyyn lihan- ja maidontuotantoon käytettävien laiduntavien lampaiden ravinnoksi, kun taas samalla tavalla ja samaan tarkoitukseen kasvatettavia nautaeläimiä varten ne eivät tuottaisi riittävää satoa.

Istrian alueella maanviljelyssä käytettiin perinteisesti apuna hevosten sijaan nautoja, minkä vuoksi naudat tuottivat vain vähän maitoa eikä niitä lypsetty. Sen vuoksi viljelijät kasvattivat juustonvalmistusta varten lampaita, jotka kyseisen alueen tuotanto-olosuhteissa tuottivat huomattavasti enemmän maitoa kuin naudat. Ajan mittaan lampaanmaidon tuotanto vakiintui istrialaisten viljelijöiden perinteeksi, ja maidontuotannossa käytettäväksi lammasroduksi valikoitui kotoperäinen rotu, jonka nimi on kroaatin kielellä *istarska ovca* ja sloveenin kielellä *istrska pramenka*, joka tuottaa Kroatian ja Slovenian olosuhteissa eniten maitoa.

Perinteinen lampaankasvatusmenetelmä, jossa laumat paimennettiin vuodenaikojen vaihtuessa vuoristoisilta kesälaitumilta rannikolla sijaitseville talvilaitumille, säilyi Istriassa 1960-luvulle asti, minkä jälkeen otettiin asteittain käyttöön nykyäänkin käytössä oleva osittain laajaperäinen kasvatusmenetelmä. Muun taloudellisen toiminnan nopea kehitys johti paitsi suuriin yhteiskunnallisiin muutoksiin myös istarska ovca / istrska pramenka -lampaan maidontuotannon lisääntymiseen ja muiden lammasrotujen käyttöönottoon maidontuotannossa sen rinnalla, jolloin laadukkaan rehun tarve lisääntyi. Tämän seurauksena Istrian lampaankasvattajat luopuivat perinteisistä maatalous- ja lampaanpaimennuskäytännöistä mukauttaen siten vanhan lampaankasvatusmenetelmän nykyoloihin. Lampaat saavat edelleen merkittävän osan korsirehustaan suoraan laitumelta, ja loput rehusta on lampaiden kasvatusalueen niityiltä saatua heinää. Näin varmistetaan, että rehun perustan muodostaa paikallinen kasvisto, jonka ansiosta Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juustoon kehittyy sen erityinen aromi. Suurten maitotuotosten edellyttämät lisäkalorit lampaat saavat väkirehusta, jonka määrä on tiukasti rajoitettu.

Lampaanmaito on erittäin ravitseva elintarvike, mutta sen säilyvyysaika on hyvin lyhyt, ja juustontuotanto on yksinkertaisin tapa säilyttää lampaanmaidon arvokkaimmat ainesosat, erityisesti maitorasva ja maidon proteiinit. Jalostettuna tuotteena juuston säilyvyysaika on yleisesti ottaen paljon pidempi kuin maidon. Säilyvyys riippuu siitä, miten juusto on valmistettu ja miten se varastoidaan. Koska Istrian kesät ovat useimmiten kuumia ja kuivia, alueen lampaankasvattajat ovat historian saatossa kehittäneet menetelmän kovan juuston valmistamiseksi, jotta juustoa voidaan säilyttää ja kypsyttää pidempään ja korkeammissa lämpötiloissa. Istrian lampaankasvattajat ja juustonvalmistajat ovat sukupolvi toisensa jälkeen kehittäneet ja jalostaneet tällaisen kovan juuston valmistusmenetelmää ja siirtäneet perinteisen taitotietonsa nykypäivään.

Juustonvalmistajat suorittavat yleensä kaikki tuotantovaiheet itse ja hallitsevat koko tuotantoketjua aina lampaiden kasvatuksesta ja maidon lypsämisestä ja jalostuksesta juuston kypsyttämiseen. Istrian juustonvalmistajien tiedot ja taidot eivät siis rajoitu pelkästään maidon jalostukseen, vaan heillä on hallussaan myös lampaankasvatukseen liittyvä tieto ja osaaminen. Hallitsemalla itse maidontuotantoprosessia, johon kuuluu muun muassa lampaiden ruokinta ja niiden kunnosta ja terveydestä huolehtiminen, juustonvalmistajat pystyvät tuottamaan korkealaatuista raaka-ainetta myöhempää jalostusta varten. Perinteisesti lampaiden kasvatus ja maidontuotantoon liittyvät vaiheet olivat miespuolisten perheenjäsenten vastuulla, kun taas juuston valmistamisesta vastasivat yleensä naiset, jotka ajan

saatossa kehittivät ja paransivat kovan juuston valmistusmenetelmää kokemustaan hyödyntäen. He kiinnittivät erityistä huomiota siihen, että juustomassa leikattiin hyvin pieniksi (herneen kokoisiksi) paloiksi, jotka kuumennettiin ja kuivattiin. Ennen vanhaan, ennen lämpömittareita, naiset määrittivät kokemuksensa perusteella, milloin heidän käsin sekoittamansa maito-juustomassaseos oli saavuttanut oikean lämpötilan ja sammio voitiin ottaa pois tulelta. Tämän jälkeen he asettivat riittävän pieniksi pilkotut kuivat juustorakeet muotteihin, joissa juusto puristettiin heran erottamiseksi siitä mahdollisimman nopeasti. Myös puristamisessa käytetty voima ja sen kesto määritettiin kokemuksen perusteella. Tämän jälkeen alkoi kovan juuston valmistukseen kuuluva suolaus- ja kypsytysvaihe.

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir valmistetaan yhä tänäkin päivänä juustonvalmistajien menneinä aikoina kartuttaman kokemuksen perusteella. Juustorakeiden koko ja kuivuus arvioidaan edelleen aistinvaraisesti, eikä juuston puristamisessa käytetä painemittaria.

Koska aiemmin ei ollut kylmäsäilytyslaitteita, juusto varastoitiin perinteisesti kellareissa, jotka oli eristetty hyvin niiden suojaamiseksi ulkolämpötilan vaihteluilta ja joissa voitiin saavuttaa vakaa mikroilmasto. Nykyaikaisissa tuotanto-olosuhteissa Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juustoa voidaan varastoida ja kypsyttää melko pitkään.

Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juustolle on ominaista korkea kuiva-aine- ja suolapitoisuus juuston ollessa vielä nestemäisessä muodossa. Näiden ominaisuuksien ansiosta juusto ei pilaannu, vaikka sitä säilytettäisiin lämpötiloissa, jotka eivät yleensä sovellu muuntyyppisten juustojen varastointiin (sitä voidaan säilyttää jopa 19 °C:ssa). Juuston perinteinen varastointi korkeammissa lämpötiloissa nopeuttaa proteiinin hajoamista lopullisiksi hajoamistuotteiksi eli vapaiksi aminohapoiksi. Koska juuston sisältämien vapaiden aminohappojen kokonaispitoisuuden ja aromaattisten vapaiden aminohappojen pitoisuuden välillä on yhteys, voidaan päätellä, että Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir sisältää runsaasti vapaita aromaattisia aminohappoja. Juuston sisältämien vapaiden aromaattisten aminohappojen hajoaminen varastoinnin aikana tuottaa aromaattisia yhdisteitä (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), s. 293–324), samalla kun suuri orgaanisten happojen pitoisuus vähentää juuston hapokkuutta, mikä osaltaan myös edistää sen säilymistä ja stabiiliutta varastoinnin aikana. Juustossa ei myöskään tapahdu mikrobiologisia tai biokemiallisia muutoksia, jotka voisivat johtaa sen haluttujen aistinvaraisten ominaisuuksien menettämiseen tai vaikuttaa sen terveellisyyteen (V. Magdić ym., *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*, Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, s. 55–63).

Edellä kuvattujen tekijöiden ansiosta Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir -juustoon kehittyy erittäin voimakas aromi, kun vapaat aromaattiset aminohapot hajoavat ja juustoon kertyy aromaattisia yhdisteitä. Lisäksi sen säilyvyysaika on pitkä, mikä on orgaanisten happojen suuren pitoisuuden ansiota. Voimakkaan arominsa ja erityisen laatunsa ansiosta Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir on voittanut lukuisia palkintoja kansallisen tason kilpailuissa ja messuilla.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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