C/2025/4514

11.8.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/4514)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

Nº UE: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

AOP (x) IGP ( )

1. Dénomination(s) (AOP)

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

2. État membre ou pays tiers

Croatie et Slovénie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

Code de la nomenclature combinée

— 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 - Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» est un fromage gras à pâte dure, fabriqué par coagulation de lait de brebis cru ou pasteurisé, avec de la présure, et séparation du lactosérum.

Il est affiné durant une période minimale de 60 jours et maximale de 12 mois avant d'être commercialisé, dès lors qu'il présente les caractéristiques suivantes:

— ..Matière sèche: au moins 60 %.

— ..Teneur en matières grasses sur extrait sec: au moins 45 %.

— Forme: cylindrique.

— Dimensions: diamètre du cylindre compris entre 16 et 22 cm et hauteur entre 6 et 9 cm.

— Masse: de 1,8 à 4,5 kg en fonction des dimensions.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Croûte: lisse, de couleur uniforme jaune-brun à brune. Il peut être protégé par un revêtement en polymère incolore pour fromage.

— Consistance: faiblement élastique, mais pouvant être légèrement friable après découpe.

— Coupe transversale: couleur ivoire à paille, à pâte généralement fermée mais susceptible de présenter également des trous uniformément répartis d'une taille irrégulière pouvant atteindre 4 mm.

— Goût et arôme: saveur ample qui procure une sensation nutritive (de satiété); salé et piquant, avec des connotations aromatiques prononcées rappelant le lait de brebis et les espèces végétales dont se nourrissent les ovins. Les fromages ayant vécu un long vieillissement sont fondants en bouche lors de leur dégustation, et les saveurs s'intensifient. À mesure que le vieillissement se prolonge, le fromage acquiert une saveur typiquement piquante, ample et nutritive, et la sensation olfactive évoquant le lait de brebis se renforce au cours de l'affinage sous l'effet de la lipolyse et de la libération des acides gras à chaîne courte caractéristiques du lait de brebis et, par la suite, du fromage lui-même.

Il est préférable de consommer le fromage dans les 12 mois de sa mise sur le marché.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aliments pour animaux

Les brebis se nourrissent en paissant dans les pâturages, cette alimentation pouvant être complétée par du trèfle déshydraté, du foin, des aliments composés concentrés pour brebis laitières ainsi que des céréales et des farines. L'utilisation d'un complément vitamino-minéral est également autorisée dans l'alimentation des animaux. La quantité maximale autorisée d'aliments composés concentrés dans la ration ovine ne dépasse pas 20 % de la ration journalière totale exprimée en matière sèche. La nourriture des ovins peut également être produite en dehors de l'aire de production du produit, dans la limite de 40 % de la ration journalière totale exprimée en matière sèche. La part de fourrages grossiers dans la ration journalière produite en dehors de l'aire délimitée visée au point 4 ne peut dépasser 20 % de la matière sèche dans la ration journalière totale et ne peut être utilisée qu'en cas de manque de fourrages grossiers en raison de mauvaises conditions météorologiques. Cette limitation garantit, d'une part, une représentation suffisante de la flore locale dans la ration journalière, conférant au produit son arôme caractéristique, et permet, d'autre part, aux éleveurs d'ovins de se procurer des fourrages grossiers en dehors de l'aire de production du produit lorsqu'en raison de mauvaises conditions météorologiques, ils n'ont pas pu produire de nourriture en quantité suffisante pour les animaux.

Il est interdit de nourrir les ovins avec des fourrages ensilés.

Matières premières

La production de l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» s'effectue à partir de lait cru ou pasteurisé de brebis de toute race, à condition qu'elles soient élevées exclusivement dans l'aire géographique visée au point 4.

La fabrication du fromage nécessite également du sel et de la présure, et l'utilisation de lysozyme et de ferments lactiques est autorisée.

Le lait doit être transformé dans les 48 heures suivant la traite et doit être réfrigéré à une température ne dépassant pas 6 °C dans un délai maximal de 2 heures.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production du fromage de brebis dénommé «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

La traçabilité de chaque roue de fromage repose sur un numéro de série inscrit sur une marque en caséine laquelle, en cas de découpe, de tranchage ou de râpage, est détruite, ce qui interrompt la traçabilité, rendant impossible l'identification de l'origine du produit. Il est donc nécessaire que les opérations de portionnement, de râpage et de conditionnement du fromage soient effectuées par les producteurs eux-mêmes, qui tiennent les registres prescrits, ce qui préserve et garantit la traçabilité du produit et réduit au minimum les possibilités d'utilisation abusive de l'appellation d'origine protégée «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir».

Le portionnement, le râpage et le conditionnement de l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée visée au point 4 afin que soient garanties la traçabilité et la qualité du produit, qui ne se présente plus sous sa forme originale complète.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Avant la mise sur le marché du fromage affiné, sa dénomination, à savoir «Istarski ovčji sir» ou «Istrski ovčji sir», doit être apposée sur le produit, le graphisme de cette mention devant la distinguer clairement de toutes les autres mentions de l'étiquette par la taille, le type et la couleur des caractères. La taille des caractères des autres mentions ne doit pas dépasser 70 % de celle des caractères utilisés pour la dénomination du produit.

Outre la dénomination protégée, le produit doit porter le symbole commun figurant ci-après.



Dans les seuls cas où le fromage est fabriqué exclusivement à partir de lait de brebis appartenant à la race autochtone de brebis d'Istrie de l'aire géographique de production («istarska ovca» en croate, «istarska pramenka» en slovène), il est permis d'apposer sur le produit la mention «100 % mlijeko istarske ovce» en croate ou «100 % mleko istrske pramenke» en slovène (100 % de lait de brebis d'Istrie).

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production du fromage de brebis dénommé «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» commence au niveau du port de Preluk, à la limite entre Rijeka et Opatija. Elle suit la limite administrative occidentale des villes d'Opatija et de Kastav et se prolonge jusqu'au tripoint de Kastav, Matulji et Klan. Elle se poursuit alors en longeant la municipalité de Matulji pour rejoindre la route Rupa-Novokračine. Elle suit cette route en direction de Novokračine et, via Zabiče, rejoint Podgraje. Là, elle s'écarte de la route et se poursuit vers le nord jusqu'à Rakitni Vrh (1 220 m), où elle se dirige vers le nord-ouest puis, via le point de triangulation 1036, aboutit au nord de l'agglomération de Jurišće, qu'elle contourne au nord pour atteindre la route Jurišće-Pivka. Elle longe cette route jusqu'à l'entrée du village de Palča, qu'elle contourne au nord, et revient vers la route de Pivka, pour rejoindre ensuite le village de Klenik. À Klenik, elle emprunte la route de Trnje, qu'elle suit jusqu'à Slovenska Vas, qu'elle contourne au nord pour se diriger vers le nord-ouest jusqu'à la rivière Pivka, qu'elle suit jusqu'à Prestranek. À Prestranek, elle rejoint la route, qu'elle suit jusqu'à Razdrto. Au départ de Razdrto, elle suit la route passant par Senožeć et, avant Divača, la quitte pour obliquer vers le sud-ouest et contourner l'agglomération au sud-ouest. Après Divača, elle rejoint à nouveau la route et, à l'approche de la ligne ferroviaire, se poursuit le long de cette ligne via Kozina jusqu'à la courbe située derrière la gare de Črnotić. De là, elle continue vers l'ouest jusqu'à la route d'Osp. Elle suit cette route, en passant par Osp, jusqu'à la frontière entre la République de Slovénie et la République italienne.

La limite longe cette frontière vers l'ouest jusqu'à la côte, qu'elle suit vers le sud jusqu'au point de départ, c'est-à-dire le port de Preluk.

Outre l'aire ainsi délimitée, l'aire de production de l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» englobe également les îles suivantes: 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 et Krasnica (Vanga).

5. **Lien avec l'aire géographique**

Les caractéristiques et la qualité spécifiques de l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» sont dues au mode d'élevage semi-extensif des brebis, à la composition du lait de la race autochtone de brebis d'Istrie, ainsi qu'à la longue tradition et à l'art de la fabrication du fromage de brebis.

Le facteur commun à l'ensemble de l'aire géographique de production de l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» est la géomorphologie karstique. La majeure partie de la zone est en effet recouverte d'un karst qui s'est développé sur des roches calcaires dolomitiques, par-dessus lesquelles se sont constitués des sols principalement peu profonds, peu développés et peu à moyennement fertiles. Sur le plan du climat, cette région est caractérisée, à l'exception de sa partie prémontagneuse et montagneuse, par un climat subméditerranéen doux, avec des étés chauds et secs et des températures moyennes de l'air dépassant 21 °C au cours des deux principaux mois d'été (juillet et août). La quantité moyenne de précipitations annuelles oscille entre 700 mm dans la partie littorale à l'ouest, 1 000 mm dans les îles et 1 400 mm dans la partie prémontagneuse et montagneuse [Državni hidrometeorološki zavod (Institut public d'hydrométéorologie): *Klimatski atlas Hrvatske 1971-2000* (Atlas climatique de la Croatie 1971-2000), Zagreb, 2000, p. 37 et 52; archives des données météorologiques de l'agence slovène pour l'environnement].

Du point de vue de son relief et de ses caractéristiques pédologiques, géomorphologiques et climatiques, cette zone est recouverte de forêts, de terres arables possédant une couche fertile peu profonde, mais aussi de prairies naturelles au rendement limité et à la composition botanique spécifique, dont un assez grand nombre d'espèces aromatiques spontanées de la Méditerranée. La spécificité des pâturages d'Istrie réside dans la présence de 100 plantes (91 espèces et 9 sous-espèces) appartenant à 80 genres et 24 familles. La plupart des plantes appartiennent aux familles de plantes à fleurs aromatiques subméditerranéennes *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) et *Leguminosae* (16 %), qui conviennent à l'élevage semi-extensif et au pâturage des ovins répondant aux spécificités de la production combinée de viande et de lait, mais présentent des rendements insuffisants pour l'élevage de bovins répondant aux mêmes spécificités et finalités productives.

En Istrie, au lieu de chevaux, on utilisait traditionnellement des bovins pour le travail de la terre, qui pour cette raison produisaient peu de lait et n'étaient pas traits. En conséquence, pour la production de fromage, les paysans élevaient des brebis, dont ils obtenaient des quantités de lait beaucoup plus importantes en raison des conditions de production dans cette zone. Les paysans d'Istrie s'étant traditionnellement tournés vars la production de lait de brebis, il en a résulté, au fil du temps, une sélection de la race ovine autochtone la plus productive en lait de la Croatie et de la Slovénie: la brebis d'Istrie («istarska ovca» en croate, «istrska pramenka» en slovène).

Le mode traditionnel d'élevage nomade des ovins, comprenant des transhumances saisonnières entre les estives de montagne et les aires d'hivernage de la côte, s'est maintenu en Istrie jusque dans les années 1960, avant l'introduction progressive du système d'élevage semi-extensif encore en usage aujourd'hui. De fait, avec l'abandon de l'agriculture traditionnelle et de l'élevage nomade des ovins en raison du développement rapide d'autres activités économiques, qui ont entraîné des changements sociaux importants, d'une part, et l'augmentation de la production laitière des brebis d'Istrie et l'introduction d'autres races laitières, accroissant par là même le besoin d'aliments de qualité, d'autre part, les éleveurs d'ovins d'Istrie ont adapté l'ancien système d'élevage à la nouvelle situation. Les ovins continuent de trouver une part importante de leurs fourrages grossiers directement dans les pâturages, le reste leur étant procuré sous la forme de foin provenant de prairies de l'aire d'élevage des ovins, ce qui garantit une alimentation à base de flore locale, qui influe en fin de compte sur la création de l'arôme spécifique du fromage de brebis «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir». Une quantité strictement limitée de fourrages concentrés apporte aux brebis les calories supplémentaires nécessaires à une production laitière élevée.

Bien que très intéressant du point de vue nutritionnel, le lait de brebis a une période de consommation très courte, et la production de fromage est le moyen le plus simple de «conserver» ses composants les plus précieux, en particulier la matière grasse du lait et les protéines du lait. D'une manière générale, en tant que produit transformé, le fromage a une durée de conservation beaucoup plus longue que le lait, et la durée de conservation du fromage lui-même dépend de la manière dont il est fabriqué et conservé. Étant donné que l'Istrie connaît principalement des étés très chauds et secs, les éleveurs d'ovins d'Istrie ont historiquement développé une production de fromage à pâte dure permettant une conservation et un affinage plus longs et à des températures plus élevées. La méthode de production de ce type de fromage a été développée et perfectionnée par les éleveurs d'ovins et les fromagers d'Istrie de génération en génération, assurant ainsi la transmission de leur expertise et de leur savoir-faire traditionnels jusqu'à nos jours.

Les fromagers effectuent généralement eux-mêmes toutes les étapes de la production et contrôlent l'ensemble de la chaîne de production, depuis l'élevage des ovins, la traite et la transformation du lait jusqu'à l'affinage du fromage. Les connaissances et les compétences des fromagers d'Istrie dépassent donc celles que requiert la seule transformation du lait, pour englober également celles liées à l'élevage ovin. En gérant directement le processus de production du lait, comprenant l'alimentation des brebis et les soins apportés à leur état de forme et de santé, les fromagers sont en mesure de garantir la haute qualité des matières premières destinées à la phase de transformation. Si la phase d'élevage des ovins et la production laitière étaient prises en charge par les membres masculins de la

famille, la fabrication du fromage était, quant à elle, généralement assurée par les femmes, qui, fortes de leur expérience, ont progressivement développé et amélioré la technique de production du fromage à pâte dure. Elles apportaient un soin particulier au processus de découpage du caillé en très petits morceaux (de la taille d'un petit pois), puis à son chauffage et à son séchage. Anciennement, faute de thermomètre, en mélangeant à la main le lait et le caillé, les femmes faisaient appel à leur expérience pour déterminer la température appropriée et décider du moment où il fallait retirer la cuve du feu. Lorsque les grains de fromage étaient suffisamment émiettés et séchés, elles les plaçaient ensuite dans des moules et procédaient à leur pressage, dont la force et la durée étaient également déterminées par expérience, de manière à extraire le plus rapidement possible le lactosérum et à entamer les phases de salage et de maturation propres à la production de fromage à pâte dure.

Aujourd'hui encore, l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» est fabriqué sur la base de l'expérience que les fromagers ont acquise par le passé dans ce domaine. La taille et le degré de dessiccation des grains de fromage sont, de nos jours encore, évalués de manière empirique et le pressage du fromage s'effectue également sans l'aide d'un manomètre de pression.

Comme il n'existait pas d'appareils de réfrigération dans le passé, le fromage était traditionnellement conservé dans des caves bien isolées des fluctuations de la température extérieure, où il bénéficiait d'un microclimat constant. Dans les conditions de production actuelles, le fromage de brebis «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» peut se conserver et s'affiner sur une période plus longue.

L'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» se caractérise par une teneur élevée en matière sèche et en sel dans la phase aqueuse du fromage, de sorte qu'il ne se dégrade pas, même lorsqu'il est stocké à des températures généralement inadaptées à la conservation d'autres types de fromage (jusqu'à 19 °C). Le stockage traditionnel de ce fromage à des températures relativement élevées entraîne des processus de dégradation plus rapides des protéines en substances finales dégradées, à savoir en acides aminés libres. Étant donné qu'il existe un lien entre la concentration en acides aminés libres totaux et la concentration en acides aminés libres aromatiques dans le fromage, on peut en conclure que l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» contient une concentration importante d'acides aminés libres aromatiques. La dégradation des acides aminés aromatiques libres qui se produit dans le fromage pendant son stockage produit des composés aromatiques [Paul McSweeney, Maria Sousa: *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review*, Le Lait, INRA Éditions, 2000, 80 (3), p. 293-324], tandis que la teneur élevée en acides organiques rend la faible acidité du fromage encore plus propice à sa durabilité et à sa stabilité pendant le stockage. Il ne se produit pas de mutations microbiologiques ou biochimiques susceptibles d'entraîner la perte des propriétés organoleptiques souhaitables du fromage ou de compromettre son innocuité sanitaire [V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*, Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, p. 55-63].

Pour toutes ces raisons, le «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» présente un arôme très prononcé dû à l'accumulation de composés aromatiques résultant de la dégradation des acides aminés aromatiques libres, ainsi qu'une grande durabilité due à une importante accumulation d'acides organiques. L'arôme prononcé et la qualité particulière du «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» sont attestés par de nombreux prix et récompenses obtenus dans le cadre de concours et de festivals nationaux..

Référence à la publication du cahier des charges

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