C/2025/4514

11.8.2025

Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2025/4514)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir'

Uimh. AE: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

ATFC (x) TGFC ( )

1. **Ainm (nó ainmneacha) (ATFC)**

'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir'

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

An Chróit agus an tSlóivéin

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 1.3. Cáiseanna

Cód Ainmníochta Comhcheangailte

— 04 - TÁIRGÍ DÉIRÍOCHTA; UIBHEACHA ÉAN; MIL NÁDÚRTHA; TÁIRGÍ INITE DE THIONSCNAMH AINMHÍOCH, NACH bhFUIL SONRAITHE NÁ ÁIRITHE IN ÁIT EILE

0406 - Cáis agus gruth

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is cáis chrua lánsaille é 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' a fhaightear trí bhainne caorach amh nó paistéartha a théachtadh agus úsáid á baint as binid, agus deighltear an meadhg.

Féadfar é a chur ar an margadh tar éis 60 lá aibithe ar a laghad, ach tráth nach déanaí ná 12 mhí aibithe, ar choinníoll go bhfuil na saintréithe seo a leanas ann:

— Ábhar tirim: íosmhéid 60 %.

— Saill san ábhar tirim: íosmhéid 45 %.

— Cruth: sorcóireach.

— Tomhais: sorcóir atá idir 16 cm agus 22 cm ar trastomhas agus idir 6 cm agus 9 cm ar airde.

— Meáchan: idir 1,8 kg agus 4,5 kg, ag brath ar mhéid na cáise.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Craiceann mín, agus dath aonfhoirmeach air ó bhuídhonn go donn. Féadfar é a chosaint trí úsáid a bhaint as bratú polaiméire gan dath le haghaidh cáise.

— Uigeacht: beagán leaisteach ach inslisnithe, go beagán grabhrógach.

— Trasghearradh: dath eabhair go dath na tuí, dúnta de ghnáth, ach féadfar oscailtí neamhrialta suas le 4 mm ar mhéid a bheith dáilte go cothrom air freisin.

— Blas agus boladh: blas iomlán a mbíonn mothú cothaitheachta mar thoradh air (láine); goirt agus spíosrach, le blas cumhra soiléir de bhainne caorach agus de na speicis planda a itheann na caoirigh. Leánn na cáiseanna fad-aosaithe sa bhéal nuair a chaitear iad, agus éiríonn na blasanna níos láidre. Le haosú níos faide, tagann blas spíosrach lán cothaitheach ar an gcáis go ginearálta, agus treisítear an blas cumhra de bhainne caorach a bhíonn ar an gcáis le linn an aibithe mar thoradh ar lipealú agus scaoileadh aigéad sailleach gearrshlabhrach a fhaightear go tipiciúil i mbainne caorach agus sa cháis féin ina dhiaidh sin.

Is fearr an cháis a chaitheamh laistigh de 12 mhí tar éis í a chur ar an margadh.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Beatha ainmhithe

Innilt féarach a bhíonn i mbeathú na gcaorach, le forlíonadh féideartha de sheamair dhíhiodráitithe, féar tirim, beatha thacúil réamh-mheasctha le haghaidh caoirigh déiríochta, agus gránaigh agus min. Ceadaítear forlíonadh vitimíní-mianraí a úsáid sa bheathú freisin. Is é 20 % den chandam laethúil iomlán arna shloinneadh in ábhar tirim an cion uasta de bheatha thacúil réamh-mheasctha a cheadaítear i gcandam na gcaorach. Féadfar beatha le haghaidh na gcaorach a tháirgeadh lasmuigh den limistéar táirgthe freisin, ach ní fhéadfar ach suas le 40 % ar a mhéad a bheith i gceist den chandam laethúil iomlán arna shloinneadh in ábhar tirim. Féadfaidh an chuid gharbh den chandam laethúil a tháirgtear lasmuigh den limistéar a shainítear i bpointe 4 a bheith cothrom le 20 % ar a mhéad d'ábhar tirim an chandaim laethúil iomláin, agus ní fhéadfar í a úsáid ach amháin i dtréimhsí ina bhfuil easpa farae garbh ann de dheasca drochaimsire. Áirithítear leis an srian sin léiriú leordhóthanach ar an bhflóra áitiúil sa chandam laethúil, rud a thabharfaidh dea-bholadh sainiúil don táirge. Cuireann sé ar a gcumas d'fheirmeoirí caorach freisin farae garbh a fháil lasmuigh den limistéar táirgthe i dtréimhsí ina gcuireann drochaimsir cosc orthu beatha leordhóthanach a tháirgeadh do na hainmhithe.

Tá cosc ar na caoirigh a bheathú le farae sadhlasaithe.

Amhábhair

Déantar 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' a tháirgeadh trí úsáid a bhaint as bainne amh nó bainne paistéartha a fhaightear ó chaoirigh d'aon phór, ar choinníoll go dtógtar iad go heisiach sa limistéar geografach dá dtagraítear i bpointe 4.

Úsáidtear salann agus binid freisin i dtáirgeadh na cáise; féadfar lísisím agus saothráin tús gabhála a úsáid freisin.

Ní mór an bainne a phróiseáil laistigh de 48 n-uair an chloig tar éis bleáin agus a fhuarú go teocht nach mó ná 6 °C laistigh de 2 uair an chloig ar a mhéad.

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór gach céim de tháirgeadh 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' a dhéanamh laistigh den limistéar geografach dá dtagraítear i bpointe 4.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Tá inrianaitheacht gach rotha cáise aonair bunaithe ar shraithuimhir a iontráiltear ar an marc cáiséine, a scriostar nuair a dhéantar an cháis a ghearradh, a shlisniú nó a ghrátáil, rud a bhriseann inrianaitheacht an táirge agus a fhágann nach féidir a thionscnamh a chinneadh. Dá bhrí sin, ní mór do na táirgeoirí féin an cháis a roinnt, a ghrátáil agus a phacáistiú, agus na taifid fhorordaithe á gcoimeád chun inrianaitheacht an táirge a choinneáil ar bun agus a ráthú agus an fhéidearthacht go mbainfí mí-úsáid as an ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' a íoslaghdú.

Ní mór roinnt, grátáil agus pacáistiú 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' a dhéanamh laistigh den limistéar geografach dá dtagraítear i bpointe 4 chun inrianaitheacht agus cáilíocht an táirge a áirithiú, ar táirge é nach bhfuil ina fhoirm bhunaidh iomlán a thuilleadh.

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

Sula gcuirtear ar an margadh í, ní mór an cháis aibithe a lipéadú le hainm an táirge 'Istarski ovčji sir' nó 'Istrski ovčji sir', agus ní mór an léiriú grafach den ainm sin a thaispeáint ar bhealach níos soiléire i dtéarmaí mhéid, chineál agus dhath na litreacha ná aon inscríbhinn eile. Níor cheart airde litreacha na n-inscríbhinní eile a bheith níos mó ná 70 % d'airde litreacha ainm an táirge.

Chomh maith leis an ainm faoi chosaint, ní mór an tsiombail choiteann a thaispeántar thíos a bheith ar an táirge freisin.



I gcás ina ndéantar an cháis go heisiach as bainne ó Istriana ('Istarska ovca' sa Chróitis, 'Istrska pramenka' sa tSlóivéinis), pór dúchasach caorach an limistéir gheografaigh táirgthe, ceadaítear inscríbhinn na Cróite '100 % mlijeko istarske ovce' nó inscríbhinn na Slóivéine '100 % mleko istrske pramenke' (a bhfuil an chiall 'ó na caoirigh Istriana 100 % den bhainne' leis an dá cheann) a ghreamú den táirge.

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Tosaíonn limistéar geografach táirgthe 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' ag calafort Preluk, ar an teorainn idir bailte Rijeka agus Opatija. Téann an teorainn feadh theorainn riaracháin thiar bhailte Opatija agus Kastav agus leanann sí ar aghaidh go dtí an pointe a dtagann Kastav, Matulji agus Klana le chéile. Leanann an teorainn feadh theorainn bhardas Matulji sula sroicheann sí bóthar Rupa-Novokračine. Leanann sí an bóthar i dtreo Novokračine, agus téann sí trí Zabiče chun Podgraje a shroicheadh. Ansin, fágann sí an bóthar agus leanann sí ar aghaidh ó thuaidh go Cnoc Rakitni (1 220 m), mar a gcasann sí siar ó thuaidh agus trasnaíonn sí an pointe triantánúil 1036 sula sroicheann sí pointe lastuaidh de shráidbhaile Jurišće, a ngabhann sé thairis lastuaidh de sula sroicheann sé bóthar Jurišće-Pivka. Leanann sí an bóthar sin go dtí pointe díreach roimh shráidbhaile Palčje, a ngabhann sí thairis lastuaidh de, ag filleadh ar an mbóthar i dtreo Pivka, a leanann sí go dtí go sroicheann sí sráidbhaile Klenik. In Klenik, casann sí le go mbíonn sí ar bhóthar Trnje, a leanann sí go dtí go sroicheann sí Slovenska vas, a ngabhann sí thairis lastuaidh de, sula sroicheann sí abhainn Pivka siar ó thuaidh uaidh sin, abhainn a leanann sí chomh fada le Prestranek. In Prestranek, sroicheann sí an bóthar agus leanann sí é chomh fada le Razdrto. Ó Razdrto, leanann sí an bóthar, ag gabháil trí Senožeče, agus sula dtiontaíonn Divača siar ó dheas ón mbóthar, ag gabháil thar Divača siar ó dheas uaidh. Tar éis Divača, filleann an teorainn ar an mbóthar, agus nuair a théann an bóthar i dtreo na líne iarnróid, leanann an teorainn an líne iarnróid agus trasnaíonn sí Kozina chomh fada leis an gcasadh tar éis stáisiún iarnróid Črnotiče. Uaidh sin, leanann sí uirthi siar chomh fada le bóthar Osp. Leanann sí an bóthar trí Osp chomh fada leis an teorainn idir an tSlóivéin agus an Iodáil.

Leanann an teorainn siar feadh na teorann idirnáisiúnta chomh fada leis an gcósta, a leanann sí ó dheas chomh fada leis an túsphointe ag calafort Preluk.

Áirítear na hoileáin seo a leanas freisin i limistéar geografach táirgthe 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir': 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 agus Krasnica (Vanga).

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Is toradh iad saintréithe agus cáilíocht shonrach 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' ar an mbealach leathfhairsing a dtógtar na caoirigh, ar chomhdhéanamh bhainne an phóir dhúchasaigh caorach Istriana (Istarska ovca/Istrska pramenka), agus ar an traidisiún fada agus an scil a bhaineann le cáis caorach a dhéanamh.

Is saintréith chomónta de chuid limistéar geografach táirgthe 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' í an gheomoirfeolaíocht charstach. Carst a d'fhorbair ar charraigeacha cailcreacha dolaimíteacha atá sa chuid is mó den limistéar, ar ar cruthaíodh ithreacha éadoimhne lagfhorbartha den chuid is mó ina raibh torthúlacht lag go torthúlacht mheasartha. Ó thaobh na haeráide de, is saintréith den limistéar sin, cé is moite dá chuid réamhshléibhtiúil agus shléibhtiúil, í an aeráid shéimh fho-Mheánmhuirí ina mbíonn samhraí teo tirime agus meánteochtaí aeir os cionn 21 °C sa dá phríomh-mhí samhraidh (mí Iúil agus mí Lúnasa). Bíonn an mheánfhrasaíocht bhliantúil idir 700 mm sa chuid chósta thiar agus 1 000 mm ar na hoileáin agus 1 400 mm sa chuid réamhshléibhtiúil agus shléibhtiúil (Seirbhís Meitéareolaíoch agus Hidreolaíoch an Stáit, *Climate Atlas of Croatia 1971–2000*, Ságrab, lgh. 37 agus 52; Cartlann Sonraí Meitéareolaíocha Ghníomhaireacht Chomhshaoil na Slóivéine).

I dtéarmaí rilífe, ithreach, geomoirfeolaíochta agus aeráide, tá an limistéar sin cumhdaithe le foraoisí agus talamh arúil le ciseal éadomhain torthúil ithreach, chomh maith le féarthailte nádúrtha ina bhfuil táirgeacht theoranta agus comhdhéanamh luibheolaíoch sonrach ina bhfuil líon mór speiceas fiáin aramatach Meánmhuirí. Na 100 planda (91 speiceas agus 9 bhfospeiceas) dá gcuid ó 80 géineas agus 24 fhine, sin é atá i sainiúlacht fhéaraigh na hIstria. Baineann formhór na bplandaí sin le finte na bplandaí bláthacha aramatacha fo-Mheánmhuirí *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) agus *Leguminosae* (16 %), atá oiriúnach le haghaidh tógáil leathfhairsing agus innilt caorach ina bhfuil tréithe táirgthe comhcheangailte (dá gcuid feola agus dá gcuid bainne) ach nach bhfuil táirgeacht leordhóthanach iontu chun eallach a thógáil ina bhfuil na tréithe táirgthe céanna agus a bhfuil an cuspóir céanna leo.

I limistéar na hIstria, úsáideadh eallach seachas capaill go traidisiúnta chun an talamh a shaothrú, agus mar thoradh air sin ba bheag bainne a sholáthraídís agus ní bhlití iad. Chun cáis a tháirgeadh, dá bhrí sin, phóraigh feirmeoirí caoirigh, ainmhithe a tháladh cainníochtaí bainne i bhfad níos airde mar gheall ar dhálaí táirgthe an limistéir. Le himeacht ama, mar thoradh ar an gclaonadh traidisiúnta a bhí i bhfeirmeoirí na hIstria bainne caorach a tháirgeadh, roghnaíodh an pór dúchasach caorach a tháladh an líon is mó bainne sa Chróit agus sa tSlóivéin: Istriana ('Istarska ovca' sa Chróit, 'Istrska pramenka' sa tSlóivéin).

Tháinig an modh traidisiúnta feirmeoireachta caorach fánaíochta, le himirce shéasúrach tréad ó fhéaraigh sléibhe samhraidh go tailte geimhrithe cósta, slán in Istria go dtí na 1960idí, agus ina dhiaidh sin tugadh isteach an córas feirmeoireachta leathfhairsinge de réir a chéile atá fós in úsáid sa lá atá inniu ann. Trí dheireadh a chur leis an talmhaíocht thraidisiúnta agus leis an bhfeirmeoireacht caorach fánaíochta mar gheall ar an bhforbairt thapa ar ghníomhaíochtaí eacnamaíocha eile – as ar eascair athruithe sóisialta móra ar thaobh amháin, agus méadú ar thál bainne an phóir caorach Istriana agus tabhairt isteach pórtha déiríochta eile, ar an taobh eile, rud a chuireann leis an ngá le beatha ar ardchaighdeán – tá feirmeoirí caorach na hIstria tar éis an córas tógála caorach a bhí ann roimhe sin a oiriúnú don réaltacht nua. Aimsíonn na caoirigh fós cion suntasach dá mbeatha gharbh go díreach ar na féaraigh, agus faightear an chuid eile i bhfoirm féar tirim a tháirgtear ar mhóinéir sa limistéar tógála caorach, rud a áirithíonn go mbíonn an bheatha bunaithe ar an bhflóra áitiúil, rud a chuireann ar deireadh le dea-bholadh sonrach 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir'. Faigheann na caoirigh na calraí breise is gá le haghaidh táirgeadh ard bainne ón méid beatha thiubhaithe, ar méid é a theorannaítear go docht.

Is táirge bia an-chothaitheach é an bainne caorach, ach tá seilfré an-ghearr aige, agus is é an táirgeadh cáise an bealach is simplí chun a chomhábhair is luachmhaire a 'chaomhnú', go háirithe an tsaill bhainne agus na próitéiní bainne. Go ginearálta, mar tháirge próiseáilte, bíonn seilfré i bhfad níos faide ag cáis ná bainne, agus braitheann seilfré na cáise féin ar an gcaoi a dtáirgtear agus a stóráiltear í. Ós rud é go mbíonn na samhraí te agus tirim den chuid is mó san Istria, le linn na staire d'fhorbair feirmeoirí caorach na hIstria modh chun cáis chrua a tháirgeadh lenar féidir í a stóráil agus a aibiú ar feadh tréimhse níos faide, ag teochtaí níos airde. Tá an modh chun an cineál cáise sin a tháirgeadh forbartha agus scagtha ag feirmeoirí caorach agus cáiseoirí na hIstria i gcaitheamh na nglún, ar daoine iad a bhfuil a bhfios gnó traidisiúnta curtha ar aghaidh acu go dtí an lá atá inniu ann.

Go ginearálta, déanann cáiseoirí na céimeanna uile sa táirgeadh iad féin agus bíonn smacht acu ar an slabhra táirgthe ar fad, ó thógáil na gcaorach, bleán, agus próiseáil an bhainne go dtí aibiú na cáise. Dá bhrí sin, téann eolas agus scileanna cháiseoirí na hIstria thar na cinn is gá chun an bainne a phróiseáil agus chuige sin amháin, agus áirítear leo an t-eolas agus na scileanna sin a bhaineann le feirmeoireacht caorach. Le bainistíocht dhíreach an phróisis táirgthe bainne, lena n-áirítear na caoirigh a bheathú agus a áirithiú go bhfuil dea-bhail orthu agus go bhfuil an tsláinte go maith acu, cuirtear ar a gcumas do cháiseoirí amhábhair ardcháilíochta a sholáthar lena n-úsáid níos déanaí i gcéim na próiseála. Cé go bhféachadh na baill teaghlaigh fhireanna chuig céimeanna na tógála caorach agus

an táirgthe bainne, tháirgeadh na mná an cháis go ginearálta, agus bhainidís úsáid as a dtaithí le himeacht ama chun an teicníc chun cáis chrua a tháirgeadh a fhorbairt agus chun feabhas a chur uirthi. Thugaidís aird ar leith ar an bpróiseas a bhaineann leis an ngruth a ghearradh ina phíosaí an-bheag (ar mhéid pise), a ndearnadh iad a théamh agus a thriomú ansin. Sna seanlaethanta, sula raibh teirmiméadair ann, agus an bainne agus an gruth á meascadh de láimh, d'úsáideadh na mná a dtaithí chun an teocht cheart a chinneadh chun an dabhach a bhaint den tine. Ansin, chuiridís na gráinní cáise, a mionghearradh go leordhóthanach agus a bhíodh tirim, i múnlaí agus bhrúidís iad, a gcinntí fórsa agus fad a mbrúite de réir taithí freisin, chun an meadhg a dheighilt a luaithe is féidir agus tús a chur le céimeanna an tsaillte agus an aibithe chun an cháis chrua a tháirgeadh.

Go dtí an lá atá inniu ann, déantar 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' a tháirgeadh ar bhonn na taithí a fuair cáiseoirí san am a chuaigh thart. Déantar meastóireacht eimpíreach fós ar mhéid agus ar thirimeacht na ngrán cáise, agus déantar an cháis a bhrú freisin gan brúthomhsaire a úsáid.

Ós rud é nach mbíodh aon fhearas cuisniúcháin ann san am a chuaigh thart, stóráladh an cháis go traidisiúnta i siléir a bhíodh inslithe go maith ó luaineacht sa teocht sheachtrach agus ina bhféadfaí miocraeráid leanúnach a chruthú. Faoi dhálaí táirgthe an lae inniu, is féidir 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' a stóráil agus a aibiú ar feadh tréimhse fhada.

Bíonn ábhar tirim ard agus cion salainn ard i gcéim uiscí na cáise ina saintréith de chuid 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir', rud a chiallaíonn nach n-éiríonn sé lofa fiú nuair a stóráiltear é ag teochtaí a bhíonn mí-oiriúnach de ghnáth chun cineálacha eile cáise a stóráil (suas le 19 °C). Mar thoradh ar stóráil thraidisiúnta na cáise ag teochtaí níos airde, tarlaíonn díghrádú na próitéine níos tapúla isteach ina táirgí in-díghrádaithe deiridh: aimínaigéid shaora. Ós rud é go bhfuil nasc idir an an tiúchan aimínaigéad saor iomlán agus an tiúchan aimínaigéad saor aramatach sa cháis, is féidir teacht ar an gconclúid go bhfuil tiúchan mór aimínaigéad saor aramatach in 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir'. Táirgeann díghrádú na n-aimínaigéad aramatach saor sa cháis le linn a stórála comhdhúile aramatacha (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), lgh. 293–324), agus tugann an cion ard aigéid orgánaigh aigéadacht níos ísle don cháis, rud a thacaíonn freisin lena marthanacht agus lena cobhsaíocht le linn stórála. An tráth céanna, ní bhíonn aon athrú micribhitheolaíoch ná bithcheimiceach ann a bhféadfadh caillteanas airíonna orgánaileipteacha inmhianaithe na cáise a bheith mar thoradh air ná a d'fhéadfadh a folláine a chur i mbaol (V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. Mljekarstvo, 63 (2), Ságrab, 2013, lgh. 55–63).

Ar na cúiseanna sin, bíonn dea-bholadh an-soiléir ó 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir' de thoradh charnadh na gcomhdhúl aramatach ó dhíghrádú aimínaigéad aramatach saor, agus seilfré fhada mar thoradh ar charnadh mór aigéad orgánach. Léiríonn an iliomad duaiseanna agus gradam a bhuaigh sé i gcomórtais agus in aontaí náisiúnta dea-bholadh soiléir agus cáilíocht shonrach 'Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir'.

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta táirge

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