C/2025/4514

11.8.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/4514)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

EU br.: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022.

ZOI (x) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) (ZOI)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Hrvatska i Slovenija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.3. Sirevi

Kombinirani nomenklaturni kod

— 04 - MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” je tvrdi, punomasni sir koji se dobiva koagulacijom sirovog ili pasteriziranog ovčjeg mlijeka pomoću sirila uz izdvajanje sirutke.

Na tržište se može staviti nakon najmanje 60 dana zrenja, a najkasnije do 12 mjeseci zrenja, pod uvjetom da posjeduje sljedeće osobine:

— Suha tvar: najmanje 60 %.

— Mast u suhoj tvari: najmanje 45 %.

— Oblik: cilindrični.

— Dimenzije: promjer cilindra od 16 cm do 22 cm, a visina od 6 cm do 9 cm.

— Težina: od 1,8 kg do 4,5 kg, ovisno o dimenzijama sira.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kora: glatka, žuto-smeđe do smeđe jednolične boje. Smije biti zaštićena bezbojnim polimernim premazom za sir.

— Tekstura: slabo elastična, ali reziva do blago lomljiva.

— Presjek: boja slonovače do boje slame, u pravilu zatvoren, ali može imati i ravnomjerno raspoređene nepravilne otvore veličine do 4 mm.

— Okus i miris: punog okusa koji pruža osjećaj hranjivosti (zasitnosti), slan i pikantan s izraženom mirisnom notom ovčjeg mlijeka i biljnih vrsta kojima se hrane ovce. Dugo odležani sirevi se tijekom konzumacije tope u ustima i okusi se intenziviraju. Dužim odležavanjem sir poprima tipično pikantan, pun i hranjiv okus, a mirisni dojam sira po ovčjem mlijeku se tijekom zrenja pojačava kao posljedica lipolize i oslobađanja kratkolančanih masnih kiselina tipičnih za ovčje mlijeko, a kasnije i za sam sir.

Nakon što se sir stavi na tržište najbolje ga je konzumirati unutar 12 mjeseci.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Hrana za životinje

Ovce se hrane napasivanjem na pašnjacima uz mogućnost dohrane dehidriranom djetelinom, sijenom, koncentriranom krmnom smjesom za mliječne ovce te žitaricama i sačmom. U hranidbi je dozvoljena i uporaba vitaminsko-mineralnog dodatka. Najviša dopuštena količina koncentrirane krmne smjese u obroku ovaca iznosi do 20 % od ukupnog dnevnog obroka izraženo u suhoj tvari. Hrana za ovce može biti proizvedena i izvan područja proizvodnje proizvoda, ali do najviše 40 % ukupnog dnevnog obroka izraženog u suhoj tvari. Voluminozni dio dnevnog obroka koji je proizveden izvan područja definiranog u točci 4. smije iznositi najviše 20 % suhe tvari ukupnog dnevnog obroka, a smije se koristiti samo u razdobljima kada zbog loših vremenskih prilika nedostaje voluminozne krme. Ovim se ograničenjem s jedne strane osigurava dostatna zastupljenost lokalne flore u dnevnom obroku koja će proizvodu osigurati karakteristični aromu, dok s druge strane omogućuje uzgajivačima ovaca nabavu voluminozne krme izvan područja proizvodnje proizvoda u razdobljima kada zbog loših vremenskih uvjeta nisu uspjeli proizvesti dovoljno hrane za životinje.

Zabranjena je hranidba ovaca siliranom krmom.

Sirovine

Za proizvodnju „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira" koristi se sirovo ili pasterizirano mlijeko dobiveno od ovaca bilo koje pasmine, uz uvjet da se uzgajaju isključivo na zemljopisnom području iz točke 4.

U proizvodnji sira se također koriste sol i sirilo, a smiju se koristiti lizozim i mljekarske kulture.

Mlijeko se mora preraditi unutar 48 sati od mužnje, a potrebno ga je u roku od najviše 2 sata ohladiti na temperaturu do najviše 6 °C.

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira" moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja navedenog u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sljedivost svakog pojedinog koluta sira temelji se na serijskom broju upisanom na kazeinskoj markici koja se, u slučaju komadanja ili narezivanja ili ribanja sira, uništava i time prekida sljedivost, odnosno onemogućuje utvrđivanje podrijetla proizvoda. Stoga je potrebno da postupke porcioniranja, ribanja i pakiranja sira provode sami proizvođači, uz vođenje propisanih evidencija, čime se zadržava i jamči sljedivost proizvoda te minimizira mogućnost zlouporabe zaštićene oznake izvornosti „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir".

Porcioniranje, ribanje i pakiranje „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira" mora se odvijati unutar zemljopisnog područja navedenog u točki 4. s ciljem osiguravanja sljedivosti i kvalitete proizvoda koji više nije u originalnom, cjelovitom obliku.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Zreli sir se prije stavljanja na tržište mora označiti nazivom proizvoda „Istarski ovčji sir" ili „Istrski ovčji sir" čiji grafički prikaz mora veličinom, vrstom i bojom slova biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa. Visina slova drugih natpisa ne smije prelaziti 70 % visine slova naziva proizvoda.

Osim zaštićenog naziva, na proizvod se stavlja i zajednički znak proizvoda koji je prikazan niže.



Samo u slučajevima kada je sir proizveden isključivo od mlijeka izvornih pasmina iz zemljopisnog područja proizvodnje: istarska ovca i istrska pramenka, na proizvod je dozvoljeno staviti natpis „100 % mlijeko istarske ovce" ili „100 % mleko istrske pramenke".

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Početna točka granice zemljopisnog područja proizvodnje „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira" nalazi se u luci Preluka, na granici Grada Rijeke i Opatije. Dalje ide zapadnom administrativnom granicom gradova Opatije i Kastva i nastavlja do tromeđe Kastav, Matulji, Klana. Dalje nastavlja granicom Općine Matulji i dolazi na cestu Rupa – Novokračine. Nastavlja tom cestom prema Novokračinama i preko Zabiče dolazi u Podgraje. Tu napušta cestu i nastavlja u smjeru sjevera na Rakitin Vrh (kota 1 220), gdje skreće prema sjeverozapadu i preko trigonometra 1036 dolazi sjeverno od naselja Jurišće i zaobilazi ga sa sjeverne strane te dolazi na cestu Jurišće – Pivka. Nastavlja tom cestom do pred naselje Palčaj kojeg zaobilazi sa sjeverne strane i vraća se natrag na cestu prema Pivki, te nastavlja dalje do naselja Klenik. U naselju Klenik skreće na cestu za Trnje, kojom nastavlja dalje do Slovenske vasi, koju zaobilazi sa sjeverne strane i u smjeru sjeverozapada dolazi na rijeku Pivku, kojom nastavlja do Prestranka. U Prestranka dolazi na cestu i nastavlja to cestom do Razdrtog. Od Razdrtog nastavlja cestom preko Senožeće i prije Divača skreće jugozapadno sa ceste i zaobilazi ga sa jugozapadne strane. Nakon Divače se vraća na cestu i kada se cesta približi željezničkoj pruzi granica nastavlja željezničkom prugom preko Kozine do zavoja iza željezničke stanice Črnotić. Odatle nastavlja prema zapadu do ceste za Osp. Nastavlja tom cesto preko Ospa do granice Republike Slovenije i Republike Italije.

Dalje granica ide tom granicom prema zapadu do obale mora i morskom obalom prema jugu do početne točke u Luci Preluka.

Osim ovog zemljopisnog područja proizvodnje „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira" obuhvaća i otoke: 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 i Krasnica (Vanga).

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Posebnost karakteristika i kvalitete „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira" rezultat su polu-ekstenzivnog načina uzgoja ovaca, sastava mlijeka autohtone pasmine istarske ovce / istrske pramenke te duge tradicije i vještine proizvodnje ovčjeg sira.

Zajedničko obilježje zemljopisnog područja proizvodnje „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira" jest krška geomorfologija. Naime, veći dio područja prekriva krš razvijen na vapneno-dolomitnim stijenama, a na kojem su nastala uglavnom plitka, slabo razvijena i slabo do srednje plodna tla. U klimatskim pogledu ovo područje, uz iznimku njegovog pred-planinskog i planinskog dijela, karakterizira blaga sub-mediteranska klima vrućih i suhih ljeta s prosječnim temperaturama zraka u dva glavna ljetna mjeseca (srpanj i kolovoz) iznad 21 °C. Srednja godišnja količina oborina kreće se od 700 mm u zapadnom obalnom dijelu, 1 000 mm na otocima do 1 400 mm u pred-planinskom i planinskom dijelu (Državni hidrometeorološki zavod: *Klimatski atlas Hrvatske 1971. – 2000.,* Zagreb, str. 37 i 52; Arhiv meteoroloških podatkov Agencije RS za okolje).

S obzirom na reljefne, pedološke, geomorfološke i klimatske osobine ovo je područje prekriveno šumama, oranicama plitkog plodnog sloja tla, ali i prirodnim travnjacima ograničenih prinosa i specifičnog botaničkog sastava koji čini veći broj aromatičnih mediteranskih samoniklih vrsta. Specifičnost istarskih pašnjaka čini 100 biljaka (91 vrsta i 9 podvrsta) iz 80 rodova i 24 porodice. Većina biljaka pripada sub-mediteranskim aromatičnim cvjetnim porodicama Gramineae (19 %), Compositae (16 %) i Leguminosae (16 %) pogodnim za polu-ekstenzivan uzgoj i napasivanje ovaca kombiniranih proizvodnih svojstava (za meso i mlijeko), ali nedovoljnih prinosa za uzgoj goveda istih proizvodnih svojstava i namjene.

Na području Istre su se tradicionalno za obradu zemlje umjesto konja koristila goveda, koja su zbog toga davala malo mlijeka te se nisu muzla. Stoga su seljaci za proizvodnju sira uzgajali ovce, od kojih su zbog proizvodnih uvjeta na ovom području dobivali mnogo veće količine mlijeka. Tradicionalna orijentiranost istarskih seljaka na proizvodnju ovčjeg mlijeka s vremenom je rezultirala selekcijom najmlječnije izvorne pasmine ovaca na području Hrvatske i Slovenije: istarske ovce (u Hrvatskoj) odnosno istrske pramenke (u Sloveniji).

Tradicionalan način nomadskog uzgoja ovaca, sa sezonskim seobama stada s ljetnih planinskih pasišta u primorska zimovališta, zadržao se u Istri do 60-tih godina prošlog stoljeća nakon kojeg se postupno uvodi polu-ekstenzivni sustav uzgoja koji se koristi i danas. Naime, napuštanjem tradicionalne poljoprivrede i nomadskog ovčarstva zbog ubrzanog razvoja drugih gospodarskih djelatnosti koje su dovele do značajnih društvenih promjena s jedne strane te povećanja mliječnosti istarske ovce i uvođenja u uzgoj drugih mliječnih pasmina uslijed čega se povećala potreba za kvalitetnom hranom s druge strane, istarski ovčari prilagodili su dosadašnji sustav uzgoja novonastaloj situaciji. Ovce još uvijek značajan dio voluminozne hrane pronalaze izravno na pašnjacima, a ostatak dobivaju u obliku sijena proizvedenog na livadama u području uzgoja ovaca, čime se osigurava prehrana lokalnom florom koja u konačnici utječe na stvaranje specifične arome „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira". Dodatne kalorije potrebne za visoku proizvodnju mlijeka ovce dobivaju iz strogo ograničene količine koncentrirane krme.

Iako nutritivno vrlo vrijedna namirnica, ovčje mlijeko ima vrlo kratak rok za konzumaciju te je proizvodnja sira najjednostavniji način „konzerviranja" njegovih najvrjednijih sastojaka, prije svega mliječne masti i mliječnih bjelančevina. Općenito govoreći, sir kao prerađeni proizvod ima mnogo dulji rok trajanja od mlijeka, a rok trajanja samog sira ovisi o načinu njegove proizvodnje i čuvanja. S obzirom na to da na području Istre prevladavaju vruća i suha ljeta, istarski su ovčari kroz povijest razvili proizvodnju tvrdog sira koji omogućuje njegovo dulje čuvanje i zrenje i na višim temperaturama. Način proizvodnje takve vrste sira istarski su ovčari i sirari razvijali i usavršavali generacijama koje su tradicionalna znanja i vještine prenijeli do naših dana.

Proizvođači sira u pravilu sami provode sve faze proizvodnje i imaju pod kontrolom cijeli proizvodni lanac, od uzgoja ovaca, mužnje, prerade mlijeka do zrenja sira. Znanja i vještine istarskih proizvođača sira stoga nadilaze ona znanja i vještine potrebne samo za preradu mlijeka, već uključuju i ona vezana uz uzgoj ovaca. Izravno upravljanje procesom proizvodnje mlijeka, uključujući hranidbu ovaca te skrb o njihovoj kondiciji i zdravstvenom stanju, omogućuje sirarima osiguravanje visoko kvalitetne sirovine koja će ući u fazu prerade. Dok su o fazi uzgoja ovaca i proizvodnju mlijeka skrbili muški članovi obitelji, sir su u pravilu proizvodile žene, koje su iskustveno s vremenom razvile i unaprijedile tehnologiju proizvodnje tvrdog sira. Posebnu pozornost pridavale su postupku rezanja gruša u

vrlo male komadiće (veličine graška) i njegovog dogrijavanja i sušenja. Prije, kada nije bilo termometra, dok su mlijeko i gruš miješale rukama žene su po vlastitom iskustvu utvrđivale odgovarajuću temperaturu i odlučivale kada kotao treba maknuti s vatre. Potom su sirno zrno, koje je bilo dovoljno usitnjeno i suho, stavljale u kalupe i podvrgavale prešanju čiju su snagu i trajanje također iskustveno određivale, kako bi se što prije istisnula sirutka i započele faze soljenja i zrenja prilagođena proizvodnji tvrdog sira.

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" se i danas proizvodi na temelju iskustva koje su sirari u prošlosti stekli u proizvodnji. I danas se veličina i suhoća sirnog zrna ocjenjuje empirijski, a prešanje sira također se vrši bez upotrebe tlakomjera.

Kako u prošlosti nije bilo rashladnih uređaja sir se tradicionalno čuvao u konobama koje su bile dobro izolirane od vanjskih temperaturnih oscilacija te se u njima postizala konstantna mikroklima. U današnjim uvjetima proizvodnje čuvanje i zrenje „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira" može trajati dulji vremenski period.

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" karakterizira visok udio suhe tvari i soli u vodenoj fazi sira zbog čega se ne kvari ni kada se čuva na temperaturama koje u pravilu nisu pogodne za čuvanje drugih vrsta sireva (do 19 °C). Zbog tradicionalnog čuvanja ovog sira na višim temperaturama dolazi do bržih procesa razgradnje proteina na konačne razgradne produkte – slobodne aminokiseline. Kako postoji veza između koncentracije ukupnih slobodnih aminokiselina i koncentracije aromatskih slobodnih aminokiselina u siru, može se zaključiti da „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" sadrži značajnu koncentraciju slobodnih aromatskih aminokiselina. Razgradnjom slobodnih aromatskih aminokiselina u siru tijekom čuvanja nastaju aromatski spojevi (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), str. 293–324.), dok visok udio organskih kiselina uvjetuje nižu kiselost sira koja dodatno pogoduje njegovoj trajnosti i stabilnosti tijekom čuvanja. Pri tome izostaju mikrobiološke i biokemijske promjene koje bi mogle dovesti do gubitka poželjnih senzorskih osobina sira ili ugrozilo njegovu zdravstvenu ispravnost (V. Magdić i sur.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, str. 55–63).

Zbog svega navedenog, „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" ima vrlo izraženu aromu kao posljedica akumulacije aromatskih spojeva nastalih razgradnjom slobodnih aromatskih aminokiselina i dugu trajnost kao posljedica velike akumulacije organskih kiselina. O izraženoj aromi i posebnoj kvaliteti „Istarskog ovčjeg sira / Istrskog ovčjeg sira" svjedoče mnoge nagrade i priznanja dobivene na državnim ocjenjivanjima i smotrama.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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