C/2025/4514

2025.8.11.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/4514)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

EU-szám: OEM-HR+SI-02859 – 2022.8.4.

OEM (x) OFJ ( )

1. **Elnevezés(ek) (OEM)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Horvátország és Szlovénia

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajtok

Kombinált Nómenklatúra-kód

— 04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” egy kemény, zsíros sajt, amelyet nyers vagy pasztőrözött juhtej tejoltóval történő alvasztásával állítanak elő, a savó szétválasztásával.

Legalább 60 napos, de legfeljebb 12 hónapos érlelés után hozható forgalomba, feltéve, hogy rendelkezik az alábbi jellemzőkkel:

— Szárazanyag: legalább 60 %.

— Zsírtartalom a szárazanyagban: legalább 45 %.

— Forma: hengeres.

— Méretek: 16–22 cm átmérőjű és 6–9 cm magas henger.

— Súly: 1,8–4,5 kg, a sajt méretétől függően.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Kéreg: sima, sárgásbarnától barnáig változó, egyenletes színű. Sajtokhoz használt színtelen polimerbevonattal kezelhető.

— Állag: enyhén rugalmas, de szeletelhető, enyhén morzsolódó.

— Vágási felület: az elefántcsonttól a szalmaszínig terjedő, általában zárt, de egyenletesen eloszló, legfeljebb 4 mm méretű szabálytalan lyukak is lehetnek rajta.

— Íz és illat: telt íz, amely tápanyagban gazdag (testes) érzetet kelt; sós és fűszeres, a juhtej és a juhok takarmányát képező növényfajok határozott illatjegyeivel. A hosszú érlelésű sajtok fogyasztáskor a szájban olvadnak, és az ízek az érleléssel erőteljesebbé válnak. A hosszabb érleléssel kialakul a sajt jellegzetesen fűszeres, telt és tápláló íze, és az érés során felerősödik a juhtejre emlékeztető illat a lipolízis és a juhtejre, később pedig magára a sajtra is jellemző rövid láncú zsírsavak felszabadulásának eredményeként.

A sajtot a forgalomba hozataltól számított 12 hónapon belül ajánlott fogyasztani.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

Takarmány

A juhokat legelőn legeltetik, és takarmányozásukat esetenként szárított lóherével, szénával, a tejelő juhok koncentrált takarmánykeverékével, valamint gabonafélékkel és korpával egészítik ki. A takarmányozáshoz vitamin- és ásványianyag-kiegészítők használata is megengedett. A juhok takarmányadagjában a koncentrált takarmánykeverék megengedett maximális aránya a szárazanyagban kifejezett teljes napi takarmányadag 20 %-a. A juhok takarmánya az előállítási területen kívül is előállítható, de a szárazanyagban kifejezett teljes napi takarmányadag legfeljebb 40 %-áig. A 4. pontban meghatározott területen kívül előállított napi takarmány szálastakarmány része a teljes napi takarmányadag szárazanyag-tartalmának legfeljebb 20 %-át teheti ki, és csak olyan időszakokban használható fel, amikor a szálastakarmány rossz időjárási körülmények miatt nem áll rendelkezésre. Ez a korlátozás biztosítja, hogy a helyi növények megfelelő arányban legyenek a napi adagban, ami jellegzetes aromát kölcsönöz a terméknek. Lehetővé teszi továbbá a juhtenyésztők számára, hogy a termelési területen kívül olyan időszakokban szerezzenek be szálastakarmányt, amikor a rossz időjárási körülmények nem teszik lehetővé számukra, hogy elegendő takarmányt termeljenek az állatok számára.

A juhoknak tilos silózott takarmányt adni.

Nyersanyagok

Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” bármely fajtájú juhból nyert nyers vagy pasztőrözött tej felhasználásával készülhet, feltéve, hogy a juhokat kizárólag a 4. pontban említett földrajzi területen tenyésztik.

A sajt előállításához sót és tejoltót is használnak; lizozim és starterkultúrák is használhatók.

A tejet a fejéstől számított 48 órán belül fel kell dolgozni, és legfeljebb 2 órán belül maximum 6 °C-os hőmérsékletre kell hűteni.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” előállításának valamennyi szakaszát a 4. pontban említett földrajzi területen kell végezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az egyes sajtkorongok nyomonkövethetősége a kazeinjelen feltüntetett sorozatszámon alapul, amely a sajt feldarabolásakor, szeletelésekor vagy reszelésekor megsemmisül, megszakítva a termék nyomonkövethetőségét, és lehetetlenné téve a termék származásának meghatározását. Ezért maguknak a termelőknek kell elvégezniük a sajt darabolását, reszelését és csomagolását, és meg kell őrizniük az előírt nyilvántartásokat a termék nyomonkövethetőségének biztosítása és fenntartása, valamint az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel való visszaélés lehetőségének minimálisra csökkentése érdekében.

Az „Istarski ovčji sir / strski ovčji sir” darabolásának, reszelésének és csomagolásának a 4. pontban említett földrajzi területen kell történnie a termék nyomonkövethetőségének és minőségének biztosítása érdekében, amely már nem az eredeti, teljes formájában van.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A forgalomba hozatal előtt az érlelt sajton az „Istarski ovčji sir" vagy „Istrski ovčji sir" terméknevet kell feltüntetni, amelynek grafikus ábrázolását a betűméret, -típus és -szín tekintetében egyértelműbben kell feltüntetni, mint bármely más feliratot. A többi felirat betűinek magassága nem haladhatja meg a terméknév betűi magasságának 70 %-át.

Az oltalom alatt álló elnevezés mellett a terméken az alábbi egységes szimbólumot is fel kell tüntetni.



Csak abban az esetben megengedett a terméken a „100 % mlijeko istarske ovce" horvát nyelvű, illetve a szlovén nyelvű „100 % mleko istrske pramenke" (mindkettő jelentése „100 % Istriana juhtej") felirat elhelyezése, ha a sajt kizárólag az előállítás földrajzi területén tenyésztett őshonos juhfajta, az Istriana (horvátul „Istarska ovca", szlovénül „Istrska pramenka") tejéből készül.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" előállításának földrajzi területe Preluk kikötőjében, Rijeka és Opatija városok határán kezdődik. A határvonal Opatija és Kastav városok nyugati közigazgatási határa mentén húzódik, és a Kastav, Matulji és Klana közötti hármas határig tart. A terület határvonala Matulji település határán folytatódik, mielőtt elérné a Rupa-Novokračine utat. A Novokračine felé vezető úton folytatódik, és Zabičén keresztül Podgraje felé halad át. Itt elhagyja az utat, és észak felé halad a Rakitni dombig (1 220 méter), ahol északnyugatra fordul, és áthalad az 1036-os háromszögelési ponton, mielőtt megérkezik Jurišće falutól északra, amelyet északi irányba elkerül, mielőtt elérné a Jurišće-Pivka utat. Ezt az utat közvetlenül Palčje falu előtt követi, amelyet északra elkerül, visszatérve a Pivka felé vezető úthoz, amely mentén addig folytatódik, amíg el nem éri Klenik falut. Kleniknél a Trnje felé vezető útra fordul, amely mentén addig halad, amíg el nem éri Slovenska vas települést, amelyet észak felé elkerül, majd eléri a Pivka folyót északnyugati irányban, és a folyót Prestranekig követi. Prestraneknél eléri az utat, és annak mentén egészen Razdrtóig halad tovább. Razdrtotól a Senožečén áthaladó út mentén folytatódik, és Divača előtt délnyugati irányban letér az útról, és Divačát délnyugat felé elkerüli. Divača után a határvonal visszatér az útra, és amikor az út közeledik a vasútvonalhoz, a határvonal követi a vasútvonalat, és Kozinát keresztezi egészen a Črnotiče vasútállomás utáni kanyarig. Onnan nyugat felé halad tovább az Osp felé vezető útig. Az Osp-on áthaladó utat követi egészen a szlovén-olasz határig.

A határvonal nyugat felé halad tovább a nemzetközi határ mentén egészen a partvonalig, amely mentén dél felé halad tovább a preluki kikötő kiindulási pontjáig.

Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" előállításának földrajzi területe a következő szigeteket is magában foglalja: 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 és Krasnica (Vanga).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" sajátos jellemzői és minősége a félextenzív juhtenyésztési módszernek, az őshonos Istriana (Istarska ovca/Istrska pramenka) juhfajtából nyert tej összetételének, valamint a juhsajt készítésével kapcsolatos régi hagyománynak és szakértelemnek köszönhető.

Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” előállítása földrajzi területének közös jellemzője a karsztos geomorfológia. A terület nagy részét mészköves-dolomitos kőzeteken kifejlett karszt borítja, amelyen főként sekély, rosszul fejlett, gyenge vagy közepes termőképességű talajok alakultak ki. Ami az éghajlatot illeti, ezt a területet – az előhegyi és hegyvidéki terület kivételével – enyhe szubmediterrán éghajlat jellemzi, forró, száraz nyarakkal, amikor a levegő átlagos hőmérséklete a két fő nyári hónapban (júliusban és augusztusban) meghaladja a 21 °C-ot. Az átlagos éves csapadékmennyiség a nyugati parti területeken mért 700 mm-től a szigeteken mért 1 000 mm-ig, valamint az előhegyi és hegyvidéki területeken jellemző 1 400 mm-ig terjed (Állami Meteorológiai és Hidrológiai Szolgálat, *Horvátország éghajlati atlasza 1971–2000*, Zágráb, 37. és 52. o.; A Szlovén Környezetvédelmi Ügynökség meteorológiai adatainak archívuma).

Ami a domborzatot, a talajt, a geomorfológiát és az éghajlatot illeti, ezt a területet erdők, sekély, termékeny talajrétegű szántóföldi területek, valamint korlátozott terméshozamú természetes gyepterületek borítják, amelyeken számos, a Földközi-tengeri térségben vadon termő aromás fűszernövény megtalálható. Az Isztriai-félsziget legelőinek sajátossága, hogy 80 nemzetséghez és 24 családhoz tartozó mintegy 100 növény (91 faj és 9 alfaj) élőhelye. E növények többsége a *Gramineae* (pázsitfűfélék, 19 %), a *Compositae* (fészkesvirágúak, 16 %) és a *Leguminosae* (pillangósvirágúak, 16 %) szubmediterrán aromás virágzó növények családjába tartozik, amelyek alkalmasak a vegyes hasznú (hús- és tejhasznú) juhok félextenzív tenyésztésére és legeltetésére, de terméshozamuk nem elegendő az azonos termelési jellemzőjű és célú szarvasmarhák tenyésztéséhez.

Isztria térségében hagyományosan a lovak helyett inkább szarvasmarhákat használtak a földterület művelésére, és ennek következtében a szarvasmarhák kevés tejet adtak, és nem fejték őket. Ahhoz, hogy sajtot készíthessenek, a mezőgazdasági termelők ezért juhokat tenyésztettek, amelyek a terület termelési körülményei miatt sokkal nagyobb mennyiségű tejet termeltek. Az isztriai mezőgazdasági termelők juhtejtermelésre való hagyományos hajlama idővel annak az őshonos juhfajtának a szelekciójához vezetett, amely a legtöbb tejet adja Horvátországban és Szlovéniában: ez az Istriana fajta (horvátul „Istarska ovca”, szlovénul „Istrska pramenka”).

A hagyományos nomád juhtenyésztési módszer, amelynek keretében a nyári hegyi legelőktől a part menti telelőhelyekig évszakonként vándorolnak az állományok, Isztriaiában az 1960-as évekig fennmaradt, majd ezt követően fokozatosan bevezették a még ma is alkalmazott félextenzív gazdálkodási rendszert. Az isztriai juhtenyésztők azáltal, hogy más gazdasági tevékenységek gyors fejlődése miatt felhagytak a hagyományos mezőgazdasággal és a nomád juhtenyésztéssel, ami egyrészt jelentős társadalmi változásokhoz, másrészt az Istriana juhfajta tejhozamának növekedéséhez és más tejhasznú fajták bevezetéséhez vezetett, növelve a minőségi takarmány iránti igényt, a korábbi juhtenyésztési rendszert az új körülményekhez igazították. A juhok szálastakarmányának jelentős részét továbbra is közvetlenül a legelők biztosítják, míg a fennmaradó rész a juhtenyésztési terület rétein termelt szénából származik, biztosítva, hogy a takarmány a helyi növényvilágon alapuljon, ami végső soron hozzájárul az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” sajátos aromájához. A juhok számára a magas tejtermelési hozamokhoz szükséges további kalóriamennyiséget szigorúan korlátozott mennyiségű takarmánykoncentrátumból biztosítják.

A juhtej nagyon tápláló élelmiszer, de nagyon rövid eltarthatósági idővel rendelkezik, és a sajtgyártás a legegyszerűbb módja annak, hogy megőrizzék legértékesebb összetevőit, különösen a tejzsírt és a tejfehérjéket. Általában véve, feldolgozott termékként a sajt eltarthatósága sokkal hosszabb, mint a tejé, és az előállítás és tárolás módjától függ. Mivel Isztrián a nyarak túlnyomórészt forróak és szárazak, az isztriai juhtenyésztők az idők során olyan keménysajt-készítési módszert fejlesztettek ki, amely lehetővé teszi, hogy a sajtot hosszabb ideig, magasabb hőmérsékleten tárolják és érleljék. Az ilyen típusú sajt előállításának módszerét Isztria juhtenyésztői és sajtkészítői már generációk óta fejlesztik és finomítják, és a mai napig továbbadják hagyományos szakértelmüket.

A sajtkészítők általában maguk végzik az előállítás valamennyi szakaszát, és a teljes termelési lánc felett ellenőrzést gyakorolnak, a juhtartástól, a fejéstől és a tej feldolgozásától egészen az érlelésig. Az isztriai sajtkészítők ismeretei és készségei ezért túlmutatnak a tej feldolgozásához szükséges szakértelmen, és kiterjednek a juhtenyésztéssel kapcsolatos tudásra is. A tejtermelési folyamat közvetlen irányítása, beleértve a juhok takarmányozását, valamint jó állapotának és egészségének biztosítását, lehetővé teszi a sajtkészítők számára, hogy kiváló minőségű nyersanyagokat biztosítsanak a feldolgozási szakaszban történő későbbi felhasználásra. Míg a juhtenyésztési és tejtermelési szakaszt a családok férfi tagjai végezték, a sajtot általában a nők állították elő, akik az idők során

szerzett tapasztalataikat felhasználták a keménysajt-készítés technikájának fejlesztésére és javítására. Különös figyelmet fordítottak az alvadék nagyon kis (borsó méretű) darabokra való vágásának folyamatára, amelyeket ezt követően felmelegítettek és megszárítottak. A régi időkben, még a hőmérők feltalálása előtt, a tej és az alvadék kézi keverésekor a nők tapasztalataik alapján határozták meg, hogy az alvadék mikor éri el a kellő hőmérsékletet ahhoz, hogy az üstöt levegyék a tűzről. Ezt követően a megfelelő méretűre aprított és száraz sajtdarabokat sajtformákba helyezték, majd kipréselték, amelyek erejét és időtartamát szintén a tapasztalataik alapján határozták meg annak érdekében, hogy a tejsavót a lehető leghamarabb elkülönítsék, és megkezdjék a kemény sajt előállításához szükséges sózási és érlelési fázisokat.

Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" mind a mai napig a sajtkészítők által az idők során szerzett tapasztalatok alapján készül. A sajtdarabok méretét és szárazságát még ma is e tapasztalatok alapján értékelik, és a sajt préselése is nyomásmérő használata nélkül történik.

Mivel régen még nem voltak hűtőberendezések, a sajtot hagyományosan olyan pincékben tárolták, amelyek jól szigeteltek voltak a külső hőmérséklet-ingadozásokkal szemben, és ahol állandó mikroklímát lehetett biztosítani. A modern előállítási körülmények mellett az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" hosszú ideig tárolható és érlelhető.

Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" sajtot a sajt vizes fázisában magas szárazanyag- és sótartalom jellemzi, ami azt jelenti, hogy még akkor sem romlik meg, ha más típusú sajtok tárolására általában alkalmatlan hőmérsékleten (legfeljebb 19 °C-on) tárolják. A sajt magasabb hőmérsékleten történő hagyományos tárolása a végső bomlástermékekre, azaz szabad aminosavakra történő gyorsabb fehérjebomlást eredményez. Mivel kapcsolat áll fenn az összes szabad aminosav koncentrációja és a sajtban található aromás szabad aminosavak koncentrációja között, megállapítható, hogy az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" jelentős koncentrációban tartalmaz szabad aromás aminosavakat. A szabad aromás aminosavaknak a sajtban a tárolás során történő lebomlása aromás vegyületeket eredményez (Paul McSweeney, Maria Sousa: *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review*. [*A sajtok érlelése során végbemenő, az ízvegyületek kialakulásáért felelős biokémiai folyamatok: Áttekintés.*] Le Lait, INRA Editions, 2000, 80. (3), 293–324. o.), míg a magas szervessav-tartalom alacsonyabb savtartalmat biztosít, ami a tárolás során a sajt tartósságát és stabilitását is elősegíti. Ugyanakkor nem megy végbe olyan mikrobiológiai vagy biokémiai változás, amely a sajt kívánatos érzékszervi tulajdonságainak elvesztését vagy egészségességét veszélyeztetné (V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. [*Tanulmány az isztriai sajt higiéniai és fizikai-kémiai tulajdonságairól.*] Mljekarstvo, 63 (2), Zágráb, 2013, 55–63. o.)

Ezen okok miatt az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" nagyon markáns aromával rendelkezik a szabad aromás aminosavak bomlásából származó aromás vegyületek felhalmozódása miatt, valamint hosszú eltarthatósági idővel a szerves savak jelentős felhalmozódásából adódóan. Az „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" markáns aromáját és különleges minőségét a nemzeti versenyeken és vásárokon elnyert számos díj és elismerés is bizonyítja.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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