C/2025/4514

11.8.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/4514)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

N. UE: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP)**

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

2. **Stato membro o paese terzo**

Croazia e Slovenia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

Codice della nomenclatura combinata

— 04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 – Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

L'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» è un formaggio grasso a pasta dura ottenuto per coagulazione di latte ovino crudo o pastorizzato con aggiunta di caglio e separazione del siero.

Può essere immesso sul mercato dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni, ma non superiore a 12 mesi, purché presenti le seguenti caratteristiche:

— sostanza secca: minimo 60 %;

— tenore di materia grassa sulla sostanza secca: minimo 45 %;

— forma: cilindrica;

— dimensioni: cilindro di diametro compreso tra 16 e 22 cm e altezza compresa tra 6 e 9 cm;

— peso: compreso tra 1,8 e 4,5 kg, a seconda delle dimensioni della forma;

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— crosta: liscia, di colore uniforme che varia da giallo-marrone a marrone. Può essere protetta utilizzando un rivestimento polimerico incolore per formaggi;

— consistenza: da leggermente elastica ma adatta al taglio a leggermente friabile;

— sezione trasversale: pasta di colore da avorio a paglierino, generalmente compatta o con alveoli irregolari distribuiti omogeneamente, di dimensioni fino a 4 mm;

— gusto e odore: gusto pieno che dona una sensazione di sostanziosità (sazietà); salato e piccante, con una spiccata nota fragrante di latte ovino e delle specie vegetali di cui si nutrono le pecore. I formaggi stagionati si sciolgono in bocca quando consumati, sprigionando un gusto più intenso. Con una maturazione più lunga, il formaggio acquisisce un gusto tipicamente piccante, pieno e nutriente, mentre la fragranza del latte ovino si intensifica durante la stagionatura per effetto della lipolisi e del rilascio di acidi grassi a catena corta tipici del latte ovino e, successivamente, del formaggio stesso.

È preferibile consumare il formaggio entro 12 mesi dall'immissione sul mercato.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Mangimi per animali

Le pecore si nutrono pascolando nei prati, con eventuale integrazione di trifoglio disidratato, fieno, mangimi misti concentrati per pecore da latte, cereali e farine. Nell'alimentazione è consentito anche l'uso di integratori di vitamine e minerali. La percentuale massima di mangimi misti concentrati consentita nella razione del gregge è pari al 20 % della razione giornaliera totale espressa in sostanza secca. Il mangime per le pecore può essere prodotto anche al di fuori della zona di produzione ma solo fino a un massimo del 40 % della razione giornaliera totale espressa in sostanza secca. La parte grossolana della razione giornaliera prodotta al di fuori della zona di cui al punto 4 può rappresentare fino al 20 % della sostanza secca della razione giornaliera totale e può essere utilizzata solo nei periodi in cui vi è carenza di foraggi grossolani a causa di condizioni meteorologiche avverse. Tale restrizione garantisce che la flora locale sia sufficientemente rappresentata nella razione giornaliera, in modo da conferire al prodotto un aroma caratteristico. Ciò consente inoltre agli allevatori di procurarsi foraggi grossolani al di fuori della zona di produzione nei periodi in cui le condizioni meteorologiche avverse impediscono loro di produrre mangimi sufficienti per gli animali.

È proibito l'uso di insilati per l'alimentazione degli animali.

Materie prime

L'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» è prodotto con latte crudo o pastorizzato ottenuto da pecore di qualsiasi razza, purché allevate esclusivamente nella zona geografica di cui al punto 4.

Nella produzione del formaggio sono utilizzati anche sale e caglio; è consentito inoltre l'uso di colture starter e lisozima.

Il latte deve essere trasformato entro 48 ore dalla mungitura e raffreddato a una temperatura non superiore ai 6 °C entro un massimo di 2 ore.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione dell'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» devono avere luogo nella zona geografica di cui al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La tracciabilità di ciascuna forma di formaggio è garantita da un numero di serie riportato sul marchio di caseina, che viene distrutto quando il formaggio è tagliato, affettato o grattugiato, interrompendo così la tracciabilità del prodotto e rendendo impossibile determinarne l'origine. Le operazioni di porzionatura, grattugiatura e confezionamento del formaggio devono quindi essere effettuate dai produttori stessi, che devono tenere i registri previsti per garantire la tracciabilità del prodotto e ridurre al minimo la possibilità di uso improprio della denominazione di origine protetta «Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir».

Le operazioni di porzionatura, grattugiatura e confezionamento dell'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» devono avvenire nella zona geografica di cui al punto 4, al fine di garantire la tracciabilità e la qualità del prodotto, che non si presenta più nella sua forma originale e completa.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Prima dell'immissione sul mercato, sul formaggio stagionato deve essere apposta un'etichetta recante il nome del prodotto «Istarski ovčji sir» o «Istrski ovčji sir», la cui rappresentazione grafica deve spiccare molto più chiaramente rispetto a qualsiasi altra iscrizione, in termini di dimensioni, tipo e colore delle lettere. Le lettere delle altre iscrizioni devono avere un'altezza non superiore al 70 % dell'altezza delle lettere che compongono il nome del prodotto.

Oltre al nome protetto, il prodotto deve recare anche il simbolo comune riportato di seguito.



Solo se il formaggio è prodotto esclusivamente con latte proveniente da pecore di razza autoctona della zona geografica di produzione, l'Istriana («Istarska ovca» in croato, «Istrska pramenka» in sloveno), è consentito apporre sul prodotto la dicitura in croato «100 % mlijeko istarske ovce» o in sloveno «100 % mleko istrske pramenke» (entrambe «100 % latte di pecora istriana»).

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione dell'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» comincia al porto di Preluk, al confine tra le città di Fiume e Opatija (Abbazia). La linea di delimitazione corre lungo il confine amministrativo occidentale delle città di Opatija e Kastav e prosegue fino al punto di incontro dei tre confini di Kastav, Matulji e Klana. La linea prosegue lungo il confine del comune di Matulji prima di raggiungere la strada che collega Rupa e Novokračine. Prosegue lungo la strada verso Novokračine, passando per Zabiče fino a raggiungere Podgraje. Qui lascia la strada e prosegue verso nord fino al monte Rakitni (1 220 m), dove svolta a nord-ovest attraversando il punto trigonometrico a 1 036 prima di arrivare a nord del villaggio di Jurišće, che aggira a nord prima di raggiungere la strada che collega Jurišće e Pivka. Segue tale strada fino a poco prima del villaggio di Palčje, che aggira a nord, tornando sulla strada verso Pivka, lungo la quale prosegue fino a raggiungere il villaggio di Klenik. A Klenik svolta sulla strada per Trnje, che segue fino a raggiungere Slovenska vas, che aggira a nord, prima di raggiungere il fiume Pivka in direzione nord-ovest, seguendo il fiume fino a Prestranek. A Prestranek si ricongiunge alla strada e la segue fino a Razdrto. Da Razdrto prosegue lungo la strada passando per Senožeče e, prima di Divača, svolta a sud-ovest lasciando la strada e aggirando Divača a sud-ovest. Dopo Divača la linea di delimitazione si ricongiunge sulla strada e, quando questa si avvicina alla linea ferroviaria, segue la linea ferroviaria e attraversa Kozina fino alla curva dopo la stazione ferroviaria di Črnotiče. Da qui prosegue verso ovest fino alla strada per Osp. Segue la strada che attraversa Osp fino al confine italo-sloveno.

La linea di delimitazione prosegue verso ovest lungo il confine internazionale fino alla costa, che segue verso sud per tornare al punto di partenza presso il porto di Preluk.

La zona geografica di produzione dell'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» comprende anche le isole seguenti: 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 e Krasnica (Vanga).

5. **Legame con la zona geografica**

La qualità e le caratteristiche specifiche dell'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» sono il risultato dell'allevamento semi-estensivo delle pecore, della composizione del latte della razza ovina autoctona Istriana (Istarska ovca/Istrska pramenka) e della lunga tradizione e competenza nella produzione di formaggio di pecora.

Una caratteristica comune della zona geografica di produzione dell'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» è la geomorfologia carsica. La maggior parte della zona è ricoperta da suoli carsici sviluppatisi su rocce calcaree-dolomitiche, sui quali si sono formati prevalentemente terreni poco profondi, scarsamente sviluppati e di fertilità da scarsa a media. Dal punto di vista climatico, la zona, ad eccezione della parte pre-montuosa e montuosa, è caratterizzata da un clima submediterraneo mite, con estati calde e secche e temperature medie dell'aria nei due mesi estivi principali (luglio e agosto) superiori ai 21 °C. Le precipitazioni medie annue variano da 700 mm nella parte costiera occidentale a 1 000 mm sulle isole e 1 400 mm nella parte pre-montuosa e montuosa (Servizio meteorologico e idrologico statale, *Atlante climatico della Croazia 1971-2000*, Zagabria, pagg. 37 e 52; Archivio dei dati meteorologici dell'Agenzia slovena per l'ambiente).

In termini di orografia, suolo, geomorfologia e clima, la zona è ricoperta da foreste, seminativi con uno strato fertile superficiale ma anche da pascoli naturali con rese limitate e una composizione botanica specifica che comprende un gran numero di specie aromatiche mediterranee selvatiche. La specificità dei pascoli istriani risiede nelle 100 piante (91 specie e 9 sottospecie) appartenenti a 80 generi e 24 famiglie. La maggior parte di esse appartiene alle famiglie delle piante aromatiche submediterranee *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) e *Leguminosae* (16 %), che sono adatte all'allevamento semi-estensivo e al pascolo di ovini con duplice attitudine (per la carne e il latte) ma hanno rese insufficienti per l'allevamento di bovini con le stesse caratteristiche e finalità produttive.

Tradizionalmente nella zona dell'Istria, anziché i cavalli, si utilizzavano i bovini per coltivare la terra, per cui le vacche producevano poco latte e non venivano munte. Per produrre il formaggio, gli agricoltori allevavano quindi pecore, che grazie alle condizioni produttive della zona fornivano quantità di latte molto più elevate. Con il passare del tempo la tradizionale propensione degli allevatori istriani alla produzione di latte ovino ha portato alla selezione della razza ovina autoctona che produce più latte in Croazia e Slovenia, la pecora Istriana («Istarska ovca» in croato, «Istrska pramenka» in sloveno).

Il metodo tradizionale di allevamento nomade delle pecore, con la transumanza stagionale delle greggi dai pascoli estivi di montagna ai terreni costieri dove svernava, è sopravvissuto in Istria fino agli anni '60, dopodiché è stato gradualmente introdotto il regime di allevamento semi-estensivo ancora oggi in uso. Abbandonando l'agricoltura tradizionale e l'allevamento nomade delle pecore a seguito del rapido sviluppo di altre attività economiche (che hanno portato, da un lato, a cambiamenti sociali considerevoli e, dall'altro, all'aumento della produzione di latte della razza ovina Istriana e all'introduzione di altre razze da latte, con conseguente aumento del fabbisogno di mangimi di qualità) gli allevatori di ovini istriani hanno adattato il precedente sistema di allevamento ovino alla nuova realtà. Le pecore trovano ancora una parte significativa del foraggio grossolano direttamente sui pascoli, mentre il resto proviene dal fieno prodotto nei prati della zona di allevamento, così da garantire che l'alimentazione sia basata sulla flora locale, che in ultima analisi contribuisce all'aroma specifico dell'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir». Le pecore traggono le calorie aggiuntive necessarie per una produzione di latte elevata dalla quantità rigorosamente limitata di mangime concentrato.

Il latte di pecora è un alimento molto nutriente ma ha una durata di conservazione molto breve. La produzione di formaggio è quindi il modo più semplice per «conservare» le sue componenti più preziose, in particolare il grasso e le proteine del latte. In generale, essendo un prodotto trasformato, il formaggio ha una durata di conservazione molto più lunga rispetto al latte, e tale durata dipende dal modo in cui è prodotto e conservato. Poiché l'Istria è caratterizzata da estati prevalentemente calde e secche, nel corso della storia gli allevatori di ovini dell'Istria hanno sviluppato un metodo per produrre un formaggio a pasta dura che ne consente la conservazione e la stagionatura per periodi più lunghi, a temperature più elevate. Il metodo di produzione di questo tipo di formaggio è stato messo a punto e perfezionato nel corso delle generazioni dagli allevatori di ovini e dai casari istriani, che hanno tramandato le competenze tradizionali fino ai giorni nostri.

I casari generalmente svolgono tutte le fasi della produzione in proprio e controllano l'intera filiera, dall'allevamento delle pecore alla mungitura e alla lavorazione del latte, fino alla stagionatura del formaggio. Le conoscenze e le competenze dei casari istriani vanno quindi oltre quelle necessarie per la lavorazione del latte e comprendono anche quelle relative all'allevamento delle pecore. La gestione diretta del processo di produzione del latte, che comprende l'alimentazione delle pecore e la cura del loro benessere e della loro salute, consente ai casari di fornire materie prime di alta qualità da utilizzare successivamente nella fase di lavorazione. Mentre l'allevamento delle pecore e la produzione del latte erano affidati agli uomini della famiglia, la produzione del formaggio era generalmente affidata

alle donne, che grazie all'esperienza acquisita nel tempo hanno sviluppato e perfezionato la tecnica di produzione del formaggio a pasta dura. Particolare attenzione era riservata al processo di taglio della cagliata in pezzetti molto piccoli (delle dimensioni di un pisello), che venivano poi riscaldati e fatti asciugare. In passato, prima dell'avvento dei termometri, quando il latte e la cagliata erano mescolati manualmente, le donne si affidavano all'esperienza per determinare la temperatura giusta per togliere il recipiente dal fuoco. Successivamente i grani di formaggio, sufficientemente sminuzzati e asciutti, erano posti in stampi e pressati. Anche la forza applicata e la durata erano determinate dall'esperienza, in modo da separare il siero il più rapidamente possibile e avviare le fasi di salatura e stagionatura per la produzione del formaggio a pasta dura.

Ancora oggi l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» è prodotto grazie all'esperienza che i casari hanno acquisito nel corso degli anni. Le dimensioni e il grado di spurgo dei granuli di formaggio sono ancora valutati empiricamente e anche la pressatura del formaggio è effettuata senza l'uso di manometri.

Poiché in passato non esistevano apparecchi di refrigerazione, il formaggio era tradizionalmente conservato in cantine ben isolate dalle fluttuazioni termiche esterne e in cui era possibile mantenere un microclima costante. Le condizioni di produzione attuali consentono di conservare e stagionare l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» per un periodo di tempo prolungato.

L'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» è caratterizzato da un elevato tenore di sostanza secca e di sale nella fase acquosa, il che gli consente di non deteriorarsi anche se conservato a temperature generalmente non adatte alla conservazione di altri tipi di formaggio (fino a 19 °C). La tradizionale conservazione del formaggio a temperature più elevate porta a una più rapida degradazione delle proteine nelle sostanze finali degradabili: gli amminoacidi liberi. Poiché esiste un legame tra la concentrazione di amminoacidi liberi totali e la concentrazione di amminoacidi aromatici liberi nel formaggio, si può concludere che l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» contiene una concentrazione notevole di amminoacidi aromatici liberi. La degradazione degli amminoacidi aromatici liberi nel formaggio durante la conservazione porta alla formazione di composti aromatici (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), pagg. 293-324), mentre l'elevato contenuto di acidi organici conferisce al formaggio una minore acidità, che ne favorisce inoltre la durabilità e la stabilità durante la conservazione. Allo stesso tempo non si verificano alterazioni microbiologiche o biochimiche che potrebbero comportare la perdita delle caratteristiche organolettiche desiderabili del formaggio o comprometterne la salubrità. (V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. Mljekarstvo, 63 (2), Zagabria, 2013, pagg. 55-63).

Per tali motivi, l'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» presenta un aroma molto intenso, dovuto all'accumulo di composti aromatici derivanti dalla degradazione degli aminoacidi aromatici liberi, e una lunga conservabilità, derivante dal notevole accumulo di acidi organici. L'aroma intenso e la qualità specifica dell'«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir» sono attestati dai numerosi premi e riconoscimenti ottenuti in concorsi e fiere nazionali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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