Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/4514

2025 8 11

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/4514)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

ES Nr.: SKVN-HR+SI-02859 – 2022 8 4

SKVN (x) SGN ( )

1. **Pavadinimas (-ai) (SKVN)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Kroatija ir Slovėnija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūriai

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— 04 – PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ yra kietas, riebus sūris, gaunamas koaguliuojant žalią arba pasterizuotą avies pieną šliužo fermentu ir atskiriant išrūgas.

Jį galima pateikti rinkai nuo brandinimo pradžios praėjus ne mažiau kaip 60 dienų, bet ne daugiau kaip 12 mėnesių, jei jis pasižymi šiomis savybėmis:

— Sausosios medžiagos kiekis: ne mažiau kaip 60 proc.

— Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 45 proc.

— Forma: cilindro.

— Matmenys: cilindro skersmuo –16–22 cm, aukštis – 6–9 cm.

— Svoris: 1,8–4,5 kg, priklausomai nuo sūrio dydžio.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Žievė: glotni, spalva – tolygi, nuo rusvai geltonos iki rudos. Sūris gali būti padengtas bespalviu polimeriniu sluoksniu.

— Tekstūra: kiek tąsi, bet pjaustoma, šiek tiek trupanti.

— Perpjovus: nuo dramblio kaulo iki šiaudų geltonumo spalvos, paprastai be akučių, tačiau gali pasitaikyti iki 4 mm skersmens tolygiai pasiskirsčiusių, nevienodo dydžio akučių.

— Skonis ir kvapas: sodraus skonio, suteikiančio maistingumo (sotumo) pojūtį; sūrus ir aštrokas, su aiškiai užuodžiamais avių pieno ir augalų, kuriais buvo šeriamos avys, aromatais. Ragaujant ilgai brandinti sūriai tirpsta burnoje, o skonio savybės sustiprėja. Ilgiau brandinamas sūris paprastai įgyja aštroką, sodrų ir maistingą skonį, o brandinant dėl lipolizės ir išsiskyrusių trumpos grandinės riebalų rūgščių, būdingų avių pienui, vėliau – ir pačiam sūriui, sustiprėja avių pieno aromatas.

Pateikus rinkai, sūrį geriausia suvartoti per 12 mėnesių.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pašarai

Avys ganomos ganyklose, bet jų racioną galima papildyti džiovintais dobilais, šienu, koncentruotu melžiamoms avims skirtu pašarų mišiniu, taip pat grūdais ir miltais. Šeriant taip pat leidžiama naudoti vitaminus ir mineralinius papildus. Didžiausia leidžiama koncentruoto pašarų mišinio dalis avių racione yra 20 proc. viso paros raciono, išreikšto sausąja medžiaga. Avių pašarai taip pat gali būti gaminami ne gamybos vietovėje, bet tokie pašarai gali sudaryti ne daugiau kaip 40 proc. viso paros raciono, išreikšto sausąja medžiaga. Stambiųjų pašarų, pagamintų už 4 punkte nustatytos vietovės ribų, paros raciono dalis gali sudaryti ne daugiau kaip 20 proc. viso paros raciono sausosios medžiagos ir gali būti naudojama tik tais laikotarpiais, kai dėl blogų oro sąlygų trūksta stambiųjų pašarų. Šiuo apribojimu užtikrinama, kad kasdieniame racione būtų pakankamas kiekis vietos augmenijos, nes ji suteikia produktui būdingą aromatą. Ši nuostata taip pat sudaro sąlygas avių augintojams pirkti stambiuosius pašarus už gamybos vietovės ribų tais laikotarpiais, kai dėl blogų oro sąlygų jie negali gauti pakankamai pašarų gyvuliams.

Šerti avis silosuotu pašaru draudžiama.

Žaliavos

Sūris „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ gaminamas naudojant žalią arba pasterizuotą bet kurios veislės avių pieną, jeigu jos auginamos tik 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

Sūriui gaminti taip pat naudojama druska ir šliužo fermentas, taip pat gali būti naudojamas lizocimas ir raugo kultūros.

Pamelžus pienas turi būti perdirbamas per 48 valandas ir ne vėliau kaip per 2 valandas turi būti atvėsinamas iki ne aukštesnės kaip 6 °C temperatūros.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi sūrio „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ gamybos etapai turi vykti 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Kiekvieną sūrį galima atsekti pagal kazeino etiketėje įrašytą serijos numerį, kuris, sūrį padalinus į gabalus, supjausčius gabalėliais arba sutarkavus, yra sunaikinamas, todėl produktas tampa nebeatsekamas ir nebeįmanoma nustatyti jo kilmės. Todėl, laikydamiesi nustatytų reikalavimų išsaugoti ir užtikrinti produkto atsekamumą ir kuo labiau sumažinti galimybę netinkamai naudoti saugomą kilmės vietos nuorodą „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“, sūrį pjaustyti, tarkuoti ir pakuoti privalo patys gamintojai.

Siekiant užtikrinti produkto atsekamumą ir kokybę, sūris „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ turi būti pjaustomas, tarkuojamas ir pakuojamas 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Prieš rinkai pateikiant brandintą sūrį, jis turi būti paženklintas produkto pavadinimu „Istarski ovčji sir“ arba „Istrski ovčji sir“, kuris grafiškai turi būti pavaizduotas aiškiau nei bet kuris kitas užrašas, turint omenyje raidžių dydį, tipą ir spalvą. Kitų įrašų raidžių aukštis neturi viršyti 70 proc. produkto pavadinimo raidžių aukščio.

Be saugomo pavadinimo, ant produkto taip pat turi būti pateiktas toliau nurodytas bendras simbolis.



Tik tuo atveju, kai sūris gaminamas tik iš vietinės avių veislės „Istriana“, priklausančios geografinei gamybos vietovei, (kroatiškai – „Istarska ovca“, slovėniškai – „Istrska pramenka“) pieno, leidžiama produkto etiketėje nurodyti kroatišką užrašą „100 % mlijeko istarske ovce“ arba slovėnišką užrašą „100 % mleko istrske pramenke“ (abu užrašai reiškia „100 % veislės „Istriana“ avių pienas“).

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Sūrio „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ geografinė gamybos vietovė prasideda Preluko uoste, ties Rijekos ir Opatijos miestų riba. Šios geografinės vietovės riba eina išilgai vakarinės administracinės Opatijos ir Kastavo miestų ribos ir tęsiasi iki ten, kur susikerta Kastavo, Matulių ir Klanos miestų ribos. Geografinės vietovės riba tęsiasi išilgai Matulių savivaldybės ribos, kol pasiekia kelią Rupa–Novokračinės. Ji tęsiasi keliu, vedančiu į Novokračines, ir eina per Zabičes iki Podgrajų. Ten riba atsiskiria nuo kelio ir tęsiasi į šiaurę iki Rakitnos kalvos (1 220 m), pasuka į šiaurės vakarus ir kerta 1036 susikirtimo tašką prieš pasiekdama Juriščių kaimo šiaurinę dalį, kurią aplenkia iš šiaurės ir pasiekia kelią Juriščės–Pivka. Riba eina šiuo keliu iki pat Palčjės kaimo, kurį aplenkia iš šiaurės, grįžta į kelią lik Pivkos ir tęsiasi juo tol, kol pasiekia Kleniko kaimą. Klenike riba pasisuka keliu į Trnje ir eina šiuo keliu iki tol, kol pasiekia Slovenska Vasę, aplenkia ją iš šiaurės ir besitęsdama šiaurės vakarų kryptimi pasiekia Pivkos upę, kuria tęsiasi iki pat Prestraneko. Prestraneke riba vėl pasiekia kelią ir eina juo iki pat Razdrto. Nuo Razdrto, riba tęsiasi keliu, eina pro Senožečes ir prieš Divačą išsuka iš kelio pietvakarių kryptimi, palikdama Divačą pietvakariuose. Už Divačos riba vėl sugrįžta į kelią ir keliui priartėjus prie geležinkelio linijos, tęsiasi ja, kerta Kozinos kaimą ir eina iki posūkio, esančio už Črnotičių geležinkelio stoties. Nuo ten, riba tęsiasi į vakarus iki pat kelio, vedančio į Ospą. Čia riba eina keliu per Ospą iki pat Slovėnijos sienos su Italija.

Riba tęsiasi į vakarus išilgai tarptautinės sienos iki pat pakrantės, kuria eina į pietus ir grįžta į pradinį tašką Preluko uoste.

Sūrio „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ gamybos geografinė vietovė taip pat apima šias salas: 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, Krasnica (Vanga).

5. **Ryšys su geografine vietove**

Ypatingas sūrio „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ savybes ir kokybę lemia pusiau ekstensyvus avių auginimo metodas, vietinės veislės „Istriana“ („Istarska ovca“ / „Istrska pramenka“) avių pieno sudėtis ir ilgos avių sūrio gamybos tradicijos bei įgūdžiai.

Sūrio „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ geografinei gamybos vietovei būdinga karstinė geomorfologija. Didžiosios dalies vietovės reljefas – karstinis, susiformavęs ant kalkingų ir dolomitinių uolienų, kuriose daugiausia formavosi negilus, nederlingas (menko – vidutinio derlingumo) dirvožemis. Kalbant apie klimatą, šiai vietovei, išskyrus prieškalnių ir kalnų dalį, būdingas švelnus submediteraninis klimatas su karštomis ir sausomis vasaromis, kai vidutinė oro temperatūra dviem pagrindiniais vasaros mėnesiais (liepą ir rugpjūtį) viršija 21 °C. Vidutinis metinis kritulių kiekis svyruoja nuo 700 mm vakarinėje pakrantės dalyje iki 1 000 mm salose ir 1 400 mm prieškalnių ir kalnų dalyje (Valstybinė meteorologijos ir hidrologijos tarnyba, „1971–2000 m. Kroatijos klimato atlasas“, Zagrebas, p. 37 ir 52; Slovėnijos aplinkos agentūros meteorologinių duomenų archyvas).

Kalbant apie reljefą, dirvožemį, geomorfologiją ir klimatą, šioje vietovėje gausu miškų, ariamosios žemės su negiliu, derlingu dirvožemio sluoksniu, taip pat natūralių, riboto derlingumo pievų, kurių botaninė sudėtis apima daug aromatinių Vidužemio jūros regionui būdingų laukinių augalų rūšių. Istros pusiasalio ganyklos ypatingos joms priskiriamais 100 augalų (91 rūšis ir 9 porūšiai), priklausančių 80 genčių ir 24 šeimų. Dauguma šių augalų priklauso submediteraninių aromatinių žydinčių augalų šeimoms *Gramineae* (19 proc.), *Compositae* (16 proc.) ir *Leguminosae* (16 proc.), kurios yra tinkamos pusiau ekstensyviam avių auginimui ir ganymui, taip pat maisto produktų (mėsos ir pieno) ypatybėms užtikrinti, tačiau jų derliaus nepakanka, norint auginti galvijus užtikrinant tas pačias maisto produktų savybes ir paskirtį.

Istros regione žemei dirbti tradiciškai buvo auginami ne arkliai, o galvijai, todėl jie duodavo mažai pieno ir nebuvo melžiami. Taigi, norėdami gaminti sūrį, ūkininkai veisė avis, iš kurių, atsižvelgiant į vietovės gamybos sąlygas, buvo gaunama daug daugiau pieno. Ilgainiui dėl tradicinio Istros ūkininkų polinkio auginti avis dėl jų pieno buvo pasirinkta vietinė avių, duodančių daugiausia pieno Kroatijoje ir Slovėnijoje, veislė – „Istriana“ (kroatiškai – „Istarska ovca“, slovėniškai – „Istrska pramenka“).

Tradicinis klajokliškas avių auginimo metodas, kai bandos sezoniškai iš vasaros kalnų ganyklų migruoja į žiemojimo vietas pakrantėse, Istroje išliko iki XX a. septintojo dešimtmečio, po to palaipsniui pradėta taikyti pusiau ekstensyvaus ūkininkavimo sistema, kuri tebetaikoma ir šiandien. Istros avių augintojai, dėl sparčios kitų sričių ekonominės veiklos plėtros, lėmusios, viena vertus, didelius socialinius pokyčius ir padidėjusį „Istriana“ avių veislės pieningumą ir pradėtas auginti kitas pienines veisles, ir, kita vertus, didėjantį kokybiškų pašarų poreikį, atsisakę tradicinio žemės ūkio ir klajokliško avių auginimo pritaikė ankstesnę avių auginimo sistemą prie naujų sąlygų. Avys vis dar gauna didelę dalį stambiųjų pašarų tiesiogiai ganyklose, o likusi dalis gaunama kaip šienas iš avių auginimo vietovėje esančių pievų, užtikrinant, kad pašarą sudarytų vietos augmenija, nes tai galiausiai prisideda prie išskirtinio sūrio „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ aromato. Papildomas kalorijas, reikalingas norint gauti didelį pieno primilžį, avys gauna iš griežtai ribojamų koncentruotų pašarų.

Avių pienas yra labai maistingas produktas, tačiau jo galiojimo laikas labai trumpas, o sūrio gamyba yra paprasčiausias būdas, padedantis išsaugoti jo vertingiausias sudedamąsias dalis, visų pirma pieno riebalus ir pieno baltymus. Apskritai sūrio, kaip perdirbto produkto, laikymo trukmė yra daug ilgesnė nei pieno, o paties sūrio galiojimo laikas priklauso nuo to, kaip jis gaminamas ir laikomas. Kadangi Istroje vyrauja karštos ir sausos vasaros, Istros avių augintojai per daugybę metų ištobulino kietojo sūrio gamybos metodą, leidžiantį ilgiau jį išlaikyti ir brandinti aukštesnėje temperatūroje. Šios rūšies sūrio gamybos metodą sukūrė ir per daugybę kartų ištobulino Istros avių augintojai ir sūrininkai, kurie savo tradicinę praktinę patirtį perduoda iki šių dienų.

Sūrininkai paprastai patys atlieka visus gamybos etapus ir kontroliuoja visą gamybos grandinę, pradedant avių auginimu, melžimu ir pieno perdirbimu ir baigiant sūrio brandinimu. Todėl Istros sūrininkų žinios ir įgūdžiai nėra susiję vien su pieno perdirbimu, bet apima ir susijusius su avių auginimu. Tiesioginis pieno gamybos proceso valdymas, įskaitant avių šėrimą ir jų geros būklės bei sveikatos užtikrinimą, sudaro sąlygas sūrininkams tiekti aukštos kokybės žaliavas, kurios vėliau bus naudojamos perdirbimo etape. Nors avių auginimo ir melžimo etapais rūpindavosi šeimos vyrai, sūrį paprastai gamindavo moterys, kurios kurdamos ir tobulindamos kietojo sūrio gaminimo metodą naudojosi ilgainiui sukaupta patirtimi. Ypač daug dėmesio jos skirdavo varškės pjaustymui į labai mažus (žirnio dydžio) gabalėlius, kurie vėliau buvo kaitinami ir džiovinami. Senais laikais, kol nebuvo termometrų,

maišydamos pieną ir varškę rankiniu būdu, moterys pasikliaudavo savo patirtimi nuspręsdamos, kada temperatūra tinkama ir kubilą jau galima patraukti nuo ugnies. Tada pakankamai susmulkintus ir išdžiovintus sūrio grūdelius jos supildavo į formas ir suslėgdavo (slėgimo stiprumas ir trukmė taip pat būdavo parenkami remiantis patirtimi), kad kuo greičiau atsiskirtų išrūgos ir prasidėtų sūdymo ir brandinimo etapai, reikalingi kietojo sūrio gamybai.

Iki šiol sūris „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ gaminamas remiantis seniai sūrininkų įgyta patirtimi. Sūrio grūdelių dydis ir sausumas vis dar vertinami remiantis patirtimi, be to, sūris spaudžiamas nenaudojant slėgmačio.

Kadangi anksčiau nebūdavo šaldytuvų, įprastai sūris būdavo laikomas rūsiuose, kurie buvo gerai izoliuoti nuo išorės temperatūros svyravimų ir kuriuose buvo galima pasiekti pastovų mikroklimatą. Šiuolaikinėmis gamybos sąlygomis sūrį „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ laikyti ir brandinti galima ilgai.

Sūriui „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ jo vandeninėje fazėje būdingas didelis sausųjų medžiagų ir druskos kiekis, o tai reiškia, kad jis negenda net laikant tokioje temperatūroje, kuri paprastai nėra tinkama kitų rūšių sūriams laikyti (iki 19 °C). Tradicinis sūrio laikymas aukštesnėje temperatūroje lemia greitesnį baltymų skilimą į galutinius skilimo produktus, t. y. laisvąsias aminorūgštis. Kadangi esama ryšio tarp visų laisvųjų aminorūgščių koncentracijos ir laisvųjų aromatinių aminorūgščių koncentracijos sūryje, galima daryti išvadą, kad sūrio „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ sudėtyje yra didelė laisvųjų aromatinių aminorūgščių koncentracija. Dėl laisvųjų aromatinių aminorūgščių skilimo sūryje laikymo metu susidaro aromatinių junginių (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), p. 293–324), o dėl didelio organinių rūgščių kiekio sūris pasižymi mažesniu rūgštingumu ir tai dar labiau prailgina jo tinkamumo vartoti terminą ir sustiprina stabilumą laikymo laikotarpiu. Be to, nevyksta jokie mikrobiologiniai ar biocheminiai pokyčiai, dėl kurių būtų prarandamos pageidaujamos sūrio juslinės savybės arba kiltų pavojus jo vientisumui (V. Magdić et al., „A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese“, *Mljekarstvo*, 63 (2), Zagreb, 2013, p. 55–63).

Dėl šių priežasčių „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ pasižymi labai stipriu aromatu, nes dėl laisvųjų aromatinių aminorūgščių skilimo kaupiasi aromatiniai junginiai, o gausiai kaupiantis organinėms rūgštims užtikrinamas ilgas galiojimo laikas. Stiprų sūrio „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ aromatą ir išskirtinę kokybę liudija daugybė premijų ir apdovanojimų, pelnytų nacionaliniuose konkursuose ir mugėse.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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