C/2025/4514

11.8.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/4514)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

ES Nr.: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022.

ACVN (x) AĢIN ( )

1. **Nosaukums(-i) (ACVN)**

“Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Horvātija un Slovēnija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

Kombinētās nomenklatūras kods

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” ir ciets, trekns siers, ko iegūst no svaiga vai pasterizēta aitas piena, kuru sarecina, izmantojot renetu, un no kura atdala sūkalas.

To var laist tirgū pēc vismaz 60 dienu ilgas nogatavināšanas, bet ne vēlāk kā pēc 12 mēnešu ilgas nogatavināšanas, ja tam piemīt šādas īpašības:

— sausna: vismaz 60 %;

— tauku saturs sausnā: vismaz 45 %;

— forma: cilindriska;

— izmēri: cilindra diametrs – no 16 līdz 22 cm, augstums – no 6 līdz 9 cm;

— svars: no 1,8 līdz 4,5 kg atkarībā no siera lieluma;

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— miza: gluda, viendabīgā dzeltenbrūnā līdz brūnā krāsā. Siera mizu var aizsargāt ar bezkrāsainu polimēra pārklājumu;

— konsistence: no viegli elastīgas, bet labi sagriežamas, līdz nedaudz drupanai;

— griezuma vieta: ziloņkaula līdz salmu krāsā, parasti bez acojuma, bet var būt ar vienmērīgi izkaisītiem neregulāras formas caurumiem, kuru izmērs ir līdz 4 mm;

— garša un smarža: pilnestīga garša, kas rada barojošu sajūtu (sātīgumu); sāļa un pikanta, ar izteiktu aitas piena un tādu sugu augu aromāta noti, ar kurām aitas barojušās. Ilgi nogatavinātie sieri ēšanas laikā mutē kūst, un to garša ir stiprāka. Pēc ilgākas nogatavināšanas siers iegūst tipiski pikantu, pilnestīgu un sātīgu garšu, un siera izteiksmīgā aitas piena smarža nogatavināšanas procesā pastiprinās lipolīzes rezultātā un izdaloties īsas ķēdes taukskābēm, kas ir raksturīgas aitas pienam un vēlāk arī pašam sieram.

Sieru vislabāk patērēt 12 mēnešu laikā pēc tā laišanas tirgū.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Dzīvnieku barība

Aitas barojas ar ganību zāli, kas var tikt papildināta ar dehidrētu āboliņu, sienu, piena aitām paredzētu koncentrētu barības maisījumu, kā arī labību un miltiem. Atļauta arī vitamīnu un minerālvielu piedevas izmantošana. Maksimālais atļautais koncentrētā barības maisījuma īpatsvars aitas barības devā ir 20 % no kopējās dienas devas, kas izteikta sausnā. Aitu barību var iegūt arī ārpus ražošanas apgabala, nepārsniedzot 40 % no kopējās dienas devas, kas izteikta sausnā. Dienas devas rupjās barības daļa, kas iegūta ārpus 4. punktā noteiktā apgabala, var sasniegt ne vairāk kā 20 % no kopējās dienas barības devas sausnas, un to drīkst izmantot tikai tādos periodos, kad rupjās lopbarības trūkst sliktu laikapstākļu dēļ. Šis ierobežojums nodrošina, ka dienas barības devā ir pietiekami daudz vietējās floras, kas produktam piešķir raksturīgu aromātu. Tas arī ļauj aitkopjiem iepirkt rupjo lopbarību ārpus ražošanas apgabala tādos periodos, kad sliktu laikapstākļu dēļ viņi paši nevar sagatavot pietiekami daudz barības.

Aitām nedrīkst izēdināt skābbarību.

Izejvielas

Produktu “Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” ražo no svaigpiena vai pasterizēta piena, kas iegūts no jebkuras šķirnes aitām, kuras audzētas vienīgi 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Siera ražošanā izmanto arī sāli un renetu; var izmantot arī lizocīmu un ierauga kultūras.

Piens jāpārstrādā 48 stundu laikā pēc slaukšanas, un tas ne ilgāk kā 2 stundu laikā jāatdzesē līdz ne vairāk kā 6 °C temperatūrai.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem produkta “Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” ražošanas posmiem jānotiek 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Katra atsevišķa siera rituļa izsekojamības pamatā ir sērijas numurs, kas ierakstīts kazeīna krāsas zīmē un ko siera sadalīšanas, griešanas šķēlēs vai rīvēšanas brīdī iznīcina, tādējādi pārtraucot produkta izsekojamību un padarot neiespējamu tā izcelsmes noteikšanu. Tāpēc, lai saglabātu un garantētu produkta izsekojamību un mazinātu aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” ļaunprātīgas izmantošanas iespēju, ražotājiem siers pašiem ir jāsadala gabalos, jāsarīvē un jāiepako, veicot noteikto uzskaiti.

Lai nodrošinātu produkta “Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” (kad tas vairs nav savā oriģinālajā, pilnajā formā) izsekojamību un kvalitāti, tas jāsadala gabalos, jāsarīvē un jāiepako 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Pirms nogatavinātā siera laišanas tirgū tam jābūt marķētam ar produkta nosaukumu "Istarski ovčji sir" vai "Istrski ovčji sir", kura grafiskajam attēlojumam burtu izmēra, veida un krāsas ziņā jāizceļas vairāk nekā jebkuram citam uzrakstam. Pārējiem uzrakstiem izmantoto burtu augstums nedrīkst pārsniegt 70 % no produkta nosaukuma burtu augstuma.

Papildus aizsargātajam nosaukumam uz produkta jābūt arī turpmāk norādītajam kopīgajam simbolam.



Tikai tad, ja siers gatavots vienīgi no ražošanas ģeogrāfiskā apgabala vietējās šķirnes aitu, proti, Istras aitu (*Istarska ovca* horvātu valodā, *Istrska pramenka* slovēņu valodā), piena, produktam ir atļauts pievienot uzrakstu "100 % mlijeko istarske ovce" horvātu valodā vai "100 % mleko istrske pramenke" slovēņu valodā (tie abi nozīmē "100 % Istras aitu piena").

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Produkta "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals sākas *Preluk* ostā, vietā, kur robežojas *Rijeka* un *Opatija*. Robežlīnija stiepjas pa *Opatija* un *Kastav* pilsētu rietumu administratīvo robežu un turpinās līdz vietai, kur satiekas *Kastav*, *Matulji* un *Klana*. Tālāk tā turpinās pa *Matulji* pašvaldības teritorijas robežu, līdz sasniedz *Rupa–Novokračine* ceļu. Pa šo ceļu tā turpinās *Novokračine* virzienā, šķērso *Zabiče* un nonāk *Podgraje*. Tur tā atdalās no šā ceļa un turpinās uz ziemeļiem līdz *Rakitni* kalnam (1 220 m), kur pagriežas uz ziemeļrietumiem un šķērso 1036. trigonometrisko punktu, nonāk *Jurišće* ciemata ziemeļos, apiet šo ciematu no ziemeļu puses un sasniedz *Jurišće–Pivka* ceļu. Pa šo ceļu robeža virzās līdz *Palčje* ciematam, kuru tā apiet no ziemeļu puses, atkal nonākot uz ceļa, kas ved uz *Pivka* un pa ko tā turpinās līdz *Klenik* ciematam. *Klenik* ciematā tā nogriežas uz ceļa, kas ved uz *Trnje*, un virzās pa to līdz *Slovenska vas*, ko apiet no ziemeļu puses, tad ziemeļrietumu virzienā sasniedz *Pivka* upi, pa kuru virzās līdz *Prestranek*. *Prestranek* tā nonāk uz ceļa un virzās pa to līdz *Razdrto*. No *Razdrto* tā turpinās pa ceļu, šķērsojot *Senožeče*, un pirms *Divača* no šī ceļa nogriežas uz dienvidrietumiem, apejot *Divača* no dienvidrietumu puses. Aiz *Divača* robeža atgriežas uz ceļa, un, kad ceļš pietuvojas dzelzceļa līnijai, tā virzās pa šo dzelzceļa līniju un šķērso *Kozina*, nonākot pie līkuma aiz *Črnotiče* dzelzceļa stacijas. No turienes tā turpinās uz rietumiem līdz ceļam, kas ved uz *Osp*. Tā virzās pa ceļu cauri *Osp* līdz Slovēnijas un Itālijas robežai.

Pa šo starptautisko robežu tā turpinās uz rietumiem līdz krasta līnijai, pa kuru tā uz dienvidiem virzās līdz sākumpunktam – *Preluk* ostai.

Produkta "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst arī šādas 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* un *Krasnica* (*Vanga*).

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" specifiskās īpašības un kvalitāti nosaka daļēji ekstensīvais aitu audzēšanas veids, Istras vietējās šķirnes (*Istarska ovca / Istrska pramenka*) aitu piena sastāvs, kā arī senās aitu siera gatavošanas tradīcijas un prasme.

Produkta “Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” ražošanas ģeogrāfiskā apgabala kopīgā īpašība ir karsta ģeomorfoloģija. Lielāko daļu apgabala klāj karsta veidojumi, kas attīstījušies uz kaļķakmens un dolomīta iežiem, uz kuriem izveidojušās galvenokārt seklas, vāji attīstītas, mazauglīgas vai vidēji auglīgas augsnes. Klimata ziņā šim apgabalam, izņemot priekškalnu un kalnu daļu, ir raksturīgs maigs Vidusjūras reģiona klimats ar karstām, sausām vasarām, kurās vidējā gaisa temperatūra divos galvenajos vasaras mēnešos (jūlijā un augustā) pārsniedz 21 °C. Vidējais gada nokrišņu daudzums ir no 700 mm rietumu piekrastes daļā līdz 1 000 mm salās un 1 400 mm priekškalnu un kalnu apgabalos (Valsts Meteoroloģiskais un hidroloģiskais dienests, Horvātijas Klimata atlants 1971–2000, Zagreba, 37. un 52. lpp.; Slovēnijas Vides aģentūras meteoroloģisko datu arhīvs).

Reljefa, augsnes, ģeomorfoloģijas un klimata ziņā šo apgabalu klāj meži, aramzeme ar seklu, auglīgu augsnes slāni, kā arī dabiski zālāji ar ierobežotu ražību un specifisku botānisko sastāvu, ko veido liels skaits aromātisko Vidusjūras reģiona savvaļas sugu. Istras ganību specifika slēpjas 100 augos (91 suga un 9 pasugas), kas pieder pie 80 ģintīm un 24 dzimtām. Lielākā daļa šo augu pieder pie Vidusjūras reģiona aromātisko ziedaugu dzimtām, proti, graudzāļu (19 %), kurvjziežu (16 %) un tauriņziežu (16 %) dzimtas; tie ir piemēroti daļēji ekstensīvai tādu aitu audzēšanai un ganīšanai, kuras paredzētas gan gaļas, gan piena ieguvei, bet to daudzums ir nepietiekams, lai audzētu liellopus ar tādām pašām ražošanas īpatnībām un mērķi.

Zemes apstrādei Istras apgabalā tradicionāli tika izmantoti liellopi, nevis zirgi, tāpēc tie deva maz piena un netika slaukti. Lai ražotu sieru, lauksaimnieki audzēja aitas, no kurām apgabala ražošanas apstākļos ieguva daudz vairāk piena. Istras lauksaimniekiem tradicionāli nodarbojoties ar aitu piena ražošanu, laika gaitā tika izveidota vietējā aitu šķirne, no kuras Horvātijā un Slovēnijā iegūst visvairāk piena, proti, Istras aita (*Istarska ovca* Horvātijā, *Istrska pramenka* Slovēnijā).

Tradicionālā nomadiskās aitu audzēšanas metode, kad aitu ganāmpulki sezonāli pārvietojās no vasaras ganībām kalnos uz ziemas ganībām piekrastē, Istrā saglabājās līdz 20. gs. 60. gadiem; pēc tam pamazām tika ieviesta daļēji ekstensīvā audzēšanas sistēma, kas tiek izmantota joprojām. Atsakoties no tradicionālās lauksaimniecības un nomadiskās aitu audzēšanas straujās citu saimniecisko nozaru attīstības dēļ – kas, no vienas puses, izraisīja būtiskas sociālās pārmaiņas un, no otras puses, veicināja Istras aitu izslaukuma palielināšanos un citu piena šķirņu ieviešanu, tādējādi palielinot vajadzību pēc kvalitatīvas barības, – Istras aitu audzētāji iepriekšējo aitu audzēšanas sistēmu ir pielāgojuši jaunajai realitātei. Lielu daļu rupjās lopbarības aitas joprojām iegūst tieši ganībās, savukārt pārējo nodrošina siens, kas sagādāts aitu audzēšanas apgabala pļavās, tādējādi nodrošinot, ka barības pamatā ir vietējā flora, kura galu galā veicina produkta “Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” specifisko aromātu. Lielam piena izslaukumam vajadzīgās papildu kalorijas aitām nodrošina stingri ierobežots daudzums koncentrētas barības.

Aitas piens ir ļoti barojošs pārtikas produkts, bet tā glabāšanas laiks ir ļoti īss, un siera ražošana ir vienkāršākais veids, kā saglabāt visvērtīgākās sastāvdaļas, it īpaši piena taukus un piena proteīnus. Runājot vispārīgi, siers kā pārstrādāts produkts ir glabājams daudz ilgāk nekā piens, un siera glabāšanas laiks ir atkarīgs no tā ražošanas un glabāšanas apstākļiem. Tā kā vasaras Istrā ir pārsvarā karstas un sausas, Istras aitkopji laika gaitā ir izstrādājuši tādu cieta siera ražošanas metodi, kas šo sieru ļauj ilgāk glabāt un nogatavināt augstākā temperatūrā. Istras aitkopji un siernieki no paaudzes paaudzē ir izstrādājuši un uzlabojuši šā veida siera ražošanas metodi un nodevuši savu tradicionālo zinātību līdz mūsdienām.

Siernieki parasti paši veic visus ražošanas posmus un kontrolē visu ražošanas ķēdi no aitu audzēšanas, slaukšanas un piena pārstrādes līdz siera nogatavināšanai. Tādējādi Istras siernieku zināšanas un prasmes aptver ne tikai piena pārstrādi, bet arī aitu audzēšanu. Piena ražošanas procesa tieša pārvaldība, arī aitu barošana un rūpes par to labu stāvokli un veselību, ļauj sierniekiem nodrošināt augstas kvalitātes izejvielas, ko pēc tam izmantot pārstrādes posmā. Lai gan par aitu audzēšanas un piena ražošanas posmiem atbildēja ģimenes vīrieši, sieru parasti ražoja sievietes, kuras laika gaitā, balstoties uz savu pieredzi, izstrādāja un uzlaboja cietā siera ražošanas paņēmienu. Īpašu uzmanību viņas pievērsa rūgušpiena recekļa sagriešanai ļoti mazos (zirņa lieluma) gabalos, ko pēc tam karsēja un

žāvēja. Senos laikos, kad vēl nebija termometru, sievietes, maisot pienu un rūgušpiena recekli ar rokām, paļāvās uz savu pieredzi, lai noteiktu īsto brīdi, kad katlu noņemt no uguns. Pēc tam pietiekami sasmalcinātos un sausos siera graudus ievietoja veidnēs un presēja (arī spiediena spēku un ilgumu noteica, balstoties uz pieredzi), lai pēc iespējas ātrāk atdalītu sūkalas un sāktu sālīšanas un nogatavināšanas posmus, kas vajadzīgi šā cietā siera ražošanā.

Līdz šai dienai produktu "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" ražo, pamatojoties uz siernieku gūto pieredzi. Siera graudu lielumu un sausumu joprojām novērtē empīriski, un arī siera presēšana notiek bez spiediena mērinstrumentiem.

Tā kā agrāk nebija dzesēšanas iekārtu, sieru tradicionāli glabāja pagrabos, kuri bija labi izolēti no ārējās temperatūras svārstībām un kuros varēja nodrošināt pastāvīgu mikroklimatu. Mūsdienu ražošanas apstākļos produktu "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" var glabāt un nogatavināt ilgu laiku.

Produktam "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" raksturīgs augsts sausnas un sāls saturs siera ūdeņainajā posmā, un tas nozīmē, ka siers nebojājas pat tad, ja to glabā temperatūrā, kas citu veidu siera glabāšanai parasti nav piemērota (līdz 19 °C). Siera tradicionālā glabāšana augstākā temperatūrā veicina olbaltumvielu ātrāku sadalīšanos galaproduktos – brīvajās aminoskābēs. Tā kā siera kopējo brīvo aminoskābju koncentrācija ir saistīta ar aromātisko brīvo aminoskābju koncentrāciju, var secināt, ka produkts "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" satur ievērojamu daudzumu brīvo aromātisko aminoskābju. Šīm brīvajām aromātiskajām aminoskābēm siera glabāšanas laikā sadaloties, rodas aromātiski savienojumi (*Paul McSweeney*, *Maria Sousa*, *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review*. *Le Lait*, *INRA Editions*, 2000, 80. sēj., Nr. 3, 293.–324. lpp.), savukārt augstais organisko skābju saturs sieram nodrošina mazāku skābumu, kas arī veicina tā izturību un stabilitāti glabāšanas laikā. Vienlaikus nenotiek nekādas mikrobioloģiskas vai bioķīmiskas izmaiņas, kas varētu izraisīt siera vēlamo organoleptisko īpašību zudumu vai apdraudēt tā pilnvērtību (*V. Magdić et al.*, *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. *Mljekarstvo*, 63. sēj., 2. izd., Zagreba, 2013, 55.–63. lpp.).

Minēto iemeslu dēļ produktam "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" ir ļoti izteikts aromāts, kas veidojas, uzkrājoties aromātiskajiem savienojumiem, kuri rodas brīvo aromātisko aminoskābju sadalīšanās rezultātā, un ievērojamās organisko skābju uzkrāšanās dēļ to var ilgi glabāt. Produkta "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" izteikto aromātu un īpašo kvalitāti apliecina daudzās balvas un godalgas, ko tas ieguvis valsts līmeņa konkursos un gadatirgos.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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