C/2025/4514

11.8.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/4514)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir"

Nru tal-UE: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

DOP (x) IĠP (x)

1. **Isem/Ismijiet**

"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Kroazja u s-Slovenja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.3. Ġobnijiet

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

— 04 – PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0406 – Ġobon u baqta

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1*

L-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" huwa ġobon iebes u b'kontenut sħiħ ta' xaħam miksub permezz tal-koagulazzjoni ta' ħalib tan-nagħaġ ippasturizzat jew mhux ipproċessat bl-użu tat-tames, bis-separazzjoni tax-xorrox.

Jista' jiġi introdott fis-suq wara mill-inqas 60 jum ta' maturazzjoni, iżda mhux aktar tard minn wara 12-il xahar ta' maturazzjoni, sakemm ikollu l-karatteristiċi li ġejjin:

— Materja niexfa: minimu ta' 60 %.

— Xaħam fil-materja niexfa: minimu ta' 45 %.

— Forma: ċilindrika.

— Qisien: ċilindru b'dijametru ta' 16 cm sa 22 cm u għoli ta' 6 cm sa 9 cm.

— Piż: bejn 1,8 kg u 4,5 kg, skont id-daqs tal-ġobna.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Qoxra: lixxa, ta' kulur minn isfar fil-kannella sa kannella u uniformi. Tista' tkun protetta bl-użu ta' kisja tal-polimeru mingħajr kulur għall-ġobon.

— Sawra: kemxejn elastika iżda li tista' tinqata', sa kemxejn titfarrak.

— Sezzjoni trasversali: minn kulur l-avorju sa kulur it-tiben, ġeneralment magħluqa, iżda jista' jkollha wkoll fetħiet irregolari distribwiti b'mod uniformi b'daqs ta' sa 4 mm.

— Togħma u riħa: togħma sħiħa li tagħti sensazzjoni li hi nutrittiva (mimlija); mielħa u pikkanti, b'nota tfuħ qawwija tal-ħalib tan-nagħaġ u l-ispeċi tal-pjanti li fuqhom jagħlef in-nagħaġ. Il-ġobnijiet li jitqaddmu fit-tul jinħallu fil-palat meta jiġu kkunsmati, u t-togħmiet isiru aktar qawwija. Bi tqaddim aktar fit-tul, il-ġobon jikseb togħma tipikament pikkanti, mimlija u nutrittiva, u l-impressjoni tal-ġobon f'termini tar-riħa tal-ħalib tan-nagħaġ tissaħħaħ matul il-maturazzjoni bħala riżultat tal-lipoliżi u r-rilaxx ta' aċidi grassi volatili li huma tipiċi tal-ħalib tan-nagħaġ u aktar tard tal-ġobon innifsu.

Il-ġobon l-aħjar li jiġi kkunsmat fi żmien 12-il xahar minn meta jiġi introdott fis-suq.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Għalf tal-annimali

In-nagħaġ jingħalef bir-ragħa fuq mergħat, possibbilment b'suppliment ta' xnien deidrat, ħuxlief, taħlita tal-għalf ikkonċentrata għan-nagħaġ tal-ħalib, u ċereali u grixa. L-użu ta' suppliment ta' vitamini u minerali wkoll huwa permess fl-għalf. Il-proporzjon massimu tat-taħlita tal-għalf ikkonċentrata permess fir-razzjon tan-nagħaġ huwa 20 % tar-razzjon totali ta' kuljum espress f'materja niexfa. L-għalf għan-nagħaġ jista' jiġi prodott ukoll barra miż-żona tal-produzzjoni, iżda sa massimu ta' 40 % biss tar-razzjon totali ta' kuljum espress f'materja niexfa. Il-parti l-ħarxa tar-razzjon ta' kuljum prodotta barra ż-żona definita fil-punt 4 tista' tammonta għal massimu ta' 20 % tal-materja niexfa tar-razzjon totali ta' kuljum, u tista' tintuża biss f'perjodi meta jkun hemm nuqqas ta' foraġġ aħrax minħabba kundizzjonijiet tat-temp ħżiena. Din ir-restrizzjoni tiżgura rappreżentazzjoni suffiċjenti tal-flora lokali fir-razzjon ta' kuljum, li tagħti lill-prodott aroma karatteristika. Tippermetti wkoll lil dawk li jrabbu n-nagħaġ jiksbu foraġġ aħrax minn barra ż-żona tal-produzzjoni f'perjodi meta l-kundizzjonijiet tat-temp ħżiena jwaqqfuhom milli jipproduċu biżżejjed għalf għall-annimali.

Huwa pprojbit li n-nagħaġ jingħalfu b'foraġġ insilat.

Materja prima

L-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" huwa prodott bl-użu ta' ħalib ippasturizzat jew mhux ipproċessat miksub minn nagħaġ ta' kwalunkwe razza, dment li jkunu trabbew esklużivament fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt 4.

Jintużaw ukoll il-melħ u t-tames fil-produzzjoni tal-ġobon; jistgħu jintużaw ukoll il-liżożima u l-kulturi starter.

Il-ħalib irid jiġi pproċessat fi żmien 48 siegħa mill-ħlib u jrid jitkessaħ għal temperatura ta' mhux aktar minn 6 °C f'massimu ta' sagħtejn.

3.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni tal-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" iridu jsiru fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt 4.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

It-traċċabbiltà ta' kull rota individwali ta' ġobon hija bbażata fuq numru tas-serje mniżżel fuq il-marka tal-kaseina, li jinqered meta l-ġobon jitqatta', jitfettet jew jiġi maħkuk, u b'hekk tieqaf it-traċċabbiltà tal-prodott u jkun impossibbli li tiġi ddeterminata l-oriġini tiegħu. Għalhekk il-produtturi stess għandhom iwettqu l-qtugħ f'porzjonijiet, it-taħkik u l-imballaġġ tal-ġobon, filwaqt li jżommu r-rekords li huma obbligati jżommu biex jippreservaw u jiggarantixxu t-traċċabbiltà tal-prodott u jimminimizzaw il-possibbiltà ta' użu ħażin tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta "Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir".

Il-qtugħ f'porzjonijiet, it-taħkik u l-imballaġġ tal-"Istarski ovčji sir/strski ovčji sir" iridu jsiru fiż-żona ġeografika msemmija fil-punt 4 sabiex jiġu żgurati t-traċċabbiltà u l-kwalità tal-prodott, li ma jkunx għadu fil-forma sħiħa u oriġinali tiegħu.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Qabel ma jiġi introdott fis-suq, il-ġobon matur irid jiġi ttikkettat bl-isem tal-prodott "Istarski ovčji sir" jew "Istrski ovčji sir", li r-rappreżentazzjoni grafika tiegħu trid tintwera b'mod aktar ċar f'termini tad-daqs, it-tip u l-kulur tal-ittri minn kwalunkwe skrizzjoni oħra. L-għoli tal-ittri tal-iskrizzjonijiet l-oħra ma għandux jaqbeż is-70 % tal-għoli tal-ittri tal-isem tal-prodott.

Minbarra l-isem protett, il-prodott irid ikollu wkoll is-simbolu komuni muri hawn taħt.



Huwa biss meta l-ġobon ikun sar esklużivament minn ħalib mir-razza tan-nagħaġ indiġena għaż-żona ġeografika tal-produzzjoni, Istriana ("Istarska ovca" bil-Kroat, "Istrska pramenka" bis-Sloven) li tista' titwaħħal mal-prodott l-iskrizzjoni Kroata "100 % mlijeko istarske ovce" jew l-iskrizzjoni Slovena "100 % mleko istrske pramenke" (it-tnejn ifissru "100 % ħalib tan-nagħaġ Istriana").

4. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" tibda fil-port ta' Preluk, fil-fruntiera bejn il-bliet ta' Rijeka u Opatija. Il-konfini tgħaddi tul il-fruntiera amministrattiva tal-Punent tal-bliet ta' Opatija u Kastav u tibqa' sejra sal-punt fejn jiltaqgħu Kastav, Matulji u Klana. Il-konfini tkompli tul il-fruntiera tal-muniċipalità ta' Matulji sakemm tasal sat-triq Rupa-Novokračine. Tkompli tul it-triq lejn Novokračine, u tgħaddi minn Zabiče biex tilħaq Podgraje. Hemmhekk, tħalli t-triq u tkompli lejn it-Tramuntana sal-Għolja Rakitni (1 220 m), fejn iddur lejn il-Majjistral u taqsam il-punt trigonometriku 1036 sakemm tasal fit-Tramuntana tar-raħal ta' Jurišće, u taqbżu lejn it-Tramuntana sakemm tasal sat-triq Jurišće-Pivka. Issegwi din it-triq sa eżatt qabel ir-raħal ta' Palčje, taqbżu lejn it-Tramuntana, u terġa' lura għat-triq lejn Pivka, li tkompli tulha sakemm tasal sar-raħal ta' Klenik. Fi Klenik, iddur għal fuq it-triq lejn Trnje, u ssegwiha sakemm tasal fi Slovenska vas, taqbiżha lejn it-Tramuntana, sakemm tilħaq ix-xmara Pivka f'direzzjoni lejn il-Majjistral, u ssegwi x-xmara sa ma tasal Prestranek. Fi Prestranek, tilħaq it-triq u ssegwiha sa ma tasal Razdrto. Minn Razdrto, tkompli tul it-triq, tgħaddi minn Senožeče, u qabel Divača ddur lejn il-Lbić mit-triq, filwaqt li taqbeż Divača lejn il-Lbić. Wara Divača, il-konfini terġa' lura għat-triq, u meta t-triq toqrob lejn il-linja ferrovjarja, il-konfini ssegwi l-linja ferrovjarja u taqsam Kozina sal-liwja wara l-istazzjon ferrovjarju ta' Črnotiče. Minn hemm, tkompli lejn il-Punent sat-triq lejn Osp. Issegwi t-triq minn ġo Osp sal-fruntiera bejn is-Slovenja u l-Italja.

Il-konfini tkompli lejn il-Punent tul il-fruntiera internazzjonali sal-kosta, u ssegwi l-kosta lejn in-Nofsinhar sal-punt tat-tluq fil-port ta' Preluk.

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" tinkludi wkoll il-gżejjer li ġejjin: 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 u Krasnica (Vanga).

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-karatteristiċi speċifiċi u l-kwalità tal-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" huma r-riżultat tal-mod semiestensiv li bih jitrabbew in-nagħaġ, il-kompożizzjoni tal-ħalib tar-razza tan-nagħaġ indiġena Istriana (Istarska ovca/Istrska pramenka), u t-tradizzjoni qadima u l-ħila ta' kif isir il-ġobon tan-nagħaġ.

Karatteristika komuni taż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-“Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir” hija l-ġeomorfoloġija tal-karst. Il-biċċa l-kbira taż-żona hija miksija mill-karst li żviluppa fuq blat kalkarju-dolomitiku, li fuqu ffurmat ħamrija prinċipalment mhux fonda u bi żvilupp fqir u fertilità baxxa sa medja. F'termini tal-klima, din iż-żona, bl-eċċezzjoni tal-parti premuntanjuża u muntanjuża tagħha, hija kkaratterizzata minn klima sub-Mediterranja ħafifa bi sjuf sħan u xotti b'temperaturi medji tal-arja fix-xahrejn ewlenin tas-sajf (Lulju u Awwissu) 'il fuq minn 21 °C. Il-medja tal-preċipitazzjoni annwali tvarja minn 700 mm fil-parti kostali tal-Punent sa 1 000 mm fuq il-ġżejjer u 1 400 mm fil-parti premuntanjuża u muntanjuża (is-Servizz Meteoroloġiku u Idroloġiku tal-Istat, *Climate Atlas of Croatia 1971–2000*, Zagreb, p. 37 u 52; Arkivju tad-Data Meteoroloġika tal-Aġenzija Slovena għall-Ambjent).

F'termini tar-riżalt, il-ħamrija, il-ġeomorfoloġija u l-klima, din iż-żona hija miksija b'foresti, raba' li jinħadem b'saff fertili u mhux fond ta' ħamrija, iżda wkoll art bil-ħaxix naturali b'rendimenti limitati u kompożizzjoni botanika speċifika li tinkludi għadd kbir ta' speċijiet selvaġġi Mediterranji aromatiċi. L-ispeċifiċità tal-mergħat Istriani tinsab fil-100 pjanta tagħhom (91 speċi u 9 sottospeċijiet) minn 80 ġeneru u 24 familja. Il-biċċa l-kbira ta' dawn il-pjanti jappartjenu għall-familji tal-pjanti tal-fjuri aromatiċi sub-Mediterranji *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) u *Leguminosae* (16 %), li huma adattati għat-trobbija u r-ragħa semiestensivi tan-nagħaġ b'karatteristiċi ta' produzzjoni kkombinati (għal-laħam u l-ħalib tagħhom) iżda ma jrendux biżżejjed għat-trobbija tal-bhejjem tal-ifrat bl-istess karatteristiċi u skop ta' produzzjoni.

Fiż-żona ta' Istria, tradizzjonalment kienu l-ifrat aktar milli ż-żwiemel li kienu jintużaw biex tinħadem l-art, u bħala riżultat ta' dan kienu jipprovdu ftit ħalib u ma kinux jinħelbu. Biex jipproduċu l-ġobon, il-bdiewa għalhekk bdew irabbu n-nagħaġ, li kienu jrendu kwantitajiet ħafna akbar ta' ħalib minħabba l-kundizzjonijiet tal-produzzjoni taż-żona. Maż-żmien, il-propensità tradizzjonali tal-bdiewa Istriani biex jipproduċu l-ħalib tan-nagħaġ irriżultat fl-għażla tar-razza tan-nagħaġ indiġena li tipproduċi l-aktar ħalib fil-Kroazja u s-Slovenja: Istriana (“Istarska ovca” fil-Kroazja, “Istrska pramenka” fis-Slovenja).

Il-metodu tradizzjonali tat-trobbija nomadika tan-nagħaġ, b'migrazzjonijiet staġjonali tal-merħliet mill-mergħat fil-muntanji fis-sajf għal postijiet kostali fix-xitwa, baqa' ħaj f'Istria sas-snin 60, meta mbagħad gradwalment ġiet introdotta s-sistema tal-biedja semiestensiva li għadha tintuża llum. Billi abbandunaw il-biedja tradizzjonali u t-trobbija nomadika tan-nagħaġ minħabba l-iżvilupp rapidu ta' attivitajiet ekonomiċi oħra — li wasslu għal bidliet soċjali sinifikanti minn naħa, u għal żieda fir-rendimenti tal-ħalib tar-razza tan-nagħaġ Istriana u l-introduzzjoni ta' razez oħra tal-ħalib, li żiedu l-ħtieġa għal għalf ta' kwalità, min-naħa l-oħra — dawk li jrabbu n-nagħaġ f'Istria adattaw is-sistema preċedenti ta' trobbija tan-nagħaġ għar-realtà l-ġdida. In-nagħaġ għadhom isibu proporzjon sinifikanti tal-għalf aħrax tagħhom direttament fil-mergħat, filwaqt li l-bqija tinkiseb fil-forma ta' ħuxlief prodott fuq il-mergħat fiż-żona tat-trobbija tan-nagħaġ, filwaqt li jiġi żgurat li l-għalf ikun ibbażat fuq il-flora lokali, li fl-aħħar mill-aħħar tikkontribwixxi għall-aroma speċifika tal-“Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir”. In-nagħaġ jiksbu l-kaloriji addizzjonali meħtieġa għar-rendimenti għoljin tal-ħalib mill-ammont strettament limitat ta' għalf ikkonċentrat.

Il-ħalib tan-nagħaġ huwa oġġett tal-ikel nutrittiv ħafna, iżda għandu ħajja qasira ħafna fuq l-ixkaffa, u l-produzzjoni tal-ġobon hija l-aktar mod sempliċi kif “tippreserva” l-ingredjenti l-aktar siewja tiegħu, b'mod partikolari x-xaħam tal-ħalib u l-proteini tal-ħalib. B'mod ġenerali, bħala prodott ipproċessat, il-ġobon għandu ħajja fuq l-ixkaffa ħafna itwal mill-ħalib, u l-ħajja fuq l-ixkaffa tal-ġobon innifsu tiddependi fuq kif jiġi prodott u maħżun. Peress li Istria fil-biċċa l-kbira tesperjenza sjuf sħan u xotti, tul l-istorja dawk li jrabbu n-nagħaġ f'Istria żviluppaw metodu għall-produzzjoni ta' ġobon iebes li jagħmilha possibbli li jinħażen u jitħalla jimmatura għal żmien itwal, f'temperaturi ogħla. Il-metodu għall-produzzjoni ta' dan it-tip ta' ġobon ġie żviluppat u raffinat minn dawk li jrabbu n-nagħaġ u l-produtturi tal-ġobon f'Istria tul il-ġenerazzjonijiet, li baqgħu jgħaddu l-għarfien prattiku tradizzjonali tagħhom sal-lum.

Il-produtturi tal-ġobon ġeneralment iwettqu l-istadji kollha tal-produzzjoni huma stess u għandhom kontroll fuq il-katina tal-produzzjoni kollha, mit-trobbija tan-nagħaġ, il-ħlib u l-ipproċessar tal-ħalib sal-maturazzjoni tal-ġobon. L-għarfien u l-ħiliet tal-produtturi tal-ġobon f'Istria għalhekk imorru lil hinn minn dawk meħtieġa biss għall-ipproċessar tal-ħalib, u jinkludu dawk assoċjati mat-trobbija tan-nagħaġ. Il-ġestjoni diretta tal-proċess tal-produzzjoni tal-ħalib, inkluż it-tagħlif tan-nagħaġ u l-iżgurar li jkunu f'kundizzjoni u saħħa tajba, tippermetti lill-produtturi tal-ġobon jipprovdu materja prima ta' kwalità għolja għall-użu aktar tard fil-fażi tal-ipproċessar. Filwaqt li l-fażijiet tat-trobbija tan-nagħaġ u l-produzzjoni tal-ħalib kienu jieħdu ħsiebhom il-membri tal-familja maskili,

il-ġobon ġeneralment kien jiġi prodott min-nisa, li użaw l-esperjenza tagħhom maż-żmien biex jiżviluppaw u jtejbu t-teknika għall-produzzjoni tal-ġobon iebes. Huma taw attenzjoni partikolari lill-proċess tal-qtugħ tal-baqta f'biċċiet żgħar ħafna (daqs piżella), li mbagħad kienu jissaħħnu u jitnixxfu. Fl-imgħoddi, qabel ma kien hemm it-termometri, meta kienu jħalltu l-ħalib u l-baqta bl-idejn, in-nisa kienu jużaw l-esperjenza tagħhom biex jiddeterminaw it-temperatura t-tajba biex ineħħu l-kontenitur minn fuq in-nar. Imbagħad kienu jqiegħdu l-biċċiet tal-ġobon, li kienu jkunu maqtugħin u xotti biżżejjed, f'forom u jissoġġettawhom għall-ippressar, li l-forza u t-tul tiegħu wkoll kienu jiġu ddeterminati mill-esperjenza, sabiex ix-xorrox jiġi sseparat mill-aktar fis possibbli u jibdew il-fażijiet tat-tmelliħ u tal-maturazzjoni għall-produzzjoni tal-ġobon iebes.

Sal-lum, l-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" jiġi prodott bl-esperjenza miksuba mill-produtturi tal-ġobon fil-passat. Id-daqs u t-tnixxif tal-ħbub tal-ġobon għadhom jiġu evalwati b'mod empiriku, u l-ippressar tal-ġobon ukoll isir mingħajr l-użu ta' gejġ tal-pressjoni.

Peress li fil-passat ma kienx hemm apparati refriġeranti, il-ġobon tradizzjonalment kien jinħażen f'kantini b'iżolazzjoni tajba mill-fluttwazzjonijiet fit-temperatura ta' barra u fejn setgħet tinkiseb mikroklima kostanti. Taħt il-kundizzjonijiet ta' produzzjoni tal-lum, l-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" jista' jinħażen u jitħalla jimmatura għal perjodu twil.

L-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" huwa kkaratterizzat minn kontenut għoli ta' materja niexfa u ta' melħ fil-fażi milwiema tal-ġobon, li jfisser li ma jitħassarx anki meta jinħażen f'temperaturi li ġeneralment ma humiex adattati għall-ħażna ta' tipi oħra ta' ġobon (sa 19 °C). Il-ħżin tradizzjonali tal-ġobon f'temperaturi ogħla jwassal għal degradazzjoni aktar mgħaġġla tal-proteini fil-prodotti degradabbli finali: l-amminoaċidi ħielsa. Peress li hemm rabta bejn il-konċentrazzjoni tal-amminoaċidi ħielsa totali u l-konċentrazzjoni tal-amminoaċidi aromatiċi ħielsa fil-ġobon, jista' jiġi konkluż li l-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" fih konċentrazzjoni sinifikanti ta' amminoaċidi aromatiċi ħielsa. Id-degradazzjoni tal-amminoaċidi aromatiċi ħielsa fil-ġobon waqt il-ħażna tipproduċi komposti aromatiċi (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), filwaqt li l-kontenut għoli tal-aċidi organiċi jagħti lill-ġobon aċidità aktar baxxa, li barra minn hekk tiffavorixxi d-durabbiltà u l-istabbiltà tiegħu matul il-ħżin. Fl-istess ħin, ma hemm l-ebda bidla mikrobijoloġika jew bijokimika li tista' tirriżulta fit-telf tal-proprjetajiet organolettiċi mixtieqa tal-ġobon jew li tipperikola t-tjubija tiegħu (V. Magdić *et al.*: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, p. 55–63).

Għal dawn ir-raġunijiet, l-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" għandu aroma qawwija ħafna bħala riżultat tal-akkumulazzjoni ta' komposti aromatiċi mid-degradazzjoni tal-amminoaċidi aromatiċi ħielsa, u ħajja fuq l-ixkaffa twila bħala riżultat tal-akkumulazzjoni sinifikanti tal-aċidi organiċi. L-aroma notevoli u l-kwalità speċifika tal-"Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir" jixhduhom il-bosta premjijiet u unuri li rebaħ fil-kompetizzjonijiet u l-fieri nazzjonali.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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