C/2025/4514

11.8.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/4514)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

EU-nr.: BOB-HR+SI-02859 – 4.8.2022

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/Namen (BOB)**

“Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

2. **Lidstaat of derde land**

Kroatië en Slovenië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 04 - MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 - Kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” is een harde, volle kaas die wordt verkregen door stremming van rauwe of gepasteuriseerde schapenmelk met behulp van stremsel, waarbij de wei wordt gescheiden.

De kaas mag na minstens 60 dagen rijping, maar uiterlijk na 12 maanden rijping in de handel worden gebracht, mits hij de volgende kenmerken heeft:

— droge stof: minimaal 60 %

— vetgehalte van de droge stof: minimaal 45 %

— Vorm: cilindrisch.

— Afmetingen: cilinder met een diameter van 16-22 cm en een hoogte van 6-9 cm.

— Gewicht: tussen 1,8 kg en 4,5 kg, afhankelijk van de grootte van de kaas;

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=nl).

— Korst: zacht, met een geelbruine tot bruine uniforme kleur. De korst kan worden beschermd met een kleurloze polymeercoating voor kaas.

— Textuur: licht elastisch, maar snijdbaar, tot licht brokkelig.

— Doorsnede: ivoor- tot strokleurig, doorgaans gesloten, maar kan ook gelijkmatig verdeelde, onregelmatige openingen hebben van maximaal 4 mm in grootte.

— Smaak en geur: een volle smaak die een voedzaam gevoel geeft (vol gevoel); zout en pikant, met uitgesproken geurige toetsen van schapenmelk en de plantensoort waarmee de schapen zich voeden. De lang gerijpte kaas smelt in de mond bij consumptie en de smaken worden intenser. Naarmate de kaas langer rijpt, krijgt hij een typisch pittige, volle en voedzame smaak, en de geur van schapenmelk wordt tijdens de rijping versterkt door lipolyse en het vrijkomen van kortketenige vetzuren die kenmerkend zijn voor schapenmelk en later ook voor de kaas zelf.

De kaas wordt bij voorkeur binnen 12 maanden na het in de handel brengen geconsumeerd.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Diervoeder

De schapen voeden zich door te grazen op weiden, een dieet dat eventueel aangevuld wordt met gedroogde klaver, hooi, een geconcentreerd voermengsel voor melkschapen, granen en meel. Het gebruik van een vitaminen- en mineralensupplement is ook toegestaan in de voeding. De maximale toegestane hoeveelheid geconcentreerd voermengsel in het rantsoen van schapen bedraagt 20 % van het totale dagrantsoen, uitgedrukt in droge stof. Het voer voor de schapen kan ook buiten het productiegebied worden gemaakt, maar slechts tot maximaal 40 % van het totale dagrantsoen uitgedrukt in droge stof. Het ruwe deel van het dagrantsoen dat buiten het in punt 4 bepaalde gebied wordt geproduceerd, mag maximaal 20 % van de droge stof van het totale dagrantsoen uitmaken en mag alleen worden gebruikt wanneer er te weinig ruwvoer is vanwege de slechte weersomstandigheden. Deze beperking zorgt voor voldoende vertegenwoordiging van de lokale flora in het dagrantsoen, wat het product een karakteristiek aroma geeft. Hierdoor kunnen schapenhouders ruwvoer aanschaffen buiten het productiegebied wanneer ze door de slechte weersomstandigheden onvoldoende voer voor de dieren kunnen produceren.

Het is verboden om de schapen te voeren met kuilvoer.

Grondstoffen

“Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” wordt geproduceerd met rauwe of gepasteuriseerde melk die wordt verkregen van schapen van elk ras, mits deze worden gehouden in het punt 4 bedoelde geografische gebied.

Ook worden zout en stremsel gebruikt bij de productie van de kaas; er kunnen ook lysozyme en starterculturen worden gebruikt.

De melk moet binnen 48 uur na het melken worden verwerkt en moet binnen maximaal 2 uur worden afgekoeld tot een temperatuur van maximaal 6 °C.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiefasen van “Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” moeten plaatsvinden in het in punt 4 bedoelde geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De traceerbaarheid van elk afzonderlijk kaaswiel is gebaseerd op een serienummer dat is aangebracht op het caseïnemerk, dat bij het snijden, schaven of raspen van de kaas verloren gaat, waardoor de traceerbaarheid van het product teniet wordt gedaan en de herkomst ervan niet meer kan worden vastgesteld. De producenten moeten daarom zelf de kaas in porties verdelen, raspen en verpakken, waarbij zij de vereiste gegevens bijhouden om de traceerbaarheid van het product te waarborgen en mogelijk misbruik van de beschermde oorsprongsbenaming “Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” tot een minimum te beperken.

Het in porties verdelen, raspen en verpakken van “Istarski ovčji sir / strski ovčji sir” moet plaatsvinden in het in punt 4 vermelde geografische gebied om de traceerbaarheid en kwaliteit van het product, dat niet meer in zijn oorspronkelijke, volledige vorm verkeert, te waarborgen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De gerijpte kaas moet vóór hij in de handel wordt gebracht, worden voorzien van de naam van het product "Istarski ovčji sir" of "Istrski ovčji sir", waarvan de grafische voorstelling qua grootte, type en kleur van de letters duidelijker moet worden weergegeven dan van enig ander opschrift. De letters van de andere opschriften mogen niet hoger zijn dan 70 % van de hoogte van de letters van de productnaam.

Op het product moet naast de beschermde benaming ook het onderstaande gemeenschappelijk symbool worden aangebracht.



Alleen als de kaas uitsluitend wordt vervaardigd met melk van het inheemse schapenras van het geografische productiegebied, Istrische schapenras ("Istarska ovca" in het Kroatisch, "Istrska pramenka" in het Sloveens), is het toegestaan om op het product het Kroatische opschrift "100 % mlijeko istarske ovce" of het Sloveense opschrift "100 % mleko istrske pramenke" (beide "100 % melk van Istrische schapen") aan te brengen.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische productiegebied van "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" begint bij de haven van Preluk, op de grens tussen de steden Rijeka en Opatija. De grens loopt langs de westelijke administratieve grens van de steden Opatija en Kastav en loopt verder tot het punt waar Kastav, Matulji en Klana samenkomen. De grens loopt verder langs de grens van de gemeente Matulji tot aan de weg Rupa-Novokračine. Ze loopt verder langs de weg naar Novokračine, door Zabiče en bereikt dan Podgraje. Daar verlaat ze de weg en loopt verder in noordelijk richting naar de berg Rakitni (1 220 m), waar ze naar het noordwesten afbuigt en het triangulatiepunt 1036 passeert, voordat ze ten noorden van het dorp Jurišće aankomt, dat ze ten noorden omzeilt voordat ze de weg Jurišće-Pivka bereikt. Ze volgt deze weg tot net voor het dorp Palčje, dat ze ten noorden omzeilt, waarna ze terugkeert naar de weg richting Pivka, die ze volgt tot aan het dorp Klenik. In Klenik volgt ze de weg naar Trnje, die ze blijft volgen tot Slovenska vas, dat ze ten noorden omzeilt, waarna ze in noordwestelijke richting de Pivka-rivier bereikt, die ze volgt tot Prestranek. In Prestranek bereikt ze de weg en volgt deze tot aan Razdrto. Vanaf Razdrto loopt ze verder langs de weg, door Senožeče, en vóór Divača buigt ze naar het zuidwesten af van de weg en loopt ze ten zuidwesten langs Divača. Na Divača keert de grens terug naar de weg, en wanneer de weg de spoorweg nadert, volgt de grens de spoorlijn en doorkruist ze Kozina tot de bocht na het treinstation Črnotiče. Vanaf daar loopt ze verder in westelijke richting tot de weg naar Osp. Ze volgt de weg door Osp tot de Sloveens-Italiaanse grens.

De grens loopt verder in westelijke richting langs de internationale grens tot aan de kustlijn, die ze in zuidelijke richting volgt terug naar het beginpunt bij de haven van Preluk.

Het geografische productiegebied van "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" omvat ook de volgende eilanden: 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 en Krasnica (Vanga).

5. **Verband met het geografische gebied**

De specifieke kenmerken en kwaliteit van "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" zijn te danken aan de semi-extensieve manier waarop de schapen worden gehouden, de samenstelling van de melk van het inheemse Istrische schapenras (Istarska ovca/Istrska pramenka) en de lange traditie en vakkundigheid voor het bereiden van schapenkaas.

Een gemeenschappelijk kenmerk van het geografische productiegebied van "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" is de karstgeomorfologie. Het grootste deel van het gebied is bedekt met karst dat zich heeft gevormd op dolomitische kalksteen, waarop voornamelijk ondiepe, slecht ontwikkelde bodems met lage tot gemiddelde vruchtbaarheid zijn ontstaan. Wat het klimaat betreft, wordt dit gebied, met uitzondering van het voorgebergte en het berggebied, gekenmerkt door een mild submediterraan klimaat met hete, droge zomers met gemiddelde luchttemperaturen in de twee belangrijkste zomermaanden (juli en augustus) boven 21 °C. De gemiddelde jaarlijkse neerslag varieert van 700 mm in het westelijke kustgebied tot 1 000 mm op de eilanden en 1 400 mm in het voorgebergte en het berggebied (State Meteorological and Hydrological Service, *Climate Atlas of Croatia 1971–2000*, Zagreb, blz. 37 en 52; Archief met meteorologische gegevens van het Sloveense Milieuagentschap).

Wat betreft reliëf, bodem, geomorfologie en klimaat is dit gebied bedekt met bossen, bouwland met een ondiepe, vruchtbare bodemlaag, maar ook natuurlijke weiden met beperkte oogsten en een specifieke botanische samenstelling met een groot aantal aromatische mediterrane wilde soorten. Het specifieke karakter van de Istrische weilanden is te danken aan de 100 plantensoorten (91 soorten en 9 ondersoorten) van 80 geslachten en 24 families. Het merendeel van deze plantsoorten behoort tot de families van submediterrane aromatische bloeiende planten *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) en *Leguminosae* (16 %), die geschikt zijn voor semi-extensieve schapenhouderij en begrazing met gecombineerde productiekenmerken (voor vlees en melk), maar onvoldoende opbrengsten hebben voor het houden van rundvee met dezelfde productiekenmerken en hetzelfde doel.

In de Istrische regio werden vanouds vooral runderen in plaats van paarden gebruikt voor het bewerken van het land, waardoor ze weinig melk gaven en niet werden gemolken. Om kaas te produceren fokten de boeren daarom schapen, die vanwege de productieomstandigheden in het gebied veel meer melk gaven. Na verloop van tijd heeft de traditionele neiging van de Istrische boeren om schapenmelk te produceren geleid tot de selectie van het inheemse schapenras dat in Kroatië en Slovenië de meeste melk oplevert: Istrische schapenras ("Istarska ovca" in Kroatië, "Istrska pramenka" in Slovenië).

De traditionele methode van nomadische schapenhouderij, waarbij de kuddes elk seizoen van de zomerweiden in de bergen naar de winterweiden aan de kust trokken, bleef in Istrië bestaan tot in de jaren zestig van de vorige eeuw, waarna geleidelijk het semi-extensieve bedrijfsmodel werd ingevoerd dat vandaag de dag nog steeds wordt toegepast. Door de traditionele landbouw en nomadische schapenhouderij op te geven als gevolg van de snelle ontwikkeling van andere economische activiteiten, wat enerzijds heeft geleid tot aanzienlijke maatschappelijke veranderingen en anderzijds tot een toename van de melkproductie van het Istrische schapenras en de introductie van andere melkrassen, waardoor de behoefte aan kwaliteitsvoer is toegenomen, hebben de Istrische schapenhouders het vroegere systeem van schapenhouderij aangepast aan de nieuwe realiteit. De schapen verkrijgen nog steeds een aanzienlijk deel van hun ruwvoer rechtstreeks op de weiden, terwijl de rest wordt verkregen in de vorm van hooi dat wordt geproduceerd op weilanden in het schapenhouderijgebied, waardoor het voer gebaseerd is op de lokale flora, wat uiteindelijk bijdraagt aan het specifieke aroma van "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir". De schapen krijgen de extra calorieën die vereist zijn voor een hoge melkproductie van de strikt beperkte hoeveelheid geconcentreerd voer.

Schapenmelk is een zeer voedzaam levensmiddel, maar is slechts kort houdbaar, en daarom is kaasproductie de eenvoudigste manier om de meest waardevolle ingrediënten, met name melkvet en melkeiwitten, te "bewaren". Over het algemeen is kaas, als een verwerkt product, veel langer houdbaar dan melk, en de houdbaarheid van de kaas zelf hangt af van hoe deze is geproduceerd en wordt bewaard. Aangezien Istrië voornamelijk hete en droge zomers kent, hebben de schapenhouders van Istrië door de jaren heen een methode ontwikkeld om een harde kaas te produceren die langer en bij hogere temperaturen kan worden bewaard en gerijpt. De productiemethode voor dit soort kaas is door de generaties heen ontwikkeld en verfijnd door de Istrische schapenhouders en kaasmakers, die hun traditionele kennis tot op de dag van vandaag hebben doorgegeven.

Kaasmakers voeren doorgaans alle productiefasen zelf uit en hebben controle over de volledige productiecyclus, van schapenhouderij, het melken, het verwerken van de melk tot het rijpen van de kaas. De kennis en het vakmanschap van Istrische kaasmakers gaat daarom verder dan alleen het verwerken van melk en omvatten ook aspecten van de schapenhouderij. Door het proces van de melkproductie zelf te beheren, waaronder het voeren van de schapen en het waarborgen van hun conditie en gezondheid, kunnen kaasmakers hoogwaardige grondstoffen leveren voor gebruik in de verwerkingsfase. De schapenhouderij en melkproductie werden verzorgd door de mannelijke familieleden, terwijl werd de kaasproductie over het algemeen werd uitgevoerd door de vrouwen, die hun ervaring in de loop der tijd gebruikten om de techniek voor de productie van harde kaas te ontwikkelen en verbeteren. Zij

besteedden bijzonder veel aandacht aan het proces waarbij de wrongel in zeer kleine stukjes (ter grootte van een erwt) werd gesneden, die vervolgens werden verwarmd en gedroogd. Voeger, voordat er thermometers waren, toen melk en wrongel nog met de hand werden gemengd, gebruikten de vrouwen hun ervaring om de juiste temperatuur te bepalen om het vat van het vuur te verwijderen. Vervolgens werden de voldoende fijngehakte en gedroogde kaaskorrels in mallen geplaatst en geperst, waarbij de kracht en duur van het persen eveneens op basis van ervaring werden bepaald, zodat de wei zo snel mogelijk werd afgescheiden en zoutings- en rijpingsfase voor de productie van de harde kaas kon beginnen.

Tot op heden wordt "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" geproduceerd op basis van de ervaring die kaasmakers in het verleden hebben opgedaan. De grootte en droogheid van de kaaskorrels worden nog steeds empirisch beoordeeld en het persen van de kaas gebeurt eveneens zonder gebruik van een drukmeter.

Aangezien er vroeger geen koelkasten waren, werd de kaas traditioneel bewaard in kelders die goed geïsoleerd waren tegen schommelingen van de buitentemperatuur en waar een constant microklimaat kon worden bereikt. Onder de hedendaagse productieomstandigheden kan "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" gedurende lange tijd worden bewaard en gerijpt.

"Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" wordt gekenmerkt door een hoog drogestof- en zoutgehalte tijdens de waterige fase van de kaas, waardoor deze niet bederft, zelfs niet bij temperaturen die over het algemeen ongeschikt zijn voor het bewaren van andere kaassoorten (tot 19 °C). Door de traditionele opslag van de kaas bij hogere temperaturen worden de eiwitten sneller afgebroken tot de uiteindelijke afbreekbare producten: vrije aminozuren. Aangezien er een verband is tussen de concentratie totaal vrije aminozuren en de concentratie van aromatische vrije aminozuren in de kaas, kan er worden geconcludeerd dat "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" een aanzienlijke concentratie vrije aminozuren bevat. De afbraak van de vrije aminozuren in de kaas tijdens opslag, produceert aromatische verbindingen (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), blz. 293–324), terwijl de kaas door het hoge gehalte aan organische zuren een lagere zuurgraad krijgt, wat bovendien ten goede komt van de houdbaarheid en stabiliteit tijdens opslag. Er zijn tevens geen microbiologische of biochemische veranderingen die kunnen leiden tot het verlies van de gewenste organoleptische eigenschappen van de kaas of de deugdelijkheid ervan in gevaar brengen (V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, pagina's 55–63).

Daarom heeft "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" een zeer uitgesproken aroma als gevolg van de accumulatie van aromatische verbindingen die ontstaan bij de afbraak van vrije aromatische aminozuren, en een lange houdbaarheid dankzij de aanzienlijke accumulatie van organische zuren. Het uitgesproken aroma en de specifieke kwaliteit van "Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" worden bevestigd door de talrijke prijzen en onderscheidingen die het product in nationale wedstrijden en op beurzen heeft gewonnen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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