C/2025/4514

11.8.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/4514)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

Nr UE: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

ChNP (x) ChOG ( )

1. **Nazwa(-y) (ChNP)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Chorwacja i Słowenia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. Sery

Kod Nomenklatury scalonej

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” jest twardym, pełnotłustym serem otrzymywanym w wyniku koagulacji surowego lub pasteryzowanego mleka owczego z wykorzystaniem podpuszczki, z oddzieleniem serwatki.

Można go wprowadzać do obrotu po co najmniej 60 dniach dojrzewania, ale nie później niż po 12 miesiącach dojrzewania, pod warunkiem że posiada następujące właściwości:

— Sucha masa: co najmniej 60 %.

— Zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 45 %.

— Kształt: cylindryczny.

— Wymiary: cylinder o średnicy od 16 do 22 cm i wysokości od 6 do 9 cm.

— Waga: 1,8–4,5 kg w zależności od wielkości sera.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Skórka: gładka, o jednolitej barwie od żółtobrązowej do brązowej. Można ją zabezpieczyć bezbarwną powłoką polimerową przeznaczoną do ochrony serów.

— Konsystencja: od nieco elastycznej, ale dającej się kroić, do lekko kruchej.

— Przekrój poprzeczny: o barwie kości słoniowej po słomkową, zazwyczaj o zwartej strukturze, ale mogą również występować równomiernie rozmieszczone, nieregularne otwory o rozmiarze do 4 mm.

— Smak i zapach: pełny smak, który daje poczucie pożywności (sytości); słony i pikantny, z wyraźnie wyczuwalnym zapachem mleka owczego i gatunków roślin, którymi żywią się owce. Sery długo dojrzewające rozpływają się w ustach, a ich smak staje się bardziej wyrazisty. W miarę dojrzewania ser nabiera typowego pikantnego, pełnego i pożywnego smaku, a w wyniku lipolizy i uwalniania krótkołańcuchowych kwasów tłuszczowych, które są typowe dla mleka owczego, a następnie dla samego sera, jego aromat charakterystyczny dla mleka owczego ulega wzmocnieniu.

Ser zaleca się spożyć w ciągu 12 miesięcy od wprowadzenia do obrotu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Pasza

Owce żywią się na pastwiskach, przy czym ich dietę można uzupełnić odwodnioną koniczyną, sianem, mieszanką pasz treściwych dla owiec mlecznych oraz zbożami i mączką. Zezwala się również na stosowanie dodatku witaminowo-mineralnego w żywieniu. Maksymalna dopuszczalna zawartość mieszanki pasz treściwych w dawce pokarmowej owiec wynosi 20 % całkowitej dziennej dawki pokarmowej wyrażonej w suchej masie. Pasza dla owiec może być również produkowana poza obszarem produkcji, ale tylko pod warunkiem, że jej udział w całkowitej dziennej dawce pokarmowej nie przekracza 40 % w przeliczeniu na suchą masę. Maksymalna dopuszczalna zawartość paszy objętościowej wyprodukowanej poza obszarem określonym w pkt 4 w dziennej dawce pokarmowej może wynosić maksymalnie 20 % suchej masy całkowitej dziennej dawki pokarmowej i można ją stosować wyłącznie w okresach, w których z powodu złych warunków pogodowych występują niedobory paszy objętościowej. Dzięki temu ograniczeniu można zapewnić odpowiednią reprezentację lokalnej flory w dziennej dawce pokarmowej, co nadaje produktowi charakterystyczny aromat. Dzięki temu hodowcy owiec mogą również pozyskiwać paszę objętościową spoza obszaru produkcji w okresach, gdy złe warunki pogodowe uniemożliwiają im wyprodukowanie wystarczającej ilości paszy dla zwierząt.

Zabrania się podawania owcom kiszonek.

Surowce

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" produkuje się z wykorzystaniem surowego lub pasteryzowanego mleka owiec dowolnej rasy, pod warunkiem że są one chowane wyłącznie na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

Do produkcji sera wykorzystuje się również sól i podpuszczkę; można również stosować lizozym i kultury starterowe.

W ciągu 48 godzin od dojenia mleko należy przetworzyć oraz schłodzić do temperatury nie wyższej niż 6 °C w ciągu maksymalnie 2 godzin.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji sera „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" muszą odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Każdy krąg sera można zidentyfikować dzięki numerowi seryjnemu umieszczonemu na znaku kazeinowym, który ulega zniszczeniu podczas krojenia na kawałki lub plastry lub podczas tarcia sera, co uniemożliwia identyfikację produktu i określenie jego pochodzenia. Producenci muszą zatem sami przeprowadzać porcjowanie, tarcie i pakowanie sera, prowadząc wymaganą dokumentację, aby utrzymać i zagwarantować identyfikowalność produktu oraz zminimalizować możliwość niewłaściwego stosowania chronionej nazwy pochodzenia „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir".

Porcjowanie, tarcie i pakowanie sera „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" musi odbywać się na obszarze geograficznym, o którym mowa w pkt 4, w celu zapewnienia identyfikowalności i jakości produktu, który nie ma już pierwotnej, pełnej formy.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przed wprowadzeniem do obrotu dojrzały ser należy opatrzyć nazwą produktu „Istarski ovčji sir" lub „Istrski ovčji sir", której przedstawienie graficzne musi być wyraźniejsze pod względem rozmiaru, rodzaju i koloru czcionki w porównaniu z innymi napisami. Wysokość czcionki pozostałych napisów nie może przekraczać 70 % wysokości czcionki nazwy produktu.

Oprócz chronionej nazwy produkt musi być opatrzony wspólnym symbolem przedstawionym poniżej.



Tylko w przypadku, gdy ser jest wytwarzany wyłącznie z mleka rodzimej rasy owiec z obszaru geograficznego produkcji, tj. owiec istryjskich („Istarska ovca" w języku chorwackim, „Istrska pramenka" w języku słoweńskim), zezwala się na umieszczanie na produkcie chorwackiego napisu „100 % mlijeko istarske ovce" lub słoweńskiego napisu „100 % mleko istrske pramenke" (co w obu przypadkach oznacza „100 % mleka z owiec istryjskich").

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji sera „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" rozpoczyna się w porcie Preluk, na granicy między miastami Rijeka i Opatija. Granica biegnie wzdłuż zachodniej granicy administracyjnej miast Opatija i Kastav i dalej przebiega do trójstyku granic miasta Kastav oraz wsi Matulji i Klana. Granica biegnie dalej wzdłuż granicy gminy Matulji, docierając do drogi Rupa–Novokračine. Następnie biegnie wzdłuż drogi do Novokračine, przebiega przez wieś Zabiče, aby dotrzeć do wsi Podgraje. Tam granica oddala się od drogi i biegnie dalej na północ pod szczyt Rakitni vrh (1 220 m n.p.m.), a następnie z tego miejsca biegnie w kierunku północno-zachodnim, po czym przecina punkt triangulacyjny 1036 przed dotarciem na północ od wioski Jurišće, którą omija od północy, zanim dotrze do drogi Jurišće-Pivka. Przebiega wzdłuż tej drogi do miejsca tuż przed wioską Palčje, którą omija od północy, i powraca do drogi w kierunku wsi Pivka, którą biegnie dalej aż do wsi Klenik. We wsi Klenik granica obszaru geograficznego skręca na drogę do wsi Trnje i biegnie nią aż do wsi Slovenska vas, którą omija od północy, a następnie w kierunku północno-zachodnim dociera do rzeki Pivka i biegnie dalej wzdłuż rzeki aż do wsi Prestranek. We wsi Prestranek granica dociera do drogi i biegnie wzdłuż niej aż do osady Razdrto. Stąd biegnie ona dalej wzdłuż drogi, przebiega przez wieś Senožeče, a przed wsią Divača skręca na południowy zachód z drogi, omijając Divača od południowego zachodu. Za wsią Divača granica znów biegnie wzdłuż drogi, a gdy droga zbliża się do linii kolejowej, granica biegnie dalej wzdłuż tej linii kolejowej i przecina wieś Kozina aż do zakrętu za stacją kolejową Črnotiče. Stamtąd biegnie na zachód aż do drogi do wsi Osp. Następnie biegnie wzdłuż drogi przez Osp aż do granicy słoweńsko-włoskiej.

Następnie granica obszaru geograficznego biegnie dalej na zachód wzdłuż granicy międzynarodowej aż do linii brzegowej, wzdłuż której biegnie na południe z powrotem do punktu początkowego w porcie Preluk.

Obszar geograficzny produkcji „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" obejmuje również następujące wyspy: 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 i Krasnica (Vanga).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Szczególne cechy i jakość sera „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" wynikają z półekstensywnego chowu owiec, składu mleka owiec rodzimej rasy istryjskiej („Istarska ovca" / „Istrska pramenka") oraz długiej tradycji i umiejętności wytwarzania sera owczego.

Wspólną cechą obszaru geograficznego produkcji sera „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" jest geomorfologia krasowa. Większość obszaru jest pokryta krasem uformowanym na skałach wapienno-dolomitowych, na których powstały głównie płytkie, słabo rozwinięte gleby o niskiej lub średniej żyzności. Jeśli chodzi o klimat, obszar ten, z wyjątkiem części podgórskiej i górskiej, charakteryzuje się łagodnym subśródziemnomorskim klimatem z gorącym i suchym latem o średnich temperaturach powietrza w dwóch głównych miesiącach letnich (lipiec i sierpień) powyżej 21 °C. Średnie roczne opady wahają się od 700 mm w zachodniej części wybrzeża do 1 000 mm na wyspach i 1 400 mm w części podgórskiej i górskiej (Państwowa Służba Meteorologiczna i Hydrologiczna, *Klimatski atlas Hrvatske, 1971–2000*], Zagrzeb, s. 37 i 52; Archiwum danych meteorologicznych słoweńskiej Agencji Środowiska).

Jeżeli chodzi o rzeźbę terenu, glebę, geomorfologię i klimat, obszar ten obejmuje lasy, grunty orne o płytkiej, żyznej warstwie gleby, a także naturalne użytki zielone dające ograniczone plony i o specyficznym składzie botanicznym obejmującym dużą liczbę aromatycznych dzikich gatunków śródziemnomorskich. Wyjątkowość istryjskich pastwisk wynika z występowania na nich 100 różnych roślin (91 gatunków i 9 podgatunków) z 80 rodzajów i 24 rodzin. Większość z tej flory należy do rodzin subśródziemnomorskich kwitnących roślin aromatycznych *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) i *Leguminosae* (16 %), które nadają się do półekstensywnego chowu i wypasu owiec o połączonych cechach produkcyjnych (pozyskiwanie mięsa i mleka), ale dają niewystarczające plony do chowu bydła o takich samych cechach produkcyjnych i takim samym przeznaczeniu.

Na obszarze Istrii do uprawy gruntów tradycyjnie wykorzystywano bydło, a nie konie, w związku z czym zwierzęta te dawały niewiele mleka i nie były dojone. Aby produkować ser, rolnicy hodowali zatem owce, które ze względu na warunki produkcji na tym obszarze produkowały znacznie większe ilości mleka. Z biegiem czasu rolnicy z Istrii, kierując się swą tradycyjną skłonnością do produkcji mleka owczego, wyhodowali rodzimą rasę owiec, która daje najwięcej mleka w Chorwacji i Słowenii: owcę rasy istryjskiej („Istarska ovca" w Chorwacji, „Istrska pramenka" w Słowenii).

Tradycyjna metoda wędrownego chowu owiec, polegająca na sezonowej migracji stad z letnich pastwisk górskich do przybrzeżnych obszarów zimowania, przetrwała w Istrii do lat 60. XX wieku, po czym stopniowo wprowadzano system chowu półekstensywnego, który jest stosowany do dzisiaj. Rezygnując z tradycyjnego rolnictwa i wędrownego chowu owiec ze względu na szybki rozwój innych rodzajów działalności gospodarczej – co z jednej strony doprowadziło do istotnych zmian społecznych oraz do zwiększenia wydajności mlecznej owiec rasy istryjskiej i wprowadzenia innych ras mlecznych, a z drugiej strony zwiększyło zapotrzebowanie na paszę wysokiej jakości – hodowcy owiec z Istrii dostosowali dawny system chowu owiec do nowej rzeczywistości. Owce nadal znajdują znaczną część swojej paszy objętościowej bezpośrednio na pastwiskach, a pozostałą część otrzymują w postaci siana produkowanego na łąkach na obszarze chowu owiec, co gwarantuje, że podstawowym składnikiem paszy jest lokalna flora, która ostatecznie przyczynia się do szczególnego aromatu sera „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir". Owce czerpią dodatkowe kalorie konieczne do wysokiej produkcji mleka ze ściśle ograniczonej ilości pasz treściwych.

Mleko owcze jest bardzo pożywnym produktem spożywczym, ale ma bardzo krótki okres trwałości, a produkcja sera jest najprostszym sposobem „konserwowania" jego najcenniejszych składników, zwłaszcza tłuszczu mlecznego i białek mleka. Ogólnie rzecz biorąc, jako produkt przetworzony ser ma znacznie dłuższy okres trwałości niż mleko, a okres trwałości samego sera zależy od sposobu jego produkcji i przechowywania. Ponieważ lato w Istrii jest zwykle gorące i suche, na przestrzeni lat rolnicy utrzymujący owce w Istrii opracowali metodę produkcji sera twardego, która umożliwia jego dłuższe przechowywanie i dojrzewanie w wyższych temperaturach. Metoda produkcji tego rodzaju sera była opracowywana i udoskonalana przez rolników utrzymujących owce i serowarów w Istrii z pokolenia na pokolenie i przekazują oni swoją tradycyjną wiedzę fachową do dzisiaj.

Zazwyczaj serowarzy wykonują wszystkie etapy produkcji samodzielnie i sprawują kontrolę nad całym łańcuchem produkcji, od chowu owiec, przez dojenie i przetwarzanie mleka po dojrzewanie sera. Serowarzy z Istrii posiadają zatem wiedzę i umiejętności wykraczające poza te wymagane do przetwarzania mleka i obejmujące również wiedzę i umiejętności w zakresie chowu owiec. Bezpośrednie zarządzanie procesem produkcji mleka, w tym karmienie owiec i dbanie, aby pozostawały w dobrej kondycji i cieszyły się dobrym zdrowiem, umożliwia serowarom dostarczanie wysokiej jakości surowców do późniejszego wykorzystania na etapie przetwarzania. Podczas gdy chowem owiec i produkcją mleka w rodzinie zajmowali się mężczyźni, produkcja sera była zazwyczaj domeną kobiet, które wykorzystały swoje zdobyte z biegiem czasu doświadczenie, aby rozwijać i udoskonalać technikę

produkcji sera twardego. Szczególną uwagę zwracały one na proces krojenia skrzepu na bardzo małe kawałki (wielkości ziarna grochu), które następnie podgrzewano i suszono. W dawnych czasach, przed pojawieniem się termometrów, podczas ręcznego mieszania mleka i twarogu kobiety określały właściwą temperaturę do zdjęcia kadzi z ognia na podstawie swojego doświadczenia. Następnie umieszczały wystarczająco rozdrobnione i suche ziarna sera w formach i poddawały je tłoczeniu, którego siłę i czas trwania również określano na podstawie doświadczenia, tak aby jak najszybciej oddzielić serwatkę i rozpocząć fazę solenia i dojrzewania w celu produkcji sera twardego.

Do dziś ser „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" produkuje się, czerpiąc z doświadczenia zdobytego w przeszłości przez serowarów. Wielkość i suchość ziaren sera nadal ocenia się empirycznie, a tłoczenie sera odbywa się również bez zastosowania miernika ciśnienia.

Ponieważ w przeszłości nie było urządzeń chłodniczych, ser tradycyjnie przechowywano w piwnicach, które były dobrze izolowane przed wahaniami temperatury na zewnątrz i w których można było zapewnić stały mikroklimat. Współczesne warunki produkcji sera „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" pozwalają na przechowywanie i dojrzewanie przez długi okres.

Ser „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" charakteryzuje się wysoką zawartością suchej masy i soli w fazie wodnej sera, co oznacza, że nie ulega on zepsuciu nawet wtedy, gdy jest przechowywany w temperaturach, które na ogół nie nadają się do przechowywania innych rodzajów sera (do 19 °C). Tradycyjne przechowywanie sera w wyższych temperaturach prowadzi do szybszego rozkładu białek na końcowe produkty rozkładu: wolne aminokwasy. Ponieważ istnieje związek między stężeniem wszystkich wolnych aminokwasów a stężeniem wolnych aminokwasów aromatycznych w serze, można stwierdzić, że ser „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" zawiera znaczne stężenie tych drugich. Na skutek rozkładu wolnych aminokwasów aromatycznych w serze podczas przechowywania powstają związki aromatyczne (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), s. 293–324), a wysoka zawartość kwasów organicznych nadaje serowi niższą kwasowość, co dodatkowo sprzyja jego trwałości i stabilności podczas przechowywania. Jednocześnie nie zachodzą żadne zmiany mikrobiologiczne ani biochemiczne, które mogłyby spowodować utratę pożądanych właściwości organoleptycznych sera lub zagrozić jego zdatności do spożycia (V. Magdić i in., „A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese", *Mljekarstvo*, 63 (2), Zagrzeb, 2013, s. 55–63).

Z tych powodów ser „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" ma bardzo wyraźny aromat wynikający z nagromadzenia się związków aromatycznych na skutek rozkładu wolnych aminokwasów aromatycznych oraz długiego okresu trwałości w wyniku znacznego nagromadzenia się kwasów organicznych. O wyraźnym aromacie i specyficznej jakości sera „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" świadczą liczne nagrody i wyróżnienia przyznane w krajowych konkursach i na krajowych targach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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