C/2025/4514

11.8.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/4514)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

N.º UE: PDO-HR + SI-02859 — 4.8.2022

DOP (x) IGP ( )

1. **Nome(s) (DOP)**

«Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Croácia e Eslovénia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

Código da Nomenclatura Combinada

— 4 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» é um queijo gordo de pasta dura, obtido por coagulação de leite de ovelha cru ou pasteurizado, utilizando coalho, e separação do soro de leite.

Pode ser colocado no mercado após um período de cura de, pelo menos, 60 dias e, no máximo, 12 meses, desde que apresente as seguintes características:

— Resíduo seco: mínimo 60 %.

— Gordura no resíduo seco: mínimo 45 %.

— Forma: cilíndrica.

— Medidas: cilindro com diâmetro de 16 cm a 22 cm e altura de 6 cm a 9 cm.

— Peso: entre 1,8 kg e 4,5 kg, dependendo do tamanho do queijo.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Crosta: lisa, de cor amarelo-acastanhada a castanha e uniforme. Pode ser protegida com um revestimento polimérico incolor para queijo.

— Textura: ligeiramente elástica, mas fatiável, a ligeiramente quebradiça.

— Secção transversal: coloração marfim a amarelo-palha, pasta geralmente fechada, mas pode também ter olhos de tamanho irregular com até 4 mm distribuídos uniformemente.

— Sabor e odor: sabor pleno que confere uma sensação de valor nutritivo (plenitude); salgado e condimentado, com uma fragrância marcada de leite de ovelha e das espécies vegetais de que se alimentam as ovelhas. Os queijos de cura longa derretem-se na boca quando consumidos e os sabores tornam-se mais intensos. Com uma cura mais longa, o queijo adquire um sabor tipicamente condimentado, pleno e nutritivo, e a impressão perfumada do leite de ovelha é reforçada durante a cura, devido à lipólise e à libertação de ácidos gordos voláteis típicos do leite de ovelha e, mais tarde, do próprio queijo.

Aconselha-se o consumo do queijo no prazo de 12 meses após ser colocado no mercado.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Alimentos para animais

As ovelhas alimentam-se em pastos, com um eventual suplemento de trevo desidratado, feno, mistura de alimentos concentrados para ovelhas leiteiras, cereais e sêmolas. É também permitida a utilização de um suplemento vitamínico e mineral na alimentação dos animais. A proporção máxima de mistura de alimentos concentrados permitida na ração das ovelhas é de 20 % da ração diária total expressa em matéria seca. A alimentação das ovelhas também pode ser produzida fora da área de produção, mas apenas até um máximo de 40 % da ração diária total expressa em matéria seca. A parte grosseira da ração diária produzida fora da área definida no ponto 4 não pode exceder 20 % da matéria seca da ração diária total e só pode ser utilizada em períodos em que haja falta de forragens grosseiras devido a más condições meteorológicas. Esta restrição garante uma representação suficiente da flora local na ração diária, que confere ao produto um aroma característico, e permite igualmente que os criadores de ovelhas adquiram forragem grosseira fora da área de produção, quando as más condições meteorológicas os impedem de produzir alimentos suficientes para os animais.

As forragens ensiladas são proibidas na alimentação das ovelhas.

Matérias-primas

O «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» é produzido com leite cru ou pasteurizado de ovelhas de qualquer raça, desde que sejam criadas exclusivamente na área geográfica referida no ponto 4.

O sal e o coalho são igualmente utilizados na produção do queijo; podem também ser utilizados lisozima e fermentos.

O leite deve ser transformado nas 48 horas seguintes à ordenha e arrefecido a uma temperatura não superior a 6 °C no prazo máximo de 2 horas.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção do «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» devem ter lugar na área geográfica referida no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

A rastreabilidade de cada roda de queijo baseia-se num número de série inscrito na marca de caseína, que é destruída quando o queijo é cortado, fatiado ou ralado, o que quebra a rastreabilidade do produto e impossibilita a determinação da sua origem. Por conseguinte, os próprios produtores devem efetuar a divisão, a ralagem e o acondicionamento do queijo, mantendo os registos prescritos, a fim de preservar e garantir a rastreabilidade do produto e minimizar a possibilidade de utilização indevida da denominação de origem protegida «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir».

A divisão, a ralagem e o acondicionamento do «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» devem ter lugar na área geográfica referida no ponto 4, a fim de assegurar a rastreabilidade e a qualidade do produto, que já não se encontra na sua forma original e completa.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Antes de ser colocado no mercado, o queijo curado deve ser rotulado com o nome do produto «Istarski ovčji sir» ou «Istrski ovčji sir»; o grafismo utilizado para o efeito deve permitir distinguir o nome de qualquer outra menção em termos de tamanho, tipo e cor das letras. A altura das letras das outras menções não deve exceder 70 % da altura das letras do nome do produto.

Além da denominação protegida, o produto deve ostentar igualmente o símbolo comum apresentado abaixo.



Apenas o queijo fabricado exclusivamente com leite da raça autóctone de ovelha da área geográfica de produção, Istriana («Istarska ovca» em croata, «Istrska pramenka» em esloveno), pode ostentar a menção «100 % mlijeko istarske ovce», em croata, ou «100 % mleko istrske pramenke», em esloveno (ambas «100 % leite de ovelha istriana»).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção do «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» começa no porto de Preluk, na fronteira entre as cidades de Rijeka e de Opatija. Segue a fronteira administrativa ocidental das cidades de Opatija e de Kastav e continua até à fronteira tripla entre Kastav, Matulji e Klana. O limite acompanha a fronteira do município de Matulji até chegar à estrada Rupa-Novokračine. Segue ao longo da estrada em direção a Novokračine, passando por Zabiče até chegar a Podgraje. Aí, deixa a estrada e continua para norte até Rakitni Vrh (1 220 m), onde vira para noroeste e atravessa o ponto de triangulação 1036, antes de chegar a norte da aldeia de Jurišće, que contorna a norte até à estrada Jurišće-Pivka. Segue por esta estrada até pouco antes da aldeia de Palčje, que contorna a norte, regressando à estrada em direção a Pivka, que segue até à aldeia de Klenik. Em Klenik, segue pela estrada de Trnje até chegar a Slovenska Vas, que contorna a norte, até ao rio Pivka, em direção a noroeste, seguindo o rio até chegar a Prestranek. Em Prestranek, chega à estrada e segue-a até Razdrto. A partir de Razdrto, segue pela estrada, passando por Senožeče e, antes de Divača, vira para sudoeste e sai da estrada, contornando Divača a sudoeste. Depois de Divača, o limite regressa à estrada e, quando esta se cruza com a linha ferroviária, segue essa linha e atravessa Kozina até à curva após a estação ferroviária de Črnotiče. A partir daí, continua para oeste até à estrada que vai dar a Osp. Segue a estrada, atravessando Osp, até à fronteira entre a Eslovénia e a Itália.

O limite continua para oeste, ao longo da fronteira internacional, até chegar à costa, que segue para sul até ao ponto de partida, no porto de Preluk.

A área geográfica de produção do «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» inclui também as seguintes ilhas: 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 e Krasnica (Vanga).

5. **Relação com a área geográfica**

As características específicas e a qualidade do «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» resultam da criação semiextensiva das ovelhas, da composição do leite de ovelhas da raça autóctone istriana (*Istarska ovca/Istrska pramenka*), bem como da longa tradição e especialização no fabrico do queijo de ovelha.

Uma característica comum da área geográfica de produção do «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» é a geomorfologia cársica. A maior parte da área encontra-se coberta por um carso que se desenvolveu em rochas calcárias dolomíticas, nas quais se formaram principalmente solos pouco profundos, pouco desenvolvidos e de fertilidade pobre a média. Em termos de clima, com exceção da zona montanhosa e pré-montanhosa, esta área caracteriza-se por um clima submediterrânico ameno de verões quentes e secos, com uma temperatura média do ar nos dois principais meses do verão (julho e agosto) superior a 21 °C. A precipitação média anual varia entre 700 mm na costa ocidental, 1 000 mm nas ilhas e 1 400 mm na zona montanhosa e pré-montanhosa [Državni hidrometeorološki zavod (Instituto hidrometeorológico estatal), *Klimatski atlas Hrvatske 1971-2000* (Atlas climático da Croácia 1971-2000), Zagrebe, pp. 37 e 52; arquivo de dados meteorológicos da agência eslovena do ambiente].

Em termos de relevo, solo, geomorfologia e clima, esta área está coberta por florestas, terras aráveis com uma camada fértil pouco profunda, mas também por prados naturais com produções limitadas e uma composição botânica específica que inclui um grande número de espécies aromáticas mediterrânicas selvagens. A especificidade das pastagens da Ístria deve-se às suas 100 plantas (91 espécies e 9 subespécies) de 80 géneros e 24 famílias. A maior parte destas plantas pertence às famílias de plantas aromáticas de flor submediterrânicas *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) e *Leguminosae* (16 %), adequadas à criação e ao pastoreio semiextensivo de ovinos com características de produção combinada (pela sua carne e leite), mas com produção insuficiente para a criação de bovinos com as mesmas características e finalidades.

Na região da Ístria, em vez de cavalos, recorria-se tradicionalmente aos bovinos para cultivar as terras, pelo que as vacas forneciam pouco leite e não eram ordenhadas. Por conseguinte, para a produção de queijo, os agricultores criaram ovelhas, que produziam quantidades muito mais elevadas de leite devido às condições de produção da região. Ao longo do tempo, a propensão tradicional dos agricultores da Ístria para produzir leite de ovelha resultou na seleção da raça autóctone de ovelhas que produz mais leite na Croácia e na Eslovénia, a ovelha de Ístria («Istarska ovca» na Croácia, «Istrska pramenka» na Eslovénia).

O método tradicional de criação nómada de ovinos, com migrações sazonais de rebanhos das pastagens de montanha no verão para zonas costeiras no inverno, sobreviveu na Ístria até à década de 1960, seguindo-se depois a introdução gradual do sistema agrícola semiextensivo que continua a ser utilizado até hoje. Ao abandonar a agricultura tradicional e a criação nómada de ovinos devido ao rápido desenvolvimento de outras atividades económicas — que conduziram, por um lado, a mudanças sociais significativas e, por outro, a um aumento da produção de leite da raça ovina de Ístria e à introdução de outras raças leiteiras, aumentando a necessidade de forragem de qualidade — os criadores de ovinos da Ístria adaptaram o antigo sistema de criação de ovinos à nova realidade. As ovelhas continuam a encontrar uma parte significativa da sua forragem grosseira diretamente nas pastagens, enquanto a restante é obtida sob a forma de feno produzido em prados na área de criação dos ovinos, assegurando que a alimentação se baseia na flora local, o que, em última análise, contribui para o aroma específico do «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir». Uma quantidade estritamente limitada de alimentos concentrados fornece às ovelhas as calorias adicionais necessárias para a produção elevada de leite.

O leite de ovelha é um alimento muito nutritivo, mas com um período de conservação muito curto, e a produção de queijo é a forma mais simples de «conservar» os seus ingredientes mais valiosos, nomeadamente a matéria gorda e as proteínas do leite. De um modo geral, enquanto produto transformado, o queijo tem um período de conservação muito mais longo do que o leite, e o período de conservação do próprio queijo depende da forma como é produzido e armazenado. Uma vez que a região da Ístria tem verões predominantemente quentes e secos, os criadores de ovinos locais desenvolveram, ao longo da história, um método de produção de queijo de pasta dura que permite que seja armazenado e curado durante mais tempo e a temperaturas mais elevadas. O método de produção deste tipo de queijo foi desenvolvido e aperfeiçoado ao longo de várias gerações por criadores de ovinos e queijeiros da Ístria, que transmitiram o seu conhecimento tradicional especializado até aos dias de hoje.

Regra geral, os queijeiros realizam todas as fases do processo e controlam toda a cadeia de produção, começando pela criação dos ovinos, passando pela ordenha e pela transformação do leite e terminando na cura do queijo. Por conseguinte, os conhecimentos e as competências dos queijeiros da Ístria vão além dos exigidos apenas para o tratamento do leite e incluem os associados à criação de ovinos. A gestão direta do processo de produção de leite, incluindo a alimentação dos ovinos e a garantia das suas boas condições e saúde, permite que os queijeiros forneçam matérias-primas de alta qualidade para utilização posterior na fase de transformação. Enquanto as fases de criação de ovinos e de produção de leite eram realizadas por membros masculinos da família, o queijo era

geralmente produzido pelas mulheres, que, graças à experiência adquirida ao longo do tempo, desenvolveram e melhoraram a técnica de produção de queijo de pasta dura. Prestavam especial atenção ao processo de corte da coalhada em pedaços muito pequenos (do tamanho de ervilhas), que eram depois aquecidos e secos. Antigamente, quando não havia termómetros, as mulheres misturavam o leite e a coalhada manualmente e faziam uso da sua experiência para determinar a temperatura adequada para remover a cuba do lume. Em seguida, quando os grãos de queijo estavam suficientemente cortados e secos, colocavam-nos em moldes, onde eram prensados com uma força e duração igualmente determinadas pela experiência, a fim de separar o soro o mais depressa possível e iniciar as fases de salga e cura para a produção do queijo de pasta dura.

Até hoje, o «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» é produzido com base na experiência adquirida pelos queijeiros do passado. O tamanho e a secura dos grãos de queijo continuam a ser avaliados de forma empírica e a prensagem do queijo é igualmente efetuada sem manómetro.

Uma vez que, no passado, não existiam aparelhos de refrigeração, o queijo era tradicionalmente armazenado em caves bem isoladas das flutuações térmicas externas e onde era possível obter um microclima constante. Com as condições modernas de produção, o «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» pode ter um período mais longo de armazenamento e cura.

O «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» caracteriza-se por um elevado teor de resíduo seco e sal na fase aquosa do queijo, o que significa que não se deteriora mesmo quando armazenado a temperaturas geralmente inadequadas para armazenar outros tipos de queijo (até 19 °C). O armazenamento tradicional do queijo a temperaturas mais elevadas leva a uma degradação mais rápida das proteínas em substâncias finais degradáveis, a saber, aminoácidos livres. Uma vez que existe uma relação entre a concentração de aminoácidos livres totais e a concentração de aminoácidos livres aromáticos no queijo, pode concluir-se que o «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» contém uma concentração significativa de aminoácidos aromáticos livres. A degradação dos aminoácidos aromáticos livres no queijo durante o armazenamento produz compostos aromáticos [Paul McSweeney e Maria Sousa, *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review*, Le Lait, Edições INRA, 2000, 80 (3), pp. 293-324], enquanto o elevado teor de ácidos orgânicos confere ao queijo uma baixa acidez, o que também favorece a sua durabilidade e estabilidade durante o armazenamento. Ao mesmo tempo, não existem alterações microbiológicas ou bioquímicas que possam resultar na perda das propriedades organoléticas desejáveis do queijo ou pôr em perigo a sua segurança sanitária [V. Magdić *et al.*, *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*, Mljekarstvo, 63 (2), Zagrebe, 2013, pp. 55-63].

Por estas razões, o «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» apresenta um aroma muito pronunciado, devido à acumulação de compostos aromáticos resultantes da degradação dos aminoácidos aromáticos livres, e tem um longo período de conservação, devido à acumulação significativa de ácidos orgânicos. O aroma acentuado e a qualidade específica do «Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir» são comprovados pelos inúmeros prémios recebidos em concursos e feiras nacionais.

Referência à publicação do caderno de especificações

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