C/2025/4514

11.8.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/4514)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

Nr. UE: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

DOP (x) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) (DOP)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

2. **Statul membru sau țara terță**

Croația și Slovenia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

Codul din Nomenclatura combinată

— 04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 - Brânză și caș

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” este o brânză cu pastă tare, grasă, obținută prin coagularea laptelui de oaie crud sau pasteurizat, folosind cheag, cu separarea zerului.

Aceasta poate fi introdusă pe piață după cel puțin 60 de zile de maturare, dar nu mai târziu de 12 luni de maturare, cu condiția să prezinte următoarele caracteristici:

— Substanță uscată: minimum 60 %.

— Conținut de grăsimi în substanța uscată: minimum 45 %.

— Formă: cilindrică.

— Dimensiuni: cilindru cu diametrul de 16-22 cm și înălțimea de 6-9 cm.

— Greutate: între 1,8 și 4,5 kg, în funcție de dimensiunile roții de brânză.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Crustă: netedă, de culoare gălbuie până la maro, uniformă. Poate fi protejată cu ajutorul unui strat de acoperire polimeric incolor pentru brânză.

— Textură: ușor elastică, dar care poate fi feliată, până la ușor sfărâmicioasă.

— Secțiune: culoare fildeș până la galben-pai, în general compactă, dar poate prezenta și găuri neregulate distribuite uniform, cu o dimensiune de până la 4 mm.

— Gust și miros: aromă intensă care conferă senzația de hrănitor (de sațietate); sărată și condimentată, cu o notă aromată pronunțată de lapte de oaie și de specia vegetală cu care se hrănesc ovinele. Brânzeturile învechite timp îndelungat se topesc în gură când sunt consumate, iar aromele devin mai puternice. Pe măsură ce se învechește mai mult, brânza dobândește un gust picant reprezentativ, intens și hrănitor, iar nota aromată a brânzei de lapte de oaie este intensificată în timpul maturării ca urmare a lipolizei și a eliberării acizilor grași cu catenă scurtă, reprezentativi pentru laptele de oaie și, ulterior, pentru brânză în sine.

Se recomandă consumul brânzei în termen de 12 luni de la introducerea pe piață.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Furaje

Ovinele se hrănesc prin pășunat, cu posibilitatea oferirii unui supliment de trifoi deshidratat, fân, un amestec concentrat de hrană pentru ovinele de lapte, cereale și făină. De asemenea, utilizarea unui supliment de vitamine și minerale este permisă în hrana animalelor. Proporția maximă de amestec de hrană concentrată permisă în rația ovinelor este de 20 % din rația zilnică totală exprimată în substanță uscată. De asemenea, hrana pentru ovine poate fi produsă și în afara zonei de producție, dar numai până la maximum 40 % din rația zilnică totală exprimată în substanță uscată. Partea grosieră a rației zilnice produsă în afara ariei definite la punctul 4 se poate ridica la maximum 20 % din substanța uscată din rația zilnică totală și poate fi utilizată numai în perioadele în care există o lipsă de furaje grosiere din cauza condițiilor meteorologice nefavorabile. Această restricție asigură o reprezentare suficientă a florei locale în rația zilnică, ceea ce îi va conferi produsului o aromă caracteristică. De asemenea, le permite crescătorilor de ovine să achiziționeze furaje grosiere din afara ariei de producție în perioadele în care condițiile meteorologice nefavorabile îi împiedică să producă hrană suficientă pentru animale.

Este interzisă hrănirea ovinelor cu furaje însilozate.

Materii prime

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” este produsă din lapte crud sau pasteurizat obținut de la ovine de orice rasă, cu condiția ca acestea să fie crescute exclusiv în aria geografică menționată la punctul 4.

De asemenea, la fabricarea brânzei se folosesc sarea și cheagul; în plus, pot fi utilizate culturi de lizozim și de starter.

Laptele trebuie procesat în termen de 48 de ore de la muls și răcit la o temperatură de cel mult 6 °C în maximum 2 ore.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției de „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” trebuie să se desfășoare în aria geografică menționată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Trasabilitatea fiecărei roți de brânză în parte se bazează pe un număr de serie înscris pe marcajul din cazeină, care este distrus când brânza este tăiată, feliată sau rasă, întrerupând trasabilitatea produsului și făcând imposibilă determinarea originii acestuia. Prin urmare, producătorii înșiși trebuie să efectueze porționarea, răzuirea și ambalarea brânzei, ținând registrele prevăzute pentru a păstra și a garanta trasabilitatea produsului și pentru a reduce la minimum posibilitatea utilizării abuzive a denumirii de origine protejate „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”.

Porționarea, răzuirea și ambalarea produsului „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” trebuie să se desfășoare în aria geografică menționată la punctul 4, pentru a se asigura trasabilitatea și calitatea produsului, care nu mai este în forma sa originală completă.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Înainte de a fi introdusă pe piață, brânza maturată trebuie să fie etichetată cu denumirea produsului „Istarski ovčji sir" sau „Istrski ovčji sir", a cărei reprezentare grafică în ceea ce privește dimensiunea, tipul și culoarea literelor trebuie să fie afișată mai clar decât orice altă inscripție. Înălțimea literelor celorlalte inscripții nu trebuie să depășească 70 % din înălțimea literelor denumirii produsului.

Pe lângă denumirea protejată, produsul trebuie să poarte, de asemenea, simbolul comun prezentat mai jos.



Numai în cazul în care brânza este fabricată exclusiv din lapte provenit de la rasa autohtonă de ovine din aria geografică de producție, Istriana („Istarska ovca" în limba croată, „Istrska pramenka" în limba slovenă), este permisă aplicarea pe produs a inscripției croate „100 % mlijeko istarske ovce" sau a inscripției slovene „100 % mleko istrske pramenke" (ambele însemnând „100 % lapte provenit de la ovine Istriana").

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică de producție a „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" începe din portul Preluk, la granița dintre orașele Rijeka și Opatija. Limita se întinde de-a lungul frontierei administrative vestice a orașelor Opatija și Kastav și continuă până la intersecția dintre Kastav, Matulji și Klana. Limita continuă de-a lungul frontierei comunei Matulji înainte de a ajunge la drumul Rupa-Novokračine. Urmează în continuare drumul către Novokračine, trecând prin Zabiče până ajunge la Podgraje. Acolo părăsește drumul și continuă spre nord până la Dealul Rakitni (1 220 m), de unde se îndreaptă spre nord-vest și traversează punctul geodezic 1036 înainte de a ajunge la nord de satul Jurišće, pe care îl ocolește spre nord înainte de a ajunge la drumul Jurišće-Pivka. Urmează acest drum până chiar înainte de satul Palčje, pe care îl ocolește spre nord, revenind la drumul către Pivka, pe care îl urmează în continuare până când ajunge în satul Klenik. La Klenik, se întoarce pe drumul spre Trnje, pe care îl urmează până când ajunge la Slovenska vas, localitate pe care o ocolește spre nord, înainte de a ajunge la râul Pivka în direcția nord-vest, urmând râul până la Prestranek. La Prestranek, ajunge la drum și urmează drumul până la Razdrto. De la Razdrto, continuă de-a lungul drumului, trecând prin Senožeče și, înainte de Divača, o ia către sud-vest, ieșind de pe drum, ocolind Divača spre sud-vest. După Divača, limita revine la drum, iar când drumul se apropie de linia de cale ferată, limita urmează linia de cale ferată și traversează Kozina până la cotitura de după gara Črnotiče. De acolo, continuă spre vest până la drumul spre Osp. Urmează drumul care traversează Osp până la frontiera dintre Slovenia și Italia.

Limita continuă spre vest de-a lungul frontierei internaționale până la linia de coastă, pe care o urmează spre sud până la punctul de plecare din portul Preluk.

Aria geografică de producție a „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" cuprinde, de asemenea, următoarele insule: 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 și Krasnica (Vanga).

5. **Legătura cu aria geografică**

Caracteristicile specifice și calitatea produsului „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" sunt rezultatul modului semiextensiv de creștere a ovinelor, al compoziției laptelui de la rasa de ovine autohtonă Istriana (*Istarska ovca*/*Istrska pramenka*), precum și al îndelungatei tradiții și competențe în fabricarea brânzei de oaie.

O caracteristică comună a ariei geografice de producție a „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” este geomorfologia carstului. Cea mai mare parte a ariei este acoperită de carst format pe roci calcaroase dolomitice, pe care s-au format în principal soluri puțin adânci și slab dezvoltate, cu fertilitate scăzută spre medie. În ceea ce privește clima, această arie, cu excepția părții premontane și montane, este caracterizată de o climă submediteraneeană blândă, cu veri calde și uscate și temperaturi medii ale aerului în cele două luni principale de vară (iulie și august) de peste 21 °C. Cantitatea medie anuală de precipitații variază de la 700 mm în partea de coastă vestică până la 1 000 mm pe insule și 1 400 mm în partea premontană și montană (Serviciul Meteorologic și Hidrologic de Stat, *Atlasul climatic al Croației 1971-2000*, Zagreb, p. 37 și 52; Arhiva datelor meteorologice a Agenției Slovene de Mediu).

În ceea ce privește relieful, solul, geomorfologia și clima, această zonă este acoperită cu păduri, terenuri arabile cu un strat de sol puțin adânc și fertil, dar și cu pajiști naturale cu producție limitată și o compoziție botanică specifică ce cuprinde un număr mare de specii de plante aromatice sălbatice mediteraneene. Caracterul specific al pășunilor din Istria constă în cele 100 de plante care le alcătuiesc (91 de specii și 9 subspecii) din 80 de genuri și 24 de familii. Majoritatea acestor plante aparțin familiilor de plante aromatice submediteraneene cu flori *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) și *Leguminosae* (16 %), care sunt adecvate pentru creșterea semiextensivă și pășunatul ovinelor cu caracteristici de producție combinate (pentru carne și lapte), dar care au randamente insuficiente pentru creșterea bovinelor cu aceleași caracteristici și scopuri de producție.

În zona Istria, pentru cultivarea terenurilor, se foloseau în mod tradițional bovinele, nu caii, și, prin urmare, acestea dădeau puțin lapte și nu erau mulse. Astfel, pentru a produce brânză, fermierii creșteau oi, care produceau cantități mult mai mari de lapte, datorită condițiilor de producție din zonă. De-a lungul timpului, predilecția tradițională a agricultorilor din Istria de a produce lapte de oaie a condus la selectarea rasei autohtone de ovine care produce cel mai mult lapte în Croația și Slovenia: Istriana („Istarska ovca” în Croația, „Istrska pramenka” în Slovenia).

Metoda tradițională de creștere a ovinelor prin pășunat nomad, cu migrarea sezonieră a turmelor de la pășunile alpine de vară până la locurile de iernare de coastă, a supraviețuit în Istria până în anii 1960, după care sistemul de creștere semiextensivă a fost introdus treptat, fiind utilizat și în prezent. Renunțând la agricultura tradițională și la creșterea ovinelor prin pășunat nomad, din cauza dezvoltării rapide a altor activități economice – care au condus, pe de o parte, la schimbări sociale semnificative, la o creștere a producției de lapte a rasei de ovine Istriana și la introducerea altor rase de lapte, sporind nevoia de hrană de calitate, pe de altă parte – crescătorii de ovine din Istria au adaptat vechiul sistem de creștere a ovinelor la noua realitate. Oile își găsesc în continuare o parte semnificativă din hrana grosieră direct pe pășuni, iar restul se obține sub formă de fân produs pe pajiștile din zona de creștere a ovinelor, asigurându-se faptul că hrana se bazează pe flora locală, ceea ce contribuie, în cele din urmă, la aroma specifică a „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”. Ovinele obțin caloriile suplimentare necesare pentru producția mare de lapte din cantitatea strict limitată de hrană concentrată.

Laptele de oaie este un produs alimentar foarte nutritiv, dar are un termen de valabilitate foarte scurt, iar producția de brânză este cea mai simplă modalitate de a-și „conserva” ingredientele sale cele mai valoroase, în special grăsimea din lapte și proteinele din lapte. În general, ca produs procesat, brânza are un termen de valabilitate mult mai lung decât laptele, iar termenul de valabilitate al brânzei în sine depinde de modul în care aceasta este produsă și depozitată. Întrucât în Istria verile sunt predominant calde și uscate, crescătorii de ovine din Istria au dezvoltat de-a lungul istoriei o metodă de producere a unei brânze cu pastă tare, care permite depozitarea și maturarea sa mai mult timp, la temperaturi mai ridicate. Metoda de producție a acestui tip de brânză a fost dezvoltată și perfecționată de crescătorii de ovine și de producătorii de brânză din Istria de-a lungul generațiilor, care au transmis metodele tradiționale până în prezent.

În general, producătorii de brânză parcurg ei înșiși toate etapele de producție și dețin controlul asupra întregului lanț de producție, de la creșterea oilor, mulgere și prelucrarea laptelui, până la maturarea brânzei. Prin urmare, cunoștințele și competențele producătorilor de brânză din Istria depășesc limitele competențelor necesare doar pentru prelucrarea laptelui și le includ pe cele asociate creșterii ovinelor. Gestionarea directă a procesului de producție a laptelui, inclusiv hrănirea oilor și asigurarea unei stări bune de sănătate a acestora, le permite producătorilor de brânzeturi să furnizeze materii prime de înaltă calitate pentru utilizare ulterioară în faza de prelucrare. Dacă etapele de creștere a ovinelor și de producție a laptelui erau în grija membrilor de gen masculin ai

familiei, în general brânza era produsă de femei, care și-au folosit experiența de-a lungul timpului pentru a dezvolta și a îmbunătăți tehnica de producere a brânzei cu pastă tare. Ele au acordat o atenție deosebită procesului de tăiere a coagulului în bucăți foarte mici (de dimensiunea boabelor de mazăre), care erau apoi încălzite și uscate. Pe vremuri, înainte să existe termometre, când amestecau laptele și coagulul cu mâna, femeile își foloseau experiența pentru a determina temperatura adecvată pentru îndepărtarea cazanului de pe foc. Apoi așezau în forme granulele de brânză tocate și uscate suficient și le puneau la presat cu o forță și pentru o durată determinate tot prin experiență, astfel încât zerul să fie separat cât mai curând posibil și să înceapă etapele de sărare și de maturare pentru fabricarea brânzei cu pastă tare.

Până în prezent, „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" se produce pe baza experienței dobândite de producătorii de brânză în trecut. Dimensiunea și nivelul de uscare a granulelor de brânză sunt încă evaluate empiric, iar presarea brânzei se efectuează, de asemenea, fără utilizarea unui manometru.

Deoarece în trecut nu existau aparate frigorifice, brânza era depozitată în mod tradițional în pivnițe bine izolate de fluctuațiile de temperatură externe și unde se putea obține un microclimat constant. În condițiile de producție moderne, „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" poate fi depozitată și maturată o perioadă îndelungată.

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" se caracterizează printr-un conținut ridicat de substanță uscată și de sare în faza apoasă a brânzei, ceea ce înseamnă că nu se alterează nici măcar când este depozitată la temperaturi care, în general, nu sunt adecvate pentru depozitarea altor tipuri de brânză (până la 19 °C). Depozitarea tradițională a brânzei la temperaturi mai ridicate duce la o degradare mai rapidă a proteinelor în produse finite degradabile: aminoacizi liberi. Deoarece există o legătură între concentrația de aminoacizi liberi totali și concentrația de aminoacizi liberi aromatici din brânză, se poate concluziona că „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" conține o concentrație semnificativă de aminoacizi aromatici liberi. Degradarea aminoacizilor liberi aromatici în brânză în timpul depozitării produce compuși aromatici [Paul McSweeney, Maria Sousa: *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review* (Metode biochimice de producere a compușilor aromatici în brânzeturi în timpul maturării: analiză). *Le Lait, INRA Editions*, 2000, 80 (3), p. 293-324], în timp ce conținutul ridicat de acid organic îi conferă brânzei o aciditate mai scăzută, care, în plus, favorizează durabilitatea și stabilitatea sa în timpul depozitării. În același timp, nu există modificări microbiologice sau biochimice care ar putea duce la pierderea proprietăților organoleptice dorite ale brânzei sau care ar putea compromite caracterul său nutritiv [V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese* (Un sondaj privind proprietățile igienice și fizico-chimice ale brânzei Istrian). Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, p. 55-63].

Din aceste motive, „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" are o aromă foarte pronunțată ca urmare a acumulării de compuși aromatici rezultați din degradarea aminoacizilor aromatici liberi și un termen de valabilitate lung, ca urmare a acumulării semnificative de acizi organici. Aroma pronunțată și calitatea specifică a „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir" sunt demonstrate de numeroasele premii și distincții pe care le-a câștigat în cadrul concursurilor și târgurilor naționale.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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