C/2025/4514

11.8.2025

# Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/4514)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“**

**EÚ č.: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022**

**CHOP (x) CHZO ( )**

1. **Názov (CHOP)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Chorvátsko a Slovinsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

*Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

·0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ je tvrdý plnotučný syr, ktorý sa získava zrážaním surového alebo pasterizovaného ovčieho mlieka pomocou syridla s oddelením srvátky.

Na trh sa môže uviesť po uplynutí najmenej 60 dní dozrievania, ale najneskôr po 12 mesiacoch dozrievania, ak má tieto vlastnosti:

— sušina: minimálne 60 %,

— obsah tuku v sušine: minimálne 45 %,

— tvar: valec,

— rozmery: valec s priemerom 16 až 22 cm a výškou 6 až 9 cm,

— hmotnosť: 1,8 až 4,5 kg v závislosti od veľkosti syra,

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— kôra: hladká, žltohnedá až hnedá, rovnomerná farba. Môže byť chránený bezfarebným polymérovým povlakom na syr,

— textúra: mierne pružný, ale dá sa krájať, až mierne drobivý,

— priečny rez: slonovinovej až slamovej farby, väčšinou uzavretý, ale môžu sa vyskytovať aj rovnomerne rozložené nepravidelné otvory do veľkosti 4 mm,

— chuť a vôňa: plná chuť, ktorá evokuje pocit výživnosti (sýtosti); slaná a korenistá, s výrazným tónom ovčieho mlieka a druhov rastlín, ktorými sa ovce živia. Dlhozrejúce syry sa pri konzumácii rozplývajú v ústach a ich chuť je výraznejšia. Pri dlhšom zrení získava syr typickú korenistú, plnú a výživnú chuť a počas zrenia sa posilňuje aróma ovčieho mlieka v dôsledku lipolýzy a uvoľňovania mastných kyselín s krátkym reťazcom, ktoré sú typické pre ovčie mlieko a neskôr aj pre samotný syr.

Syr je najlepšie spotrebovať do 12 mesiacov od uvedenia na trh.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Krmivo pre zvieratá

Ovce sa kŕmia pasením na pasienkoch s možným prídavkom sušenej ďateliny, sena, koncentrovanej kŕmnej zmesi pre ovce chované na mlieko a obilnín a múčky. Pri kŕmení je povolené aj používanie vitamínovo-minerálnych doplnkov. Maximálny povolený podiel koncentrovanej kŕmnej zmesi v kŕmnej dávke oviec je 20 % celkovej dennej kŕmnej dávky pri vyjadrení v sušine. Krmivo pre ovce sa môže produkovať aj mimo výrobnej oblasti, ale maximálne do výšky 40 % celkovej dennej kŕmnej dávky pri vyjadrení v sušine. Hrubá časť dennej kŕmnej dávky vyprodukovanej mimo oblasti vymedzenej v bode 4 môže predstavovať maximálne 20 % sušiny celkovej dennej kŕmnej dávky a môže sa použiť len v obdobiach, keď je nedostatok objemového krmiva v dôsledku nepriaznivých poveternostných podmienok. Toto obmedzenie zabezpečuje dostatočné zastúpenie miestnej flóry v dennej kŕmnej dávke, ktorá dodáva výrobku charakteristickú arómu. Takisto umožňuje chovateľom oviec zaobstarať si objemové krmivo mimo výrobnej oblasti v obdobiach, keď im nepriaznivé poveternostné podmienky bránia vyprodukovať dostatok krmiva pre zvieratá.

Kŕmenie oviec silážovaným krmivom je zakázané.

Suroviny

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ sa vyrába zo surového alebo pasterizovaného mlieka získaného od oviec akéhokoľvek plemena za predpokladu, že sa chovajú výlučne v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

Pri výrobe syra sa používa aj soľ a syridlo; môže sa použiť aj lyzozým a štartovacie kultúry.

Mlieko sa musí spracovať do 48 hodín od nadojenia a musí sa schladiť na teplotu najviac 6 °C v priebehu maximálne 2 hodín.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby syra „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ sa musia uskutočniť v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Vysledovateľnosť každého jednotlivého bochníka syra je založená na sériovom čísle uvedenom na kazeínovej značke, ktorá sa pri krájaní, rezaní alebo strúhaní zničí, čím sa preruší vysledovateľnosť výrobku a to znemožní určiť jeho pôvod. Porciovanie, strúhanie a balenie syra preto musia vykonávať samotní výrobcovia, ktorí vedú predpísanú evidenciu, aby sa zachovala a zaručila vysledovateľnosť výrobku a minimalizovala možnosť zneužitia chráneného označenia pôvodu „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“.

Porciovanie, strúhanie a balenie syra „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti uvedenej v bode 4, aby sa zabezpečila vysledovateľnosť a kvalita výrobku, ktorý už nie je v pôvodnom, úplnom tvare.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Zrejúci syr musí byť pred uvedením na trh označený názvom výrobku „Istarski ovčji sir“ alebo „Istrski ovčji sir“, ktorého grafické znázornenie musí byť z hľadiska veľkosti, typu a farby písmen zreteľnejšie ako akýkoľvek iný nápis. Výška písmen ostatných nápisov nesmie presiahnuť 70 % výšky písmen názvu výrobku.

Okrem chráneného názvu musí byť na výrobku uvedený aj spoločný symbol uvedený nižšie.




Iba v prípade, že sa syr vyrába výlučne z mlieka pôvodného plemena oviec Istriana zo zemepisnej oblasti výroby („Istarska ovca“ po chorvátsky, „Istrska pramenka“ po slovinsky), je povolené označiť výrobok chorvátskym nápisom „100 % mlijeko istarske ovce“ alebo slovinským nápisom „100 % mleko istrske pramenke“ (oboje „100 % mlieko oviec plemena Istriana“).

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť výroby syra „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ sa začína v prístave Preluk na hranici medzi mestami Rijeka a Opatija. Hranica vedie po západnej administratívnej hranici miest Opatija a Kastav a pokračuje k trojmedziu medzi mestami Kastav, Matulji a Klana. Hranica pokračuje po hranici obce Matulji pred cestou medzi obcami Rupa a Novokračine. Pokračuje po ceste smerom na Novokračine, cez Zabiče až do Podgraje. Tu opúšťa cestu a pokračuje na sever k vrchu Rakitni (1 220 m), kde sa stáča na severozápad a prechádza cez trigonometrický bod 1036 pred príchodom severne od obce Jurišće, ktorú obchádza severným smerom pred dosiahnutím cesty medzi obcami Jurišće a Pivka. Po tejto ceste pokračuje až pred obec Palčje, ktorú obchádza severným smerom a vracia sa na cestu smerom na obec Pivka, po ktorej pokračuje až do obce Klenik. V Kleniku odbočuje na cestu do obce Trnje, ktorú sleduje až do obce Slovenska vas, ktorú obchádza severným smerom, a potom sa severozápadným smerom dostáva k rieke Pivka a sleduje ju až do obce Prestranek. V Prestranku sa dostáva na cestu a pokračuje po nej až do obce Razdrto. Z Razdrta pokračuje pozdĺž cesty, prechádza cez Senožeče a pred obcou Divača sa od cesty odkláňa na juhozápad, pričom obchádza Divaču juhozápadným smerom. Za Divačou sa hranica vracia na cestu a keď sa cesta priblíži k železničnej trati, hranica sleduje železničnú trať a prechádza cez obec Kozina až po zákrutu za železničnou stanicou Črnotiče. Odtiaľ pokračuje na západ až k ceste do obce Osp. Vedie po ceste cez Osp až na slovinsko-taliansku hranicu.

Hranica pokračuje na západ pozdĺž medzinárodnej hranice až k pobrežiu, ktoré sleduje na juh a vracia sa do východiskového bodu v prístave Preluk.

Zemepisná oblasť výroby syra „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ zahŕňa aj tieto ostrovy: 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 a Krasnica (Vanga).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifické vlastnosti a kvalita syra „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ sú výsledkom poloextenzívneho spôsobu chovu oviec, zloženia mlieka pôvodného plemena oviec Istriana (Istarska ovca/Istrska pramenka) a dlhoročnej tradície a zručnosti pri výrobe ovčieho syra.

Spoločnou charakteristikou zemepisnej oblasti výroby syra „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ je krasová geomorfológia. Väčšinu územia pokrýva kras, ktorý sa vyvinul na vápencovo-dolomitických horninách, na ktorých sa vytvorili prevažne plytké, slabo vyvinuté pôdy s nízkou až strednou úrodnosťou. Z klimatického hľadiska sa táto oblasť, s výnimkou predhorskej a horskej časti, vyznačuje miernym submediterránnym podnebím s horúcimi a suchými letami s priemernými teplotami vzduchu v dvoch hlavných letných mesiacoch (júl a august) nad 21 °C. Priemerný ročný úhrn zrážok sa pohybuje od 700 mm v západnej pobrežnej časti po 1 000 mm na ostrovoch a 1 400 mm v predhorskej a horskej časti (Štátna meteorologická a hydrologická služba, *Atlas podnebia Chorvátska 1971 – 2000*, Záhreb, s. 37 a 52; Archív meteorologických údajov Slovinskej agentúry pre životné prostredie).

Z hľadiska reliéfu, pôdy, geomorfológie a podnebia pokrývajú túto oblasť lesy, orná pôda s plytkou úrodnou vrstvou pôdy, ale aj prirodzené trávnaté plochy s obmedzenými výnosmi a špecifickým botanickým zložením, ktoré zahŕňa veľké množstvo aromatických stredomorských divokých druhov. Špecifickosť istrijských pasienkov spočíva v 100 rastlinách (91 druhov a 9 poddruhov) z 80 rodov a 24 čeľadí, ktoré na nich rastú. Väčšina týchto rastlín patrí do čeľadí submediterránnych aromatických kvitnúcich rastlín *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) a *Leguminosae* (16 %), ktoré sú vhodné na poloextenzívny chov a pastvu oviec s kombinovanou produkciou (na mäso a mlieko), ale majú nedostatočné výnosy na chov hovädzieho dobytka s rovnakými produkčnými vlastnosťami a účelom.

V oblasti Istrie sa na obrábanie pôdy tradične používal skôr dobytok ako kone, a preto poskytoval málo mlieka a nebol dojený. Na výrobu syra preto poľnohospodári chovali ovce, ktoré vzhľadom na výrobné podmienky v tejto oblasti dávali oveľa väčšie množstvo mlieka. Tradičný sklon istrijských poľnohospodárov k produkcii ovčieho mlieka viedol časom k selekcii pôvodného plemena oviec, ktoré v Chorvátsku a Slovinsku produkuje najviac mlieka: Istriana („Istarska ovca“ v Chorvátsku, „Istrska pramenka“ v Slovinsku).

Tradičný spôsob kočovného chovu oviec so sezónnymi presunmi stád z letných horských pasienkov na pobrežné zimoviská sa na Istrii udržal až do 60. rokov 20. storočia, potom sa postupne zaviedol poloextenzívny systém chovu, ktorý sa používa dodnes. Chovatelia oviec na Istrii prestali s tradičným poľnohospodárstvom a kočovným chovom oviec v dôsledku rýchleho rozvoja iných hospodárskych činností, čo viedlo na jednej strane k výrazným sociálnym zmenám a na druhej strane k zvýšeniu dojivosti plemena oviec Istriana a k zavedeniu iných dojných plemien, čím sa zvýšila potreba kvalitného krmiva, a prispôsobili pôvodný systém chovu oviec novej realite. Ovce stále nachádzajú značnú časť objemového krmiva priamo na pasienkoch, zatiaľ čo zvyšok sa získava vo forme sena z lúk v oblasti chovu oviec, čím sa zabezpečuje, že krmivo je založené na miestnej flóre, čo v konečnom dôsledku prispieva k špecifickej vôni syra „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“. Ovce získavajú dodatočné kalórie potrebné na vysokú produkciu mlieka z prísne obmedzeného množstva koncentrovaného krmiva.

Ovčie mlieko je veľmi výživná potravina, ale má veľmi krátku trvanlivosť a výroba syra je najjednoduchší spôsob uchovania jeho najcennejších zložiek, najmä mliečneho tuku a mliečnych bielkovín. Vo všeobecnosti platí, že syr ako spracovaný výrobok má oveľa dlhšiu trvanlivosť ako mlieko, pričom trvanlivosť samotného syra závisí od spôsobu jeho výroby a skladovania. Keďže na Istrii prevládajú horúce a suché letá, istrijskí chovatelia oviec v priebehu histórie vyvinuli metódu výroby tvrdého syra, ktorá umožňuje jeho dlhšie skladovanie a zrenie pri vyšších teplotách. Istrijskí chovatelia oviec a syrári vyvíjali a zdokonaľovali metódu výroby tohto druhu syra po celé generácie a svoje tradičné know-how si odovzdávajú dodnes.

Syrári spravidla sami vykonávajú všetky fázy výroby a majú kontrolu nad celým výrobným reťazcom od chovu oviec, dojenia a spracovania mlieka až po zrenie syra. Znalosti a zručnosti istrijských syrárov preto presahujú rámec znalostí a zručností potrebných len na spracovanie mlieka a zahŕňajú aj znalosti a zručnosti spojené s chovom oviec. Priame riadenie procesu produkcie mlieka, vrátane kŕmenia oviec a zabezpečenia ich dobrej kondície a zdravia, umožňuje výrobcom syra poskytovať vysokokvalitné suroviny na neskoršie použitie vo fáze spracovania. Zatiaľ čo o chov oviec a produkciu mlieka sa starali mužskí členovia rodiny, syr spravidla vyrábali ženy, ktoré časom využili svoje skúsenosti na rozvoj a zdokonalenie techniky výroby tvrdého syra. Osobitnú pozornosť venovali procesu

krájania tvarohu na veľmi malé kúsky (veľkosti hrášku), ktoré sa potom zohrievali a sušili. V dávnych dobách, keď ešte neexistovali teplomery, ženy pri ručnom miešaní mlieka a tvarohu využívali svoje skúsenosti, aby určili správnu teplotu pri odoberaní kade z ohňa. Potom sa dostatočne nasekané a suché syrové zrná vložili do foriem a lisovali sa, pričom sila a dĺžka lisovania sa takisto určovala na základe skúseností, aby sa čo najskôr oddelila srvátka a začala sa fáza solenia a zrenia na výrobu tvrdého syra.

Syr „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ sa dodnes vyrába na základe skúseností, ktoré syrári získali v minulosti. Veľkosť a suchosť syrových zŕn sa stále hodnotí empiricky a lisovanie syra sa takisto vykonáva bez použitia tlakomeru.

Keďže v minulosti neexistovali chladiace zariadenia, syr sa tradične skladoval v pivniciach, ktoré boli dobre izolované od vonkajších teplotných výkyvov a v ktorých bolo možné dosiahnuť stálu mikroklímu. V súčasných výrobných podmienkach sa „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ môže skladovať a dozrievať dlhšie.

Syr „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ sa vyznačuje vysokým obsahom sušiny a soli vo vodnej fáze syra, vďaka čomu sa nekazí ani pri skladovaní pri teplotách, ktoré sú všeobecne nevhodné na skladovanie iných druhov syra (až do 19 °C). Tradičné skladovanie syra pri vyšších teplotách vedie k rýchlejšiemu rozkladu bielkovín na konečné rozložiteľné produkty: voľné aminokyseliny. Keďže existuje súvislosť medzi koncentráciou celkových voľných aminokyselín a koncentráciou aromatických voľných aminokyselín v syre, možno konštatovať, že syr „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ obsahuje významnú koncentráciu voľných aromatických aminokyselín. Rozkladom voľných aromatických aminokyselín v syre počas skladovania vznikajú aromatické zlúčeniny [Paul McSweeney, Maria Sousa: *Biochemical pathways for the production of flavour compounds in cheeses during ripening: A review*. (Biochemické cesty tvorby aromatických látok v syroch počas zrenia: Prehľad.), Le Lait, INRA Editions, 2000, 80 (3), s. 293 – 324], zatiaľ čo vysoký obsah organických kyselín dodáva syru nižšiu kyslosť, čo navyše podporuje jeho trvanlivosť a stabilitu počas skladovania. Zároveň nedochádza k mikrobiologickým ani biochemickým zmenám, ktoré by mohli viesť k strate požadovaných organoleptických vlastností syra alebo ohroziť jeho prospešnosť pre zdravie [V. Magdić a kol.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese* (Prieskum hygienických a fyzikálno-chemických vlastností istrijského syra), Mljekarstvo, 63 (2), Záhreb, 2013, s. 55 – 63].

Z týchto dôvodov má syr „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ veľmi výraznú arómu, ktorá je dôsledkom nahromadenia aromatických zlúčenín z rozkladu voľných aromatických aminokyselín, a dlhú trvanlivosť, ktorá je dôsledkom výrazného nahromadenia organických kyselín. O výraznej aróme a špecifickej kvalite syra „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ svedčí množstvo cien a ocenení, ktoré získal na národných súťažiach a veľtrhoch.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku**

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