Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/4514)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

EU št.: PDO-HR+SI-02859 – 4.8.2022

ZOP (x) ZGO ( )

1. **Ime (ZOP)**

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“

2. **Država članica ali tretja država**

Hrvaška in Slovenija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

Oznaka kombinirane nomenklature

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ je trdi, polnomastni sir, pridobljen s koagulacijo surovega ali pasteriziranega ovčjega mleka z uporabo sirila in ločevanjem sirotke.

Na trg se lahko da po najmanj 60 dneh zorenja, najpozneje pa po 12 mesecih zorenja, če ima naslednje značilnosti:

— suha snov: najmanj 60 %;

— maščoba v suhi snovi: najmanj 45 %;

— oblika: valjasta;

— mere: valj s premerom od 16 cm do 22 cm in višino od 6 cm do 9 cm;

— teža: med 1,8 kg in 4,5 kg, odvisno od velikosti sira;

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— skorja: gladka, enotne rumeno-rjave do rjave barve. Lahko je zaščitena z brezbarvnim polimernim premazom za sir;

— tekstura: od rahlo elastične, vendar rezljive, do rahlo drobljive;

— prerez: od slonokoščene do slamnate barve, običajno zaprt, vendar ima lahko tudi enakomerno porazdeljena nepravilna očesa v velikosti do 4 mm;

— okus in vonj: poln okus, ki daje občutek nasitnosti (izdatnosti); slan in pikanten, z izrazito aromatično noto po ovčjem mleku in rastlinskih vrstah, s katerimi se prehranjujejo ovce. Dolgo zorjeni siri se ob zaužitju stopijo v ustih, okusi pa postanejo izrazitejši. Z daljšim zorenjem dobijo značilno pikanten, poln in bogat okus, vonj ovčjega mleka pa se med zorenjem okrepi zaradi lipolize in sproščanja kratkoverižnih maščobnih kislin, ki so značilne za ovčje mleko in pozneje za sam sir.

Sir je najbolje zaužiti v 12 mesecih po tem, ko je bil dan na trg.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Krma za živali

Ovce se pasejo na pašnikih, dodatno pa se lahko krmijo s posušeno deteljo, senom, koncentrirano krmno mešanico za ovce molznice ter z žiti, grobo mletimi mokami in zdrobom. Pri krmljenju je dovoljena tudi uporaba vitaminsko-mineralnega dodatka. Največji dovoljeni delež koncentrirane krmne mešanice v obroku ovce je 20 % suhe snovi skupnega dnevnega obroka. Krma za ovce se lahko proizvaja tudi zunaj območja proizvodnje, vendar ne sme preseči 40 % skupnega dnevnega obroka, izraženih v suhi snovi. Voluminozni del dnevnega obroka, proizveden zunaj območja, opredeljenega v točki 4, lahko znaša največ 20 % suhe snovi skupnega dnevnega obroka in se lahko uporablja le v obdobjih, v katerih zaradi slabih vremenskih razmer primanjkuje voluminozne krme. Ta omejitev zagotavlja, da je v dnevnem obroku prisotne dovolj lokalne flore, ki bo proizvodu dala značilno aromo. Hkrati pa ovčerejcem omogoča, da voluminozno krmo pridobijo zunaj območja proizvodnje v obdobjih, v katerih zaradi slabih vremenskih razmer ne morejo proizvesti dovolj krme za živali.

Ovce je prepovedano krmiti s silažo.

Surovine

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ se proizvaja iz surovega ali pasteriziranega mleka ovc katere koli pasme, pod pogojem, da so vzrejene izključno na geografskem območju iz točke 4.

Pri proizvodnji sira se uporabljata tudi sol in sirilo; uporabijo se lahko tudi lizozimi in starterske kulture.

Mleko je treba predelati v 48 urah po molži in ga v največ dveh urah ohladiti na temperaturo, ki ne presega 6 °C.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje sira „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ morajo potekati na geografskem območju iz točke 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Vsak posamezen hlebec sira je sledljiv na podlagi serijske številke, odtisnjene na oznaki iz kazeina, ki se uniči, ko se sir razreže, nareže ali nariba, kar prekine njegovo sledljivost in onemogoči, da bi se določilo njegovo poreklo. Proizvajalci ga morajo zato sami razkosati, naribati in pakirati, voditi predpisane evidence za ohranjanje in zagotavljanje sledljivosti proizvoda ter čim bolj zmanjšati možnost zlorabe zaščitene označbe porekla „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“.

Razkosavanje, ribanje in pakiranje sira „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ je treba izvajati na geografskem območju iz točke 4, da se zagotovita sledljivost in kakovost proizvoda, ki ni več v svoji izvorni, celoviti obliki.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Preden se zorjeni sir da na trg, ga je treba označiti z imenom proizvoda „Istarski ovčji sir“ ali „Istrski ovčji sir“, in sicer tako, da je to ime po velikosti, vrsti in barvi črk opaznejše od katerega koli drugega napisa. Višina črk drugih napisov ne sme presegati 70 % višine črk imena proizvoda.

Poleg zaščitenega imena mora biti na proizvodu tudi skupni znak, ki je prikazan spodaj.



Le kadar je sir proizveden izključno iz mleka avtohtone pasme ovc z geografskega območja proizvodnje, istrijanke (istarska ovca v hrvaščini, istrska pramenka v slovenščini), je dovoljeno proizvod opremiti s hrvaškim napisom „100 % mlijeko istarske ovce“ ali slovenskim napisom „100 % mleko istrske pramenke“ (na obeh „100 % mleko istrijank“).

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje proizvodnje proizvoda „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ se začne v pristanišču Preluk na meji med mestoma Reko in Opatijo. Meja območja poteka po zahodni upravni meji mest Opatije in Kastava vse do tromeje med Kastavom, Matulji in Klano. Nadalje teče ob meji občine Matulji do ceste Rupa-Novokračine. Vzdolž te ceste teče naprej proti Novokračinam, skozi Zabiče do Podgraja. Tam zapusti cesto in se nadaljuje severno do hriba Rakitni (1 220 m), kjer se obrne proti severozahodu in seka trigonometrično točko 1036; nato teče do vasi Jurišće, ki jo obide na severu, preden doseže cesto Jurišće-Pivka. Vzdolž te ceste poteka skoraj do vasi Palčje in jo obide na severu, nato pa se vrne na cesto proti Pivki, po kateri teče vse do vasi Klenik. Pri Kleniku preide na cesto za Trnje, po kateri teče do Slovenske vasi, ki jo obide na severu; nato v severozahodni smeri doseže reko Pivko, vzdolž katere teče vse do Prestranka. Pri Prestranku doseže cesto, kateri sledi vse do Razdrtega. Iz Razdrtega teče naprej po cesti skozi Senožeče, pred Divačo pa se od ceste odcepi na jugozahod in Divačo zaobide po jugozahodni strani. Meja se po Divači ponovno vrne na cesto; ko se cesta približa železniški progi, pa teče ob železniški progi in seka Kozino, vse dokler ne doseže ovinka po železniški postaji Črnotiče. Od tam teče naprej proti zahodu vse do ceste za Osp. Po cesti skozi Osp teče vse do slovensko-italijanske meje.

Nato se ob mednarodni meji razteza proti zahodu vse do obale, ob kateri proti jugu teče nazaj do izhodiščne točke v pristanišču Preluk.

Geografsko območje proizvodnje sira „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ vključuje tudi naslednje otoke: Cres, Lošinj, V. Čutin, Trstenik, V. Orijule, M. Orijule, Sveti Petar, Ilovik, Susak, Koludrac, V. Srakane, M. Srakane, Unije, Zeča, Veruda, Veliki Brijon, Mali Brijon in Krasnica (Vanga).

5. **Povezava z geografskim območjem**

Specifične značilnosti in kakovost sira „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ izhajajo iz polekstenzivne reje ovc, sestave mleka avtohtone pasme ovc istrijanke (istarska ovca/istrska pramenka) ter dolge tradicije in spretnosti izdelave ovčjega sira.

Za vse geografsko območje proizvodnje sira „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ je značilna kraška geomorfologija. Večino območja prekriva kras, ki se je razvil na apnenčasto-dolomitnih kamninah, na katerih so nastala predvsem plitva, slabo razvita tla slabe do srednje rodovitnosti. Za to območje je, z izjemo njegovega predgorskega in gorskega dela, značilno blago submediteransko podnebje z vročimi, suhimi poletji, med katerimi povprečne temperature zraka v dveh glavnih poletnih mesecih (juliju in avgustu) presegajo 21 °C. Povprečne letne padavine segajo od 700 mm v zahodnem obalnem delu do 1 000 mm na otokih ter 1 400 mm v predgorskem in gorskem delu (Državni hidrometeorološki zavod, *Climate Atlas of Croatia 1971–2000*, Zagreb, str. 37 in 52; Arhiv meteoroloških podatkov Agencije Republike Slovenije za okolje).

Kar zadeva relief, tla, geomorfologijo in podnebje, je to območje pokrito z gozdovi, ornimi zemljišči s plitvo, rodovitno plastjo prsti, pa tudi z nizko donosnimi naravnimi travišči posebne botanične sestave, ki vključuje veliko število aromatičnih sredozemskih prostoživečih vrst. Posebne lastnosti istrskim pašnikom daje 100 rastlinskih vrst (91 vrst in 9 podvrst) iz 80 rodov in 24 družin. Večina teh rastlin spada v družine submediteranskih aromatičnih cvetočih rastlin *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) in *Leguminosae* (16 %), ki so primerne za polekstenzivno rejo in pašo ovc s kombiniranimi proizvodnimi lastnostmi (za proizvodnjo mesa in mleka), vendar niso dovolj donosne za rejo goveda z enakimi proizvodnimi lastnostmi in za enak namen.

Zemlje v Istri niso tradicionalno obdelovali s pomočjo konj, ampak goveda, zato so te živali dajale malo mleka in jih niso molzli. Kmetje so zato za proizvodnjo sira redili ovce, ki so zaradi proizvodnih pogojev na tem območju dajale bistveno večje količine mleka. Tradicionalna usmerjenost istrskih kmetov k pridelavi ovčjega mleka je na Hrvaškem in v Sloveniji sčasoma privedla do izbora avtohtone pasme ovc, ki daje največ mleka: istrijanke (istarske ovce na Hrvaškem, istrske pramenke v Sloveniji).

Tradicionalna metoda nomadske ovčereje s sezonskimi selitvami čred s poletnih planinskih pašnikov na obalna prezimovališča se je v Istri ohranila do šestdesetih let dvajsetega stoletja, nato pa se je postopoma uvedel polekstenzivni sistem reje, ki se uporablja še danes. Istrski ovčerejci so s tem, ko so zaradi hitrega razvoja drugih gospodarskih dejavnosti opustili tradicionalno kmetijstvo in nomadsko ovčerejo – kar je po eni strani privedlo do velikih družbenih sprememb, po drugi strani pa do povečanja mlečnosti istrijanke in uvedbe drugih mlečnih pasem, s čimer se je povečala potreba po kakovostni krmi, nekdanji sistem reje ovc prilagodili novi realnosti. Ovce pomemben delež svoje voluminozne krme še vedno zaužijejo neposredno na pašnikih, preostanek pa v obliki sena, pridelanega na travnikih z območja reje ovc, kar zagotavlja, da krma temelji na lokalni flori, ki na koncu prispeva k posebni aromi proizvoda „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“. Ovce dodatne kalorije, ki jih potrebujejo za visoke mlečne donose, pridobijo iz strogo omejene količine koncentrirane krme.

Ovčje mleko je zelo hranljivo živilo, vendar ima zelo kratek rok uporabnosti, proizvodnja sira pa je najpreprostejši način za ohranitev njegovih najdragocenejših sestavin, zlasti mlečne maščobe in mlečnih beljakovin. Na splošno ima sir kot predelan izdelek veliko daljši rok uporabnosti kot mleko, rok uporabnosti samega sira pa je odvisen od načina proizvodnje in shranjevanja. Ker so istrska poletja večinoma vroča in suha, so istrski ovčerejci skozi zgodovino razvili metodo za proizvodnjo trdega sira, ki omogoča daljše shranjevanje in zorenje pri višjih temperaturah. Način proizvodnje te vrste sira so iz roda v rod razvijali in izpopolnjevali istrski ovčerejci in sirarji, ki svoje tradicionalno znanje na druge prenašajo vse do danes.

Sirarji običajno sami izvajajo vse faze proizvodnje in imajo nadzor nad celotno proizvodno verigo, od vzreje ovc, molže in predelave mleka do zorenja sira. Znanje in spretnosti istrskih sirarjev torej presegajo tiste, ki so potrebni zgolj za predelavo mleka, ter vključujejo znanja in spretnosti, povezane z ovčerejo. Neposreden nadzor nad postopkom proizvodnje mleka, vključno s krmljenjem ovc ter zagotavljanjem njihove dobrobiti in zdravja, sirarjem omogoča, da pridobijo visokokakovostne surovine, ki jih pozneje uporabijo v fazi predelave. Medtem ko so bili za vzrejo ovc in proizvodnjo mleka zadolženi moški člani družine, so sir običajno proizvajale ženske, ki so prek svojih izkušenj skozi čas razvile in izboljšale tehniko za proizvodnjo trdega sira. Posebno pozornost so namenjale

postopku razreza sirnine na zelo majhna zrnja (v velikosti graha), ki so jih nato segrele in posušile. V preteklosti, ko ni bilo termometrov, so ženske pri ročnem mešanju mleka in sirnine uporabile svoje izkušnje, da so določile pravo temperaturo, pri kateri so kad odstavile z ognja. Nato so sirna zrna, ki so bila dovolj drobno narezana in suha, polnile v kalupe in jih prešale, pri čemer so moč in trajanje prešanja prav tako določile na podlagi izkušenj, da je čim prej prišlo to ločevanja sirotke ter da sta se lahko začeli fazi soljenja in zorenja za proizvodnjo trdega sira.

„Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ se še danes proizvaja na podlagi izkušenj, ki so jih sirarji pridobili v preteklosti. Velikost in suhost sirnih zrn se še vedno ocenjujeta empirično, prešanje sira pa poteka brez uporabe merilnika za pritisk.

Ker v preteklosti ni bilo hladilnih naprav, so sir tradicionalno shranjevali v kleteh, ki so bile dobro izolirane pred zunanjimi temperaturnimi nihanji in v katerih je bilo mogoče zagotoviti stalno mikroklimo. „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ se lahko v sodobnih proizvodnih razmerah dolgo hrani in zori.

Za „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ je značilna visoka vsebnost suhe snovi in soli v vodni fazi sira, kar pomeni, da se ne pokvari niti med shranjevanjem pri temperaturah, ki na splošno niso primerne za shranjevanje drugih vrst sira (do 19 °C). Tradicionalno shranjevanje sira pri višjih temperaturah privede do hitrejše razgradnje beljakovin v končne razgradljive proizvode: proste aminokisline. Ker obstaja povezava med koncentracijo skupnih prostih aminokislin in koncentracijo prostih aromatskih aminokislin v siru, je mogoče sklepati, da „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ vsebuje znatno koncentracijo prostih aromatskih aminokislin. Zaradi razgradnje prostih aromatskih aminokislin v siru med shranjevanjem nastajajo aromatske spojine (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), str. 293–324), medtem ko visoka vsebnost organskih kislin siru daje nižjo kislost, kar dodatno povečuje njegovo trajnost in stabilnost med shranjevanjem. Hkrati ne pride do mikrobioloških ali biokemičnih sprememb, zaradi katerih bi lahko sir izgubil želene organoleptične lastnosti ali bi bila ogrožena njegova higienska neoporečnost (V. Magdić in drugi: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, str. 55–63).

Zaradi tega ima „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ zelo izrazito aromo, ki se razvije s kopičenjem aromatskih spojin ob razgradnji prostih aromatskih aminokislin, ter dolg rok uporabnosti, ki je rezultat kopičenja znatne količine organskih kislin. Izrazito aromo in posebno kakovost proizvoda „Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir“ potrjujejo številne nagrade in priznanja, ki jih je prejel na nacionalnih tekmovanjih in sejmih.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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