Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/4514

11.8.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/4514)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

EU-nr: PDO-HR+SI-02859 – 04 augusti 2022

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn på (SUB)**

”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Kroatien och Slovenien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3. Ost

KN-nummer

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” är en helfet hårdost som framställs genom att obehandlad eller pastöriserad fårmjölk får koagulera med hjälp av löpe, med vassleavskiljning.

Den får släppas på marknaden efter minst 60 dagars mogning, men senast efter 12 månaders mogning, förutsatt att den har följande egenskaper:

— Torrsubstans: minst 60 %.

— Fetthalt i torrsubstansen: minst 45 %.

— Form: cylinderformad.

— Mått: cylinder med en diameter på 16 cm till 22 cm och en höjd på 6 cm till 9 cm.

— Vikt: 1,8–4,5 kg, beroende på ostens storlek.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

— Skorpa: slät, med gulbrun till brun, enhetlig färg. Den får skyddas med användning av en färglös polymerbeläggning för ost.

— Konsistens: något elastisk men skärbar, till något smulig.

— Snittyta: elfenbensfärgad till halmgul, i allmänhet sluten men den kan också ha jämnt fördelade, oregelbundna pipor som är upp till 4 mm stora.

— · Smak och doft: fyllig smak som ger en känsla av matighet (fyllighet), salt och kryddig, med en uttalad ton av fårost och de växtarter fåren betar. De långlagrade ostarna smälter i munnen när de äts, och smakerna blir kraftigare. Vid längre lagring får osten en typiskt kryddig, fyllig och matig smak, och ostens doftintryck av fårmjölk förstärks under mogningen till följd av lipolys och frisättning av kortkedjiga fettsyror som är typiska för fårmjölk och senare för själva osten.

Osten bör helst ätas inom 12 månader från att den släpps på marknaden.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Djurfoder

Fåren betar på betesmarker, eventuellt med ett tillskott av torkad klöver, hö, ett foderkoncentrat för mjölkfår, spannmål och mjöl. Det är också tillåtet att använda ett tillskott med vitaminer och mineraler i fodret. Den maximala andelen foderkoncentrat som är tillåten i fårens foderranson är 20 % av den totala dagliga ransonen uttryckt som torrsubstans. Foder till fåren kan även produceras utanför produktionsområdet, men endast upp till maximalt 40 % av den totala dagliga ransonen uttryckt som torrsubstans. Den grova andel av den dagliga ransonen som produceras utanför området och definieras i punkt 4 får uppgå till maximalt 20 % av torrsubstansen av den totala dagliga ransonen och får ges endast under perioder då det är brist på grovfoder på grund av dåliga väderförhållanden. Denna begränsning säkerställer att den lokala floran är tillräckligt representerad i den dagliga ransonen, vilket ger produkten en karakteristisk doft. Det ger även fåruppfödare möjlighet att skaffa grovfoder utanför produktionsområdet under perioder när dåliga väderförhållanden hindrar dem från att producera tillräckligt med foder till djuren.

Det är förbjudet att utfodra djuren med ensilage.

Råvaror

”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” framställs av obehandlad eller pastöriserad mjölk från får av alla raser, förutsatt att de föds upp uteslutande i det geografiska område som anges i punkt 4.

Även salt och löpe används vid framställningen av osten, och även lysozym och startkulturer får användas.

Mjölken måste bearbetas inom 48 timmar från mjölkningen och kylas vid en temperatur som inte får överstiga 6 °C inom högst 2 timmar.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionsprocessen av ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” måste äga rum i det avgränsade geografiskt område som anges i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Spårbarheten för varje enskild ost bygger på ett serienummer som anges på kaseinmärket, vilket förstörs när osten skärs upp, skivas eller rivs. Detta bryter produktens spårbarhet och gör det omöjligt att avgöra dess ursprung. Därför måste producenterna själva skära upp, riva och förpacka osten och hålla föreskrivna register för att upprätthålla och garantera produktens spårbarhet och minimera risken för missbruk av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”.

Uppskärningen, rivningen och förpackningen av ”Istarski ovčji sir / Istarski ovčji sir” måste äga rum i det geografiska område som anges i punkt 4 för att säkerställa spårbarheten hos och kvaliteten på produkten, som inte längre är i sin ursprungliga, fullständiga form.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Innan den lagrade osten släpps på marknaden måste den märkas med produktnamnet ”Istarski ovčji sir” eller ”Istrski ovčji sir”, vars grafiska framställning måste vara mer synlig i fråga om bokstävernas storlek, typsnitt och färg än all annan text på förpackningen. Höjden på bokstäverna i annan text får inte överstiga 70 % av höjden på bokstäverna i produktnamnet.

Utöver det skyddade namnet måste produkten också bära den gemensamma symbol som visas nedan.



Endast när osten framställs uteslutande från mjölk från den inhemska fårrasen i det geografiska framställningsområdet, istriska får (”Istarska ovca” på kroatiska, ”Istrska pramenka” på slovenska), är det tillåtet att på produkten anbringa den kroatiska texten ”100 % mlijeko istarske ovce” eller den slovenska texten ”100 % mleko istrske pramenke” (båda betyder ”100 % mjölk från istriska får”).

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiskt framställningsområdet för ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” börjar vid hamnen Preluk, på gränsen mellan städerna Rijeka och Opatija. Gränsen löper längs den västra administrativa gränsen för städerna Opatija och Kastav och fortsätter till punkten där Kastav, Matulji och Klana möts. Gränsen fortsätter längs gränsen för kommunen Matulji innan den når vägen mellan Rupa och Novokračine. Den fortsätter längs vägen mot Novokračine och passerar Zabiče innan den når Podgraje. Där lämnar den vägen och forsätter norrut till Rakitnihöjden (1 220 m), där den vänder åt nordväst och korsar triangelpunkt 1036 innan den norr om byn Jurišće löper vidare norrut till vägen mellan Jurišće och Pivka. Den följer den vägen fram till strax före byn Palčje, som den passerar norrut för att sedan återvända till vägen mot Pivka, som den följer tills den når byn Klenik. I Klenik svänger den mot vägen mot Trnje och följer denna tills den når Slovenska vas, som den passerar norrut innan den når floden Pivka i nordvästlig riktning och följer den ända till Prestranek. I Prestranek når den vägen och följer denna ända till Razdrto. Från Razdrto fortsätter den längs vägen, passerar genom Senožeče, svänger åt sydväst före Divača, bort från vägen, och passerar sydväst om Divača. Efter Divača återvänder gränsen till vägen, och när vägen närmar sig järnvägslinjen följer gränsen denna och korsar Kozina ända till kröken efter järnvägsstationen Črnotiče. Därifrån går den västerut ända till vägen mot Osp. Den följer vägen genom Osp ända till gränsen mellan Slovenien och Italien.

Gränsen fortsätter västerut längs den internationella gränsen ända till kustlinjen, som den följer söderut tillbaka till startpunkten vid hamnen Preluk.

Det geografiskt framställningsområdet för ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” inbegriper även följande öar: 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 och Krasnica (Vanga).

5. **Samband med det geografiska området**

De egenskaper och den kvalitet som särskiljer ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” är ett resultat av den halvextensiva fåruppfödningen, sammansättningen av mjölken från de inhemska istriska fårraserna (Istarska ovca/Istrska pramenka), den långa traditionen och färdigheten att framställa fårost.

En gemensam egenskap för det geografiska framställningsområde för ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” områdets geomorfologi med karst. Större delen av området täcks av karst som bildats på kalkhaltig dolomit, på vilken huvudsakligen grunda, dåligt utvecklade jordar med medelgod bördighet bildats. Klimatmässigt kännetecknas detta område, med undantag av i och runt bergsområdena, av ett milt, submediterrant klimat med varma, torra somrar med en genomsnittlig lufttemperatur under de två huvudsakliga sommarmånaderna (juli och augusti) över 21 °C. Den genomsnittliga årsnederbörden varierar mellan 700 mm i den västliga kustdelen, 1 000 mm på öarna och 1 400 mm i och runt bergsområdena (State Meteorological and Hydrological Service, *Climate Atlas of Croatia 1971–2000*, Zagreb, s. 37 och 52, Archive of Meteorological Data of the Slovenian Environment Agency).

När det gäller relief, jord, geomorfologi och klimat är området täckt av skogar, åkermark med ett grunt, bördigt jordlager men även av naturliga gräsmarker med begränsad avkastning och en specifik botanisk sammansättning som inbegriper ett stort antal vilda aromatiska medelhavsarter. Det särskilda med betesmarkerna i Istrien är deras 100 sorters växter (91 arter och 9 underarter) från 80 släkten och 24 familjer. De flesta av dessa växter tillhör familjerna av submediterrana aromatiska blomväxter *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) och *Leguminosae* (16 %), vilka är lämpliga för semiextensiv uppfödning och som bete för får med kombinerade produktionsegenskaper (som föds upp både för köttet och mjölken) men med otillräcklig avkastning för att föda upp nötboskap med samma produktionsegenskaper och för samma ändamål.

I området Istrien användes av tradition nötboskap i stället för hästar för att odla mark. Därför gav de små mängder mjölk och mjölkades inte. För att göra ost födde bönderna därför upp får, som gav mycket större mängder mjölk på grund av områdets produktionsförhållanden. Med tiden ledde traditionen bland bönderna i Istrien att producera fårmjölk till en selektion av den inhemska fårras som gav mest mjölk i Kroatien och Slovenien: istriska får (”Istarska ovca” i Kroatien, ”Istrska pramenka” i Slovenien).

Den traditionella metoden med nomadisk fåruppfödning, med säsongsmigrering av besättningarna från sommarbetet i bergen till vinterbetet längs kusten, överlevde i Istrien fram till 1960-talet. Därefter infördes det semiextensiva uppfödningssystem som fortfarande används i dag. Traditionellt jordbruk och traditionell nomadisk fåruppfödning övergavs på grund av den snabba utvecklingen av annan ekonomisk verksamhet. Detta ledde dels till betydande sociala förändringar, dels till ökad mjölkavkastning hos den inhemska istriska fårrasen och till att andra mjölkraser infördes, vilket i sin tur förde med sig ett ökande behov av kvalitetsfoder. Fåruppfödarna i Istrien har anpassat det tidigare systemet för fåruppfödning till den nya verkligheten. Fåren får fortfarande en betydande del av sitt grovfoder direkt på betesmarkerna. Resten består av hö som produceras på ängar i fåruppfödningsområdet, vilket säkerställer att fodret är baserat på den lokala floran och i slutänden bidrar till den särpräglade doften hos ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”. Fåren får den ytterligare energi de behöver för en hög mjölkproduktion från strikt begränsade mängder foderkoncentrat.

Fårmjölk är ett livsmedel med mycket högt näringsvärde men mycket kort hållbarhet, och ostproduktionen är det enklaste sättet att bevara mjölkens mest värdefulla ingredienser, särskilt mjölkfett och mjölkprotein. En bearbetad produkt som ost har i allmänhet mycket längre hållbarhet än mjölk, och ostens egen hållbarhet beror på hur den framställs och lagras. Eftersom somrarna i Istrien i huvudsak är varma och torra har fåruppfödarna i Istrien under historiens gång utvecklat en framställningsmetod för hårdost som gör att osten kan lagras och mogna längre, vid högre temperaturer. Framställningsmetoden för denna typ av ost har utvecklats och förfinats av fåruppfödare och ostmakare i Istrien i generationer, som har fört vidare sitt traditionella kunnande ända fram till våra dagar.

Ostmakare har oftast hand om alla steg i produktionen själva och har kontroll över hela produktionskedjan, från fåruppfödningen, via mjölkning och bearbetning av mjölken till mogning av osten. Kunskaperna och färdigheterna hos ostmakarna i Istrien går därför utöver vad som krävs för bearbetning av mjölken och inbegriper de som behövs inom fåruppfödning. Genom att ostmakarna direkt förvaltar mjölkproduktionen, där det ingår att utfodra fåren och säkerställa att de är i gott skick och vid god hälsa, kan de tillhandahålla råvara av hög kvalitet för senare användning i bearbetningssteget. Fåruppfödningen och mjölkproduktionen hanterades av manliga familjemedlemmar, medan osten i allmänhet framställdes av kvinnor, som använde sin erfarenhet för att med tiden utveckla och förbättra

tekniken för framställning av hårdost. De fäste särskild uppmärksamhet vid processen att skära upp ostmassan i mycket små (ärtstora) bitar som de sedan hettade upp och torkade. Förr i tiden, innan man hade termometrar och blandade mjölk och ostmassa för hand, använde kvinnorna sin erfarenhet för att avgöra när temperaturen var rätt för att ta kitteln från elden. Sedan lade de ostkornen, som var tillräckligt upphackade och torra, i formar och satte dem under press. Deras erfarenhet avgjorde hur kraftig pressningen skulle vara och hur länge den skulle pågå för att separera vasslen så snabbt som möjligt och påbörja saltning och mogning av hårdosten.

Ännu i dag framställs ”Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir” på grundval av den erfarenhet dåtidens ostmakarna samlade. Ostkornens storlek och torrhet bedöms fortfarande empiriskt, och även pressningen av osten utförs utan hjälp av tryckmätare.

Eftersom det förr i tiden inte fanns några kylanordningar lagrades osten av tradition i källare som var väl isolerade från utomhustemperaturens växlingar och där ett konstant mikroklimat gick att upprätthålla. Under moderna produktionsförhållanden får ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” lagras och mogna under en längre period.

”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” kännetecknas av en hög halt av torrsubstans och av salt i ostens vattenfas, vilket betyder att den inte förfars ens när den förvaras vid temperaturer som i allmänhet är olämpliga för förvaring av andra typer av ost (upp till 19 °C). Den traditionella lagringen av ostar vid högre temperaturer leder till snabbare proteinnedbrytning till slutprodukten: fria aminosyror. Eftersom det finns ett samband mellan koncentrationen av fria aminosyror och koncentrationen av aromatiska fria aminosyror i osten kan slutsatsen dras att ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” innehåller en betydande koncentration av fria aromatiska aminosyror. Nedbrytningen av fria aromatiska aminosyror i osten under lagring ger bildning av aromatiska föreningar (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), samtidigt som den höga organiska syrahalten ger osten ett lägre pH som ytterligare gynnar dess hållbarhet och stabilitet under lagring. Samtidigt finns det inga mikrobiologiska eller biokemiska förändringar som skulle kunna leda till att ostens önskvärda organoleptiska egenskaper förloras eller att dess hälsosamhet äventyras (V. Magdić et al.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*. Mljekarstvo, 63 (2), Zagreb, 2013, s. 55–63).

”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir” har därför en mycket uttalad doft på grund av den ökande halten av aromatiska föreningar som uppstår vid nedbrytning av protein till fria aromatiska aminosyror och lång hållbarhet tack vare den betydande bildningen av organiska syror. De många priserna och utmärkelserna osten har fått i nationella tävlingar och på nationella mässor vittnar om den uttalade doften och den särskilda kvaliteten hos ”Istarski ovčji sir / Istrski ovčji sir”.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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