

Združenje rejcev istrskih koz in ovc

Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir
Zaščitena označba porekla

Specifikacija

16. junija 2020

Vsebina

1. Ime proizvoda.....	3
2. Opis proizvoda	3
2.1. Splošna definicija proizvoda	3
2.2. Opis surovine.....	3
2.3. Prehrana ovc in hrana za živali.....	3
2.4. Opis končnega proizvoda	3
3. Geografsko območje proizvodnje	4
4. Dokazilo o poreklu proizvoda	5
5. Postopek proizvodnje	6
5.1. Proizvodnja mleka.....	6
5.2. Sirjenje mleka.....	6
5.3. Rezanje sirnine in obdelava sirnega zrna	6
5.4. Samostiskanje ali stiskanje sira	7
5.5. Soljenje sira	7
5.6. Cejenje in sušenje sira	7
5.7. Zorenje sira.....	7
5.8. Hranjenje in pakiranje sira	7
6. Povezanost z geografskim območjem proizvodnje.....	8
6.1. Podrobnosti o geografskem območju.....	8
6.2. Podrobnosti o kakovosti in lastnostih proizvoda.....	10
6.3. Vzročna zveza med geografskim območjem in lastnostmi proizvoda.....	10
7. Podatki o pristojnem organu	11
8. Pravila označevanja.....	11

Priloge

Priloga 1 – Zemljevid območja proizvodnje

Priloga 2 – Sistem sledljivosti

Priloga 3 – Fotokopije uporabljene literature

Priloga 4 – Nagrade osvojene na razstavah sira

1. Ime proizvoda

„Istarski ovčji sir“/„Istrski ovčji sir“

2. Opis proizvoda

2.1. Splošna definicija proizvoda

„Istarski ovčji sir“/„Istrski ovčji sir“ je trd, polnomastni sir, ki se pridobi s koagulacijo surovega ali pasteriziranega ovčjega mleka s pomočjo sirila z izločanjem sirotke.

2.2. Opis surovine

Mleko za proizvodnjo „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjega sira“ se dobiva od ovc, vzgojenih izključno na geografskem območju, opisanem v 3. točki.

V primeru, ko se za proizvodnjo „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjega sira“ uporablja izključno mleko istarske ovce/istrske pramenke, se lahko sir označi v skladu z določbami iz 8. točke.

Mleko se mora predelati v roku 48 ur od molže, v roku največ dveh ur pa ga je treba ohladiti na temperaturo do največ 6 °C.

Za proizvodnjo „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjega sira“ se lahko uporablja surovo ali pasterizirano mleko, lizocim, mlekarske kulture, sirilo in sol.

2.3. Prehrana ovc in hrana za živali

Ovce se vzrejajo polekstenzivno, kar vključuje pašo na pašnikih z značilno sestavo submediteranskih rastlin, z možnostjo dohranjevanja z dehidrirano lucerno, senom, koncentrirano krmno mešanico za mlečne ovce ter žitaricami, kot so pšenični otrobi, grobo mleta zrna koruze, ječmena, ovs, in zdrobom. Pri prehrani je dovoljena tudi uporaba vitaminsko-mineralnega dodatka. Največja dovoljena količina koncentrirane krmne mešanice v obroku ovc znaša do 20 % od skupnega dnevnega obroka, izraženo v suhi snovi. Hrana za ovce je lahko proizvedena tudi izven območja proizvodnje proizvoda, ampak do največ 40 % skupnega dnevnega obroka, izraženega v suhi snovi. Prepovedano je hranjenje ovc s silirano krmo.

2.4. Opis končnega proizvoda

„Istarski ovčji sir“/„Istrski ovčji sir“ se daje na trg po najmanj 60 dneh zorenja, v trenutku, ko se daje na trg, pa mora imeti naslednje lastnosti:

- Suha snov: najmanj 60 %.
- Maščobe v suhi snovi: najmanj 45 %.
- Oblika: cilindrična.
- Dimenzije: premer cilindra od 16 cm do 22 cm, višina pa od 6 cm do 9 cm.
- Masa: od 1,8 kg do 4,5 kg, odvisno od dimenzij sira.

- Skorja: gladka, limonino-rumene do temno rumene enakomerne barve. Lahko je zaščiten z brezbarvnim premazom za sir.
- Tekstura: slabo elastična, ampak lahko rezljiva.
- Presek: slamnato do zlato-rumene barve, praviloma zaprt, čeprav ima lahko enakomerno razporejene nepravilne odprtine v velikosti do 4 mm.
- Okus in vonj: polnega okusa, ki nudi občutek hranljivosti (zasičenosti), slan in pikanten, z izraženo noto po ovci, sveži travi in začimbni rastlinah. Zelo zreli siri se med uživanjem topijo v ustih.

Lastnosti proizvoda, ki se nanašajo na barvo, teksturo, presek, okus in vonj, se lahko spreminjajo v skladu s spremembami, ki jih povzroči zorenje sira.

3. Geografsko območje proizvodnje

Začetna točka meje geografskega območja proizvodnje „Istarskog ovčjeg sira/Istrskega ovčjega sira“ se nahaja v luki Preluka, na meji med mestoma Reka in Opatija, severno od avtokampa Preluka. Naprej gre po meji mesta Reke in Opatije, okoli avtokampa do tromeje Opatije, Matuljev in Kastva, severno od avtokampa. Naprej gre preko predela Baredi do železniške proge na tromeji Matulji, Kastav in Reka. Meja se nadaljuje po železniški progi v smeri Reke, po meji mest Kastav in Reke, vzhodno od počivališča Vrata Jadrana pa zavije proti severu skozi Bačiče, Murine, vzhodno od kraja Tuhtani in pride na tromejo Reke, Viškova in Kastva. Naprej gre po meji Viškova in Kastva in skozi predel Duževo (trigonometer 281) pride na cesto Kastav–Viškovo, pod predelom Ranjevac. Nadaljuje se po mali cesti proti Viškovu in zavije proti severu, gre med naseljema Jardasi in Kosi ter vzhodno od trigonometra 452 Sohi pride na tromejo krajev Viškovo, Kastav in Klana. Na tromeji zavije proti zahodu ter jugozahodu in čez Sohi, med predeloma Prkačine in Plas, pride na Majevi vrh (kota 411), kjer je tromeja Kastva, Matuljev in Klane. Naprej nadaljuje po meji Občine Matulji proti severu do vznožja vrha Stanić (kota 465), kjer zavije rahlo proti zahodu in potem spet proti severu, gre vzhodno od kraja Mučiči ter skozi predel Kapužnjak, vzhodno od naselja Ružiči in vrha Vela rebra (446) skozi predel Piščevati breg, Turinski dol, Raspravica, Popenac, čez koto 738, skozi predel Liskovac pa pride na vrh Visoč (756). Na vrhu Visoč meja zavije proti zahodu in gre severno od predela Klanac ter pri trigonometru 547 pride na cesto Rupa–Novokračine. Po tej cesti se nadaljuje proti Novokračinam in preko Zabičev pride v Podgraje. Tu zapusti cesto in nadaljuje proti severu na Rakitin vrh (kota 1220), kjer zavije proti severozahodu in čez trigonometer 1036 pride severno od naselja Juršče ter ga zaobide po severni strani in pride na cesto Juršče – Pivka. Po tej cesti nadaljuje do naselja Palčje, ki ga zaobide po severni strani, in se vrne nazaj na cesto proti Pivki ter nadaljuje naprej do naselja Klenik. V naselju Klenik zavije na cesto za Trnje, po kateri nadaljuje naprej do Slovenske vasi, ki jo zaobide po severni strani, ter v smeri severozahoda pride do reke Pivke, po kateri nadaljuje do Prestranka. V Prestranku pride na cesto in nadaljuje po tej cesti do Razdrtega. Od Razdrtega nadaljuje po cesti preko Senožec in pred Divačo zavije jugozahodno s ceste ter jo zaobide z jugozahodne strani. Po Divači se vrne na cesto, in ko se cesta približa železniški progi, se meja nadaljuje po železniški progi preko Kozine do zavoja za železniško postajo Črnotiče. Od tam se nadaljuje proti zahodu do ceste za

Osp. Nadaljuje se po tej cesti preko kraja Osp do meje med Republiko Slovenijo in Republiko Italijo.

Naprej gre meja po tej meji proti zahodu do morske obale in po morski obali proti jugu do začetne točke v luki Preluka.

Poleg tega geografsko območje proizvodnje „Istarskog ovčjeg sira/Istrskega ovčjega sira“ zajema tudi otoke: 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 in Krasnica (Vanga). Zemljevid območja proizvodnje je prikazan v Prilogi 1.

Vse faze proizvodnje „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjega sira“, vključno s fazo porcioniranja, ribanja in pakiranja sira, se morajo opravljati znotraj predhodno opisanega geografskega območja proizvodnje.

4. Dokazilo o poreklu proizvoda

Dokazilo o poreklu „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjega sira“ temelji na dokumentaciji vseh proizvodnih aktivnosti in gibanja proizvoda znotraj in med subjekti, ki so vključena v proizvodno verigo, ter na nadzoru vseh faz proizvodnje. Vsi subjekti, ki proizvajajo hrano za ovce, ovčje mleko ali sir, morajo biti pod nadzorom ter morajo voditi dokumentacijo in zapisovati podatke o vseh aktivnostih, ki se izvajajo. Vsak posamezen subjekt je odgovoren za notranjo kontrolo in vodenje potrebne dokumentacije, ki se nanaša na fazo proizvodnje, ki spada v njegovo pristojnost.

Proizvajalec hrane za ovce, ki se nahaja na geografskem območju proizvodnje iz 3. točke, je dolžan voditi evidenco proizvedene hrane. Proizvajalec mleka je dolžan voditi evidenco proizvedene in kupljene ali nabavljene hrane za ovce ter evidenco potrošnje hrane. Poleg tega je proizvajalec mleka dolžan voditi evidenco črede ter evidenco proizvodnje in prodaje mleka.

Proizvajalec „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjega sira“ je dolžan voditi evidenco odkupa in prodaje mleka oziroma transporta mleka (v primeru ko ta odkupuje oziroma izvaja transport in prodajo mleka), evidenco proizvodnje sira, v katero se vpisujejo proizvedene količine in vsi postopki, ki so predpisani s to specifikacijo, evidenco kontrole, evidenco porcioniranja in pakiranja sira ter evidenco skladiščenja in prodaje sira (glej Prilogo 2.).

Spremljanje in nadzor sistema sledljivosti se izvaja s pomočjo obrazcev dokumentacijskega sistema, ki jih vodijo vsi subjekti v proizvodni verigi. Sledljivost in identificiranje vsakega koluta sira sta omogočena z uporabo oštevilčenih kazeinskih znamk. Na kazeinski znamki sta skupaj odtisnjena žig „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjega sira“ in progresivna identifikacijska številka koluta sira, na sir pa se daje po prvem obračanju sira v kalupu, v primeru samostiskanja sira, ali pred zadnjim obračanjem sira, v primeru ko se sir stiska. Ko se pri končnem kontrolnem pregledu ugotovi, da lastnosti končnega proizvoda niso v skladu s to specifikacijo, se mora grafična vsebina kazeinske znamke s strganjem v celoti odstraniti. Vsem

pooblaščenim uporabnikom zaščitene označbe porekla „Istarski ovčji sir“/„Istrski ovčji sir“ na območju Republike Hrvaške kazeinske znamke podeljuje Združenje rejcev istrskih koz in ovc, medtem ko uporabnikom na območju Republike Slovenije kazeinske znamke podeljuje Veterinarska fakulteta Univerze v Ljubljani.

Pravico do uporabe kazeinskih znamk imajo pod enakimi pogoji vsi uporabniki zaščitene označbe porekla „Istarski ovčji sir“/„Istrski ovčji sir“, ki posedujejo veljavno Potrdilo o skladnosti proizvoda s Specifikacijo proizvoda.

5. Postopek proizvodnje

5.1. Proizvodnja mleka

Za proizvodnjo „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjega sira“ se uporablja ovčje mleko, ki je bilo pridobljeno od ovc, ki so bile vzrejene na območju iz 3. točke.

5.2. Sirjenje mleka

Surovo ali pasterizirano ovčje mleko se temperira na temperature od 32 do 36 °C. V mleko je dovoljeno dodajati sredstvo zoper pozno napihovanje sira (encim lizocim), ki ga je treba predhodno stopiti v vodi. Zoper pozno napihovanje je dovoljeno uporabiti tudi zaščitne starter kulture. Količina dodanega lizocima lahko variira od 1 do 5 g/100 l mleka. V mleko se 15 minut zatem lahko doda mlekarska kultura, ki je sestavljena iz mezofilnih in termofilnih bakterij mlečne kisline. Mlekarska kultura se obvezno dodaja v predhodno pasterizirano mleko, medtem ko je njena uporaba v sirovem mleku neobvezna, saj fermentacija sloni na naravno prisotnih nestarterskih bakterijah mlečne kisline surovega mleka. V kolikor se je v mleko za sirjenje dodala mlekarska kultura, mora mleko stati na temperaturi od 32 do 36 °C najmanj 20 minut, potem pa se mora vanj dodati sirilo. Strjevanje mleka se izvaja s sirilom in traja od 15 do največ 45 minut.

5.3. Rezanje sirnine in obdelava sirnega zrna

Sirnina se reže na sirna zrna v velikosti graha. Rezanje sirnine na sirno zrno traja 5–15 minut. Sledi postopno segrevanje sirnega zrna na temperature od 42 do 45 °C ob stalnem mešanju. Ko se doseže želena temperatura, se nadaljuje z mešanjem in sušenjem sirnega zrna, dokler ni primerno suho. Osušenost sirnega zrna se ocenjuje z izkušnjami. Sirna zrna štejejo za suha, ko se s stiskom v roki oblikuje kepa, ki ne razpade, a se lahko razstavi na sestavna zrna. Po zaključku sušenja sirnega zrna se sirna masa oblikuje z izlivanjem mešanice sirotke in sirnega zrna v perforirane kalupe. Sirna zrna ostanejo v kalupu in oblikujejo sirno testo, medtem ko se sirotka skozi perforacije na kalupih loči od sirnega zrna v za to predviden zbiralnik.

5.4. Samostiskanje ali stiskanje sira

Prvo obračanje sira se izvede po 10 do 20 minutah, sir pa se v tej fazi oblikuje s samostiskanjem. Potem se sir obrača vsakih 30–40 minut. Skupen čas samostiskanja traja do 12 ur.

Če se za oblikovanje sira in iztiskanje odvečne sirotke uporablja stiskanje, se prve pol ure izvaja samostiskanje, kot je opisano zgoraj, potem pa se sir stiska v stiskalnici s postopnim povečevanjem pritiska in obračanjem sira. Stiskanje skupaj traja do 3 ure.

5.5. Soljenje sira

Soljenje sira se izvaja:

- „Na suho“, tako da se po siru nanaša sol. Sir, prekrit s soljo, se pusti v kalupu, da se ne deformira, na hladnem mestu. Po 12 urah se na sir ponovno nanese sloj soli, pri čemer se sir obrne in vrne v kalup. Soljenje traja do 48 ur. Po zaključku suhega soljenja se preostala morebitno neraztopljen sol spere s površine sira s hladno vodo.
- Z namakanjem sira v slanico s koncentracijo do 22 °Be. Namakanje sira v slanici traja do 48 ur, odvisno od velikosti sira.

5.6. Cejenje in sušenje sira

Cejenje in sušenje sira se izvaja na temperaturi do 19 °C in pri relativni vlažnosti zraka do 85 %. Sušenje in cejenje sira traja, dokler se ne oblikuje suha skorja sira, ki ne izpušča več sirotke.

5.7. Zorenje sira

Po cejenju in sušenju se sir zloži na police v zorilnici pri relativni vlažnosti zraka do 85 % in temperaturi do 19 °C. Sir se obrača in po potrebi obriše ter tako stoji najmanj 60 dni. Po 30 do 40 dneh se sir lahko namaže z oljčnimi ali rastlinskimi olji zaradi nege skorje. Prav tako je dovoljeno premazovanje sira z ustreznim brezbarvnim premazom za zaščito sira.

5.8. Hranjenje in pakiranje sira

Sir se do prodaje, največ pa 12 mesecev, hrani na temperaturah od 4 °C do 19 °C.

Zreli „Istarski ovčji sir“/„Istrski ovčji sir“ se hrani in daje na trg v celem kosu v obliki cilindra, pakiran na manjše kose ali narezke ter nariban. Porcioniranje, ribanje in pakiranje se mora izvajati na geografskem območju proizvodnje, opisanem v 3. točki, zaradi zagotavljanja sledljivosti in kakovosti proizvoda, ki ni več v originalni, celoviti obliki.

Sledljivost vsakega posameznega koluta „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjega sira“ temelji na serijski številki, ki je vpisana na kazeinski znamki, ki se v primeru razkosanja, rezanja in ribanja sira uničuje ter se s tem prekine sledljivost oziroma se onemogoča ugotavljanje porekla proizvoda. Zaradi tega je zelo pomembno, da postopke porcioniranja, ribanja in

pakiranja sira izvajajo sami proizvajalci z vodenjem predpisanih evidenc, s tem pa se ohranja in zagotavlja sledljivost proizvoda ter se minimizira možnost zlorabe zaščitene označbe porekla „Istarski ovčji sir“/„Istrski ovčji sir“.

Z izvajanjem porcioniranja, ribanja in pakiranja sira s strani samih proizvajalcev se tudi omogoča neposreden nadzor kakovosti proizvoda pred pakiranjem v embalažo, s čimer se nudi potrošniku dodatno jamstvo skladnosti proizvoda z lastnostmi, ki so opisane v 2. točki.

6. Povezanost z geografskim območjem proizvodnje

6.1. Podrobnosti o geografskem območju

Skupna značilnost geografskega območja proizvodnje „Istarskog ovčjeg sira“/„Istrskega ovčjeg sira“ je kraška geomorfologija. Večji del področja namreč pokriva kras, razvit na apnenčasto-dolomitskih kamninah, na katerem pa so nastala v glavnem plitka, slabo razvita in slabo do srednje plodna tla, na katerih prevladuje jerovica (terra rossa). Izjemi sta osrednji in severozahodni del istrskega polotoka, saj na teh dveh delih prevladujejo flišne kamnine oziroma tla.

V klimatskem pogledu to območje, z izjemo njenega predgorskega in gorskega dela, označuje blaga submediteranska klima z vročimi in suhimi poletji, s povprečnimi temperaturami zraka v dveh glavnih poletnih mesecih (julij in avgust) nad 21 °C, medtem ko se srednja letna količina padavin giblje od 700 mm v zahodnem obalnem delu in 1000 mm na otokih, do 1400 mm v predgorskem in gorskem delu (*Državni hidrometeorološki zavod: Klimatski atlas Hrvatske 1971–2000, Zagreb, 2008, str. 37 in 52; Meteorološki podaci za Gornje pri Tomaju i Ilirsku Bistricu za 30 godišnje razdoblje od 1971–2003 – glej Prilogo 3.1).*

Glede na reliefne, pedološke, geomorfološke in podnebne lastnosti je to območje prekrito z gozdovi in njivami s plitvim plodnim slojem tal ter tudi z naravnimi travniki s svojevrstno botanično sestavo, ki jo sestavlja večje število aromatičnih mediteranskih samoniklih vrst. Značilnost istrskih pašnikov je 100 rastlin (91 vrst in 9 podvrst) iz 80 rodov in 24 družin. Večina rastlin pripada družinam *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) in *Leguminosae* (16 %), ki so primerne za pašo ovc. V spektru življenjskih oblik prevladujejo hemikriptofiti (52 %) in terofiti (36 %) (*I. Šugar in sod.: Florističke značajke pregonskih pašnjaka u Punteri (Istra), Agronomski glasnik št. 6, Zagreb, 2005, str. 469 – glej Prilogo 3.2).*

Na območju Istre so se za obdelovanje zemlje tradicionalno namesto konj uporabljale krave in voli podolskega istrskega goveda. Govedo se je skoraj izključno uporabljalo za delo, zato so se krave redko molzle. Tisto malo mleka, ki so ga dale, pa se je takoj popilo na domačijah. Zaradi tega so kmetje za proizvodnjo sira vzgajali ovce, od katerih so zaradi proizvodnih pogojev na tem območju dobivali mnogo večje količine mleka. V knjigi „Gospodarstvo u Istri“ se navaja: „Živinoreja je temeljila na vzgoji ovc. Ovce so bile prvenstveno namenjene za prehrano prebivalcev v obliki mesa, mleka, sira in skute, medtem ko je bila ovčja volna osnovna surovina za izdelavo oblek.“ (*I. Orlić: Gospodarstvo u Istri. Iz zbirke Etnografskega muzeja Istre, Pazin,*

2017, str. 13 – glej Prilogo 3.3). Zaradi tradicionalne orientiranosti istrskih kmetov k proizvodnji ovčjega mleka se je sčasoma selekcionirala izvorna pasemska ovca na območju Hrvaške in Slovenije, ki daje največ mleka, in sicer: istarska ovca (hrvaško ime) oziroma istrska pramenka (slovensko ime). Navedena pasma je, poleg svojih solidnih proizvodnih lastnosti, dobro prilagojena na surov kraški teren in življenje na odprtem ter se odlikuje z dobro vzdržljivostjo za dolgo hojo po kamnitih pašnikih, na katerih se lahko prehrani s suho in staro pašo. Paša je tudi danes prevladujoč način hranjenja istrske pramenke na območju, določenem s to specifikacijo v 3. točki (*I. Gregorič: Analiza plodnosti pri istrski pramenki v obdobju 2000–2013, dipl. delo, Univ. v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za zootehniko, Ljubljana, 2016, str. 1 – glej Prilogo 3.4*).

Na območju Istre se je živinoreja stoletja izvajala v nespremenjeni obliki, v stalnih sezonskih selitvah čred iz poletnih pašnikov v hribih na primorska prezimovališča. V poletnih mesecih se je paša ovc opravljala na prostranih hribovskih pašnikih, jeseni pa so pastirji črede gnali v primorje, kjer so prezimili na najetih posestvih. Na prezimovališčih so se skupaj molzle ovce in delala sir in skuta, zaloge pa so se po vrnitvi delile na posamezna gospodinjstva (*I. Orlić: Gospodarstvo u Istri. Iz zbirke Etnografskega muzeja Istre, Pazin, 2017, str. 13 in 14 – glej Prilogo 3.3*). Še do 60. let prejšnjega stoletja se je na tem območju izvajalo nomadsko ovčarstvo, pri katerem so se ovce z višjih nadmorskih višin gonile v priobalne dele z blažjo klimo (na primer na območje Poreča, Pirana, Umaga in Trsta), na tako imenovano zimsko pašo, ki se je tradicionalno začela 29. septembra (sv. Mihael) in je trajala do 24. aprila (sv. Jurij).

Čeprav prehransko zelo bogato živilo ima ovčje mleko zelo kratek rok za konzumacijo ter je proizvodnja sira najbolj enostaven način „konzerviranja“ njegovih najvrednejših sestavin, predvsem mlečne masti in mlečnih beljakovin.

Sir kot predelan proizvod ima daljši rok trajanja, glede na to, da na območju Istre prevladujejo vroča in suha poletja, pa se je na tem območju razvila proizvodnja trdega ovčjega sira (*N. Zdanovski, Ovčje mljekarstvo, Zagreb, 1947, str. 148, A.A.: Sir – tradicija i običaji, Zagreb, 2003, str. 121 – glej Prilogi 3.5 in 3.6*). Zato je bilo mleko istrske pramenke zgodovinsko izhodišče za nastanek trdega „Istarskog ovčjeg sira/Istrskega ovčjeg sira“, sira, katerega umetnost proizvodnje so istrski ovčarji in sirarji prenašali iz generacije na generacijo in tako do danes obdržali izvorni način njegove proizvodnje. Sir so praviloma delale žene, ki so prav po temperaturi mleka, medtem ko so ga mešale z rokami, vedele, kdaj je kotel treba odmakniti z ognja. Ko se je kotel umaknil z ognja, je bilo treba nekaj časa počakati, potem pa se je zgoščena masa razbijala z različnimi lesenimi mešalniki. Svež sir se je nato z rokami vzel iz kotla in naprej oblikoval. Glede na to, da v preteklosti ni bilo naprav za hlajenje, se je sir tradicionalno hranil v konobah – prostorih z debelimi zidovi, ki so bili zgrajeni iz naravnega kamna. Tako zgrajeni objekti so bili dobro izolirani pred zunanji temperaturnimi oscilacijami ter se je v njih dosegla konstantna mikroklima s temperaturami do 19 °C.

„Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir“ je že tisočletja nesporna sestavina tradicionalne kmetijske proizvodnje in tradicionalne prehrane v Istri. Poleg tega, da se je uporabljal za vsakdanjo prehrano v istrskih kmetijskih gospodinjstvih, ima že od srednjega veka istrski ovčji sir tudi

svojevrstno družbeno vlogo, saj je bil v urbarjih za fevdalne dajatve predpisan kot dajatev fevdalnih podložnikov svojim gospodarjem, bil pa je tudi kot živilo, ki se je uporabljalo za plačilo v naturalijah, na primer kot obrok, ki ga je delodajalec zagotavljal za najete delavce, prav tako pa je bil tudi vojni plen, ki se ga je zaseglo v spopadih in roparskih pohodih. Tradicija proizvodnje istrskega ovčjega sira se je v Istri ohranila skozi stoletja, navkljub družbenim gibanjem, vojnem, depopulaciji in upadu števila ovc.

Zaradi svoje izjemne kakovosti se Istrski ovčji sir od druge polovice dvajsetega stoletja uveljavlja kot zaščitni znak turistične in gostinske ponudbe Istre. Poleg tega, da je prisoten v tradicionalni prehrani, pa je vse bolj prisoten tudi v moderni gastronomiji ter nadaljuje s svojo uveljavitvijo, ne samo kot „dodatek pršutu“, temveč kot samosvoj visokokakovostni gurmanski užitek.

6.2. Podrobnosti o kakovosti in lastnostih proizvoda

„Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir“ spada v skupino trdih sirov, zanj pa je značilen visok delež suhe snovi in soli v vodni fazi sira. Ko koncentracija soli v vodni fazi sira preseže 5 % (kar ustreza 2 % soli v siru), se zaustavi nadaljnje kisanje sira. Zaradi tega ta sir ni lahko pokvarljiv pri hranjenju na temperaturah, ki praviloma niso ustrezne za hranjenje drugih vrst sirov (do 19 °C). Zaradi zorenja na višjih temperaturah pride v tej vrsti sira do hitrejših procesov razgradnje proteinov na končne razgradljive produkte – proste aminokisline. Z razgradnjo prostih aromatskih aminokislin v siru med hranjenjem nastanejo 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), pp.293–324 – glej Prilogo 3.7*), medtem ko je visok delež organskih kislin pogoj za nižjo kislost sira, ki še dodatno pripomore k njegovi trajnosti in stabilnosti med hranjenjem. Zaradi tega ima „Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir“ zelo izrazito aromo kot posledico akumulacije aromatskih spojin, ki so nastale z razgradnjo prostih aromatskih aminokislin, in dolgo trajnost kot posledico nadpovprečne akumulacije organskih kislin. O izraziti aromi in posebni kakovosti „Istarskog ovčjeg sira/Istrskega ovčjega sira“ pričajo številne nagrade in priznanja, dobljena na državnih ocenjevanjih in prireditvah (Glas Istre, Pula, 27. 7. 2016, str. 4 in 5 – glej Prilogo 3.8 in Prilogo 4).

6.3. Vzročna zveza med geografskim območjem in lastnostmi proizvoda

Klimatske značilnosti ter specifične geomorfološke in pedološke lastnosti istrskega polotoka so imele odločilen vpliv na razvoj živinoreje tega območja. Oranje plitkih tal se ni moglo opravljati s konji, temveč so za ta namen uporabljali govedo, ki je zaradi tega dajalo malo mleka in ga niso molzli. Za proizvodnjo mleka so zato uporabljali ovce, višek mleka pa se je predelal v sir. Ovčje mleko ima večji delež suhe sovi, s tem pa tudi mlečnih maščob in beljakovin, glede na kravje mleko, zato je zelo ustrezno za proizvodnjo sira, ker daje boljši izkoristek in z zorenjem nastane precejšnja količina specifičnih aromatskih spojin, ki vplivajo na prepoznaven okus sira.

Zaradi svoje edinstvene sestave se je „Istarski ovčji sir/Istrski ovčji sir“ lahko hranil tudi na višjih temperaturah, ki niso ugodne za hranjenje drugih vrst sirov (do 19 °C), na katerih pride do pospeševanja proteolize. Pri tem pride do sprostitve aromatskih aminokislin in razvoja izrazite arome sira, manjkajo pa mikrobiološke in biokemične spremembe, ki bi lahko

povzročile izgubo zelenih senzorskih lastnosti sira ali ogrozile njegovo zdravstveno neoporečnost (V. Magdić in sod.: *A survey on hygienic and physicochemical properties of Istrian cheese*, *Mljekarstvo*, 63 (2), Zagreb, 2013, str. 61 – glej Prilogo 3.9). Avtorji Magdić in sodelavci so pri znanstvenem raziskovanju higienskih in fizikalno-kemičnih lastnosti istrskega sira navedli naslednje: „Vendar pa je tekom zorenja sira število bakterijskih indikatorjev higiene drastično padlo in je bilo pod mejo zaznavnosti v siru, 'pripravljenem za uživanje', kar je bil pokazatelj njegove dobre bakteriološke kakovosti. Povratna funkcija vpliva trajanja zorenja na fizikalno-kemične lastnosti istrskega sira tekom zorenja je pokazala znatno povečanje vsebnosti suhe snovi, vsebnosti soli v vodni fazi sira in soli v siru, kot tudi vsebnosti mlečne kisline v suhi snovi sira.“ Zorenje deluje na razgradnjo aminokislin do aromatskih spojin, kot so alkohol, aldehid, ester, kisline in žveplove spojine, ki dajo siru specifično aromo. Zorenje, ki traja najmanj 60 dni na temperaturi do 19 °C, pospešuje in ojačuje to razgradnjo, kar je značilno za „Istarski ovčji sir“/„Istrski ovčji sir“.

7. Podatki o pristojnem organu

Ministarstvo poljoprivrede, Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb, Republika Hrvatska
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Dunajska 22, 1000 Ljubljana, Republika Slovenija

8. Pravila označevanja

Zreli sir se mora pred dajanjem na trg označiti z imenom proizvoda „Istarski ovčji sir“ ali „Istrski ovčji sir“, katerega grafični prikaz mora biti po velikosti, vrsti in barvi črk jasno ločen od katerega koli drugega napisa. Višina črk drugih napisov ne sme presegati 70 % višine črk imena proizvoda.

Razen zaščitene imena se na proizvod daje tudi skupen znak proizvoda, ki je prikazan na sliki 1.



Slika 1.

V primerih, ko je sir proizveden izključno iz mleka pasme istarska ovca/istrska pramenka, je na proizvod dovoljeno dati napis „100 % mleko istarske ovce“ ali „100 % mleko istrske pramenke“.