

**Zveza društev rejcev drobnice Slovenije
Udruga uzgajivača istarskih koza i ovaca**

Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir
Zaščitena označba porekla

Specifikacija

24. julij 2024

Vsebina

1. Ime proizvoda.....	3
2. Opis proizvoda	3
2.1. Splošna definicija proizvoda	3
2.2. Opis surovine3	
2.3. Krmljenje ovc in krma 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. Odcejanje in sušenje sira	7
5.7. Zorenje sira.....	7
5.8. Shranjevanje 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.....	12

Priloge

Priloga 1: Zemljevid območja proizvodnje

Priloga 2: Sledljivost

Priloga 3: Kopije uporabljene literature

Priloga 4: Nagrade, osvojene na razstavah sira

1. Ime proizvoda

"Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir"

2. Opis proizvoda

2.1. Splošna definicija proizvoda

"Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir" je trdi, polnomastni sir, pridobljen s koagulacijo surovega ali pasteriziranega ovčjega mleka s pomočjo sirila ob izločanju sirotke.

2.2. Opis surovine

Mleko za proizvodnjo "Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg sira" se pridobiva od ovc katerekoli pasme pod pogojem, da so rejene izključno na geografskem območju, opisanem v 3. točki.

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

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

Za proizvodnjo Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg sira se lahko uporabljajo surovo ali pasterizirano mleko, lizozim, starter kulture, sirilo in sol.

2.3. Krmljenje ovc in krma za živali

Ovce se vzrejajo pol-ekstenzivno, kar vključuje pašo na pašnikih z značilno sestavo sub-sredozemskih rastlin z možnostjo dokrmeljevanja s posušeno deteljo, senom, koncentrirano krmno mešanico za mlečne ovce in žitaricami, ko so grobo mletimi zrni koruze, ječmena, ovsa, pšenični otrobi, zdrobom in tropine. Pri krmljenju je dovoljena tudi uporaba vitaminsko-mineralnega dodatka. Največja dovoljena količina koncentrirane krme v obroku ovc znaša do 20 % od skupnega dnevnega obroka, izraženo v suhi snovi. Hrana za ovce je lahko proizvedena tudi izven področja proizvodnje proizvoda, vendar do največ 40% skupnega dnevnega obroka, izraženega v suhi snovi. Voluminozni del dnevnega obroka, ki je pridelan izven področja, določenega v točki 3, lahko znaša največ 20 % suhe snovi skupnega dnevnega obroka. S to omejitvijo se na eni strani zagotovi zadostna zastopanost lokalne flore v dnevnem obroku, ki proizvodu zagotovi značilno aromo in na drugi strani omogoča rejcem ovc nabavo voluminozne krme izven področja izdelave proizvodov v času, ko zaradi slabših vremenskih pogojev niso uspeli pridelati zadostne količine krme za živali. Krmljenje ovc s silirano krmo ni dovoljeno.

2.4. Opis končnega proizvoda

"Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir" je trdi, polnomastni sir, pridobljen s koagulacijo surovega ali pasteriziranega ovčjega mleka s pomočjo sirila ob izločanju sirotke.

Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir se daje na trg po najmanj 60 dneh zorenja, vendar najkasneje po 12 mesecih zorenja in 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 od 6 cm do 9 cm.
- Masa: od 1,8 kg do 4,5 kg, odvisno od dimenzij sira.
- Skorja: gladka, rumeno-rjave do rjave enakomerne barve. Lahko je zaščitena z brezbarvnim polimernim premazom za sir.
- Tekstura: slabo elastična, vendar rezljiva do rahlo lomljiva.
Presek: barva slonovine do slamnate barve, praviloma zaprt, čeprav ima lahko enakomerno razporejene nepravilne odprtine v velikosti do 4 mm.
- Okus in vonj: polnega okusa, ki nudi občutek nasitnosti, slan in pikanten, z izraženo noto po ovci in rastlinah, s katerimi se prehranjujejo ovce. Dolgo zorjeni siri se med zauživanjem topijo v ustih, okusi se intenzivirajo. Z daljšim staranjem pridobiva tipično pikanten, poln in bogat okus; vonj po ovčjem mleku se tekom zorenja intenzivira kot posledica lipolize in osvobajanja kratko-verižnih maščobnih kislin, tipičnih za ovčje mleko in kasneje za sam sir.

Po plasiranju na tržišče ga je najbolje konzumirati v roku 12 mesecev.

3. Geografsko območje proizvodnje

Začetna točka meje geografskega območja proizvodnje Istrskega ovčjega sira/Istarskega ovčjega sira se nahaja v luki Preluka, na meji med mestoma Reka in Opatija, severno od avtokampa Preluka. Naprej gre po meji mest Reka in Opatija, 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 Reka, vzhodno od počivališča Vrata Jadrana pa zavije proti severu skozi Bačiće, 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 Mučići ter skozi predel Kapužnjak, vzhodno od naselja Ružići in vrha Vela rebra (446) skozi predel Pišćevati 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 Ospa 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 Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg 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.

4. Dokazilo o poreklu proizvoda

Dokazilo o poreklu "Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg sira" temelji na dokumentaciji vseh proizvodnih dejavnosti in gibanja proizvoda znotraj ter med subjekti, ki so vključeni v proizvodno verigo, in na nadzoru vseh faz proizvodnje. Vsi subjekti, ki proizvajajo hrano za ovce, ovčje mleko ali sir, morajo biti pod nadzorom pristojnih organov in morajo voditi dokumentacijo ter zapisovati podatke o vseh dejavnostih, 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 krme za ovce, ki se nahaja na geografskem območju proizvodnje iz 3. točke, je dolžan voditi evidenco proizvedene krme. Proizvajalec mleka je dolžan voditi evidenco proizvedene in kupljene ali nabavljene krme za ovce ter evidenco potrošnje krme. Poleg tega je proizvajalec mleka dolžan voditi evidenco črede ter evidenco proizvodnje in prodaje mleka.

Proizvajalec Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg sira je dolžan voditi evidenco odkupa in prodaje mleka oziroma transporta mleka (če 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 izvajata 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 "Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg 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. Če se ugotovi, da lastnosti končnega proizvoda niso v skladu s to specifikacijo, se mora grafična vsebina kazeinske znamke s strganjem v celoti odstraniti. Vsem uporabnikom zaščitene označbe porekla Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir na območju Republike Hrvaške kazeinske znamke podeljuje Združenje rejcev istrskih koz in ovc, uporabnikom na območju Republike Slovenije kazeinske znamke podeljuje Zveza društev rejcev drobnice Slovenije.

Pravico do uporabe kazeinskih znamk imajo pod enakimi pogoji vsi uporabniki zaščitene označbe porekla Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir, ki posedujejo veljaven certifikat, ki ga izda imenovana organizacije za kontrolo in certificiranje.

5. Postopek proizvodnje

5.1. Proizvodnja mleka

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

5.2. Sirjenje mleka

Surovo ali pasteurizirano ovčje mleko se segreje na temperaturo od 32 do 36 °C. V mleko je dovoljeno dodajati sredstvo zoper pozno napihovanje sira (encim lizocim), ki ga je treba predhodno raztopiti 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 starter kultura, ki je sestavljena iz mezofilnih in termofilnih mlečnokislinskih bakterij. Mlečnokislinske bakterije se obvezno dodajajo v predhodno pasteurizirano mleko, medtem ko njihova uporaba v surovem mleku ni obvezna, saj fermentacija sloni na naravno prisotnih nestarterskih mlečnokislinskih bakterijah surovega mleka. Če se je v mleko za sirjenje dodala starter kultura, mora mleko stati na temperaturi od 32 do 36 °C najmanj 20 minut, zatem se doda sirilo. Koagulacija 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 od 5 do 15 minut. Sledi postopno segrevanje sirnega zrna na temperaturo 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 izkustveno. 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. Samo-stiskanje ali stiskanje sira

Prvo obračanje sira se izvede po 10 do 20 minutah, sir pa se v tej fazi oblikuje s samo-stiskanjem. Potem se sir obrača vsakih 30 do 40 minut. Samo-stiskanje traja do 12 ur.

Če se za oblikovanje sira in iztiskanje odvečne sirotke uporablja stiskanje, se prve pol ure izvaja samo-stiskanje, 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 neraztopljena sol spere s površine sira s hladno vodo.
- Z namakanjem sira v slanici s koncentracijo do 22 °Be, temperaturo od 10 do 15 °C. Namakanje sira v slanici traja do 48 ur, odvisno od velikosti sira.

5.6. Odcejanje in sušenje sira

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

5.7. Zorenje sira

Po odcejanju 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 in največ 12 mesecev. Po 30 do 40 dneh se sir lahko namaže z oljčnim ali rastlinskimi olji zaradi nege skorje. Prav tako je dovoljeno premazovanje sira z brezbarvnim polimernim premazom za zaščito sira.

5.8. Shranjevanje in pakiranje sira

Sir se do prodaje hrani na temperaturah od 4 °C do 8 °C.

Zorjeni "Istrski ovčji sir/ Istarski 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 Istrskega ovčjega sira/Istarskega 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 proizvajalci z vodenjem predpisanih evidenc, s tem pa se ohranja in zagotavlja sledljivost proizvoda ter se minimizira možnost zlorabe zaščitene označbe porekla "Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir".

Porcioniranje, ribanje in pakiranje sira s strani samih proizvajalcev omogoča 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 "Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg sira" je kraška geomorfologija. Večji del področja namreč pokriva Kras, razvit na apnenčasto-dolomitskih kamninah, na katerem 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 podnebnem pogledu to območje, z izjemo njenega predgorskega in gorskega dela, označuje blago obsredozemsko podnebje z vročimi in suhimi poletji, s povprečnimi temperaturami zraka v dveh glavnih poletnih mesecih (julij in avgust) nad 21 °C, na severovzhodnem delu geografskega območja pa so temperature nekoliko nižje, od 18 do 20 °C. Srednja letna količina padavin se 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; Arhiv meteoroloških podatkov Agencije RS za okolje – 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 z omejenim donosom ter s svojevrstno botanično sestavo, ki jo sestavlja večje število aromatičnih sredozemskih samoniklih vrst. Značilnost istrskih pašnikov je sto rastlin (91 vrst in 9 podvrst) iz 80 rodov in 24 družin. Večina rastlin pripada subsredozemskim aromatičnim cvetočim rastlinam družin *Gramineae* (19 %), *Compositae* (16 %) in *Leguminosae* (16 %), ki so primerne za polekstenzivno rejo in pašo ovc kombiniranih pasem (za meso in mleko), in ki zaradi nezadostnih donosov niso primerne za pašo govedu istih proizvodnih lastnosti in namenov. Med življenjskimi oblikami 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 za obdelovanje zemlje tradicionalno namesto konj uporabljali krave in vole podolskega istrskega goveda. Govedo so skoraj izključno uporabljali za delo, zato so krave redko molzli. Tisto malo mleka, ki so ga dale, pa so takoj popili na domačijah. Zaradi tega so kmetje za proizvodnjo sira redili ovce, od katerih so zaradi proizvodnih pogojev na tem območju dobivali mnogo večje količine mleka. V knjigi „Gospodarstvo u Istri“ je navedeno: „Živinoreja je temeljila na vzreji 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 usmerjenosti istrskih kmetov k proizvodnji ovčjega mleka se je sčasoma selekcionirala izvorna pasemska ovca, ki daje največ

mleka, in sicer v Sloveniji istrska pramenka in na Hrvaškem istarska ovca. Istrska pramenka/istarska ovca ima dobre proizvodne lastnosti in je dobro prilagojena na surov kraški teren ter življenje na odprtem in jo odlikuje dobra vzdržljivost za dolgo hojo po kamnitih pašnikih, na katerih se lahko prehrani s suho in staro pašo. Paša je tudi danes prevladujoč način krmljenja 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 s poletnih pašnikov v hribih na primorska prezimovališča. V poletnih mesecih so se ovce pasle 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 ter 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 šestdesetih let prejšnjega stoletja se je na tem območju izvajalo nomadsko ovčarstvo, pri katerem so se ovce z višjih nadmorskih višin gnale v priobalne dele z blažjim podnebjem (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). V šestdesetih letih prejšnjega stoletja se je začel postopno uvajati polekstenziven način reje, ki se izvaja tudi danes. Opuščanje tradicionalnega kmetijstva in nomadske ovčjereje kot posledice pospešenega razvoja drugih gospodarskih dejavnosti je privedlo do bistvenih družbenih sprememb. Povečanje mlečnosti istrske pramenke in reja drugih mlečnih pasem je privedlo do povečanja potreb po kakovostni krmi. Istrski ovčerejci so posledično prilagodili dotedanji način vzreje novonastali situaciji. Ovce še vedno najdejo bistven del voluminozne krme na pašnikih, preostali del pa dobijo v obliki sena, pridelanega na pašnikih na področju vzreje ovc. Na ta način se zagotavlja prehrana ovc z lokalno mikrofloro, ki nenazadnje vpliva na razvoj posebne arome Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg sira. Dodatne kalorije, potrebne za visoko mlečnost, dobijo ovce iz strogo omejene količine koncentrirane krme.

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

Sir kot predelan proizvod ima daljši rok trajanja. Glede na to, da na območju Istre prevladujejo vroča in suha poletja, so istrski ovčarji zgodovinsko razvili proizvodnjo trdega sira, ki omogoča njegovo daljše hranjenje in zorenje tudi na višjih temperaturah (*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 Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg sira, katerega umetnost proizvodnje so istrski ovčarji in sirarji prenašali iz generacije v 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 so kotel umaknile z ognja, je bilo treba nekaj časa počakati, potem pa so zgoščeno maso razbijale z različnimi lesenimi mešalniki. Svež sir so nato z rokami vzele iz kotla in naprej oblikovale. Glede na to,

da v preteklosti ni bilo naprav za hlajenje, so sir tradicionalno hranili v konobah – prostorih z debelimi zidovi, ki so bili zgrajeni iz naravnega kamna. Tako zgrajeni objekti so bili dobro izolirani pred zunanjimi temperaturnimi nihanjem in v njih se je dosegla stalna mikroklima s temperaturami do 19 °C. V današnjih pogojih proizvodnje lahko traja hranjenje in zorenje Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg sira tudi daljši čas.

Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir je že tisočletja nesporna sestavina tradicionalne kmetijske proizvodnje in tradicionalne prehrane v Istri. Poleg tega, da so ga uporabljali 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 živilo, ki so ga uporabljali 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 so ga zasegli v spopadih in roparskih pohodih. Tradicija proizvodnje istrskega ovčjega sira se je v Istri ohranila skozi stoletja, navkljub družbenim gibanjem, vojnem in upadu števila prebivalcev ter 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, je vse bolj prisoten tudi v moderni gastronomiji in nadaljuje s svojo uveljavitvijo, ne samo kot „dodatek pršutu“, temveč kot samostojen visokokakovosten gurmanski užitek.

6.2. Podrobnosti o kakovosti in lastnostih proizvoda

Istrski ovčji sir/Istarski 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 shranjevanju na temperaturah, ki praviloma niso ustrezne za shranjevanje drugih vrst sirov (do 19 °C). Zaradi zorenja na višjih temperaturah pride v tej vrsti sira do hitrejših procesov razgradnje proteinov na končne razgradljive proizvode – proste aminokisline. Z razgradnjo prostih aromatskih aminokislin v siru med shranjevanjem 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 shranjevanjem. Zaradi tega ima Istrski ovčji sir/Istarski 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 Istrskega ovčjega sira/Istarskog ovčjeg 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

Podnebne značilnosti ter posebne geomorfološke in pedološke lastnosti istrskega polotoka so odločilno vplivale na razvoj živinoreje tega območja. Plitkih tal niso mogli orati 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 so predelali v sir. Ovčje mleko ima v primerjavi s kravjim mlekom večji delež suhe sovi, kot tudi mlečnih maščob in beljakovin, zato je zelo ustrezno za proizvodnjo sira, ker ima boljši izkoristek in z zorenjem nastane precejšnja količina posebnih aromatskih spojin, ki vplivajo na prepoznaven okus sira.

Proizvajalci sira običajno izvajajo vse faze proizvodnje sami in imajo pod kontrolo celotno proizvodno verigo, od vzgoje ovc, molže, predelave mleka, do zorenja sira. Znanja in veščine istrskih proizvajalcev sira zato presegajo samo predelavo mleka in vključujejo tudi znanja vzreje ovc. Neposredno upravljanje procesa proizvodnje mleka, ki vključuje prehrano ovc in skrb za njihovo kondicijo in zdravstveno stanje omogoča sirarjem zagotavljanje visoko kvalitetne surovine za predelavo v sir. Če so v fazi vzgoje ovc skrbeli moški člani družine, so sir proizvajale ženske, ki so sčasoma z izkušnjami razvile napredne tehnologije proizvodnje trdega sira. Posebno pozornost so posvečale rezanju sirnine v mala zrna (velikosti graha), njihovega dogrevanja in sušenja. V preteklosti, ko ni bilo termometrov, so po lastnih izkušnjah ugotavljale primerno temperaturo oziroma čas prekinitve gretja. Zatem so dovolj drobno in suho sirno zrno polnile v kalupe in prešale. Pritisk pod stiskalnico in čas stiskanja trdih sirov so z namenom, da bi se v čim krajšem času iztisnila sirotka ter začela faza zorenja določale izkustveno.

Zaradi svoje edinstvene sestave se je Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir lahko hranil tudi na višjih temperaturah, ki niso ugodne za hranjenje drugih vrst sirov (do 19 °C), pri katerih pride do pospeševanja proteolize. Pri tem pride do sprostitve aromatskih aminokislin in razvoja izrazite arome sira, ne potekajo pa mikrobiološke in biokemične spremembe, ki bi lahko povzročile izgubo zelenih senzoričnih 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-kemijskih 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-kemijske 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 alkoholi, aldehidi, estri, kisline in žveplove spojine, ki dajo siru posebno aromo. Zorenje, ki traja najmanj 60 dni na temperaturi do 19 °C, pospešuje in krepi to razgradnjo, kar je značilno za Istrski ovčji sir/Istarski ovčji sir.

7. Podatki o pristojnem organu

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Dunajska cesta 22, 1000 Ljubljana, Republika Slovenija.

Ministarstvo poljoprivrede, Ulica grada Vukovara 78, 10000 Zagreb, Republika Hrvatska.

8. Pravila označevanja

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

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



Slika 1.

Le v primerih, ko je sir proizveden izključno iz mleka pasem istrska pramenka/istarska ovca na zemljepisnem območju reje, je na proizvod dovoljeno dati napis „100 % mleko istrske pramenke ali „100 % mleko istarske ovce“.