

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за регистриране на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2019/C 225/05)

С настоящата публикация се предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Paški sir“

ЕС №: PDO-HR-02397 – 10.4.2018

ЗНП (X) ЗГУ ()

1. Наименование/наименования

„Paški sir“

2. Държава членка или трета държава

Хърватия

3. Описание на селскостопанския продукт или храната

3.1. Вид продукт

Клас 1.3. Сирена

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

„Paški sir“ е твърдо овче сирене, произведено от пълномаслено овче мляко от местната порода „Пажка овца“. Продуктът зрее в продължителност на поне 60 дни, преди да бъде предложен на пазара, и има следните физикохимични и органолептични характеристики:

— форма: цилиндрична, с плоска основа и плоска или леко изпъкнала горна повърхност,

— размери: диаметър от 18 cm до 24 cm, височина от 7 cm до 13 cm,

— маса: от 1,8 kg до 3,5 kg в зависимост от размера на сиренето,

— сухо вещество: най-малко 55 %,

— масленост в сухото вещество: най-малко 45 %,

— кора: гладка и твърда, със златистожълт до светлочервеникавокафяв цвят,

— вътрешност: компактна, слабоеластична, лесна за рязане, с плътна консистенция, без или с малко на брой малки неравномерни шупли, светложълта на цвят; със зреещото губи еластичност и нюансът на цвета потъмнява,

⁽¹⁾ ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

- вкус: леко остър и сладникав, като със зреенето става по-остър,
- аромат: типичен за овчите сирена, с нотки на ароматни билки.

Сиренето „Paški sir“ може да е и с размер, по-малък от стандартния; в такъв случай то зрее в продължителност на поне 60 дни, преди да бъде предложено на пазара, и има следните физически и органолептични характеристики:

- размери: диаметър от 9 cm до 14 cm, височина от 6 cm до 12 cm,
- маса: от 0,6 kg до 1,2 kg,
- останалите характеристики са еднакви като тези на стандартното сирене.

3.3. Фуражи (*само за продукти от животински произход*) и суровини (*само за преработени продукти*)

Фуражи

Овцете прекарват цялата година на пасищата, където пасат или се хранят с груби фуражи, произведени в района на производство на „Paški sir“. Когато през летните и зимните месеци хранителните нужди на овцете не могат да се задоволят напълно от паша и хранене с груби фуражи, произведени в района на производство на „Paški sir“, към храната се добавят груби и концентрирани фуражи, произведени извън този район. Количеството фуражи, произведени извън района, не може да надвишава 50 % от годишното количество сухо вещество, с което се хранят овцете.

Дневната дажба фураж на овцете през периода на доене, който трае около 130 дни, се състои основно от груби фуражи (паша и сено), а може да съдържа и концентрирани фуражи (пшеница, ечемик, царевица, соя) и техни готови смеси. Грубите фуражи осигуряват най-малко 83 % от общото сухо вещество в дажбата, а когато се добавят концентрирани фуражи, те съставляват максимум 17 % от сухото вещество в дажбата. От общото количество груби фуражи в дажбата най-малко 65 % трябва да произхождат от географския район на производство на „Paški sir“, което съответства на 54 % от общото сухо вещество в дневната дажба; останалите 35 % може да се набавят извън географския район на производство на „Paški sir“. Концентрираните фуражи (пшеница, ечемик, царевица, соя) и техните готови смеси се добиват извън географския район на производство на „Paški sir“.

В грубите фуражи, които се набавят извън географския район на производство на „Paški sir“, се допуска използването само на добре изсушено сено от ливадни треви, многогодишни бобови треви или детелинено-тревни смеси, не по-стари от една година и с добре запазени листа.

Забранено е използването на силаж и остатъчна пивоварна каша.

Необходимостта да се набавят фуражи, произведени извън географския район на производство на „Paški sir“, възниква за пръв път през втората половина на миналия век. През 60-те години на XX век, заради утвърдилото се още тогава добро име на „Paški sir“, земеделските стопани започват да извършват селекция на овце за мляко. Тъй като основната цел при отглеждането на породата „Пажка овца“ е била да се повишат количеството и качеството на произвежданото мляко, като се увеличи млеконадоят, през 80-те години на XX век значително нарастват нуждите от фураж, който — заради ограничените пасищни и ливадни площи на остров Паг — не може да се произвежда изцяло в района. Недостиг на фураж има най-вече в години на суша. Поради това овцевъдите, отглеждащи породата „Пажка овца“, най-напред започват да купуват груби фуражи от съседните континентални райони, а успоредно с увеличаването на млеконадоя постепенно въвеждат в дажбата през периода на лактация и концентрирани фуражи.

Суровини

„Paški sir“ се произвежда от сурово или топлинно обработено пълномаслено овче мляко от местната порода „Пажка овца“, животинско сирише или други коагулиращи ензими с микробиологичен произход и морска сол, произведена в района на производство. Допуска се използването и на млечни закваски, лизозим и калциев хлорид.

Млякото, което не е преработено до шест часа след издояването, се охлажда до под 6 °C и се преработва до 48 часа от издояването.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

Всички етапи от производството на „Paški sir“ — от производството и подсирването на млякото, до поставянето в калъпи, пресуването, осоляването и зреенето на сиренето — трябва да се извършват в географския район, посочен в точка 4.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Сиренето „Paški sir“ се продава на цели пите или на разфасовки, които се опаковат във вакуум или в модифицирана атмосфера. Сирене с маса под 1,2 kg може да се продава само на цели пите. Сиренето „Paški sir“, което е зряло над 12 месеца, се продава и в настърган вид.

3.6. Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Готовият продукт, който се пренася на пазара, се обозначава с наименованието „Paški sir“, което по размер, шрифт и цвят на буквите трябва да се откроява по-ясно от каквито и да било други надписи. Наред с наименованието продуктът трябва да носи общия символ на „Paški sir“, както е показано по-долу.



Право да използват общия символ, при еднакви условия, имат всички ползватели на защитеното наименование за произход „Paški sir“, които произвеждат продукта в съответствие с неговата спецификация.

4. Кратко определение на географския район

Сиренето „Paški sir“ се произвежда на остров Паг и двата малки острова Маун и Шкърда.

5. Връзка с географския район

Специфичните характеристики и качеството на „Paški sir“ се дължат на специфичната природна среда в района на производството му, включително растителния състав на пасищата и дългогодишните традиции в овцевъдството и производството на овче сирене.

Сиренето „Paški sir“ се произвежда на остров Паг, чиято територия попада в карстов район със слабо обработваема земя. Преобладаващият карстов релеф и средиземноморският климат влияят върху характеристиките на растителната покривка и развитието на овцевъдството като основен земеделски поминък. В сравнение с останалите големи адриатически острови, на Паг има много по-малко растителност (и по-специално високи растения) и затова на голяма част от земната му покривка преобладават карстови пасища, които са много важни за селското стопанство на острова, тъй като те съставляват 90 % от общата земеделска земя.

В неотдавнашни флористични и фитоценологични научни изследвания на най-разпространените видове състав на пасищата на остров Паг са установени 331 вида васкуларна флора, повечето от които принадлежат към средиземноморския флористичен елемент. Специфичните природни условия благоприятстват основно растежа на флората, типична за средиземноморските пасища, поради което на повечето пасищни площи на острова се срещат голям процент ароматни и медицински растения, като равнец (*Achillea millefolium* L.), пелин (*Artemisia absinthium* L.), резене (*Foeniculum vulgare* Mill.), имортела (*Helichrysum italicum* Roth G. Don), жълт кантарион (*Hypericum officinalis* L.), мента (*Mentha* sp.), седефче (*Ruta graveolens* L.), машерка (*Thymus vulgaris* L.) и градински чай (*Salvia officinalis* L.).

Местната порода „Пажка овца“ е резултат от вековна селекция на острова; тя се развъжда почти изключително на остров Паг, отличава се с несравнима способност да използва оскъдната растителност на каменистите пасища и напълно се е приспособила към отглеждането от полукстензивен тип, при което производството на мляко до голяма степен се определя от факторите на природната среда (Ivica Ljubičić et al., *Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paга* [„Флористичен състав на пасищата за овце на остров Паг“], *Mljekarstvo* 62(4), Загреб, 2012 г.).

Характерният начин за отглеждане на „Пажка овца“ се основава на възможността животните да прекарват целия ден на пасищата и да се хранят с ароматни и медицински растения: това се отразява не само на количеството на произведеното мляко, но и на химичния му състав и на свойствата му при преработка (Neven Antunac et al., *Utjecaj paragenetskih čimbenika na proizvodnju i kemijski sastav mlijeka paških ovaca* [„Въздействие на парAGENETИЧНИТЕ фактори върху производството и химичния състав на млякото на породата „Пажка овца“], *Mljekarstvo* 61(3), Загреб, 2011 г.). Благодарение на това, че овцете се отглеждат навън, сиренето никога не е с оборска миризма.

Традицията в производството на сиренето „Paški sir“ започва с началото на развъждането на породата „Пажка овца“; тя се развива в резултат на суровите условия на живот, заради които жителите на острова е трябвало да оползотворяват излишното мляко и да го съхраняват за по-късно. За местните жители сиренето представлява преди всичко запас от мазнини и протеини след сезона на доене, както и ценен хранителен продукт, който може да се търгува. Производството на овче сирене на остров Паг се споменава за пръв път в *Nuovo dizionario geografico universale* [„Нов универсален географски речник“], отпечатан през 1831 г. във Венеция. Смята се обаче, че във вида, в който го познаваме днес, то датира от около 1870 г. Първите записи за начина на производство на „Paški sir“ в семейни стопанства са от 1912 г., когато Людевит Тейкал споменава този факт в книгата *Sirarstvo u Dalmaciji* [„Сиренарството в Далмация“]. В книгата си *Ovčje mlijekarstvo* [„Производство на овче мляко“], издадена през 1947 г., Никола Здановски пише: „Породата „Пажка овца“ е добре позната не само заради отличната си вълна и вкусното си месо, но и заради „Paški sir“.

Характерният състав на флората по пасищата на остров Паг оказва влияние върху специфичния състав на овчето мляко по отношение на съдържанието на мазнини, протеини, въглехидрати, минерали и други специфични съединения, които в крайна сметка допринасят за типичния мирис на сиренето на средиземноморски ароматни билки и неговия наситен и остър вкус. За силния мирис и „умами“ вкус допринася и янтарната киселина, която — от десетте анализирани овчи сирена от по-широкия регион — може да се установи само в „Paški sir“ и в по-малки количества в „Travnički sir“/„Vlašički sir“ (Jasmina Havranek et al., *Atlas ovčjih sireva zemalja zapadnog Balkana* [„Атлас на овчите сирена в държавите от Западните Балкани“], Загреб, 2012 г.).

Специфичните аромати от местните растения се явяват в „Paški sir“ главно благодарение на начина на отглеждане на овцете и уменията за приготвяне на сирене, които местните семейни стопанства усъвършенстват и предават от поколение на поколение от незапомнени времена. Постоянният характер на комплексния мирис, наред с много други характеристики на сиренето, зависи от традиционните познания и умения на сиренарите на острова на всички етапи на приготвяне.

Правилната консистенция на „Paški sir“ до голяма степен зависи от температурата и продължителността на загреване на нарязаната сиренина — майсторите сиренари приспособяват тези параметри според сезона, т.е. според температурата и относителната влажност на атмосферата по време на подсирването.

Предвид сравнително малката маса на „Paški sir“, външните метеорологични условия оказват голямо влияние върху зреенето. В миналото не е било възможно условията в помещенията за зреене да се контролират и заради високата влажност по кората се е развивала нежелана микрофлора. Затова сиренарите периодично измивали сиренето на ръка и го намазвали със зехтин или друго растително олио. Този процес се извършва и до днес и значително влияе върху характеристиките на кората на сиренето, която при зрелите сирена е твърда, гладка и златистожълта до светлочервеникавокафява на цвят. Намазването с олио след измиване поне четири до шест пъти по време на зреенето се отразява положително и върху правилното протичане на ензимните процеси в сиренето, тъй като намалява изсъхването и предотвратява протеолитичното действие на флората по повърхността.

Консистенцията и вкусът на „Paški sir“ зависят от продължителността на зреенето. Младото сирене, което зрее два месеца, е слабоеластично, реже се лесно, а разрезната му повърхност може да е без или с малко на брой шупли, които са разпръснати нарядко. Кората е достатъчно мека, за да се яде. Вкусът е леко сладникав, умерено солен и приятно остър, с типичните нюанси на овче сирене. Продуктът се отличава с изразителен и траен аромат, който е характерен за района на производство и напомня за средиземноморски ароматни билки и готварски подправки.

Със зреенето постепенно „Paški sir“ става по-остро, неговият вкус, мирис и цвят стават по-наситени, а вътрешността се втвърдява. Напълно узрялото сирене „Paški sir“ зрее 6 месеца или повече; то е с фина консистенция на гранули и при рязане се чупи неравномерно. Сиренето има остър, хармоничен плътен вкус и се топи в устата, като под езика се долавят „кристали“.

Физическите характеристики на сиренето „Paški sir“ се изразяват в относително малките размер и маса (максимум 3,5 kg) и са резултат от традиционния метод на производство, прилаган от поколения семейни стопанства със сравнително малък брой овце и съответно ограничени дневни количества мляко за приготвяне на сирене. Здановски пише, че в средата на миналия век сиренето „Paški sir“ все още се е правело „на ръка“, т.е. без да се ползват калъпи, което е довело до по-малките му размери.

В наши дни „Paški sir“ се произвежда главно от малки семейни стопанства, които отглеждат и овцете. Така традиционният начин на приготвяне може да се предава в семейството от поколение на поколение и благодарение на късата производствена верига гарантирано се запазват специфичният характер и автентичността на сиренето.

Редица елементи на традиционния начин на приготвяне на „Paški sir“ са запазени и след като през 1971 г. започва производството му в мандра и е въведен процесът на пастеризиране на млякото. Това не нарушава специфичните вкус и аромат на сиренето, тъй като традиционните условия на обработка на сиренината и зренето са запазени. Между сиренето, произведено от сурово мляко, и сиренето, произведено от пастеризирано мляко, няма забележими разлики, тъй като специфичните и отличителни вкус и аромат на „Paški sir“ се обуславят от състава на млякото на породата „Пажка овца“, който се определя от естествената среда на отглеждане на овцете, т.е. от храната им (Zdravko Varać et al., *Paška ovca — hrvatska izvorna pasmina* [„Местната хърватска порода „Пажка овца“], Новалия, 2008 г.). Традиционната къса верига на производство се поддържа от три малки мандри за сирене, които произвеждат „Paški sir“, като влагат в производството мляко както от местни земеделски стопани, така и от собствени стада.

Доказателство за специалното качество на сиренето „Paški sir“ са многобройните награди от национални и международни изложения.

Препратка към публикуваната спецификация на продукта

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/139/Specifikacija-Paski-sir.pdf>
