

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 225/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Paški sir»

UE n. PDO-HR-02397 – 10.4.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni)

«Paški sir»

2. Stato membro o paese terzo

Croazia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.3. Formaggi

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il «Paški sir» è un formaggio di pecora a pasta dura prodotto con latte intero ottenuto dalla razza ovina autoctona dell'isola di Pag. Sottoposto a stagionatura per almeno 60 giorni prima della commercializzazione, presenta le seguenti caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche:

- forma: cilindrica, con base piatta e superficie superiore piatta o leggermente convessa;
- dimensioni: diametro compreso tra i 18 e i 24 cm, altezza compresa tra i 7 e i 13 cm;
- peso: da 1,8 a 3,5 kg, a seconda delle dimensioni della forma;
- sostanza secca: almeno il 55 %;
- grasso sulla sostanza secca: almeno il 45 %;
- scorza: liscia e dura, di colore dal giallo dorato al marrone rossiccio pallido;
- pasta: compatta, debolmente elastica, facile da tagliare, consistenza densa, con nessuna o pochissime piccole occhiature irregolari, di color giallo pallido; perde elasticità con la stagionatura e il colore scurisce;

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- sapore: leggermente piccante e dolce, che si accentua con la stagionatura;
- aroma: tipico dei formaggi di pecora, con sentori di erbe aromatiche.

Il formaggio «Paški sir» può anche presentare dimensioni inferiori a quelle standard; in tal caso, è sottoposto a un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni prima della commercializzazione e presenta le seguenti caratteristiche fisiche e organolettiche:

- dimensioni: diametro compreso tra i 9 e i 14 cm, altezza compresa tra i 6 e i 12 cm;
- peso: da 0,6 a 1,2 kg;
- le altre caratteristiche sono le stesse della forma standard.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Mangimi

Le pecore trascorrono tutto l'anno su pascoli dove si nutrono di foraggi grossolani prodotti nella zona di produzione del «Paški sir». Sia d'estate che d'inverno, nel caso in cui il gregge non sia in grado di soddisfare tutte le sue esigenze nutrizionali attraverso il pascolo e l'alimentazione con foraggi grossolani prodotti in tale zona, l'alimentazione è integrata con foraggi grossolani e mangimi concentrati prodotti al di fuori di essa. La quantità di mangimi prodotti al di fuori della zona non può superare il 50 % della sostanza secca consumata dal gregge nel corso dell'anno.

La razione alimentare giornaliera del gregge durante il periodo di mungitura, che dura circa 130 giorni, è costituita principalmente da foraggi grossolani (erba e fieno) e può contenere anche mangimi concentrati (frumento, orzo, granturco, soia) e loro composti. I foraggi grossolani forniscono almeno l'83 % della sostanza secca totale della razione e, in caso di aggiunta di mangimi concentrati, questi ultimi rappresentano al massimo il 17 % della sostanza secca della razione. Almeno il 65 % del foraggio grossolano totale della razione deve provenire dalla zona geografica di produzione del «Paški sir», che corrisponde al 54 % della sostanza secca totale della razione giornaliera; il restante 35 % può essere ottenuto al di fuori di tale zona. I mangimi concentrati (frumento, orzo, granturco, soia) e i loro composti sono tutti ottenuti al di fuori della zona geografica di produzione del «Paški sir».

Per i foraggi grossolani ottenuti al di fuori della zona geografica di produzione del «Paški sir» possono essere utilizzati solo fieno ben essiccato di erba dei prati, legumi perenni o una miscela di trifoglio ed erba non più vecchi di un anno e con fogliame ben conservato.

È vietato l'uso di mangimi insilati e di trebbia di birreria.

La necessità di ottenere mangimi al di fuori della zona geografica di produzione del «Paški sir» è emersa per la prima volta nella seconda metà del secolo scorso. Negli anni '60, grazie alla reputazione che il «Paški sir» aveva già allora, gli allevatori hanno iniziato ad allevare selettivamente le pecore da latte. Nell'allevamento della pecora di Pag si è cercato in particolare di aumentare la quantità e la qualità del latte, vale a dire di aumentarne la produzione; negli anni '80 si è così determinato un maggior fabbisogno di mangimi, impossibile da soddisfare interamente nella zona di produzione, viste le limitate superfici a pascolo e a prato disponibili sull'isola. Il foraggio veniva a mancare soprattutto in anni di siccità. Di conseguenza, gli allevatori di pecore di Pag hanno iniziato ad acquistare foraggi grossolani dalle zone continentali limitrofe e, con l'aumento della produzione di latte, hanno gradualmente introdotto nella razione mangime concentrato, durante il periodo di lattazione.

Materie prime

Il «Paški sir» è prodotto con latte intero crudo, o trattato termicamente, di pecora di razza autoctona dell'isola di Pag, caglio animale o altri enzimi coagulanti di origine microbiologica e sale marino proveniente dalla zona di produzione. È consentito inoltre l'uso di fermenti lattici, lisozima e cloruro di calcio.

Il latte che non viene lavorato entro sei ore dalla mungitura viene raffreddato a una temperatura inferiore a 6 °C e lavorato entro 48 ore dalla mungitura.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione del «Paški sir», dalla produzione e dall'aggiunta di caglio del latte alla formatura, pressatura, salatura e stagionatura del formaggio, devono avvenire nella zona geografica di cui al punto 4.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il formaggio "Paški sir" è commercializzato intero o in porzioni, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata. Le forme di peso inferiore a 1,2 kg possono essere commercializzate esclusivamente intere. Il «Paški sir» stagionato da più di 12 mesi è commercializzato anche in forma grattugiata.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il prodotto finito immesso sul mercato deve recare la denominazione «Paški sir», che deve risaltare più chiaramente di qualsiasi altra iscrizione in termini di dimensioni, tipo e colore delle lettere. Oltre alla denominazione, il prodotto deve recare il simbolo comune del «Paški sir», come indicato in appresso.



Tutti gli utilizzatori della suddetta denominazione d'origine protetta che producono il formaggio «Paški sir» conformemente al disciplinare hanno il diritto di utilizzare il simbolo comune alle stesse condizioni.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Il formaggio «Paški sir» è prodotto sull'isola di Pag e sulle due isole di Maun e Škrda.

5. Legame con la zona geografica

Le caratteristiche specifiche e la qualità del «Paški sir» sono dovute alle condizioni ambientali specifiche della zona di produzione, compresa la composizione vegetale dei pascoli e la lunga tradizione dell'allevamento ovino e della produzione di formaggio di pecora.

L'isola di Pag, in cui si produce il «Paški sir», si trova in una zona carsica con terreni scarsamente coltivabili. Il rilievo carsico dominante e il clima mediterraneo hanno influenzato le caratteristiche della copertura vegetale e hanno portato allo sviluppo dell'allevamento ovino come attività agricola principale. Rispetto alle altre grandi isole dell'Adriatico, la vegetazione (in particolare, per quanto riguarda le piante ad alto fusto) è molto più scarsa: gran parte del territorio è infatti dominato da pascoli carsici, che sono molto importanti per l'agricoltura dell'isola, in quanto rappresentano il 90 % della superficie agricola totale.

Recenti ricerche scientifiche floristiche e fitocenologiche sulle più comuni composizioni di pascoli dell'isola di Pag hanno individuato 331 specie di flora vascolare, la maggior parte delle quali appartenenti all'elemento floristico mediterraneo. Le particolari condizioni naturali favoriscono principalmente la crescita della flora tipica dei pascoli mediterranei. Nella maggior parte dei pascoli dell'isola si trovano quindi numerose piante aromatiche e medicinali, come l'achillea millefoglie (*Achillea millefolium* L.), l'assenzio (*Artemisia absinthium* L.), il finocchio (*Foeniculum vulgare* Mill.), l'elicriso italiano (*Helichrysum italicum* Roth G. Don), l'erba di San Giovanni (*Hypericum officinalis* L.), la menta (*Mentha* sp.), la ruta (*Ruta graveolens* L.), il timo (*Thymus vulgaris* L.) e la salvia (*Salvia officinalis* L.).

Secoli di selezione degli ovini sull'isola di Pag hanno dato origine alla razza autoctona, la pecora di Pag, che viene allevata quasi esclusivamente su quest'isola, non ha eguali nella sua capacità di sfruttare la scarsa vegetazione dei pascoli rocciosi e si adatta perfettamente al metodo di allevamento semi-estensivo, in cui la produzione di latte è in gran parte determinata da fattori ambientali [Ivica Ljubičić et al., "Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga" (Composizione floristica dei pascoli ovini dell'isola di Pag), *Mljekarstvo journal* 62(4), Zagabria, 2012].

Il metodo specifico di allevamento delle pecore di Pag si basa sul fatto che il gregge trascorre l'intera giornata sui pascoli e consuma piante aromatiche e medicinali; ciò incide non solo sulla quantità di latte prodotto, ma anche sulla sua composizione chimica e sulle sue proprietà di lavorazione [Neven Antunac et al., "Utjecaj paragenetskih čimbenika na proizvodnju i kemijski sastav mlijeka paških ovaca" (Influenza dei fattori paragenetici sulla produzione e sulla composizione chimica del latte di pecora Paška), *Mljekarstvo journal* 61(3), Zagabria, 2011]. Poiché le pecore sono allevate all'aperto, il formaggio non ha mai un aroma "da cortile".

La tradizione della produzione del «Paški sir», lunga quanto quella dell'allevamento delle pecore di Pag, si è sviluppata a causa delle dure condizioni di vita, che hanno spinto gli isolani ad utilizzare necessariamente il latte in eccedenza e a conservarlo per un uso successivo. Per gli abitanti dell'isola, il formaggio rappresentava prima di tutto una riserva di grassi e proteine dopo la stagione della mungitura, ma anche un prodotto alimentare prezioso che poteva essere scambiato. La prima menzione della produzione di formaggio di pecora sull'isola di Pag si trova nel *Nuovo dizionario geografico universale*, stampato nel 1831 a Venezia. Tuttavia, si ritiene che la produzione del «Paški sir» così come lo conosciamo oggi sia iniziata intorno al 1870. Le prime notizie sul metodo di produzione del «Paški sir» nelle aziende agricole a conduzione familiare risalgono al 1912, quando Ljudevit Tejkal ne fa menzione nel libro *Sirarstvo u Dalmaciji* (Caseificazione in Dalmazia). Nel suo libro *Ovčje mlijekarstvo* (Produzione di latte di pecora), del 1947, Nikola Zdanovski afferma che le pecore di Pag sono molto conosciute non solo per l'ottima lana e la gustosa carne di agnello, ma anche per il «Paški sir».

La composizione caratteristica della flora dei pascoli dell'isola di Pag influenza la composizione specifica del latte di pecora per quanto riguarda grassi, proteine, zuccheri, minerali e altri composti specifici che, in ultima analisi, contribuiscono all'aroma di erbe aromatiche mediterranee tipico di questo formaggio e al suo sapore intenso e piccante. All'aroma rotondo e al sapore "umami" contribuisce anche l'acido succinico che, dei dieci formaggi di pecora della regione analizzati, si trova solo nel «Paški sir» e, in minore quantità, nel Travnik/Vlašić [Jasmina Havranek et al., *Atlas ovčjih sireva zemalja zapadnog Balkana* (Atlante dei formaggi di pecora dei Balcani occidentali), Zagabria, 2012].

Gli aromi specifici vengono trasferiti dalle piante locali al «Paški sir» soprattutto grazie a competenze nell'allevamento ovino e nella caseificazione perfezionate e tramandate di generazione in generazione, da tempo immemorabile, dalle aziende agricole locali a conduzione familiare. La persistenza della complessità aromatica, così come di molte altre caratteristiche del formaggio, dipende dalle conoscenze e dalle competenze tradizionali dei casari dell'isola in tutte le fasi della produzione.

La corretta consistenza del «Paški sir» dipende in gran parte dalla temperatura e dalla durata del riscaldamento della cagliata frantumata in grani, che il mastro casaro regola a seconda della stagione, vale a dire in funzione della temperatura e dell'umidità relativa dell'atmosfera nella fase di aggiunta del caglio.

Dato il peso relativamente ridotto del «Paški sir», le condizioni climatiche esterne influiscono notevolmente sul processo di stagionatura. In passato non era possibile controllare le condizioni del locale di stagionatura e l'elevata umidità poteva sviluppare una microflora indesiderata sulla scorza. Di conseguenza, i casari lavavano occasionalmente il formaggio a mano e lo ricoprivano con olio d'oliva o altro olio vegetale. Questo procedimento è utilizzato anche oggi e influenza in modo sostanziale le caratteristiche della scorza, che nelle forme stagionate è dura, liscia e di colore dal giallo dorato al marrone rossiccio pallido. L'oliatura dopo il lavaggio, che il casaro effettua almeno dalle quattro alle sei volte durante la fase di stagionatura, ha anche un effetto positivo sul corretto svolgimento dei processi enzimatici all'interno del formaggio, in quanto riduce l'essiccazione e impedisce l'azione proteolitica della flora superficiale.

La consistenza e il gusto del «Paški sir» dipendono dalla durata della stagionatura. Il formaggio giovane, stagionato per due mesi, è debolmente elastico, facile da tagliare e con nessuna o pochissime piccole occhiature rotonde distribuite in modo irregolare. La scorza è sufficientemente morbida da essere edibile. Il sapore è leggermente dolce, moderatamente salato e piacevolmente piccante, con le note tipiche dei formaggi di pecora. L'aroma pronunciato e persistente, caratteristico della zona di produzione, ricorda le erbe aromatiche e culinarie mediterranee.

Con la stagionatura, il «Paški sir» assume gradualmente un carattere più deciso, con un sapore, un aroma e un colore che aumentano di intensità e una pasta che diventa più compatta. Il «Paški sir» giunto a piena maturazione subisce una stagionatura di almeno 6 mesi, ha una struttura granulare fine e si spezza in modo irregolare al taglio. Ha un gusto deciso e armonicamente pieno, si scioglie in bocca e lascia sotto la lingua una percezione di "cristalli".

Le caratteristiche fisiche del «Paški sir» sono le dimensioni e il peso relativamente contenuti (al massimo 3,5 kg), che rispecchiano il metodo di produzione tradizionale da sempre utilizzato nelle aziende agricole a conduzione familiare, in cui il numero piuttosto ridotto di pecore limita le quantità giornaliere di latte da utilizzare per la produzione di formaggio. Zdanovski afferma che il «Paški sir» era ancora prodotto "a mano", vale a dire senza l'uso di stampi, alla metà del secolo scorso, il che ha portato alla produzione di forme di dimensioni inferiori.

Oggi il «Paški sir» è prodotto principalmente da piccole aziende agricole a conduzione familiare che si occupano anche dell'allevamento delle pecore. In questo modo il metodo tradizionale di produzione è tramandato di generazione in generazione all'interno delle famiglie e l'identità specifica del formaggio e la sua autenticità sono garantite da una filiera corta.

Molti aspetti del metodo di produzione tradizionale sono stati mantenuti anche quando il «Paški sir» ha iniziato a essere prodotto in caseificio nel 1971 ed è stato introdotto il processo di pastorizzazione del latte. Ciò non ha compromesso il gusto e l'aroma specifici del formaggio, poiché sono state mantenute le condizioni tradizionali di lavorazione della cagliata e di stagionatura. Non vi sono differenze significative tra il formaggio prodotto con latte crudo e il formaggio prodotto con latte pastorizzato, in quanto il gusto e l'aroma specifici e distintivi del «Paški sir» sono determinati dalla composizione del latte della pecora di Pag che, a sua volta, è determinata dall'ambiente naturale in cui vive il gregge, in particolare dal cibo che esso consuma [Zdravko Barać et al., *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina* (La pecora di Pag – una razza autoctona croata), Novalja, 2008]. Tre piccoli caseifici che producono il «Paški sir» continuano la tradizione della filiera corta e, sebbene acquistino parte del latte dagli allevatori locali, producono il resto con il proprio gregge.

I numerosi premi ottenuti in occasione di mostre nazionali e internazionali testimoniano la particolare qualità del «Paški sir».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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