

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2019/C 225/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„PAŠKI SIR“

ES Nr. PDO-HR-02397 – 2018 4 10

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas (-ai)

„Paški sir“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Kroatija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Paški sir“ yra kietas avies pieno sūris, gaminamas iš nenugriebto Pago saloje auginamų vietinės veislės avių pieno. Produktas brandinamas ne mažiau kaip 60 dienų prieš parduodant ir jam būdingos šios fizinės, cheminės ir juslinės savybės:

— forma – cilindro, kurio pagrindas plokščias, o viršutinis paviršius – plokščias arba šiek tiek išgaubtas,

— dydis – skersmuo – 18–24 cm, aukštis – 7–13 cm,

— svoris – 1,8–3,5 kg, priklausomai nuo sūrio dydžio,

— sausosios medžiagos – ne mažiau kaip 55 proc.,

— riebalų kiekis sausojoje medžiagoje – ne mažiau kaip 45 proc.,

— žievė – lygi ir kieta, nuo aukso geltonumo iki blankiai rausvai rudos spalvos,

— minkštumas – kompaktiškas, mažai elastingas, lengvai pjaustomas, tankios tekstūros, be jokių ar su labai nedaug mažų netaisyklingos formos skylučių, gelsvos spalvos; bręsdamas sūris praranda elastingumą, o spalva tampa tamsesnė,

(¹) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

- skonis – aštrokas ir šiek tiek salstelėjęs, sūriui bręstant darosi aštresnis,
- kvapas – būdingas avies pieno sūriams su vos juntamu aromatinių žolelių kvapu.

Sūris „Paški sir“ taip pat gali būti mažesnio nei standartinis dydžio; šiuo atveju produktas brandinamas ne mažiau kaip 60 dienų prieš parduodant ir jam būdingos šios fizinės ir juslinės savybės:

- dydis – skersmuo – 9–14 cm, aukštis – 6–12 cm,
- svoris – 0,6–1,2 kg,
- kitos savybės yra tokios pačios kaip ir standartinio sūrio.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

Pašarai

Avys visus metus praleidžia ganyklose, kuriose jos ganosi arba yra šeriamos sūrio „Paški sir“ gamybos vietovėje užaugintais stambiaisiais pašarais. Tiek vasarą, tiek žiemą, kai avys negali patenkinti visų savo mitybos poreikių ganydamosi ir ėsdamos sūrio „Paški sir“ gamybos vietovėje auginamus stambiuosius pašarus, jų racionas papildomas ne šioje vietovėje užaugintais stambiaisiais ir koncentruotaisiais pašarais. Pašarai ne iš šios vietovės negali sudaryti daugiau kaip 50 proc. per metus avims sušeriamos sausosios medžiagos.

Avių pašaro paros davinį melžimo laikotarpiu, kuris trunka apie 130 dienų, daugiausia sudaro stambieji pašarai (žolė ir šienas), juose taip pat gali būti koncentruotųjų pašarų (kviečių, miežių, kukurūzų, sojų) ir jų mišinių. Stambiųjų pašarų sausosios medžiagos kiekis turi sudaryti ne mažiau kaip 83 proc. visos raciono sausosios medžiagos, o papildant juos koncentruotaisiais pašarais pastarieji turi sudaryti ne daugiau kaip 17 proc. raciono sausosios medžiagos. Ne mažiau kaip 65 proc. visų raciono stambiųjų pašarų turi būti užauginta sūrio „Paški sir“ geografinėje gamybos vietovėje, o tai sudaro 54 proc. visos paros davinio sausosios medžiagos; likusieji 35 proc. raciono pašarų gali būti užauginti ne geografinėje produkto „Paški sir“ gamybos vietovėje. Visi koncentruotieji pašarai (kviečiai, miežiai, kukurūzai, sojos) ir jų mišiniai yra užauginti ne geografinėje sūrio „Paški sir“ gamybos vietovėje.

Pašarams naudojami ne geografinėje sūrio „Paški sir“ gamybos vietovėje užauginti stambieji pašarai gali būti tik gerai išdžiovintas pievų žolės šienas, daugiamečiai ankštiniai augalai ar ne senesni kaip vienu metų dobilų / žolės, kurių lapija gerai išsaugota, mišiniai.

Draudžiama naudoti silosuotus pašarus ir alaus daryklose panaudotus grūdus.

Pirmą kartą poreikis įsigyti pašarų ne geografinėje sūrio „Paški sir“ gamybos vietovėje atsirado praeito amžiaus antrojoje pusėje. 7-ajame dešimtmetyje dėl reputacijos, kurią sūris „Paški sir“ jau turėjo, ūkininkai pradėjo selektyviai veisti avis dėl pieno. Pagrindinis Pago avių veisimo tikslas buvo padidinti pieno kiekį ir kokybę, t. y. padidinti pirmilžio kiekį, o tai lėmė didesnį pašarų poreikį 9-ajame dešimtmetyje; dėl nepakankamų Pago salos ganyklų ir pievų plotų pašarų nebuvo galima užauginti vien tik produkto gamybos vietovėje. Pašarų ypač trūko sausros metais. Todėl Pago avių augintojai pirmiausia pradėjo pirkti stambiuosius pašarus iš kaimyninių žemyninės dalies vietovių ir, didėjant pieno gamybai, palaipsniui laktacijos laikotarpiu į avių racioną įtraukė koncentruotuosius pašarus.

Žaliava

Produktas „Paški sir“ yra gaminamas iš žalio arba termiškai apdoroto nenugriebto Pago saloje auginamų vietinės veislės avių pieno, gyvūninės kilmės šliužo fermento ar kitų mikrobiologinės kilmės koaguliuojančių fermentų ir gamybos vietovėje išgautos jūros druskos. Taip pat leidžiama naudoti pieno raugo kultūras, lizocimą ir kalcio chloridą.

Pienas, kuris neperdirbamas nepraėjus šešioms valandoms nuo melžimo, atvėsinaamas iki žemesnės nei 6 °C temperatūros ir perdirbamas per 48 val. nuo melžimo.

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi sūrio „Paški sir“ gamybos etapai nuo pieno gaminimo ir fermentavimo šliužo fermentu iki sūrio formavimo, slėgimo, sūdyimo ir brandinimo turi vykti 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Sūris „Paški sir“ parduodamas nepjaustytas arba supakuotas porcijomis naudojant vakuumą ar modifikuotą atmosferą. Mažiau nei 1,2 kg sveriantys sūriai gali būti parduodami tik nepjaustyti. Ilgiau kaip 12 mėnesių brandintas sūris „Paški sir“ parduodamas ir tarkuotas.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės

Ant rinkai teikiamo gatavo produkto turi būti užrašytas pavadinimas „Paški sir“, kuris turi būti ryškesnis nei bet kuris kitas užrašas, atsižvelgiant į raidžių dydį, tipą ir spalvą. Be pavadinimo, produktas turi būti pažymėtas ir toliau nurodytu bendru „Paški sir“ simboliu.



Visi šios saugomos geografinės nuorodos „Paški sir“ naudotojai, gaminantys produktą pagal jo specifikaciją, turi teisę naudoti bendrą simbolį vienodomis sąlygomis.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Sūris „Paški sir“ gaminamas Pago saloje ir dviejose Mauno bei Škrdos salelėse.

5. Ryšys su geografine vietove

Produkto „Paški sir“ specifinės savybės ir kokybė priklauso nuo konkrečių gamybos vietovės aplinkos sąlygų, įskaitant ganyklų botaninę sudėtį ir senas avių auginimo bei avies pieno sūrių gamybos tradicijas.

Sūris „Paški sir“ gaminamas Pago saloje, geologiniu požiūriu patenkančioje į karstinę sritį, kurioje žemę dirbti beveik neįmanoma. Vyraujantis karstinis reljefas ir Viduržemio jūros klimatas turėjo įtakos augalinės dangos savybėms ir avininkystės, kaip pagrindinės žemės ūkio veiklos, plėtrai. Pago saloje augmenijos (ypač aukštų augalų) yra kur kas mažiau nei kitose didelėse Adrijos jūros salose, todėl didžiąją dalį žemės paviršiaus užima karstinės ganyklos, kurios saloje yra labai svarbios ūkininkavimui, nes sudaro 90 proc. visos žemės ūkio paskirties žemės.

Neseniai atliktais floristiniais ir fitocenologiniais dažniausiai pasitaikančios Pago salos ganyklų botaninės sudėties moksliniais tyrimais nustatyta 331 rūšis induočių augalų, kurių didžioji dalis priklauso Viduržemio jūros floristiniam elementui. Specifinės gamtinės sąlygos visų pirma yra palankios augti tipinei Viduržemio jūros regiono pievų augmenijai. Todėl daugumoje salos ganyklų galima rasti didžiumą tokių aromatinių ir vaistinių augalų, kaip paprastoji kraujažolė (*Achillea millefolium* L.), kartusis kietis (*Artemisia absinthium* L.), paprastasis pankolis (*Foeniculum vulgare* Mill.), italinis šlamutis (*Helichrysum italicum* Roth G. Don), paprastoji jonažolė (*Hypericum officinalis* L.), mėta (*Mentha* sp.), žalioji rūta (*Ruta graveolens* L.), vaistinis čiobrelis (*Thymus vulgaris* L.) ir vaistinis šalavijas (*Salvia officinalis* L.).

Dėl šimtmečiais Pago saloje vykdomos avių selekcijos buvo išvesta vietinė avių veislė – Pago avys, kurios beveik išimtinai veisiamos Pago saloje ir yra neprilygstamos pagal savo gebėjimus išnaudoti menkus uolėtų ganyklų augmenijos išteklius ir visiškai prisitaikiusios prie pusiau ekstensyvaus ūkininkavimo būdo, kai pieno gamybą iš esmės lemia aplinkos veiksniai (Ivica Ljubičić et al. 2012, kroat. „Florni sav ovčarskih pašntaka Paga“ (liet. „Pago salos avių ganyklų floristinė sudėtis“), žurnalas „Mljekarstvo“ 62(4), Zagrebas).

Specialus Pago avių auginimo būdas pagrįstas tuo, kad avys visą dieną praleidžia ganyklose ir ėda aromatinius bei vaistinius augalus; tai turi įtakos ne tik pagaminto pieno kiekiui, bet ir jo cheminei sudėčiai bei perdirbimo savybėms (Neven Antupac et al. 2011, kroat. „Utjecaj paragenetskih čimbenika na proizvodnju i kemijski sastav mlijeka paških ovaca“ (liet. „Paragenetinių veiksnių įtaka Paška avių pieno gamybai ir cheminei sudėčiai“), žurnalas „Mljekarstvo“ 61(3), Zagrebas). Kadangi avys auginamos lauke, sūris niekada neatsiduoda diendaržiu.

Sūrio „Paški sir“ gamybos tradicija gyvuoja tiek, kiek gyvuoja Pago avių veisimo tradicija; ji susiformavo dėl atšiaurių gyvenimo sąlygų, o tai reiškė, kad salos gyventojai turėjo panaudoti pieno perteklių ir išlaikyti jį, kad panaudotų vėliau. Pago salos gyventojams sūris pirmiausia buvo ne tik riebalų ir baltymų atsargų šaltinis pasibaigus melžimo laikotarpiui, bet ir vertingas maisto produktas, kuriuo galėjo būti prekiaujama. Pirmąjį sūrio gamybos Pago saloje paminėjimą galima rasti 1831 m. Venecijoje išleistame žodyne *Nuovo dizionario geografico universale* (liet. „Naujas visuotinis geografijos terminų žodynas“). Tačiau manoma, kad tokio sūrio „Paški sir“, kokį mes jį žinome šiandien, gamyba prasidėjo apie 1870 m. Pirmieji rašytiniai šaltiniai, kuriuose minimas sūrio „Paški sir“ gamybos šeimos ūkiuose būdas, siekia 1912 m., kai apie tai užsimena Ljudevitass Tejkalis knygoje *Sirarstvo u Dalmaciji* (liet. „Sūrio gamyba Dalmatijoje“). Nikola Zdanovskis savo 1947 m. išleistoje knygoje *Ovčje mljekarstvo* (liet. „Avių pieno gamyba“) teigia, kad Pago avys yra plačiai žinomos ne tik dėl puikios vilnos ir skanios ėriukų mėsos, bet ir dėl sūrio „Paški sir“.

Savita Pago salos ganyklų floros sudėtis turi įtakos ypatingai avių pieno sudėčiai – riebalų, baltymų, cukraus ir mineralinių medžiagų bei kitų specifinių junginių, kurie galiausiai nulemia sūriui būdingą Viduržemio jūros aromatinių žolelių kvapą ir stiprų skonį bei aštrumą, kiekiui. Be kita ko, švelnų aromatą ir *umami* skonį sūriui suteikia gintaro rūgštis, kurią iš ištirtų dešimties platesniame regione pagamintų avies pieno sūrių galima aptikti tik sūryje „Paški sir“ ir mažesnį jos kiekį – sūryje „Travnik/Vlašić“ (Jasmina Havranek et al. 2012, kroat. *Atlas ovčjih sireva zemalja zapadnog Balkana* (liet. „Vakarų Balkanų avių pieno sūrių atlasas“), Zagrebas).

Specifiniai aromatai perkeliama iš vietinių augalų į sūrį „Paški sir“ daugiausia dėl avių auginimo ir sūrių gamybos įgūdžių, kuriuos nuo neatmenamų laikų vietos šeimos ūkiai tobulino ir perduodavo iš kartos į kartą. Aromato kompleksškumo ir daugelio kitų sūrio savybių pastovumas priklauso nuo salos sūrio gamintojų tradicinių žinių ir įgūdžių visais gamybos etapais.

Tinkamą produkto „Paški sir“ tekstūrą daugiausia nulemia susmulkintos varškės kaitinimo temperatūra ir trukmė, kurią, vykstant fermentacijai šliužo fermentu, parenka sūrio gamintojas, atsižvelgdamas į metų laiką, t. y. temperatūrą ir santykinę atmosferos drėgnį.

Atsižvelgiant į palyginti mažą sūrio „Paški sir“ svorį, lauko oro sąlygos daro didelį poveikį brandinimo procesui. Praeityje nokinimo patalpų sąlygų nebuvo įmanoma kontroliuoti ir dėl didelio drėgnio ant sūrio plutelės susidarydavo nepageidaujama mikroflora. Dėl to sūrio gamintojai kartkartėmis plaudavo sūrį rankomis ir aptepdavo jį alyvuogių arba kitu augaliniu aliejumi. Šis procesas atliekamas iki šiol ir iš esmės turi įtakos sūrio plutos, kuri, kalbant apie subrandintus sūrius, yra kieta, lygi ir nuo aukso geltonumo iki šviesiai rausvai rudos spalvos, savybėms. Sūrio tepimas aliejumi jį nuplovus – sūrio gamintojas brandinimo etape tai daro bent nuo keturių iki šešių kartų – taip pat turi teigiamą poveikį tinkamai fermentinių procesų eigai sūrio viduje, nes taip sumažinamas išdžiūvimas ir išvengiama proteolitinio paviršiaus floros aktyvumo.

Sūrio „Paški sir“ tekstūra ir skonis priklauso nuo brandinimo laikotarpio trukmės. Du mėnesius brandintas sūris yra mažai elastingas, lengvai pjaustomas ir jame nėra arba yra labai nedaug mažų apvalių retai išsidėsčiusių skylučių. Pluta pakankamai minkšta, kad būtų galima valgyti. Sūrio skonis – salsvas, šiek tiek sūrus ir maloniai aštrus su būdingais avies pieno sūrių poskoniais. Jis pasižymi stipriu ir ilgalaikiu kvapu, būdingu gamybos vietai ir primenančiu Viduržemio jūros regiono aromatinę bei kulinarines prieskonines žoleles.

Bręsdamas sūris „Paški sir“ pamažu tampa vis aštresnis, jo skonis, kvapas ir spalva tampa ryškesni, o tekstūra – kietesnė. Visiškai subrandintas sūris „Paški sir“ buvo brandintas 6 arba daugiau mėnesių; jam būdinga smulkiai grūdėta struktūra, o pjaustomas jis byra nevienodo dydžio gabalėliais. Sūris pasižymi aštriu, harmoningai sodriu skoniu ir tirpsta burnoje, o po liežuviu juntami „kristalai“.

Sūrio „Paški sir“ fizinės savybės yra palyginti mažas jo dydis ir svoris (ne didesnis kaip 3,5 kg), tai atspindi tradicinį gamybos būdą, anksčiau taikytą šeimos ūkiuose – juose buvo auginama palyginti nedaug avių, taigi gaunamas nedidelis paros pieno kiekis, kurį buvo galima naudoti sūriui gaminti. N. Zdanovskis teigia, kad praėjusio amžiaus viduryje sūris „Paški sir“ vis dar buvo gaminamas rankomis, t. y. nenaudojant formų, dėl to sūris buvo mažesnio dydžio.

Šiandien sūrį „Paški sir“ daugiausia gamina maži šeimos ūkiai, kuriuose taip pat auginamos avys. Taip užtikrinama, kad tradicinis gamybos būdas būtų perduotas šeimose iš kartos į kartą ir kad konkreti sūrio tapatybė bei jo autentiškumas būtų užtikrinti trumpos gamybos grandinės sąlygomis.

Daugelis sūrio „Paški sir“ tradicinio gamybos būdo aspektų buvo išsaugota, kai 1971 m. jis pirmą kartą pradėtas gaminti sūrinėje ir imta taikyti pieno pasterizavimo procesą. Tai nepakenkė specifiniam sūrio skoniui ir aromatui, nes tradicinės varškės perdirbimo ir sūrio brandinimo gamybos sąlygos buvo išlaikytos. Nėra pastebimų skirtumų tarp sūrio, pagaminto iš žalio pieno, ir sūrio, pagaminto iš pasterizuoto pieno, nes specifinį ir išskirtinį sūrio „Paški sir“ skonį ir kvapą lemia Pago avių pieno sudėtis, kuri priklauso nuo natūralios avių gyvenamosios aplinkos, t. y. jų ėdamų augalų (Zdravko Barać et al. 2008, kroat. *Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina* („Pago avys – vietinė Kroatijos avių veislė“), Novalja). Trys mažos sūrinės, kuriose gaminamas sūris „Paški sir“, tęsia trumpos gamybos grandinės tradiciją ir, nors jos perka dalį pieno iš vietinių avių augintojų, likusią dalį joms duoda nuosavos bandos avys.

Daugelyje nacionalinių ir tarptautinių parodų gauti apdovanojimai liudija apie ypatingą produkto „Paški sir“ kokybę.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

(Šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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