Ref. Ares(2018)1914525 - 10/04/2018

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Paški sir”

EU br.: [samo za uporabu u EU-u]

ZOI (X) ZOZP ( )

1. NAZIV

„Paški sir”

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3 Sirevi

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Paški sir“ je ovčji sir tvrdog tijesta proizveden iz punomasnog ovčjeg mlijeka izvorne pasmine paška ovca. Proizvod se stavlja na tržište nakon najmanje 60 dana zrenja i posjeduje sljedeća fizikalno-kemijska i senzorska svojstva:

- oblik: cilindrični, s ravnim bazama te ravnim ili lagano konveksnim plaštem;
- dimenzije: promjer od 18 do 24 cm, visina od 7 do 13 cm;
- masa: od 1,8 do 3,5 kg ovisno o dimenzijama sira;
- suha tvar: najmanje 55%;
- mast u suhoj tvari: najmanje 45%;
- kora: glatka i tvrda, zlatnožute do svijetlocrvenkasto-smeđe boje;
- sirno tijesto: kompaktno, slabo elastično, lako rezivo, guste teksture, bez ili s malim brojem manjih nepravilnih rupica, svijetlo žute boje; zrenjem gubi elasticitet, a boja poprima tamniju nijansu;
- okus: blago pikantan i slatkast – zrenjem se pikantnost intenzivira;
- miris: tipičan za ovčje sireve uz primjesu mirisa aromatičnih trava.

„Paški sir“ može imati i manje dimenzije od standardnih, a stavlja se na tržište nakon najmanje 60 dana zrenja te posjeduje sljedeća fizikalna i senzorska svojstva:

- dimenzije: promjer od 9 do 14 cm, visina od 6 do 12 cm;
- masa: od 0,6 do 1,2 kg;
- ostala svojstva su ista kao i kod standardnog sira.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Hrana za životinje

Ovce tijekom cijele godine borave na pašnjacima gdje se hrane napasivanjem ili voluminoznim krmivima proizvedenim na području proizvodnje „Paškog sira“. Kada u ljetnim i zimskim mjesecima ovce ne mogu zadovoljiti sve svoje prehrambene

potrebe pašarenjem i voluminoznim krmivima proizvedenim na području proizvodnje „Paškog sira“, prehrana se nadopunjuje voluminoznim i koncentriranim krmivima proizvedenim izvan navedenog područja. Količina hrane proizvedene izvan područja proizvodnje „Paškog sira“ ne smije prelaziti 50% suhe tvari koju ovce pojedu tijekom godine dana.

Dnevni obrok ovaca u razdoblju mužnje, koje traje oko 130 dana, sastoji od voluminoznih krmiva (paše i sijena) koji osiguravaju najmanje 83% posto ukupne suhe tvari u obroku. Najmanje 65% voluminoznih krmiva, koji odgovaraju 54% suhe tvari u obroku, potječu sa zemljopisnog područja proizvodnje „Paškog sira“. Obrok može također sadržavati koncentrirana krmiva (pšenica, ječam, kukuruz, soja) i njihove gotove smjese koje su proizvedene izvan zemljopisnog područja proizvodnje „Paškog sira“, ali do najviše 17% suhe tvari ukupnog obroka.

Zabranjena je uporaba silirane hrane i pivskog tropa.

Sirovine

„Paški sir“ proizvodi se od sirovog ili termički obrađenog punomasnog ovčjeg mlijeka izvorne pasmine paška ovca, od životinjskog sirila ili drugih enzima za zgrušavanje mikrobiološkog podrijetla te od morske soli proizvedene na području proizvodnje proizvoda. Dozvoljeno je također koristiti mliječne starterske kulture, lizozim i kalcijev klorid.

Mlijeko koje se ne preradi u roku od 6 sati nakon mužnje hladi se na temperaturu ispod 6^{o}C i prerađuje u roku od 48 sati od mužnje.

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Sve faze proizvodnje „Paškog sira“, od proizvodnje i sirenja mlijeka do oblikovanja, prešanja, soljenja i zrenja sira moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja iz točke 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

„Paški sir“ na tržište se stavlja cjelovit ili narezan u komade koji se pakiraju u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi. Sirevi mase manje od 1,2 kilograma smiju se na tržište stavljati samo u cjelovitom obliku. „Paški sir“ koji je zrio više od 12 mjeseci na tržište se stavlja i nariban.

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Gotov proizvod koji se stavlja na tržište označuje se nazivom „Paški sir“ koji veličinom, vrstom i bojom slova mora biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa. Osim navedenog naziva, na proizvod se stavlja i zajednički znak „Paškog sira“ koji je prikazan u nastavku.



Pravo na uporabu zajedničkog znaka „Paškog sira“, pod jednakim uvjetima, imaju svi korisnici zaštićene oznake izvornosti „Paški sir“ koji proizvode sukladno specifikaciji proizvoda.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

„Paški sir“ se proizvodi na području otoka Paga i dva otočića Maun i Skrda. Područje se nalazi unutar administrativnih granica gradova Novalje i Paga te općina Kolan i Povljana.

Voluminozna krmiva za prehranu ovaca, koja potječu izvan područja proizvodnje „Paškog sira“, moraju biti proizvedena unutar administrativnih granica Primorsko-goranske, Ličko-senjske, Zadarske i Istarske županije.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Posebnost područja

„Paški sir“ proizvodi se na otoku Pagu, koji geološki spada u kraško područje oskudno obradivim površinama. Dominantan kraški reljef i mediteranska klima utjecali su na karakteristike biljnog pokrova i na razvoj ovčarstva kao glavne poljoprivredne aktivnosti. Poseban utjecaj na sastav biljnog pokrova ima bura, jak i hladan vjetar koji često puše u zimskim mjesecima. Bura je značajna jer s mora podiže kapljice vode i raznosi ih po otoku uzrokujući posolicu, zbog čega se u tlu povećava koncentracija soli. Stoga, Pag u odnosu na druge velike jadranske otoke ima puno manje vegetacije, posebice visoke, pa u strukturi njegovog površinskog pokrova dominiraju krški pašnjaci – vrlo važni za otočno poljoprivredno gospodarstvo jer čine 90% ukupnih poljoprivrednih površina.

Recentna floristička i fitocenološka znanstvena istraživanja najučestalijih pašnjačkih zajednica na otoku Pagu utvrdila su postojanje 331 svojte vaskularne flore od kojih većina pripada mediteranskom flornom elementu. Biljna raznolikost kamenjarskih pašnjaka otoka Paga manja je u odnosu na druge jadranske otoke, prvenstveno kao posljedica geografskog položaja, klimatskih čimbenika i slabe vertikalne razvedenosti. Specifični prirodni uvjeti prvenstveno pogoduju rastu flore tipične za sredozemne pašnjake, pa na većini pašnjačkih površina otoka nalazimo visok udio aromatičnog i ljekovitog bilja poput stolisnika (Achillea millefolium L.), pelina (Arthemisia absinthium L.), komorača (Foeniculum vulgare Mill.), smilja (Helichrysium italicum Roth G. Don), Gospine trave (Hypericum officinalis L.), metvice (Mentha sp.), rutivice (Ruta graveolens L.), majčine dušice (Thymus vulgaris L.) i kadulje (Salvia officinalis L.).

Prirodne karakteristike otoka uvjetovale su razvoj ovčarstva kao dominantne poljoprivredne aktivnosti. U knjizi „Poljoprivreda Dalmacije u prošlosti: prilozi za povijest poljoprivrede Dalmacije“ (1955.) S. Ožanić navodi da se krajem 18. stoljeća na otoku uzgajalo 25.000 ovaca i koza. Stoljetnom selekcijom razvila se izvorna hrvatska pasmina – Paška ovca – koja se gotovo isključivo uzgaja na otoku Pagu. Ova pasmina u potpunosti je prilagođena tradicionalnom poluekstenzivnom načinu uzgoja te je vrlo otporna na teške prirodne i klimatske uvjete otoka Paga, u kojima može osigurati redovitu proizvodnju kvalitetnog mlijeka. Ovce tijekom cijele godine borave na otvorenom gdje se hrane ispašom, a u ljetnim i zimskim mjesecima, zbog pomanjkanja paše, dohranjuju se sijenom i koncentriranim krmivima. Paška ovca janji se jednom godišnje u razdoblju od studenog do ožujka kako bi se prehrana ovaca u većem dijelu laktacije mogla temeljiti na ispaši.

Tradicija proizvodnje „Paškog sira“ duga je koliko i sam uzgoj paške ovce, a nastala je zbog potrebe otočana da u teškim životnim uvjetima iskoriste višak mlijeka i sačuvaju ga za kasniju uporabu. Sir je za stanovnike otoka Paga prije svega predstavljao rezervu masti i bjelančevina nakon sezone mužnje, ali i vrijedan prehrambeni proizvod kojim se moglo trgovati. Prvi spomen proizvodnje ovčjeg sira na otoku Pagu nalazimo u „Novom geografskom univerzalnom rječniku“ (Nuovo dizionario geografico universale) tiskanom 1831. u Veneciji. Smatra se, međutim, da je proizvodnja „Paškog sira“ kakvog danas poznajemo započela oko 1870. godine. Prvi zapisi o načinu proizvodnje „Paškog sira“ na obiteljskim gospodarstvima datiraju iz 1912. godine kada ga Ljudevit Tejkal spominje u knjizi „Sirarstvo u Dalmaciji“. U svojoj knjizi „Ovčje mljekarstvo“ Nikola Zdanovski 1947. godine navodi: Paška ovca nadaleko je poznata ne samo po svojoj odličnoj vuni i po tečnom mesu janjadi, već i po Paškom siru.

„Paški sir“ uglavnom proizvode mala obiteljska poljoprivredna gospodarstva koja ujedno uzgajaju i ovce. Na taj se način osigurava prenošenje tradicionalnog načina proizvodnje unutar obitelji, iz generacije u generaciju, a poseban identitet sira i njegovu izvornost jamči se kratkim lancem proizvodnje. Mnogi elementi tradicionalnog načina proizvodnje „Paškog sira“ zadržani su i nakon što je 1971. godine započela njegova prva proizvodnja u sirani. Danas, osim mnogih obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava, „Paški sir“ proizvode i tri manje sirane koje nastavljaju tradiciju kratkog lanca te za proizvodnju dijela mlijeka koriste vlastito stado ovaca.

Posebnost proizvoda

„Paški sir“ je tvrdi ovčji sir koji se odlikuje ugodnim pikantnim okusom i zbijenom zatvorenom teksturom. Može se prepoznati po svom pravilnom, niskom cilindričnom obliku, ravnom do lagano konveksnom plaštu te po relativno malim dimenzijama (mase do 3,5 kg).

Sirno tijesto je od svijetložute do tamnožute boje. Kora je tvrda i glatka, a njena boja varira te tijekom zrenja može od zlatnožute prijeći u svijetlocrvenkasto-smeđu. Kod mlađih sireva kora je dovoljno mekana da se može jesti.

Ovisno o njegovoj zrelosti, tekstura i okus „Paškog sira“ mogu se razlikovati. Mladi „Paški sir“ zrelosti 2 mjeseca je slabo elastičan, lako reziv, a na prerezu može biti bez ili imati manji broj rijetko raspoređenih okruglih sitnih očica. Okus mu je blago sladak, umjereno slan i ugodno pikantan, s tipičnom notom ovčjih sireva. Ima izraženu trajnu aromu karakterističnu za područje proizvodnje te podsjeća na sredozemno aromatično i začinsko bilje.

Tijekom zrenja „Paški sir“ postupno postaje pikantniji, povećava se intenzitet okusa, arome, mirisa i boje, a sirno tijesto dobiva na čvrstini. Potpuno zreli „Paški sir“, zrelosti 6 i više mjeseci, je fine granulirane strukture, a rezanjem se nepravilno lomi. Okus mu je pikantan, harmonično pun, u ustima se topi, a pod jezikom se osjećaju fini „kristalići".

O posebnoj kvaliteti „Paškog sira“ svjedoče i mnoge nagrade dobivene na nacionalnim i međunarodnim izložbama.

Uzročna veza područja i proizvoda

Stoljetnom selekcijom ovaca, na Pagu je stvorena izvorna pasmina ovce koja je nenadmašna u iskorištavanju oskudne vegetacije kamenjarskih pašnjaka i u potpunosti prilagođena poluekstenzivnom načinu uzgoja, u kojem je proizvodnja

mlijeka uvelike određena okolišnim čimbenicima. (I. Ljubičić i sur.: Florni sastav ovčarskih pašnjaka otoka Paga, Mljekarstvo 62 (4), Zagreb, 2012.).

Specifičnosti uzgoja paške ovce temelje se na njihovom cjelodnevnom boravku na pašnjacima te konzumaciji aromatičnog i ljekovitog bilja, što se odražava ne samo na količinu proizvedenoga mlijeka nego i na njegov kemijski sastav i preradbene osobine (N. Antunac i sur.: Utjecaj paragenetskih čimbenika na proizvodnju i kemijski sastav mlijeka paških ovaca, Mljekarstvo 61 (3), Zagreb, 2011). Upravo zbog uzgoja ovaca na otvorenom, „Paški sir“ nikada nema aromu po staji.

Karakterističan sastav pašnjačke flore otoka Paga utječe na poseban sastav mlijeka paške ovce u pogledu sadržaja masti, bjelančevina, šećera i minerala te drugih specifičnih spojeva koji u konačnici pridonose specifičnoj aromi „Paškog sira“ na sredozemno aromatično bilje te njegovom intenzivnom okusu i pikantnosti. Zaokruženoj aromi i njegovom „umami“ okusu doprinosi i jantarna kiselina koju, među deset analiziranim ovčjim sirevima iz šire regije, nalazimo samo u „Paškom siru“ te u manjim količinama u Travničkom/Vlašičkom siru (J. Havranek i sur.: Atlas ovčjih sireva zemalja zapadnog Balkana, Zagreb, 2012.).

Prijenos specifičnih aroma s lokalnog bilja na „Paški sir“ moguć je prvenstveno zahvaljujući umijeću uzgoja ovaca i izrade sira koje lokana obiteljska poljoprivredna gospodarstva od pamtivijeka usavršavaju i prenose iz generacije u generaciju. Postojanost aromatskog bogatstva, kao i mnoge druge karakteristike „Paškog sira“, ovise o tradicionalnim znanjima i vještinama otočnih sirara povezanih sa svim fazama proizvodnje.

Pravilna tekstura „Paškog sira“ u mnogome ovisi o temperaturi i vremenu dogrijavanja usitnjenog gruša koju majstor sirar prilagođava ovisno o godišnjem dobu, odnosno ovisno o temperaturi i relativnoj vlažnosti atmosfere u doba sirenja.

S obzirom na relativno malu masu „Paškog sira“, vanjske atmosferske prilike imaju veliki utjecaj na tijek njegovog dozrijevanja. U prošlosti nije bilo moguće kontrolirati uvjete u zrioni, pa se zbog velike vlažnosti na kori razvijala nepoželjna mikroflora. Zbog toga su sirari uveli povremeno ručno pranje sira te premazivanja maslinovim ili nekim dugim biljnim uljem. Taj se postupak zadržao i do danas te bitno utječe na karakteristike kore „Paškog sira“ koja je tvrda, glatka te zlatnožute do svijetlocrvenkasto-smeđe boje. Uljenje sira nakon pranja, koje sirar obavlja najmanje 4-6 puta tijekom faze zrenja, ima pozitivan utjecaj i na pravilan tijek enzimatskih procesa unutar sira s obzirom da se smanjuje njegovo isušivanje te onemogućava proteolitičko djelovanje površinske flore.

Način proizvodnje „Paškog sira“ se tijekom vremena mijenjao pa je u siranama uveden i postupak pasterizacije mlijeka. Specifičnost okusa i mirisa tako proizvedenog „Paškog sira“ nije narušena jer su zadržani tradicionalni proizvodni uvjeti obrade sirnog zrna i zrenja. Razlike u sirevima koji su proizvedeni od sirovog, odnosno pasteriziranog mlijeka nisu izražene zato što specifičnost i prepoznatljivost okusa i mirisa „Paškog sira“ određuje sastav mlijeka paške ovce koji je određen prirodnim okolišem u kojem ona obitava, tj. hranom koju konzumira (Z. Barać i sur.: Paška ovca – hrvatska izvorna pasmina, Novalja, 2008.).

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda
(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)
http://www.mps.hr/datastore/filestore/139/Specifikacija_Paski_sir.pdf