C/2024/4535

18.7.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация 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

(C/2024/4535)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Livanjski sir“

ЕС №: PGI-BA-2881 — 16.12.2022 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (x)

1. **Наименование/наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Livanjski sir“

2. **Държава членка или трета държава**

Босна и Херцеговина

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирене

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

„Livanjski sir“ е твърдо пълномаслено сирене, произведено от пастьоризирано, термизирано или сурово краве мляко, овче мляко или смеси от тях, което се добива в определен географски район. Вкусът и мирисът на „Livanjski sir“ са леко сладникави, напомнящи на орехови ядки, а зрялото сирене е леко пикантно. То съдържа най-малко 60 % сухо вещество и най-малко 45 % мазнини в сухото вещество. Концентрацията на сол в сиренето е от 1,8 % до 2,2 %. Сиренето е с цилиндрична форма с плоски страни и плоска или леко изпъкнала обвивка. Диаметърът на питата е от 18 до 28 cm, а дебелината — от 7 до 10 cm. Сиренето тежи от 1,8 до 3,5 kg. „Livanjski sir“ се произвежда и в по-малки размери — с диаметър от 9 до 14 cm, дебелина от 6 до 12 cm и тегло от 0,6 до 1,2 kg. Кората е гладка и твърда, без пукнатини и следи от увреждане, златистожълта на цвят. Тя се образува по естествен път при зреенето на сиренето, което продължава оптимално 90 дни и най-кратко 60 дни. Цветът на кората по време на зреенето може да се промени от златистожълт до малко по-тъмен златистожълт. Сиренната маса е компактна, слабо еластична, лесна за нарязване, с плътна консистенция, без или с малък брой дупчици с равномерна форма. Ако сиренето е произведено от сурово мляко, може да има повече дупки, които често са с неравномерна форма. На цвят е светложълто. С узряването си сиренната маса губи своята еластичност и цветът придобива по-тъмен нюанс. Вкусът е леко и приятно пикантен и сладникав, като пикантността се засилва при по-продължително зреене. Мирисът е изразен и характерен за зрелите твърди сирена, като се усилва с узряването. Ароматът леко напомня за ароматни билки от определения район на производство на млякото. Тъй като кравите и овцете се хранят с тези растения, съдържащите се в тях ароматни вещества проникват в млякото и точно това е най-важната „съставка“ и тайната на сиренето „Livanjski sir“.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

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

Основният компонент на фуражните дажби е паша (6 месеца), сено или сенаж (75 % от сухото вещество на дневната дажба), които се приготвят в географския район, определен в точка 4. Основната фуражна дажба може да бъде допълнена с фуражни смеси и добавки с минерали и витамини. Обемисти фуражи за изхранване на дойни крави, произведени извън посочения по-горе район, могат да се използват в дневните дажби в количества до 40 %. Концентрирана храна за животни може да се произвежда във всеки район извън района, посочен в точка 4.

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

Приготвяне на млякото за подсирване, подсирване и преработка на сиренината (коагулума), оформяне и отделяне на сиренните зърна от суроватката, пресоване на сиренето на пити, осоляване на питите сирене и зреене на сиренето.

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

„Livanjski sir“ може също да се предлага на пазара нарязано на парчета или настъргано (рязането и настъргването се извършват на мястото на производство) и се поставя във вакуумни опаковки или в опаковки в модифицирана атмосфера. Сирена с тегло под 1,2 kg могат да се предлагат на пазара само като цяла пита. „Livanjski sir“ с период на узряване над 12 месеца може да се предлага на пазара като настъргано сирене. Сиренето се поставя във вакуумни опаковки или в опаковки в модифицирана атмосфера. След нарязване на сиренето страничните повърхности на получените парчета остават без естествена защита, поради което настъпва ускорена загуба на неговото качество и срокът му на годност намалява. Поради това парчетата сирене се опаковат само в определения тип опаковка и по този начин се запазват типичните органолептични характеристики на „Livanjski sir“, които са определени в настоящата спецификация и които потребителят очаква. Процесът на нарязване на сиренето разрушава и целостта на казеиновия етикет, от който зависи проследимостта на продукта, и върху парчето сирене не остава никакъв физически знак, гарантиращ неговата автентичност, поради което такава опаковка се маркира върху декларацията с партиден код, който се използва за проследимост на продукта.

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

Сирената, които отговарят на всички изисквания на спецификацията, се маркират с името на производителя, наименованието „Livanjski sir“ и със знака за ЗГУ. На етикета трябва да е посочено също дали сиренето е произведено от сурово, пастьоризирано или термизирано мляко, като видът и съотношението на млякото трябва да бъдат посочени според вида на животното, от което произхожда млякото. Ако сиренето е с период на зреене най-малко 6 месеца, производителите могат да включат допълнителна информация за съответния период и такова сирене „Livanjski sir“ може да носи марката PREMIUM.

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район, в който се произвежда млякото за „Livanjski sir“, включва общините Ливно, Томиславград, Купрес, Гламоч, Грахово и Дрвар. Географският район на производство на „Livanjski sir“ включва по-тесен район от района, определен за производство на млякото, и представлява традиционен район на производство на „Livanjski sir“, където сиренето се приготвя от десетилетия. „Livanjski sir“ е исторически свързано с този район, който включва цялата община Ливно, част от община Гламоч (селата Скучани, Видимлие, Старо село, Копич, Долац и Драгнич), част от община Купрес (село Горни Малован), част от община Томиславград (селата Шуица, Еминово село, Стипаничи и Присойе).

5. **Връзка с географския район**

Заявлението за регистрация на ЗГУ „Livanjski sir“ се основава на специалните характеристики на сиренето и на неговата репутация.

Специфичният характер на „Livanjski sir“ се дължи на отличителните качества на млякото, от което се произвежда. Географският район на производство на млякото осигурява оптимални условия за отглеждане на добитък. Специфичното взаимодействие на средиземноморски и континентален климат, както и съчетанието от планински пасища и неповторим комплекс от карстови полета обуславят наличието на растителност, съставена от ценни видове, някои от които са ендемични — например черен корен (*Scorzonera vilosa*), петнист горицвет (*Hypochoeris maculata*), шипка (*Dantonia* sp.) и панонска детелина. „Livanjski sir“ е твърдо сирене, което се характеризира с приятен пикантен вкус и компактна, плътна консистенция.

Въпреки че се произвежда в района на община Ливно и части от съседните общини, „Livanjski sir“ има завидна репутация, дължаща се на неговата история и качество, като то се е превърнало в разпознаваем символ, търговска марка и своеобразен посланик на Босна и Херцеговина по света. Също така специфичният метод на производство на „Livanjski sir“ в този район се е запазил от края на XIX век в продължение на десетилетия, като се предава от поколение на поколение, а за стандартното му качество допринасят уменията на майсторите сиренари. Специфичната характеристика на сиренето, дългата традиция на производство, стандартното качество, но също така и продажбата и популярността на сиренето в чужбина са решаващ фактор за неговото популяризиране и добра репутация, за която свидетелстват научни публикации, ежедневни новини и доказателство за която са множеството награди на изложения и конкурси (списък на научните публикации и получените награди се съдържа в точка 5.4).

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

В определения географски район преобладава континентален до планински климат, чиито основни характеристики са студената и сурова зима и умереното и топло лято. Решаващите фактори, които определят климата на този район, обхващат географското положение, геоморфологичните характеристики и близостта до Адриатическо море. Характерна особеност на района е и наличието на дъждове — те са най-обилни през ноември, като вторият най-дъждовен период е от февруари до април. Основната характеристика на този район е неговата карстова структура, обуславяща бързото оттичане на дъждовната вода, което е причина за честите засушавания през летните месеци. През ноември падат обилни валежи, които са последвани от снежна покривка през зимните месеци. В резултат на тези особености се събира твърде голямо количество вода, което предизвиква наводнения в някои части на района.

Фактът, че географският район на производство на млякото и сиренето е разположен на географския преход между Херцеговина на юг и Босна на север, където се сблъскват влиянията на топлото Средиземноморие от юг и студения планински климат от север, е довел с течение на времето до създаването на специални условия на околната среда. Те се характеризират с ясно изразени температурни и хигроскопични крайности, както и с голямо количество и специфично разпределение на валежите. Екосистемите, развити при тези условия, се обитават едновременно от термофилни (топлолюбиви) и фригофилни (приспособени към ниски температури) планински растителни и животински видове. Повечето от видовете, които съставляват тези съобщества, имат ендемичен динарски и балкански характер. Една от важните особености е, че в този район има огромни площи естествени ливади (пасища) в сравнение с общите земеделски площи (над 80 % от общите площи с ливади). „Livanjski sir“ има дълга и богата традиция на производство в определения географски район. Производството на сирене по тези места е започнало още в далечното минало и се свързва с началото на пашата и отглеждането на едър рогат добитък в планинските райони. По онова време производството на сирене е било единственият начин за съхраняване на млякото в хълмисто-планинските условия.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

„Livanjski sir“ е твърдо сирене, което се характеризира с приятен пикантен вкус и компактна, плътна консистенция. Разпознава се по своята правилна и ниска цилиндрична форма. Сиренната маса е светложълта до тъмножълта на цвят, а кората е естествена, твърда и гладка. В зависимост от степента на зрялост консистенцията и вкусът на сиренето „Livanjski sir“ могат да се различават. „Livanjski sir“ с двумесечна зрялост е слабо еластично, лесно се реже и при напречно сечение може да няма или да има по-малък брой единични кръгли дупчици (при „Livanjski sir“, получено от сурово мляко, при напречно сечение може да има значителен брой дупчици). Вкусът му е леко сладък, умерено солен и приятно пикантен. Има ясно изразен устойчив аромат, който е характерен за района на производство и наподобява ароматни и пикантни билки.

5.3. *Причинно-следствена връзка*

Специфичният характер на „Livanjski sir“ се дължи на отличителните качества на млякото, от което се произвежда. Географският район на производство и преработка на млякото в сиренето „Livanjski sir“ е единствен по рода си в много отношения. Той осигурява оптимални условия за отглеждане на добитък. Специфичното взаимодействие на средиземноморски и континентален климат, както и съчетанието от планински пасища и неповторим комплекс от карстови полета обуславят наличието на растителност, съставена от ценни видове, и единствена по рода си географска среда. Ботаническият състав на естествените ливади, използвани при производството на „Livanjski sir“, показва, че описаният район е дом на голям брой ароматни растения, някои от които са ценни и уникални само за тези места. Пашата на едър рогат добитък в такава среда, в която се срещат много и различни ароматни растения, оказва значително влияние върху повишаването на хранителната стойност на млякото, а оттам — и на сиренето, произведено от такова мляко. Също така сиренето, получено по този начин, има особен вкус и мирис, които са характерни и тясно свързани с растителността на региона. Основната паша на добитъка се осъществява в планинските и хълмистите райони с най-ценните растения. Този начин на паша и изхранване на добитъка съществува в района от незапомнени времена. Местните животновъди винаги са се стремели да използват в максимална степен пасищата при храненето на млекодайните крави. Дойните крави се хранят на пасища в продължение на близо 6 месеца, а през останалата част от годината се хранят със сено или силаж, получени от пасища или обработваеми земи в района на производство. В такава среда млякото и суроватката (ако се използва за отглеждане на растения) имат богата и разнообразна микрофлора, която се пренася в сиренето и му придава специални характеристики. Производствените предприятия са също така дом на богата микрофлора, произхождаща от заобикалящата млекопреработвателните предприятия среда, която се пренася в сиренето в етапите на производство и зреене.

5.4. *Списък на научните публикации и наградите*

1. „Livanjski sir“, (S. Kirin i sur). В специализирания обзор се описва значението на сиренето от района на Ливно през 117-те години на неговото производство. Най-важните технологични параметри, основният химичен състав и органолептичните характеристики на сиренето от Ливно са описани въз основа на данни, публикувани в специализираната литература. Установена е значителна разлика в качеството на традиционно и промишлено произведените сирена, която се дължи главно на използваното мляко, методите на производство и техническите способности. За стандартизирането на този вид сирене могат да се използват представените органолептични свойства и технологични параметри, както и химичният състав, което ще позволи и евентуална защита на географския му произход (Mljekarstvo 53 (4) 281—291, 2003 г.).

2. „Consumers' preferences and composition of Livanjski cheese in relation to its sensory characteristic“ (Предпочитания на потребителите и състав на сиренето от Ливно във връзка със сензорните му характеристики) (Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.), Mljekarstvo 64 (3), стр. 170—177, 2014 г.

3. „The impact of proteolytic changes on sensory properties of Livno cheese“ (Влияние на протеолитичните промени върху сензорните качества на сиренето от Ливно) (Matić A., Sarić Z., Kalit S), Works of the Faculty of Agricultural and Food Sciencies, University of Sarajevo, том LIX, № 64/1, стр. 155—173, 2014 г.

Списък на наградите:

Дата	Държава	Град	Изложение/конкурс	Продукт	Награда
6—8.11.2014 г.	Австрия	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	„Livanjski sir“	Златен медал
9—15.5.2015 г.	Сърбия	Нови сад	82. međunarodni poljoprivredni sajam	„Livanjski sir“	Голям златен медал
2021—2022 г.	Испания	Овиедо	Световни награди за сирене	„Livanjski sir“	Бронзов медал
2021—2022 г.	Испания	Овиедо	Световни награди за сирене	„Livanjski sir“	Сребърен медал

2022 г.	Белгия	Брюксел	Международна награда за вкус	„Livanjski sir“	Награда за превъзходен вкус
2023 г.	Белгия	Брюксел	Международна награда за вкус	„Livanjski sir“	Награда за превъзходен вкус

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://fsa.gov.ba/wp-content/uploads/2023/05/Livanjski-sir_-small-modified-specification.pdf