C/2024/4535

18.7.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/4535)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Livanjski sir“

EU č.: PGI-BA-2881 – 16.12.2022

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) [(CHOP nebo CHZO)]**

„Livanjski sir“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Bosna a Hercegovina

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.3. Sýry

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Livanjski sir“ je tvrdý plnotučný sýr vyráběný z pasterizovaného, termizovaného nebo syrového kravského mléka, ovčího mléka nebo jejich směsí, který se vyrábí ve vymezené zeměpisné oblasti. Chuť a vůně sýra „Livanjski sir“ je mírně nasládlá, připomíná jádra vlašských ořechů a zralý sýr je mírně pikantní. Obsahuje nejméně 60 % sušiny a nejméně 45 % tuku v sušině. Koncentrace soli v sýru se pohybuje od 1,8 % do 2,2 %. Tvar sýra je válcovitý, s plochou základnou a plochým nebo mírně vypouklým krajem. Průměr kola sýra je 18 až 28 cm, vysoké je 7 až 10 cm. Sýr váží od 1,8 do 3,5 kg. „Livanjski sir“ se vyrábí také v menších velikostech o průměru 9 až 14 cm, výšce 6 až 12 cm a hmotnosti 0,6 až 1,2 kg. Kůra je hladká a tvrdá, bez prasklin a známek narušení, má zlatožlutou barvu a vzniká přirozeně během zrání sýra, které trvá optimálně 90 dní, nejméně však 60 dní. Barva kůry se během zrání může měnit ze zlatožluté na mírně tmavší zlatožlutou. Sýrové těsto je kompaktní, lehce pružné, snadno se krájí, s hustou texturou, s menším množstvím malých pravidelných otvorů či zcela bez nich. Pokud je sýr vyroben ze syrového mléka, může se v něm vyskytovat více otvorů, které jsou často nepravidelné. Má světle žlutou barvu. V důsledku zrání ztrácí sýrové těsto svou pružnost a barva získává tmavší odstín. Chuť je mírně a příjemně pikantní a nasládlá, pikantnost se s delším zráním stupňuje. Vůně je výrazná, typická pro zrající tvrdé sýry a s přibývajícím zráním se stupňuje. Lehce připomíná aromatické byliny z vymezené oblasti produkce mléka. Aromatické látky z těchto trav, které mimo jiné tvoří potravu ovcí a krav, se přenášejí do mléka – právě to je nejdůležitější „přísada“ a tajemství produktu „Livanjski sir“.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Hlavní složkou krmiva je pastva (6 měsíců), seno nebo senáž (75 % sušiny v rámci denní dávky), které se připravují v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4. Základní krmnou dávku lze doplnit dalšími krmnými směsmi a minerálně-vitaminovými doplňky. Objemná krmiva pro krmení dojnic, vyprodukovaná mimo výše uvedenou oblast, mohou být použita v denních krmných dávkách v množství nejvýše 40 %. Koncentrovaná krmiva lze vyrábět v jakékoli oblasti mimo oblast uvedenou v bodě 4.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Příprava mléka na sýření, sýření a zpracování sýřeniny (koagulum), tvarování a oddělování sýrových zrn od syrovátky, lisování sýrových kol, solení sýrových kol a zrání sýra.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Livanjski sir“ se může prodávat také nakrájený na kousky nebo nastrouhaný (krájení a strouhání se provádí v místě výroby), balí se ve vakuu nebo v ochranné atmosféře. Sýry o hmotnosti nižší než 1,2 kilogramu lze uvádět na trh pouze vcelku. „Livanjski sir“, který zrál déle než 12 měsíců, může být uváděn na trh jako strouhaný sýr. Sýry jsou baleny ve vakuu nebo v ochranné atmosféře. Po nakrájení sýra zůstávají boční plochy takto získaných kousků bez přirozené ochrany, což vede k rychlé ztrátě kvality sýra a kratší trvanlivosti těchto výrobků. Kousky sýra jsou proto baleny pouze do předepsaného typu obalu, a zachovávají si tak typické senzorické vlastnosti sýra „Livanjski sir“, které jsou předepsány touto specifikací a které spotřebitel očekává. Procesem krájení sýra se rovněž naruší celistvost kaseinového štítku, který je základem pro sledovatelnost výrobku, takže na kousku sýra nezůstane žádný fyzický znak, který by zaručoval pravost výrobku. Takové balení je proto označeno na štítku kódem šarže, který lze využít pro sledovatelnost výrobku.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Sýry, které splňují všechny požadavky specifikace, jsou označeny jménem producenta, názvem „Livanjski sir“ a logem CHZO. Na etiketě musí být rovněž uvedeno, zda je sýr vyroben ze syrového, pasterizovaného nebo termizovaného mléka, a musí být specifikováno, z jakého druhu zvířete pochází použité mléko, včetně podílu tohoto mléka. U sýrů, které zrály nejméně 6 měsíců, mohou výrobci dodatečně uvést údaj o zralosti sýra; takový „Livanjski sir“ může nést označení PREMIUM.

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast, v níž probíhá produkce mléka na „Livanjski sir“, zahrnuje území těchto obcí: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo a Drvar. Zeměpisná oblast produkce sýra „Livanjski sir“ je menší než oblast určená k produkci mléka a představuje tradiční oblast produkce sýra „Livanjski sir“, v níž se sýr vyrábí již po desetiletí. „Livanjski sir“ je s touto oblastí historicky spojen. Zahrnuje celé území města Livno, části města Glamoč (vesnice Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac, Dragnić), část města Kupres (vesnice Gornji Malovan) a část města Tomislavgrad (vesnice Šuica, Eminovo selo, Stipanići a Prisoje).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o registraci CHZO „Livanjski sir“ je podložena zvláštními vlastnostmi sýra a jeho pověstí.

Charakteristika a jedinečnost sýra „Livanjski sir“ vyplývá ze zvláštních vlastností mléka, z něhož se vyrábí. Zeměpisná oblast produkce mléka poskytuje ideální podmínky pro chov hospodářských zvířat. Díky specifickému střetu středomořského a kontinentálního klimatu a kombinaci horských pastvin a unikátního komplexu krasových polí se zdejší vegetace skládá z cenných rostlin, z nichž některé jsou endemické, jako například hadí mord druhu Scorzonera vilosa, prasetník plamatý (Hypochoeris maculata), trojzubce rodu Dantonia a jetel panonský. „Livanjski sir“ je tvrdý sýr, který se vyznačuje příjemnou pikantní chutí a kompaktní, uzavřenou texturou.

Vyrábí se na území obce Livno a v některých sousedních obcích, díky své historii a kvalitě si však „Livanjski sir“ vybudoval skvělou pověst a stal se známým symbolem, ochrannou známkou a vyslancem Bosny a Hercegoviny ve světě. Specifický způsob výroby, který se předává z generace na generaci, při němž ke standardní kvalitě Livaňského sýru přispívají dovednosti sýrařských mistrů, se v oblasti výroby sýra „Livanjski sir“ udržuje po desetiletí již od konce 19. století. Specifičnost sýru, dlouhá tradice výroby, standardní kvalita, ale také prodej a obliba sýru v zahraničí jsou hlavním důvodem popularity sýru a skutečnosti, že na dobrou pověst sýru se odkazuje ve vědeckých pracích a denních zprávách, a je potvrzena mnoha oceněními na veletrzích a soutěžích (seznam vědeckých prací a získaných ocenění je uveden v bodě 5.4).

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti převládá kontinentální až horské podnebí, které se vyznačuje převážně chladnými a tuhými zimami a mírnými a teplými léty. Rozhodujícími faktory, které určují klima této oblasti, jsou: zeměpisná poloha, geomorfologické vlastnosti oblasti a blízkost Jaderského moře. Pro oblast jsou charakteristické srážky. Nejvyšší úhrn srážek je v listopadu, následuje období od února do dubna. Pro oblast je nejtypičtější krasový charakter, vlivem kterého dochází k rychlému odtoku srážek, což je důvodem častého sucha v letních měsících. Pro oblast jsou charakteristické i listopadové srážky a následná sněhová pokrývka v zimních měsících. Důsledkem toho je nadbytek vody, vedoucí k zaplavení některých částí této oblasti.

Zeměpisná oblast výroby mléka a sýrů se nachází na geografickém přechodu mezi Hercegovinou na jihu a Bosnou na severu, kde se střetávají vlivy teplého středomořského podnebí z jihu a chladného horského podnebí ze severu, což v průběhu času vedlo ke vzniku zvláštních ekologických podmínek. Vyznačují se teplotními a hygroskopickými extrémy, jakož i vysokým množstvím a specifickým rozložením srážek. Ekosystémy vyvinuté v těchto podmínkách si oblíbily jak termofilní (teplomilné), tak psychrofilní (přizpůsobené nízkým teplotám), tj. horské, druhy rostlin a živočichů. Většina druhů tvořících tato společenstva má endemický dinárský a balkánský charakter. Důležitou skutečností je, že tato oblast má obrovské plochy přirozených travních porostů (pastvin) v poměru k celkovým zemědělským plochám (více než 80 % z celkové plochy travních porostů). „Livanjski sir“ má ve vymezené zeměpisné oblasti dlouhou a bohatou tradici výroby. Počátky výroby sýrů v této oblasti sahají do dávné minulosti a souvisejí s počátky pastvy a chovu dobytka v horských oblastech – to je pochopitelné, protože výroba sýrů byla dříve jediným způsobem, jak uchovat mléko v horských podmínkách.

5.2. *Specifičnost produktu*

„Livanjski sir“ je tvrdý sýr, který se vyznačuje příjemnou pikantní chutí a kompaktní uzavřenou texturou. Pro sýr je typický pravidelný nízký válcovitý tvar. Sýrové těsto má světle žlutou až tmavě žlutou barvu a kůra je přirozená, tvrdá a hladká. V závislosti na zralosti se struktura a chuť produktu „Livanjski sir“ může lišit. „Livanjski sir“ zrající dva měsíce je lehce pružný, snadno se krájí a na průřezu může, ale i nemusí být menší množství řídce rozmístěných kulatých malých otvorů („Livanjski sir“ vyrobený ze syrového mléka může mít na průřezu velké množství otvorů). Chuť je mírně nasládlá, mírně slaná a příjemně pikantní. Má výrazné a trvající aroma charakteristické pro oblast produkce, připomínající aromatické a kořeněné byliny.

5.3. *Příčinná souvislost*

Charakteristika a jedinečnost produktu „Livanjski sir“ vychází ze specifických vlastností mléka, z něhož se vyrábí. Zeměpisná oblast produkce a zpracování mléka na „Livanjski sir“ je v mnoha ohledech zvláštní a jedinečná. Představuje ideální podmínky pro chov hospodářských zvířat. Specifický střet středomořského a kontinentálního klimatu, kombinace horských pastvin a jedinečný komplex krasových polí jsou zdrojem vegetace složené z cenných rostlin a jedinečného geografického prostředí. Botanické složení přírodních travnatých ploch využívaných k výrobě „Livanjski sir“ svědčí o tom, že v popisované oblasti roste velké množství aromatických rostlin, z nichž některé jsou cenné a jedinečné pouze pro tyto oblasti. Pastva skotu v prostředí, kde jsou takto široce zastoupeny různé aromatické rostliny, má velký vliv na nutriční hodnotu mléka a tedy i sýrů z něj vyrobených. Kromě toho má takto získaný sýr zvláštní a charakteristickou chuť a vůni, která s vegetací tohoto regionu úzce souvisí. Hlavní pastva dobytka probíhá v horských a kopcovitých oblastech, kde rostou ty nejcennější rostliny. Tento způsob pastvy a krmení dobytka se v oblasti vyskytuje již od pradávna. Tradicí pastevců při krmení mléčného skotu v této oblasti je maximální využití pastvin. Dojnice jsou přibližně 6 měsíců krmeny na pastvinách a po zbývající část roku jsou krávy krmeny senem nebo siláží získanou z pastvin nebo orné půdy z výrobní oblasti. V takovém prostředí se v mléce a syrovátce (pokud se používá pro rostlinné kultury) vyskytuje bohatá a rozmanitá mikroflóra, která se přenáší do sýra a dodává mu zvláštní vlastnosti. I ve výrobních závodech se vyskytuje bohatá mikroflóra, která pochází z okolí mlékáren a která do sýru proniká během výroby a zrání.

5.4. *Seznam vědeckých prací a ocenění*

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), odborný článek o významu sýrů z oblasti Livno, které se vyrábějí 117 let. V literatuře jsou popsány nejdůležitější technologické parametry, základní chemické složení a organoleptické vlastnosti sýra Livno. Mezi tradičně a průmyslově vyráběnými sýry je velký kvalitativní rozdíl, který je dán především použitým mlékem, výrobními postupy a technickými možnostmi. Uvedené organoleptické vlastnosti a technologické parametry, stejně jako chemické složení, lze použít ke standardizaci tohoto typu sýra. To také umožní případnou ochranu jeho zeměpisného původu, Mljekarstvo 53 (4) 281–291, 2003.

2. Preference spotřebitelů a složení Livaňského sýru ve vztahu k jeho senzorickým vlastnostem (Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.), Mljekarstvo 64 (3), 170–177, 2014.

3. Vliv proteolytických změn na senzorické vlastnosti Livaňského sýru (Matić A., Sarić Z., Kalit S), práce zemědělské a potravinářské fakulty, Univerzita v Sarajevu, svazek LIX, č. 64/1, s. 155–173, 2014.

Seznam ocenění:

Datum	Stát	Město	Veletrh/soutěž	Výrobek	Ocenění
6.–8. 11. 2014	Rakousko	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	zlatá medaile
9.–15. 5. 2015	Srbsko	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	velká zlatá medaile
2021–2022	Španělsko	Oviedo	World cheese awards	Livanjski sir	bronzová medaile
2021–2022	Španělsko	Oviedo	World cheese awards	Livanjski sir	stříbrná medaile

2022	Belgie	Brusel	International Taste Award	Livanjski sir	cena za vynikající chuť
2023	Belgie	Brusel	International Taste Award	Livanjski sir	cena za vynikající chuť

Odkaz na zveřejnění specifikace

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