C/2024/4535

18.7.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/4535)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Livanjski sir“

EU-Nr.: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

g. U. ( ) g. g. A. (x)

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Livanjski sir“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Bosnien und Herzegowina

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. g. A „Livanjski sir“ ist ein harter Vollfettkäse aus pasteurisierter, thermisierter oder roher Kuhmilch, Schafmilch oder deren Mischungen, der in einem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt wird. Der Geschmack und der Geruch von „Livanjski sir“ sind leicht süßlich und erinnern an Walnusskerne; der reife Käse ist leicht pikant. Er enthält mindestens 60 % Trockenmasse und mindestens 45 % Fett in der Trockenmasse. Der Salzgehalt des Käses liegt zwischen 1,8 % und 2,2 %. Der Käse hat eine zylindrische Form, mit flachem Boden und einem flachen oder leicht konvexen Rand. Der Durchmesser des Käserads beträgt zwischen 18 und 28 cm, die Höhe beträgt 7 bis 10 cm. Der Käse wiegt zwischen 1,8 und 3,5 kg. „Livanjski sir“ wird aber auch in kleineren Größen mit einem Durchmesser von 9 bis 14 cm, einer Höhe von 6 bis 12 cm und einem Gewicht von 0,6 bis 1,2 kg hergestellt. Die Rinde ist glatt und hart, ohne Risse oder Anzeichen von Schäden und von goldgelber Farbe. Sie bildet sich natürlich während der Reifung des Käses, die im Idealfall 90 Tage, jedoch mindestens 60 Tage dauert. Die Farbe der Rinde kann sich während der Reifung von Goldgelb zu einem etwas dunkleren Goldgelb verändern. Der Käse selbst ist kompakt, schwach elastisch, leicht zu schneiden, mit dichter Textur und ohne oder nur mit einer kleinen Anzahl regelmäßiger Löcher. Wird der Käse aus Rohmilch hergestellt, können mehr Löcher entstehen, die oft unregelmäßig sind. Der Käse ist hellgelb. Mit der Reifung verliert der Käse seine Elastizität und nimmt einen dunkleren Farbton an. Der Geschmack ist leicht und angenehm pikant und süßlich und wird würziger, je länger der Käse reift. Der Geruch ist ausgeprägt, er ist typisch für reifen Hartkäse und verstärkt sich mit der Reifung. Das Aroma erinnert leicht an aromatische Kräuter aus dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet der Milch. Unter anderem verzehren die Kühe und Schafe dieses Gras, dessen aromatische Stoffe gehen auf die Milch über, und genau dies ist die wichtigste „Zutat“ und das Geheimnis von „Livanjski sir“.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143 vom 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Hauptbestandteil der Futterrationen sind Beweidung (6 Monate), Heu oder Heulage (75 % der Trockenmasse der Tagesration), die in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet hergestellt werden. Die Grundfutterration kann durch zusätzliche Mischfuttermittel sowie Mineralstoffe und Vitamine ergänzt werden. Außerhalb des vorstehend genannten Gebiets erzeugtes grobes Futter zur Fütterung von Milchkühen kann in Tagesrationen bis zu 40 % verwendet werden. Kraftfutter kann überall außerhalb des unter Punkt 4 beschriebenen Gebiets hergestellt werden.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Vorbereitung der Milch für das Dicklegen, Dicklegen und Verarbeiten der Dickete (Gallerte), Zerteilen und Trennen des Bruchs von der Molke, Pressen der Käseräder, Salzen der Käseräder und Reifung des Käses.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Livanjski sir“ kann auch in Stücke geschnitten oder gerieben (Schneiden und Reiben am Erzeugungsort) vermarktet werden und wird vakuum- oder schutzgasverpackt. Käse mit einem Gewicht von weniger als 1,2 kg dürfen nur als ganzes Rad in Verkehr gebracht werden. „Livanjski sir“, der mehr als 12 Monate gereift ist, kann als geriebener Käse in Verkehr gebracht werden. Der Käse wird vakuum- oder schutzgasverpackt. Nachdem der Käse geschnitten wurde, haben die Seitenflächen der gewonnenen Stücke keinen natürlichen Schutz, was zu einem beschleunigten Verlust der Käsequalität und einer kürzeren Haltbarkeit dieser Erzeugnisse führt. Daher werden Käsestücke nur in der vorgeschriebenen Verpackung verpackt und behalten somit die typischen sensorischen Eigenschaften von „Livanjski sir“, die in dieser Spezifikation beschrieben sind und die der Verbraucher erwartet. Das Zerschneiden des Käses zerstört auch die Unversehrtheit der Kaseinmarke, auf der die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses beruht, sodass auf dem Käsestück kein physisches Zeichen verbleibt, das die Echtheit des Erzeugnisses gewährleistet. In diesem Fall wird eine solche Verpackung auf der Erklärung mit einer Chargennummer versehen, die zur Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses verwendet wird.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Käse, der alle Anforderungen der Produktspezifikation erfüllt, wird mit dem Namen des Erzeugers, der g. g. A. „Livanjski sir“ sowie deren Logo gekennzeichnet. Auf der Kennzeichnung ist auch anzugeben, ob der Käse aus roher, pasteurisierter oder thermisierter Milch hergestellt wurde und von welchem Tier die Milch stammt, wobei im Falle von Mischungen die Anteile der Milcharten anzugeben sind. Ist der Käse mindestens sechs Monate gereift, kann der Erzeuger zusätzlich die Reifedauer des Käses angeben. Solche Käse mit der g. g. A. „Livanjski sir“ können die Marke „PREMIUM“ tragen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet, in dem Milch für „Livanjski sir“ erzeugt wird, umfasst die folgenden Gemeinden: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo und Drvar. Das geografische Erzeugungsgebiet von „Livanjski sir“ umfasst eine kleinere Region als das für die Milcherzeugung ausgewiesene Gebiet und stellt ein traditionelles Erzeugungsgebiet von „Livanjski sir“ dar, in dem dieser Käse seit Jahrzehnten erzeugt wird. „Livanjski sir“ ist historisch mit dem betreffenden Gebiet verknüpft. Es erstreckt sich auf die gesamte Gemeinde Livno, einen Teil der Gemeinde Glamoč (die Dörfer Skucani, Vidimlije, Staro Selo, Kopić, Dolac und Dragnić), einen Teil der Gemeinde Kupres (das Dorf Gornji Malovan) und einen Teil der Gemeinde Tomislavgrad (die Dörfer Šuica, Eminovo Selo, Stipanići und Prisoje).

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Eintragung der g. g. A. „Livanjski sir“ wird aufgrund der besonderen Eigenschaften und des Ansehens dieses Käses beantragt.

Die Eigenschaften und die Einzigartigkeit des Käses ergeben sich aus den besonderen Eigenschaften der Milch, aus der er hergestellt wird. Das geografische Gebiet der Milcherzeugung bietet ideale Bedingungen für die Viehzucht. Das besondere Zusammenwirken von mediterranen und kontinentalen Klimazonen und die Kombination von Bergweiden und einem einzigartigen Komplex aus Karstfeldern ergeben eine Vegetation aus wertvollen Pflanzen, von denen einige endemisch sind, wie z. B. Wollige Schwarzwurzel (*Scorzonera Villosa*), Gefleckte Ferkelkraut (*Hypochaeris maculata*), Traubenhafer (*Dantonia sp.*) und Ungarischer Klee. „Livanjski sir" ist ein Hartkäse, der durch einen angenehmen Geschmack und eine kompakte, geschlossene Textur gekennzeichnet ist.

Obwohl im Gebiet der Gemeinde Livno und in Teilen benachbarter Gemeinden hergestellt, hat „Livanjski sir" dank seiner Geschichte und Qualität hohes Ansehen erworben und ist weltweit zu einem Symbol, Markenzeichen und Botschafter für Bosnien und Herzegowina mit hohem Wiedererkennungswert geworden. Des Weiteren ist das besondere Herstellungsverfahren des „Livanjski sir" seit Ende des 19. Jahrhunderts im Erzeugungsgebiet erhalten geblieben, wo es über Jahrzehnte von Generation zu Generation weitergegeben wurde und das meisterliche Können der Käser zur gleichbleibenden Qualität des Käses aus der Region Livno beitrug. Die Besonderheit des Käses, die lange Tradition seiner Herstellung, die gleichbleibende Qualität, aber auch sein Verkauf und seine Beliebtheit im Ausland haben entscheidend zum Bekanntheitsgrad des Käses und zu seinem hohen Ansehen beigetragen, auf die in wissenschaftlichen Veröffentlichungen und in den Nachrichten verwiesen wird, bestätigt auch durch zahlreiche Auszeichnungen auf Messen und bei Wettbewerben (die Liste der wissenschaftlichen Veröffentlichungen und verliehenen Auszeichnungen ist dem Punkt 5.4 zu entnehmen).

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist durch eine Kombination aus Kontinental- und Gebirgsklima geprägt, dessen Hauptmerkmale kalte und harte Winter sowie gemäßigte und warme Sommer sind. Ausschlaggebend für das Klima in dem Gebiet sind seine geografische Lage, seine geomorphologischen Merkmale und die Nähe zum Adriatischen Meer. Niederschläge sind charakteristisch für das Gebiet. Die meisten Niederschläge sind im November zu verzeichnen, die zweitmeisten von Februar bis April. Das Hauptmerkmal dieses Gebiets besteht darin, dass es sich um Karst handelt, aufgrund dessen die Niederschläge rasch abfließen, weshalb es in den Sommermonaten häufig zu Dürren kommt. Außerdem sind im November Niederschläge für das Gebiet charakteristisch, gefolgt von einer Schneedecke in den Wintermonaten. Das Ergebnis ist eine übermäßige Wassermenge, die in bestimmten Teilen dieses Gebiets zu Überflutungen führt.

Das geografische Gebiet der Milch- und Käseerzeugung befindet sich am geografischen Übergang zwischen Herzegowina im Süden und Bosnien im Norden, wo die Einflüsse des warmen Mittelmeers aus dem Süden und des kalten Gebirgsklimas aus dem Norden aufeinandertreffen. Dies hat im Laufe der Zeit besondere Umweltbedingungen geschaffen. Sie zeichnen sich durch ausgeprägte Temperaturen und hygroskopische Extreme sowie eine hohe und spezifische Niederschlagsverteilung aus. Die unter diesen Bedingungen entstandenen Ökosysteme werden gleichzeitig von thermophilen (wärmeliebenden) und frigophilen (an niedrige Temperaturen angepasste) Arten, d. h. Gebirgspflanzen- und Gebirgstierarten, bewohnt. Die meisten Arten, aus denen diese Gemeinschaften bestehen, sind in den Dinarischen Alpen und im Balkanraum endemisch. Dabei ist wichtig, dass dieses Gebiet, im Verhältnis zur gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche, riesige Flächen mit natürlichem Grasland (Weiden) aufweist (mehr als 80 % der gesamten Graslandflächen). „Livanjski sir" hat eine lange und reiche Herstellungstradition in einem abgegrenzten geografischen Gebiet. Der Beginn der Käseherstellung in diesem Gebiet reicht weit zurück und steht im Zusammenhang mit dem Beginn der Weidewirtschaft und Rinderhaltung in den Bergregionen, was verständlich ist, da die Käseherstellung damals die einzige Möglichkeit war, Milch in einer hügeligen bzw. gebirgigen Umgebung haltbar zu machen.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Livanjski sir" ist ein Hartkäse, der durch einen angenehm pikanten Geschmack und eine kompakte geschlossene Textur gekennzeichnet ist. Er lässt sich auch an seiner regelmäßigen, niedrigen zylindrischen Form erkennen. Das Innere des Käses ist hellgelb bis dunkelgelb, die Rinde ist natürlich, hart und glatt. Je nach Reifegrad können Textur und Geschmack von „Livanjski sir" unterschiedlich ausfallen. Über zwei Monate gereifter „Livanjski sir" ist schwach elastisch, leicht zu schneiden und weist im Querschnitt entweder keine oder spärlich verteilte kleine runde Löcher auf („Livanjski sir" aus Rohmilch kann im Querschnitt eine beträchtliche Anzahl von Löchern enthalten). Sein Geschmack ist leicht süß, mäßig salzig und angenehm pikant. Er hat ein ausgeprägtes anhaltendes Aroma, das für das Erzeugungsgebiet charakteristisch ist und an aromatische und würzige Kräuter erinnert.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang*

Die Eigenschaften und die Einzigartigkeit von „Livanjski sir“ sind auf die besonderen Eigenschaften der Milch zurückzuführen, aus der dieser Käse hergestellt wird. Das geografische Gebiet, in dem die Milch erzeugt und zu „Livanjski sir“ verarbeitet wird, ist in vielerlei Hinsicht besonders und einzigartig. Es bietet ideale Bedingungen für die Viehzucht. Das besondere Zusammenwirken von mediterranen und kontinentalen Klimazonen und die Kombination von Bergweiden und einem einzigartigen Komplex aus Karstfeldern ergeben eine Vegetation aus wertvollen Pflanzen und ein geografisches Umfeld, das nirgendwo sonst zu finden ist. Die botanische Zusammensetzung des natürlichen Graslands, das für die Herstellung von „Livanjski sir“ verwendet wird, deutet darauf hin, dass in dem beschriebenen Gebiet zahlreiche aromatische Pflanzen beheimatet sind, von denen einige wertvoll sind und nur auf diesen Flächen vorkommen. Durch die Weidehaltung von Rindern in einer Umgebung, in der zahlreiche aromatische Pflanzen wachsen, erhöht sich der Nährwert der Milch und damit des aus dieser Milch hergestellten Käses erheblich. Außerdem weist der auf diese Weise gewonnene Käse einen besonderen Geschmack und Geruch auf, der für die Vegetation dieser Region charakteristisch ist und eng mit dieser zusammenhängt. Die Weidehaltung erfolgt hauptsächlich auf Gebirgs- und Almflächen mit besonders wertvollen Pflanzen. Diese Art der Weidehaltung und Fütterung von Nutztieren ist in diesen Regionen seit jeher anzutreffen. Die Hirten der Region folgen einer Tradition, bei der das Weideland bestmöglich für die Fütterung des Milchviehs genutzt wird. Milchkühe fressen etwa 6 Monate lang auf der Weide; während der verbleibenden Zeit des Jahres werden sie mit Heu oder Heulage von Weiden oder landwirtschaftlichen Flächen im Erzeugungsgebiet gefüttert. In einer solchen Umgebung weisen Milch und Molke (sofern sie zur Pflanzenkultur verwendet wird) eine reiche und vielfältige Mikroflora auf, die auf den Käse übertragen wird und ihm besondere Eigenschaften verleiht. Auch in den Erzeugerbetrieben gibt es eine reichhaltige Mikroflora, die aus der Umgebung der Molkereien stammt und in der Herstellungs- und Reifungsphase den Käse besiedelt.

5.4. *Verzeichnis von wissenschaftlichen Veröffentlichungen und Auszeichnungen*

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), Fachartikel, in dem die Bedeutung des Käses aus der Region Livno während seiner 117-jährigen Herstellungsgeschichte beschrieben wird. Die wichtigsten technologischen Parameter, die grundlegende chemische Zusammensetzung und die organoleptischen Eigenschaften von Käse aus der Region Livno werden anhand von Daten aus der Forschungsliteratur beschrieben. Es wird festgestellt, dass ein erheblicher Qualitätsunterschied zwischen traditionell und industriell hergestellten Käsesorten besteht, der hauptsächlich auf die verwendete Milch, das Herstellungsverfahren und technisches Können zurückzuführen ist. Die beschriebenen organoleptischen Eigenschaften und technologischen Parameter sowie die chemische Zusammensetzung können zur Normung dieser Käsesorte herangezogen werden. Dies wird letztlich auch den Schutz seines geografischen Ursprungs ermöglichen. Mljekarstvo 53 (4) 281-291, 2003.

2. Consumers' preferences and composition of Livanjski cheese in relation to its sensory characteristic (Präferenzen der Verbraucher und Zusammensetzung von „Livanjski sir“ in Bezug auf seine sensorischen Merkmale (Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.), Mljekarstvo 64 (3), 170-177, 2014.

3. The impact of proteolytic changes on sensory properties of Livno cheese (Auswirkungen proteolytischer Veränderungen auf die sensorischen Eigenschaften von Livnokäse) (Matić A., Sarić Z., Kalit S.), Works of the Faculty of Agricultural and Food Sciencies, Universität Sarajevo, Bd. LIX, Nr. 64/1, S. 155-173, 2014.

List der Auszeichnungen:

Datum	Staat	Stadt	Messe/Wettbewerb	Erzeugnis	Auszeichnung
6.-8.11.2014	Österreich	Hopfgarten im Brixental	12. Internationale Käsiade	Livanjski sir	Goldmedaille
9.-15.5.2015	Serbien	Novi Sad	82. međunarodni poljo-privredni sajam	Livanjski sir	Große Goldmedaille
2021-22	Spanien	Oviedo	World Cheese Awards	Livanjski sir	Bronzemedaille
2021-22	Spanien	Oviedo	World Cheese Awards	Livanjski sir	Silbermedaille

2022	Belgien	Brüssel	International Taste Award	Livanjski sir	Superior Taste Award
2023	Belgien	Brüssel	International Taste Award	Livanjski sir	Superior Taste Award

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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