C/2024/4535

18.7.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/4535)

Μετά τη δημοσίευση αυτή, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), μπορούν να υποβάλουν ένσταση στην Επιτροπή εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Livanjski sir»

Αριθ. ΕΕ: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Livanjski sir»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Βοσνία και Ερζεγοβίνη

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.3. Τυρί

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Livanjski sir» είναι ένα πολύ λιπαρό σκληρό τυρί που παρασκευάζεται από παστεριωμένο, θερμισμένο ή νωπό αγελαδινό γάλα, πρόβειο γάλα ή μείγματα αυτών, το οποίο παράγεται σε οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η γεύση και η οσμή του «Livanjski sir» είναι ελαφρώς γλυκές και θυμίζουν καρυδόψιχα, ενώ το ώριμο τυρί είναι ελαφρώς πικάντικο. Περιέχει τουλάχιστον 60 % ξηρά ουσία και τουλάχιστον 45 % λίπος επί ξηρού. Η συγκέντρωση αλατιού στο τυρί κυμαίνεται από 1,8 % έως 2,2 %. Το σχήμα του τυριού είναι κυλινδρικό, με επίπεδες βάσεις και επίπεδη ή ελαφρώς κυρτή επιφάνεια. Η διάμετρος του κεφαλιού του τυριού κυμαίνεται από 18 έως 28 cm και το ύψος του κυμαίνεται από 7 έως 10 cm. Το βάρος του τυριού κυμαίνεται από 1,8 έως 3,5 kg. Το «Livanjski sir» παράγεται επίσης σε μικρότερα μεγέθη με διάμετρο από 9 έως 14 cm, ύψος από 6 έως 12 cm και βάρος από 0,6 έως 1,2 kg. Η κρούστα είναι λεία και σκληρή, χωρίς ρωγμές ή σημάδια φθοράς, χρυσοκίτρινου χρώματος και σχηματίζεται με φυσικό τρόπο κατά τη διάρκεια της ωρίμασης του τυριού, η οποία ιδανικά διαρκεί 90 ημέρες και κατ' ελάχιστον 60 ημέρες. Το χρώμα της κρούστας κατά την ωρίμαση μπορεί να αλλάξει από χρυσοκίτρινο σε ελαφρώς σκούρο χρυσοκίτρινο. Η μάζα του τυριού είναι συμπαγής, ελαφρώς ελαστική, κόβεται εύκολα, έχει πυκνή υφή, χωρίς ή με μικρό αριθμό μικρών οπών κανονικά κατανεμημένων στο τυρί. Εάν το τυρί παρασκευάζεται από νωπό γάλα, ενδέχεται να υπάρχουν περισσότερες οπές που συχνά κατανέμονται ακανόνιστα. Έχει ανοιχτοκίτρινο χρώμα. Καθώς η μάζα ωριμάζει, χάνει την ελαστικότητά της και αποκτά μια σκουρόχρωμη απόχρωση. Η γεύση είναι ελαφρώς και ευχάριστα πικάντικη και γλυκιά, ενώ η πικάντικη γεύση εντείνεται όσο αυξάνεται ο χρόνος της ωρίμασης. Η οσμή είναι έντονη, χαρακτηριστική των ώριμων σκληρών τυριών και εντείνεται με την ωρίμαση. Το άρωμα θυμίζει ελαφρώς αρωματικά βότανα από την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής γάλακτος. Οι αγελάδες και τα πρόβατα καταναλώνουν, μεταξύ άλλων, αυτό το χόρτο, οι αρωματικές ουσίες μεταφέρονται στο γάλα και αυτό ακριβώς είναι το σημαντικότερο «συστατικό» και το μυστικό του «Livanjski sir».

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Το κύριο συστατικό της χορτονομής του σιτηρεσίου είναι η βόσκηση (6 μήνες), ο σανός ή ο ενσιρωμένος σανός (75 % της ξηράς ουσίας του ημερήσιου σιτηρεσίου), τα οποία παρασκευάζονται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4. Το βασικό σιτηρέσιο μπορεί να συμπληρωθεί με πρόσθετα μείγματα ζωοτροφών και συμπληρώματα βιταμινικών ανόργανων συστατικών. Οι ογκώδεις χορτονομές για τη διατροφή των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, οι οποίες παράγονται εκτός της περιοχής που ορίζεται ανωτέρω, μπορούν να χρησιμοποιούνται στο ημερήσιο σιτηρέσιο σε ποσότητες που δεν υπερβαίνουν το 40 %. Οι συμπυκνωμένες ζωοτροφές μπορούν να παράγονται σε οποιαδήποτε περιοχή εκτός της περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Προετοιμασία του γάλακτος για την πήξη και την επεξεργασία του τυροπήγματος, τη μορφοποίηση και τον διαχωρισμό των κόκκων του τυριού από τον ορό γάλακτος, τη συμπίεση των κεφαλιών τυριού, την αλάτιση των κεφαλιών τυριού και την ωρίμαση του τυριού.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Livanjski sir» μπορεί επίσης να διατίθεται στο εμπόριο τεμαχισμένο ή τριμμένο (ο τεμαχισμός και το τρίψιμο εκτελούνται στον τόπο παραγωγής) και συσκευάζεται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Τα τυριά βάρους κάτω των 1,2 χιλιογράμμων μπορούν να διατίθενται στην αγορά μόνο ως ακέραια κεφάλια. Το «Livanjski sir» που έχει ωριμάσει για διάστημα μεγαλύτερο των 12 μηνών μπορεί να διατεθεί στην αγορά ως τριμμένο τυρί. Το τυρί συσκευάζεται υπό κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα. Μετά την κοπή του τυριού, οι πλευρικές επιφάνειες των τεμαχίων που προκύπτουν χάνουν τη φυσική τους προστασία, γεγονός το οποίο οδηγεί στην επιτάχυνση της απώλειας της ποιότητας του τυριού και στη μείωση της διάρκειας ζωής των εν λόγω προϊόντων. Ως εκ τούτου, τα τεμάχια τυριού συσκευάζονται μόνο στον προβλεπόμενο τύπο συσκευασίας και, ως εκ τούτου, διατηρούν τις χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες του «Livanjski sir», που προβλέπονται με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος και αναμένονται από τον καταναλωτή. Η διαδικασία τεμαχισμού του τυριού καταστρέφει επίσης την ακεραιότητα της πλάκας καζεΐνης στην οποία βασίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος και, ως εκ τούτου, δεν παραμένει στο τεμάχιο τυριού καμία φυσική ένδειξη που να εγγυάται τη γνησιότητα του προϊόντος, οπότε η συσκευασία αυτή επισημαίνεται στη δήλωση με κωδικό παρτίδας που χρησιμοποιείται για την ιχνηλασιμότητα του προϊόντος.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Τα τυριά που πληρούν όλες τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος φέρουν την ονομασία του παραγωγού, την ονομασία «Livanjski sir» και την ένδειξη ΠΓΕ. Η ετικέτα πρέπει επίσης να αναφέρει αν το τυρί παρασκευάζεται από νωπό, παστεριωμένο ή θερμισμένο γάλα, και το είδος και η αναλογία του γάλακτος πρέπει να προσδιορίζονται ανάλογα με το είδος του ζώου από το οποίο προέρχεται το γάλα. Εάν το τυρί έχει ωριμάσει για τουλάχιστον 6 μήνες, οι παραγωγοί μπορούν επιπλέον να αναφέρουν την ωριμότητα των εν λόγω τυριών και το «Livanjski sir» μπορεί να φέρει το σήμα PREMIUM.

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του γάλακτος για το «Livanjski sir» περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo και Drvar. Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Livanjski sir» περιλαμβάνει μικρότερη περιοχή από την περιοχή που ορίζεται για την παραγωγή γάλακτος και αντιπροσωπεύει μια παραδοσιακή περιοχή παραγωγής του «Livanjski sir», στην οποία παράγεται εδώ και δεκαετίες. Το «Livanjski sir» συνδέεται ιστορικά με την περιοχή αυτή. Περιλαμβάνει το σύνολο του δήμου Livno, τμήμα του δήμου Glamoč (τα χωριά: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac, Dragnić), τμήμα του δήμου Kupres (το χωριό Gornji Malovan), τμήμα του δήμου Tomislav Grad (τα χωριά: Šuica, Eminovo selo, Stipanići και Prisoje).

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ «Livanjski sir» βασίζεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τυριού και στη φήμη του.

Τα χαρακτηριστικά και η μοναδικότητα του «Livanjski sir» οφείλονται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του γάλακτος από το οποίο παράγεται. Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής του γάλακτος παρέχει ιδανικές συνθήκες για την εκτροφή ζώων. Οι ιδιαίτερες συνθήκες που δημιουργούνται με τη σύγκρουση του μεσογειακού κλίματος με το ηπειρωτικό, ο συνδυασμός βοσκοτόπων στα βουνά και το μοναδικό σύμπλεγμα καρστικών αγρών έχουν ως αποτέλεσμα τη βλάστηση που αποτελείται από πολύτιμα φυτά, ορισμένα από τα οποία είναι ενδημικά, όπως, για παράδειγμα, το λαγόχορτο (Scorzonera Vilosa), η υποχοιρίς (Hypochoeris maculata), το Dantonia sp. και το παννονικό τριφύλλι. Το «Livanjski sir» είναι ένα σκληρό τυρί που χαρακτηρίζεται από ευχάριστη πικάντικη γεύση και συμπαγή υφή.

Παρόλο που παράγεται στην περιοχή του δήμου Livno και σε τμήματα γειτονικών δήμων, το «Livanjski sir» έχει αποκτήσει μεγάλη φήμη χάρη στην ιστορία και την ποιότητά του και έχει καταστεί αναγνωρίσιμο σύμβολο, εμπορικό σήμα και προϊόν-πρεσβευτής της Βοσνίας και Ερζεγοβίνης στον κόσμο. Επίσης, από το τέλος του 19ου αιώνα, η ειδική μέθοδος παραγωγής του «Livanjski sir» μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, παραμένοντας εδώ και δεκαετίες στην περιοχή παραγωγής του, όπου οι δεξιότητες του αρχιτυροκόμου συνέβαλαν στην χαρακτηριστική ποιότητα του τυριού Livanjski. Η ιδιαιτερότητα του τυριού, η μακρόχρονη παράδοση παραγωγής, η χαρακτηριστική ποιότητα, αλλά και η πώληση και η απήχηση του τυριού στο εξωτερικό είχαν κυρίαρχη επίδραση στη διάδοση του τυριού και στη δημιουργία της καλής του φήμης, για την οποία γίνονται αναφορές σε επιστημονικά έγγραφα και στις ειδήσεις της επικαιρότητας, και η οποία επιβεβαιώνεται με πολυάριθμα βραβεία σε εκθέσεις και διαγωνισμούς (ο κατάλογος των επιστημονικών εγγράφων και των βραβείων παρατίθεται στο σημείο 5.4).

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή επικρατεί ηπειρωτικό έως ορεινό κλίμα και τα κύρια χαρακτηριστικά του είναι οι ψυχροί και σκληροί χειμώνες και τα μέτρια και θερμά καλοκαίρια. Οι καθοριστικοί παράγοντες που διαμορφώνουν το κλίμα της περιοχής αυτής είναι οι εξής: η γεωγραφική θέση, τα γεωμορφολογικά χαρακτηριστικά της περιοχής και η εγγύτητα με την Αδριατική Θάλασσα. Οι βροχοπτώσεις είναι χαρακτηριστικές για την περιοχή αυτή. Η μέγιστη ποσότητα βροχοπτώσεων καταγράφεται κυρίως τον Νοέμβριο και δευτερευόντως από τον Φεβρουάριο έως τον Απρίλιο. Το κύριο χαρακτηριστικό αυτής της περιοχής είναι η καρστικότητά της και, ως εκ τούτου, παρατηρείται ταχεία αποστράγγιση των βροχοπτώσεων, με αποτέλεσμα να παρατηρούνται συχνές ξηρασίες κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Επίσης, η περιοχή αυτή χαρακτηρίζεται από βροχοπτώσεις τον Νοέμβριο, οι οποίες ακολουθούνται από χιονοπτώσεις κατά τους χειμερινούς μήνες. Το αποτέλεσμα όλων αυτών είναι η υπερβολική ποσότητα νερού, η οποία προκαλεί πλημμύρες σε ορισμένα τμήματα της εν λόγω περιοχής.

Το γεγονός ότι η γεωγραφική περιοχή παραγωγής γάλακτος και τυριών βρίσκεται στη γεωγραφική μετάβαση μεταξύ της Ερζεγοβίνης στα νότια και της Βοσνίας στα βόρεια, όπου οι επιρροές του θερμού μεσογειακού κλίματος από τον Νότο προσκρούουν στις επιρροές του ψυχρού ορεινού κλίματος από τον Βορρά, έχει προκαλέσει, με την πάροδο του χρόνου, τη δημιουργία ειδικών οικολογικών συνθηκών. Οι συνθήκες αυτές χαρακτηρίζονται από έντονη θερμοκρασία και ακραία υγροσκοπικά φαινόμενα, καθώς και από υψηλή ποσότητα και ειδική κατανομή των βροχοπτώσεων. Τα οικοσυστήματα που αναπτύσσονται υπό αυτές τις συνθήκες κατοικούνται ταυτόχρονα από θερμόφιλα και ψυχρόφιλα (προσαρμοσμένα σε χαμηλές θερμοκρασίες), δηλαδή ορεινά φυτικά και ζωικά είδη. Τα περισσότερα από τα είδη που απαρτίζουν αυτές τις κοινότητες έχουν ενδημικό δειναρικό και βαλκανικό χαρακτήρα. Ένα από τα σημαντικά στοιχεία είναι ότι η περιοχή αυτή διαθέτει τεράστιες εκτάσεις φυσικών λειμώνων (βοσκοτόπων) σε σχέση με το σύνολο των γεωργικών εκτάσεων (πάνω από το 80 % των συνολικών εκτάσεων είναι λειμώνες). Το προϊόν «Livanjski sir» έχει μακρά και πλούσια παράδοση παραγωγής σε μια οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή. Η παραγωγή τυριού στην περιοχή αυτή ανάγεται στο μακρινό παρελθόν και συνδέεται με την έναρξη της βόσκησης και την εκτροφή των βοοειδών στις ορεινές περιοχές, κάτι που είναι κατανοητό, διότι την εποχή εκείνη η τυροκομική παραγωγή ήταν ο μόνος τρόπος διατήρησης του γάλακτος σε ορεινές συνθήκες.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Το «Livanjski sir» είναι ένα σκληρό τυρί που χαρακτηρίζεται από ευχάριστη πικάντικη γεύση και συμπαγή υφή. Μπορεί να αναγνωριστεί από το κανονικό, χαμηλό κυλινδρικό σχήμα του. Η πάστα του τυριού έχει ανοιχτό κίτρινο έως σκούρο κίτρινο χρώμα και η κρούστα είναι φυσική, σκληρή και λεία. Ανάλογα με την ωριμότητά του, η υφή και η γεύση του «Livanjski sir» μπορεί να διαφέρουν. Το «Livanjski sir» ηλικίας δύο μηνών είναι ελαφρώς ελαστικό, μπορεί να κόβεται εύκολα και σε διατομή μπορεί να μην έχει οπές ή να έχει μικρό αριθμό αραιά κατανεμημένων στρογγυλών μικρών οπών (στο «Livanjski sir» που λαμβάνεται από νωπό γάλα, μπορεί να υπάρχει σημαντικός αριθμός οπών στη διατομή). Η γεύση του είναι ελαφρώς γλυκιά, μετρίως αλμυρή και ευχάριστα πικάντικη. Έχει έντονο επίμονο άρωμα που είναι χαρακτηριστικό της περιοχής παραγωγής και θυμίζει αρωματικά και πικάντικα βότανα.

5.3. *Αιτιώδης συνάφεια*

Τα χαρακτηριστικά και η μοναδικότητα του «Livanjski sir» οφείλονται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του γάλακτος από το οποίο παράγεται. Η γεωγραφική περιοχή της παραγωγής γάλακτος και της μεταποίησής του σε «Livanjski sir» είναι ιδιαίτερη και μοναδική από πολλές απόψεις. Παρέχει ιδανικές συνθήκες για την εκτροφή ζώων. Η συγκεκριμένη σύγκρουση του μεσογειακού με το ηπειρωτικό κλίμα, ο συνδυασμός των ορεινών βοσκοτόπων και του μοναδικού συμπλέγματος καρστικών αγρών παρέχουν βλάστηση αποτελούμενη από πολύτιμα φυτά καθώς και ένα γεωγραφικό περιβάλλον που δεν μπορεί να βρεθεί πουθενά αλλού. Η βοτανική σύνθεση των φυσικών λειμώνων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Livanjski sir» φανερώνει ότι η περιγραφόμενη περιοχή φιλοξενεί μεγάλο αριθμό αρωματικών φυτών, ορισμένα από τα οποία είναι πολύτιμα και υπάρχουν μόνο σε αυτές τις περιοχές. Η βόσκηση των βοοειδών σε ένα τέτοιο περιβάλλον, που χαρακτηρίζεται από την έντονη παρουσία διαφόρων αρωματικών φυτών, επηρεάζει σημαντικά την αύξηση της θρεπτικής αξίας του γάλακτος και, επομένως, του τυριού που παράγεται από το γάλα αυτό. Επιπλέον, το τυρί που λαμβάνεται κατ' αυτόν τον τρόπο έχει ιδιαίτερη γεύση και οσμή που είναι χαρακτηριστική και στενά συνδεδεμένη με τη βλάστηση της περιοχής. Η κύρια βόσκηση πραγματοποιείται στις ορεινές και λοφώδεις περιοχές με τα πολυτιμότερα φυτά. Ο συγκεκριμένος τρόπος βόσκησης και σίτισης των ζώων υπάρχει σε αυτές τις περιοχές από την αρχαιότητα. Σύμφωνα με την παράδοση των κτηνοτρόφων στην περιοχή αυτή, κατά τη σίτιση βοοειδών γαλακτοπαραγωγής γίνεται η μέγιστη δυνατή χρήση βοσκοτόπων. Οι αγελάδες γαλακτοπαραγωγής τρέφονται σε βοσκοτόπους για περίπου 6 μήνες, ενώ το υπόλοιπο έτος τρέφονται με σανό ή ενσιρωμένη ζωοτροφή που προέρχεται από βοσκοτόπους ή αρόσιμες εκτάσεις από την περιοχή παραγωγής. Σε ένα τέτοιο περιβάλλον, το γάλα και ο ορός γάλακτος (εάν χρησιμοποιείται για φυτική καλλιέργεια) έχουν πλούσια και ποικιλόμορφη μικροχλωρίδα που μεταφέρεται στο τυρί και του προσδίδει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του. Τα εργοστάσια παραγωγής φιλοξενούν επίσης πλούσια μικροχλωρίδα, η οποία προέρχεται από το περιβάλλον γύρω από τα γαλακτοκομεία και ενσωματώνεται στο τυρί κατά τα στάδια της παραγωγής και της ωρίμασης.

5.4. *Κατάλογος επιστημονικών μελετών και βραβείων*

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), Επαγγελματική μελέτη σχετικά με τη σημασία του τυριού από την περιοχή Livno, κατά τη διάρκεια των 117 ετών παραγωγής του. Οι σημαντικότερες τεχνολογικές παράμετροι, η βασική χημική σύνθεση και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του τυριού Livno περιγράφονται βάσει βιβλιογραφικών δεδομένων. Διαπιστώνεται σημαντική διαφορά ποιότητας μεταξύ των τυριών που παράγονται με την παραδοσιακή και τη βιομηχανική μέθοδο, κυρίως λόγω του χρησιμοποιούμενου γάλακτος, των διαδικασιών παραγωγής και των τεχνικών ικανοτήτων. Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και οι τεχνολογικές παράμετροι που παρουσιάζονται, καθώς και η χημική σύνθεση, μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την τυποποίηση αυτού του τύπου τυριού. Η τυποποίηση θα καταστήσει δυνατή και την ενδεχόμενη προστασία της γεωγραφικής του προέλευσης, Mljekarstvo 53 (4) 281-291, 2003.

2. Consumers' preferences and composition of Livanjski cheese in relation to its sensory characteristic [Προτιμήσεις των καταναλωτών και η σύνθεση του τυριού Livanjski σε σχέση με τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά] (Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.), Mljekarstvo 64 (3), 170-177, 2014.

3. The impact of proteolytic changes on sensory property of Livno cheese [Οι επιπτώσεις των προτεολυτικών αλλαγών στις οργανοληπτικές ιδιότητες του τυριού Livno] (Matić A., Sarić Z., Kalit S), Εργασία του Τμήματος Επιστημών Γεωργίας και Τροφίμων, Πανεπιστήμιο του Σαράγεβο, τόμος LIX, αριθ. 64/1, σελίδες 155-173, 2014.

Κατάλογος βραβείων:

Ημερομηνία	Κράτος	Πόλη	Έκθεση/διαγωνισμός	Προϊόν	Βραβείο
6-8 11.2014.	Αυστρία	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Χρυσό μετάλλιο
9-15.5.2015.	Σερβία	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Μεγάλο χρυσό μετάλλιο
2021-2022	Ισπανία	Oviedo	Παγκόσμια βραβεία τυριού	Livanjski sir	Χάλκινο μετάλλιο
2021-2022	Ισπανία	Oviedo	Παγκόσμια βραβεία τυριού	Livanjski sir	Αργυρό μετάλλιο

2022	Βέλγιο	Βρυξέλλες	Διεθνές βραβείο γεύσης	Livanjski sir	Βραβείο ανώτερης γεύσης
2023	Βέλγιο	Βρυξέλλες	Διεθνές βραβείο γεύσης	Livanjski sir	Βραβείο ανώτερης γεύσης

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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