C/2024/4535

18.7.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/4535)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Livanjski sir»

N.º UE: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

DOP ( ) IGP (x)

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Livanjski sir»

2. **Estado miembro o tercer país**

Bosnia y Herzegovina

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.3. Queso

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El nombre «Livanjsji sir» designa un queso extragraso de pasta dura que se elabora a partir de leche de vaca o de oveja (pasteurizada, termizada o cruda) o de una mezcla de estas leches, en una zona geográfica definida. El sabor y el aroma del «Livanjski sir» tienen un punto de dulzor que recuerda a las nueces, y el queso maduro es ligeramente picante. El contenido mínimo de materia seca es del 60 %, con al menos un 45 % de grasa en el extracto seco. La concentración de sal en el queso oscila entre el 1,8 % y el 2,2 %. El queso tiene forma cilíndrica, con base plana y superficie superior plana o ligeramente convexa. El diámetro del queso oscila entre 18 y 28 cm y su altura entre 7 y 10 cm. El peso del queso oscila entre 1,8 y 3,5 kg. El «Livanjski sir» también se produce con dimensiones más reducidas: diámetro de 9 a 14 cm, altura de 6 a 12 cm y peso de 0,6 a 1,2 kg. La corteza es lisa y dura, sin grietas ni indicios de deterioro, y presenta un color amarillo dorado. Se forma naturalmente durante el período de maduración del queso, cuya duración óptima es de noventa días (mínimo sesenta días). Conforme el queso va madurando, el color de la corteza puede pasar de amarillo dorado a tener matices un poco más oscuros. La pasta del queso es compacta, poco elástica, fácil de cortar y de textura densa, pudiendo presentar un número reducido de pequeños ojos con formas regulares. Cuando el queso se elabora a partir de leche cruda, puede haber un mayor número de ojos, a menudo irregulares. El color es amarillo claro. A medida que madura la pasta del queso, esta va perdiendo su elasticidad y adquiriendo matices de color más oscuros. En cuanto al sabor, tiene un agradable punto de dulzor y de picor. Esta sensación de picor se intensifica con una maduración más larga. Presenta un aroma marcado (típico de los quesos duros maduros) que también se vuelve más intenso con la maduración. El aroma recuerda un poco a las hierbas aromáticas de la zona delimitada en la que se elabora la leche. Las vacas y ovejas se alimentan, entre otras, de estas hierbas, con lo cual las sustancias aromáticas que estas contienen pasan a la leche: en ello consiste el «ingrediente» más importante y el secreto del «Livanjski sir».

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

Los animales se alimentan principalmente de pasto (durante 6 meses), además de heno o ensilado henolado (el 75 % de la materia seca de la ración diaria), que se elaboran en la zona geográfica definida en el apartado 4. La ración alimentaria de base puede complementarse con otras mezclas de piensos y suplementos vitamínicos y minerales. Los forrajes voluminosos destinados a la alimentación de las vacas lecheras, elaborados fuera de la zona definida anteriormente, podrán utilizarse en las raciones diarias hasta un máximo del 40 %. Los piensos concentrados pueden producirse en cualquier lugar fuera de la zona mencionada en el apartado 4.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Preparación de la leche para la cuajada, cuajada y su manejo (coágulo), moldeado y separación de los gránulos de queso del suero, prensado, salazón y maduración del queso.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El «Livanjski sir» también puede presentarse a la venta cortado en trozos o rallado (el corte y el rallado deben realizarse en el lugar de producción), envasado al vacío o en atmósfera modificada. Los quesos con un peso inferior a 1,2 kg solo pueden comercializarse como ruedas enteras. El «Livanjski sir» madurado durante más de doce meses puede comercializarse como queso rallado. El queso se envasa bien al vacío o en atmósfera modificada. Una vez cortado el queso, las superficies laterales de los trozos se ven desprovistos de su protección natural, por lo que se produce una merma acelerada de la calidad del queso y se acorta su vida útil. Por ello, los trozos de queso se deben envasar únicamente en los tipos de envases estipulados, a fin de conservar las propiedades organolépticas típicas del «Livanjski sir» que figuran en el presente pliego de condiciones y responder así a las expectativas de los consumidores. Al cortar el queso se rompe también la placa de caseína en la que se basa la trazabilidad del producto, por lo que ya no queda en los trozos de queso ningún signo físico que garantice su autenticidad. Por eso, el envase figura en la declaración con un código de lote que es el que se utiliza para la trazabilidad del producto.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

Aquellos quesos que cumplen todos los requisitos del pliego de condiciones se etiquetan con el nombre del productor, el nombre «Livanjski sir» y el signo de la IGP. La etiqueta debe especificar si el queso se ha elaborado a partir de leche cruda, pasteurizada o termizada, además de detallar el tipo y la proporción de la leche, según el animal del que esta se haya obtenido. Si el queso ha pasado por un proceso de maduración con duración mínima de seis meses, los productores pueden indicar además la madurez. Además del nombre «Livanjski sir», en dichos quesos puede figurar la mención «PREMIUM».

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica en la que se produce la leche a partir de la cual se elabora el «Livanjski sir» comprende los siguientes municipios: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo y Drvar. La zona geográfica donde se elabora el «Livanjski sir» abarca una región más reducida que la zona designada para la producción de la leche, y es la zona en la que tradicionalmente se ha elaborado el «Livanjski sir» durante décadas. Hay un vínculo histórico entre el «Livanjski sir» y esta zona. Abarca todo el municipio de Livno, parte del municipio de Glamoč (localidades de Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac y Dragnić), parte del municipio de Kupres (localidad de Gornji Malovan) y parte del municipio de Tomislav Grad (localidades de Šuica, Eminovo selo, Stipanići y Prisoje).

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de registro de la IGP «Livanjski sir» se basa en las características especiales del queso y en su reputación.

Las propiedades y la singularidad del «Livanjski sir» se derivan de las propiedades especiales de la leche a partir de la cual se elabora. La zona geográfica de producción lechera brinda unas condiciones idóneas para la cría de ganado. La convergencia específica del clima mediterráneo con el continental y la yuxtaposición de los pastos de montaña con el paisaje singular de los campos cársticos redundan en una vegetación de gran valor, con algunas plantas endémicas, como, por ejemplo, la escorzonera (*Scorzonera Vilosa*), la oreja de gato moteado (*Hypochoeris maculata*), la espiga (*Dantonia* sp.) y el trébol panónico. El «Livanjski sir» es un queso duro que se caracteriza por tener un agradable sabor picante y una textura compacta y cerrada.

Pese a elaborarse en el municipio de Livno y también en partes de los municipios contiguos, el queso «Livanjski sir» goza de una excelente reputación por su legado histórico y su calidad y se ha convertido en símbolo, marca y embajador de Bosnia y Herzegovina, reconocido en el mundo entero. Desde finales del siglo XIX, el modo específico de elaboración del «Livanjski sir» se ha mantenido inalterado durante décadas en la zona de producción, pasando de generación en generación. La habilidad de los maestros queseros ha contribuido a la calidad homogénea del queso «Livanjski». La especificidad del queso, la larga tradición de su elaboración, la calidad homogénea, pero también la venta y popularidad del queso en el extranjero fueron claves en su popularización y en la buena reputación de la que goza, algo que se menciona tanto en la bibliografía científica como en los textos divulgativos y que se confirma por los numerosos premios en certámenes y concursos (véase el apartado 5.4 para consultar la lista de bibliografía científica y los premios otorgados).

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

En la zona geográfica delimitada prevalece un clima entre continental y montañoso, que se caracteriza principalmente por inviernos fríos y duros y veranos moderados y cálidos. Los factores decisivos que determinan el clima de esta zona son: su localización geográfica, las características geomorfológicas de la zona y la proximidad al mar Adriático. La pluviometría es la típica para esa zona. La precipitación máxima se produce en noviembre, seguida por el período de febrero a abril. La característica principal de esta zona es su relieve cárstico, que permite un drenaje rápido de las precipitaciones, por lo que las sequías son frecuentes en los meses estivales. Esta zona se caracteriza asimismo por las precipitaciones de noviembre, seguidas de un manto de nieve durante los meses de invierno. Todo ello redunda en una cantidad excesiva de agua que provoca inundaciones en algunas partes de la zona.

El hecho de que la zona geográfica donde se produce la leche y se elabora el queso esté situada en la transición geográfica entre Herzegovina al sur y Bosnia al norte, donde las influencias del Mediterráneo cálido desde el sur y las del frío clima montañoso al norte, han dado lugar, con el paso del tiempo, a la formación de condiciones ecológicas especiales, caracterizadas por extremos marcados de temperatura e higroscopía, así como por elevadas precipitaciones con un padrón de distribución específico. En los ecosistemas que se han desarrollado en estas condiciones habitan a la vez especies vegetales y animales de montaña que son termófilas y friófilas. La mayoría de las especies que forman estas comunidades son de carácter endémico y tienen un perfil dinárico y balcánico. Uno de los rasgos más singulares de esta zona es que presenta enormes superficies de prados naturales (pastos) en relación con el total de la superficie dedicada a la agricultura (los pastos constituyen más del 80 % de la superficie total). El «Livanjski sir» goza de una larga y rica tradición de elaboración en una zona geográfica definida. La elaboración de queso en esta zona se remonta al pasado lejano y se asocia al inicio del pastoreo y la cría de ganado en las comarcas montañosas, lo cual es comprensible, ya que en ese momento la elaboración del queso era la única manera de preservar la leche en los paisajes montañosos.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Livanjski sir» es un queso duro que se caracteriza por tener un agradable sabor picante y una textura compacta y cerrada. Se reconoce por su forma cilíndrica homogénea y baja. La pasta del queso es de color amarillo claro a amarillo oscuro, y su corteza es natural, dura y lisa. Dependiendo de su madurez, puede haber variaciones en la textura y el sabor del «Livanjski sir». El «Livanjski sir» madurado durante dos meses es poco elástico y fácil de cortar. En la sección transversal, puede presentar un número reducido de pequeños ojos redondeados con distribución dispersa. En cambio, en el caso del «Livanjski sir» elaborado a partir de leche cruda, puede que se aprecie un número importante de ojos en la sección transversal. El sabor del queso es ligeramente dulce, moderadamente salado y con un agradable picor. Presenta un aroma persistente y marcado, característico de la zona de producción, que recuerda a hierbas aromáticas y especias.

5.3. *Vínculo causal*

Las propiedades y la singularidad del «Livanjski sir» se derivan de las propiedades especiales de la leche a partir de la cual se elabora. La zona geográfica de producción y transformación de la leche en «Livanjski sir» es especial y única por varios motivos. Brinda unas condiciones idóneas para la cría de ganado. La convergencia específica del clima mediterráneo con el continental y la yuxtaposición de los pastos de montaña con el paisaje singular de los campos cársticos redundan en una vegetación de gran valor y en un entorno geográfico que no puede encontrarse en ningún otro lugar. La composición botánica de los prados naturales empleados en la elaboración del «Livanjski sir» indica que la zona demarcada alberga un gran número de plantas aromáticas, algunas de las cuales son valiosas y solo crecen en estas zonas. El pastoreo del ganado vacuno en un entorno de este tipo, en el que existe una gran variedad de plantas aromáticas, aumenta significativamente el valor nutritivo de la leche y, por tanto, también el del queso que se elabora con esta. El queso elaborado de este modo presenta también un sabor y un aroma especiales, que son característicos y estrechamente vinculados a la vegetación de esta región. El ganado pasta sobre todo en zonas montañosas y de tierras altas, que es donde se encuentran las plantas más valiosas. Esta forma de pastoreo y alimentación del ganado en estas zonas se remonta a los tiempos antiguos. La tradición de los pastores de esta región consiste en aprovechar al máximo los pastos para la alimentación del ganado bovino lechero. Las vacas de ordeño pastan durante unos seis meses y el resto del año se alimentan con heno o ensilado procedente de los pastos o de las tierras de cultivo de la zona de producción. En este tipo de entorno, la leche y el lactosuero (en caso de que se utilice para el cuajo) presentan una microflora rica y diversa que se traspasa al queso y le confiere propiedades especiales. Las unidades de producción también albergan una rica microflora procedente del medio ambiente que rodea a las centrales lecheras y que habita el queso en las fases de elaboración y maduración.

5.4. *Bibliografía científica y lista de premios*

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur). Estudio profesional sobre la importancia del queso procedente de la región de Livno, que se viene elaborando desde hace 117 años. Presenta una descripción de los parámetros tecnológicos, la composición química básica y las propiedades organolépticas más importantes del queso Livanjski, sobre la base de la bibliografía al respecto. Se establece una importante distinción de calidad entre los quesos de elaboración artesanal y los de elaboración industrial, que se debe principalmente a la leche empleada, a los procesos de producción y a las capacidades técnicas. Las propiedades organolépticas y los parámetros tecnológicos presentados, así como la composición química, pueden utilizarse para establecer las propiedades estándar de este tipo de queso. Ello también permitirá que se proteja su origen geográfico, Mljekarstvo 53 (4) 281-291, 2003.

2. Consumers' preferences and composition of Livanjski cheese in relation to its sensory characteristic (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 (Matić A., Sarić Z., Kalit S), Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias, Universidad de Sarajevo, Vol. LIX, No. 64/1, pp. 155-173, 2014.

Lista de premios:

Fecha	Estado	Ciudad	Certamen/concurso	Producto	Premio
6-8.11.2014.	Austria	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Medalla de oro
9-15.5.2015.	Serbia	Novi Sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Gran medalla de oro
2021-22	España	Oviedo	World Cheese Awards	Livanjski sir	Medalla de bronce
2021-2022	España	Oviedo	World Cheese Awards	Livanjski sir	Medalla de plata

2022	Bélgica	Bruselas	International Taste Award	Livanjski sir	Superior taste Award (Premio al queso más sabroso)
2023	Bélgica	Bruselas	International Taste Award	Livanjski sir	Superior taste Award (Premio al queso más sabroso)

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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