C/2024/4535

18.7.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/4535)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Livanjski sir”

EU-nro: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

SAN ( ) SMM (x)

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Livanjski sir”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Bosnia ja Hertsegovina

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Livanjski sir on kova täysrasvainen juusto, joka on valmistettu pastöroidusta, termisoidusta tai raa’asta lehmän- tai lampaanmaidosta tai niiden seoksista ja jota tuotetaan rajatulla maantieteellisellä alueella. Livanjski sir -juuston maku ja tuoksu on hieman makea, saksanpähkinäsydämiä muistuttava ja kypsässä juustossa hieman kirpeä. Juuston kuiva-ainepitoisuus on vähintään 60 prosenttia ja kuiva-aineen rasvapitoisuus vähintään 45 prosenttia. Juuston suolapitoisuus on 1,8–2,2 prosenttia. Juuston muoto on lieriömäinen, pohja tasainen ja yläpinta tasainen tai hieman kupera. Juustotahkon halkaisija on 18–28 cm ja korkeus 7–10 cm. Tahko painaa 1,8–3,5 kg. Livanjski sir -juustoa valmistetaan myös pienempinä kokoina, joiden läpimitta on 9–14 cm, korkeus 6–12, cm ja paino 0,6–1,2 kg. Kuori on sileä ja kova, eikä siinä ole halkeamia tai vaurioita, sen väri on kullankeltainen ja se muodostuu luonnollisesti juuston kypsyessä. Optimaalinen kypsytysaika on 90 päivää ja lyhin kypsytysaika 60 päivää. Kuoren väri voi kypsytyksen aikana muuttua kullankeltaisesta hieman tummemman kullankeltaiseksi. Juuston sisus on kiinteä, hieman kimmoisa, helposti leikattava ja rakenteeltaan tiivis, ja siinä on vähän tai ei lainkaan pieniä tasakokoisia koloja. Raakamaidosta valmistetussa juustossa voi olla enemmän koloja, jotka ovat usein epäsäännöllisiä. Sen väri on vaaleankeltainen. Juuston sisuksen kypsyessä se menettää kimmoisuutensa ja väri muuttuu tummemmaksi. Maku on kevyesti ja miellyttävästi kirpeä ja makea, ja mausteisuus voimistuu kypsytysajan pidentyessä. Tuoksu on voimakas ja tyypillinen kypsille koville juustoille, ja se voimistuu juuston kypsyessä. Aromi muistuttaa hieman rajatun maidontuotantoalueen aromaattisia yrttejä. Kun lehmät ja lampaat syövät muun muassa alueen ruohoa, sen aromaattiset aineet siirtyvät maitoon, ja juuri tämä on Livanjski sir -juuston tärkein ”ainesosa” ja salaisuus.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Rehu muodostuu pääasiassa laiduntamisesta (6 kuukautta), heinästä tai säilöheinästä (75 prosenttia päivittäisen annoksen kuiva-aineesta), joka valmistetaan 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella. Perusrehuannosta voidaan täydentää lisärehuseoksilla ja lisäkivennäisaineilla ja -vitamiineilla. Edellä määritellyn alueen ulkopuolella tuotettua lypsylehmien karkearehua voidaan käyttää niin, että sen määrä on enintään 40 prosenttia päivittäisestä annoksesta. Väkirehu voi olla tuotettu missä tahansa 4 kohdassa tarkoitetun alueen ulkopuolella.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Maidon valmistelu juoksettamista varten, juoksettaminen ja juustomassan (juoksettuman) prosessointi, juustorakeiden muotoilu ja erottaminen herasta, juustotahkojen puristaminen, juustotahkojen suolaus ja juuston kypsyttäminen.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Livanjski sir -juustoa voidaan pitää kaupan myös paloiteltuna tai raasteena (leikkaaminen ja raastaminen tehdään tuotantopaikalla), ja se pakataan tyhjiö- tai suojakaasupakkauksiin. Alle 1,2 kilogramman painoisia juustoja voidaan saattaa markkinoille ainoastaan kokonaisina tahkoina. Yli 12 kuukautta kypsynyt Livanjski sir -juusto voidaan saattaa markkinoille juustoraasteena. Juusto pakataan tyhjiö- tai suojakaasupakkauksiin. Juuston leikkaamisen jälkeen näin saatujen kappaleiden sivupinnat jäävät ilman luonnollista suojaa, mikä nopeuttaa juuston laadun heikkenemistä ja lyhentää tällaisten tuotteiden säilyvyysaikaa. Sen vuoksi juustopalat pakataan vain määrätyn tyyppisiin pakkauksiin, jotta ne säilyttävät tässä eritelmässä määritellyt ja kuluttajien odottamat Livanjski sir -juuston tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet. Lisäksi juuston leikkaaminen rikkoo tuotteen jäljitettävyyden perustana olevan kaseiinilaatan, minkä vuoksi juustopalassa ei ole jäljellä tuotteen aitouden takaavaa fyysistä merkkiä. Tällainen pakkaus merkitään ilmoitukseen eräkoodilla, jota käytetään tuotteen jäljittämiseen.

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Kaikki tuote-eritelmän vaatimukset täyttävät juustot merkitään tuottajan nimellä, nimityksellä ”Livanjski sir” ja suojatun maantieteellisen merkinnän merkillä. Merkinnässä on myös ilmoitettava, onko juusto valmistettu raa’asta, pastöroidusta vai termisoidusta maidosta, ja lisäksi on ilmoitettava maidon tyyppi ja osuus sen mukaan, mistä eläinlajista maito on peräisin. Jos juustoa on kypsytetty vähintään kuusi kuukautta, tuottajat voivat lisäksi ilmoittaa näiden juustojen kypsyysasteen, ja tällaisessa Livanjski sir -juustossa voi olla PREMIUM-merkki.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteelliseen alueeseen, jolla Livanjski sir -juuston valmistuksessa käytettävä maito tuotetaan, kuuluvat seuraavat kunnat: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo ja Drvar. Livanjski sir -juuston maantieteellinen tuotantoalue on pienempi kuin maidontuotantoon osoitettu alue, ja se vastaa Livanjski sir -juuston perinteistä tuotantoaluetta, jolla tätä juustoa on tuotettu vuosikymmenten ajan. Livanjski sir -juustolla on historiallinen yhteys tähän alueeseen. Alueeseen kuuluvat koko Livnon kunta, osa Glamočin kuntaa (Skucanin, Vidimlijen, Staro selon, Kopićin, Dolacin ja Dragnićin kylät), osa Kupresin kuntaa (Gornji Malovanin kylä) ja osa Tomislav Gradin kuntaa (Šuican, Eminovo selon, Stipanićin ja Prisojen kylät).

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Livanjski sir” rekisteröintipyyntö perustuu juuston erityisiin ominaisuuksiin ja sen maineeseen.

Livanjski sir -juuston ominaisuudet ja ainutlaatuisuus ovat peräisin sen valmistukseen käytettävän maidon erityisominaisuuksista. Maantieteellinen alue, jolla maito tuotetaan, tarjoaa ihanteelliset olosuhteet karjankasvatukselle. Alueella yhteen törmäävien välimerellisen ja mannerilmaston sekä vuoristolaidunten ja ainutlaatuisen karstikenttien yhdistelmän ansiosta alueella kasvaa arvokkaita kasveja, joista osa on kotoperäisiä, kuten esimerkiksi mustajuuri (*Scorzonera vilosa*), häränsilmä (*Hypochoeris maculata*), hinat (*Dantonia*-suvun lajit). ja unkarinapila. Livanjski sir on kova juusto, jolle on ominaista miellyttävän kirpeä maku sekä kiinteä ja tiivis rakenne.

Vaikka Livanjski sir -juustoa valmistetaan vain Livnon kunnan alueella ja sen naapurikuntien tietyissä osissa, se on saavuttanut historiansa ja laatunsa ansiosta suuren maineen ja siitä on tullut Bosnia ja Hertsegovinan helposti tunnistettava symboli, tavaramerkki ja edustaja koko maailmassa. Livanjski sir -juuston erityinen tuotantomenetelmä on säilynyt juuston tuotantoalueella 1800-luvun lopusta lähtien eli vuosikymmenten ajan, ja se on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Juustomestarien taito on osaltaan vaikuttanut Livanjski-juuston laadun tasaisuuteen. Juuston erityisyys, pitkät tuotantoperinteet ja sen tasainen laatu, mutta myös juuston myynti ja suosio ulkomailla ovat vaikuttaneet ratkaisevasti juuston yleistymiseen ja sen hyvään maineeseen, joka mainitaan usein tieteellisissä asiakirjoissa ja tavallisissa uutismedioissa ja josta ovat osoituksena monet messuilla ja kilpailuissa myönnetyt palkinnot (luettelo tieteellisistä julkaisuista ja juuston saamista palkinnoista on kohdassa 5.4)

5.1. *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Rajatun maantieteellisen alueen ilmasto vaihtelee mannerilmastosta vuoristoilmastoon, ja sen tunnuspiirteitä ovat kylmät ja ankarat talvet sekä kohtalaisen lämpimät kesät. Alueen ilmastoa määrääviä tekijöitä ovat maantieteellinen sijainti, alueen geomorfologiset ominaisuudet ja Adrianmeren läheisyys. Sademäärä on tälle alueelle tyypillinen. Alueella sataa eniten marraskuussa ja toiseksi eniten helmi-huhtikuussa. Alueen tärkein ominaispiirre on se, että se on karstimaata, minkä vuoksi sadevedet valuvat nopeasti pois, ja tästä syystä kesäkuukausina esiintyy usein kuivuutta. Alueelle ovat myös ominaisia runsaat sateet marraskuussa sekä lumipeite talvikuukausina. Nämä seikat johtavat liiallisiin vesimääriin, jotka aiheuttavat tulvia tietyissä alueen osissa.

Se, että maidon ja juuston maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee etelän Hertsegovinan ja pohjoisen Bosnian välisessä maantieteellisessä siirtymäkohdassa, jossa etelästä tuleva välimerellisen ilmaston lämmin vaikutus ja pohjoisesta tuleva vuoristoilmaston kylmä vaikutus törmäävät, on ajan mittaan luonut erityiset luonnonolot. Niille ovat ominaisia voimakkaat lämpötila- ja kosteusvaihtelut sekä sateiden suuri määrä ja niiden erityinen jakautuminen. Näissä olosuhteissa kehittyneissä ekosysteemeissä elää sekä termofiilisiä (lämpimässä viihtyviä) että alhaisiin lämpötiloihin mukautuneita eli vuoristoseuduille tyypillisiä kasvi- ja eläinlajeja. Suurin osa näiden ekosysteemien lajeista on dinaaristen Alppien ja Balkanin kotoperäisiä lajeja. Yksi merkittävä seikka on se, että tällä alueella on valtavia luonnonniittyalueita (laitumia), joiden osuus kaikesta maatalousmaasta on yli 80 prosenttia. Livanjski sir -juuston tuotannolla on rajatulla maantieteellisellä alueella pitkät ja rikkaat perinteet. Juuston tuotanto tällä alueella alkoi hyvin kauan sitten, ja se liittyi laiduntamisen ja karjankasvatuksen aloittamiseen vuoristoalueilla. Tämä on ymmärrettävää, koska tuolloin juustonvalmistus oli ainoa tapa säilyttää maitoa vuoriston olosuhteissa.

5.2. *Tuotteen erityisyys*

Livanjski sir on kova juusto, jolle on ominaista miellyttävän kirpeä maku sekä kiinteä ja tiivis rakenne. Se on tunnistettavissa matalasta säännöllisen lieriömäisestä muodostaan. Juuston sisuksen väri vaihtelee vaaleankeltaisesta tummankeltaiseen, ja sen kuori on luonnollinen, kova ja sileä. Livanjski sir -juuston rakenne ja maku voivat vaihdella sen kypsyyden mukaan. Kaksi kuukautta kypsytetty Livanjski sir -juusto on hieman kimmoisa ja helposti leikattava, ja poikkileikkauksessa voi olla vähän harvassa olevia pieniä koloja tai ei lainkaan koloja (raakamaidosta valmistetun Livanjski sir -juuston poikkileikkauksessa voi olla huomattava määrä koloja). Sen maku on hieman makea, kohtalaisen suolainen ja miellyttävän kirpeä. Sillä on voimakas ja pysyvä aromi, joka on tuotantoalueelle ominainen ja tuo mieleen aromaattiset ja mausteyrtit.

5.3. *Syy-yhteys*

Livanjski sir -juuston ominaisuudet ja ainutlaatuisuus ovat peräisin sen valmistukseen käytettävän maidon erityisominaisuuksista. Maantieteellinen alue, jolla maito tuotetaan ja jalostetaan Livanjski sir -juustoksi, on monessa suhteessa erityinen ja ainutlaatuinen. Se tarjoaa ihanteelliset olosuhteet karjankasvatukselle. Alueella yhteen törmäävien välimerellisen ja mannerilmaston sekä vuoristolaidunten ja ainutlaatuisen karstikenttien yhdistelmän ansiosta alueen kasvillisuus koostuu arvokkaista kasveista, eikä vastaavaa maantieteellistä ympäristöä ole missään muualla. Livanjski sir -juuston tuotantoon käytettävien luonnonniittyjen kasvitieteellinen koostumus osoittaa, että kuvatulla alueella on runsaasti aromikasveja, joista osa on arvokkaita ja kasvaa vain näillä alueilla. Karjan laiduntaminen tällaisessa ympäristössä, jossa on runsaasti erilaisia aromikasveja, lisää merkittävästi maidon ja siten tällaisesta maidosta tuotetun juuston ravintoarvoa. Lisäksi tällä tavoin valmistetulla juustolla on sille ominainen erityinen maku ja tuoksu, joka liittyy läheisesti alueen kasvillisuuteen. Karjaa laidunnetaan pääasiassa vuoristoisilla ja mäkisillä alueilla, joilla kasvaa arvokkaimpia kasveja. Karjaa on laidunnettu ja ruokittu tällä tavoin näillä alueilla muinaisista ajoista lähtien. Alueen paimenten perinteenä on käyttää lypsykarjan ruokinnassa mahdollisimman paljon laiduntamista. Lypsylehmiä ruokitaan laiduntamalla noin kuuden kuukauden ajan, ja loppuosa vuodesta lehmiä ruokitaan heinällä tai säilörehulla, joka on saatu tuotantoalueen luonnonniityiltä tai pelloilta. Tällaisessa ympäristössä maidossa ja herassa (jos sitä käytetään hapatteessa) on runsas ja monimuotoinen mikrobisto, joka siirtyy juustoon ja antaa sille erityisiä ominaisuuksia. Tuotantolaitoksissa on myös runsas mikrobisto, joka on peräisin meijerien ympäristöstä ja siirtyy juustoon tuotanto- ja kypsytysvaiheessa.

5.4. *Luettelo tieteellisistä julkaisuista ja palkinnoista*

1. Livanjski sir, (S. Kirin ym.). Ammattialajulkaisu, jossa kuvataan Livnon alueelta peräisin olevan juuston merkitystä sen 117 vuotta kestäneen tuotantohistorian aikana. Julkaisussa kuvataan Livnon alueella tuotetun juuston tärkeimmät tekniset parametrit, kemiallinen peruskoostumus ja aistinvaraiset ominaisuudet kirjallisuuslähteiden perusteella. Siinä todetaan, että perinteisesti valmistettujen ja teollisesti valmistettujen juustojen välillä on merkittävä laatuero, joka johtuu pääasiassa käytetystä maidosta, tuotantoprosesseista ja teknisestä osaamisesta. Esitettyjä aistinvaraisia ominaisuuksia ja teknisiä parametreja sekä kemiallista koostumusta voidaan käyttää tämäntyyppisen juuston standardointiin. Tämä saattaa mahdollistaa myös sen maantieteellisen alkuperän suojelun. Mljekarstvo 53 (4), s. 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), s. 170–177, 2014.

3. The impact of proteolytic changes on sensory properties of Livno cheese (Matić A., Sarić Z., Kalit S), Sarajevon yliopiston maatalous- ja elintarviketieteiden tiedekunnan julkaisut, Vol. LIX, No. 64/1, s. 155–173, 2014.

Luettelo palkinnoista:

Päivämäärä	Valtio	Kaupunki	Messut/kilpailu	Tuote	Palkinto
6.–8.11.2014.	Itävalta	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Kultamitali
9.–15.5.2015.	Serbia	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Kultamitali
2021–22	Espanja	Oviedo	World cheese awards -kilpailu	Livanjski sir	Pronssimitali
2021–22	Espanja	Oviedo	World cheese awards -kilpailu	Livanjski sir	Hopeamitali

2022	Belgia	Bryssel	International Taste Award -kilpailu	Livanjski sir	Superior Taste Award -kilpailu
2023	Belgia	Bryssel	International Taste Award -kilpailu	Livanjski sir	Superior Taste Award -kilpailu

Eritelmän julkaisutiedot

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