C/2024/4535

18.7.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/4535)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Livanjski sir»

Nº UE: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

AOP ( ) IGP (x)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Livanjski sir»

2. **État membre ou pays tiers**

Bosnie-Herzégovine

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromage

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Livanjski sir» est un fromage à pâte dure, à base de lait de vache pasteurisé, thermisé ou cru, de lait de brebis ou de leurs mélanges, qui est produit dans une aire géographique délimitée. Le «Livanjski sir» a un goût et une odeur légèrement sucrés, avec des notes de cerneaux de noix. Une fois affiné, il est légèrement piquant. Il contient au moins 60 % de matière sèche et au moins 45 % de matière grasse sur extrait sec. Sa teneur en sel est comprise entre 1,8 % et 2,2 %. Ce fromage est de forme cylindrique, avec une base plate et un enrobage plat ou légèrement convexe. Le diamètre de la meule est compris entre 18 et 28 cm, et sa hauteur est comprise entre 7 et 10 cm. Une meule pèse entre 1,8 et 3,5 kg. Le «Livanjski sir» peut également être produit en dimensions plus petites, avec un diamètre de 9 à 14 cm, une hauteur de 6 à 12 cm et un poids de 0,6 à 1,2 kg. Sa croûte est lisse et dure, sans fissures ni lésions, de couleur jaune dorée. Elle se forme naturellement pendant l'affinage du fromage, qui dure idéalement 90 jours, et au moins 60 jours. Au cours de l'affinage, la couleur de la croûte peut passer du jaune doré à un jaune doré légèrement plus foncé. La pâte du fromage est compacte, peu élastique, facile à découper, de texture dense, parsemée ou non de quelques petits trous à la forme régulière. Si le fromage est fabriqué à partir de lait cru, sa pâte peut présenter davantage de trous, souvent irréguliers. Elle est de couleur jaune clair. Au fur et à mesure de son affinage, la pâte perd de son élasticité et sa couleur prend une nuance plus foncée. Son goût est légèrement et agréablement piquant et sucré, et devient plus épicé en cas d'affinage prolongé. Son odeur prononcée est typique des fromages à pâte dure matures et s'intensifie avec l'affinage. Son arôme rappelle légèrement les herbes aromatiques provenant de l'aire délimitée de production laitière. Entre autres, les vaches et les brebis consomment ces herbes, dont les substances aromatiques sont transférées au lait; il s'agit là de l'«ingrédient» principal qui confère son caractère unique au «Livanjski sir».

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La principale composante des rations fourragères provient du pâturage (6 mois), du foin ou de l'ensilage de foin (75 % de la matière sèche de la ration journalière), qui ont lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4 ou en sont issus. La ration alimentaire de base peut être enrichie par des mélanges d'aliments supplémentaires et par des compléments minéraux vitaminés. Des fourrages volumineux destinés à l'alimentation des vaches laitières et produits en dehors de l'aire définie ci-dessus peuvent être utilisés, dans la limite de 40 % des rations journalières. Les aliments concentrés destinés aux animaux peuvent être produits dans n'importe quelle région située en dehors de l'aire visée au point 4.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Préparation du lait pour le caillage et la transformation du caillé (coagulum), façonnage et séparation des grains de fromage du lactosérum, pressage des meules de fromage, salage des meules et maturation du fromage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Livanjski sir» peut également être commercialisé en morceaux ou râpé (le cas échéant, la découpe et le râpage sont effectués sur le lieu de production), auquel cas il est conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée. Les fromages d'un poids inférieur à 1,2 kg ne peuvent être mis sur le marché que sous forme de meule entière. Le «Livanjski sir» affiné depuis plus de 12 mois peut être commercialisé en tant que fromage râpé. Le fromage est alors conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée. Après la découpe du fromage, les surfaces latérales des morceaux obtenus perdent leur protection naturelle, ce qui entraîne une diminution rapide de la qualité du fromage et une réduction de la durée de conservation de ces produits. C'est pourquoi les fromages tranchés sont conditionnés uniquement dans le type d'emballage prévu, ce qui leur permet de conserver les caractéristiques sensorielles typiques du «Livanjski sir», qui sont prescrites par le présent cahier des charges et attendues par les consommateurs. Le processus de découpe du fromage détruit également l'intégrité de la plaque de caséine, qui est le gage de la traçabilité du produit. Ainsi, aucun signe physique permettant de garantir son authenticité ne subsiste sur le morceau de fromage. Afin d'assurer une telle traçabilité, ces emballages se voient donc apposer, sur la déclaration, la référence du lot dont ils sont issus.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les fromages qui répondent à toutes les exigences du cahier des charges portent le nom du producteur, la dénomination «Livanjski sir» et le signe de l'IGP. L'étiquette doit également indiquer si le fromage est fabriqué à partir de lait cru, pasteurisé ou thermisé, ainsi que le type et la proportion de lait par type d'animal dont il provient. Si le fromage a été affiné pendant au moins 6 mois, les producteurs peuvent en outre indiquer leur maturité et le «Livanjski sir» peut porter la marque PREMIUM.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production de lait pour le «Livanjski sir» comprend les municipalités suivantes: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo et Drvar. L'aire géographique de production du «Livanjski sir» est plus restreinte que celle délimitée pour la production laitière. Elle désigne l'aire traditionnelle de fabrication du «Livanjski sir», où il est produit depuis des décennies. Le «Livanjski sir» est historiquement lié à cette région, qui couvre l'ensemble de la municipalité de Livno, une partie de la municipalité de Glamoč (villages: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac, Dragnić), une partie de la municipalité de Kupres (village de Gornji Malovan) et une partie de la municipalité de Tomislav Grad (villages: Šuica, Eminovo selo, Stipanići et Prisoje).

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement de l'IGP «Livanjski sir» est fondée sur les caractéristiques particulières du fromage et sur sa réputation.

Les caractéristiques et le caractère unique du «Livanjski sir» découlent des spécificités du lait à partir duquel il est produit. L'aire géographique de production laitière offre des conditions idéales pour l'élevage du bétail. La rencontre particulière des climats méditerranéen et continental ainsi que la combinaison de pâturages de montagne et d'un complexe unique de formations karstiques se traduisent par une végétation composée de plantes de grande valeur, dont certaines sont endémiques, telles que la scorsonère (*Scorzonera vilosa*), la porcelle maculée (*Hypochoeris maculata*), la danthonie à épi (*Dantonia spicata*) et le trèfle de Pannonie. Le «Livanjski sir» est un fromage à pâte dure, qui se caractérise par un goût agréable et piquant ainsi que par une texture compacte et ferme.

Bien que ce fromage soit produit uniquement dans la commune de Livno et dans certaines parties des municipalités alentour, son histoire et sa qualité lui ont conféré une solide notoriété. Le «Livanjski sir» est aujourd'hui un symbole reconnu, une marque et un fier représentant de la Bosnie-Herzégovine dans le monde entier. En outre, depuis la fin du XIX^{e} siècle, la méthode de production spécifique du «Livanjski sir» est transmise de génération en génération dans les limites de sa région de production, où le savoir-faire des maîtres fromagers a contribué à la qualité reconnue du fromage de Livanjski. La spécificité de ce fromage, la longue tradition qui entoure sa production, sa qualité, mais aussi ses ventes et sa popularité à l'étranger ont grandement influencé sa renommée et alimenté sa bonne réputation, qui est mentionnée dans des documents scientifiques ainsi que dans des articles de presse et confirmée par de nombreux prix obtenus lors de foires et de compétitions (la liste des publications scientifiques et des prix reçus figure au point 5.4).

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Un climat continental à montagnard prévaut dans l'aire géographique délimitée. Ses principales caractéristiques sont des hivers froids et rigoureux et des étés modérés et chauds. Les facteurs déterminants du climat de cette zone sont sa situation géographique, ses caractéristiques géomorphologiques et la proximité de la mer Adriatique. Les précipitations comptent également parmi les éléments caractéristiques de l'aire délimitée. C'est le mois de novembre qui concentre les plus grandes quantités de précipitations, suivi par la période de février à avril. La principale caractéristique de cette aire réside dans ses formations karstiques, qui entraînent un drainage rapide des précipitations et provoquent ainsi des sécheresses fréquentes en été. La zone se démarque également par une période de précipitations en novembre, suivie d'un manteau neigeux qui recouvre la région pendant les mois d'hiver. Il en résulte une quantité excessive d'eau, qui provoque des inondations dans certaines parties de cette zone.

Le fait que l'aire géographique de production laitière et fromagère se situe dans une zone de transition géographique entre le nord et le sud de la Bosnie-Herzégovine, où les influences du climat méditerranéen chaud du sud et du climat montagnard froid du nord se rencontrent, a façonné au fil du temps des conditions écologiques particulières. Ces conditions consistent en des extrêmes marqués sur le plan des températures et des conditions hygroscopiques, ainsi qu'en une quantité élevée de précipitations et en une répartition spécifique de ces dernières. Les écosystèmes qui se sont développés dans ces conditions sont simultanément habités par des espèces thermophiles (adaptées aux températures élevées) et frigophiles (adaptées aux basses températures), à savoir des espèces végétales et animales montagnardes. La plupart des espèces qui composent ces communautés sont des espèces endémiques des régions dinarique et balkanique. Cette aire est également notable en raison de ses vastes prairies naturelles (pâturages), qui recouvrent une superficie très importante par rapport à l'ensemble des surfaces agricoles (soit plus de 80 % du total des zones de prairie). Le «Livanjski sir» se caractérise par une longue et riche tradition de production dans une aire géographique délimitée. Les débuts de la production fromagère dans cette région remontent à des temps anciens. Ils sont associés au commencement des activités de pâturage et d'élevage de bétail dans les régions montagnardes, ce qui s'explique par le fait que la fabrication de fromage était alors le seul moyen de conserver le lait dans ces conditions particulières.

5.2. *Spécificité du produit*

Le «Livanjski sir» est un fromage à pâte dure qui se caractérise par un goût piquant agréable ainsi que par une texture compacte et ferme. Il est reconnaissable à sa forme cylindrique régulière et peu épaisse. La pâte est de couleur jaune clair à jaune foncé et la croûte est naturelle, dure et lisse. La texture et le goût du «Livanjski sir» peuvent varier en fonction de son affinage. Après deux mois d'affinage, le «Livanjski sir» est peu élastique, facile à découper et, sur la section transversale, on trouve parfois quelques petits trous ronds épars (lorsque le «Livanjski sir» est obtenu à partir de lait cru, ces trous peuvent être plus nombreux). Son goût est légèrement sucré, modérément salé et agréablement piquant. Il présente un arôme persistant prononcé, caractéristique de l'aire de production, qui rappelle les herbes aromatiques et épicées.

5.3. *Lien de causalité*

Les spécificités et le caractère unique du «Livanjski sir» proviennent des caractéristiques particulières du lait à partir duquel il est produit. En effet, l'aire géographique de production laitière et de transformation du lait en «Livanjski sir» est particulière et unique à de nombreux égards. Elle offre des conditions idéales pour l'élevage du bétail. La collision spécifique des climats méditerranéen et continental ainsi que la combinaison de pâturages de montagne et d'un complexe unique de formations karstiques se traduisent par une végétation composée de plantes de grande valeur et par un environnement géographique unique au monde. La composition botanique des prairies naturelles exploitées pour la production du «Livanjski sir» indique que l'aire délimitée abrite un grand nombre de plantes aromatiques, dont certaines sont précieuses et spécifiques à ces zones. Le fait que les bovins pâturent dans un tel environnement, qui regorge de diverses plantes aromatiques, a une incidence notable sur la valeur nutritionnelle du lait, et donc du fromage produit à partir de ce lait. En outre, le fromage ainsi obtenu présente un goût et une odeur particuliers, caractéristiques et étroitement liés à la végétation de cette région. Le bétail est principalement mis en pâture dans les zones montagneuses et vallonnées qui abritent le plus de plantes de grande valeur. Ce mode de pâturage et d'alimentation du bétail est pratiqué dans ces régions depuis bien longtemps. Traditionnellement, les éleveurs de cette région utilisent autant que possible les pâturages pour alimenter le cheptel laitier. Les vaches laitières sont nourries au pâturage pendant environ 6 mois et, le reste de l'année, elles sont nourries avec du foin ou de l'ensilage provenant de pâturages ou de terres arables de la zone de production. Dans un tel environnement, le lait et le lactosérum (s'ils sont utilisés pour la culture de végétaux) possèdent une microflore riche et diversifiée, qui est transférée au fromage et lui confère ses caractéristiques particulières. Les usines de production abritent elles aussi une microflore variée, qui provient de l'environnement entourant les laiteries et dont s'imprègne le fromage pendant les phases de production et d'affinage.

5.4. *Liste des publications scientifiques et prix*

1. «Livanjski sir», (S. Kirin i sur), étude professionnelle décrivant l'importance du fromage de la région de Livno, au cours de ses 117 années de production. Les paramètres technologiques les plus importants, la composition chimique de base et les caractéristiques organoleptiques du fromage de Livno sont décrits à partir de données bibliographiques. L'étude établit une différence de qualité notable entre les fromages de fabrication traditionnelle et de fabrication industrielle, principalement en raison du lait utilisé, des procédés de production et des capacités techniques. Les caractéristiques organoleptiques et technologiques, ainsi que la composition chimique qui y sont présentées, peuvent servir de base à la normalisation de ce type de fromage. Cette étude permettra également de protéger durablement son origine géographique. *Mljekarstvo*, vol. 53, nº 4, pp. 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*, vol. 64, nº 3, pp. 170-177, 2014.

3. «The impact of proteolytic changes on sensory properties of Livno cheese» (Matić, A., Sarić, Z., Kalit, S.), travaux de la faculté des sciences agronomiques et alimentaires, université de Sarajevo, vol. LIX, nº 64/1, pp. 155-173, 2014.

Liste des prix obtenus:

Date	État	Ville	Foire/concours	Produit	Prix
6-8.11.2014	Autriche	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Médaille d'or
9-15.5.2015	Serbie	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Grande médaille d'or
2021-22	Espagne	Oviedo	World Cheese Awards	Livanjski sir	Médaille de bronze
2021-22	Espagne	Oviedo	World Cheese Awards	Livanjski sir	Médaille d'argent

2022	Belgique	Bruxelles	International Taste Award	Livanjski sir	Superior Taste Award
2023	Belgique	Bruxelles	International Taste Award	Livanjski sir	Superior Taste Award

Référence à la publication du cahier des charges

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