C/2024/4535

2024.7.18.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/4535)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Livanjski sir”

EU-szám: PGI-BA-2881 – 2022.12.16.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés (OEM vagy OFJ)**

„Livanjski sir”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Bosznia-Hercegovina

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály: Sajt

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Livanjski sir” egy meghatározott földrajzi területen előállított, pasztőrözött, hőkezelt vagy nyers tehéntejből, juhtejből vagy ezek keverékéből készült, kemény, zsíros sajt. A „Livanjski sir” íze és illata enyhén édeskés, dióbélre emlékeztető, az érett sajt pedig kissé pikáns. Legalább 60 % szárazanyagot tartalmaz, és a szárazanyag zsírtartalma legalább 45 %. A só koncentrációja a sajtban 1,8 % és 2,2 % között van. A sajt alakja hengeres, alapjai sík felületűek, palástja sík vagy enyhén domború. A sajtkorong átmérője 18–28 cm, magassága pedig 7–10 cm. A sajt tömege 1,8–3,5 kg. A „Livanjski sir” sajtot kisebb méretű, azaz 9–14 cm átmérőjű, 6–12 cm magasságú és 0,6–1,2 kg súlyú termék formájában is készítik. A kéreg sima és kemény, repedések és károsodások jelei nem láthatók rajta, színe aranysárga és a sajt érlelése során természetesen képződik; az érlelés optimális esetben 90 napig tart, legrövidebb időtartama 60 nap. Az érlelés során a kéreg színe aranysárgáról kissé sötétebb aranysárgára változhat. A sajttészta tömör, gyengén rugalmas, könnyen vágható, textúrája sűrű, kevés kis méretű szabályos lyuk található benne, vagy lyukak nélküli. Ha a sajtot nyers tejből készítik, akkor előfordulhat, hogy több, gyakran szabálytalan lyuk keletkezik tésztájában, amelynek színe világossárga. A sajttészta az érésével elveszíti rugalmasságát, színe sötétebb árnyalatúvá válik. Íze enyhén és kellemesen pikáns és édeskés, a fűszeresség pedig a hosszabb ideig tartó érleléssel fokozódik. Az érett kemény sajtok illata markáns és jellegzetes, az érleléssel pedig egyre intenzívebbé válik. Az aroma kissé a tejtermelés meghatározott területéről származó aromás növényekre emlékeztet. A tehenek és a juhok többek között ezt a füvet fogyasztják, az aromás anyagok átkerülnek a tejbe, és pontosan ez a „Livanjski sir” legfontosabb „összetevője” és egyben a titka.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A takarmányadagok fő összetevője a legeltetés során elfogyasztott táplálék (6 hónapig), a széna, vagy a szenázs (a napi takarmányadag szárazanyagának 75 %-át teszi ki), amelyet a 4. pontban meghatározott földrajzi területen állítanak elő. Az alaptakarmány-adag kiegészíthető további takarmánykeverékekkel és ásványi-vitamin-kiegészítőkkel. A fent meghatározott területen kívül termelt, a tejelő tehenek takarmányozására szolgáló tömegtakarmány a napi takarmányadag legfeljebb 40 %-át teheti ki. A koncentrált takarmány a 4. pontban említett területen kívül bárhol előállítható.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tej előkészítése alvasztás céljára, alvasztás és az alvadékdarabok (koagulumok) feldolgozása, a sajtszemcsék formálása és elkülönítése a savótól, a sajtkorongok nyomása, a sajtkorongok sózása és a sajt érlelése.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

A „Livanjski sir” darabolt vagy reszelt formában is forgalmazható (a darabolás és a reszelés az előállítás helyén történik); a terméket vákuumos vagy védőgázas csomagolásba csomagolják. Az 1,2 kilogrammnál kevesebb súlyú sajtok kizárólag egész sajtkorongként forgalmazhatók. A 12 hónapnál hosszabb ideig érlelt „Livanjski sir” forgalmazható reszelt sajtként. A sajtot vákuumos vagy védőgázas csomagolásba csomagolják. A sajt darabolását követően a kapott darabok oldalfelületei természetes védelem nélkül maradnak, aminek következtében az ilyen termékek esetében a sajt gyorsabban veszít minőségéből, és rövidebbé válik az eltarthatósági ideje is. A sajtdarabokat ezért kizárólag az előírt típusú csomagolásba csomagolják, és ezáltal megőrzik a „Livanjski sir” jellegzetes, ebben a termékleírásban meghatározott és a fogyasztók által elvárt érzékszervi tulajdonságait. A sajt darabolása következtében a termék nyomonkövethetőségének alapjául szolgáló kazeincímke is megsérül, ezért a sajtdarabon nem marad olyan fizikai jel, amely garantálná a termék eredetiségét; az ilyen csomagolást a nyilatkozaton a termék nyomonkövethetőségére használt tételkóddal jelölik.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A termékleírásban foglalt valamennyi követelménynek megfelelő sajton feltüntetik a termelő nevét, a „Livanjski sir” elnevezést és az OFJ-jelet. A címkén azt is fel kell tüntetni, hogy a sajt nyers, pasztörizált vagy hőkezelt tejből készült-e, valamint a tej típusát és arányát is meg kell határozni a szerint az állatfajta szerint, amelytől a tej származik. Ha a sajtot legalább 6 hónapig érlelték, a termelők feltüntethetik továbbá a sajt érettségét, és az ilyen „Livanjski sir” ellátható a „PREMIUM” (PRÉMIUM) jelöléssel.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Livanjski sir” készítéséhez felhasznált tej előállításának földrajzi területe a következő járásokat foglalja magában: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo és Drvar. A „Livanjski sir” előállításának földrajzi területe a tejtermelésre kijelölt területnél keskenyebb régiót foglal magában, és a „Livanjski sir” egy hagyományos előállítási területét képviseli, ahol annak előállítása évtizedek óta folyik. A „Livanjski sir” történelmileg kapcsolódik ehhez a területhez. Magában foglalja az egész Livno járást, Glamoč járás egy részét (Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac, Dragnić falvak), Kupres járás egy részét (Gornji Malovan falu), és Tomislav Grad járás egy részét (Šuica, Eminovo selo, Stipanići és Prisoje falvak).

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Livanjski sir” OFJ bejegyzésére irányuló kérelem a sajt különleges jellemzőin és hírnevén alapul.

A „Livanjski sir” jellemzői és egyedisége az előállításához használt tej különleges jellemzőiből fakad. A tejtermelés földrajzi területe ideális feltételeket biztosít az állattenyésztéshez. A mediterrán és a kontinentális éghajlat sajátos találkozása, a hegyvidéki legelők egyvelege és a karsztmezők egyedi összessége értékes növényekből álló növényzetet eredményez, amelyek között található néhány endémiás faj, például a molyhos pozdor (Scorzonera vilosa), a foltos véreslapu (Hypochoeris maculata), a fogtekercs (Dantonia sp.) és a magyar lóhere. A „Livanjski sir” kemény sajt, amelyet kellemes pikáns íz és tömör, zárt textúra jellemez.

Bár Livno járás területén és a szomszédos járások egyes részein állítják elő, a „Livanjski sir” történelmével és minőségével nagy hírnévre tett szert, és Bosznia-Hercegovina felismerhető szimbólumává, védjegyévé és nagykövetévé vált a világon. Továbbá a XIX. század vége óta a „Livanjski sir” különleges előállítási módszere a termelési területén évtizedeken keresztül fennmaradt, nemzedékről nemzedékre szállt át, amelynek során a sajtmester jártassága hozzájárult a livnói sajt szabványos minőségéhez. A sajt különlegessége, a hosszú múltra visszatekintő előállítási hagyománya, szabványos minősége, valamint a sajt külföldön történő értékesítése és külföldi népszerűsége döntően befolyásolta a sajt népszerűvé válását és a jó hírnév létrejöttét, amelyről tudományos munkákban és a mindennapi hírekben is említést tesznek, és amelyről a vásárokon és versenyeken elnyert számos díj is tanúskodik (A tudományos munkák és az elnyert díjak jegyzéke az 5.4. pontban található).

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A meghatározott földrajzi területen kontinentálistól hegyvidékiig terjedő éghajlat uralkodik, amelynek fő jellemzői a hideg és zord telek, valamint az enyhe és meleg nyarak. Az e terület éghajlatát meghatározó döntő tényezők a következők: földrajzi elhelyezkedés, a terület geomorfológiai jellemzői és az Adriai-tengerhez való közelség. Erre a területre jellemzőek az esőzések. A csapadékmennyiség az első maximumát novemberben éri el, második maximumát pedig február és április között. Ennek a területnek a fő jellemzője az, hogy karsztvidék, és emiatt a csapadék gyorsan elfolyik a területről, ebből kifolyólag a nyári hónapokban gyakori az aszály. A területre továbbá jellemző a novemberi csapadékhullás, a téli hónapok alatt pedig ezt téli hótakaró kialakulása követi. Mindez oda vezet, hogy a víz túlzott mennyiségben van jelen, ami a terület bizonyos részein áradásokat okoz.

A tejtermelés és a sajttermelés földrajzi területe a délen Hercegovina, északon pedig Bosznia felőli földrajzi átmenetet képező területen helyezkedik el, a déli meleg mediterrán éghajlati befolyás és a hideg északi hegyvidéki klíma találkozásánál, ami az idők során sajátos ökológiai feltételek létrejöttét eredményezte, amelyek markáns hőmérsékleti értékekben és higroszkópos szélsőértékekben, valamint a csapadék nagy mennyiségében és sajátos eloszlásában nyilvánulnak meg. Az e feltételek között kifejlődött ökoszisztémákat egyidejűleg termofil (melegkedvelő) és frigofil (az alacsony hőmérséklethez alkalmazkodott), azaz hegyvidéki növény- és állatfajok népesítik be. Az e közösségeket alkotó fajok többsége endémiás dinári és balkáni jellegű. Az egyik fontos tény az, hogy ez a terület az összes mezőgazdasági területhez viszonyítva hatalmas természetes gyepterülettel (legelőkkel) rendelkezik (az összes terület több mint 80 %-a gyepterület). A „Livanjski sir” termelésének hosszú múltra visszatekintő és gazdag hagyománya él a meghatározott földrajzi területen. Ezen a területen a sajttermelés kezdete a régmúltig nyúlik vissza, és a legeltetés kezdetéhez és a szarvasmarhák hegyvidéki körzetekben tartásához kapcsolódik, ami érthető, mivel akkoriban a sajtkészítés volt az egyetlen módja a tej domb- és hegyvidéki feltételek mellett történő tartósításának.

5.2. *A termék sajátosságai*

A „Livanjski sir” kemény sajt, amelyet kellemes, pikáns íz és tömör, zárt textúra jellemez. Szabályos, alacsony hengeres alakjáról felismerhető. A sajttészta színe a világossárgától a sötétsárgáig terjed, a kéreg természetes, kemény és sima. A „Livanjski sir” textúrája és íze az érettségétől függően eltérő lehet. A két hónapos „Livanjski sir” gyengén rugalmas, könnyen vágható, keresztmetszete lyukmentes vagy kisebb számú, ritka eloszlású, kerek lyuk látható rajta (a nyers tejből nyert „Livanjski sir” esetében a keresztmetszeti felületen nagy számú lyuk fordulhat elő). Íze enyhén édes, enyhén sós és kellemesen pikáns. A sajt az előállítási területre jellemző, az aromás és fűszeres növényekre emlékeztető, hangsúlyos, tartós aromával rendelkezik.

5.3. *Ok-okozati összefüggés*

A „Livanjski sir" jellemzői és egyedisége az előállításához használt tej különleges jellemzőiből erednek. A tejtermelésnek és a tej „Livanjski sir" sajttá történő feldolgozásnak földrajzi területe számos szempontból különleges és egyedi. Ideális feltételeket biztosít az állatállomány tenyésztéséhez. A mediterrán és kontinentális éghajlat sajátos találkozása, a hegyvidéki legelők egyvelege és a karsztmezők különleges együttese értékes növényekből álló növényzetet biztosít, és olyan földrajzi környezetet, amely máshol nem található meg. A „Livanjski sir" előállításához használt természetes gyepterületek botanikai összetétele azt jelzi, hogy a leírt terület számos aromás növénynek ad otthont, amelyek között vannak értékes, kizárólag ezeken a területeken megtalálható növények is. A szarvasmarhák olyan környezetben történő legeltetése, ahol nagy számban fordulnak elő különféle aromás növények, jelentősen befolyásolja a tej tápértékének növekedését, és az ilyen tejből előállított sajt minőségét is. Az ilyen módon nyert sajt továbbá különleges, a térség vegetációjára jellemző és ahhoz szorosan kapcsolódó ízzel és illattal rendelkezik. Az állatállomány legeltetése a legértékesebb növényekkel benépesült hegyvidéki és dombvidéki területeken történik. Az állatállomány ilyen módon történő legeltetése és takarmányozása már ősidők óta jelen volt ezekben a régiókban. A szarvasmarhatartók e régióban folytatott hagyománya, hogy a tejelő szarvasmarhák takarmányozása során maximális mértékben kihasználják a legelőket. A tejelő teheneket körülbelül hat hónapig legelőn tartják, az év többi részében pedig a termelési terület legelőiről vagy szántóterületeiről nyert szénával vagy szilázzsal takarmányozzák a teheneket. Ebben a környezetben a tej és a savó (ha növénykultúrához használják) gazdag és változatos mikroflórával rendelkezik, amely a sajtban is megjelenik, és amely a sajtnak a különleges tulajdonságokat kölcsönzi. A termelőüzemek szintén egy olyan gazdag mikroflórának adnak helyet, amely a tejfeldolgozókat körülvevő környezetből származik, és amely jelen van a sajtban a termelési és érlelési szakaszok során.

5.4. *A tudományos dokumentumok és díjak jegyzéke*

1. A Livanjski sir, (S. Kirin i sur), Szakmai dokumentum a Livno térségéből származó sajt jelentőségéről a sajt gyártásának 117 éve alatt. A livnói sajt legfontosabb technológiai paramétereit, alapvető kémiai összetételét és érzékszervi jellemzőit szakirodalmi adatok alapján írja le. A dokumentum jelentős minőségi különbséget állapít meg a hagyományosan és az iparilag előállított sajtok között, amely főként a felhasznált tejnek, a termelési folyamatoknak és a technikai képességeknek tulajdonítható. A bemutatott érzékszervi tulajdonságok és technológiai paraméterek, valamint a kémiai összetétel felhasználhatók az e típusú sajt szabványosításához. Ezzel a földrajzi eredet esetleges védelme is lehetővé fog válni, Mljekarstvo 53 (4) 281-291, 2003.

2. Consumers' preferences and composition of Livanjski cheese in relation to its sensory characteristic (Fogyasztói preferenciák és a Livanjski sir sajt összetétele érzékszervi tulajdonságaival összefüggésben) (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 (A proteolitikus változások hatása a livnói sajt érzékszervi tulajdonságaira) (Matić A., Sarić Z., Kalit S), az Agrár- és Élelmiszertudományi Kar munkái, Szarajevói Egyetem, LIX. kötet, 64/1. sz., 155–173. oldal, 2014.

Az elnyert díjak listája:

Dátum	Állam	Város	Vásár/verseny	Termék	Díj
2014.11.6–8.	Ausztria	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Aranyérem
2015.5.9–15.	Szerbia	Novi Sad (Újvidék)	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Nagy aranyérem
2021–22	Spanyolország	Oviedo	World cheese awards (a sajtok nemzetközi megmérettetésén elnyerhető díj)	Livanjski sir	Bronzérem
2021–22	Spanyolország	Oviedo	World cheese awards (a sajtok nemzetközi megmérettetésén elnyerhető díj)	Livanjski sir	Ezüstérem

2022	Belgium	Brüsszel	International Taste Award (az ízeket elismerő nemzetközi díj)	Livanjski sir	Superior taste Award (a kiváló ízekért járó díj)
2023	Belgium	Brüsszel	International Taste Award (az ízeket elismerő nemzetközi díj)	Livanjski sir	Superior taste Award (a kiváló ízekért járó díj)

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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