C/2024/4535

18.7.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/4535)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Livanjski sir»

N. UE: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [della DOP o IGP]**

«Livanjski sir»

2. **STATO MEMBRO O PAESE TERZO**

Bosnia-Erzegovina

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Livanjski sir» è un formaggio grasso a pasta dura ottenuto da latte pastorizzato, termizzato o crudo, di vacca, pecora o entrambi, prodotto in una zona geografica delimitata. Il sapore e l'odore del «Livanjski sir» sono leggermente dolci e ricordano i gherigli di noce; il formaggio stagionato è leggermente piccante. Contiene almeno il 60 % di materia secca e almeno il 45 % di grassi sulla materia secca. La concentrazione di sale è compresa tra l'1,8 % e il 2,2 %. Le forme hanno forma cilindrica, con base piatta e uno scalzo piatto o leggermente convesso. Il diametro delle forme è compreso tra 18 e 28 cm e l'altezza varia tra i 7 e i 10 cm. Il peso del formaggio è compreso tra 1,8 e 3,5 kg. Il «Livanjski sir» è prodotto anche in formati più piccoli, con diametro da 9 a 14 cm, altezza da 6 a 12 cm e peso da 0,6 a 1,2 kg. La crosta è liscia e dura, senza crepe o segni di deterioramento, di colore giallo oro e si forma naturalmente durante la stagionatura del formaggio, che dura preferibilmente 90 giorni e comunque non meno di 60 giorni. Durante la stagionatura il colore della crosta può passare da giallo oro a un giallo oro leggermente più scuro. La pasta del formaggio è compatta, debolmente elastica, facile da tagliare, di consistenza densa, senza o con un numero ridotto di piccoli alveoli regolari. Se il formaggio è prodotto a partire da latte crudo, gli alveoli possono essere più numerosi e spesso irregolari. È di colore giallo chiaro. Quando la pasta di formaggio matura, perde elasticità e il colore assume una tonalità più scura. Il sapore è caratterizzato da una piccantezza leggera e piacevole e da dolcezza. Il carattere piccante si intensifica con una maturazione più lunga. L'odore è pronunciato e tipico dei formaggi a pasta dura stagionata e si intensifica con la maturazione. L'aroma rimanda vagamente alle erbe aromatiche della zona delimitata di produzione del latte. Le vacche e le pecore si nutrono, tra le altre cose, di queste erbe e le sostanze aromatiche vengono trasferite nel latte, ed è proprio questo «l'ingrediente» più importante nonché il segreto del «Livanjski sir».

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le razioni di foraggio sono composte principalmente da pascolo (6 mesi), fieno o insilato (75 % della sostanza secca della razione giornaliera), preparati nella zona geografica definita al punto 4. La razione alimentare di base può essere integrata da ulteriori miscele di mangimi e integratori di vitamine e minerali. I foraggi voluminosi destinati all'alimentazione delle vacche da latte, prodotti al di fuori della zona di cui sopra, possono essere utilizzati nelle razioni giornaliere fino a un massimo del 40 %. I mangimi concentrati possono essere prodotti in qualsiasi zona al di fuori della zona di cui al punto 4.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Preparazione del latte per la cagliatura, cagliatura e trasformazione dei granuli di formaggio (cagliata), formatura e separazione dei granuli di formaggio dal siero di latte, pressatura e salatura delle forme e stagionatura del formaggio.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Livanjski sir» può essere commercializzato anche tagliato a pezzi o grattugiato (il taglio e la grattugiatura avvengono nel luogo di produzione) ed è confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva. Le forme di peso inferiore a 1,2 chilogrammi possono essere immesse sul mercato solo intere. Il «Livanjski sir» maturato per più di 12 mesi può essere immesso sul mercato grattugiato. Il formaggio è confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva. Dopo il taglio del formaggio, le superfici laterali dei pezzi ottenuti rimangono prive di protezione naturale, il che comporta una rapida perdita di qualità del formaggio e una riduzione della durata di conservazione di tali prodotti. I pezzi di formaggio sono pertanto confezionati solo nel tipo di confezione prescritta, così da mantenere le proprietà sensoriali tipiche del «Livanjski sir» prescritte dal disciplinare e che il consumatore si aspetta. Il taglio del formaggio comporta inoltre la distruzione dell'integrità del sigillo di caseina, su cui si basa la tracciabilità del prodotto. Per questo motivo, sul pezzo di formaggio non rimane alcun segno fisico che garantisca l'autenticità del prodotto, per cui tale confezione riporta sulla dichiarazione un codice di lotto che è utilizzato per la tracciabilità del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

I formaggi che soddisfano tutti i requisiti del disciplinare sono contrassegnati dal nome del produttore, dal nome «Livanjski sir» e dal marchio IGP. L'etichetta deve inoltre indicare se il formaggio è prodotto con latte crudo, pastorizzato o termizzato, e devono essere specificati il tipo e la percentuale di latte in base al tipo di animale da cui proviene. Se il formaggio è stato stagionato per almeno sei mesi, i produttori possono indicare che è maturo e il «Livanjski sir» può riportare il marchio PREMIUM.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica in cui è prodotto il latte per il «Livanjski sir» comprende i comuni seguenti: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo e Drvar. La zona geografica di produzione del «Livanjski sir» è più ristretta rispetto a quella di produzione del latte e rappresenta una zona tradizionale di produzione del «Livanjski sir», in cui viene prodotto da decenni. Il «Livanjski sir» è storicamente legato a questa zona, che comprende l'intero comune di Livno, parte del comune di Glamoč (villaggi: Skucani, Vidimlije, Serechselo, Kopić, Dolac, Dragnić), parte del comune di Kupres (villaggio di Gornji Malovan), parte del comune di Tomislav Grad (villaggi: Šuica, Eminovo selo, Stipanići e Prisoje).

5. **Legame con la zona geografica**

La richiesta di registrazione della IGP «Livanjski sir» si basa sulle caratteristiche peculiari del formaggio e sulla sua reputazione.

Le caratteristiche e l'unicità del «Livanjski sir» derivano dalle proprietà peculiari del latte da cui è prodotto. La zona geografica di produzione del latte offre condizioni ideali per l'allevamento del bestiame. La collisione specifica tra il clima mediterraneo e quello continentale, la combinazione di pascoli di montagna e del complesso unico di campi carsici danno vita a una vegetazione composta da piante pregiate, alcune delle quali endemiche, come la scorzonera villosa (*Scorzonera vilosa*), la costolina macchiata (*Hypochaeris maculata)*, la danthonia (*Danthonia* sp.) e il trifoglio pannonico. Il «Livanjski sir» è un formaggio a pasta dura caratterizzato da un piacevole gusto piccante e da una consistenza solida e compatta.

Sebbene sia prodotto nell'area del comune di Livno e in parti dei comuni limitrofi, il «Livanjski sir» si è guadagnato un'ottima reputazione grazie alla sua storia e alla sua qualità ed è diventato un simbolo riconoscibile, un marchio di fabbrica e un ambasciatore della Bosnia-Erzegovina nel mondo. Inoltre, dalla fine del XIX secolo, il metodo specifico di produzione del «Livanjski sir» è rimasto per decenni nella zona di produzione, venendo tramandato di generazione in generazione, dove l'abilità del mastro casaro ha contribuito alla qualità tipica del formaggio Livanjski. La specificità del formaggio, la lunga tradizione di produzione, la qualità tipica, ma anche la vendita e la popolarità del formaggio all'estero hanno avuto un'influenza predominante sulla crescente popolarità del formaggio e sulla creazione di una buona reputazione, citata in articoli scientifici, giornali e confermata da numerosi premi in fiere e concorsi (l'elenco degli articoli scientifici e dei premi ricevuti è riportato al punto 5.4).

5.1. *Specificità della zona geografica*

Nella zona geografica delimitata prevale un clima da continentale a montano, le cui caratteristiche principali sono inverni freddi e rigidi ed estati moderate e calde. I fattori decisivi che determinano il clima di questa zona sono la posizione geografica, le caratteristiche geomorfologiche della zona e la vicinanza al Mare Adriatico. Le precipitazioni sono uno degli elementi caratteristici di questa zona. Il mese di novembre registra il picco delle precipitazioni, seguito dal periodo da febbraio ad aprile. La caratteristica principale di questa zona è la sua natura carsica. Le precipitazioni vengono pertanto drenate rapidamente, per cui nei mesi estivi si verificano frequenti siccità. La zona è inoltre caratterizzata da precipitazioni a novembre, cui fa seguito una coltre di neve durante i mesi invernali. Ne risulta una quantità eccessiva di acqua, che provoca l'allagamento di alcune parti della zona.

Il fatto che la zona geografica di produzione del latte e del formaggio si trovi nella zona di transizione tra l'Erzegovina a sud e la Bosnia a nord, dove si incontrano le influenze del caldo Mediterraneo da sud e del freddo clima montano da nord, ha dato vita con il passare del tempo a condizioni ecologiche particolari, caratterizzate da condizioni estreme di temperatura e igroscopia, nonché da una quantità elevata e una distribuzione specifica delle precipitazioni. Gli ecosistemi che si sono formati in queste condizioni sono abitati contemporaneamente da specie termofile (amanti del caldo) e criofile (adattate alle basse temperature), ossia specie vegetali e animali di montagna. La maggior parte delle specie che compongono queste comunità sono endemici delle Alpi Dinariche e dei Balcani. Un dato importante è che questa zona presenta enormi aree di praterie naturali (pascoli) rispetto al totale delle aree agricole (oltre l'80 % del totale delle aree a pascolo). Il «Livanjski sir» vanta una lunga e ricca tradizione di produzione in una zona geografica delimitata. La produzione di formaggio in questa zona affonda le radici nel passato e va di pari passo con l'inizio del pascolo e dell'allevamento del bestiame nei distretti montani, il che si spiega con il fatto che all'epoca la produzione di formaggio era l'unico modo per conservare il latte nelle zone di collina e di montagna.

5.2. *Specificità del prodotto*

Il «Livanjski sir» è un formaggio a pasta dura caratterizzato da un piacevole gusto piccante e da una consistenza solida e compatta. La sua forma cilindrica, bassa e regolare, lo rende facilmente riconoscibile. La pasta del formaggio presenta un colore che va dal giallo chiaro al giallo scuro mentre la crosta è naturale, dura e liscia. A seconda del grado di maturazione, la consistenza e il gusto del «Livanjski sir» possono variare. Il «Livanjski sir» stagionato due mesi è debolmente elastico, facile da tagliare, e in sezione trasversale può essere privo o presentare un numero ridotto di piccoli alveoli rotondi distribuiti in modo sparso (con il «Livanjski sir» ottenuto da latte crudo può essere presente un numero considerevole di alveoli in sezione trasversale). Il sapore è leggermente dolce, moderatamente salato e gradevolmente piccante. Presenta un aroma persistente e pronunciato, caratteristico della zona di produzione, con rimandi aromatici e speziati.

5.3. *Nesso causale*

Le caratteristiche e l'unicità del «Livanjski sir» derivano dalle proprietà peculiari del latte da cui è prodotto. La zona geografica di produzione del latte e della trasformazione in «Livanjski sir» è peculiare e unica sotto molti aspetti. Essa offre le condizioni ideali per l'allevamento del bestiame. La collisione specifica tra il clima mediterraneo e quello continentale, la combinazione di pascoli di montagna e del complesso unico di campi carsici offrono una vegetazione composta da piante pregiate e un ambiente geografico unico al mondo. La composizione botanica delle praterie naturali utilizzate per la produzione del «Livanjski sir» indica che la zona descritta ospita un gran numero di piante aromatiche, alcune delle quali sono pregiate ed endemiche di queste zone. Il fatto che il bestiame pascoli in un ambiente in cui è presente una grande quantità di piante aromatiche incide notevolmente sul valore nutrizionale del latte e, di conseguenza, sul formaggio da esso prodotto. Il formaggio così ottenuto ha inoltre un sapore e un odore particolari, caratteristici e strettamente legati alla vegetazione di questa regione. Il bestiame pascola principalmente nelle zone montuose e collinari, dove si trovano le piante più pregiate. Questo modo di pascolo e alimentazione del bestiame è presente in queste regioni fin dall'antichità. Tradizionalmente gli allevatori della regione utilizzano il più possibile i pascoli per l'alimentazione dei bovini da latte. Le vacche lattifere sono alimentate al pascolo per circa 6 mesi e il resto dell'anno sono alimentate con fieno o insilato ottenuto da pascoli o seminativi della zona di produzione. In questo tipo di ambiente il latte e il siero (se utilizzato per la coltura delle piante) presentano una microflora ricca e diversificata che viene trasferita al formaggio conferendogli caratteristiche peculiari. Anche i laboratori di produzione ospitano una ricca microflora che proviene dall'ambiente circostante i caseifici e che pervade il formaggio durante le fasi di produzione e di maturazione.

5.4. *Elenco degli articoli scientifici e dei premi*

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), articolo specialistico sull'importanza del formaggio della regione di Livno, nel corso dei suoi 117 anni di produzione. Sono descritti i principali parametri tecnologici, la composizione chimica di base e le caratteristiche organolettiche del formaggio di Livno, sulla base dei dati tratti dalla letteratura in materia. Si evidenzia una notevole differenza qualitativa tra i formaggi prodotti tradizionalmente e quelli prodotti in modo industriale, dovuta principalmente al latte utilizzato, ai processi di produzione e alle capacità tecniche. Le proprietà organolettiche e i parametri tecnologici presentati, così come la composizione chimica, possono essere utilizzati per la standardizzazione di questo tipo di formaggio. Ciò consentirà anche la protezione della sua origine geografica, Mljekarstvo 53 (4) 281-291, 2003.

2. «Consumers' preferences and composition of Livanjski cheese in relation to its sensory characteristic» [Preferenze dei consumatori e composizione del Livanjski sir in relazione alle sue caratteristiche sensoriali] (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» [Impatto dei cambiamenti proteolitici sulle proprietà sensoriali del Livanjski sir] (Matić A., Sarić Z., Kalit S), opere della facoltà di Scienze agrarie e alimentari dell'Università di Sarajevo, Vol. LIX, n. 64/1, pagg. 155-173, 2014.

Elenco dei premi:

Data	Stato	Città	Fiera/concorso	Prodotto	Premio
6-8 11.2014.	Austria	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Medaglia d'oro
9-15.5.2015.	Serbia	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Gran medaglia d'oro
2021-22	Spagna	Oviedo	World cheese awards	Livanjski sir	Medaglia di bronzo
2021-22	Spagna	Oviedo	World cheese awards	Livanjski sir	Medaglia d'argento

2022	Belgio	Bruxelles	International Taste Award	Livanjski sir	Superior taste Award
2023	Belgio	Bruxelles	International Taste Award	Livanjski sir	Superior taste Award

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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