C/2024/4535

2024 7 18

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/4535)

Per 3 mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 17 straipsnį ([1]).

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Livanjski sir“

ES Nr.: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

SKVN ( ) SGN (X)

1. **[SKVN arba SGN] pavadinimas (-ai)**

„Livanjski sir“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Bosnija ir Hercegovina

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.3 klasė. Sūris

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Livanjski sir“ žymimas kietas, labai riebus sūris, gaminamas iš pasterizuoto, termiškai apdoroto arba žalio karvės pieno, avių pieno arba jų mišinio, kuris yra gaunamas nustatytoje geografinėje vietovėje. SGN „Livanjski sir“ žymimo sūrio skonis ir kvapas šiek tiek saldus, primena graikinių riešutų branduolius, o subrandintas sūris yra šiek tiek pikantiškas. Jame yra ne mažiau kaip 60 proc. sausosios medžiagos ir ne mažiau kaip 45 proc. riebalų sausojoje medžiagoje. Druskos koncentracija sūryje svyruoja nuo 1,8 proc. iki 2,2 proc. Sūris yra cilindro formos, plokščiu pagrindu ir plokščiais arba šiek tiek išgaubtais šonais. Sūrio galvos skersmuo yra nuo 18 iki 28 cm, o aukštis – nuo 7 iki 10 cm. Sūris sveria nuo 1,8 iki 3,5 kg. Taip pat gaminami mažesnio dydžio SGN „Livanjski sir“ žymimi sūriai – 9–14 cm skersmens, 6–12 cm aukščio ir 0,6–1,2 kg svorio. Žievė lygi ir kieta, be įtrūkimų ar pažeidimų požymių, aukso geltonumo spalvos, natūraliai susiformuojanti sūrio brandinimo metu, kuris optimaliai trunka 90 dienų, o trumpiausiai – 60 dienų. Brandinamo sūrio žievės spalva gali pasikeisti nuo aukso geltonumo iki šiek tiek tamsesnės aukso geltonumo spalvos. Sūrio masė yra kompaktiška, silpnai elastinga, lengvai pjaunama, tankios tekstūros, be tolygiai išsidėsčiusių akučių arba su keletu jų. Jei sūris gaminamas iš žalio pieno, jame gali būti daugiau akučių, kurios dažnai būna išsidėsčiusios netolygiai. Sūris yra šviesiai geltonos spalvos. Brandinamo sūrio masė praranda elastingumą, o spalva įgauna tamsesnį atspalvį. Skonis švelniai ir maloniai pikantiškas, saldokas, o ilgiau brandinant aštrumas sustiprėja. Kvapas ryškus ir būdingas brandintiems kietiesiems sūriams, o brandinant – stiprėja. Aromatas šiek tiek primena aromatines vaistažoles, augančias nustatytoje pieno gamybos vietovėje. Be kita ko, karvės ir avys ėda šią žolę, aromatinės medžiagos patenka į pieną, ir būtent tai yra svarbiausia „sudedamoji dalis“ ir SGN „Livanjski sir“ žymimų sūrių paslaptis.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

Pagrindinė pašaro raciono sudedamoji dalis yra ganymas (6 mėn.), šienas arba šienainis (75 % paros raciono sausosios medžiagos), kurie ruošiami 4 punkte apibrėžtoje geografinėje vietovėje. Pagrindinį pašarų racioną galima papildyti papildomais pašarų mišiniais ir mineralų bei vitaminų papildais. Už pirmiau apibrėžtos teritorijos ribų užauginti maistingi pašarai, skirti melžiamoms karvėms šerti, gali būti naudojami paros racione ne didesniais kaip 40 proc. kiekiais. Koncentruoti pašarai gali būti gaminami bet kurioje teritorijoje už 4 punkte nurodytos teritorijos ribų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Pieno paruošimas traukinimui, išrūgų (varškės) traukinimas ir apdorojimas, sūrio grūdelių formavimas ir atskyrimas nuo išrūgų, sūrio galvų presavimas, sūrio galvų sūdymas ir sūrio brandinimas.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

SGN „Livanjski sir“ žymimi sūriai taip pat gali būti parduodami supjaustyti gabalėliais arba tarkuoti (pjaustymas ir tarkavimas atliekamas gamybos vietoje), supakuoti vakuume arba modifikuotoje atmosferoje. Sūriai, sveriantys mažiau nei 1,2 kg, gali būti tiekiami rinkai tik nepjaustytomis galvomis. Ilgiau nei 12 mėnesių brandintas SGN „Livanjski sir“ žymimas sūris gali būti tiekiamas rinkai tarkuotas. Sūris pakuojamas vakuume arba modifikuotoje atmosferoje. Perpjovus sūrį, gautų gabalėlių šoniniai paviršiai lieka be natūralios apsaugos, todėl sūris greičiau praranda kokybę ir sutrumpėja tokių produktų galiojimo laikas. Todėl sūrio gabaliukai pakuojami tik į nurodyto tipo pakuotes ir taip išsaugomos šioje specifikacijoje nustatytos tipinės SGN „Livanjski sir“ žymimų sūrių juslinės savybės, kurių tikisi vartotojas. Pjaustant sūrį taip pat suardomos kazeino etiketės, kuriomis grindžiamas produkto atsekamumas, vientisumas, todėl ant sūrio gabalėlio nelieka jokio fizinio ženklo, kuris garantuotų produkto autentiškumą, todėl tokia pakuotė deklaracijoje pažymima partijos kodu, kuris naudojamas produkto atsekamumui užtikrinti.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Visus specifikacijos reikalavimus atitinkantys sūriai žymimi gamintojo pavadinimu, nuoroda „Livanjski sir“ ir SGN ženklu. Etiketėje taip pat turi būti nurodyta, ar sūris pagamintas iš žalio, pasterizuoto ar termiškai apdoroto pieno, o pieno rūšis ir dalis turi būti nurodyta pagal gyvulio, iš kurio gautas pienas, rūšį. Jei sūris buvo brandintas ne trumpiau kaip 6 mėnesius, gamintojai gali papildomai nurodyti šių sūrių brandinimo laiką, ir toks SGN „Livanjski sir“ žymimas sūris gali būti pažymėtas PREMIUM ženklu.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė, kurioje gaminamas pienas SGN „Livanjski sir“ žymimiems sūriams gaminti, apima šias savivaldybes: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo, Drvar. Geografinė SGN „Livanjski sir“ žymimų sūrių gamybos vietovė apima siauresnį regioną nei pieno gamybai skirta vietovė ir yra tradicinė SGN „Livanjski sir“ žymimų sūrių gamybos vietovė, kurioje jis gaminamas jau dešimtmečius. SGN „Livanjski sir“ žymimi sūriai yra istoriškai susiję su šia vietove. Ji apima visą Livno savivaldybę, dalį Glamočo savivaldybės (kaimai: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac, Dragnić), dalį Kupreso savivaldybės (kaimas: Gornji Malovan), dalį Tomislav Grad savivaldybės (kaimai: Šuica, Eminovo selo, Stipanići, Prisoje).

5. **Ryšys su geografine vietove**

Prašymas įregistruoti SGN „Livanjski sir“ grindžiamas ypatingomis sūrio savybėmis ir reputacija.

SGN „Livanjski sir“ žymimų sūrių savybės ir unikalumas atsiranda dėl ypatingų pieno, iš kurio jie gaminamai, savybių. Geografinė pieno gamybos vietovė sudaro idealias sąlygas auginti gyvulius. Dėl specifinio Vidužemio jūros ir žemyninio klimato susidūrimo, kalnų ganyklų ir unikalaus karstinių laukų komplekso čia auga vertingi augalai, iš kurių kai kurie yra endeminiai, pavyzdžiui, gelteklė (lot. *Scorzonera vilosa*), dėmėtoji džiugūnė (lot. *Hypochoeris maculata*), tridantė (lot. *Danthonia sp.*) ir Panonijos dobilas. SGN „Livanjski sir“ žymimi sūriai yra kietieji, pasižymintys maloniu pikantišku skoniu ir kompaktiška, standžia tekstūra.

Nors SGN „Livanjski sir“ žymimas sūris gaminamas Livno savivaldybės teritorijoje ir kai kuriose kaimyninėse savivaldybėse, dėl savo istorijos ir kokybės jis pelnė aukštą reputaciją ir tapo atpažįstamu simboliu, prekės ženklu ir Bosnijos ir Hercegovinos ambasadoriumi pasaulyje. Be to, nuo XIX a. pabaigos SGN „Livanjski sir“ žymimo sūrio gamybos vietovėje ilgus dešimtmečius išsaugotas specifinis gamybos būdas, perduodamas iš kartos į kartą ir tokiu būdu sūrio meistro įgūdžiai prisidėjo prie standartinės SGN „Livanjski sir“ žymimų sūrių kokybės. Sūrio specifika, ilgametės gamybos tradicijos, standartinė kokybė, taip pat sūrio pardavimas ir populiarumas užsienyje turėjo lemiamos įtakos sūrio populiarinimui ir geros reputacijos sukūrimui – apie ją minima moksliniuose straipsniuose, kasdienėse naujienose ir ji patvirtinta daugybe apdovanojimų mugėse ir konkursuose (mokslinių straipsnių ir gautų apdovanojimų sąrašas pateikiamas 5.4 punkte).

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Apibrėžtoje geografinėje vietovėje vyraujantis klimatas yra nuo žemyninio iki kalnų, kurio pagrindiniai bruožai – šaltos ir atšiaurios žiemos bei vidutiniškai šiltos ir šiltos vasaros. Lemiami veiksniai, darantys įtaką šios vietovės klimatui, yra šie: geografinė padėtis, geomorfologinės vietovės savybės ir Adrijos jūros artumas. Šiai vietovei būdingi krituliai. Didžiausias kritulių kiekis iškrenta lapkričio mėnesį, toliau pagal gausą – vasario–balandžio mėnesiais. Pagrindinė šios vietovės ypatybė yra ta, kad ji yra karstinė, todėl iškritę krituliai gretai susigeria į žemę, taigi vasarą būdingos dažnos sausros. Be to, šiai vietovei būdingas lietus lapkričio mėnesį, po kurio žiemos mėnesiais žemę užkloja sniegas. Dėl viso to susidaro per didelis vandens kiekis, kuris užtvindo tam tikras šios vietovės dalis.

Dėl to, kad pieno ir sūrio gamybos geografinė vietovė yra geografiniame perėjime nuo Hercogovinos pietuose į Bosniją šiaurėje, kur susiduria šiltas Vidužemio jūros klimatas iš pietų ir šaltas kalnų klimatas iš šiaurės, ilgainiui susidarė ypatingos ekologinės sąlygos. Joms būdingi ryškūs temperatūros ir higroskopijos kraštutinumai, taip pat didelis kritulių kiekis ir specifinis jų pasiskirstymas. Tokiomis sąlygomis susiformavusiose ekosistemose vienu metu auga bei gyvena ir termofilinės (mėgstančios šilumą), ir frigofilinės (prisitaikiusios prie žemos temperatūros), t. y. kalnų augalų ir gyvūnų rūšys. Dauguma šias bendrijas sudarančių rūšių yra endeminės Dinarų ir Balkanų regiono rūšys. Vienas iš svarbių faktų yra tai, kad šioje teritorijoje auga didžiuliai natūralių pievų (ganyklų) plotai, palyginti su visais žemės ūkio paskirties plotais (daugiau kaip 80 proc. visų pievų plotų). SGN „Livanjski sir“ žymimi sūriai gaminami pagal senas ir turtingas gamybos apibrėžtoje geografinėje vietovėje tradicijas. Sūrio gamybos pradžia šioje vietovėje siekia tolimą praeitį ir siejama su galvijų ganymo ir laikymo pradžia kalnų vietovėse – tai suprantama, nes tuo metu sūrio gamyba buvo vienintelis būdas laikyti pieną kalnų sąlygomis.

5.2. *Produkto ypatumai*

SGN „Livanjski sir“ žymimas sūris yra kietasis, pasižymintis maloniu pikantišku skoniu ir kompaktiška uždara tekstūra. Jį galima atpažinti iš taisyklingos, žemo cilindro formos. Sūrio masė yra nuo šviesiai geltonos iki tamsiai geltonos spalvos, o žievė – natūrali, kieta ir lygi. Priklausomai nuo brandinimo laikotarpio, SGN „Livanjski sir“ žymimo sūrio tekstūra ir skonis gali skirtis. Du mėnesius brandintas SGN „Livanjski sir“ žymimas sūris yra silpnai elastingas, lengvai pjaunamas, o skerspjūvyje gali būti negausiai išsidėsčiusių apvalių akučių (iš žalio pieno pagamintame SGN „Livanjski sir“ žymimo sūrio skerspjūvyje akučių gali būti daug). Skonis šiek tiek saldus, vidutiniškai sūrus ir maloniai pikantiškas. Jis pasižymi ryškiu išliekančiu aromatu, būdingu gamybos vietovei, primenančiu aromatines ir prieskonines žoleles.

5.3. *Priežastinis ryšys*

SGN „Livanjski sir“ žymimas sūris savybes ir unikalumą įgyja dėl ypatingų pieno, iš kurio jis gaminamas, savybių. Pieno gamybos ir perdirbimo į SGN „Livanjski sir“ žymimą sūrį geografinė vietovė yra ypatinga ir unikali daugeliu atžvilgių. Joje vyrauja idealios sąlygos auginti gyvulius. Specifinis Vidužemio jūros ir žemyninio klimato susidūrimas, kalnų ganyklų derinys ir unikalus karstinių laukų kompleksas sukuria niekur kitur nerandamą vertingų augalų augmeniją ir geografinę aplinką. SGN „Livanjski sir“ žymimų sūrių gamybai naudojamų natūralių pievų botaninė sudėtis rodo, kad aprašytoje vietovėje auga daug aromatinių augalų, iš kurių kai kurie yra vertingi ir būdingi tik šioms vietovėms. Galvijų ganymas tokioje aplinkoje, kurioje gausu įvairių aromatinių augalų, daro didelę įtaką pieno, taigi ir iš jo gaminamo sūrio, maistinės vertės padidėjimui. Be to, tokiu būdu pagamintas sūris pasižymi ypatingu skoniu ir kvapu, kurie yra būdingi ir glaudžiai susiję su šio regiono augmenija. Daugiausia gyvulių ganoma kalnuotose ir kalvotose vietovėse, kuriose auga vertingiausi augalai. Taip gyvuliai šiuose regionuose ganomi ir šeriami nuo seniausių laikų. Šio regiono gyvulių augintojų tradicija – šeriant pieninius galvijus maksimaliai išnaudoti ganyklas. Melžiamos karvės maždaug 6 mėnesius šeriamos ganyklose, o likusią metų dalį karvės šeriamos šienu arba silosu, kuris gaunamas iš ganyklų arba ariamos žemės, esančios gamybos vietovėje. Tokioje aplinkoje piene ir išrūgose (jei jos naudojamos augalinėms kultūroms auginti) susidaro turtinga ir įvairi mikroflora, kuri patenka į sūrį ir suteikia jam ypatingų savybių. Gamybos įmonėse taip pat gausu mikrofloros, kuri atkeliauja iš pieninės supančios aplinkos ir kuri sūryje tarpsta gamybos ir brandinimo etapais.

5.4. *Mokslinių darbų ir apdovanojimų sąrašas*

1. „Livanjski sir“, (*S. Kirin i sur*), profesinis straipsnis, kuriame aprašoma Livno regiono sūrio svarba per 117 jo gamybos metų. Svarbiausi Livno sūrio technologiniai parametrai, pagrindinė cheminė sudėtis ir juslinės savybės aprašomos remiantis literatūros duomenimis. Nustatytas didelis kokybės skirtumas tarp tradiciškai ir pramoniniu būdu gaminamų sūrių, kurį daugiausia lemia naudojamas pienas, gamybos procesai ir techniniai gebėjimai. Pateiktos juslinės savybės, technologiniai parametrai ir cheminė sudėtis gali būti naudojami standartizuojant šios rūšies sūrį. Tai taip pat leis galiausiai apsaugoti jo geografinę kilmę („Mljekarstvo“ 53 (4) p. 281–291., 2003 m.).

2. Vartotojų pageidavimai ir „Livanjski“ sūrio sudėtis, atsižvelgiant į jo juslines savybes (Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.), „Mljekarstvo“ 64 (3), p. 170–177., 2014 m.

3. „Proteolitinių pokyčių poveikis Livno sūrio juslinėms savybėms“ (Matić A., Sarić Z., Kalit S), Sarajevo universiteto Žemės ūkio ir maisto mokslų fakulteto darbai, Vol. LIX, Nr. 64/1, p. 155–173, 2014 m.

Apdovanojimų sąrašas:

Data	Valstybė	Miestas	Mugė / konkursas	Produktas	Apdovanojimas
2014 11 06–08	Austrija	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	„Livanjski sir“	Aukso medalis
2015 05 09–15	Serbija	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	„Livanjski sir“	Didysis aukso medalis
2021–2022 m.	Ispanija	Oviedo	Pasaulio sūrio apdovanojimai	„Livanjski sir“	Bronzos medalis
2021–2022 m.	Ispanija	Oviedo	Pasaulio sūrio apdovanojimai	„Livanjski sir“	Sidabro medalis

2022 m.	Belgija	Briuselis	Tarptautinis skonio apdovanojimas	„Livanjski sir“	Išskirtinio skonio apdovanojimas
2023 m.	Belgija	Briuselis	Tarptautinis skonio apdovanojimas	„Livanjski sir“	Išskirtinio skonio apdovanojimas

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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