C/2024/4535

18.7.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/4535)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Livanjski sir”

ES Nr.: PGI-BA-2881 — 16.12.2022.

ACVN ( ) AĢIN (x)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Livanjski sir”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Bosnija un Hercegovina

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Livanjski sir” ir cietais siers, kas ražots no pasterizēta, termiski apstrādāta vai nekādi neapstrādāta (svaigpiens) govs pilnpiena, aitas pilnpiena vai to maisījumiem un ko ražo noteiktā ģeogrāfiskā apgabalā. “Livanjski sir” garša un smarža ir viegli saldena, atgādina valriekstu kodolus, un nogatavinātais siers ir viegli pikants. Tas satur vismaz 60 % sausnas, un sausnā ir vismaz 45 % tauku. Sāls koncentrācija sierā ir no 1,8 % līdz 2,2 %. Siera forma ir cilindriska, ar plakanu pamatni un plakanu vai nedaudz izliektu korpusu. Siera rituļa diametrs ir no 18 līdz 28 cm, bet augstums — no 7 līdz 10 cm. Siera ritulis sver no 1,8 līdz 3,5 kg. “Livanjski sir” ražo arī mazākos rituļos, kuru diametrs ir no 9 līdz 14 cm, augstums — no 6 līdz 12 cm un svars — no 0,6 līdz 1,2 kg. Miza ir gluda un cieta, bez plaisām vai bojājuma pazīmēm, zeltaini dzeltenā krāsā, un tā dabiski veidojas siera nogatavināšanas laikā, kas optimāli ilgst 90 dienas, bet visīsākais nogatavināšanas laiks ir 60 dienas. Nogatavināšanas laikā mizas krāsa var mainīties no zeltaini dzeltenas uz nedaudz tumšāku zeltaini dzeltenu. Siera masa ir kompakta, ne īpaši elastīga, viegli sagriežama, ar blīvu tekstūru, ar nedaudziem nelieliem regulāriem caurumiem vai bez tiem. Ja sieru izgatavo no svaigpiena, var būt vairāk caurumu, kas bieži vien ir neregulāri. Tas ir gaiši dzeltens. Siera masai nogatavinoties, tā zaudē elastību, un krāsa kļūst tumšāka. Garša ir viegli un patīkami pikanta un saldena, un, ilgāk nogatavinoties, pikantums pastiprinās. Sieram piemīt izteikta, nogatavinātiem cietajiem sieriem raksturīga smarža, kas nogatavināšanas laikā kļūst intensīvāka. Aromāts nedaudz atgādina aromātiskos garšaugus no noteiktā piena ražošanas apgabala. Kad papildus citai barībai govis un aitas ēd šo zāli, aromātiskās vielas nonāk arī pienā, un tieši tā ir vissvarīgākā “sastāvdaļa” un “Livanjski sir” noslēpums.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=lv).

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Dzīvnieku barības devas galvenā sastāvdaļa ir ganību zāle (6 mēneši), siens vai skābsiens (75 % no dienas devas sausnas), ko sagatavo 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Pamatbarības devu var papildināt ar papildu barības maisījumiem, kā arī ar minerālvielu un vitamīnu piedevām. Slaucamo govju barošanai vajadzīgo rupjo lopbarību, kas ražota ārpus iepriekš noteiktā apgabala, dienas devās var izmantot ne vairāk kā 40 % apjomā. Koncentrētu dzīvnieku barību var ražot jebkurā apgabalā ārpus 4. punktā minētā apgabala.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena sagatavošana recēšanai, siera recekļa (koagulāta) sarecēšana un apstrāde, siera graudu veidošana un atdalīšana no sūkalām, siera rituļu presēšana, siera rituļu sālīšana un siera nogatavināšana.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

"Livanjski sir" var tirgot sagrieztu gabalos vai rīvētu (sagriešanu un rīvēšanu veic ražošanas vietā), un tas tiek iepakots vakuumiepakojumā vai iepakojumā ar modificētu atmosfēru. Sierus, kas sver mazāk par 1,2 kilogramiem, var laist tirgū tikai veselos rituļos. "Livanjski sir", kas nogatavināts ilgāk nekā 12 mēnešus, var laist tirgū kā rīvētu sieru. Sieru iepako vakuumiepakojumā vai iepakojumā ar modificētu atmosfēru. Pēc siera sagriešanas iegūto gabalu sānu virsmas paliek bez dabiskās aizsardzības, kā rezultātā straujāk pazeminās siera kvalitāte un samazinās šādu produktu glabāšanas laiks. Tāpēc siera gabalus iepako tikai noteikta veida iepakojumā, tādējādi saglabājot "Livanjski sir" raksturīgās organoleptiskās īpašības, kas noteiktas šajā specifikācijā un ko sagaida patērētājs. Siera sagriešanas procesā tiek sabojāta arī kazeīna etiķete, pēc kuras produkts ir izsekojams, tāpēc uz siera gabala vairs nav nekādu fizisku zīmju, kas garantētu produkta autentiskumu; šādam iepakojumam deklarācijā tiek norādīts partijas kods, kuru izmanto produkta izsekojamības nodrošināšanai.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Sierus, kas atbilst visām specifikācijas prasībām, marķē ar ražotāja nosaukumu, nosaukumu "Livanjski sir" un ar AĢIN apzīmējumu. Marķējumā jānorāda arī, vai siers ir izgatavots no svaigpiena, pasterizēta vai termiski apstrādāta piena, kā arī piena veids un proporcija, norādot dzīvnieka veidu, no kura piens iegūts. Ja siers ir nogatavināts vismaz sešus mēnešus, ražotāji var papildus norādīt šo sieru nogatavināšanas pakāpi, un šāds "Livanjski sir" var būt ar marķējumu "PREMIUM".

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo pienu, ko izmanto "Livanjski sir" ražošanā, ietver šādu pašvaldību teritorijas: *Livno*, *Tomislavgrad*, *Kupres*, *Glamoč*, *Grahovo* un *Drvar*. "Livanjski sir" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver mazāku reģionu nekā apgabals, kas paredzēts piena ražošanai, un tas ir tradicionāls "Livanjski sir" ražošanas apgabals, kurā šis siers tiek ražots gadu desmitiem. "Livanjski sir" ir vēsturiski saistīts ar šo apgabalu. Tajā ietilpst visa *Livno* pašvaldības teritorija, daļa no *Glamoč* pašvaldības teritorijas (ciemati: *Skucani*, *Vidimlije*, *Staro selo*, *Kopić*, *Dolac*, *Dragnić*), daļa no *Kupres* pašvaldības teritorijas (ciemats *Gornji Malovan*), daļa no *Tomislav Grad* pašvaldības teritorijas (ciemati: *Šuica*, *Eminovo selo*, *Stipanići* un *Prisoje*).

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Ar AĢIN "Livanjski sir" apzīmētā produkta reģistrācijas pieprasījuma pamatā ir siera specifiskās īpašības un reputācija.

"Livanjski sir" īpašības un unikalitāti nosaka tā ražošanai izmantotā piena specifiskās īpašības. Piena ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā ir ideāli apstākļi lauksaimniecības dzīvnieku audzēšanai. Vidusjūras un kontinentālā klimata īpatnību saskare, kalnu ganību un unikālā karsta reljefa teritoriju kombinācija nodrošina veģetāciju, ko veido vērtīgi augi, no kuriem daži ir endēmiski, piemēram, raudupe (*Scorzonera Vilosa*), plankumainā urlaja (*Hypochoeris maculata*), misiņsmilga (*Dantonia sp.*) un pļavas āboliņš. "Livanjski sir" ir cietais siers, kam raksturīga patīkama pikanta garša un kompakta, blīva tekstūra.

Lai gan "Livanjski sir" tiek ražots *Livno* pašvaldības teritorijā un daļā kaimiņu pašvaldību, tas ar savu vēsturi un kvalitāti ir ieguvis ļoti labu reputāciju un kļuvis par atpazīstamu simbolu, preču zīmi un Bosnijas un Hercegovinas vēstnesi pasaulē. Kopš 19. gadsimta beigām produkta "Livanjski sir" ražošanas apgabalā gadu desmitiem ir saglabājusies arī īpaša ražošanas metode, kas tika nodota no paaudzes paaudzē, siera meistaru prasmēm veicinot "Livanjski sir" standarta kvalitāti. Siera specifika, senās ražošanas tradīcijas, standarta kvalitāte, kā arī siera pārdošana un popularitāte ārvalstīs noteicoši ietekmēja siera popularizēšanu un labas reputācijas veidošanos, kas tiek minēta zinātniskos darbos, ikdienas ziņās un ko apliecina daudzās godalgas gadatirgos un konkursos (zinātnisko darbu un saņemto godalgu saraksts atrodams 5.4. punktā).

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā valda kontinentāliem līdz kalnainiem apgabaliem raksturīgs klimats, un tā galvenās iezīmes ir aukstas un bargas ziemas un mērenas un siltas vasaras. Izšķirošie faktori, kas nosaka klimatu šajā teritorijā, ir šādi: ģeogrāfiskā atrašanās vieta, teritorijas ģeomorfoloģiskās īpašības un Adrijas jūras tuvums. Šim apgabalam ir raksturīgi nokrišņi. Lielākais nokrišņu daudzums ir vērojams novembrī, bet otrs lielākais nokrišņu daudzums — no februāra līdz aprīlim. Šī apgabala galvenā iezīme ir tā, ka tā ir karsta reljefa teritorija, un tāpēc nokrišņu ūdens strauji aizplūst, līdz ar to vasaras mēnešos bieži valda sausums. Šim apgabalam ir raksturīgs arī liels nokrišņu daudzums novembrī, kam ziemas mēnešos seko sniega sega. Tā rezultātā rodas pārmērīgs ūdens daudzums, kas atsevišķās šā apgabala daļās izraisa plūdus.

Tas, ka piena un siera ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas ģeogrāfiskajā pārejas posmā no Hercegovinas dienvidos uz Bosniju ziemeļos, kur saskaras siltā Vidusjūras reģiona ietekme no dienvidiem un aukstā kalnu klimata ietekme no ziemeļiem, laika gaitā ir radījis īpašus ekoloģiskos apstākļus. Tiem ir raksturīgi izteikti ekstrēmi temperatūras un higroskopiskie apstākļi, kā arī liels nokrišņu daudzums un īpatnējs to sadalījums. Šādos apstākļos izveidojušās ekosistēmas vienlaikus apdzīvo termofilās (siltumu mīlošās) un frigofilās (zemām temperatūrām pielāgotās) kalnu augu un dzīvnieku sugas. Lielākā daļa sugu, kas veido šīs kopienas, ir endēmiskas Dinārijas un Balkānu reģiona sugas. Viens no svarīgākajiem faktiem ir tas, ka šajā teritorijā ir milzīgas dabisko zālāju (ganību) platības salīdzinājumā ar kopējām lauksaimniecības platībām (vairāk nekā 80 % no kopējās zālāju platības). "Livanjski sir" ir senas un bagātīgas ražošanas tradīcijas noteiktā ģeogrāfiskajā apgabalā. Siera ražošanas pirmsākumi šajā apgabalā meklējami tālā pagātnē un ir saistīti ar lopu ganīšanas un turēšanas sākumu kalnu rajonos, kas ir saprotami, jo tolaik siera gatavošana bija vienīgais veids, kā saglabāt pienu kalnainās un paugurainās teritorijās.

5.2. *Produkta specifika*

"Livanjski sir" ir cietais siers, kam raksturīga patīkami pikanta garša un kompakta, blīva tekstūra. To var atpazīt pēc regulāras, zemas cilindriskas formas. Siera masa ir gaiši dzeltenā līdz tumši dzeltenā krāsā, un tā miza ir dabiska, cieta un gluda. Atkarībā no nogatavināšanas pakāpes "Livanjski sir" tekstūra un garša var atšķirties. Divus mēnešus nogatavināts "Livanjski sir" ir ne īpaši elastīgs, viegli sagriežams, un šķērsgriezumā tas var būt bez caurumiem vai arī ar nelielu skaitu nelielu, reti izkliedētu caurumu (no svaigpiena iegūtam "Livanjski sir" šķērsgriezumā var būt liels skaits caurumu). Garša ir viegli salda, mēreni sāļa un patīkami pikanta. Tam ir izteikts un noturīgs ražošanas apgabalam raksturīgs aromāts, kas atgādina aromātisku un pikantu garšaugu aromātu.

5.3. *Cēloņsakarība*

"Livanjski sir" īpašības un unikalitāti nosaka tā ražošanai izmantotā piena specifiskās īpašības. Ģeogrāfiskais apgabals, kur ražo pienu un to pārstrādā, gatavojot "Livanjski sir", ir īpašs un daudzējādā ziņā unikāls. Tajā ir ideāli apstākļi lauksaimniecības dzīvnieku audzēšanai. Vidusjūras un kontinentālā klimata īpatnību saskare, kalnu ganību un unikālā karsta reljefa teritoriju kombinācija nodrošina veģetāciju, ko veido vērtīgi augi un ģeogrāfiskā vide, kas nav atrodama nekur citur. "Livanjski sir" ražošanai nepieciešamā piena iegūšanai izmantoto dabisko pļavu botāniskais sastāvs liecina, ka aprakstītajā apgabalā aug daudzi aromātiskie augi, no kuriem daži ir vērtīgi un unikāli un sastopami tikai šajās teritorijās. Liellopu ganīšana šādā vidē, kurā ir daudz dažādu aromātisko augu, būtiski palielina piena uzturvērtību un līdz ar to ietekmē arī no šāda piena ražotu sieru. Turklāt šādā veidā iegūtajam sieram ir īpaša garša un smarža, kas ir raksturīga šā reģiona veģetācijai un ir cieši ar to saistīta. Mājlopu ganīšana galvenokārt notiek kalnainās un paugurainās teritorijās, kurās ir sastopami visvērtīgākie augi. Šāds mājlopu ganīšanas un barošanas veids šajos reģionos ir pastāvējis jau kopš seniem laikiem. Šā reģiona lopkopju tradīcija ir piena lopu barošanā maksimāli izmantot ganības. Slaucamās govis aptuveni sešus mēnešus baro ganībās, bet pārējo gada daļu govis baro ar sienu vai skābbarību, kas iegūta no ražošanas apgabala ganībām vai aramzemes. Šādā vidē pienam un sūkalām (ja tās izmanto augu kultūrām) ir bagātīga un daudzveidīga mikroflora, kas tiek pārnesta uz sieru un piešķir tam specifiskas īpašības. Ražotnes ir arī mājvieta bagātīgai mikroflorai, kas nāk no pienotavu apkārtējās vides un apdzīvo sieru ražošanas un nogatavināšanas laikā.

5.4. *Zinātnisko darbu un godalgu saraksts*

1. Livanjski sir, (*S. Kirin i sur*), profesionālajā rakstā ir aprakstīta *Livno* reģiona siera nozīme tā 117 ražošanas gados. Pamatojoties uz literatūras datiem, aprakstīti svarīgākie *Livno* reģiona siera tehnoloģiskie parametri, ķīmiskais pamatsastāvs un organoleptiskās īpašības. Ir konstatēta ievērojama kvalitātes atšķirība starp tradicionāli un rūpnieciski ražotiem sieriem, ko galvenokārt nosaka izmantotais piens, ražošanas procesi un tehniskās iespējas. Lai standartizētu šo siera veidu, var izmantot raksturīgās organoleptiskās īpašības un tehnoloģiskos parametrus, kā arī ķīmisko sastāvu. Tas ļaus arī aizsargāt tā ģeogrāfisko izcelsmi, *Mljekarstvo* 53 (4) 281.–291. lpp., 2003. gads.

2. Patērētāju vēlmes un *Livanjski* siera sastāvs, ņemot vērā tā organoleptiskās īpašības (*Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.*), *Mljekarstvo* 64 (3), 170.–177. lpp., 2014. gads.

3. Proteolītisko izmaiņu ietekme uz *Livno* reģiona siera organoleptiskajām īpašībām (*Matić A., Sarić Z., Kalit S.*), Sarajevas Universitātes Lauksaimniecības un pārtikas zinātnes fakultātes darbi, LIX sējums, Nr. 64/1, 155.–173. lpp., 2014. gads.

Godalgu saraksts

Datums	Valsts	Pilsēta	Gadatirgus/Konkurss	Produkts	Godalga
6.–8.11.2014.	Austrija	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	"Livanjski sir"	Zelta medaļa
9.–15.5.2015.	Serbija	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	"Livanjski sir"	Lielā zelta medaļa
2021.–2022. gads	Spānija	Ovjedo	Pasaules Siera balva (World Cheese Award)	"Livanjski sir"	Bronzas medaļa
2021.–2022. gads	Spānija	Ovjedo	Pasaules Siera balva (World Cheese Award)	"Livanjski sir"	Sudraba medaļa

2022. gads	Beļģija	Brisele	Starptautiskā Garšas balva (International Taste Award)	"Livanjski sir"	Balva par izcilu garšu
2023. gads	Beļģija	Brisele	Starptautiskā Garšas balva (International Taste Award)	"Livanjski sir"	Balva par izcilu garšu

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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