C/2024/4535

18.7.2024

# Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/4535)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

**"Livanjski sir"**

**Nru tal-UE: PGI-BA-2881 — 16.12.2022**

**DOP ( ) IĠP ( x )**

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Livanjski sir"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Bożnija-Ħerzegovina

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott [bħal fl-Anness XI]*

Klassi 1.3. Ġobon

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-"Livanjski sir" huwa ġobon iebes u b'kontenut ta' xaħam sħiħ, magħmul mill-ħalib tal-baqra pasturizzat, termizzat jew mhux ipproċessat, mill-ħalib tan-nagħaġ jew mit-taħlitiet tagħhom, li jiġi prodott f'żona ġeografika ddefinita. It-togħma u r-riħa tal-"Livanjski sir" huma kemxejn ħelwin, ifakkru fil-qlub tal-ġewż, u l-ġobon misjur huwa kemxejn pikkanti. Fih mill-inqas 60 % materja niexfa u mill-inqas 45 % xaħam fil-materja niexfa. Il-konċentrazzjoni tal-melħ fil-ġobon hija minn 1,8 % sa 2,2 %. Il-forma tal-ġobon hija ċilindrika, b'bażijiet ċatti u mantell ċatt jew kemxejn konvess. Id-dijametru tar-rota tal-ġobon huwa minn 18 sa 28 cm, u l-għoli huwa minn 7 sa 10 cm. Il-ġobon jiżen bejn 1,8 u 3,5 kg. Il-"Livanjski sir" huwa prodott ukoll f'daqsijiet iżgħar b'dijametru ta' 9 sa 14 cm, għoli ta' 6 sa 12 cm u piż ta' 0,6 sa 1,2 kg. Il-qoxra hija lixxa u iebsa, mingħajr xquq jew sinjali ta' ħsara, kulur isfar dehbi u tifforma b'mod naturali waqt is-sajran tal-ġobon, li l-aħjar idum 90 jum u l-iqsar 60 jum. Il-kulur tal-qoxra waqt il-maturazzjoni jista' jinbidel minn isfar dehbi għal isfar dehbi kemxejn aktar skur. L-għaġina tal-ġobon hija kompatta, elastika b'mod dgħajjef, faċli biex tinqata', b'sawra densa, mingħajr jew b'għadd żgħir ta' toqob żgħar regolari. Jekk il-ġobon ikun magħmul minn ħalib mhux ipproċessat, jista' jkun hemm aktar toqob li spiss ikunu irregolari. Huwa isfar ċar. Ħekk kif l-għaġina tal-ġobon timmatura, titlef l-elastiċità tagħha, u l-kulur jieħu sfumatura aktar skura. It-togħma hija kemxejn u pjaċevolment pikkanti u ħelwa, u t-togħma pikkanti tintensifika b'maturazzjoni itwal. Ir-riħa hija qawwija u tipika tall-ġobon iebes matur, u tintensifika mal-maturazzjoni. L-aroma tfakkar xi ftit fil-ħxejjex aromatiċi miż-żona ddefinita tal-produzzjoni tal-ħalib. Fost affarijiet oħra, il-baqar u n-nagħaġ jieklu dan il-ħaxix, is-sustanzi aromatiċi jiġu ttrasferiti fil-ħalib, u dan huwa preċiżament l-aktar "ingredjent" importanti u s-sigriet ta' "Livanjski sir".

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti proċessati biss)*

Il-komponent ewlieni tar-razzjon tal-għalf huwa r-ragħa (6 xhur), ħuxlief jew silaġġ tal-ħuxlief (75 % tal-materja niexfa tar-razzjon ta' kuljum), li huma ppreparati fiż-żona ġeografika ddefinita fil-punt 4. Ir-razzjon bażiku tal-għalf jista' jiġi ssupplimentat b'taħlitiet tal-għalf addizzjonali u supplimenti tal-vitamini minerali. Għalf voluminuż għall-għalf tal-baqar tal-ħalib, prodott barra miż-żona definita hawn fuq, jista' jintuża f'razzjonijiet ta' kuljum fi kwantitajiet sa massimu ta' 40 %. L-għalf ikkonċentrat tal-annimali jista' jiġi prodott fi kwalunkwe żona barra miż-żona msemmija fil-punt 4.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-preparazzjoni tal-ħalib għat-tbaqqit, it-tbaqqit u l-ipproċessar tal-baqta tal-ġobon (koagulu), l-iffurmar u s-separazzjoni tal-biċċiet tal-ġobon mix-xorrox, l-ippressar tar-roti tal-ġobon, it-tmelliħ tar-roti tal-ġobon u s-sajran tal-ġobon.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

Il-"Livanjski sir" jista' jiġi kkummerċjalizzat ukoll bħala mqatta' f'biċċiet jew maħkuk (it-tqattigħ u t-taħkik isiru fil-post tal-produzzjoni), u jiġi ppakkjat f'vakwu jew f'atmosfera modifikata. Il-ġobnijiet li jiżnu inqas minn 1,2 kilogramma jistgħu jitqiegħdu fis-suq biss bħala rota sħiħa. Il-"Livanjski sir" li jkun ilu jsir għal aktar minn 12-il xahar jista' jitqiegħed fis-suq bħala ġobon maħkuk. Il-ġobon jiġi ppakkjat f'vakwu jew f'atmosfera mmodifikata. Wara t-tqattigħ tal-ġobon, is-superfiċji tal-ġnub tal-biċċiet miksuba jitħallew mingħajr protezzjoni naturali, u minħabba f'hekk ikun hemm telf aċċellerat tal-kwalità tal-ġobon u tnaqqis fil-ħajja fuq l-ixkaffa ta' dawn il-prodotti. Għalhekk, il-biċċiet tal-ġobon jiġu ppakkjati biss fit-tip ta' imballaġġ preskritt u b'hekk iżommu l-karatteristiċi sensorjali tipiċi tal-"Livanjski sir" li huma preskritti minn din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u li l-konsumatur jistenna. Il-proċess tal-qtugħ tal-ġobon jeqred ukoll l-integrità tat-tikketta tal-kaseina li fuqha hija bbażata t-traċċabbiltà tal-prodott, u huwa għalhekk li ma jibqa' l-ebda sinjal fiżiku fuq il-biċċa tal-ġobon li jiggarantixxi l-awtentiċità tal-prodott, imbagħad dan l-imballaġġ jiġi mmarkat fuq id-dikjarazzjoni b'kodiċi tal-lott li jintuża għat-traċċabbiltà tal-prodott.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-ġobnijiet li jissodisfaw ir-rekwiżiti kollha tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huma mmarkati bl-isem tal-produttur, bl-isem "Livanjski sir" u bis-sinjal tal-IĠP. It-tikketta trid tiddikjara wkoll jekk il-ġobon huwiex magħmul minn ħalib mhux ipproċessat, pasturizzat jew imsaħħan, u t-tip u l-proporzjon tal-ħalib iridu jiġu speċifikati skont it-tip ta' annimal li minnu joriġina l-ħalib. Jekk il-ġobon ikun sar għal mill-inqas 6 xhur, il-produtturi jistgħu jindikaw ukoll il-maturità ta' dawn il-ġobnijiet u tali "Livanjski sir" jista' jkollu l-marka PREMIUM.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-ħalib tal-"Livanjski sir" tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo, u Drvar. Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-"Livanjski sir" tinkludi reġjun idjaq miż-żona indikata għall-produzzjoni tal-ħalib u tirrappreżenta żona tradizzjonali tal-produzzjoni tal-"Livanjski sir", fejn ilu jiġi prodott għal għexieren ta' snin. Il-"Livanjski sir" huwa storikament marbut ma' din iż-żona. Din tinkludi l-muniċipalità kollha ta' Livno, parti mill-muniċipalità ta' Glamoč (l-irħula: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac, Dragnić), parti mill-muniċipalità ta' Kupres (ir-raħal ta' Gornji Malovan), parti mill-muniċipalità ta' Tomislav Grad (l-irħula: Šuica, Eminovo selo, Stipanići u Prisoje).

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

It-talba għar-reġistrazzjoni tal-"Livanjski sir" IĠP hija bbażata fuq il-karatteristiċi speċjali tal-ġobon u r-reputazzjoni

Il-karatteristiċi u l-uniċità tal-"Livanjski sir" jiġu mill-karatteristiċi speċjali tal-ħalib li minnu jiġi prodott. Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-ħalib tipprovdi kundizzjonijiet ideali għat-trobbija tal-bhejjem. It-tlaqqigħ speċifiku tal-klima Mediterranja u dik kontinentali u t-taħlita ta' mergħat fuq il-muntanji u kumpless uniku ta' għelieqi tal-karst jirriżultaw f'veġetazzjoni magħmula minn pjanti ta' valur, li whud minnhom huma endemiċi, bħal, pereżempju, *Scorzonera vilosa*, *Hypochoeris maculata*, *Dantonia* sp. u s-silla Pannonjana. Il-"Livanjski sir" huwa ġobon iebes ikkaratterizzat minn togħma pikkanti pjaċevoli u sawra kompatta u magħluqa.

Għalkemm huwa prodott fiż-żona tal-muniċipalità ta' Livno u f'partijiet ta' muniċipalitajiet ġirien, il-"Livanjski sir" bena reputazzjoni għolja bl-istorja u l-kwalità tiegħu u sar simbolu rikonoxxibbli, marka tal-fabbrika u ambaxxatur tal-Bożnija-Ħerzegovina fid-dinja. Barra minn hekk, sa minn tmiem is-seklu 19, il-metodu speċifiku ta' produzzjoni tal- "Livanjski sir" baqa' għal għexieren ta' snin fiż-żona tal-produzzjoni tiegħu, u ġie mgħoddi minn ġenerazzjoni għal oħra, fejn il-ħila tal-produttur tal-ġobon tas-sengħa kkontribwiet għall-kwalità standard tal-ġobon Livanjski. L-ispeċifiċità tal-ġobon, it-tradizzjoni twila tal-produzzjoni, il-kwalità standard, iżda wkoll il-bejgħ u l-popolarità tal-ġobon barra mill-pajjiż kellhom influwenza dominanti fuq il-popolarizzazzjoni tal-ġobon u l-ħolqien ta' reputazzjoni tajba, li hija msemmija f'dokumenti xjentifiċi, aħbarijiet ta' kuljum, u kkonfermata b'ħafna premjijiet ġewwa fieri u kompetizzjonijiet (Lista ta' dokumenti xjentifiċi u premjijiet mirbuħa tinsab taħt il-punt 5.4)

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

Tipprevali klima kontinentali u muntanjuża f'żona ġeografika ddefinita, u l-karatteristiċi ewlenin tagħha huma xtiewi kesħin u ħorox u sjuf moderati u sħan. Il-fatturi deċiżivi li jiddeterminaw il-klima ta' din iż-żona huma: il-pożizzjoni ġeografika, il-karatteristiċi ġeomorfoloġiċi taż-żona, u l-prossimità għall-Baħar Adrijatiku. Ix-xita hija karatteristika għal din iż-żona. Il-massimu ewlieni fl-ammont ta' preċipitazzjoni huwa f'Novembru, filwaqt li t-tieni massimu huwa minn Frar sa April. Il-karatteristika ewlenija ta' din iż-żona hija li hija karst, u minħabba dan hemm skular rapidu tal-preċipitazzjoni, u għalhekk ikun hemm nixfiet frekwenti fix-xhur tas-sajf. Barra minn hekk, din iż-żona hija kkaratterizzata minn preċipitazzjoni f'Novembru, li hija segwita minn kutra tal-borra tax-xitwa matul ix-xhur tax-xitwa. Ir-riżultat ta' dan kollu huwa ammont eċċessiv ta' ilma, li jikkawża għargħar ta' ċerti partijiet ta' din iż-żona.

Il-fatt li ż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-ħalib u tal-ġobon tinsab fit-tranżizzjoni ġeografika mill-Ħerzegovina fin-Nofsinhar u l-Bożnija fit-Tramuntana, fejn jiltaqgħu l-influwenzi tal-Mediterran sħun min-Nofsinhar u l-klima kiesħa tal-muntanji mit-Tramuntana, ikkawża, maż-żmien, il-ħolqien ta' kundizzjonijiet ekoloġiċi speċjali. Dawn huma kkaratterizzati minn temperaturi qawwija u estremi igroskopiċi, kif ukoll ammont għoli u distribuzzjoni speċifika tal-preċipitazzjoni. L-ekosistemi żviluppati taħt dawn il-kundizzjonijiet huma simultanjament abitati minn speċijiet termofiliċi (adattati għas-sħana) u frigofiliċi (adattati għal temperaturi baxxi), jiġifieri speċijiet ta' pjanti u annimali tal-muntanji. Il-biċċa l-kbira tal-ispeċijiet li jiffurmaw dawn il-komunitajiet huma ta' karattru endemiku Dinariku u tal-Balkani. Wieħed mill-fatti importanti huwa li din iż-żona għandha żoni kbar ta' artijiet bil-ħaxix naturali (mergħat) fil-konfront taż-żoni agrikoli totali (aktar minn 80 % taż-żoni totali ta' artijiet bil-ħaxix). Il-"Livanjski sir" għandu tradizzjoni twila u rikka ta' produzzjoni f'żona ġeografika definita. Il-bidu tal-produzzjoni tal-ġobon f'din iż-żona jmur lura għall-passat imbiegħed, u huwa assoċjat mal-bidu tar-ragħa u ż-żamma tal-baqar fid-distretti fil-muntanji, kif wieħed jista' jifhem, peress li f'dak iż-żmien il-produzzjoni tal-ġobon kienet l-uniku mod biex il-ħalib jiġi ppreservat f'kundizzjonijiet tal-muntanji u l-għoljiet.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-"Livanjski sir" huwa ġobon iebes li huwa kkaratterizzat minn togħma pjaċevolment pikkanti u sawra magħluqa u kompatta. Jista' jingħaraf mill-forma ċilindrika regolari u baxxa tiegħu. L-għaġina tal-ġobon hija ta' kulur isfar ċar għal isfar skur, u l-qoxra hija naturali, iebsa u lixxa. Skont il-maturità, is-sawra u t-togħma tal-"Livanjski sir" jistgħu jvarjaw. Il-"Livanjski sir" imqaddem għal xahrejn huwa elastiku b'mod dgħajjef, faċli biex jinqata', u fuq sezzjoni trasversali jista' jkun mingħajr jew ikollu numru iżgħar ta' toqob żgħar tondi b'distribuzzjoni baxxa (bil-"Livanjski sir" miksub minn ħalib mhux ipproċessat, jista' jkun hemm għadd konsiderevoli ta' toqob fuq is-sezzjoni trasversali). It-togħma tiegħu hija kemxejn ħelwa, moderatament mielħa u pjaċevolment pikkanti. Għandu aroma persistenti u qawwija, karatteristika għaż-żona tal-produzzjoni, li tfakkar fil-ħxejjex aromatiċi u pikkanti.

5.3. *Konnessjoni kawżali*

Il-karatteristiċi u l-uniċità tal-"Livanjski sir" joriġinaw mill-karatteristiċi speċjali tal-ħalib li minnu jiġi prodott. Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni u l-ipproċessar tal-ħalib f'"Livanjski sir" hija speċjali u unika f'ħafna aspetti. Din tipprovdi kundizzjonijiet ideali għat-trobbija tal-bhejjem. It-tlaqqigħ speċifiku tal-klima Mediterranja u dik kontinentali, it-taħlita ta' mergħat fuq il-muntanji u l-kumpless uniku ta' għelieqi tal-karst jipprovdu veġetazzjoni magħmula minn pjanti ta' valur u l-ambjent ġeografiku li ma jistgħu jinstabu mkien ieħor. Il-kompożizzjoni botanika tal-artijiet tal-ħaxix naturali użati għall-produzzjoni tal-"Livanjski sir" tindika li ż-żona deskritta fiha għadd kbir ta' pjanti aromatiċi, li wħud minnhom huma ta' valur u uniċi biss għal dawn iż-żoni. Il-baqar jirgħu f'ambjent bħal dan fejn hemm preżenza kbira ta' diversi pjanti aromatiċi jaffettwa b'mod sinifikanti ż-żieda fil-valur nutrittiv tal-ħalib, u b'hekk il-ġobon prodott minn dan il-ħalib. Barra minn hekk, il-ġobon miksub b'dan il-mod għandu togħma u riħa speċjali li huma karatteristiċi u relatati mill-qrib mal-veġetazzjoni ta' dan ir-reġjun. Ir-ragħa prinċipali tal-bhejjem isir f'żoni muntanjuż u bl-għoljiet bl-aktar pjanti prezzjuż. Dan il-mod ta' ragħa u għalf tal-bhejjem ilu preżenti f'dawn ir-reġjuni minn żminijiet antiki. It-tradizzjoni tar-rgħajja f'dan ir-reġjun hija li jsir użu massimu mill-mergħat meta jiġu mitmugħa baqar tal-ħalib. Il-baqar tal-ħalib jiġu mitmugħa mill-mergħat għal madwar 6 xhur, u fil-parti li jifdal tas-sena l-baqar jiġu mitmugħa ħuxlief jew silaġġ miksub minn mergħat jew raba' li jinħadem miż-żona tal-produzzjoni. F'ambjent bħal dan, il-ħalib u x-xorrox (jekk jintuża għall-kultura tal-pjanti) għandhom mikroflora rikka u diversa li tiġi ttrasferita għall-ġobon u li tagħtih karatteristiċi speċjali. L-impjanti tal-produzzjoni jospitaw ukoll mikroflora rikka li tiġi mill-ambjent madwar l-imħaleb u li tgħix fil-ġobon matul il-fażijiet tal-produzzjoni u tal-maturazzjoni.

5.4. *Lista ta' dokumenti xjentifiċi u premjijiet*

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), Dokument professjonali fejn hija deskritta l-importanza tal-ġobon mir-reġjun ta' Livno, matul il-117-il sena ta' produzzjoni tiegħu. L-aktar parametri teknoloġiċi importanti, il-kompożizzjoni kimika bażika u l-karatteristiċi organolettiċi tal-ġobon Livno huma deskritti fuq il-bażi ta' *data* mil-letteratura. Hija stabbilita differenza sinifikanti fil-kwalità bejn il-ġobnijiet manifatturati tradizzjonalment u industrijalment, prinċipalment minħabba l-ħalib użat, il-proċessi ta' produzzjoni u l-kapaċitajiet tekniċi. Il-karatteristiċi organolettiċi ppreżentati u l-parametri teknoloġiċi, kif ukoll il-kompożizzjoni kimika, jistgħu jintużaw biex jiġi standardizzat dan it-tip ta' ġobon. Dan se jippermetti wkoll il-protezzjoni eventwali tal-oriġini ġeografika tiegħu, Mljekarstvo 53 (4) 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 64 (3), 170-177, 2014.

3. The impact of proteolytic changes on sensory properties of Livno cheese (Matić A., Sarić Z., Kalit S), Xogħlijiet tal-Fakultà tax-Xjenzi Agrikoli u tal-Ikel, l-Università ta' Sarajevo, Vol. LIX, Nru 64/1, paġni 155-173, 2014.

Lista ta' premjijiet:

| Data | Stat | Belt | Fiera/Kompetizzjoni | Prodott | Premju |
|---|---|---|---|---|---|
| 6-8 11.2014. | L-Awstrija | Hopfgarten im Brixental | 12. Meďunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade) | Livanjski sir | Midalja tad-deheb |
| 9-15.5.2015. | Is-Serbja | Novi sad | 82. međunarodni poljoprivredni sajam | Livanjski sir | Midalja tad-Deheb il-Kbira |
| 2021–22 | Spanja | Oviedo | Premjijiet dinjija tal-ġobon | Livanjski sir | Midalja tal-bronż |
| 2021–22 | Spanja | Oviedo | Premjijiet dinjija tal-ġobon | Livanjski sir | Midalja tal-fidda |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2022 | Il-Belġju | Brussell | Premju Internazzjonali tat-Togħma | Livanjski sir | Premju għat-togħma superjuri |
| 2023 | Il-Belġju | Brussell | Premju Internazzjonali tat-Togħma | Livanjski sir | Premju għat-togħma superjuri |

**Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott**

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