C/2024/4535

18.7.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/4535)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Livanjski sir”

EU-nr.: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Livanjski sir”

2. **Lidstaat of derde land**

Bosnië en Herzegovina

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Livanjski sir” is een harde, volvette kaas gemaakt van gepasteuriseerde, gethermiseerde of rauwe koemelk, schapenmelk of mengsels daarvan, die wordt geproduceerd in een afgebakend geografisch gebied. De smaak en geur van “Livanjski sir” is licht zoetig en doet denken aan walnootpitten. De rijpe kaas is licht pikant. Het drogestofgehalte bedraagt ten minste 60 % en het vetgehalte, berekend op de droge stof, ten minste 45 %. De zoutconcentratie in de kaas ligt tussen 1,8 % en 2,2 %. De vorm van de kaas is cilindrisch, met een vlakke onder- en bovenkant en een vlakke of licht bolle zijkant. De diameter van een kaaswiel bedraagt 18 cm tot 28 cm en de kaas is 7 cm tot 10 cm hoog. De kaas weegt 1,8 kg tot 3,5 kg. “Livanjski sir” wordt ook geproduceerd in kleinere maten met een diameter van 9 cm tot 14 cm, een hoogte van 6 cm tot 12 cm en een gewicht van 0,6 kg tot 1,2 kg. De korst is glad en hard, zonder barsten of tekenen van beschadiging, goudgeel van kleur en wordt op natuurlijke wijze gevormd tijdens de rijping van de kaas, die in het optimale geval negentig dagen, maar ten minste zestig dagen duurt. De kleur van de korst kan tijdens het rijpen veranderen van goudgeel naar iets donkerder goudgeel. Het binnenste van de kaas is compact, licht elastisch, gemakkelijk te snijden, en heeft een dichte textuur, zonder of met een klein aantal kleine regelmatige gaatjes. Als de kaas van rauwe melk is gemaakt, kan deze meer gaten bevatten, die vaak onregelmatig zijn. Het binnenste van de kaas is lichtgeel. Naarmate de kaas rijpt, verliest deze zijn elasticiteit en wordt hij donkerder van kleur. De smaak is licht en aangenaam pikant en zoetig, en de kruidigheid wordt intenser naarmate de rijping langer duurt. De geur is uitgesproken en typisch voor gerijpte harde kazen, en wordt intenser naarmate de kaas rijpt. Het aroma doet lichtjes denken aan aromatische kruiden uit het afgebakende gebied van de melkproductie. De koeien en schapen eten onder andere dit gras, waardoor de aromatische stoffen in de melk terechtkomen, en dit is precies het belangrijkste “ingrediënt” en het geheim van “Livanjski sir”.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het hoofdbestanddeel van de voederrantsoenen bestaat uit weidegras (zes maanden), hooi of voordroogkuil (75 % van de droge stof van het dagelijkse rantsoen), die worden bereid in het onder punt 4 afgebakende geografische gebied. Het basisvoederrantsoen kan worden aangevuld met extra voermengsels en mineraal- en vitaminesupplementen. Volumineuze voedergewassen voor het voederen van melkkoeien, die buiten het hierboven gedefinieerde gebied worden geproduceerd, mogen in hoeveelheden tot maximaal 40 % van het dagelijkse rantsoen worden gebruikt. Krachtvoer mag in elk gebied buiten het in punt 4 bedoelde gebied worden geproduceerd.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De voorbereiding van de melk om te stremmen, het stremmen en verwerken van de kaaswrongel (coagulum), het vormen en scheiden van de kaaskorrels van de wei, het persen van de kaaswielen, het zouten van de kaaswielen en het rijpen van de kaas.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Livanjski sir" kan ook in stukken gesneden of geraspt op de markt worden gebracht (het snijden en raspen gebeurt op de plaats van productie) en wordt vacuüm- of gasverpakt. Kaas met een gewicht van minder dan 1,2 kg kan alleen als heel wiel op de markt worden gebracht. "Livanjski sir" die langer dan twaalf maanden heeft gerijpt, kan als geraspte kaas op de markt worden gebracht. De kaas wordt vacuüm- of gasverpakt. Na het snijden van de kaas hebben de zijkanten van de verkregen stukken hun natuurlijke bescherming verloren, waardoor de kwaliteit van de kaas sneller achteruitgaat en de houdbaarheid van dergelijke producten afneemt. Daarom worden de stukken kaas alleen in de voorgeschreven soort verpakking verpakt, zodat ze de typische sensorische eigenschappen van "Livanjski sir" behouden die in dit productdossier worden voorgeschreven en die de consument verwacht. Bij het snijden van de kaas wordt ook de integriteit van het caseïneplaatje aangetast waarop de traceerbaarheid van het product is gebaseerd, zodat er geen fysiek teken achterblijft op het stuk kaas dat de authenticiteit van het product zou garanderen. In dat geval wordt de verpakking voorzien van een partijcode bij de verklaring die wordt gebruikt voor de traceerbaarheid van het product.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Kaas die aan alle eisen van het productdossier voldoet, wordt voorzien van de naam van de producent, de naam "Livanjski sir" en het BGA-teken. Op het etiket moet ook worden vermeld of de kaas is gemaakt van rauwe, gepasteuriseerde of gethermiseerde melk. Daarnaast moet per soort dier waarvan de melk afkomstig is het soort melk en het aandeel ervan worden gespecificeerd. Als de kaas minstens zes maanden heeft gerijpt, kunnen de producenten daarnaast de rijpheid van deze kazen aangeven en kan deze "Livanjski sir" worden voorzien van het merkteken "PREMIUM".

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied waar de melk voor "Livanjski sir" wordt geproduceerd, omvat de volgende gemeenten: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo en Drvar. Het geografische productiegebied van "Livanjski sir" omvat een kleiner gebied dan het gebied dat is aangewezen voor de melkproductie en is een afspiegeling van het traditionele productiegebied van "Livanjski sir", waar het product al tientallen jaren wordt geproduceerd. "Livanjski sir" is historisch verbonden met dit gebied. Het gebied omvat de hele gemeente Livno, een deel van de gemeente Glamoč (dorpen: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac en Dragnić), een deel van de gemeente Kupres (dorp Gornji Malovan) en een deel van de gemeente Tomislav Grad (dorpen: Šuica, Eminovo selo, Stipanići en Prisoje).

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verzoek om registratie van de BGA "Livanjski sir" is gebaseerd op de bijzondere kenmerken van de kaas en op zijn reputatie.

De kenmerken en het unieke karakter van "Livanjski sir" komen voort uit de speciale kenmerken van de melk waaruit deze wordt geproduceerd. Het geografische gebied van de melkproductie biedt ideale omstandigheden voor het houden van vee. De specifieke combinatie van het mediterrane en continentale klimaat, de combinatie van bergweiden en het unieke complex van karstvelden resulteert in een vegetatie met waardevolle planten, waarvan sommige endemisch zijn, zoals bijvoorbeeld schorseneer (*Scorzonera villosa*), gevlekt biggenkruid (*Hypochoeris maculata*), grassen van de soort *Danthonia* en Hongaarse klaver. "Livanjski sir" is een harde kaas die wordt gekenmerkt door een aangename, pittige smaak en een compacte, gesloten textuur.

Hoewel de kaas in het gebied van de gemeente Livno en delen van naburige gemeenten wordt geproduceerd, heeft "Livanjski sir" door zijn geschiedenis en kwaliteit een goede reputatie opgebouwd en is de kaas een herkenbaar symbool, handelsmerk en ambassadeur van Bosnië en Herzegovina in de wereld geworden. Ook is sinds het einde van de 19e eeuw de specifieke productiemethode van "Livanjski sir" decennialang in het productiegebied bewaard gebleven en van generatie op generatie doorgegeven, waarbij de vaardigheid van de meester-kaasmaker bijdroeg aan de standaardkwaliteit van Livanjski-kaas. Het specifieke karakter van de kaas, de lange productietraditie, de standaardkwaliteit, maar ook de verkoop en populariteit van de kaas in het buitenland hadden een dominante invloed op de popularisering van de kaas en het creëren van een goede reputatie, waarnaar wordt verwezen in wetenschappelijke artikelen, in het dagelijkse nieuws en die wordt bevestigd dankzij vele prijzen op beurzen en wedstrijden (een lijst van wetenschappelijke artikelen en toegekende onderscheidingen is te vinden onder punt 5.4)

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

In het afgebakende geografische gebied heerst een continentaal tot bergachtig klimaat, met als belangrijkste kenmerken koude en strenge winters en gematigde en warme zomers. Doorslaggevende factoren die het klimaat in dit gebied bepalen, zijn: de geografische ligging, de geomorfologische kenmerken van het gebied en de nabijheid van de Adriatische Zee. Dit gebied wordt gekenmerkt door de regenval. De grootste hoeveelheid neerslag valt in november, gevolgd door de periode van februari tot april. Het belangrijkste kenmerk van dit gebied is dat het karst is, en daardoor wordt neerslag snel afgevoerd, waardoor er in de zomermaanden vaak perioden van droogte zijn. Dit gebied wordt ook gekenmerkt door neerslag in november, die wordt gevolgd door een winterse sneeuwdeken tijdens de wintermaanden. Het resultaat van dit alles is een overmatige hoeveelheid water, waardoor bepaalde delen van dit gebied onder water komen te staan.

Het feit dat het geografische gebied van de melk- en kaasproductie zich op de geografische overgang van Herzegovina in het zuiden naar Bosnië in het noorden bevindt, waar invloeden van het warme mediterrane klimaat uit het zuiden en het koude bergklimaat uit het noorden met elkaar botsen, heeft er in de loop der tijd voor gezorgd dat er speciale ecologische omstandigheden zijn ontstaan. Deze worden gekenmerkt door uitgesproken temperatuur- en hygroscopische extremen, evenals een grote hoeveelheid en specifieke verdeling van neerslag. Ecosystemen die onder deze omstandigheden zijn ontwikkeld, worden tegelijkertijd bewoond door thermofiele (warmteminnende) en frigofiele (aan lage temperaturen aangepaste) bergplant- en diersoorten. De meeste soorten waaruit deze gemeenschappen bestaan, zijn endemisch voor de Dinarische Alpen en de Balkan. Een van de belangrijke feiten is dat dit gebied enorme gebieden met natuurlijk grasland (weilanden) heeft in verhouding tot het totale landbouwareaal (meer dan 80 % van het totale areaal bestaat uit grasland). "Livanjski sir" heeft een lange en rijke productietraditie in een afgebakend geografisch gebied. Het begin van de kaasproductie in dit gebied gaat terug tot het verre verleden en wordt in verband gebracht met het begin van het weiden en houden van vee in de bergdistricten. Dit is ook begrijpelijk, omdat in die tijd het maken van kaas de enige manier was om melk te bewaren in heuvelachtige en bergachtige omstandigheden.

5.2. *Specificiteit van het product*

"Livanjski sir" is een harde kaas die wordt gekenmerkt door een aangename, pittige smaak en een compacte, gesloten textuur. De kaas kan worden herkend aan zijn regelmatige, lage cilindrische vorm. Het binnenste van de kaas is licht- tot donkergeel van kleur, en de korst is natuurlijk, hard en glad. Afhankelijk van de rijpheid kunnen de textuur en smaak van "Livanjski sir" verschillen. "Livanjski sir" van twee maanden oud is zwak elastisch, gemakkelijk te snijden en heeft op doorsnede geen of een kleiner aantal dun verdeelde ronde kleine gaatjes (bij "Livanjski sir" van rauwe melk kan op doorsnede een aanzienlijk aantal gaatjes te zien zijn). De smaak is lichtzoet, matig zout en aangenaam pikant. De kaas heeft een uitgesproken persistent aroma dat kenmerkend is voor het productiegebied en doet denken aan aromatische en pittige kruiden.

5.3. *Causaal verband*

De kenmerken en het unieke karakter van "Livanjski sir" komen voort uit de speciale kenmerken van de melk waaruit deze wordt geproduceerd. Het geografische gebied waar de melk wordt geproduceerd en verwerkt tot "Livanjski sir" is in veel opzichten bijzonder en uniek. Het biedt ideale omstandigheden voor het houden van vee. De specifieke combinatie van het mediterrane en het continentale klimaat, de combinatie van bergweiden en het unieke complex van karstvelden zorgen voor een vegetatie met waardevolle planten en een geografische omgeving die nergens anders te vinden is. Uit de botanische samenstelling van de natuurlijke graslanden die voor de productie van "Livanjski sir" worden gebruikt, blijkt dat in het beschreven gebied een groot aantal aromatische planten groeit, waarvan sommige waardevol zijn en alleen in deze gebieden voorkomen. Bij vee dat graast in een dergelijke omgeving heeft deze grote aanwezigheid van verschillende aromatische planten een aanzienlijk effect op de verhoging van de voedingswaarde van melk, en dus op de kaas die van deze melk wordt gemaakt. Bovendien heeft kaas die op deze manier wordt verkregen een speciale smaak en geur die karakteristiek is en nauw verbonden met de vegetatie in deze regio. Het vee graast voornamelijk in bergachtige en heuvelachtige gebieden met de meest waardevolle planten. Deze manier van vee laten grazen en voeden bestaat al sinds de oudheid in deze streken. De traditie van de herders in deze regio is om bij het voeren van het vee zoveel mogelijk gebruik te maken van weidegrond. Melkkoeien worden ongeveer zes maanden op de weide gevoed, en de rest van het jaar worden de koeien gevoed met hooi of kuilvoer afkomstig van weilanden of bouwland in het productiegebied. In een dergelijke omgeving hebben melk en wei (als die gebruikt wordt voor de plantcultuur) een rijke en diverse microflora die wordt doorgegeven aan de kaas en de kaas speciale kenmerken geeft. Productiefabrieken herbergen ook een rijke microflora die afkomstig is uit de omgeving van zuivelfabrieken en die aanwezig is in de kaas tijdens de productie- en rijpingsfase.

5.4. *Lijst van wetenschappelijke publicaties en onderscheidingen*

1. "Livanjski sir", (S. Kirin i sur), professionele publicatie waarin het belang wordt beschreven van kaas uit de regio Livno, aan de hand van reeds 117 jaar productie. De belangrijkste technologische parameters, chemische basissamenstelling en organoleptische eigenschappen van Livno-kaas worden beschreven op basis van literatuurgegevens. Er is een aanzienlijk kwaliteitsverschil vastgesteld tussen traditioneel en industrieel geproduceerde kazen, voornamelijk door de gebruikte melk, de productieprocessen en technische vaardigheden. De gepresenteerde organoleptische eigenschappen en technologische parameters, evenals de chemische samenstelling, kunnen worden gebruikt om dit type kaas te standaardiseren. Dit zal ook de uiteindelijke bescherming van de geografische oorsprong mogelijk maken (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, *Works of the Faculty of Agricultural and Food Sciencies*, Universiteit van Sarajevo, Vol. LIX, nr. 64/1, blz. 155-173, 2014.

Lijst van onderscheidingen:

Datum	Land	Plaats	Beurs/Wedstrijd	Product	Onderscheiding
6-8.11.2014.	Oostenrijk	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	"Livanjski sir"	Gouden medaille
9-15.5.2015.	Servië	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	"Livanjski sir"	Grote Gouden medaille
2021-2022	Spanje	Oviedo	Wereldkaasprijzen	"Livanjski sir"	Bronzen medaille
2021-2022	Spanje	Oviedo	Wereldkaasprijzen	"Livanjski sir"	Zilveren medaille

2022	België	Brussel	International Taste Award	"Livanjski sir"	Onderscheiding Superieure smaak
2023	België	Brussel	International Taste Award	"Livanjski sir"	Onderscheiding Superieure smaak

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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