C/2024/4535

18.7.2024

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/4535)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e residente ou estabelecida num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Livanjski sir»

N.º UE: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

DOP ( ) IGP (x)

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Livanjski sir»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Bósnia-Herzegovina

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Livanjski sir» é um queijo gordo duro fabricado a partir de leite pasteurizado, termizado ou cru de vaca ou de ovelha ou de uma mistura de ambos, produzido numa área geográfica delimitada. O sabor e o cheiro do «Livanjski sir» são ligeiramente adocicados, fazendo lembrar o miolo das nozes, e o queijo curado é ligeiramente picante. O teor de matéria seca é de 60 %, no mínimo, e o teor de matérias gordas em matéria seca é de 45 %, no mínimo. A concentração de sal no queijo varia entre 1,8 % e 2,2 %. O queijo tem forma cilíndrica, com bases planas e uma capa plana ou ligeiramente convexa. O diâmetro do queijo varia entre 18 e 28 cm e a altura varia entre 7 e 10 cm. O queijo pesa entre 1,8 e 3,5 kg. O «Livanjski sir» é também produzido em tamanhos mais pequenos, com um diâmetro de 9 a 14 cm, uma altura de 6 a 12 cm e um peso de 0,6 a 1,2 kg. A crosta é lisa e dura, sem fissuras nem sinais de deterioração, de cor amarelo-dourada e forma-se naturalmente durante a cura do queijo, que dura, de preferência, 90 dias e nunca menos de 60 dias. A cor da crosta durante a cura pode passar do amarelo-dourado para um amarelo-dourado ligeiramente mais escuro. A pasta do queijo é compacta, pouco elástica, fácil de cortar, de textura densa, sem ou com um pequeno número de pequenos orifícios regulares. Se o queijo for fabricado a partir de leite cru, podem existir mais orifícios, muitas vezes irregulares. É de cor amarela-clara. Durante a maturação do queijo, a pasta perde elasticidade e ganha uma tonalidade mais escura. O sabor é ligeira e agradavelmente picante e adocicado, intensificando-se o picante com uma cura mais longa. O cheiro é pronunciado e típico dos queijos duros curados, intensificando-se com a cura. O aroma evoca ligeiramente as ervas aromáticas provenientes da área delimitada de produção do leite. As vacas e as ovelhas alimentam-se, nomeadamente, desta erva, e as substâncias aromáticas são transferidas para o leite, sendo este precisamente o «ingrediente» mais importante e o segredo do «Livanjski sir».

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

O principal componente das rações de forragem é o pastoreio (seis meses), o feno ou a feno-silagem (75 % da matéria seca da ração diária), preparados na área geográfica definida no ponto 4. A ração de base pode ser complementada com misturas adicionais de alimentos para animais e suplementos minerais vitamínicos. As forragens volumosas destinadas à alimentação das vacas leiteiras, produzidas fora da área acima definida, podem ser utilizadas em rações diárias até um máximo de 40 %. Os alimentos para animais concentrados podem ser produzidos em qualquer área fora da área referida no ponto 4.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Preparação do leite para a coalhada, coagulação do leite e transformação da coalhada, moldagem e separação dos grãos de queijo do soro de leite, prensagem dos queijos, salga dos queijos e cura do queijo.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O «Livanjski sir» também pode ser comercializado em pedaços ou ralado (o corte e a ralagem são efetuados no local de produção) e embalado em vácuo ou em atmosfera modificada. Os queijos com menos de 1,2 kg só podem ser comercializados inteiros. O «Livanjski sir» curado durante mais de 12 meses pode ser comercializado como queijo ralado. O queijo é embalado em vácuo ou em atmosfera modificada. Após o corte do queijo, as superfícies laterais dos pedaços obtidos são deixadas sem proteção natural, o que provoca uma perda acelerada de qualidade do queijo e uma redução do prazo de conservação desses produtos. Por conseguinte, os pedaços de queijo são embalados apenas no tipo de embalagem prescrito, conservando assim as características sensoriais típicas do «Livanjski sir», prescritas pelo presente caderno de especificações e esperadas pelo consumidor. O processo de corte do queijo também destrói a integridade da marca de caseína na qual a rastreabilidade do produto se baseia; assim, não subsiste no pedaço de queijo qualquer sinal físico que garanta a autenticidade do produto, pelo que essa embalagem é marcada na declaração com um código de lote utilizado para a rastreabilidade do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Os queijos que cumprem todos os requisitos do caderno de especificações são marcados com o nome do produtor, a denominação «Livanjski sir» e o sinal de IGP. O rótulo tem igualmente de indicar se o queijo é fabricado a partir de leite cru, pasteurizado ou termizado, e o tipo e a proporção de leite têm de ser especificados por tipo de animal de origem do leite. Se o queijo tiver sido curado durante, pelo menos, seis meses, os produtores podem ainda indicar a sua maturação e o «Livanjski sir» pode ostentar a marca PREMIUM.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção de leite do «Livanjski sir» inclui os seguintes municípios: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo e Drvar. A área geográfica de produção do «Livanjski sir» abrange uma região mais limitada do que a área designada para a produção leiteira e representa uma zona tradicional de produção do «Livanjski sir», onde é produzido há décadas. O «Livanjski sir» está historicamente ligado a esta área, que abrange todo o município de Livno, parte do município de Glamoč (aldeias: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac, Dragnić), parte do município de Kupres (aldeia de Gornji Malovan) e parte do município de Tomislav Grad (aldeias: Šuica, Eminovo selo, Stipanići e Prisoje).

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo da IGP «Livanjski sir» baseia-se nas características específicas do queijo e na reputação.

As características e a singularidade do «Livanjski sir» resultam das características especiais do leite a partir do qual é produzido. A área geográfica de produção do leite proporciona condições ideais para a criação de gado. A interação particular entre as zonas climáticas mediterrânica e continental, a combinação de pastagens nas montanhas e um complexo único de campos cársicos dão vida a uma vegetação composta por plantas valiosas, algumas das quais endémicas, como, por exemplo, a escorcioneira-vilosa (*Scorzonera villosa*), a hipoquere-maculada (*Hypochoeris maculata*), as dantónias (*Dantonia* sp.) e o trevo-panónico. O «Livanjski sir» é um queijo duro, caracterizado por um sabor picante agradável e uma textura compacta e fechada.

Embora seja produzido na área do município de Livno e em partes dos municípios vizinhos, o «Livanjski sir» adquiriu uma grande reputação com a sua história e qualidade e tornou-se um símbolo, marca e embaixador reconhecíveis da Bósnia-Herzegovina no mundo. Além disso, desde o final do século XIX, o método específico de produção do «Livanjski sir» manteve-se durante décadas, sendo transmitido de geração em geração na área de produção, onde o saber do mestre queijeiro contribuiu para a qualidade típica do queijo Livanjski. A especificidade do queijo, a longa tradição de produção, a qualidade típica, mas também a venda e a popularidade do queijo no estrangeiro tiveram uma influência dominante na popularização do queijo e na criação de uma boa reputação, referida em publicações científicas e jornais e confirmada por muitos prémios em feiras e concursos (a lista de publicações científicas e prémios recebidos pode ser consultada no ponto 5.4).

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Na área geográfica delimitada prevalece um clima continental a montanhoso, sendo as suas principais características invernos frios e rigorosos e verões moderados e quentes. Os fatores decisivos que determinam o clima desta área são os seguintes: localização geográfica, características geomorfológicas da área e proximidade do mar Adriático. A precipitação é característica desta área. A precipitação máxima ocorre em novembro e a segunda precipitação máxima entre fevereiro e abril. A principal característica desta área reside no facto de ser cársica, pelo que ocorre uma rápida drenagem da precipitação, razão pela qual se registam secas frequentes nos meses de verão. Além disso, esta área caracteriza-se por precipitação em novembro, seguida de um manto de neve durante os meses de inverno. Tudo isto resulta numa quantidade excessiva de água, que provoca inundações em determinadas partes desta área.

O facto de a área geográfica de produção do leite e do queijo se situar na transição geográfica da Herzegovina, a sul, e da Bósnia, a norte, onde interagem as influências do Mediterrâneo quente do sul e do clima montanhoso frio do norte, originou, ao longo do tempo, a criação de condições ecológicas especiais, caracterizadas por temperaturas acentuadas e extremos higroscópicos, bem como por uma abundância e distribuição específica da precipitação. Os ecossistemas que se desenvolveram nestas condições são habitados simultaneamente por espécies termófilas (adaptadas ao calor) e frigófilas (adaptadas a baixas temperaturas), ou seja, espécies vegetais e animais de montanha. A maioria das espécies que constituem estas comunidades tem caráter endémico dinárico e balcânico. Um dos factos importantes é o facto de esta zona ter grandes superfícies de prados naturais (pastagens) em relação ao total das superfícies agrícolas (mais de 80 % do total das superfícies ocupadas por prados). O «Livanjski sir» possui uma longa e rica tradição de produção numa área geográfica delimitada. O início da produção de queijo nesta área remonta a um passado distante e está associado ao início do pastoreio e da manutenção dos bovinos nas regiões montanhosas, o que é compreensível, uma vez que, nessa altura, o fabrico do queijo era a única forma de conservar o leite em condições montanhosas.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Livanjski sir» é um queijo duro que se caracteriza por um sabor picante agradável e uma textura compacta e fechada. É facilmente reconhecido pela sua forma cilíndrica regular e baixa. A pasta do queijo é de cor amarelo-clara a amarelo-escura e a crosta é natural, dura e lisa. A textura e o sabor do «Livanjski sir» podem variar, consoante o grau de maturação. O «Livanjski sir» com dois meses é pouco elástico, fácil de cortar e, na secção transversal, pode não ter ou ter um número mais reduzido de pequenos orifícios redondos distribuídos de forma esparsa (o «Livanjski sir» obtido a partir de leite cru pode apresentar um número considerável de orifícios na secção transversal). O sabor é ligeiramente doce, moderadamente salgado e agradavelmente picante. Apresenta um aroma intenso e persistente, característico da área de produção, evocativo de ervas aromáticas e especiadas.

5.3. *Nexo de causalidade*

As características e a singularidade do «Livanjski sir» têm origem nas características especiais do leite a partir do qual é produzido. A área geográfica de produção e transformação do leite em «Livanjski sir» é, em muitos aspetos, especial e única. Proporciona condições ideais para a criação de gado. A interação particular entre as zonas climáticas mediterrânica continental, a combinação de pastagens nas montanhas e o complexo único de campos cársicos fornecem uma vegetação composta por plantas valiosas e um ambiente geográfico que não se encontra noutro local. A composição botânica dos prados naturais utilizados para a produção do «Livanjski sir» indica que a área descrita alberga um grande número de plantas aromáticas, algumas das quais são valiosas e exclusivas destas áreas. O pastoreio de bovinos neste ambiente, onde existe uma grande presença de várias plantas aromáticas, afeta significativamente o aumento do valor nutritivo do leite e, por conseguinte, do queijo produzido a partir desse leite. Além disso, o queijo obtido desta forma apresenta um sabor e cheiro especiais, característicos e estreitamente relacionados com a vegetação desta região. Os bovinos pastam principalmente nas zonas montanhosas e acidentadas onde se encontram as plantas mais valiosas. Esta forma de pastoreio e de alimentação dos animais está presente nestas regiões desde tempos antigos. A tradição dos pastores desta região consiste em tirar o máximo partido das pastagens para a alimentação dos bovinos leiteiros. Durante cerca de seis meses, as vacas leiteiras alimentam-se nas pastagens, e a restante parte do ano são alimentadas com feno ou silagem provenientes de pastagens ou de terras aráveis da área de produção. Neste ambiente, o leite e o soro de leite (se for utilizado para a cultura vegetal) apresentam uma microflora rica e diversificada que é transferida para o queijo e lhe confere características especiais. As unidades de produção albergam também uma microflora rica, proveniente do ambiente circundante das leitarias e que impregna o queijo durante as fases de produção e cura.

5.4. *Lista de publicações científicas e de prémios*

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), Documento profissional sobre a importância do queijo da região de Livno, ao longo dos seus 117 anos de produção. Os parâmetros tecnológicos mais importantes, a composição química de base e as características organoléticas do queijo de Livno são descritos com base nos dados da literatura. Estabelece-se uma diferença significativa de qualidade entre os queijos de fabrico tradicional e os de fabrico industrial, principalmente devido ao leite utilizado, aos processos de produção e às capacidades técnicas. As propriedades organoléticas e os parâmetros tecnológicos apresentados, bem como a composição química, podem ser utilizados para uniformizar este tipo de queijo, permitindo igualmente proteger a sua origem geográfica, Mljekarstvo 53 (4) 281-291, 2003.

2. Preferências dos consumidores e composição do queijo Livanjski em relação às suas características sensoriais (Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.), Mljekarstvo 64 (3), 170-177, 2014.

3. O impacto das alterações proteolíticas nas propriedades sensoriais do queijo de Livno (Matić A., Sarić Z., Kalit S), Obras da Faculdade de Ciências Agrícolas e Alimentares, Universidade de Saraievo, Vol. LIX, n.º 64/1, páginas 155-173, 2014.

Lista de prémios:

Data	Estado	Cidade	Feira/Concurso	Produto	Prémio
6-8.11.2014.	Áustria	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Medalha de ouro
9-15.5.2015.	Sérvia	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Grande Medalha de ouro
2021-2022	Espanha	Oviedo	World cheese awards	Livanjski sir	Medalha de bronze
2021-2022	Espanha	Oviedo	World cheese awards	Livanjski sir	Medalha de prata

2022	Bélgica	Bruxelas	International Taste Award	Livanjski sir	Superior taste Award
2023	Bélgica	Bruxelas	International Taste Award	Livanjski sir	Superior taste Award

Referência à publicação do caderno de especificações

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