C/2024/4535

18.7.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/4535)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Livanjski sir”

Nr. UE: PGI-BA-2881 – 16.12.2022

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [DOP sau IGP]**

„Livanjski sir”

2. **Statul membru sau țara terță**

Bosnia și Herțegovina

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.3. Brânzeturi

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul „Livanjski sir” este o brânză grasă cu pastă tare, obținută din lapte de vacă, lapte de oaie sau un amestec al acestora, laptele fiind pasteurizat, tratat termic sau crud și produs într-o arie geografică delimitată. „Livanjski sir” are un gust și un miros ușor dulcege, amintind de miezul de nucă, iar brânza maturată este ușor picantă. Produsul conține materie uscată în proporție de cel puțin 60 %, iar ponderea grăsimii în materia uscată este de cel puțin 45 %. Concentrația de sare a brânzei este cuprinsă între 1,8 % și 2,2 %. Forma brânzei este cilindrică, cu baze plate și o margine plată sau ușor convexă. Diametrul unei roți de brânză este cuprins între 18 și 28 cm, iar înălțimea este cuprinsă între 7 și 10 cm. Greutatea brânzei se situează între 1,8 și 3,5 kg. „Livanjski sir” se produce și în bucăți de dimensiuni mai mici, cu un diametru de 9-14 cm, o înălțime de 6-12 cm și o greutate de 0,6-1,2 kg. Crusta este netedă și tare, fără crăpături sau semne de deteriorare, are o culoare galben-aurie și se formează în mod natural în timpul procesului de maturare a brânzei, a cărui durată optimă este de 90 de zile, cea mai scurtă fiind de 60 de zile. Culoarea crustei se poate modifica în timpul maturării, de la galben-auriu la un galben-auriu puțin mai închis. Pasta brânzei este compactă, de o elasticitate redusă, ușor de tăiat, cu o textură densă, fără găuri sau cu câteva găurele regulate. Dacă brânza este obținută din lapte crud, poate prezenta mai multe găuri, adesea neregulate. Culoarea pastei este galben-deschis. Pe măsură ce se maturează, pasta brânzei își pierde elasticitatea, iar culoarea capătă o nuanță mai închisă. Gustul are un ușor caracter picant și dulceag agreabil, iar iuțeala se intensifică odată cu o maturare mai îndelungată. Mirosul este pronunțat și tipic brânzeturilor cu pastă tare maturate, devenind tot mai intens odată cu maturarea. Aroma amintește puțin de ierburile aromatice din aria delimitată în care este produs laptele. Printre altele, vacile și oile mănâncă această iarbă, iar substanțele aromatice sunt transferate în lapte, tocmai acesta fiind cel mai important „ingredient” al brânzei „Livanjski sir” și secretul acesteia.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Principala componentă a rațiilor furajere este păşunatul (6 luni), fânul sau fânul balotat (75 % din substanța uscată a rației zilnice), pregătit în aria geografică delimitată la punctul 4. Rația alimentară de bază poate fi completată cu amestecuri de furaje suplimentare și suplimente cu minerale și vitamine. Furajele voluminoase pentru hrănirea vacilor de lapte, produse în afara ariei delimitate mai sus, pot fi utilizate în rațiile zilnice în cantități de până la maximum 40 %. Hrana concentrată pentru animale poate fi produsă în orice zonă din afara ariei menționate la punctul 4.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Pregătirea laptelui pentru coagulare, coagularea și prelucrarea bucăților de coagul de brânză, modelarea și separarea granulelor de brânză de zer, presarea roților de brânză, sărarea roților de brânză și maturarea brânzei.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Brânza „Livanjski sir” se poate comercializa și tăiată în bucăți sau rasă (tăierea și răzuirea se efectuează la locul de producție) și se ambalează în vid sau în atmosferă modificată. Brânzeturile cu o greutate mai mică de 1,2 kg pot fi introduse pe piață numai sub formă de roată întreagă. Brânza „Livanjski sir” lăsată la maturat mai mult de 12 luni poate fi introdusă pe piață sub formă de brânză rasă. Brânza este ambalată în vid sau în atmosferă modificată. După tăierea brânzei, suprafețele laterale ale bucăților obținute sunt lăsate fără protecție naturală, ceea ce conduce la accelerarea pierderii calității brânzei și la reducerea termenului de valabilitate pentru astfel de produse. Prin urmare, bucățile de brânză sunt ambalate numai în tipul de ambalaj prevăzut, fiind astfel păstrate proprietățile senzoriale tipice ale produsului „Livanjski sir”, care sunt prevăzute în acest caiet de sarcini și care corespund așteptărilor consumatorului. De asemenea, procesul de tăiere a brânzei distruge integritatea etichetei de cazeină pe care se bazează trasabilitatea produsului, motiv pentru care pe bucata de brânză nu mai rămâne niciun semn fizic care să garanteze autenticitatea produsului. Prin urmare, acest tip de ambalaj este marcat pe declarație cu un cod de lot care este utilizat pentru trasabilitatea produsului.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Brânzeturile care îndeplinesc toate cerințele caietului de sarcini sunt marcate cu numele producătorului, cu denumirea „Livanjski sir” și cu semnul IGP. Pe etichetă trebuie să se precizeze, de asemenea, dacă brânza este obținută din lapte crud, pasteurizat sau tratat termic, iar tipul și proporția laptelui trebuie să fie specificate în funcție de tipul de animal de la care provine laptele. Dacă brânza a fost lăsată la maturat cel puțin 6 luni, producătorii pot indica și gradul de maturare a brânzeturilor, iar produsul „Livanjski sir” de acest tip poate purta marcajul „PREMIUM”.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică în care se desfășoară producția de lapte pentru „Livanjski sir” cuprinde următoarele localități: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo și Drvar. Aria geografică de producție a „Livanjski sir” cuprinde o regiune mai restrânsă decât zona desemnată pentru producția de lapte și reprezintă o zonă tradițională de producție a brânzei „Livanjski sir”, unde aceasta se produce de mai multe decenii. Produsul „Livanjski sir” este legat, din punct de vedere istoric, de această arie. Aria cuprinde întregul teritoriu al localității Livno, o parte din comuna Glamoč (satele: Skucani, Vidimlije, Staro Selo, Kopić, Dolac, Dragnić), o parte din comuna Kupres (satul Gornji Malovan), o parte din comuna Tomislav Grad (satele: Šuica, Eminovo Selo, Stipanići și Prisoje).

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de înregistrare a IGP „Livanjski sir” se bazează pe caracteristicile speciale ale brânzei și pe reputația acesteia.

Caracteristicile și caracterul unic ale produsului „Livanjski sir” decurg din caracteristicile speciale ale laptelui din care este obținut. Aria geografică în care este produs laptele oferă condiții ideale pentru creșterea animalelor. Întrepătrunderea specifică dintre clima mediteraneeană și cea continentală, combinația de pășuni de pe munți și complexul unic de câmpuri carstice produc o vegetație compusă din plante valoroase, dintre care unele sunt endemice, cum ar fi *Scorzonera Vilosa*, *Hypochoeris maculata*, *Dantonia sp*. și trifoiul panonic. „Livanjski sir” este o brânză cu pastă tare caracterizată de un gust picant plăcut și o textură compactă și densă.

Deși se produce în zona localității Livno și în unele părți din localitățile învecinate, brânza „Livanjski sir” și-a clădit, prin istorie și calitate, un mare renume și a devenit un simbol, o marcă comercială și un ambasador al Bosniei și Herțegovinei ușor de recunoscut în întreaga lume. De asemenea, încă de la sfârșitul secolului al XIX-lea, metoda specifică de producție a brânzei „Livanjski sir” s-a menținut de zeci de ani în zona de producție, fiind transmisă din generație în generație, iar priceperea maeștrilor producători de brânzeturi a contribuit la calitatea standard a brânzei Livanjski. Specificitatea brânzei, tradiția îndelungată de producție, calitatea standard, dar și vânzarea și popularitatea brânzei în străinătate au avut o influență dominantă asupra popularizării brânzei și asupra creării unei bune reputații, care este menționată în lucrări științifice și în știri cotidiene și confirmată prin numeroase premii la târguri și competiții (lista lucrărilor științifice și a premiilor obținute poate fi consultată la punctul 5.4).

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

În aria geografică delimitată, predomină o climă continentală spre montană, principalele sale caracteristici fiind iernile reci și aspre și verile moderate și calde. Factorii decisivi care determină clima acestei zone sunt: poziția geografică, caracteristicile geomorfologice ale zonei și proximitatea față de Marea Adriatică. Această zonă este caracterizată de precipitații. Cantitatea maximă de precipitații se înregistrează în luna noiembrie, urmată de perioada februarie-aprilie. Principala caracteristică a ariei o reprezintă faptul că este o zonă carstică și, drept consecință, precipitațiile sunt drenate rapid, motiv pentru care secetele sunt frecvente în lunile de vară. De asemenea, această arie este caracterizează de precipitații în luna noiembrie, urmate de o pătură de zăpadă în lunile de iarnă. Toate acestea produc o cantitate excesivă de apă, care provoacă inundații în anumite părți ale ariei.

Faptul că aria geografică de producție a laptelui și a brânzeturilor este situată în zona de tranziție geografică dintre Herțegovina la sud și Bosnia la nord, unde se întrepătrund influențele calde ale Mării Mediterane dinspre sud și clima montană rece dinspre nord, a condus, de-a lungul timpului, la crearea unor condiții ecologice speciale. Acestea se caracterizează prin extreme termice și higroscopice pronunțate, precum și printr-o cantitate mare de precipitații și o distribuție specifică a acestora. În ecosistemele dezvoltate în aceste condiții conviețuiesc specii de plante și animale termofile (iubitoare de căldură), pe de o parte, și criofile (adaptate la temperaturi scăzute) sau montane, pe de altă parte. Majoritatea speciilor care alcătuiesc aceste comunități au un caracter endemic dinaric și balcanic. Printre aspectele importante se numără faptul că aria cuprinde suprafețe uriașe de pajiști naturale (pășuni) în raport cu suprafețele agricole totale (peste 80 % din suprafețele totale fiind acoperite de pajiști). Brânza „Livanjski sir” are o tradiție îndelungată și bogată de producție într-o arie geografică delimitată. Începuturile producției de brânză din această arie datează din trecutul îndepărtat și sunt asociate cu începutul pășunatului și al creșterii bovinelor în regiunile montane, ceea ce este de înțeles, deoarece prepararea brânzei era, la momentul respectiv, singura modalitate de a conserva laptele în condițiile prezente la deal și la munte.

5.2. *Specificitatea produsului*

„Livanjski sir” este o brânză cu pastă tare care se caracterizează printr-un gust picant plăcut și printr-o textură compactă și densă. Brânza poate fi recunoscută datorită formei sale de cilindru de mică înălțime, cu formă regulată. Culoarea pastei brânzei variază de la galben-deschis până la galben-închis, iar crusta este naturală, tare și netedă. În funcție de gradul de maturare a produsului „Livanjski sir”, textura și gustul său pot varia. Brânza „Livanjski sir” maturată timp de două luni este de o elasticitate redusă, ușor de tăiat, iar secțiunea transversală poate să nu prezinte găuri sau să prezinte un număr mai mic de găurele rotunde, răspândite din loc în loc (în cazul brânzei „Livanjski sir” obținute din lapte crud, poate exista un număr considerabil de găuri în secțiunea transversală). Gustul produsului este ușor dulceag, moderat de sărat și cu un caracter picant plăcut. Are o aromă persistentă și pronunțată, caracteristică ariei de producție, amintind de ierburi aromatice și picante.

5.3. *Legătura cauzală*

Caracteristicile și caracterul unic ale produsului „Livanjski sir" își au originea în caracteristicile speciale ale laptelui din care este obținut. Aria geografică în care laptele este produs și prelucrat în „Livanjski sir" este specială și unică din multe privințe. Aceasta oferă condiții ideale pentru creșterea animalelor. Întrepătrunderea specifică dintre clima mediteraneeană și cea continentală, combinația de pășuni de pe munți și complexul unic de câmpuri carstice oferă o vegetație compusă din plante valoroase și un mediu geografic care nu poate fi întâlnit nicăieri altundeva. Compoziția botanică a pajiștilor naturale utilizate pentru producția de „Livanjski sir" indică faptul că în aria descrisă crește un număr mare de plante aromatice, dintre care unele sunt valoroase și unice, întâlnite numai în aceste zone. Pășunatul bovinelor într-un astfel de mediu, cu o mare prezență a diferitelor plante aromatice, are o influență semnificativă asupra creșterii valorii nutritive a laptelui și, prin urmare, a brânzei produse din acest lapte. În plus, brânza obținută astfel are un gust și un miros speciale, caracteristice vegetației din regiune și strâns legate de aceasta. Pășunatul principal al animalelor are loc în zonele muntoase și deluroase cu cele mai valoroase plante. Acest mod de pășunat și de hrănire a animalelor este prezent în regiunile respective din cele mai vechi timpuri. Tradiția crescătorilor din această regiune constă în valorificarea la maximum a pășunilor pentru hrănirea vacilor de lapte. Vacile de lapte se hrănesc pe pășuni timp de aproximativ 6 luni, iar restul anului acestea sunt hrănite cu fân sau furaje însilozate obținute de pe pășuni sau terenuri arabile din aria de producție. Într-un astfel de mediu, laptele și zerul (dacă se utilizează pentru culturi vegetale) au o microfloră bogată și diversă, care este transferată brânzei, conferindu-i caracteristici speciale. În unitățile de producție este prezentă, de asemenea, o microfloră bogată, care provine din mediul de producție al produselor lactate și care pătrunde în brânză în timpul etapelor de producție și de maturare.

5.4. *Lista lucrărilor științifice și a premiilor*

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), lucrare de specialitate în care este descrisă importanța brânzei din regiunea Livno de-a lungul celor 117 ani de producție. Cei mai importanți parametri tehnologici, compoziția chimică de bază și caracteristicile organoleptice ale brânzei de Livno sunt descrise pe baza datelor din literatura de specialitate. Se stabilește o diferență semnificativă în materie de calitate între brânzeturile fabricate în mod tradițional și cele fabricate în mod industrial, datorată în principal laptelui utilizat, proceselor de producție și capacităților tehnice. Proprietățile organoleptice, parametrii tehnologici și compoziția chimică prezentate pot fi utilizate pentru standardizarea acestui tip de brânză. Astfel, va deveni posibilă și o eventuală protecție a originii geografice a produsului, Mljekarstvo 53 (4) 281-291, 2003.

2. Preferințele consumatorilor și compoziția brânzei Livanjski în raport cu caracteristicile sale senzoriale (Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.), Mljekarstvo 64 (3), 170-177, 2014.

3. Impactul schimbărilor proteolitice asupra proprietăților senzoriale ale brânzei de Livno (Matić A., Sarić Z., Kalit S), Lucrările Facultății de Științe Agricole și Alimentare, Universitatea din Sarajevo, vol. LIX, nr. 64/1, paginile 155-173, 2014.

Lista premiilor:

Data	Statul	Orașul	Târgul/Competiția	Produsul	Premiul
6-8.11.2014	Austria	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Medalia de aur
9-15.5.2015	Serbia	Novi Sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Marea medalie de aur
2021-2022	Spania	Oviedo	World Cheese Awards	Livanjski sir	Medalia de bronz
2021-2022	Spania	Oviedo	World Cheese Awards	Livanjski sir	Medalia de argint

2022	Belgia	Bruxelles	International Taste Award	Livanjski sir	Superior Taste Award
2023	Belgia	Bruxelles	International Taste Award	Livanjski sir	Superior Taste Award

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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