C/2024/4535

18.7.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/4535)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Livanjski sir“

EÚ č.: PGI-BA-2881 – 16.12.2022

CHOP ( ) CHZO (x)

1. Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]

„Livanjski sir“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Bosna a Hercegovina

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Livanjski sir“ je tvrdý plnotučný syr vyrobený z pasterizovaného, termizovaného alebo surového kravského alebo ovčieho mlieka, či ich zmesí vyrábaný vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Chuť a pach syra „Livanjski sir“ sú sladkasté, pripomínajú chuť jadier vlašských orechov a dozretý syr je trochu pikantný. Obsahuje aspoň 60 % sušiny a aspoň 45 % tuku v sušine. Koncentrácia soli v syre sa pohybuje od 1,8 % do 2,2 %. Syr má valcovitý tvar, plochý spodok a plochý alebo mierne vypuklý vrch. Bochník syra má priemer od 18 do 28 cm a výšku od 7 do 10 cm. Váži od 1,8 do 3,5 kg. Vyrábajú sa aj menšie veľkosti syra „Livanjski sir“ s priemerom od 9 do 14 cm, výškou od 6 do 12 cm a hmotnosťou od 0,6 do 1,2 kg. Kôra je hladká a tvrdá, bez prasklín či známok poškodenia, má zlatožltú farbu a formuje sa prirodzene počas dozrievania, ktoré trvá optimálne 90 dní a najmenej 60 dní. Farba kôry sa počas dozrievania môže zmeniť zo zlatožltej na o čosi tmavšiu zlatožltú farbu. Syrová hmota je pevná, mierne elastická, ľahko sa krája, má hustú textúru s malým počtom pravidelných dierok alebo bez nich. Pokiaľ sa syr vyrába zo surového mlieka, môže obsahovať väčší počet často nepravidelných dier. Je svetložltá. Počas dozrievania stráca syrová hmota pružnosť a tmavne. Chutí mierne a príjemne štipľavo a sladkasto, dlhším dozrievaním sa štipľavosť zvyšuje. Má výrazný pach typický pre zrelé tvrdé syry, ktorý sa dozrievaním ešte zvýrazňuje. Vôňa pripomína aromatické bylinky z vymedzenej oblasti produkcie mlieka. Kravy a ovce spásajú okrem iného túto trávu, aromatické látky sa prenášajú do mlieka a práve to je najdôležitejšia „ingrediencia“ a tajná prísada syra „Livanjski sir“.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Hlavnú zložku prídelov krmiva tvorí pastva (6 mesiacov), seno alebo senáž (75 % sušiny z dennej kŕmnej dávky), ktoré sa pripravujú v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Základný prídel krmiva možno doplniť o dodatočné kŕmne zmesi a minerálne a vitamínové doplnky. Objemové krmivo na kŕmenie dojníc produkované mimo vymedzenej oblasti možno použiť na denné kŕmne dávky v množstvách do maximálne 40 %. Koncentrované krmivo možno produkovať v ktorejkoľvek oblasti mimo oblasti stanovenej v bode 4.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Príprava mlieka na zrážanie, zrážanie a spracovanie syreniny (zrazeniny), tvarovanie a oddeľovanie syrového zrna od srvátky, stláčanie bochníkov syra, solenie bochníkov syra a zrenie syra.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syr „Livanjski sir“ možno predávať aj nakrájaný alebo nastrúhaný (krájanie a strúhanie sa vykonáva na mieste výroby), zabalený vákuovo alebo v ochrannej atmosfére. Syry, ktorých hmotnosť neprekračuje 1,2 kilogramu, možno predávať len ako celé bochníky. Syr „Livanjski sir“, ktorý zrel viac než 12 mesiacov, možno predávať nastrúhaný. Syr je balený vákuovo alebo v ochrannej atmosfére. Po jeho nakrájaní zostávajú krajné plochy získaných kusov bez prirodzenej ochrany, v dôsledku čoho syr rýchlejšie stráca svoju kvalitu a trvanlivosť týchto výrobkov sa skracuje. Kusy syra sa preto balia výlučne do stanovených typov balenia, vďaka ktorým si syr „Livanjski sir“ zachováva svoje typické senzorické vlastnosti stanovené v tejto špecifikácii, ktoré spotrebiteľ očakáva. Krájaním syra sa ničí aj celistvosť kazeínovej značky, na ktorej sa zakladá vysledovateľnosť výrobku, preto na kuse syra nezostáva žiadna fyzická stopa, ktorá by zaručila autenticitu výrobku. Takéto balenie sa potom vo vyhlásení označí kódom šarže, ktorý sa používa na účel vysledovateľnosti výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Syry spĺňajúce všetky požiadavky uvedené v špecifikácii sa označia názvom výrobcu, názvom „Livanjski sir“ a značkou CHZO. Na etikete sa musí uviesť aj to, či ide o syr vyrobený zo surového, pasterizovaného alebo termizovaného mlieka, a druh a podiel mlieka musí byť uvedený podľa druhu zvieraťa, z ktorého mlieko pochádza. Pokiaľ syr zrel aspoň 6 mesiacov, výrobcovia môžu dodatočne označiť zrelosť týchto syrov a takýto syr „Livanjski sir“ môže niesť značku PREMIUM.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Do zemepisnej oblasti, v ktorej sa produkuje mlieko na syr „Livanjski sir“, patria tieto obce: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo a Drvar. Do zemepisnej oblasti výroby syra „Livanjski sir“ patrí užší región, než je oblasť vymedzená na produkciu mlieka a ide o tradičnú oblasť výroby syra „Livanjski sir“, v ktorej sa vyrába už celé desaťročia. Syr „Livanjski sir“ má historickú súvislosť so touto zemepisnou oblasťou. Patrí do nej celá obec Livno, časť obce Glamoč (dediny: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac, Dragnić), časť obce Kupres (dedina Gornji Malovan), časť obce Tomislav Grad (dediny: Šuica, Eminovo selo, Stipanići a Prisoje).

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Žiadosť o registráciu CHZO „Livanjski sir“ je založená na osobitných vlastnostiach syra a jeho povesti.

Vlastnosti a jedinečnosť syra „Livanjski sir“ pramenia z osobitných vlastností mlieka, z ktorého sa vyrába. Zemepisná oblasť produkcie mlieka poskytuje ideálne podmienky na chov dobytka. Výsledkom špecifického stretu stredomorskej a vnútrozemskej klímy, kombinácie pastvín na horách a jedinečného komplexu krasových polí je vegetácia zložená z cenných rastlín, pričom niektoré sú endemické, ako je napríklad hadomor (*Scorzonera villosa*), prasatnica škvrnitá (*Hypochoeris maculata*), plevnatec (*Dantonia sp.*) a ďatelina panónska. „Livanjski sir“ je tvrdý syr vyznačujúci sa príjemnou pikantnou chuťou a pevnou, zatvorenou textúrou.

Hoci sa vyrába na území obce Livno a v časti susedných obcí, „Livanjski sir“ si vďaka svojej histórii a kvalite získal veľmi dobrú povesť a stal sa rozpoznateľným symbolom, obchodnou značkou a zástupcom Bosny a Hercegoviny vo svete. Osobitný spôsob výroby syra „Livanjski sir“, ktorého počiatky siahajú do konca 19. storočia, takisto celé desaťročia pretrval v oblasti jeho výroby, v ktorej zručnosť majstrov syrárov prispela k štandardnej kvalite syra Livanjski, a dedil sa z generácie na generáciu. Osobitosť syra, dlhá tradícia výroby, štandardná kvalita, ale aj predaj a obľúbenosť syra v zahraničí mali rozhodujúci vplyv na popularizáciu syra a získanie dobrej povesti, o ktorej nachádzame zmienky vo vedeckých článkoch, každodenných správach a ktoré potvrdzujú mnohé ocenenia získané na veľtrhoch a súťažiach (zoznam vedeckých článkov a získaných ocenení je uvedený v bode 5.4).

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Vo vymedzenej zemepisnej oblasti prevažuje vnútrozemská až horská klíma vyznačujúca sa chladnými a tuhými zimami a miernymi a teplými letami. Rozhodujúcimi určujúcimi faktormi klímy v tejto oblasti sú: zemepisná poloha, geomorfologické vlastnosti územia a blízkosť Jadranského mora. Táto oblasť je charakteristická množstvom zrážok. Množstvo zrážok dosahuje vrchol v novembri, zatiaľ čo druhé najväčšie množstvo zrážok spadne od februára do apríla. Pre túto oblasť je príznačný jeho krasový charakter, ktorý zapríčiňuje, že zrážky rýchlo odtekajú, čo je dôvodom častých období sucha v letných mesiacoch. Pre túto oblasť sú príznačné aj zrážky v novembri, ktoré strieda zimná snehová pokrývka v zimných mesiacoch. Výsledkom všetkých týchto činiteľov je nadmerné množstvo vody, ktoré spôsobuje záplavy určitých častí tejto oblasti.

Skutočnosť, že zemepisná oblasť produkcie mlieka a výroby syra sa nachádza na zemepisnom prechode medzi Hercegovinou na juhu a Bosnou na severe, kde sa stretávajú vplyvy teplej stredomorskej klímy na juhu a studenej horskej klímy na severe, postupom času spôsobila vytvorenie osobitných ekologických podmienok. Vyznačujú sa veľkými teplotnými a hygroskopickými extrémami, ako aj veľkým množstvom a špecifickým rozložením zrážok. V ekosystémoch, ktoré sa vyvinuli za týchto podmienok, sa nachádzajú súčasne teplomilné (termofilné) a chladnomilné (prispôsobené na nižšie teploty) horské rastlinné a živočíšne druhy. Väčšina druhov, ktoré tvoria tieto spoločenstvá, má endemický dinársky a balkánsky charakter. Jednou z dôležitých skutočností je, že v tejto oblasti sú obrovské plochy prírodných trávnych porastov (pastvín) v pomere k celkovým poľnohospodárskym oblastiam (vyše 80 % z celkovej rozlohy oblastí pokrytých trávnym porastom). Syr „Livanjski sir“ má vo vymedzenej zemepisnej oblasti dlhú a bohatú tradíciu výroby. Začiatky výroby syra v tejto oblasti siahajú do ďalekej minulosti a súvisia so začiatkom pasenia a chovu dobytka v horských krajoch, čo je pochopiteľné, lebo v tom čase bolo vyrábanie syra jediným spôsobom, ako zakonzervovať mlieko v kopcovitých horských podmienkach.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

„Livanjski sir“ je tvrdý syr vyznačujúci sa pikantnou chuťou a pevnou, zatvorenou textúrou. Dá sa rozoznať podľa pravidelného, nízkeho valcovitého tvaru. Syrová hmota má svetložltú až tmavožltú farbu, kôra je prírodná, tvrdá a hladká. Syr „Livanjski sir“ sa môže líšiť v závislosti od jeho zrelosti, textúry a chuti. Syr „Livanjski sir“, ktorý zrel dva mesiace, je mierne elastický, ľahko sa krája a na reze nemusia byť žiadne diery alebo na ňom môže byť malý počet riedko rozmiestnených dierok (pokiaľ sa syr „Livanjski sir“ získava zo surového mlieka, na reze môže byť značné množstvo dier). Má sladkastú, trochu slanú a príjemne štipľavú chuť. Má výraznú a trvácnu vôňu, ktorá je príznačná pre túto oblasť výroby a pripomína aromatické a korenisté bylinky.

5.3. *Príčinná súvislosť*

Vlastnosti a jedinečnosť syra „Livanjski sir“ pramenia z osobitných vlastností mlieka, z ktorého sa vyrába. Zemepisná oblasť produkcie mlieka a jeho spracovania na syr „Livanjski sir“ je zvláštna a jedinečná v rôznych ohľadoch. Poskytuje ideálne podmienky na chov hospodárskych zvierat. Výsledkom špecifického stretu stredomorskej a vnútrozemskej klímy, kombinácie pastvín na horách a jedinečného komplexu krasových polí je vegetácia zložená z cenných rastlín a zemepisné prostredie, ktoré nikde inde nenájdeme. Rastlinné zloženie prírodných trávnych porastov, ktoré sa využívajú pri výrobe syra „Livanjski sir“ naznačuje, že opisovaná oblasť je domovom veľkého počtu aromatických rastlín, pričom niektoré sú cenné a typické len pre tieto oblasti. Pasenie dobytka v prostredí s veľkou prítomnosťou rôznych aromatických rastlín významne ovplyvňuje nutričnú hodnotu mlieka, a teda aj syra vyrobeného z takého mlieka. Takto získaný syr má okrem toho jedinečnú charakteristickú chuť a vôňu úzko súvisiacu s vegetáciou v tomto regióne. Hospodárske zvieratá sa pasú hlavne v horských a kopcovitých oblastiach, kde sa nachádzajú najcennejšie rastliny. Tento spôsob pasenia a chovu hospodárskych zvierat sa v týchto regiónoch vykonával už odpradávna. Pastieri v tomto regióne sa pri kŕmení dojníc tradične usilujú využiť pasienky na maximum. Dojnice sa približne 6 mesiacov pasú na pasienkoch a po zvyšok roka sa kŕmia senom alebo silážou získanou z pasienkov či ornej pôdy z výrobnej oblasti. Mlieko a srvátka sa získavajú v prostredí (ak sa používa na pestovanie rastlín) s bohatou a rozmanitou mikroflórou, ktorá sa odzrkadlí aj v syre a dodáva mu jeho osobité vlastnosti. Oblasť výroby je aj domovom bohatej mikroflóry nachádzajúcej sa v prostredí okolo mliekarní, v ktorých prebiehajú štádiá výroby a zrenia syra.

5.4. *Zoznam vedeckých článkov a ocenení*

1. *Livanjski sir* (S. Kirin i sur), odborný článok, v ktorom sa opisuje dôležitosť syra z regiónu Livno, ktorý sa vyrába už 117 rokov. Najdôležitejšie technologické parametre, základné chemické zloženie a organoleptické vlastnosti syra z regiónu Livno sa opisujú na základe údajov uvedených v literatúre. Zistil sa veľký rozdiel v kvalite tradične a priemyselne vyrábaných syrov spôsobený najmä použitým mliekom, výrobnými procesmi a technologickými možnosťami. Uvedené organoleptické vlastnosti a technologické parametre, ako aj chemické zloženie možno použiť na štandardizovanie tohto typu syra. Umožní to zároveň konečnú ochranu zemepisného pôvodu, Mljekarstvo, ročník 53, č. 4, strany 281 – 291, 2003.

2. *Consumers' preferences and composition of Livanjski cheese in relation to its sensory characteristic* (Preferencie spotrebiteľov a zloženie syra Livanjski súvisiace s jeho senzorickými vlastnosťami) (Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.), Mljekarstvo, ročník 64, č. 3, strany 170 – 177, 2014.

3. *The impact of proteolytic changes on sensory properties of Livno cheese* (Vplyv proteolytických zmien na senzorické vlastnosti syra z regiónu Livno) (Matić A., Sarić Z., Kalit S), štúdie Fakulty poľnohospodárstva a potravinárstva, Univerzita v Sarajeve, ročník LIX, č. 64/1, strany 155 – 173, 2014.

Zoznam ocenení:

Dátum	Štát	Mesto	Veľtrh/súťaž	Výrobok	Ocenenie
6. – 8. 11. 2014	Rakúsko	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Zlatá medaila
9. – 15. 5. 2015	Srbsko	Novi sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Veľká zlatá medaila
2021 – 2022	Španielsko	Oviedo	World cheese awards	Livanjski sir	Bronzová medaila
2021 – 2022	Španielsko	Oviedo	World cheese awards	Livanjski sir	Strieborná medaila

2022	Belgicko	Brusel	International Taste Award	Livanjski sir	Superior taste Award
2023	Belgicko	Brusel	International Taste Award	Livanjski sir	Superior taste Award

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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