C/2024/4535

18.7.2024

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2024/4535)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Livanjski sir“

EU št.: PGI-BA-2881 – 16.12.2022

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Livanjski sir“

2. **Država članica ali tretja država**

Bosna in Hercegovina

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Livanjski sir“ je trdi polnomastni sir iz pasteriziranega, toplotno obdelanega ali surovega kravjega ali ovčjega mleka ali njunih mešanic, ki se proizvaja na opredeljenem geografskem območju. „Livanjski sir“ ima rahlo sladkast okus in vonj, ki spominjata na orehova jedrca, zrel sir pa je rahlo pikanten. Vsebuje najmanj 60 % suhe snovi in najmanj 45 % maščobe v suhi snovi. Koncentracija soli v siru je od 1,8 % do 2,2 %. Sir je valjaste oblike z ravnima ploskvama in ravno ali rahlo izbočeno obodno stranjo. Premer hlebca sira je od 18 cm do 28 cm, višina pa je od 7 cm do 10 cm. Sir tehta od 1,8 kg do 3,5 kg. „Livanjski sir“ se proizvaja tudi v manjših velikostih s premerom od 9 cm do 14 cm in višino od 6 cm do 12 cm, tehta pa od 0,6 kg do 1,2 kg. Skorja je gladka in trda, brez razpok ali znakov poškodb in zlato rumene barve ter se naravno oblikuje med zorenjem sira, ki optimalno traja 90 dni, najmanj pa 60 dni. Med zorenjem se lahko barva skorje spremeni iz zlato rumene v nekoliko temnejšo zlato rumeno. Sirno testo je kompaktno, slabo elastično, enostavno za rezanje, z gosto teksturo, brez očes ali z malo majhnimi enakomernimi očesi. Če se sir proizvaja iz surovega mleka, ima lahko več očes, ki so pogosto neenakomerna. Je svetlo rumene barve. Sirno testo z zorenjem izgublja elastičnost, barva pa dobi temnejši odtenek. Okus je rahlo in prijetno pikanten in sladkast, pikantnost pa se poveča z daljšim zorenjem. Vonj je izrazit in značilen za zrele trde sire ter se z zorenjem še krepi. Aroma nekoliko spominja na aromatična zelišča z opredeljenega območja prireje mleka. Krave in ovce med drugim popasejo to travo, katere aromatične snovi se tako prenesejo v mleko in prav to sta najpomembnejši „sestavina“ in skrivnost „Livanjskega sira“.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Glavna sestavina krmnih obrokov sta paša (6 mesecev) in seno ali senaža (75 % suhe snovi v dnevnem obroku), ki sta pripravljena na geografskem območju, opredeljenem v točki 4. Osnovni krmni obrok se lahko dopolni z dodatnimi krmnimi mešanicami ter mineralnimi in vitaminskimi dodatki. Voluminozna krma za krmljenje krav molznic, proizvedena zunaj zgoraj opredeljenega območja, se lahko v dnevnih obrokih uporablja v količinah do največ 40 %. Koncentrirana živalska krma se lahko proizvaja na katerem koli območju zunaj območja iz točke 4.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Priprava mleka za usirjanje, usirjanje in predelava sirnine (koagulum), oblikovanje in ločevanje sirnih zrn od sirotke, stiskanje in soljenje hlebcev sira ter zorenje sira.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Livanjski sir“ se lahko trži tudi kot narezan na kose ali nariban (pri čemer rezanje in ribanje potekata na mestu proizvodnje) in se pakira vakuumsko ali v spremenjeni atmosferi. Siri, ki tehtajo manj kot 1,2 kilograma, se lahko dajo na trg le kot celi hlebci. „Livanjski sir“, zoren več kot 12 mesecev, se lahko da na trg kot nariban sir. Pakira se vakuumsko ali v spremenjeni atmosferi. Po rezanju sira ostaneta stranski površini pridobljenih kosov brez naravne zaščite, zato se kakovost sira hitro poslabša, rok uporabnosti takih proizvodov pa skrajša. Kosi sira se zato pakirajo le v predpisano vrsto pakiranja in tako ohranijo značilne senzorične lastnosti sira „Livanjski sir“, ki so predpisane v tej specifikaciji proizvoda in ki jih potrošnik pričakuje. Pri rezanju sira se uniči tudi kazeinska oznaka, ki omogoča sledljivost proizvoda, zato na kosu sira ne ostane noben fizični znak, ki bi zagotavljal pristnost proizvoda; tako pakiranje je nato na deklaraciji označeno z oznako serije, ki se uporablja za sledljivost proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Siri, ki izpolnjujejo vse zahteve iz specifikacije proizvoda, so označeni z imenom proizvajalca, imenom „Livanjski sir“ in znakom ZGO. Na etiketi mora biti navedeno tudi, ali je sir izdelan iz surovega, pasteriziranega ali toplotno obdelanega mleka, vrsta in delež mleka pa morata biti določena glede na vrsto živali, od katere mleko izvira. Če je sir zoren najmanj šest mesecev, lahko proizvajalci navedejo tudi zrelost teh sirov, tak „Livanjski sir“ pa lahko ima oznako PREMIUM.

4. **Kratek opis geografskega območja**

Geografsko območje prireje mleka za „Livanjski sir“ obsega naslednje občine: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo in Drvar. Geografsko območje proizvodnje sira „Livanjski sir“ zajema območje, ki je ožje od območja, opredeljenega za prirejo mleka, in na katerem se navedeni sir tradicionalno proizvaja že desetletja. „Livanjski sir“ je s tem območjem povezan zgodovinsko. Območje zajema celo občino Livno, del občine Glamoč (vasi: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac in Dragnić), del občine Kupres (vas Gornji Malovan), del občine Tomislav Grad (vasi: Šuica, Eminovo selo, Stipanići in Prisoje).

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zahteva za registracijo sira z ZGO „Livanjski sir“ temelji na njegovih posebnih značilnostih in njegovem slovesu.

Značilnosti in edinstvenost sira „Livanjski sir“ izhajajo iz posebnih značilnosti mleka, iz katerega je proizveden. Na geografskem območju prireje mleka so idealni pogoji za živinorejo. Zaradi posebnega stika sredozemskega in celinskega podnebja ter prepleta gorskih pašnikov in edinstvenega območja kraških polj vegetacijo sestavljajo dragocene rastline, od katerih so nekatere endemične, kot na primer dlakavi gadnjak (*Scorzonera vilosa*), pegasti svinjak (*Hypochoeris maculata*), oklasnice (*Danthonia* sp.) in panonska detelja. „Livanjski sir“ je trdi sir, za katerega sta značilna prijeten pikanten okus in kompaktna, čvrsta tekstura.

Čeprav se „Livanjski sir“ proizvaja na območju občine Livno in v delih sosednjih občin, si je s svojo zgodovino in kakovostjo pridobil velik sloves ter je postal prepoznaven simbol, blagovna znamka in ambasador Bosne in Hercegovine po svetu. Poleg tega se na območju proizvodnje od konca 19. stoletja že desetletja ohranja poseben način proizvodnje sira „Livanjski sir“, ki se prenaša iz roda v rod, pri čemer k njegovi standardni kakovosti prispevajo znanja in spretnosti sirarskih mojstrov. Posebnost sira, dolga tradicija proizvodnje, standardna kakovost, pa tudi prodaja in priljubljenost sira v tujini so močno vplivale na njegovo popularizacijo in dober sloves, kar je navedeno v znanstvenih člankih in dnevnih novicah ter potrjeno s številnimi nagradami na sejmih in tekmovanjih (seznam znanstvenih člankov in prejetih nagrad je naveden v točki 5.4).

5.1. *Posebnosti geografskega območja*

Na opredeljenem geografskem območju prevladuje celinsko do gorsko podnebje, katerega glavne značilnosti so mrzle in ostre zime ter zmerna in topla poletja. Odločilni dejavniki, ki vplivajo na podnebje na tem območju, so: geografska lega, geomorfološke značilnosti območja in bližina Jadranskega morja. Za to območje so značilne padavine. Največja količina jih pade novembra, druga največja pa od februarja do aprila. Glavna značilnost tega območja je, da je kraško, zato padavine hitro odtekajo in je v poletnih mesecih pogosta suša. Na tem območju so običajne tudi novembrske padavine, ki jim v zimskih mesecih sledi snežna odeja. Posledica vsega tega je prevelika količina vode, zato so nekateri deli tega območja poplavljeni.

Ker geografsko območje proizvodnje mleka in sira leži na geografskem prehodu iz Hercegovine na jugu in Bosne na severu, kjer topli sredozemski vplivi z juga trčijo ob hladno gorsko podnebje s severa, so tu sčasoma nastale posebne ekološke razmere. Zanje so značilni izraziti temperaturni in higroskopski ekstremi ter velika količina in posebna porazdelitev padavin. Ekosisteme, ki so se razvili v teh razmerah, hkrati naseljujejo rastline, ki so termofilne (toploljubne) in frigorifilne (hladnoljubne oz. prilagojene rastišču z nizkimi temperaturami), tj. gorske rastlinske in živalske vrste. Večina vrst, ki sestavljajo te skupnosti, ima endemične dinarske in balkanske lastnosti. Pomembno dejstvo je, da so na tem območju velike površine naravnih travišč (pašnikov) glede na celotno kmetijsko površino (več kot 80 % vseh površin s travišči). „Livanjski sir“ ima na opredeljenem geografskem območju dolgo in bogato tradicijo proizvodnje. Začetki proizvodnje sira na tem območju segajo daleč v preteklost in so povezani z začetkom paše in živinoreje v gorskih občinah, kar je razumljivo, saj se je lahko takrat mleko v hribovito-gorskih razmerah ohranilo le, če se je iz njega proizvajal sir.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

„Livanjski sir“ je trdi sir, za katerega sta značilna prijeten pikanten okus in kompaktna, čvrsta tekstura. Prepoznati ga je mogoče po pravilni, nizki valjasti obliki. Sirno testo je svetlo rumene do temno rumene barve, skorja pa je naravna, trda in gladka. Tekstura in okus sira „Livanjski sir“ se lahko razlikujeta glede na zrelost. „Livanjski sir“, zoren dva meseca, je slabo elastičen, enostaven za rezanje in je lahko na prerezu brez očes ali ima malo redko porazdeljenih okroglih majhnih očes („Livanjski sir“ iz surovega mleka ima lahko na prerezu precej več očes). Ima rahlo sladek, zmerno slan in prijetno pikanten okus. Ima izrazit obstojen vonj, značilen za območje pridelave, ki spominja na aromatična in začimbna zelišča.

5.3. *Vzročna povezava*

Značilnosti in edinstvenost sira „Livanjski sir“ izhajajo iz posebnih značilnosti mleka, iz katerega je proizveden. Geografsko območje prireje in predelave mleka v sir „Livanjski sir“ je v mnogih pogledih posebno in edinstveno. Ima idealne pogoje za živinorejo. Zaradi posebnega stika sredozemskega in celinskega podnebja, prepleta gorskih pašnikov in edinstvenega območja kraških polj je tukajšnja vegetacija sestavljena iz dragocenih rastlin, takšnega geografskega okolja pa ni mogoče najti nikjer drugje. Botanična sestava naravnih travišč, uporabljenih za proizvodnjo sira „Livanjski sir“, kaže, da je na opisanem območju veliko aromatičnih rastlin, od katerih so nekatere dragocene in značilne le za ta območja. To, da se govedo pase v takem okolju, kjer je veliko različnih aromatičnih rastlin, znatno vpliva na povečanje hranilne vrednosti mleka in s tem sira, proizvedenega iz takega mleka. Poleg tega ima tako pridobljeni sir poseben okus in vonj, ki sta značilna za vegetacijo te regije in tesno povezana z njo. Živina se pretežno pase na gorskih in hribovitih območjih z najdragocenejšimi rastlinami. Ta način paše in krmljenja živine je v teh regijah prisoten že od nekdaj. Pastirji v tej regiji krave molznice pri krmljenju tradicionalno čim več vodijo na pašo. Krave molznice so na paši približno šest mesecev, preostali del leta pa se krmijo s senom ali silažo, pridobljeno na pašnikih ali ornih zemljiščih z območja proizvodnje. V takem okolju imata mleko in sirotka (če se uporabljata za rastlinsko kulturo) bogato in raznoliko mikrofloro, ki se prenaša v sir in mu daje posebne značilnosti. Tudi v proizvodnih obratih je bogata mikroflora, ki prihaja iz okolja okoli mlekarn ter ki v fazah proizvodnje in zorenja pride v sir.

5.4. *Seznam znanstvenih člankov in nagrad*

1. V strokovnem članku „Livanjski sir“ (Kirin, S. idr.) je opisan pomen sira iz regije Livno v 117 letih njegove proizvodnje. Najpomembnejši tehnološki parametri, osnovna kemijska sestava in organoleptične lastnosti sira iz regije Livno so opisani na podlagi podatkov iz literature. Ugotovljeno je, da se kakovost tradicionalnih in industrijsko proizvedenih sirov precej razlikuje, predvsem zaradi uporabljenega mleka, proizvodnih procesov in tehničnih zmogljivosti. Za standardizacijo te vrste sira se lahko uporabijo predstavljene organoleptične lastnosti in tehnološki parametri ter kemijska sestava. To bo omogočilo tudi morebitno zaščito geografskega porekla, *Mljekarstvo*, zvezek 53, št. 4, str. 281–291, 2003.

2. Matić, A., Kalit, S., Salajpal, K., Ivanković, S. in Sarić, Z., „Preferencije potrošača i sastav livanjskog sira u odnosu na njegova senzorska svojstva“ (Želje potrošnikov in sestava livanjskega sira glede na njegove senzorične lastnosti), *Mljekarstvo*, zvezek 64, št. 3, str. 170–177, 2014.

3. Matić, A., Sarić, Z. in Kalit, S., „Utjecaj proteolitičkih promjena na senzorska svojstva livanjskog sira“ (Vpliv proteolitskih sprememb na senzorične lastnosti sira iz regije Livno), *Radovi Poljoprivredno-prehrambenog fakulteta*, Univerza v Sarajevu, zvezek LIX, št. 64/1, str. 155–173, 2014.

Seznam nagrad:

Datum	Država	Mesto	Sejem/tekmovanje	Proizvod	Nagrada
6.–8. 11. 2014	Avstrija	Hopfgarten im Brixental	12. mednarodna razstava sirov v Avstriji (Die internationale Käsiade)	„Livanjski sir“	zlata medalja
9.–15. 5. 2015	Srbija	Novi sad	82. mednarodni kmetijski sejem	„Livanjski sir“	velika zlata medalja
2021/2022	Španija	Oviedo	World cheese awards	„Livanjski sir“	bronasta medalja
2021/2022	Španija	Oviedo	World cheese awards	„Livanjski sir“	srebrna medalja

2022	Belgija	Bruselj	International Taste Award	„Livanjski sir“	Superior taste Award (nagrada za vrhunski okus)
2023	Belgija	Bruselj	International Taste Award	„Livanjski sir“	Superior taste Award (nagrada za vrhunski okus)

Sklic na objavo specifikacije

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