C/2024/4535

18.7.2024

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(C/2024/4535)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Livanjski sir”**

**EU-nr: SGB-BA-2881 – 16 december 2022**

**SUB ( ) SGB (x)**

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Livanjski sir”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Bosnien och Hercegovina

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Livanjski sir” är en helfet hårdost gjord på pastöriserad, termiserad eller rå ko- eller fårmjölk, eller på blandningar därav, som produceras inom ett avgränsat geografiskt område. ”Livanjski sir” har en lätt sötaktig smak och doft som påminner om valnöt, och den mogna osten är något pikant. Osten består till minst 60 % av torrsubstans, vars fetthalt uppgår till minst 45 %. Saltkoncentrationen i osten ligger på 1,8–2,2 %. Ostens form är cylindrisk med plan botten och en flat eller lätt konvex ovansida. Osthjulets diameter är 18–28 cm och höjden 7–10 cm. Osten väger 1,8–3,5 kg. ”Livanjski sir” görs också i mindre storlekar med en diameter på 9–14 cm, en höjd på 6–12 cm och en vikt på 0,6–1,2 kg. Skorpan är slät och hård utan sprickor eller tecken på skada, gyllengul till färgen och har formats naturligt under ostens mognadslagring, som helst ska vara i 90 dagar och som kortast i 60 dagar. Skorpans färg kan förändras under mognadslagringen och gå från gyllengul till en något mörkare gyllengul. Själva osten är kompakt, något elastisk, lätt att skära i och har en tät textur med eller utan ett litet antal små, regelbundet fördelade håligheter. Om osten är gjord på råmjölk kan det förekomma fler håligheter som ofta är oregelbundet fördelade. Färgen är ljusgul. När osten mognar förlorar den sin elasticitet och färgen mörknar något. Smaken är lätt och behagligt pikant och sötaktig. Det pikanta inslaget intensifieras vid längre lagring. Doften är uttalad och typisk för mogna hårdostar och intensifieras ju längre osten lagras. Aromen påminner något om aromatiska örter från det avgränsade området för mjölkproduktionen. Kor och får betar i området och de aromatiska ämnena från gräset överförs till mjölken. Just detta är den viktigaste ”ingrediensen” och hemligheten bakom ”Livanjski sir”.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Huvudingrediensen i foderransonen är bete (6 månader), hö eller hösilage (75 % av torrsubstansen i den dagliga ransonen) som bereds i det avgränsade geografiska område som definieras i punkt 4. Basfoderransonen kan kompletteras med andra foderblandningar och tillskott av vitaminer och mineraler. Voluminöst foder för utfodring av mjölkkor som produceras utanför det avgränsade geografiska område som anges ovan kan som högst utgöra 40 % av den dagliga ransonen. Koncentrerat djurfoder kan tillverkas var som helst utanför det område som anges i punkt 4.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Beredning av mjölk för ystning, ystning och bearbetning av ostmassa (koagel), formning och avskiljning av ostkorn från vassle, pressning och saltning av osthjul och mognadslagring av ost.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Livanjski sir” kan också marknadsföras skuren i bitar eller riven (skärning och rivning görs på produktionsplatsen) och förpackas i vakuum eller i kontrollerad atmosfär. Ostar som väger mindre än 1,2 kg kan endast saluföras som hela osthjul. ”Livanjski sir” som lagrats längre än tolv månader kan saluföras som riven ost. Osten förpackas i en vakuumförpackning eller i en förpackning med kontrollerad atmosfär. När osten har skurits lämnas sidoytorna på bitarna utan naturligt skydd, vilket leder till att ostens kvalitet försämras snabbare och hållbarheten för denna typ av produkter förkortas. Därför förpackas ostbitar enbart i den angivna typen av förpackning och behåller på så sätt de sensoriska egenskaper som är typiska för ”Livanjski sir”, vilka anges i denna specifikation, och som även konsumenten förväntar sig. När osten skärs upp bryts också den kaseinmärkning som ligger till grund för produktens spårbarhet. På ostbiten finns därför inga fysiska tecken kvar som kan garantera produktens äkthet, varför förpackningens innehållsförteckning märks med en satskod som sedan används för produktens spårbarhet.

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Ostar som uppfyller alla krav i specifikationen märks med producentens namn, namnet ”Livanjski sir” och SGB-märket. Etiketten måste också ange om osten är gjord på råmjölk, pastöriserad mjölk eller termiserad mjölk. Mjölktyp och mjölkandel ska anges utifrån den typ av djur som mjölken härrör från. Om osten lagrats i minst sex månader kan producenterna dessutom ange ostens mognad. Denna typ av ”Livanjski sir” kan märkas med PREMIUM-märket.

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Följande kommuner ingår i det geografiska område där man producerar mjölken som används för att framställa ”Livanjski sir”: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo och Drvar. Det geografiska område där man tillverkar osten ”Livanjski sir” är snävare än det avgränsade området för mjölkproduktionen. ”Livanjski sir” har tillverkats traditionsenligt i detta område i årtionden. ”Livanjski sir” har historiska kopplingar till området. Det innefattar hela Livnos kommun och delar av Glamočs kommun (byarna Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopić, Dolac och Dragnić), delar av Kupres kommun (byn Gornji Malovan) samt delar av Tomislav Grads kommun (byarna Šuica, Eminovo selo, Stipanići och Prisoje).

5. **Samband med det geografiska området**

Begäran om att registrera ”Livanjski sir” som en SGB grundar sig på de särskilda egenskaper och det anseende som är förknippade med produkten.

De egenskaper och unika drag som kännetecknar ”Livanjski sir” härrör från den särskilda karaktären hos mjölken den framställs av. I det geografiska område där mjölken produceras råder idealiska förhållanden för uppfödning av boskap. Mötet mellan Medelhavsklimat och kontinentala klimat samt kombinationen av betesmarker i bergsområden och i unika typer av karstlandskap ger en vegetation som består av värdefulla växter, varav några är endemiska, t.ex. *Scorzonera vilosa*, slåtterfibbla (*Hypochoeris maculata*), *Dantonia* sp. och ungersk klöver (*Trifolium pannonicum*). ”Livanjski sir” är en hårdost som kännetecknas av en behagligt pikant smak och en kompakt, tät textur.

Även om ”Livanjski sir” produceras i området kring Livnos kommun och delar av angränsande kommuner har den genom sin historik och kvalitet uppnått ett högt anseende och blivit en igenkännbar symbol, ett varumärke och en ambassadör för Bosnien och Hercegovina runtom i världen. Den specifika produktionsmetoden för ”Livanjski sir” har alltsedan slutet på 1800-talet levt kvar i produktionsområdet där den förts vidare från generation till generation, och ostproducentens skicklighet har på så sätt bidragit till den standardkvalitet som ”Livanjski sir” har i dag. Ostens särart, långa tillverkningstradition och standardkvalitet, men även dess försäljning och popularitet i andra länder, har haft stor betydelse för dess utbredning. Dessa faktorer har även bidragit till ostens goda anseende, som är omvittnat i såväl vetenskapliga tidskrifter som dagspress, och som också bekräftats med flera utmärkelser på mässor och tävlingar (en förteckning över vetenskapliga tidskrifter och mottagna utmärkelser återfinns i punkt 5.4).

5.1. *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Ett kontinentalklimat till bergsklimat råder i det avgränsade geografiska området och dess huvudsakliga kännetecken är kalla och hårda vintrar samt medelvarma och varma somrar. Avgörande faktorer för klimatet är det geografiska läget, de geomorfologiska särdragen i området och närheten till Adriatiska havet. Nederbörd är kännetecknande för området. Den största mängden nederbörd faller under november månad och därefter kommer perioden februari till april. Det mest karaktäristiska för området är karstlandskapet där avrinningen är snabb vilket ofta orsakar torka under sommarmånaderna. Området karakteriseras också av nederbörd i november, följt av ett snötäcke under vintermånaderna. All denna nederbörd resulterar i ytterst stora mängder vatten som gör att vissa delar av området översvämmas.

Det faktum att det geografiska området för mjölk- och ostproduktionen är beläget vid den geografiska övergången mellan Hercegovina i söder och Bosnien i norr, där påverkan från det varma Medelhavsklimatet i söder och det kalla bergsklimatet i norr möts, har med tiden skapat särskilda ekologiska förhållanden. Dessa karakteriseras av uttalade temperaturmässiga och hygroskopiska extremer samt av stora mängder nederbörd och en specifik fördelning av nederbörden. De ekosystem som utvecklats under dessa betingelser utgörs av både värmeälskande och köldälskande arter, dvs. växt- och djurarter som lever i bergsområden. De flesta av de arter som tillsammans bildar växt- och djurlivet i området förekommer endast i de dinariska Alperna och på Balkanhalvön. Viktigt att nämna är att området har enorma naturliga gräsmarker (betesmarker) i förhållande till den totala jordbruksarealen (över 80 % av den totala arealen gräsmarker). ”Livanjski sir” har en lång och rik tillverkningstradition i ett avgränsat geografiskt område. Osttillverkningen i området går långt tillbaka i tiden och hänger samman med att man började hålla betande djur i bergstrakterna. Osttillverkning var vid den tiden nämligen det enda sättet att konservera mjölk i ett bergigt landskap.

5.2. *Produktens särskilda egenskaper*

”Livanjski sir” är en hårdost som kännetecknas av en behagligt pikant smak och en kompakt, tät textur. Den känns igen på sin regelbundna, låga cylindriska form. Det inre är ljust gult till mörkt gult till färgen och skorpan är naturlig, hård och slät. Beroende på mognaden kan ”Livanjski sir” variera i textur och smak. ”Livanjski sir” som lagrats i två månader är lätt elastisk, lätt att skära och har ett inre med eller utan ett mindre antal glest fördelade runda, små håligheter (”Livanjski sir” som gjorts på råmjölk kan ha ett inre med ett betydande antal håligheter). Smaken är lätt sötaktig, medelsalt och behagligt pikant. Den har en uttalad ihållande arom som är kännetecknande för produktionsområdet och påminner om aromatiska och kryddiga örter.

5.3. *Orsakssamband*

Den unika karaktären och särdragen hos ”Livanjski sir” kommer av särskilda egenskaper hos mjölken den framställs av. Det geografiska område där mjölken produceras och omvandlas till ”Livanjski sir” är speciellt och unikt i många avseenden. Idealiska förhållanden för boskapsuppfödning råder. Mötet mellan Medelhavsklimat och kontinentala klimat samt kombinationen av betesmarker i bergsområden och unika typer av karstlandskap ger en vegetation som består av värdefulla växter och ett geografiskt landskap som inte kan återfinnas någon annanstans. Blandningen av växtarter på de naturliga gräsmarker som används vid produktion av ”Livanjski sir” visar att det finns ett stort antal aromatiska växter på det avgränsade området, varav några är värdefulla och unika för området. När boskapen betar i en miljö där det finns ett stort antal aromatiska växter ökar mjölkens näringsvärde, och därmed också näringsvärdet hos den ost som framställs på mjölken, avsevärt. Ost som tillverkats på detta sätt har också en karaktäristisk smak och doft som är nära sammanbunden med vegetationen i regionen. Boskapen betar huvudsakligen i bergiga eller kuperade områden rika på värdefulla växter. Denna typ av bete har funnits i området sedan urminnes tider. Enligt tradition använder sig herdarna i trakten av betesmark så mycket som möjligt vid utfodringen av mjölkkor. Mjölkkor utfodras på betesmark i ungefär sex månader och resten av året utfodras de med hö eller ensilage från betesmark eller jordbruksmark i produktionsområdet. I en sådan miljö har mjölk och vassle (om den används för växtodling) en rik och mångsidig mikroflora som överförs till osten och ger den särskilda egenskaper. Produktionsanläggningarna har också en rik mikroflora som härrör från miljön runtomkring mejerierna och som återfinns i osten under framställnings- och lagringsfaserna.

5.4. *Förteckning över vetenskapliga tidskrifter och utmärkelser*

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), akademisk artikel som beskriver betydelsen av ost från Livnoregionen under de 117 år som den producerats. De viktigaste tekniska parametrarna, den grundläggande kemiska sammansättningen och de organoleptiska egenskaperna hos ost från Livno beskrivs på grundval av dokumenterade uppgifter. En betydande skillnad i kvalitet mellan traditionellt och industriellt tillverkade ostar, främst på grund av vilken mjölk som används, produktionsprocesser och tekniska förmågor, fastställs. De organoleptiska egenskaperna och tekniska parametrarna såväl som den kemiska sammansättningen kan användas för att standardisera denna typ av ost. Detta kommer också att möjliggöra ett skydd av dess geografiska ursprung (*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*, Sarajevos universitet, Volym LIX, nr 64/1, sidorna 155–173, 2014.

Förteckning över utmärkelser:

| Datum | Land | Ort | Mässa/tävling | Produkt | Utmärkelse |
|---|---|---|---|---|---|
| 6–8.11.2014. | Österrike | Hopfgarten im Brixental | 12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade) | Livanjski sir | Guldmedalj |
| 9–15.5.2015. | Serbien | Novi sad | 82. međunarodni poljoprivredni sajam | Livanjski sir | Stor guldmedalj |
| 2021–22 | Spanien | Oviedo | World Cheese Awards | Livanjski sir | Bronsmedalj |
| 2021–22 | Spanien | Oviedo | World Cheese Awards | Livanjski sir | Silvermedalj |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 2022 | Belgien | Bryssel | International Taste Award | Livanjski sir | Superior taste Award |
| 2023 | Belgien | Bryssel | International Taste Award | Livanjski sir | Superior taste Award |

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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