



C/2024/4535

18.7.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/4535)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, der er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i medfør af artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ⁽¹⁾ indgive en indsigelse til Kommissionen senest tre måneder efter datoen for nærværende offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Livanjski sir«

EU-nr.: PGI-BA-2881 — 16.12.2022

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse [på en BOB eller BGB]

»Livanjski sir«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Bosnien-Hercegovina

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype

Kategori 1.3. Ost

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Livanjski sir« er en fast, fuldfed ost, der fremstilles af pasteuriseret, termiseret eller rå komælk, fåremælk eller en blanding deraf, og som produceres i et afgrænset geografisk område. »Livanjski sir« har en let sødlig smag og duft, der minder om valnøddkerner, og den modnede variant af osten er lettere pikant. Den indeholder mindst 60 % tørstof med et fedtindhold på mindst 45 %. Saltindholdet i osten er mellem 1,8 % og 2,2 %. Osten er cylinderformet med flad over- og underside og en flad eller let konveks kant. Den hele ost har en diameter på mellem 18 og 28 cm og en højde på mellem 7 og 10 cm. Osten vejer mellem 1,8 kg og 3,5 kg. »Livanjski sir« fremstilles også i mindre størrelser med en diameter på mellem 9 og 14 cm, en højde på mellem 6 og 12 cm og en vægt på mellem 0,6 kg og 1,2 kg. Skorpen er glat og hård, uden revner eller tegn på beskadigelse, gyldengul og dannes naturligt under modningen af osten, der optimalt foregår over 90 dage, men som minimum over 60 dage. Skorpens farve kan under modningen skifte fra gyldengul til en svagt mørkere gyldengul. Ostens indre er kompakt, svagt elastisk, let at skære og har en tæt tekstur med eller uden et lille antal små regelmæssige huller. Hvis osten fremstilles af rå mælk, kan der forekomme flere huller, der ofte er uregelmæssige. Den er let gul. Når ostens indre modnes, mister den sin elasticitet, og farven får en mørkere nuance. Smagen er let og behageligt pikant og sødlig, og den krydrede smag bliver kraftigere ved en længere modning. Duften er kraftig og typisk for modne hårde oste, og den bliver kraftigere ved modning. Aromaen er minder svagt om aromatiske urter fra det afgrænsede område, hvor mælken produceres. Blandt andet overføres aromastoffer fra græs, som kvæget og fårene spiser, til mælken, og netop dette er den vigtigste bestanddel og hemmeligheden bag »Livanjski sir«.

⁽¹⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Hovedbestanddelen i foderrationer er græsning (seks måneder), hø eller ensilage (75 % af tørstoffet i den daglige foderration), som fremstilles i det geografiske område, der er defineret i punkt 4. Basisfoderrationen kan suppleres med yderligere foderblandinger og mineral- og vitamintilskud. Grovfoder, der er produceret uden for det ovenfor definerede område, kan anvendes til fodring af malkekvæg i daglige foderrationer på op til 40 %. Koncentreret dyrefoder kan produceres i et hvilket som helst område uden for området i punkt 4.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Forberedelsen af mælken til koagulering, koagulering og forarbejdning af ostemassen (ostekoagel), formning og adskillelse af ostekornene fra vallen, presning af de hele oste, saltning af de hele oste og modning af osten.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Livanjski sir« kan også markedsføres udskåret eller revet (udskæring og rivning sker på produktionsstedet) og vakuumpakkes eller pakkes i modificeret atmosfære. Oste med en vægt på under 1,2 kilo kan kun bringes i omsætning som hele oste. »Livanjski sir« kan efter 12 måneders modning bringes i omsætning som revet ost. Osten vakuumpakkes eller pakkes i modificeret atmosfære. Efter udskæring af osten har siderne på de skårne stykker ingen naturlig beskyttelse, hvilket hurtigere forringer osten kvalitet og nedsætter sådanne produkters holdbarhed. Ostestykkerne emballeres derfor kun i den foreskrevne type emballage og bevarer således de sensoriske egenskaber, der er typiske for »Livanjski sir«, som er beskrevet i denne varespecifikation, og som forventes af forbrugerne. Processen med udskæring af osten ødelægger også integriteten af den kaseinmærkning, som produktets sporbarhed er baseret på, hvilket er årsagen til, at der ikke er nogen fysiske tegn på ostestykket, der kan garantere produktets ægthed, og en sådan emballagering er markeret i erklæringen med en partikode, så produktet kan spores.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Oste, som overholder alle kravene i varespecifikationen, forsynes med producentens navn, betegnelsen »Livanjski sir« og BGB-mærkningen. Det skal også fremgå af etiketten, om osten er fremstillet af rå, pasteuriseret eller varmebehandlet mælk, og mælketypen- og indholdet skal angives efter, hvilket dyr mælken kommer fra. Hvis osten er modnet i mindst seks måneder, kan producenterne desuden angive ostens modenhed, og en sådan ost med betegnelsen »Livanjski sir« kan forsynes med mærket »PREMIUM«.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område, hvor mælken til »Livanjski sir« produceres, omfatter følgende kommuner: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo og Drvar. Det geografiske produktionsområde for »Livanjski sir« omfatter et mindre område end det område, der er udpeget til mælkeproduktion, og repræsenterer et traditionelt produktionsområde for »Livanjski sir«, hvor den har været produceret i årtier. »Livanjski sir« har en historisk tilknytning til dette område. Det omfatter hele kommunen Livno, en del af kommunen Glamoč (landsbyerne: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopic, Dolac og Dragnić), en del af kommunen Kupres (landsbyen Gornji Malovan) og en del af kommunen Tomislav Grad (landsbyerne: Šuica, Eminovo selo, Stipanići og Prisoje).

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Anmodningen om registrering af den beskyttede geografiske betegnelse »Livanjski sir« er baseret på ostens særlige egenskaber og omdømme.

De særlige kendetegn og den unikke karakter ved »Livanjski sir« stammer fra de særlige karakteristika ved den mælk, som osten fremstilles af. Det geografiske mælkeproduktionsområde giver ideelle betingelser for opdræt af husdyr. Det særlige samspil mellem middelhavsklimaet og det kontinentale klima, kombinationen af græsarealer på bjergene og et unikt kompleks af karstmarker skaber en vegetation, der består af værdifulde planter, hvoraf nogle er endemiske, f.eks. sort rod (*Scorzonera Villosa*), plettet kongepen (*Hypochoeris maculata*), tandbælg (*Dantonionia sp.*) og pannonisk kløver. »Livanjski sir« er en hård ost, der er kendetegnet ved en behagelig pikant smag og en kompakt og fast tekstur.

Selv om den fremstilles i kommunen Livno og i dele af nabokommunerne har »Livanjski sir« takket være sin historie og kvalitet opnået et godt omdømme og er blevet et genkendeligt symbol, varemærke og ambassadør for Bosnien-Hercegovina på verdensplan. Siden slutningen af det 19. århundrede er den særlige metode til produktion af »Livanjski sir« desuden blevet bevaret i årtier i dens produktionsområde og er gået i arv fra generation til generation, hvor ostemesterens færdigheder bidrog til ostens standardkvalitet. Ostens særlige egenskaber, den lange produktions-tradition, standardkvaliteten, men også ostens popularitet og salget af den i udlandet havde bidraget væsentligt til dens udbredelse og skabelsen af et godt omdømme, hvilket omtales i videnskabelige dokumenter og nyheder og bekræftes af de mange priser, den har modtaget på messer og i konkurrencer (se punkt 5.4 for en liste over videnskabelige dokumenter og modtagne priser).

5.1. Det geografiske områdes egenart

Det afgrænsede geografiske område er præget af kontinentalt klima til bjergklima, og dets vigtigste kendetegn er kolde og barske vintre og middelvejr og varme somre. Faktorer, der er afgørende for klimaet i dette område, er den geografiske beliggenhed, de geomorfologiske karakteristika ved området og den korte afstand til Adriaterhavet. Nedbør er karakteristisk for dette område. Der falder mest nedbør i november og næstmest nedbør fra februar til april. De vigtigste kendetegn ved dette område er, at det er karstlandskab, og derfor løber nedbøren hurtigt væk, hvilket er årsagen til, at der er hyppige tørkeperioder i sommermånederne. Dette område er desuden kendetegnet ved nedbør i november efterfulgt af snedække i vintermånederne. Alt dette resulterer i for store vandmængder, hvilket forårsager oversvømmelse i visse dele af dette område.

Det faktum, at det geografiske område for mælke- og osteproduktion er beliggende i den geografiske overgang mellem Hercegovina mod syd og Bosnien mod nord, hvor virkningerne af det varme Middelhav fra syd og det kolde bjergklima fra nord mødes, har med tiden resulteret i dannelsen af særlige økologiske forhold. Disse forhold er karakteriseret ved store temperaturforskelle og hygroskopiske yderpunkter samt en stor nedbørsmængde og særlig fordeling af nedbøren. De økosystemer, der udvikles under disse forhold, er samtidig beboet af termofile (varmeelskende) og frigofile (tilpasset lave temperaturer) arter, dvs. bjergplante- og bjergdyrearter. De fleste af de arter, som disse områder består af, er af endemisk dinarisk og balkansk karakter. Det er vigtigt at nævne, at dette område har enorme naturlige græsarealer (græsgange) i forhold til det samlede landbrugsareal (over 80 % af det samlede græsareal). Der er en lang og rig tradition for produktion af »Livanjski sir« i et afgrænset geografisk område. Fremstillingen af ost i dette område begyndte i den fjerne fortid og kædes sammen med begyndelsen på græsning og hold af kvæg i bjergdistrikterne, hvilket er forståeligt, da ostfremstillingen på daværende tidspunkt var den eneste måde, man kunne bevare mælken på i bakkede og bjerggrige områder.

5.2. Produktets egenart

»Livanjski sir« er en hård ost, der er kendetegnet ved en behagelig pikant smag og en kompakt og fast tekstur. Den kendes på sin ensartede form som en lav cylinder. Ostens indre er lysegul til mørkegul i farven, og kanten er naturlig, hård og glat. Afhængigt af modenheden kan tekturen og smagen af »Livanjski sir« variere. Hvis »Livanjski sir« har modnet i to måneder, er den lettere elastisk og nem at skære, og ved et tværsnit ses ingen eller få små, runde huller (»Livanjski sir« fremstillet af rå mælk vil have betydeligt flere huller ved gennemskæring på tværs). Smagen er let sød, moderat salt og behageligt pikant. Den har en udtalt, vedvarende aroma, der er karakteristisk for produktionsområdet, og som minder om aromatiske og krydrede urter.

5.3. Årsagssammenhæng

De særlige kendetegn ved »Livanjski sir« og dens unikke karakter kan henføres til de særlige karakteristika ved den mælk, den fremstilles af. Det geografiske område, hvori mælken produceres og forarbejdes til »Livanjski sir«, er på mange måder et særligt og unikt område. Området har ideelle betingelser for opdræt af husdyr. Det særlige møde mellem middelhavsklimaet og det kontinentale klima, kombinationen af græsarealer på bjergene og et unikt kompleks af karstmarker resulterer i vegetation bestående af værdifulde planter og et geografisk miljø, der ikke findes andre steder. Den botaniske sammensætning af naturlige græsarealer, der anvendes i fremstillingen af »Livanjski sir«, viser, at det beskrevne område er hjemsted for et stort antal aromatiske planter, hvoraf nogle er værdifulde og unikke for disse områder. Kvægets græsning i et sådant miljø, hvor der findes talrige aromatiske planter, gør mælken og de oste, der fremstilles af den, betydeligt mere næringsrig. Derudover har oste, der fremstilles på denne måde, en speciel smag og duft, som er karakteristisk og tæt forbundet med vegetationen i denne region. Husdyrene græsser primært i bjergrige og bakkede områder, hvor de mest værdifulde planter findes. Denne form for græsning og fodring af husdyr har været anvendt i disse regioner siden oldtiden. Hyrderne i denne region har tradition for at få det meste ud af græsarealerne i fodringen af deres malkekvæg. Malkekvæget går på græs i ca. seks måneder, og resten af året fodres de med hø eller ensilage fra græsarealer eller agerjord i produktionsområdet. I et sådant miljø har mælk og valle (der anvendes til plantekultur) en rig og mangfoldig mikroflora, der overføres til ostene og giver dem deres særlige egenskaber. Produktionsanlæggene er også hjemsted for en rig mikroflora, der stammer fra miljøet omkring mejerierne, og som genfindes i ostene i produktions- og modningsfasen.

5.4. Liste over videnskabelige dokumenter og modtagne priser

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), faglig artikel, som beskriver betydningen af ostene fra regionen Livno gennem dens 117 år lange produktionshistorie. De vigtigste teknologiske parametre, den grundlæggende kemiske sammensætning og de organoleptiske egenskaber ved ostene fra Livno er beskrevet på baggrund af data fra litteraturen. Der er konstateret en betydelig forskel i kvaliteten mellem traditionelt fremstillede oste og industrielt fremstillede oste, som primært kan tilskrives den mælk, de er fremstillet af, produktionsprocessen og den faglige kunne. De beskrevne organoleptiske egenskaber og teknologiske parametre samt den kemiske sammensætning kan anvendes til standardisering af denne type ost. Dette vil også muliggøre en eventuel beskyttelse af den geografiske oprindelse, 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. og Sarić Z.), Mljekarstvo 64 (3), s. 170-177, 2014.
3. »The impact of proteolytic changes on sensory properties of Livno cheese« (Matić A., Sarić Z. og Kalit S), Works of the Faculty of Agricultural and Food Sciences, Sarajevo Universitet, Vol. LIX, No. 64/1, s. 155-173, 2014.

Liste over priser:

Dato	Stat	By	Messe/konkurrence	Produkt	Pris
6.-8. november 2014.	Østrig	Hopfgarten im Brixental	»12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)«	Livanjski sir	»Gold medal«
9.-15. maj 2015.	Serbien	Novi sad	»82. međunarodni poljo-privredni sajam«	Livanjski sir	»Great Gold medal«
2021-22	Spanien	Oviedo	»World cheese awards«	Livanjski sir	»Bronze medal«
2021-22	Spanien	Oviedo	»World cheese awards«	Livanjski sir	»Silver medal«

2022	Belgien	Bruxelles	»International Taste Award«	Livanjski sir	»Superior taste Award«
2023	Belgien	Bruxelles	»International Taste Award«	Livanjski sir	»Superior taste Award«

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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