



C/2024/4535

18.7.2024

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine**

(C/2024/4535)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143<sup>(1)</sup> artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspäraselt huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

**„Livanjski sir“**

**ELi nr: PGI-BA-2881 – 16.12.2022**

**KPN ( ) KGT (x)**

1. **[KPN või KT] nimetus(ed)**

„Livanjski sir“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Bosnia ja Hertsegoviina

3. **Põllumajandustooto või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Livanjski sir“ on kõva rasvane juust, mis on valmistatud määratletud geograafilises piirkonnas toodetud pastöriseeritud, termiliselt töödeldud või toorest lehma- või lambapiimast või nende segust. Juustul „Livanjski sir“ oma pähklituuma meenutav kergelt magus maitse ja lõhn ning küps juust on veidi pikantne. Toote kuivainesisaldus on vähemalt 60 % ja rasvasisaldus kuivaines vähemalt 45 %. Juustu soolasisaldus on 1,8–2,2 %. Juust on silindrilise kujuga, selle küljed on lamedad ning äär on lame või kergelt kumer. Juusturatta läbimõõt on 18–28 cm ja kõrgus 7–10 cm. Juust kaalub 1,8–3,5 kg. Toodetakse ka väiksemate mõõtmetega juustu „Livanjski sir“, mille läbimõõt on 9–14 cm, kõrgus 6–12 cm ja kaal 0,6–1,2 kg. Juustukoorik on sile ja kõva, ilma pragude ja kahjustusteta ning kuld kollase värvusega; koorik moodustub loomulikult teel juustu laagerdumise käigus, mis kestab optimaalselt 90 päeva ja kõige vähem 60 päeva. Juustukooriku värvus võib laagerdumise ajal muutuda kuld kollasest pisut tumedamaks kuld kollaseks. Juustumass on tihke, veidi elastne, kergesti lõigatav, tiheda tekstuuriga ja aukudeta või üksikute väikeste korrapärase aukudega. Kui juust valmistatakse toorpiimast, võib juustumassis olla rohkem auke, mis on sageli ebakorrapärsed. See on helekollane. Juustumass kaotab laagerdudes oma elastsuse ja värvus muutub tumedamaks. Maitse on kergelt ja meeldivalt pikantne ja magus ning mida kauem kestab laagerdumine, seda pikantsemaks see muutub. Lõhn on tugev ja küpsele kõvale juustule iseloomulik ning muutub juustu laagerdudes veelgi intensiivsemaks. Aroom meenutab veidi määratletud piimatootmispiirkonnale omaseid aromaatsaid maitsetaimi. Lehmad ja lambad söövad muuhulgas ka kohalikku rohtu, milles leiduvad aromaatsed ained kanduvad edasi piima, ja just see ongi juustu „Livanjski sir“ kõige olulisem „koostisosa“ ja saladus.

(<sup>1</sup>) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

### 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Söodaratsiooni põhikomponent on punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas toimuva karjatamise (kuus kuud) käigus söödav rohi ja selles piirkonnas valminud hein või kuivsilu (75 % päevaratsiooni kuivainest). Põhisöodaratsioonile võib lisada täiendavaid söödasegusid ning mineraale ja vitamiinilisandeid. Lüpsilehmade toitmiseks ette nähtud mahuka sööda kogus, mis on toodetud väljaspool eespool määratletud piirkonda, võib ulatuda kuni 40 %ni päevaratsioonist. Kontsentreeritud loomasööta võib toota mis tahes piirkonnas väljaspool punktis 4 osutatud piirkonda.

### 3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima ettevalmistamine kalgendamiseks, kalgendamine ja kalgendi töötlemine, juustuterade vormimine ja vadakust eraldamine, juusturataste pressimine ja soolamine ning juustu laagerdamine.

### 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Juustu „Livanjski sir“ võib turustada ka tükeldatud või riivitud kujul (tükeldamine ja riivimine toimub tootmiskohas) ning see on pakendatud vaakumpakendisse või modifitseeritud atmosfääriga pakendisse. Alla 1,2 kilogrammi kaaluvaid juuste võib turustada ainult terve rattana. Juustu „Livanjski sir“, mis on laagerdunud rohkem kui 12 kuud, võib turustada riivitud juustuna. Juust pakendatakse vaakumpakendisse või modifitseeritud atmosfääriga pakendisse. Pärast juustu tükeldamist jäävad saadud tükeldatud pinnad ilma loomuliku kaitseta, mistõttu hakkab juustu kvaliteet kiiremini langema ja selliste toodete säilivusaeg lüheneb. Seetõttu pakendatakse juustutükid ainult ettenähtud tüüpi pakendisse, tänu millele säilivad juustu „Livanjski sir“ tüüpilised organoleptilised omadused, mis on ette nähtud käesoleva tootespetsifikaadiga ja mida tarbija ootab. Kuna juustu tükeldamisel kahjustatakse ka toote jälgitavuse aluseks oleva kaseiinimärgi terviklikkust, mistõttu ei jää juustutükile füüsilist märki, mis tagaks toote ehtsuse, siis on selline pakend märgitud deklaratsioonil partii koodiga, mida kasutatakse toote jälgitavuse tagamiseks.

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kõigile tootespetsifikaadi nõuetele vastavad juustud on märgistatud tootja nimega, nimetusega „Livanjski sir“ ja KGT märgiga. Märgisel tuleb täpsustada ka seda, kas juust on valmistatud toorpiimast, pastöriseeritud või termiliselt töödeldud piimast, samuti tuleb märkida, millist tüüpi loomadelt piim pärineb ja millises proportsioonis on seda kasutatud. Kui juust on laagerdunud vähemalt kuus kuud, võivad tootjad täiendavalt märkida nende juustude küpsusastme ja selline „Livanjski sir“ võib kanda märgistust „PREMIUM“.

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond, kus toodetakse juustu „Livanjski sir“ valmistamiseks kasutatavat piima, hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo ja Drvar. Juustu „Livanjski sir“ geograafiline tootmispiirkond hõlmab kitsamat piirkonda kui piimatootmiseks ettenähtud piirkond ja see kujutab endast juustu „Livanjski sir“ traditsioonilist tootmispiirkonda, kus seda on aastakümneid toodetud. „Livanjski sir“ on selle piirkonnaga ajalooliselt seotud. See hõlmab kogu Livno omavalitsusüksust, osa Glamoči omavalitsusüksusest (külad: Skucani, Vidimlije, Staro Selo, Kopic, Dolac, Dragnic), osa Kupresi omavalitsusüksusest (küla: Gornji Malovan) ja osa Tomislavgradi omavalitsusüksusest (külad: Šuica, Eminovo Selo, Stipanići ja Prisoje).

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud geograafilise tähise „Livanjski sir“ registreerimise taotlus põhineb juustu eriomadustel ja mainel.

Juustu „Livanjski sir“ omadused ja ainulaadsus tulenevad toote valmistamiseks kasutatava piima eriomadustest. Piimatootmise geograafiline piirkond tagab ideaalsed tingimused karjakasvatuseks. Vahemerelise ja mandrilise kliima erilise pörkumise ning mägikarjamaade ja karstiväljade ainulaadsete pinnavormide koosluses on tekkinud taimestik, mis koosneb väärtuslikest taimedest, millest mõned on endeemilised, näiteks mustjuur (*Scorzonera vilosa*), harilik veishein (*Hypochaeris maculata*), kastekeer (*Danthonia spicata*) ja ungari ristlik (*Trifolium pannonicum* Jacq.). „Livanjski sir“ on kõva juust, mida iseloomustab meeldiv pikantne maitse ja tihke suletud tekstuur.

Kuigi juustu toodetakse Livno omavalitsusüksuse territooriumil ja selle naabruses asuvate omavalitsusüksuste mõnes osas, on „Livanjski sir“ tänu oma ajaloole ja kvaliteedile saavutanud suurepärase maine ning sellest on saanud Bosnia ja Hertsegoviinat esindav sümbol, kaubamärk ja kultuurisaadik maailmas. Samuti on alates 19. sajandi lõpust juustu „Livanjski sir“ tootmispiirkonnas säilinud kindlad tootmismeetodid, mida on põlvest põlve edasi antud, et sealsete juustumeistrite oskused tagaksid Livanjski juustu ootustele vastava kvaliteedi. Juustu eripära, pikaajaline tootmistraditsioon, üldtuntud kvaliteet, aga ka juustu müük ja populaarsus välismaal olid peamised põhjused, mis tagasid juustu tuntuse ja hea maine, millele viidatakse teaduslikes töödes ja igapäevastes uudistes ning mida kinnitavad paljud messidel ja konkurssidel saadud auhinnad (teadustööde ja saadud auhindade loetelu on esitatud punktis 5.4).

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Määratletud geograafilises piirkonnas valitseb mandriline kuni mäestikukliima, mille põhjooned on külm ja karm talv ning mõõdukas ja soe suvi. Selle piirkonna kliimale avaldavad määravat mõju järgmised tegurid: geograafiline asukoht, piirkonna geomorfoloogilised omadused ja Aadria mere lähedus. Piirkonnale on omane sademete rohkus. Sademete hulk on suurim novembris, teine sadude tipp-periood on veebruarist aprillini. Selle piirkonna peamiseks tunnusooneks on asjaolu, et tegemist on karstialaga, kus sademete äravool on kiire ja seega esineb seal suvekuudel sageli pöudasid. Samuti on sellele piirkonnale iseloomulikud novembrikuised vihmad, millele järgneb talvekuudel lumevaip. Kõige selle tulemusena tekib liigne veehulk, mis põhjustab selle piirkonna teatavates osades üleujutusi.

Asjaolu, et piima- ja juustutootmise geograafiline piirkond asub geograafilisel üleminekuosal, kus kohtuvad lõuna pool paiknev Hertsegoviina ja põhja pool asuv Bosnia ning kus lõunast saabuv soe vahemereline kliima kohtub põhjast tuleva külma mäestikukliimaga, on aja jooksul tekitanud erilised ökoloogilised tingimused. Neid iseloomustavad järsud temperatuurimuutused ja hügrokoopilised äärmused ning sademete suur hulk ja selle eriline jaotumine. Sellistes tingimustes kujunenud ökosüsteeme asustavad samaaegselt nii soojalembesed kui ka külmalembesed, st mäestikele omased taime- ja loomaliigid. Enamik nende koosluste liikidest on endeemilised Dinaari mäestiku ja Balkani poolsaare liigid. Oluline on ka see, et kõnealuses piirkonnas asuvad ulatuslikud looduslikud rohumaad (karjamaad), mille osakaal kogu põllumajandusmaas on väga suur (üle 80 % kogu pindalast on rohumaade all). Määratletud geograafilises piirkonnas valitseb pikaajaline ja rikkalik juustu „Livanjski sir“ tootmise traditsioon. Juustutootmise algus selles piirkonnas ulatub kaugesse minevikku ja on seotud karjakasvatuse algusega mägiapiirkondades, mis on mõistetav, sest tol ajal oli juustu valmistamine ainus viis piima säilitamiseks mägistest tingimustes.

### 5.2. Toote eripära

„Livanjski sir“ on kõva juust, mida iseloomustab meeldiv pikantne maitse ja tihke suletud tekstuur. Selle tunneb ära korrapärase, madala silindrilise kuju järgi. Juustumassi värvus ulatub helekollasest tumekollaseni ning koorik on naturaalne, kõva ja sile. Sõltuvalt küpsusastmest võivad juustu „Livanjski sir“ tekstuur ja maitse erineda. Kaks kuud laagerdunud „Livanjski sir“ on veidi elastne ja kergesti lõigatav ning selle ristlõige võib olla aukudeta või väikese arvu hõredalt jaotunud ümmarguste väikeste aukudega (toorpiimast saadud juustu „Livanjski sir“ puhul võib ristlõikes olla märkimisväärne arv auke). Maitse on kergelt magus, mõõdukalt soolane ja meeldivalt pikantne. Sellel on tootmispiirkonnale iseloomulik tugev ja püsiv aroom, mis meenutab aromaatsaid ja vürtsikaid maitsetaimi.

## 5.3. Põhjuslik seos

Juustu „Livanjski sir“ omadused ja ainulaadsus tulenevad toote valmistamiseks kasutatava piima eriomadustest. Piima tootmise ja töötlemise tulemusel saadava juustu „Livanjski sir“ geograafiline piirkond on mitmes mõttes eriline ja ainulaadne. See pakub ideaalseid tingimusi karjakasvatuseks. Vahemereelise ja mandrilise kliima erilise põrkumise ning mägikarjamaade ja karstiväljade ainulaadsete pinnavormide koosluses on tekkinud väärtuslikest taimedest koosnev taimeestik ja geograafiline keskkond, mida mujal ei leidu. Juustu „Livanjski sir“ tootmiseks kasutatavate looduslike rohumaade botaanilisest koostisest ilmneb, et kirjeldatud piirkonnas kasvab suur hulk aromaatsaid taimi, millest mõned on väärtuslikud ja ainuomased üksnes neile aladele. Kariloomade karjatamine sellises keskkonnas, kus on palju erinevaid aromaatsaid taimi, aitab oluliselt suurendada piima toiteväärtust ja seega ka sellest valmistatud juustu toiteväärtust. Lisaks on sel viisil saadud juustul eriline maitse ja lõhn, mis on iseloomulik selle piirkonna taimeestikule ja sellega tihedalt seotud. Karjatamine toimub peamiselt mägistel ja künklikel aladel, kus leidub kõige väärtuslikumaid taimi. Selline karjakasvatus ja kariloomade toitmine on neis piirkondades eksisteerinud juba ammustest aegadest saadik. Selle piirkonna karjapidajate traditsiooniks on kasutada karjamaad piimakarja söötmisel maksimaalselt ära. Lüksilehmi söödetakse karjamaal ligikaudu kuus kuud ja ülejäänud osa aastast söödetakse lehma tootmispiirkonna karjamaadelt või põllumaalt saadud heina või siloga. Sellises keskkonnas on piimas ja vadakus (kui seda kasutatakse tootmisettevõttes) rikas ja mitmekesine mikrofloora, mis kandub üle juustule ja annab sellele erilised omadused. Tootmisettevõttes elab ka rikkalik mikrofloora, mis pärineb meiereisid ümbritsevast keskkonnast ja kandub tootmis- ja valmimisetapis üle juustule.

## 5.4. Teadustööde ja auhindade loetelu

1. „Livanjski sir“ (Kirin, S. jt), Livno piirkonna juustu tähtsusest rääkiv erialane artikkel, milles kirjeldatakse selle juustu tootmist 117 aasta jooksul. Kirjanduse andmete põhjal kirjeldatakse Livno juustu tähtsamaid tehnoloogilisi parameetreid, põhilist keemilist koostist ja organoleptilisi omadusi. Tehakse kindlaks oluline kvaliteedierinevus traditsiooniliselt ja tööstuslikult toodetud juustude vahel, mis tuleneb peamiselt kasutatavast piimast, tootmisprotsessidest ja tehnilistest võimalustest. Esitatud organoleptilisi omadusi ja tehnoloogilisi parameetreid ning keemilist koostist saab kasutada seda tüüpi juustu standardimiseks. See võimaldab ka selle geograafilise päritolu lõplikult kaitsta (*Mljekarstvo* 53 (4), lk 281–291, 2003).
2. Tarbijate eelistused ja Livanjski juustu koostis seoses selle organoleptiliste omadustega (Matić, A., Kalit, S., Salajpal, K., Ivanković, S., Sarić, Z., *Mljekarstvo* 64 (3), lk 170–177, 2014).
3. Proteolüütiliste muutuste mõju Livno juustu organoleptilistele omadustele (Matić, A., Sarić, Z., Kalit, S., Sarajevo Ülikooli põllumajandus- ja toiduteaduskonna tööd, LIX köide, nr 64/1, lk 155–173, 2014).

## Auhindade loetelu

Kuupäev	Riik	Linn	Mess/konkurss	Toode	Auhind
6.–8.11.2014	Austria	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodnoj izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Kuldmedal
9.–15.5.2015	Serbia	Novi Sad	82. međunarodni poljo-privredni sajam	Livanjski sir	Suur kuldmedal
2021–2022	Hispaania	Oviedo	Maaailma juustuauhinnad	Livanjski sir	Pronksmedal
2021–2022	Hispaania	Oviedo	Maaailma juustuauhinnad	Livanjski sir	Hõbemedal

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

**Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

[https://fsa.gov.ba/wp-content/uploads/2023/05/Livanjski-sir\\_-small-modified-specification.pdf](https://fsa.gov.ba/wp-content/uploads/2023/05/Livanjski-sir_-small-modified-specification.pdf)

---