



C/2024/4535

18.7.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/4535)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Livanjski sir”

EU br.: PGI-BA-2881 – 16.12.2022.

ZOI () ZOZP (x)

1. Naziv (nazivi) [ZOI-ja ili ZOZP-a]

„Livanjski sir”

2. Država članica ili treća zemlja

Bosna i Hercegovina

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.3. Sir

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Livanjski sir” je tvrdi punomasni sir proizveden od pasteriziranog, termički obrađenog ili sirovog kravljeg mlijeka, ovčjeg mlijeka ili njihovih mješavina, koji se proizvodi na definiranom zemljopisnom području. Okus i miris „Livanjskog sira” pomalo su slatkasti, podsjećaju na jezgru oraha, a zreli sir je blago pikantan. Sadrži najmanje 60 % suhe tvari i najmanje 45 % masti u suhoj tvari sira. Koncentracija soli u siru iznosi od 1,8 % do 2,2 %. Oblik sira je cilindričan, s ravnim bazama i ravnim ili blago zaobljenim bočnim stranama. Promjer koluta sira je od 18 do 28 cm, a visina od 7 do 10 cm. Masa sira iznosi od 1,8 do 3,5 kg. „Livanjski sir” proizvodi se i u manjim veličinama, promjera od 9 do 14 cm, visine od 6 do 12 cm i mase od 0,6 do 1,2 kg. Kora je glatka i tvrda, bez pukotina ili znakova oštećenja, zlatnožute boje i prirodno se stvara tijekom dozrijevanja sira, koje optimalno traje 90 dana, a najkraće 60 dana. Boja kore tijekom dozrijevanja može se promijeniti iz zlatnožute u nešto tamniju nijansu zlatnožute. Sira je kompaktan, slabo elastičan, lako se reže, guste teksture, bez ili s malim brojem pravilnih rupica. Ako se sir proizvodi od sirovog mlijeka, može biti više rupa koje su često nepravilne. Svijetložute je boje. Kako sir dozrijeva, gubi elastičnost, a boja poprima tamniju nijansu. Okus je blago i ugodno pikantan i slatkast, a pikantnost se pojačava duljim dozrijevanjem. Miris je izražen i tipičan za zrele tvrde sireve i pojačava se dozrijevanjem. Aroma malo podsjeća na aromatično bilje s definiranog područja proizvodnje mlijeka. Među ostalim faktorima, krave i ovce jedu travu s aromatičnim biljem, aromatske tvari tako dospiju u mlijeko, koje je najvažniji „sastojak” i u kojem je tajna „Livanjskog sira”.

⁽¹⁾ Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Glavni dio krmnog obroka jest ispaša (6 mjeseci), sijeno ili sjenaža (75 % suhe tvari dnevne ishrane), koji se pripremaju na zemljopisnom području definiranom u točki 4. Osnovni obrok hrane za životinje može se dopuniti dodatnim mješavinama hrane za životinje i mineralno-vitaminskim dodacima. Voluminozna krma za hranidbu krava muzara, proizvedena izvan definiranog zemljopisnog područja, može se upotrebljavati u dnevnoj ishrani u količinama do najviše 40 %. Koncentrirana hrana za životinje može se proizvoditi na bilo kojem području izvan područja iz točke 4.

3.4. *Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području*

Priprema mlijeka za zgrušavanje, zgrušavanje i prerada ugrušaka (koagulat), oblikovanje i odvajanje zrna sira od sirutke, prešanje kolutova sira, soljenje kolutova sira i dozrijevanje sira.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Livanjski sir” može se stavljati na tržište i izrezan na komade ili nariban (rezanje i ribanje obavlja se na mjestu proizvodnje) te se pakira u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi. Sirevi mase manje od 1,2 kilograma mogu se stavljati na tržište samo kao cijeli kolut. „Livanjski sir” koji je dozrijevaio dulje od 12 mjeseci može se staviti na tržište kao ribani sir. Sir se pakira u vakuumu ili u modificiranoj atmosferi. Nakon rezanja sira površina bočnih strana dobivenih komada ostaju bez prirodne zaštite, zbog čega dolazi do ubrzanog gubitka kvalitete sira i smanjenja roka trajanja proizvoda. Stoga se komadi sira pakiraju samo u propisanu vrstu pakiranja i zbog toga zadržavaju tipična organoleptička svojstva „Livanjskog sira” koja su propisana ovom specifikacijom i koja potrošač očekuje. Postupkom rezanja sira uništava se i cjelovitost kazeinske oznake na kojoj se temelji sljedivost proizvoda, zbog čega na komadu sira onda više nema fizičke oznake koja jamči autentičnost proizvoda, pa se takvo pakiranje na deklaraciji označava oznakom serije koja se upotrebljava za sljedivost proizvoda.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Sirevi koji ispunjavaju sve zahtjeve iz specifikacije označeni su nazivom proizvođača, nazivom „Livanjski sir” i znakom ZOZP-a. Na etiketi se mora navesti i je li sir proizveden od sirovog, pasteriziranog ili termički obrađenog mlijeka, a vrsta i udio mlijeka moraju se specificirati po vrstama životinja od kojih mlijeko potječe. Ako je sir dozrijevaio najmanje šest mjeseci, proizvođači mogu dodatno navesti zrelost tih sireva i takav „Livanjski sir” može nositi oznaku PREMIUM.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje na kojem se odvija proizvodnja mlijeka za „Livanjski sir” obuhvaća sljedeće općine: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo i Drvar. Zemljopisno područje proizvodnje sira „Livanjski sir” obuhvaća regiju koja je uža od područja koje je određeno za proizvodnju mlijeka i predstavlja tradicionalno područje proizvodnje „Livanjskog sira” na kojem se on proizvodi već desetljećima. „Livanjski sir” povijesno je povezan s tim područjem. Obuhvaća cijelu općinu Livno, dio općine Glamoč (sela: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopic, Dolac, Dragnić), dio općine Kupres (selo Gornji Malovan), dio općine Tomislav Grad (sela: Šuica, Eminovo selo, Stipanići i Prisoje).

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za registraciju ZOZP-a „Livanjski sir” temelji se na posebnim svojstvima sira i njegovu ugledu

Svojstva i jedinstvenost sira „Livanjski sir” proizlaze iz posebnih svojstava mlijeka od kojeg se proizvodi. Zemljopisno područje proizvodnje mlijeka pruža idealne uvjete za uzgoj stoke. Specifičan sudar sredozemne i kontinentalne klime, kombinacija pašnjaka na planinama i jedinstven kompleks krških polja rezultiraju vegetacijom sastavljenom od vrijednih biljaka, od kojih su neke endemske, poput crnog korijena (*Scorzonera Vilosa*), pjegastog jastrebljaka (*Hypochoeris maculata*), klasa (*Dantonia sp.*) i panonske djeteline. „Livanjski sir” je tvrdi sir ugodnog pikantnog okusa i kompaktne teksture.

Iako se proizvodi na području općine Livno i dijelovima susjednih općina, „Livanjski sir” stekao je velik ugled svojom poviješću i kvalitetom te je postao prepoznatljiv simbol, zaštitni znak i ambasador Bosne i Hercegovine u svijetu. Osim toga, od kraja 19. stoljeća, posebna metoda proizvodnje sira „Livanjski sir” primjenjuje se desetljećima na području njegove proizvodnje. Prenosi se s generacije na generaciju, a vještina majstorâ sirarâ pridonijela je standardnoj kvaliteti „Livanjskog sira”. Posebnost tog sira, duga tradicija proizvodnje, standardna kvaliteta, ali i prodaja i popularnost tog sira u inozemstvu imali su dominantan utjecaj na popularizaciju sira i stvaranje dobre reputacije, na koji se upućuje u znanstvenim radovima, u svakodnevnim vijestima i koja je potvrđena brojnim nagradama na sajmovima i natjecanjima (Popis znanstvenih radova i osvojenih nagrada nalazi se pod točkom 5.4.).

5.1. Posebnost zemljopisnog područja

Kontinentalna do planinska klima prevladava na definiranom zemljopisnom području, a njezine su glavne značajke hladne i oštre zime te umjerena i topla ljeta. Odlučujući čimbenici koji utječu na klimu tog područja su: zemljopisni položaj, geomorfološke značajke područja i blizina Jadranskog mora. Padaline su karakteristične za to su područje. Razdoblje s najvećom količinom padalina je u studenome, a drugi maksimum je u mjesecima od veljače do travnja. Glavna je značajka tog područja kraški teren, zbog čega dolazi do brzog odlijevanja oborina, zbog čega su u ljetnim mjesecima česte suše. Osim toga, za ovo područje karakteristične su oborine u studenome, nakon čega tijekom zimskih mjeseci slijedi snježni prekrivač. Rezultat svega toga je prekomjerna količina vode, zbog čega određeni dijelovi tog područja bivaju poplavljeni.

Činjenica da se zemljopisno područje proizvodnje mlijeka i sira nalazi na geografskom prijelazu između Hercegovine na jugu i Bosne na sjeveru, gdje su sudaraju utjecaji tople sredozemne klime s juga i hladne planinske klime sa sjevera, s vremenom je dovela do stvaranja posebnih okolišnih uvjeta. Odlikuju se izraženim temperaturnim i higroskopskim ekstremima te velikom količinom i specifičnom raspodjelom oborina. Ekosustavi koji se razvijaju u tim uvjetima istodobno su naseljeni termofilnim (koji vole visoke temperature) i frigofilnim organizmima (prilagođeni niskim temperaturama), tj. planinskim biljnim i životinjskim vrstama. Većina vrsta koje čine te zajednice endemske su za dinarsko područje i Balkan. Jedna od važnih činjenica je da to područje ima goleme površine prirodnih livada (pašnjaka) u odnosu na ukupne poljoprivredne površine (više od 80 % ukupne površine čine livade). „Livanjski sir” ima dugu i bogatu tradiciju proizvodnje na definiranom zemljopisnom području. Početak proizvodnje sira na tom području seže u daleku prošlost i povezan je s početkom ispaše i držanja goveda u planinskim okruzima, što je razumljivo jer je u to vrijeme proizvodnja sira bila jedini način da se mlijeko očuva u brdsko-planinskim uvjetima.

5.2. Posebnosti proizvoda

„Livanjski sir” je tvrdi sir ugodnog pikantnog okusa i kompaktne teksture. Prepoznatljiv je po svom pravilnom cilindričnom obliku male visine. Sir je svijetložute do tamnožute boje, a kora je prirodna, tvrda i glatka. „Livanjski sir” može se razlikovati ovisno o zrelosti, teksturi i okusu. „Livanjski sir” star dva mjeseca slabo je elastičan, lako se reže, a na presjeku može biti bez ili s manjim brojem rijetko raspoređenih okruglih rupica (kod „Livanjskog sira” dobivenog od sirovog mlijeka presjek može imati znatan broj rupica). Okus je blago slatkast, umjereno slan i ugodno pikantan. Ima izraženu postojanu aromu karakterističnu za područje proizvodnje, koja podsjeća na aromatično i začinsko bilje.

5.3. Uzročno-posljedična veza

Svojstva i jedinstvenost „Livanjskog sira” proizlaze iz posebnih svojstava mlijeka od kojeg se proizvodi. Zemljopisno područje proizvodnje i prerade mlijeka u „Livanjski sir” po mnogome je posebno i jedinstveno. Pruža idealne uvjete za uzgoj stoke. Poseban sudar sredozemne i kontinentalne klime, kombinacija pašnjaka na planinama i jedinstveni kompleks krških polja daju vegetaciju koju čine vrijedne biljke i zemljopisno okruženje koje se ne može pronaći nigdje drugdje. Botanički sastav prirodnih livada koje se upotrebljavaju za proizvodnju sira „Livanjski sir” upućuje na to da na opisanom području raste velik broj aromatičnih biljaka, od kojih su neke vrijedne i rastu samo na tom području. Ispaša stoke u takvom okruženju, u kojem su jako zastupljene razne aromatične biljke, znatno utječe na povećanje nutritivne vrijednosti mlijeka, a time i sira proizvedenog od takvog mlijeka. Osim toga, tako dobiveni sir ima poseban okus i miris koji je karakterističan i usko povezan s vegetacijom te regije. Glavna ispaša stoke odvija se na planinskim i brdovitim područjima gdje rastu najvrjednije biljke. Takav način ispaše i hranidbe stoke prisutan je u tim regijama od davnina. Stočari u toj regiji tradicionalno za hranidbu mliječnih goveda maksimalno iskorištavaju pašnjake. Krave muzare hrane se na pašnjacima tijekom otprilike šest mjeseci, a preostali dio godine hrane se sijenom ili silažom s pašnjakâ ili obradivih zemljišta na definiranom području proizvodnje. U takvom okruženju mlijeko i sirutka (ako se upotrebljavaju za biljnu kulturu) imaju bogatu i raznoliku mikrofloru koja se prenosi u sir i daje mu posebna svojstva. U proizvodnim postrojenjima živi i bogata mikroflora koja potječe iz okoliša koji okružuje mljekare i u kojoj se sir nalazi u fazama proizvodnje i zrenja.

5.4. Popis znanstvenih radova i nagrada

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), Stručni rad u kojem je opisana važnost sira iz livanjske regije tijekom 117 godina proizvodnje Najvažniji tehnološki parametri, osnovni kemijski sastav i organoleptička svojstva Livanjskog sira opisani su na temelju podataka iz literature. Utvrđena je znatna razlika u kvaliteti između tradicionalno i industrijski proizvedenih sireva, uglavnom zbog upotrijebljenog mlijeka, proizvodnih postupaka i tehničkih sposobnosti. Prikazana organoleptička svojstva i tehnološki parametri, kao i kemijski sastav, mogu se upotrijebiti za standardizaciju te vrste sira. Time će se omogućiti i moguća zaštita zemljopisnog podrijetla, *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 Sciences, University of Sarajevo*, Vol. LIX, br. 64/1, str. 155-173, 2014.

Popis nagrada:

Datum	Država	Grad	Sajam/Natjecanje	Proizvod	Nagrada
6.11.2014- - 8.11.2014.	Austrija	Hopfgarten im Brixental	12. Međunarodna izložba sira u Austriji („Die interna- tionale Käsiade”)	Livanjski sir	Zlatna medalja
9.5.2015- - 15.5.2015.	Srbija	Novi Sad	82. međunarodni poljop- rivredni sajam	Livanjski sir	Velika zlatna medalja
2021. – 2022.	Španjolska	Oviedo	„World cheese awards”	Livanjski sir	Brončana medalja
2021. – 2022.	Španjolska	Oviedo	„World cheese awards”	Livanjski sir	Srebrna medalja

2022.	Belgija	Bruxelles	„International Taste Award“	Livanjski sir	„Superior taste Award“
2023.	Belgija	Bruxelles	„International Taste Award“	Livanjski sir	„Superior taste Award“

Upućivanje na objavu specifikacije

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