



C/2024/4535

18.7.2024

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(C/2024/4535)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 <sup>(1)</sup>, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Livanjski sir”**

**Nr UE: PGI-BA-2881 – 16.12.2022**

**ChNP ( ) ChOG (x)**

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Livanjski sir”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Bośnia i Hercegowina

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.3 Ser

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Ser „Livanjski sir” to ser twardy pełnotłusty wytwarzany z pasteryzowanego, termizowanego lub surowego mleka krowiego, owczego lub ich mieszanek, produkowany na określonym obszarze geograficznym. Smak i zapach sera „Livanjski sir” jest lekko słodkawy, przypomina orzechy włoskie, a dojrzały ser jest lekko pikantny. Ser zawiera co najmniej 60 % suchej masy i co najmniej 45 % tłuszczu w suchej masie. Zawartość soli w serze wynosi od 1,8 % do 2,2 %. Ser ma kształt cylindryczny, z płaskimi bokami i płaskim lub lekko wypukłym wierzchem. Średnica kręgu sera wynosi od 18 do 28 cm, a wysokość od 7 do 10 cm. Ser waży od 1,8 do 3,5 kg. „Livanjski sir” jest również produkowany w mniejszych rozmiarach o średnicy od 9 do 14 cm, wysokości od 6 do 12 cm i masie od 0,6 do 1,2 kg. Skórka jest gładka i twarda, bez pęknięć lub oznak uszkodzeń, złotożółta; powstaje naturalnie podczas dojrzewania sera, które trwa optymalnie przez 90 dni i co najmniej 60 dni. Barwa skórki podczas dojrzewania może zmieniać się ze złotożółtej na nieco ciemniejszą złotożółtą. Miąższ sera jest zwarty, lekko elastyczny, łatwo się kroi, ma gęstą konsystencję, z możliwą niewielką liczbą małych dziur o regularnych kształtach. Jeżeli ser jest wytwarzany z mleka surowego, liczba dziur może być większa i często są one nieregularne. Jego kolor jest jasnożółty. W miarę dojrzewania miąższ traci elastyczność, a barwa przybiera ciemniejszy odcień. Smak jest lekko i przyjemnie pikantny i słodkawy, a pikantność zwiększa się wraz z czasem dojrzewania. Zapach jest wyraźny, typowy dla dojrzałych twardych serów i nasila się wraz z dojrzewaniem. Aromat przypomina nieco zioła aromatyczne z określonego obszaru produkcji mleka. Krowy i owce spożywają między innymi taką trawę, a zawarte w niej substancje aromatyczne przenikają do mleka; to jest właśnie najważniejszym „składnikiem” i tajemnicą sera „Livanjski sir”.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Głównymi elementami dawek pokarmowych są wypas (6 miesięcy) oraz siano lub sianokiszonka (75 % suchej masy dziennej dawki pokarmowej), które produkuje się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4. Podstawową dawkę pokarmową można uzupełnić dodatkowymi mieszankami paszowymi i suplementami mineralno-witaminowymi. Pasze objętościowe przeznaczone do karmienia krów mlecznych, produkowane poza obszarem określonym powyżej, mogą być wykorzystywane w dziennych dawkach pokarmowych w ilości nieprzekraczającej 40 %. Skoncentrowana pasza dla zwierząt może pochodzić z dowolnego obszaru poza obszarem, o którym mowa w pkt 4.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Przygotowanie mleka do koagulacji, koagulacja i przetwarzanie skrzepu sera, nadawanie kształtu i oddzielanie ziaren sera od serwatki, prasowanie kręgów sera, solenie kręgów sera i dojrzewanie sera.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Ser „Livanjski sir” może być również wprowadzany do obrotu jako krojony na kawałki lub jako tarty (krojenie i tarcie odbywa się w miejscu produkcji) i zapakowany w próżni lub w atmosferze zmodyfikowanej. Sery o wadze mniejszej niż 1,2 kg można wprowadzać do obrotu jedynie w postaci całego kręgu. Ser „Livanjski sir”, który dojrzewał dłużej niż 12 miesięcy, może być wprowadzany do obrotu jako ser tarty. Ser pakuje się w próżni lub w atmosferze modyfikowanej. Po pokrojeniu sera powierzchnie boczne uzyskanych kawałków są pozbawione naturalnej ochrony, co powoduje przyspieszoną utratę jakości sera i skrócenie okresu przydatności do spożycia takich produktów. W związku z tym kawałki pakuje się wyłącznie w określony rodzaj opakowania, dzięki czemu zachowują typowe właściwości sensoryczne sera „Livanjski sir”, które są wymagane w niniejszej specyfikacji i których konsument oczekuje. Proces krojenia sera niszczy również integralność etykiety kazeinowej, stanowiącej podstawę identyfikowalności produktu, w związku z czym na kawałku sera nie ma żadnego fizycznego oznaczenia, które gwarantowałoby autentyczność produktu; dlatego takie opakowanie jest oznaczane na deklaracji kodem partii wykorzystywanym do zapewnienia identyfikowalności produktu.

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Sery spełniające wszystkie wymogi specyfikacji produktu są oznakowane nazwą producenta, nazwą „Livanjski sir” oraz znakiem ChOG. Etykieta musi również zawierać informację, czy ser został wyprodukowany z mleka surowego, pasteryzowanego lub termizowanego, a rodzaj i proporcja mleka muszą być określone według rodzaju zwierzęcia, od którego pochodzi mleko. Jeżeli ser dojrzewał przez co najmniej 6 miesięcy, producenci mogą dodatkowo wskazać dojrzałość tych serów i taki „Livanjski sir” może być opatrzony znakiem PREMIUM.

#### 4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji mleka używanego do wytwarzania sera „Livanjski sir” obejmuje następujące gminy: Livno, Tomislavgrad, Kupres, Glamoč, Grahovo i Drvar. Obszar geograficzny produkcji sera „Livanjski sir” obejmuje obszar węższy niż obszar wyznaczony do produkcji mleka i stanowi tradycyjny obszar produkcji sera „Livanjski sir”, na którym produkuje się go od dziesięcioleci. „Livanjski sir” jest historycznie związany z tym obszarem. Obejmuje on całą gminę Livno, część gminy Glamoč (wsie: Skucani, Vidimlije, Staro selo, Kopic, Dolac, Dragnić), część gminy Kupres (wieś Gornji Malovan), część gminy Tomislav Grad (wsie: Šuica, Eminovo selo, Stipanići i Prisoje).

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację ChOG „Livanjski sir” opiera się na szczególnych cechach sera i jego renomie.

Cechy charakterystyczne i niepowtarzalność sera „Livanjski sir” wynikają ze szczególnych właściwości mleka, z którego jest produkowany. Obszar geograficzny produkcji mleka zapewnia idealne warunki do hodowli zwierząt gospodarskich. Specyficzne położenie na styku klimatu śródziemnomorskiego i kontynentalnego, połączenie pastwisk górskich i wyjątkowego kompleksu pól krasowych skutkują florą składającą się z cennych roślin, w tym endemicznych, takich jak na przykład wężymord owłosiony (*Scorzonera villosa*), prosienicznik plamisty (*Hypochaeris maculata*), izgrzyca (*Danthonia* sp.) czy koniczyna pannońska. Ser „Livanjski sir” jest twardym serem z charakterystycznym przyjemnym, pikantnym smakiem i kruchą, zwartą konsystencją.

Mimo że „Livanjski sir” jest produkowany na obszarze gminy Livno i części sąsiednich gmin, cieszy się dużą renomą dzięki swojej historii i jakości oraz stał się rozpoznawalnym symbolem, znakiem towarowym i ambasadorem Bośni i Hercegowiny na świecie. Ponadto od końca XIX w. specjalna metoda produkcji sera „Livanjski sir” pozostaje niezmieniona od dziesięcioleci na obszarze produkcji i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, a umiejętności mistrzów serowarstwa przyczyniły się do utrzymania jednolitej jakości tego sera. Szczególne cechy, długa tradycja produkcji, jednolita jakość, a także sprzedaż i popularność za granicą miały dominujący wpływ na popularyzację tego sera i zbudowanie dobrej reputacji, o której można przeczytać w literaturze naukowej i codziennych wiadomościach oraz która została potwierdzona licznymi nagrodami na targach i konkursach (wykaz publikacji naukowych i otrzymanych nagród można znaleźć w pkt 5.4).

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na określonym obszarze geograficznym panuje klimat kontynentalny do górskiego, a jego główne cechy to chłodne i surowe zimy oraz umiarkowane i ciepłe lata. Czynnikiem decydującym o klimacie tego obszaru są: położenie geograficzne, cechy geomorfologiczne obszaru oraz bliskość Morza Adriatyckiego. Charakterystyczne dla tego obszaru są opady deszczu. Główna maksymalna ilość opadów przypada na listopad, a druga od lutego do kwietnia. Podstawową cechą charakterystyczną tego obszaru jest jego rzeźba krasowa, która umożliwia szybki odpływ wód opadowych, co powoduje częste susze w miesiącach letnich. Ponadto obszar ten charakteryzuje się opadami w listopadzie, po których w miesiącach zimowych występuje pokrywa śnieżna. Skutkiem tego jest nadmierna ilość wody, która powoduje powódzie na niektórych częściach tego obszaru.

Fakt, że obszar geograficzny produkcji mleka i serów znajduje się na granicy geograficznej między Hercegowiną na południu a Bośnią na północy, gdzie zbiegają się wpływy ciepłego klimatu śródziemnomorskiego od południa i chłodnego klimatu górskiego od północy, spowodował z czasem powstanie wyjątkowych warunków ekologicznych. Charakteryzują się one wyraźnymi różnicami temperatury i ekstremalnymi warunkami higrycznymi, a także dużą ilością i specyficznym rozkładem opadów. Ekosystemy, które powstały w takich warunkach, są zasiedlone jednocześnie przez termofilne (ciepłolubne) i zimnolubne (dostosowane do niskich temperatur) gatunki roślin i zwierząt, tj. gatunki górskie. Większość gatunków wchodzących w skład tych ekosystemów ma charakter endemiczny i bałkański. Jednym z ważnych aspektów jest fakt, że na tym obszarze występują ogromne obszary naturalnych łąk (pastwisk) w stosunku do całkowitej powierzchni użytków rolnych (pastwiska zajmują ponad 80 % całkowitej powierzchni użytków rolnych). „Livanjski sir” ma długą i bogatą tradycję produkcji na określonym obszarze geograficznym. Początki produkcji sera na tym obszarze sięgają odległej przeszłości i wiążą się z rozpoczęciem wypasu i utrzymywania bydła na obszarach górskich, co jest zrozumiałe, ponieważ w tamtym czasie produkcja sera była jedynym sposobem konserwacji mleka w pagórkowatych i górskich warunkach.

### 5.2. Specyfika produktu

Ser „Livanjski sir” jest twardym serem charakteryzującym się przyjemnym, pikantnym smakiem i kruchą, zwartą konsystencją. Można go rozpoznać po regularnym, niskim cylindrycznym kształcie. Miąższ sera ma barwę od jasno-żółtej do ciemno-żółtej, a skórka jest naturalna, twarda i gładka. W zależności od dojrzałości konsystencja i smak sera „Livanjski sir” mogą się różnić. „Livanjski sir” poddany dojrzewaniu przez dwa miesiące jest lekko elastyczny, łatwo się kroi, a na przekroju poprzecznym może, ale nie musi, występować niewielka liczba rzadko rozmieszczonych, małych okrągłych dziur (jeżeli „Livanjski sir” jest wytwarzany z mleka surowego, liczba dziur na przekroju poprzecznym może być znaczna). Jego smak jest lekko słodki, umiarkowanie słony i przyjemnie pikantny. Ma wyraźny, trwały aromat charakterystyczny dla obszaru produkcji, przypominający aromatyczne i pikantne zioła.

## 5.3. Związek przyczynowy

Cechy charakterystyczne i niepowtarzalność sera „Livanjski sir” wynikają ze szczególnych właściwości mleka, z którego jest produkowany. Obszar geograficzny produkcji mleka i jego przetwarzania na „Livanjski sir” jest pod wieloma względami szczególny i wyjątkowy. Zapewnia on idealne warunki do hodowli zwierząt gospodarskich. Specyficzny styk klimatu śródziemnomorskiego i kontynentalnego, połączenie pastwisk górskich i wyjątkowego kompleksu pól krasowych skutkują florą składającą się z cennych roślin oraz niepowtarzalnym środowiskiem geograficznym. Botaniczny skład naturalnych łąk wykorzystywanych do produkcji sera „Livanjski sir” wskazuje, że na opisanym obszarze występuje duża liczba roślin aromatycznych, z których niektóre są cenne i wyjątkowe tylko dla tych obszarów. Wypasanie bydła w środowisku z dużą obecnością różnych roślin aromatycznych znacząco wpływa na wzrost wartości odżywczej mleka, a tym samym sera produkowanego z takiego mleka. Ponadto ser uzyskany w ten sposób ma szczególny smak i zapach, charakterystyczny i ściśle związany z roślinnością tego regionu. Wypas zwierząt gospodarskich odbywa się głównie na obszarach górskich i pagórkowatych, na których rosną najcenniejsze rośliny. Ten sposób wypasu i karmienia zwierząt gospodarskich wykorzystuje się w tych regionach od czasów starożytnych. Tradycją pasterzy w tym regionie jest maksymalne wykorzystanie pastwisk do karmienia bydła mlecznego. Krowy mleczne są karmione na pastwiskach przez około 6 miesięcy, a przez pozostałą część roku otrzymują siano lub kiszonkę pozyskiwane z pastwisk lub gruntów ornych na obszarze produkcji. W takim środowisku mleko i serwatka (jeżeli jest wykorzystywana w produkcji) charakteryzują się bogatą i różnorodną mikroflorą, która jest przenoszona na ser i nadaje mu szczególne właściwości. Również w zakładach produkcyjnych znajduje się bogata mikroflora pochodząca z otoczenia mleczarni i obecna w serze na etapie produkcji i dojrzewania.

## 5.4. Wykaz publikacji naukowych i nagród

1. Livanjski sir, (S. Kirin i sur), artykuł naukowy prezentujący rolę sera z regionu Livno na przestrzeni 117 lat jego produkcji. Przedstawiono w nim najważniejsze parametry technologiczne, podstawowy skład chemiczny i właściwości organoleptyczne sera Livno na podstawie danych z literatury. Stwierdzono znaczną różnicę jakości między serami produkowanymi tradycyjnie a serami produkowanymi przemysłowo, głównie ze względu na wykorzystywane mleko, procesy produkcyjne i umiejętności techniczne. Do zapewnienia standaryzacji tego rodzaju sera można wykorzystać przedstawione właściwości organoleptyczne i parametry technologiczne, a także skład chemiczny. Ostatecznie umożliwi to również ochronę jego pochodzenia geograficznego, *Mljeкарство* 53 (4) 281–291, 2003.
2. Consumers' preferences and composition of Livanjski cheese in relation to its sensory characteristic [Preferencje konsumentów i skład sera Livanjski w odniesieniu do jego charakterystyki sensorycznej] (Matić A., Kalit S., Salajpal K., Ivanković S., Sarić Z.), *Mljeкарство* 64 (3), 170–177, 2014.
3. The impact of proteolytic changes on sensory properties of Livno cheese [Wpływ zmian proteolitycznych na właściwości sensoryczne sera Livno] (Matić A., Sarić Z., Kalit S), *Works of the Faculty of Agricultural and Food Sciences, Univerzitet w Sarajewie*, t. LIX, nr 64/1, s. 155–173, 2014.

Lista nagród:

Data	Państwo	Miejscowość	Targi/Konkurs	Produkt	Nagroda
6–8.11.2014	Austria	Hopfgarten im Brixental	12. Międzynarodowej izložbi sira u Austriji (Die internationale Käsiade)	Livanjski sir	Złoty medal
9–15.5.2015	Serbia	Nowy Sad	82. međunarodni poljoprivredni sajam	Livanjski sir	Wielki złoty medal
2021–22	Hiszpania	Oviedo	Światowe nagrody branży serowarskiej	Livanjski sir	Brązowy medal
2021–22	Hiszpania	Oviedo	Światowe nagrody branży serowarskiej	Livanjski sir	Srebrny medal

2022	Belgia	Bruksela	Międzynarodowa Nagroda Smaku	Livanjski sir	Nagroda za doskonały smak
2023	Belgia	Bruksela	Międzynarodowa Nagroda Smaku	Livanjski sir	Nagroda za doskonały smak

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

[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)

---