C/2025/6349

21.11.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/6349)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания на селскостопански продукти

„Liptovská bryndza“

ЕС №: PDO-SK-03316 — 12.8.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Liptovská bryndza“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☒ ЗГУ ☐

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Словакия

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Liptovská bryndza“ е меко овче сирене за намазване със зърнеста консистенция и деликатен, леко кисел вкус. То се произвежда по традиционен метод. От прясно издоено овче мляко, което не преминава през топлинна обработка, се произвеждат буци овче сирене. При достигане на зрялост те се превръщат в „Liptovská bryndza“ чрез смачкване, смилане и смесване със сол или специално приготвен солен разтвор. Сензорните свойства на сиренето се дължат на естествената микрофлора, която се съдържа в буците сирене, получени от сурово овче мляко при прилагане на специален метод на производство.

Характеристики

Цвят: бял до жълтеникав (но не жълт).

Текстура: фино и подходящо за намазване сирене със зърнеста структура; сиренето не трябва да е ронливо, с гумена текстура или прекалено маслено.

Аромат и вкус: деликатен, приятно кисел вкус на овче сирене, леко пикантен и солен; сиренето не трябва да е прекалено кисело, да има вкус на дрожди, на мазно, на сапун, на гранясало, на гнило, не трябва да е стипчиво, прекалено пикантно или горчиво, нито да има други нежелани вкусове.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Продуктът е изпитван при температура 18—20 °C.

Състав

— 100 % овче сирене, подсирено на буци

— Сухо вещество: най-малко 50,0 % w/w

— Масленост в сухото вещество: най-малко 50,0 % w/w

— Годна за консумация сол, като NaCl: не повече от 2 % w/w

— Питейна вода: не повече от 50,0 %

— Съдържание на белтъчини: 21,0 %

— Съдържание на въглехидрати: 1,0 %.

Микробиологични характерни свойства

„Liptovská bryndza“ е узряло сирене с естествена подходяща за намазване консистенция, съдържащо широка гама от естествено налични микроорганизми, включваща главно *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* и *Geotrichum candidum*. В него не трябва да се съдържат патогенни микроорганизми.

4.3. *Дерогации за набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Ливадите и пасищата, на които пасат овцете и откъдето се добива основната суровина за производството на „Liptovská bryndza“ — овче мляко, се намират в най-високо разположените планини и планински подножия, върху варовиков подпочвен слой. Ботаническият състав на ливадите и пасищата е: пълзяща детелина, ливадна детелина, червена власатка, ливадна власатка, ливадна ливадина и заешки жълт овес.

През зимата овцете се хранят с ливадно сено от посочените сортове детелини и треви.

80 % от отглежданите овце са от местната порода Wallachian и от нейни подобрени разновидности, които са устойчиви на суровите планински условия и на по-студеното време, както и от породите Cigaya, East Frisian и Lacaune, които са подходящи за производство на овче мляко (с висок млеконадой), и от техните кръстоски.

Основната суровина е овчето мляко, от което се произвежда овчето сирене. След това сиренето се обработва по традиционния метод, чрез който то се превръща в „Liptovská bryndza“. Суровото овче мляко се добива в определения географски район.

Производството на овче сирене и преработката му в буци овче сирене, предназначени за производството на „Liptovská bryndza“, се извършват единствено в определения планински и предпланински географски район.

Овчето мляко има по-високо съдържание на белтъчини (5—6 %), калций и витамини, както и идеален по отношение на мазнините състав (7—8 %).

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Добиване на суровото овче мляко в определения географски район

Производство на буците овче сирене (основна суровина)

Производство на „Liptovská bryndza“

— сортиране и зреене на буците сирене

— пресоване

— смилане и раздробяване

— смесване със сол или саламура

Всички етапи на производствения процес се осъществяват в определения географски район.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

—

5. **Кратко определение на географския район**

Регионът Липтов се намира в северната част на Словакия, в югоизточната част на Жилински край. Регионът обхваща планински масиви и техните подножия. В централната му част е разположена Липтовската котловина, която е заобиколена от Високите Татри на изток, Западните Татри и планинския масив Хоч на север, Ниските Татри на юг и Голяма Фатра на запад. От географска гледна точка Липтов е компактен район, обхващащ окръзите Липтовски Микулаш и Ружомберок.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка се основава на почвените и климатичните условия, на ноу-хауто на производителите в географския район и на спецификата и качеството на „Liptovská bryndza“.

Специфичност на географския район (почвени и климатични условия)

Природни фактори

Тъй като делът на ливадите и пасищата в планините и в планинските подножия надвишава този на обработваемата земя, това е довело до развитие на овцевъдството. Поради местоположението и планинския терен на района климатът му е много променлив. В частта с най-мек климат средната годишна температура е 6 °C. С повишаването на надморската височината в планините температурата спада, като на равнището на върховете варира между 2 и -30 °C. Ливадите и пасищата осигуряват най-естествената и здравословна диета за овцете. Ливадите и пасищата с най-високо качество се намират в най-високо разположените планини и планински подножия, върху варовиков подпочвен слой. Пашата на по-висока надморска височина оказва влияние върху съдържанието на незаменими мастни киселини в овчето мляко, а това подобрява консистенцията и вкуса на „Liptovská bryndza“. Варовиковите почви са богати на калций и магнезий. Това намалява киселинността на почвата, като по този начин стимулира растежа на треви и билки.

Ботаническият състав на ливадите и пасищата е: пълзяща детелина, ливадна детелина, червена власатка, ливадна власатка, ливадна ливадина и заешки жълт овес. Посочените треви се отличават със съдържанието си на хранителни вещества, ароматни вещества и минерали, които влияят върху вкуса, аромата и хранителната стойност на овчето мляко. Фактът, че пашата се извършва на ливади, богати на тези видове треви, допринася за по-високо съдържание на полезни мастни киселини, витамини и антиоксиданти в овчето мляко, което подобрява неговото качество.

В допълнение към тези треви, в района се срещат и планински треви и билки, като бял равнец, дива мащерка, ливадна гайтаника, грапавоплодна синя жлъчка и обикновено глухарче, които имат високо съдържание на етерични масла и антиоксиданти. Това води до по-високо съдържание на незаменими мастни киселини в овчето мляко, като това придава на него, а впоследствие и на произвежданото от него сирене „Liptovská bryndza“, ароматен и леко пикантен вкус. Специфичният състав на пасищата оказва влияние върху сензорните характеристики, т.е. върху вкуса и аромата на овчето мляко. Млякото е с леко сладък вкус, то е по-плътно, по-гъсто и по-кремообразно, в него се усещат леки нотки на ливадни билки и трева, като тези характеристики се долавят и в преработения продукт.

През зимата овцете се хранят с ливадно сено от посочените сортове детелини и треви.

Варовиковият субстрат на ливадите и пасищата създава хранителна и богата почва за разнообразна паша, което има косвено, но значително влияние върху качеството на овчето мляко. Почвата с по-ниска киселинност поддържа специфичния биологичен състав на пасището: треви и билки със съдържание на етерични масла и хранителни вещества, които стимулират по-високото производство на млечни мазнини. По-високото съдържание на калций и магнезий в подпочвения слой се прехвърля към растенията, които абсорбират тези минерали. Това от своя страна оказва влияние върху количеството минерали, което животните приемат. Всичко изброено придава на овчето мляко и на сиренето, а впоследствие — и на продукта „Liptovská bryndza“, техните отличителни характеристики и качество: наситен минерален вкус, който е силно ароматен и дори леко пикантен благодарение на билките, както и по-високото съдържание на мазнини, което придава на продукта неговата кремообразна текстура.

„Liptovská bryndza“ е продукт, чиито свойства зависят от естествената микрофлора, която се дължи на почвените и климатичните условия в определения за паша и отглеждане на овцете район.

Човешки фактори

Специфичният характер на „Liptovská bryndza“ се дължи и на разработения производствен процес, който все още неизменно се прилага в определения район. Самото качество се определя не само от микробиологичните, физичните и химичните параметри, но преди всичко от дългогодишния опит на производителите.

Качеството на овчето мляко се влияе и от условията на отглеждане и паша, което означава, че те трябва да са адаптирани към сезонните промени, природните условия и ротацията на пасищата. Именно приготвянето на „Liptovská bryndza“ — смачкването и смилането на узрелите буци овче сирене с добавяне на сол или солен разтвор — определя неговото специфично качество и характеристиките му, като посоченият традиционен метод на производство го отличава от другите видове овче сирене. В „Liptovská bryndza“ се съдържа високо количество белтъчини, пробиотици и специфична смес от микробактерии, а именно млечни бактерии и дрожди.

Технологията за производство на „Liptovská bryndza“ се е развила до неузнаваемост, от ръчното производство до съвременните електрически мелници за bryndza („раздробяващи машини“), но основният принцип се е съхранил.

„Liptovská bryndza“ не се приготвя директно от овчето мляко, а от буци овче сирене, за чието производство се използва естествено или промишлено сирище, за да се подсири овчето мляко и да се получи сиренната маса. Буците овче сирене зреят в продължение на две до четири седмици, през които протича ферментацията, която оказва влияние върху вкуса и спомага за развитието на естествените бактерии. След това буците овче сирене се смилат в мелници. Степента на постигната финност и скоростта на смилането определят консистенцията и влагосъдържанието на „Liptovská bryndza“, като гарантират съхранението на мазнината. След като буците овче сирене са смлени и смесени със сол или солен разтвор, „Liptovská bryndza“ се оставя да престои, за да придобие по-ясно изразен вкус; протича ферментация, която извежда на преден план пробиотичните свойства на продукта. Сиренето „Liptovská bryndza“ е не просто продукт; то е резултат от ноу-хау, което съчетава природата, традициите и опита на производителите в определения район.

В „Liptovská bryndza“ се съдържа значително количество лактобактерии с пробиотични свойства. В 1 g „Liptovská bryndza“ се съдържат до 1 милиард полезни микроорганизми (според публикациите на Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík и Ľudovít Bergendi).

Методът за производство и съхранение на буците сирене и на сиренето „Liptovská bryndza“ е възникнал, развил се е и се в усъвършенствал благодарение на знанията и опита, предавани между поколенията. По този начин са запазени характеристиките и качеството на продукта.

Причинно-следствена връзка

Липтов е типичен планински район с подходящи почвено-климатични условия за отглеждане и паша на овце, както и за преработка на овче мляко в сирена. Словашката република е известна със своите дългогодишни традиции в овцевъдството. Още през 11 век овцете съставлявали три четвърти от общия брой на селскостопанските животни. Още с установяването си по тези места местните хора започнали да се възползват от предимствата на планинската среда и да произвеждат от овче мляко и от овче сирене местен специалитет, наречен „Liptovská bryndza“.

Специфичният характер и качествата на „Liptovská bryndza“ се потвърждават и от вписването на продукта в международния регистър на Световната организация за интелектуална собственост (СОИС) в Женева на 22 ноември 1967 г. в съответствие с Лисабонската спогодба за закрила на наименованията за произход и тяхната международна регистрация. Наименованието „Liptovská bryndza“ е защитено и по силата на двустранни споразумения и на следните документи: Договора от 19 януари 1976 г. между Конфедерация Швейцария и Чехословашката социалистическа република за защитата на указания за произход, наименования за произход и други географски наименования, Споразумението между правителството на Чехословашката социалистическа република и правителството на Португалската република от 18 май 1987 г. за защита на указанията за произход, наименованията за произход и на другите географски и аналогични указания, както и Споразумението между Чехословашката социалистическа република и Република Австрия от 20 януари 1981 г. относно защитата на указанията за произход, наименованията за произход, и другите означения за селскостопански и промишлени продукти.

„Liptovská bryndza“ е бялото злато на регион Липтов, произведено по традиционен производствен процес.

Препратка към публикуваната спецификация на географското означение

https://www.indprop.gov.sk/swift_data/source/2024/OZ%20a%20DIZAJNY/specifikacia_liptovska_bryndza.docx