C/2025/6349

21.11.2025

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/6349)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Liptovská bryndza“

EU č.: PDO-SK-03316 – 12.8.2024

1. **Název (názvy)**

„Liptovská bryndza“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☒ CHZO ☐

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Slovensko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Liptovská bryndza“ je měkký, ovčí pomazánkový mírně hrudkovitý sýr s jemnou, lehce nakyslou chutí. Vyrábí se tradičním postupem. Hrudka ovčího sýra se vyrábí z čerstvě podojeného ovčího mléka bez tepelného ošetření. Po vyzrání se drcením, mletím a promícháním se solí nebo speciálně upraveným solným roztokem vyrobí „Liptovská bryndza“. Za své senzorické vlastnosti vděčí sýr přirozené mikroflóře přítomné v syrovém ovčím mléku a ovčím hrudkovém sýru, jakož i typickému způsobu zpracování.

Vlastnosti

Barva: bílá až nažloutlá (nikoli však žlutá).

Konzistence: jemný, mírně hrudkovitý roztíratelný sýr, který nesmí být pískovitý, gumovitý nebo lepivý.

Vůně a chuť: jemná, příjemně kyselá chuť ovčího sýra, mírně pikantní a slaná, která nesmí být příliš kyselá, kvasnicovitá, lojovitá, mýdlovitá, zatuchlá, hilobná, štiplavá, pálivá, hořká ani mít jinou nežádoucí chuť.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Výrobek se posuzuje při teplotě 18–20 °C.

Složení

— 100 % ovčího hrudkového sýra.

— Sušina: – nejméně 50,0 % hmot.

— Obsah tuku v sušině: nejméně 50,0 % hmot.

— Jedlá sůl jako NaCl: ne více než 2 % hmot.

— Pitná voda: ne více než 50,0 %

— Obsahu bílkovin: 21,0 %.

— Obsah sacharidů: 1,0 %.

mikrobiologické vlastnosti

„Liptovská bryndza“ je přirodní roztíratelný zralý sýr, který obsahuje širokou škálu přirozeně se vyskytujících mikroorganismů, tvořených zejména: *Lactobacillus, Enterococcus, Lactococcus, Streptococcus, Kluyveromyces marxianus* and *Geotrichum candidum*. Nesmí obsahovat patogenní mikroorganismy.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Louky a pastviny, kde se pasou ovce a kde se získává ovčí mléko pro výrobu „Liptovské bryndzy“, se nacházejí v nejvyšších polohách hor a podhůří na vápencovém podloží. Botanické složení luk a pastvin je: jetel plazivý, jetel luční, kostřava červená, kostřava luční, lipnice luční a trojštět žlutavý.

V zimním období jsou ovce krmeny výše uvedenými odrůdami jetele a trávy.

80 % chovaných ovcí tvoří původní valašská a zušlechtěná valašská plemena, která jsou odolná vůči drsným horským podmínkám a chladnějšímu počasí, a plemena Cigája, Východofriská ovce a Lacaune, která jsou vhodná pro produkci ovčího mléka (vysoká dojivost), jakož i jejich kříženci.

Základní surovinou je ovčí mléko, z něhož se vyrábí ovčí sýr, který se poté zpracovává tradičním způsobem za účelem získání „Liptovské bryndzy“. Syrové ovčí mléko pochází z vymezené zeměpisné oblasti.

Výroba ovčího sýra a jeho zpracování na ovčí hrudkový sýr určený k výrobě „Liptovské bryndzy“ probíhá výhradně ve vymezené horské a podhorské zeměpisné oblasti.

Ovčí mléko má vyšší obsah bílkovin (5–6 %), vápníku a vitamínů a ideální složení tuku 7 až 8 %.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Získávání syrového ovčího mléka z vymezené zeměpisné oblasti

Výroba ovčího hrudkového sýra (základní surovina)

Výroba produktu „Liptovská bryndza“

— Třídění a zrání hrudkového sýra

— Lisování

— Drcení a mletí

— Mísení se solí nebo slaným nálevem

a všechny fáze produkce probíhají ve vymezené zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Liptovská oblast se nachází na severu Slovenska, v jihovýchodní části Žilinského samosprávného kraje. Je tvořen horskou a podhorskou krajinou. Středem se táhne Liptovská kotlina, kterou na východě obklopují Vysoké Tatry, na severu západní Tatry a Chočské vrchy, na jihu Nízké Tatry a Velká Fatra na západě. Z geografického hlediska je Liptov ucelenou oblastí zahrnující okresy Liptovský Mikuláš a Ružomberok.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost je založena na půdních a klimatických podmínkách, know-how producentů v dané zeměpisné oblasti a specifičnosti a kvalitě produktu „Liptovská bryndza“.

Specifičnost zeměpisné oblasti (půdní klimatické podmínky)

Přírodní faktory

Převaha luk a pastvin v horských a podhorských oblastech nad ornou půdou vedla k rozvoji chovu ovcí. Vzhledem k jeho poloze a hornatému terénu je podnebí v regionu velmi proměnlivé. Nejteplejší část má průměrnou roční teplotu 6 °C. Směrem k horám teplota klesá a na vrcholcích pohoří dosahuje hodnot od 2 do −30 °C. Louky a pastviny poskytují ovcím nejpřirozenější a nejzdravější způsob obživy. Nejkvalitnější louky a pastviny jsou ve vyšších horských a podhorských polohách, které se nacházejí na vápencovém podloží. Pastva ve vyšších nadmořských výškách ovlivňuje obsah esenciálních mastných kyselin v ovčím mléce, což zlepšuje konzistenci a chuť produktu „Liptovská bryndza“. Vápencové půdy jsou bohaté na vápník a hořčík, což snižuje kyselost půdy a podporuje růst trav a bylin.

Botanické složení luk a pastvin je: jetel plazivý, jetel luční, kostřava červená, kostřava luční, lipnice luční a trojštět žlutavý. Tyto trávy se vyznačují složením živin, aromatických látek a minerálů, které ovlivňují chuť, vůni a výživovou hodnotu ovčího mléka. Pastva na loukách bohatých na uvedené druhy tráv přispívá k vyššímu obsahu užitečných mastných kyselin, vitaminů a antioxidantů v ovčím mléce, což zlepšuje jeho kvalitu.

Kromě těchto trav se v této oblasti vyskytují i horské trávy a byliny, jako je řebříček obecný, mateří douška, černýš rolní, čekanka obecná a pampeliška lékařská, které mají vysoký obsah éterických olejů a antioxidantů. To vede k vyššímu podílu esenciálních mastných kyselin v ovčím mléce, což mu – a následně „Liptovské bryndze“ – dodává aromatickou, mírně štiplavou chuť. Specifické složení pastvin ovlivňuje senzorické vlastnosti ovčího mléka, jako jsou chuť a aroma. Mléko je nasládlé, sytější, hustší a krémovější, s jemným nádechem lučních bylin a travnatým podtónem, což jsou vlastnosti, které jsou patrné ve zpracovaném produktu.

V zimním období jsou ovce krmeny výše uvedenými odrůdami jetele a trávy.

Vápencové podloží luk a pastvin vytváří výživnou a bohatou půdu pro rozmanitou pastvu, což má nepřímý, ale významný dopad na kvalitu ovčího mléka. Méně kyselá půda podporuje specifické biologické složení pastvy: trávy a byliny s éterickými oleji a živinami, které stimulují vyšší produkci mléčného tuku. Vyšší obsah vápníku a hořčíku z podloží se přenáší do rostlin, které tyto minerály absorbují. To má zase vliv na příjem minerálů na straně ovcí. To dodává ovčímu mléku a sýru a následně „Liptovské bryndze“ zvláštní vlastnosti a kvalitu: výraznou minerální chuť, která je díky bylinám aromatičtější a dokonce mírně pikantní, a vyšší obsah tuku, který sýru dodává krémovou konzistenci.

„Liptovská bryndza“ je produkt, jehož vlastnosti závisejí na přirozené mikroflóře vyplývající z půdních a klimatických podmínek ve vymezené oblasti, v níž se ovce pasou a chovají.

Lidské faktory

Zvláštní povaha produktu „Liptovská bryndza“ je dána také výrobním procesem, který byl vyvinut a i nadále se takto provádí ve vymezené oblasti. Samotná jakost je dána nejen mikrobiologickými, fyzikálními a chemickými parametry, ale především dlouholetými zkušenostmi producentů.

Kvalita ovčího mléka je rovněž ovlivněna podmínkami chovu a obhospodařováním pastvy, což znamená přizpůsobit se sezónním změnám a přírodním podmínkám a střídat pastviny. Specifická jakost a vlastnosti „Liptovské bryndzy“ jsou výsledkem jeho přípravy, tedy drcení a mletí zralého hrudkového sýra se solí nebo solným nálevem, čímž se tento tradiční způsob výroby odlišuje od výroby jiných druhů ovčího sýra. „Liptovská bryndza“ obsahuje vysoký podíl bílkovin, probiotik a zvláštní směsi mikrobakterie, konkrétně mléčné bakterie a kvasinky.

Technologie výroby „Liptovské bryndzy“ se dynamicky vyvíjela od ruční výroby až po dnešní elektrické mlýny na výrobu bryndzy (tzv. mlecí stolice), ale její princip zůstal stejný.

„Liptovská bryndza“ se nepřipravuje přímo z ovčího mléka, ale z ovčího hrudkového sýra, k jehož přípravě se používá přírodní nebo průmyslové syřidlo ke srážení ovčího mléka a k získání sýrové hmoty. Hrudky dozrávají dva až čtyři týdny, během nichž probíhá kvašení, což ovlivňuje chuť a přispívá k rozvoji přirozených bakterií. Ovčí hrudkový sýr se poté rozemele v mlýnech. Jemnost a rychlost mletí určuje konzistenci „Liptovské bryndzy“, obsah vlhkosti a zachování tuku. Po rozemletí ovčího hrudkového sýra a jeho smíchání se solí nebo solným roztokem se „Liptovská bryndza“ nechá odležet, aby byla chuť ještě výraznější. Během této fáze probíhá kvašení a dochází k zvýraznění probiotických vlastností. „Liptovská bryndza“ není pouze produktem, je výsledkem know-how, které v sobě spojuje povahu, tradice a zkušenosti producentů ve vymezené oblasti.

„Liptovská bryndza“ obsahuje pozoruhodné množství laktobakterií s probiotickými vlastnostmi. V jednom gramu „Liptovské bryndzy“ najdeme až 1 miliardu užitečných mikroorganismů (jak ve svých publikacích uvádí prof. RNDr. Libor Ebringer, DrSc., prof. MUDr. Zoltán Mikeš, DrSc, doc. MUDr. Milan Boča, CSC., prof. Ing. Miroslav Ferenčík, DrSc., prof. Ing. Ľudovít Bergendi, DrSc.).

Způsob výroby a konzervace „Liptovské bryndzy“ vznikl, rozvinul a zdokonalil se díky znalostem a zkušenostem předáváným z generace na generaci, díky čemuž byly zachovány vlastnosti a jakost produktu.

Příčinná souvislost

Liptov je typická horská oblast s vhodnými půdními a klimatickými podmínkami pro chov a pastvu ovcí a zpracování ovčího mléka na sýry. Chov ovcí má na území Slovenské republiky dlouhou tradici. Již v 11. století představovaly ovce tři čtvrtiny celkového počtu hospodářských zvířat. Místní obyvatelstvo využívá těchto předností horského prostředí od svého příchodu na toto území až dodnes a z ovčího mléka a ovčího sýra vyrábí místní specialitu „Liptovskou bryndzu“.

Specifické vlastnosti a jakost produktu „Liptovská bryndza“ dokládá rovněž zápis výrobku do mezinárodního rejstříku Světové organizace průmyslového vlastnictví (OMPI/WIPO) se sídlem v Ženevě ze dne 22. listopadu 1967, v souladu s Lisabonskou dohodou o ochraně označení původu a o jejich mezinárodním zápisu. Název „Liptovská bryndza“ byl rovněž chráněn dvoustrannými dohodami a následujícími dokumenty: smlouvou ze dne 19. ledna 1976 mezi Švýcarskou konfederací a Československou socialistickou republikou o ochraně označení původu, označení původu a jiných zeměpisných názvů, dohodou mezi vládou Československé socialistické republiky a vládou Portugalské republiky ze dne 18. května 1987 o ochraně označení původu, údajů o původu a jiných zeměpisných a obdobných označení a dohodou mezi Československou socialistickou republikou a Rakouskou republikou ze dne 20. ledna 1981 o ochraně označení původu, údajů o původu a jiných označení zemědělských a průmyslových produktů.

„Liptovská bryndza“ je bílé zlato z Liptovské oblasti, které se vyrábí tradičním technologickým výrobním postupem.

Odkaz na zveřejnění specifikace zeměpisného označení

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