C/2025/6349

21.11.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2025/6349)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Liptovská bryndza«

EU-nr.: PDO-SK-03316 – 12.8.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Liptovská bryndza«

2. **TYPE GEOGRAFISK BETEGNELSE**

BOB ☒ BGB ☐

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Slovakiet

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukter**

4.1. *Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Ost og ostemasse

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Liptovská bryndza« er en blød, blandet, let grynet fåreost med en delikat, let syrlig smag. Den fremstilles efter en traditionel metode. Fåremælks-klumpost fremstilles af frisk fåremælk uden varmebehandling. Den modnede ost forarbejdes til »Liptovská bryndza« ved findeling, formaling og blanding med salt eller en specielt tilberedt saltopløsning. Ostens sensoriske egenskaber skyldes den naturlige mikroflora i klumposten, som er fremstillet af rå fåremælk ved hjælp af den særlige produktionsmetode.

Karakteristika

Farve: hvid til gullig (men ikke gul).

Konsistens: fin, smørbar og let grynet ost, må ikke være sandet, gummiagtig eller fedtet.

Lugt og smag: behagelig med et fint syrligt anstrøg typisk for fåreost og en let skarp og salt smag, må ikke være for sur, gæragtig, fed, sæbeagtig, harsk, rådden, skarp, stærk eller bitter eller have andre uønskede smagsnuancer.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produktet testes ved en temperatur på 18-20 °C.

Sammensætning

— 100 % fåremælks-klumpost.

— Tørstofindhold: mindst 50,0 vægtprocent.

— Fedtindhold i tørstof: mindst 50,0 vægtprocent.

— Spiseligt salt såsom NaCl: højst 2 vægtprocent.

— Drikkevand: højst 50,0 %.

— Proteinindhold: 21,0 %.

— Kulhydratindhold: 1,0 %.

Mikrobiologiske egenskaber

»Liptovská bryndza« er en naturligt smørbar, modnet ost, der indeholder et bredt spektrum af naturligt forekommende mikroorganismer, hovedsageligt bestående af: *Lactobacillus, Enterococcus, Lactococcus, Streptococcus, Kluyveromyces marxianus* og *Geotrichum candidum*. Den må ikke indeholde patogene mikroorganismer.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

De enge og græsgange, hvor fårene græsser, og hvorfra det grundlæggende råmateriale til fremstilling af »Liptovská bryndza« – fåremælk – stammer, ligger i de højeste bjerge og forbjerge på kalkstensundergrund. Den botaniske sammensætning af enge og græsgange består af hvidkløver, rødkløver, rødsvingel, engsvingel, engrapgræs og guldhavre.

Om vinteren fodres fårene med enghø af ovennævnte kløver- og græsarter.

80 % af de opdrættede får er af racerne *Valaška* og *Zošľachtená valaška*, som er modstandsdygtige over for barske bjergforhold og koldere vejr, samt racerne *Cigája, Východofrízska ovca* og *Lacaune*, som er egnede til produktion af fåremælk (høj mælkeydelse), samt krydsninger deraf.

Grundråvaren er fåremælk, hvoraf der fremstilles fåreost. Denne forarbejdes derefter efter den traditionelle metode til »Liptovská bryndza«. Rå fåremælk indsamles i det afgrænsede geografiske område.

Produktionen af fåreost og forarbejdningen heraf til fåremælks-klumpost bestemt til fremstilling af »Liptovská bryndza« finder udelukkende sted i det afgrænsede bjerg- og forbjergsområde.

Fåremælk har et højere indhold af protein (5-6 %), kalcium og vitaminer samt en ideel fedtsammensætning på 7-8 %.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Indsamling af rå fåremælk fra det afgrænsede geografiske område.

Fremstilling af fåremælks-klumpost (grundlæggende råmateriale).

Fremstilling af »Liptovská bryndza«:

— Udvælgelse og modning af klumposten

— Presning

— Findeling og formaling

— Iblanding af salt eller saltlage.

Alle produktionstrin skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Liptov-regionen ligger i den nordlige del af Slovakiet i den sydøstlige del af den selvstyrende region Žilina. Området omfatter bjerge og deres forbjerge. Det centrale område udgøres af Liptov-bækkenet, som er omgivet af de høje Tatrabjerge mod øst, de vestlige Tatrabjerge og Chočbjergene mod nord, de lave Tatrabjerge mod syd og Veľká Fatra (Great Fatra) mod vest. Geografisk betragtet er Liptov et kompakt område, der omfatter distrikterne Liptovský Mikuláš og Ružomberok.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen er baseret på jordbunds- og klimaforholdene, producenternes knowhow i det geografiske område samt specificiteten og kvaliteten af »Liptovská bryndza«.

Det geografiske områdes specificitet (jord- og klimaforhold)

Naturlige produktionsfaktorer

Overvægten af enge og græsgange i bjergene og forbjergene i forhold til agerjord har ført til udviklingen af fåreavl. På grund af regionens beliggenhed og bjergrige terræn er klimaet meget omskifteligt. Den mildeste del af regionen har en gennemsnitlig årlig temperatur på 6 °C. Jo højere op i bjergene man kommer, jo lavere bliver temperaturen, og på tinderne varierer den mellem 2 og – 30 °C. Den mest naturlige og sunde kost til får findes på enge og græsgange. De mest kvalitetsrige enge og græsgange findes i de højeste bjerge og forbjerge, som ligger på kalkstensundergrund. Græsning i større højder påvirker indholdet af essentielle fedtsyrer i fåremælken, hvilket forbedrer konsistensen og smagen af »Liptovská bryndza«. Kalkstensjorden er rig på kalcium og magnesium. Dette reducerer jordens surhedsgrad og fremmer dermed væksten af græs og urter.

Den botaniske sammensætning af enge og græsgange består af hvidkløver, rødkløver, rødsvingel, engsvingel, engrapgræs og guldhavre. Disse græsser er kendetegnet ved sammensætningen af næringsstoffer, aromastoffer og mineraler, som påvirker fåremælkens smag, lugt og næringsværdi. Det forhold, at græsningen finder sted på enge, der er rige på disse græstyper, bidrager til et højere indhold af gavnlige fedtsyrer, vitaminer og antioxidanter i fåremælken, hvilket forbedrer kvaliteten.

Ud over disse græsser findes der også bjerggræsser og urter i området såsom røllike, vild timian, kohvede, cikorie og mælkebøtte, som har et højt indhold af æteriske olier og antioxidanter. Dette fører til en større andel af essentielle fedtsyrer i fåremælken, hvilket giver den – og dermed »Liptovská bryndza« – en aromatisk, let skarp smag. Græsningsarealernes særlige sammensætning påvirker fåremælkens sensoriske egenskaber, dvs. smag og aroma. Mælken er let sød, kraftigere, tættere og federe med subtile antydninger af engurter og græsagtige noter. Disse egenskaber er tydelige i det forarbejdede produkt.

Om vinteren fodres fårene med enghø af ovennævnte kløver- og græsarter.

Kalkstensunderlaget på enge og græsgange skaber næringsrig og frugtbar jord til varieret græsning, hvilket har en indirekte, men betydelig indvirkning på fåremælkens kvalitet. Den mindre sure jord understøtter den specifikke biologiske sammensætning af græsningsarealerne med græs og urter, der indeholder æteriske olier og næringsstoffer, som stimulerer en højere produktion af mælkefedt. Det højere indhold af kalcium og magnesium fra undergrunden overføres til planterne, som optager disse mineraler. Dette påvirker igen dyrenes mineralindtag. Det er det, der giver fåremælken og -osten og efterfølgende »Liptovská bryndza« deres særlige egenskaber og kvalitet i form af en stærk mineralsk smag, som er mere aromatisk og endda let krydret på grund af urterne, samt det højere fedtindhold, der giver den en fed tekstur.

»Liptovská bryndza« er et produkt, hvis egenskaber hænger sammen med den naturlige mikroflora, der er et resultat af jordbunds- og klimaforholdene i det afgrænsede område, hvor fårene græsser og opdrættes.

Menneskelige faktorer

Den særlige karakter ved »Liptovská bryndza« skyldes også den produktionsproces, der er blevet udviklet og stadig udføres på denne måde i det afgrænsede område. Kvaliteten bestemmes ikke kun af mikrobiologiske, fysiske og kemiske parametre, men først og fremmest af producenternes mangeårige erfaring.

Kvaliteten af fåremælken påvirkes også af opdrætsforholdene og græsmarksdriften, hvilket indebærer tilpasning til sæsonvariationer, naturlige forhold og rotationsgræsning. Det er fremstillingen af »Liptovská bryndza« – knusning og formaling af modnet klumpost med salt eller saltopløsning – der definerer dens særlige kvalitet og egenskaber, og denne traditionelle produktionsmetode adskiller den fra andre typer fåreost. »Liptovská bryndza« indeholder en høj andel af proteiner, probiotika og en særlig blanding af mikroorganismer, nærmere bestemt mælkesyrebakterier og gær.

Teknologien til fremstilling af »Liptovská bryndza« har udviklet sig næsten til ukendelighed fra manuel produktion til nutidens elektriske bryndza-møller (»formalingskværne«), men princippet er det samme.

»Liptovská bryndza« fremstilles ikke direkte af fåremælk, men af fåremælks-klumpost, hvortil der anvendes naturlig eller industriel osteløbe til at koagulere fåremælken og danne ostemassen. Fåremælks-klumposten modnes i to til fire uger, hvor gæringen finder sted, hvilket påvirker smagen og hjælper naturlige bakterier med at udvikle sig. Derefter formales fåremælks-klumposten på møller. Formalingsprocessens finhed og hastighed bestemmer konsistensen af og fugtindholdet i »Liptovská bryndza« og sikrer, at intet fedt går tabt. Efter at fåremælks-klumposten er formalet og blandet med salt eller saltopløsning, får »Liptovská bryndza« lov til at hvile, så smagen bliver endnu mere udtalt. Gæring finder sted, og de probiotiske egenskaber træder tydeligt frem. »Liptovská bryndza« er ikke kun et produkt. Det er resultatet af knowhow, der kombinerer naturen, traditionerne og producenternes erfaring i det afgrænsede område.

»Liptovská bryndza« indeholder en bemærkelsesværdig mængde mælkesyrebakterier med probiotiske egenskaber. 1 gram »Liptovská bryndza« indeholder op til 1 milliard gavnlige mikroorganismer (anført af Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík og Ľudovít Bergendi i deres publikationer).

Metoden til fremstilling og konservering af oste og »Liptovská bryndza« er opstået, har udviklet sig og er blevet forfinet takket være viden og erfaring, der er blevet overleveret fra generation til generation. Det er på denne måde, at produktets egenskaber og kvalitet er blevet bevaret.

Årsagssammenhæng

Liptov er en klassisk bjergregion med egnede pedoklimatiske forhold til opdræt og græsning af får samt forarbejdning af fåremælk til oste. Der er en lang tradition for fåreavl i Slovakiet. Allerede i det 11. århundrede udgjorde får tre fjerdedele af det samlede antal husdyr. Lokalbefolkningen har siden de første bosættelser nydt godt af dette bjergrige miljø og har fremstillet den lokale specialitet »Liptovská bryndza« af fåremælk og fåreost.

De særlige karaktertræk og kvaliteter ved »Liptovská bryndza« fremgår også af produktets optagelse i det internationale register under Verdensorganisationen for Intellektuel Ejendomsret (WIPO) i Genève den 22. november 1967 i overensstemmelse med Lissabonaftalen om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser og deres internationale registrering. Betegnelsen »Liptovská bryndza« blev også beskyttet i henhold til bilaterale aftaler og følgende dokumenter: traktaten af 19. januar 1976 mellem Schweiz og Den Tjekkiske Socialistiske Republik om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, oprindelsesangivelser og andre geografiske betegnelser, aftalen mellem regeringen for Den Tjekkiske Socialistiske Republik og Portugals regering om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, oprindelsesangivelser og andre geografiske og historiske betegnelser (18. maj 1987) og overenskomsten mellem Den Tjekkiske Socialistiske Republik og Østrig om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, oprindelsesangivelser og andre betegnelser på landbrugs- og industriprodukter (20. januar 1981).

»Liptovská bryndza« er det hvide guld fra Liptov-regionen, fremstillet ved en traditionel teknologisk produktionsproces.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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