Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/6349

21.11.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/6349)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]). können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Liptovská bryndza“

EU-Nr.: PDO-SK-03316 — 12.8.2024

1. **Name(n)**

„Liptovská bryndza“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☒ g.g.A. ☐

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Slowakei

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 — Käse und Quark/Topfen

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Liptovská bryndza“ ist ein weicher, leicht körniger gemischter Schafkäse mit delikatem, leicht säuerlichem Geschmack. Die Herstellung erfolgt nach einem traditionellen Verfahren. Der Schafsmilch-Klumpenkäse wird aus frisch gemolkener Schafsmilch, die nicht wärmebehandelt wird, hergestellt. Nach der Reifung wird er zu „Liptovská bryndza“ verarbeitet, indem er zerkleinert, gemahlen und mit Salz oder einer speziell zubereiteten Salzlösung vermischt wird. Die sensorischen Eigenschaften des Käses ergeben sich durch die natürliche Mikroflora in dem Klumpenkäse, der aus roher Schafsmilch nach einem charakteristischen Verfahren hergestellt wird.

Merkmale

Farbe: weiß bis gelblich (aber nicht gelb).

Konsistenz: feiner, streichfähiger, leicht körniger Käse; darf nicht sandig, gummiartig oder fettig sein.

Aroma und Geschmack: delikat, angenehm säuerlicher Schafkäsegeschmack, leicht pikant und salzig; darf nicht übermäßig sauer, hefeartig, talgig, seifig, muffig, faulig, stechend, beißend oder bitter schmecken oder einen anderen Fremdgeschmack aufweisen.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Das Erzeugnis wird bei einer Temperatur von 18-20 °C geprüft.

Zusammensetzung

— 100 % Schafsmilch-Klumpenkäse.

— Trockenmasse: mindestens 50,0 % Massenanteil.

— Fett in der Trockenmasse: mindestens 50,0 % Massenanteil.

— Speisesalz wie NaCl: höchstens 2 % Massenanteil.

— Trinkwasser: höchstens 50,0 %.

— Proteingehalt: 21,0 %.

— Kohlenhydratgehalt: 1,0 %.

Mikrobiologische Eigenschaften

„Liptovská bryndza“ ist ein auf natürliche Weise streichfähiger gereifter Käse, der ein breites Spektrum an natürlich vorkommenden Mikroorganismen enthält, insbesondere von folgenden Stämmen: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* und *Geotrichum candidum*. Er darf keine pathogenen Mikroorganismen enthalten.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Die Wiesen und Weiden, auf denen die Schafe grasen, von denen der Basisrohstoff für die Herstellung von „Liptovská bryndza“, nämlich Schafsmilch, gewonnen wird, befinden sich in den höchsten Bergen und deren Ausläufern auf Kalksteinuntergrund. Die botanische Zusammensetzung der Wiesen und Weiden umfasst: Weißklee, Rotklee, Rotschwingel, Wiesenschwingel, Wiesenrispe und Goldhafer.

Im Winter werden die Schafe mit Wiesenheu aus den oben genannten Klee- und Grassorten gefüttert.

Von den Schafen gehören 80 % den Rassen Valaška und Zošľachtená valaška, die widerstandsfähig gegen raue Bergbedingungen und kälteres Wetter sind, sowie den Rassen Cigája, Východofrízska ovca und Lacaune, die sich aufgrund ihres hohen Milchertrags für die Erzeugung von Schafsmilch eignen, und deren Kreuzungen an.

Der Basisrohstoff ist Schafsmilch, aus der Schafkäse hergestellt wird. Dieser wird dann nach einem traditionellen Verfahren zu „Liptovská bryndza“ verarbeitet. Die Schafsrohmilch wird im abgegrenzten geografischen Gebiet gewonnen.

Die Erzeugung von Schafskäse und seine Verarbeitung zu Schafsmilch-Klumpenkäse zur Herstellung von „Liptovská bryndza“ erfolgen ausschließlich im abgegrenzten montanen und submontanen geografischen Gebiet.

Schafsmilch weist einen höheren Gehalt an Proteinen (5 bis 6 %), Kalzium und Vitaminen sowie eine ideale Fettzusammensetzung (7 bis 8 %) auf.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Gewinnung der Rohmilch von Schafen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Herstellung von Schafsmilch-Klumpenkäse (Basisrohstoff)

Herstellung von „Liptovská bryndza“

— Auswahl und Reifung des Klumpenkäses

— Pressen

— Zerkleinern und Vermahlen

— Vermengen mit Salz oder Salzlake

Alle Erzeugungsschritte erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Region Liptau (Liptov) liegt im Norden der Slowakei, im südöstlichen Teil der Selbstverwaltungsregion Žilina. Das Gebiet umfasst Berge und deren Ausläufer. Das Zentrum bildet das Liptauer Becken, das umgeben ist von der Hohen Tatra im Osten, von der Westlichen Tatra und dem Chočgebirge im Norden, von der Niederen Tatra im Süden und der Großen Fatra im Westen. Geografisch gesehen ist Liptau ein zusammenhängendes Gebiet, das die Bezirke Liptovský Mikuláš und Ružomberok umfasst.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang beruht auf den Boden- und Klimabedingungen, dem Know-how der Erzeuger im geografischen Gebiet sowie den Besonderheiten und der Qualität von „Liptovská bryndza“.

Besonderheit des geografischen Gebiets (Boden- und Klimabedingungen):

Natürliche Faktoren

Das Vorherrschen von Wiesen und Weiden in den Bergen und ihren Ausläufern gegenüber Ackerland hat zur Entwicklung der Schafzucht geführt. Aufgrund der Lage und des bergigen Geländes gibt es in der Region große klimatische Unterschiede. Die Teilregion mit dem mildesten Klima weist eine durchschnittliche Jahrestemperatur von 6 °C auf. Mit zunehmender Höhe fällt die Temperatur, und auf den Gipfeln schwankt sie zwischen 2 und -30 °C. Wiesen und Weiden bieten die natürlichste und gesündeste Ernährung für Schafe. Die hochwertigsten Wiesen und Weiden befinden sich in den höchsten Bergen und deren Ausläufern auf Kalksteinuntergrund. Das Weiden in höheren Lagen hat eine positiven Einfluss auf den Gehalt an essenziellen Fettsäuren in der Schafsmilch und somit auch auf die Konsistenz und den Geschmack von „Liptovská bryndza“. Die Kalksteinböden sind reich an Calcium und Magnesium. Dadurch wird der Säuregehalt im Boden verringert, was das Wachstum von Gräsern und Kräutern fördert.

Die botanische Zusammensetzung der Wiesen und Weiden umfasst: Weißklee, Rotklee, Rotschwingel, Wiesenschwingel, Wiesenrispe und Goldhafer. Diese Gräser zeichnen sich durch die Zusammensetzung von Nährstoffen, Aromastoffen und Mineralien aus, die den Geschmack, den Geruch und den Nährwert der Schafsmilch beeinflussen. Das Weiden auf Wiesen, die reich an diesen Grasarten sind, trägt zu einem höheren Gehalt an nützlichen Fettsäuren, Vitaminen und Antioxidantien in der Schafsmilch bei, was ihre Qualität verbessert.

Neben diesen Gräsern kommen in dem Gebiet auch Berggräser und Kräuter vor, darunter Schafgarbe, Feldthymian, Wachtelweizen, Chicorée und Löwenzahn, die einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen und Antioxidantien aufweisen. Dies führt zu einem höheren Anteil an essenziellen Fettsäuren in der Schafsmilch, was ihr – und damit auch „Liptovská bryndza“ – einen aromatischen, leicht pikanten Geschmack verleiht. Die spezifische Zusammensetzung der Weideflächen beeinflusst die sensorischen Merkmale, d. h. den Geschmack und das Aroma, der Schafsmilch. Die Milch ist leicht süßlich, intensiver, dichter und cremiger, mit subtilen Noten von Wiesenkräutern und Gras – Merkmale, die auch im verarbeiteten Erzeugnis erkennbar sind.

Im Winter werden die Schafe mit Wiesenheu aus den oben genannten Klee- und Grassorten gefüttert.

Der Kalksteinuntergrund der Wiesen und Weiden schafft einen nährstoffreichen und reichhaltigen Boden für abwechslungsreiches Grasen, was sich indirekt, aber maßgeblich auf die Qualität der Schafsmilch auswirkt. Der weniger saure Boden begünstigt die spezifische biologische Zusammensetzung der Weide, d. h. Gräser und Kräuter, die ätherische Öle und Nährstoffe enthalten, die eine höhere Produktion von Milchfett begünstigen. Der höhere Calcium- und Magnesiumgehalt aus dem Untergrund wird von den Pflanzen übernommen. Dies wirkt sich wiederum auf die Mineralstoffaufnahme der Tiere aus. Dies verleiht der Schafsmilch und dem Schafskäse und damit auch „Liptovská bryndza“ die besonderen Merkmale und die charakteristische Qualität: einen starken mineralischen Geschmack, der durch die Kräuter aromatischer und sogar leicht würzig ist, sowie einen höheren Fettgehalt, dem das Erzeugnis seine cremige Konsistenz verdankt.

„Liptovská bryndza“ ist ein Erzeugnis, dessen Eigenschaften durch die natürliche Mikroflora bedingt sind, die sich aus den bodenklimatischen Bedingungen in dem abgegrenzten Gebiet ergibt, in dem die Schafe gehalten werden und weiden.

Menschliche Faktoren

Der besondere Charakter von „Liptovská bryndza“ ist auch auf das Herstellungsverfahren zurückzuführen, das in dem abgegrenzten Gebiet entwickelt wurde und dort bis heute angewendet wird. Die Qualität selbst wird nicht nur durch mikrobiologische, physikalische und chemische Parameter bestimmt, sondern in erster Linie durch die langjährige Erfahrung der Erzeuger.

Die Qualität der Schafsmilch wird auch durch die Haltungsbedingungen und die Weidebewirtschaftung (Anpassung an saisonale Veränderungen und die natürlichen Bedingungen sowie Weidewechsel) beeinflusst. Die spezifische Qualität und die besonderen Merkmale von „Liptovská bryndza“ ergeben sich aus dem Herstellungsprozess, d. h. dem Zerkleinern und Vermahlen des reifen Klumpenkäses und dem Vermischen mit Salz oder einer Salzlösung, und dieses traditionelle Herstellungsverfahren grenzt ihn von anderen Arten von Schafkäse ab. „Liptovská bryndza“ enthält einen hohen Anteil an Proteinen und Probiotika sowie eine besondere Mischung von Mikrobakterien, nämlich Milchsäurebakterien und Hefen.

Die Technologie zur Herstellung von „Liptovská bryndza“ hat sich zwar fast bis zur Unkenntlichkeit weiterentwickelt – von der manuellen Erzeugung bis hin zu den modernen elektrischen Bryndza-Mühlen („Mahlbänken“) –, aber das Prinzip ist dasselbe geblieben.

„Liptovská bryndza“ wird nicht direkt aus Schafsmilch hergestellt, sondern aus Schafsmilch-Klumpenkäse, bei dem zur Milchgerinnung und zur Erzeugung der Käsemasse natürliches oder industrielles Lab verwendet wird. Die Reifungsdauer des Klumpenkäses beträgt zwei bis vier Wochen. Während dieser Zeit findet die Fermentation statt, die den Geschmack beeinflusst und die Entwicklung natürlicher Bakterien fördert. Dann wird der Schafsmilch-Klumpenkäse in einer Mühle gemahlen. Die Feinheit und Geschwindigkeit des Mahlvorgangs bestimmt die Konsistenz und den Feuchtigkeitsgehalt von „Liptovská bryndza“ und sorgt dafür, dass kein Fett verloren geht. Nach dem Mahlen wird der Schafsmilch-Klumpenkäse mit Salz oder einer Salzlösung vermischt. „Liptovská bryndza“ wird dann ruhen gelassen, damit sich der Geschmack noch besser entfalten kann. In dieser Ruhephase findet die Fermentation statt, und die probiotischen Eigenschaften treten in den Vordergrund. „Liptovská bryndza“ ist nicht nur ein Erzeugnis, sondern das Ergebnis von Know-how, das die Natur, die Traditionen und die Erfahrung der Erzeuger in dem abgegrenzten Gebiet vereint.

„Liptovská bryndza“ enthält eine bemerkenswerte Menge an Milchbakterien mit probiotischen Eigenschaften. 1 Gramm „Liptovská bryndza“ enthält bis zu 1 Milliarde nützliche Mikroorganismen (aufgelistet von Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík und Ľudovít Bergendi in ihren Veröffentlichungen).

Die Entstehung, Entwicklung und Verfeinerung der Verfahren zur Herstellung und Konservierung von Käse und „Liptovská bryndza“ gehen auf die Kenntnisse und Erfahrungen zurück, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden. Diese Kenntnisse und Erfahrungen haben es möglich gemacht, die Merkmale und die Qualität des Erzeugnisses beizubehalten.

Ursächlicher Zusammenhang

Die Region Liptau ist eine typische Bergregion mit guten Boden- und Klimabedingungen für die Haltung und das Weiden von Schafen und die anschließende Verarbeitung der Schafsmilch zu Käse. Die Schafzucht hat in der Slowakischen Republik eine lange Tradition. Bereits im 11. Jahrhundert machten Schafe drei Viertel des gesamten Viehbestands aus. Seit den ersten Siedlungen genießen die Einheimischen die Vorzüge dieser bergigen Umgebung und stellen die lokale Spezialität „Liptovská bryndza“ aus Schafsmilch und Schafskäse her.

Ein Beleg für die spezifischen Eigenschaften und Qualitäten von „Liptovská bryndza“ ist auch dessen Eintragung am 22. November 1967 im Rahmen des Lissabonner Abkommens über den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und ihre internationale Registrierung in das internationale Verzeichnis der Weltorganisation für geistiges Eigentum (OMPI/WIPO) in Genf. Der Name „Liptovská bryndza“ war zudem durch bilaterale Abkommen und durch folgende Dokumente geschützt: den Vertrag zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen Bezeichnungen vom 19. Januar 1976, das Abkommen zwischen der Regierung der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik und der Regierung der Portugiesischen Republik über den Schutz von Ursprungsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen und historischen Namen vom 18. Mai 1987 und den Vertrag der Republik Österreich und der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und sonstigen auf die Herkunft hinweisenden Bezeichnungen landwirtschaftlicher und gewerblicher Erzeugnisse vom 20. Januar 1981.

„Liptovská bryndza“ ist das weiße Gold aus der Region Liptau, das nach einem traditionellen Verfahren hergestellt wird.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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