Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6349

21.11.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/6349)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Liptovská bryndza»

Αριθ. ΕΕ: PDO-SK-03316 — 12 Αυγούστου 2024

1. **Ονομασία/-ες**

«Liptovská bryndza»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☒ ΠΓΕ ☐

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Σλοβακία

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

04 — ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΑΣ. ΑΥΓΑ ΠΤΗΝΩΝ. ΜΕΛΙ ΦΥΣΙΚΟ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ, ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΤΟΝΟΜΑΖΟΝΤΑΙ ΟΥΤΕ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΑΛΛΟΥ

0406 — Τυριά και πηγμένο γάλα για τυρί

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Liptovská bryndza» είναι ένα μαλακό, αναμεμειγμένο πρόβειο τυρί σε κοκκώδη μορφή, με λεπτή και ελαφρώς όξινη γεύση, το οποίο παράγεται με παραδοσιακή μέθοδο. Το πρόβειο τυρί σε σχήμα σβώλου παράγεται από νωπό πρόβειο γάλα χωρίς θερμική επεξεργασία. Αφού ωριμάσει, μεταποιείται στο προϊόν «Liptovská bryndza» με τεμαχισμό, άλεση και ανάμειξη με αλάτι ή με ειδικά παρασκευασμένο αλατούχο διάλυμα. Οι οργανοληπτικές ιδιότητες του τυριού προέρχονται από τη φυσική μικροχλωρίδα που υπάρχει στο τυρί σε σχήμα σβώλου, το οποίο λαμβάνεται από νωπό πρόβειο γάλα με την εφαρμογή της ειδικής μεθόδου παραγωγής.

Χαρακτηριστικά

Χρώμα: λευκό έως κιτρινωπό (αλλά όχι κίτρινο).

Υφή: λεπτό τυρί για επάλειψη σε κοκκώδη μορφή· δεν πρέπει να έχει αμμώδη ή λαστιχένια υφή ή να είναι παχύρρευστο.

Άρωμα και γεύση: λεπτή, ευχάριστα όξινη γεύση πρόβειου τυριού, ελαφρώς πικάντικη και αλμυρή· δεν πρέπει να είναι υπερβολικά όξινο, ζυμώδες, λιπαρό, σαπωνώδες, ταγγό, με γεύση σάπιου, έντονο, πικάντικο ή πικρό ή να έχει οποιαδήποτε άλλη ανεπιθύμητη γεύση.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Το προϊόν υποβάλλεται σε δοκιμή σε θερμοκρασία 18-20 °C.

Σύνθεση

— 100 % πρόβειο τυρί σε σχήμα σβώλου.

— Ξηρά ουσία: τουλάχιστον 50,0 % κ.β.

— Λίπος επί ξηράς ουσίας: τουλάχιστον 50,0 % κ.β.

— Βρώσιμο αλάτι όπως το NaCl: 2 % κατ' ανώτατο όριο (κ.β.)

— Πόσιμο νερό: 50,0 % κατ' ανώτατο όριο

— Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες: 21,0 %.

— Περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες: 1,0 %.

Μικροβιολογικά χαρακτηριστικά

Το «Liptovská bryndza» είναι ένα ώριμο τυρί για φυσική επάλειψη, το οποίο περιέχει ευρύ φάσμα φυσικών μικροοργανισμών το οποίο αποτελείται κυρίως από: *Lactobacillus, Enterococcus, Lactococcus, Streptococcus, Kluyveromyces marxianus* και *Geotrichum candidum*. Δεν πρέπει να περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Οι λειμώνες και οι βοσκότοποι στους οποίους βόσκουν τα πρόβατα και από τους οποίους λαμβάνεται η βασική πρώτη ύλη για την παρασκευή του «Liptovská bryndza», δηλαδή το πρόβειο γάλα, βρίσκονται στα όρη με το μεγαλύτερο υψόμετρο και στους πρόποδες αυτών, σε ασβεστολιθικό υπέδαφος. Η βοτανική σύνθεση των λειμώνων και των βοσκοτόπων είναι η ακόλουθη: λευκό τριφύλλι, κόκκινο τριφύλλι, φεστούκα η ερυθρωπή, φεστούκα η λειμώνια, πόα η λειμώνια και ωχρώδης βρώμη.

Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, τα πρόβατα τρέφονται με σανό των προαναφερόμενων ποικιλιών τριφυλλιού και χόρτου.

Το 80 % των εκτρεφόμενων προβάτων ανήκουν σε αυτόχθονες φυλές Wallachian και βελτιωμένες φυλές Wallachian, ανθεκτικές στις αντίξοες ορεινές συνθήκες και στις ψυχρότερες καιρικές συνθήκες, καθώς και σε φυλές Cigaya, East Frisian και Lacaune, οι οποίες είναι κατάλληλες για την παραγωγή πρόβειου γάλακτος (υψηλή απόδοση γάλακτος) και στις διασταυρώσεις τους.

Η βασική πρώτη ύλη είναι το πρόβειο γάλα, από το οποίο παρασκευάζεται το πρόβειο τυρί. Το τυρί αυτό στη συνέχεια υποβάλλεται σε επεξεργασία με την παραδοσιακή μέθοδο για να μετατραπεί στο προϊόν «Liptovská bryndza». Το νωπό πρόβειο γάλα παράγεται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η παραγωγή πρόβειου τυριού και η επεξεργασία του σε πρόβειο τυρί σε σχήμα σβώλου που προορίζεται για την παραγωγή του «Liptovská bryndza» πραγματοποιείται αποκλειστικά στην οριοθετημένη ορεινή και ημιορεινή γεωγραφική περιοχή.

Το πρόβειο γάλα έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (5-6 %), ασβέστιο και βιταμίνες και ιδανική σύνθεση λίπους από 7 έως 8 %.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Λήψη νωπού πρόβειου γάλακτος από την οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Παραγωγή πρόβειου τυριού σε σχήμα σβώλου (βασική πρώτη ύλη)

Παραγωγή του «Liptovská bryndza»

— Διαλογή και ωρίμαση του τυριού σε σχήμα σβώλου

— Συμπίεση

— Τεμαχισμός και άλεση

— Ανάμειξη με αλάτι ή άλμη

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή Liptov βρίσκεται στα βόρεια της Σλοβακίας, στα νοτιοανατολικά της αυτοδιοικούμενης περιφέρειας Žilina. Η περιοχή περιλαμβάνει όρη και τους πρόποδες αυτών. Το κέντρο σχηματίζεται από τη λεκάνη του Liptov, η οποία περιβάλλεται στα ανατολικά από την οροσειρά Vysoké Tatry (Άνω Τάτρα), στα βόρεια από τα Západné Tatry (Δυτικά Τάτρα) και την οροσειρά Chočské vrchy, στα νότια από την οροσειρά Nízke Tatry (Κάτω Τάτρα) και στα δυτικά από την οροσειρά Veľká Fatra. Από γεωγραφικής πλευράς, η περιοχή Liptov είναι συμπαγής και περιλαμβάνει τους δήμους Liptovský Mikuláš και Ružomberok.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση βασίζεται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες, στην τεχνογνωσία των παραγωγών της γεωγραφικής περιοχής και στην ιδιαιτερότητα και την ποιότητα του «Liptovská bryndza».

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής (εδαφοκλιματικές συνθήκες)

Φυσικοί παράγοντες

Η κυριαρχία λειμώνων και βοσκοτόπων στα όρη και τους πρόποδες έναντι των αρόσιμων εκτάσεων οδήγησε στην ανάπτυξη της εκτροφής προβάτων. Το κλίμα της περιοχής, λόγω της θέσης της και του ορεινού εδάφους, παρουσιάζει μεγάλες διακυμάνσεις. Στο τμήμα της περιοχής με το ηπιότερο κλίμα η μέση ετήσια θερμοκρασία ανέρχεται στους 6 °C. Προς τα ορεινά, η θερμοκρασία πέφτει και στις κορυφές κυμαίνεται μεταξύ 2 και -30 °C. Οι λειμώνες και οι βοσκότοποι παρέχουν την πλέον φυσική και υγιεινή διατροφή για τα πρόβατα Οι λειμώνες και οι βοσκότοποι βέλτιστης ποιότητας βρίσκονται στα όρη με το μεγαλύτερο υψόμετρο και στους πρόποδες αυτών, το υπέδαφος των οποίων είναι ασβεστολιθικό. Η βόσκηση σε μεγαλύτερα υψόμετρα επηρεάζει την περιεκτικότητα του πρόβειου γάλακτος σε απαραίτητα λιπαρά οξέα, στοιχείο που βελτιώνει την υφή και τη γεύση του «Liptovská bryndza». Τα ασβεστολιθικά εδάφη είναι πλούσια σε ασβέστιο και μαγνήσιο. Αυτό μειώνει την οξύτητα του εδάφους, ενθαρρύνοντας ως εκ τούτου την ανάπτυξη αγρωστωδών και βοτάνων.

Η βοτανική σύνθεση των λειμώνων και των βοσκοτόπων είναι η ακόλουθη: λευκό τριφύλλι, κόκκινο τριφύλλι, φεστούκα η ερυθρωπή, φεστούκα η λειμώνια, πόα η λειμώνια και ωχρώδης βρώμη. Τα εν λόγω αγρωστώδη χαρακτηρίζονται από τη σύνθεσή τους που περιλαμβάνει θρεπτικά στοιχεία, αρωματικές ουσίες και ανόργανα συστατικά, τα οποία επηρεάζουν τη γεύση, την οσμή και τη θρεπτική αξία του πρόβειου γάλακτος. Το γεγονός ότι η βόσκηση πραγματοποιείται σε λειμώνες πλούσιους σε αυτά τα είδη αγρωστωδών συμβάλλει στην αύξηση της περιεκτικότητας σε ωφέλιμα λιπαρά οξέα, βιταμίνες και αντιοξειδωτικά στο πρόβειο γάλα, με αποτέλεσμα τη βελτίωση της ποιότητάς του.

Εκτός από αυτά τα αγρωστώδη, στην περιοχή απαντούν επίσης αγρωστώδη και βότανα ορεινών περιοχών, όπως αχίλλειος, άγριο θυμάρι, μελάμπυρο, ραδίκι witloof και πικραλίδα, τα οποία έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε αιθέρια έλαια και αντιοξειδωτικά. Το στοιχείο αυτό έχει ως αποτέλεσμα υψηλότερη αναλογία απαραίτητων λιπαρών οξέων στο πρόβειο γάλα, η οποία του προσδίδει —και αυτό με τη σειρά του στο «Liptovská bryndza»— αρωματική και ελαφρώς πικάντικη γεύση. Η ιδιαίτερη σύνθεση των βοσκοτόπων επηρεάζει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, δηλαδή τη γεύση και το άρωμα, του πρόβειου γάλακτος. Το γάλα είναι ελαφρώς γλυκό και πιο μεστό, πυκνό και κρεμώδες, με διακριτικές νύξεις από βότανα λειμώνων και χλοώδεις νότες, χαρακτηριστικά που είναι εμφανή στο μεταποιημένο προϊόν.

Κατά τη διάρκεια του χειμώνα, τα πρόβατα τρέφονται με σανό των προαναφερόμενων ποικιλιών τριφυλλιού και χόρτου.

Το ασβεστολιθικό υπόστρωμα των λειμώνων και των βοσκοτόπων δημιουργεί ένα θρεπτικό και πλούσιο έδαφος για ποικίλη βόσκηση, γεγονός που έχει έμμεσο αλλά σημαντικό αντίκτυπο στην ποιότητα του πρόβειου γάλακτος. Το λιγότερο όξινο έδαφος υποστηρίζει την ιδιαίτερη βιολογική σύνθεση των βοσκοτόπων: αγρωστώδη και βότανα που περιέχουν αιθέρια έλαια και θρεπτικές ουσίες, τα οποία ενθαρρύνουν την αύξηση της παραγωγής λίπους γάλακτος. Η υψηλότερη περιεκτικότητα του υπεδάφους σε ασβέστιο και μαγνήσιο μεταφέρεται στα φυτά, τα οποία απορροφούν αυτά τα ανόργανα στοιχεία. Αυτό με τη σειρά του επηρεάζει την πρόσληψη ανόργανων στοιχείων από τα ζώα. Το στοιχείο αυτό προσδίδει στο πρόβειο γάλα και τυρί και, στη συνέχεια, στο «Liptovská bryndza», τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και την ποιότητά τους: την έντονη ορυκτώδη γεύση, η οποία είναι πιο αρωματική και ακόμη και ελαφρώς πικάντικη λόγω των βοτάνων, και την υψηλότερη περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες που προσδίδει κρεμώδη υφή.

Το «Liptovská bryndza» είναι ένα προϊόν του οποίου τα χαρακτηριστικά εξαρτώνται από τη φυσική μικροχλωρίδα που αποτελεί απόρροια των εδαφοκλιματικών συνθηκών της οριοθετημένης περιοχής στην οποία βόσκουν και εκτρέφονται τα πρόβατα.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας του «Liptovská bryndza» οφείλεται επίσης στη διαδικασία παραγωγής η οποία αναπτύχθηκε και εξακολουθεί να εφαρμόζεται με τον ίδιο τρόπο στην οριοθετημένη περιοχή. Η ποιότητα αυτή καθαυτή καθορίζεται όχι μόνο από μικροβιολογικές, φυσικές και χημικές παραμέτρους, αλλά κυρίως από την πολυετή πείρα των παραγωγών.

Η ποιότητα του πρόβειου γάλακτος επηρεάζεται επίσης από τις συνθήκες εκτροφής και τη διαχείριση της βόσκησης, η οποία συνεπάγεται προσαρμογή στις εποχικές αλλαγές, στις φυσικές συνθήκες και στην εναλλαγή των βοσκοτόπων. Ο τρόπος παρασκευής του «Liptovská bryndza» —τεμαχισμός και άλεση ώριμου τυριού σε σχήμα σβώλου με αλάτι ή αλατούχο διάλυμα— καθορίζει την ιδιαίτερη ποιότητα και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του, και αυτή η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής το διαφοροποιεί από άλλα είδη πρόβειου τυριού. Το «Liptovská bryndza» έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, προβιοτικά και ένα ιδιαίτερο μείγμα μικροβακτηρίων, δηλαδή γαλακτικών βακτηρίων και ζυμομυκήτων.

Η τεχνολογία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του «Liptovská bryndza» έχει εξελιχθεί σε πολύ μεγάλο βαθμό, από τη χειρωνακτική παραγωγή στους σύγχρονους ηλεκτρικούς μύλους bryndza («πάγκοι άλεσης»), αλλά η αρχή παραμένει η ίδια.

Το προϊόν «Liptovská bryndza» δεν παρασκευάζεται απευθείας από πρόβειο γάλα, αλλά από πρόβειο τυρί σε σχήμα σβώλου, το οποίο παρασκευάζεται με χρήση φυσικής ή βιομηχανικής πυτιάς για την πήξη του πρόβειου γάλακτος και την παρασκευή της τυρομάζας. Το τυρί σε σχήμα σβώλου ωριμάζει επί δύο έως τέσσερις εβδομάδες, κατά τη διάρκεια των οποίων πραγματοποιείται ζύμωση, η οποία επηρεάζει τη γεύση και συμβάλλει στην ανάπτυξη φυσικών βακτηρίων. Στη συνέχεια, το πρόβειο τυρί σε σχήμα σβώλου αλέθεται σε μύλους. Η λεπτότητα άλεσης και η ταχύτητα της διαδικασίας άλεσης καθορίζουν τη σύσταση και την περιεκτικότητα σε υγρασία του «Liptovská bryndza» και εξασφαλίζουν τη μη απώλεια λίπους. Αφού το πρόβειο τυρί σε σχήμα σβώλου αλεστεί και αναμειχθεί με αλάτι ή αλατούχο διάλυμα, το «Liptovská bryndza» αφήνεται να ξεκουραστεί ώστε να αποκτήσει ακόμη πιο έντονη γεύση· πραγματοποιείται ζύμωση και αναδεικνύονται οι προβιοτικές ιδιότητες. Το «Liptovská bryndza» δεν είναι απλώς ένα προϊόν· είναι το αποτέλεσμα της τεχνογνωσίας που συνδυάζει τη φύση, τις παραδόσεις και την πείρα των παραγωγών στην οριοθετημένη περιοχή.

Το «Liptovská bryndza» περιέχει αξιοσημείωτη ποσότητα γαλακτικών βακτηριδίων με προβιοτικές ιδιότητες. 1 γραμμάριο Liptovská bryndza περιέχει έως και 1 δισεκατομμύριο ωφέλιμους μικροοργανισμούς (οι οποίοι παρατίθενται από τους Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík και Ľudovít Bergendi στις εκδόσεις τους).

Η μέθοδος παραγωγής και διατήρησης τυριών και του προϊόντος «Liptovská bryndza» προήλθε, αναπτύχθηκε και βελτιώθηκε χάρη στις γνώσεις και την πείρα που μεταβιβάστηκαν από γενιά σε γενιά. Με τον τρόπο αυτόν κατέστη δυνατό να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά και η ποιότητα του προϊόντος.

Αιτιώδης σχέση

Το Liptov είναι μια τυπική ορεινή περιοχή με κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες για την εκτροφή και βόσκηση προβάτων και για τη μεταποίηση πρόβειου γάλακτος σε τυρί. Η εκτροφή προβάτων αποτελεί μακρά παράδοση στη Σλοβακική Δημοκρατία. Ήδη από τον 11ο αιώνα τα πρόβατα αντιπροσώπευαν τα τρία τέταρτα του συνολικού ζωικού κεφαλαίου. Οι κάτοικοι της περιοχής, ήδη από τους πρώτους οικισμούς, απολάμβαναν τα οφέλη αυτού του ορεινού περιβάλλοντος, παρασκευάζοντας το τοπικό ιδιότυπο προϊόν «Liptovská bryndza» από πρόβειο γάλα και πρόβειο τυρί.

Ο ιδιαίτερος χαρακτήρας και τα χαρακτηριστικά του «Liptovská bryndza» αποδεικνύονται επίσης από την καταχώριση του προϊόντος στο διεθνές μητρώο του Παγκόσμιου Οργανισμού Διανοητικής Ιδιοκτησίας (ΟΜΠΙ/ΠΟΔΙ), που εδρεύει στη Γενεύη, στις 22 Νοεμβρίου 1967, σύμφωνα με τη συμφωνία της Λισαβόνας σχετικά με την προστασία των ονομασιών προέλευσης και τη διεθνή τους καταχώριση. Η ονομασία «Liptovská bryndza» προστατεύεται επίσης βάσει διμερών συμφωνιών και των ακόλουθων εγγράφων: συνθήκη, της 19ης Ιανουαρίου 1976, μεταξύ της Ελβετικής Συνομοσπονδίας και της Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Τσεχοσλοβακίας σχετικά με την προστασία των ενδείξεων προέλευσης, των ονομασιών προέλευσης και άλλων γεωγραφικών ονομασιών, συμφωνία μεταξύ της κυβέρνησης της Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Τσεχοσλοβακίας και της κυβέρνησης της Πορτογαλικής Δημοκρατίας, της 18ης Μαΐου 1987, για την προστασία των ονομασιών προέλευσης, των δεδομένων προέλευσης και άλλων γεωγραφικών και ανάλογων ενδείξεων και συμφωνία μεταξύ της Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Τσεχοσλοβακίας και της Δημοκρατίας της Αυστρίας, της 20ής Ιανουαρίου 1981, για την προστασία των ονομασιών προέλευσης, των δεδομένων προέλευσης και άλλων ενδείξεων γεωργικών και βιομηχανικών προϊόντων.

Το «Liptovská bryndza» είναι λευκός χρυσός από την περιοχή Liptov, ο οποίος παράγεται με μια παραδοσιακή τεχνολογική διαδικασία παραγωγής.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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