C/2025/6349

21.11.2025

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro de una indicación geográfica de conformidad con el artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/6349)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1])., en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Liptovská bryndza»

N.º UE: PDO-SK-03316 de 12.8.2024

1. **Nombre(s)**

«Liptovská bryndza»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Eslovaquia

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

04 — LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE

0406 — Quesos y requesón

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Liptovská bryndza» es un queso de oveja blando y mezclado, con algunos gránulos, que posee un sabor delicado y ligeramente ácido. Se produce siguiendo un método tradicional. El queso de oveja en piezas se elabora con leche de oveja recién ordeñada, sin someterla a tratamiento térmico. Al madurar, se transforma en «Liptovská bryndza» mediante un proceso de trituración, molturación y mezcla con sal o con una solución salina especialmente preparada. Sus propiedades sensoriales se derivan de la microflora natural presente en el queso en piezas, que se elabora con leche cruda de oveja y siguiendo el método de producción especial.

Características

Color: de blanco a amarillento (pero no amarillo).

Consistencia: queso fino y para untar, con algunos gránulos; no debe ser arenoso, gomoso o untuoso.

Aroma y sabor: sabor a queso de oveja delicado, agradablemente ácido, ligeramente picante y salado; no debe ser excesivamente ácido, rancio, pútrido, intenso, picante o amargo, no ha de recordar a la levadura, la grasa o el jabón ni poseer otros sabores indeseados.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

El producto se somete a ensayo a una temperatura entre 18 y 20 °C.

Composición

— queso de oveja en piezas: 100 %,

— extracto seco: mínimo 50,0 % p/p,

— materia grasa sobre extracto seco: mínimo 50,0 % p/p,

— sal comestible (por ejemplo, NaCl): máximo 2 % p/p,

— agua potable: máximo 50,0 %,

— proteínas: 21,0 %,

— hidratos de carbono: 1,0 %.

Atributos microbiológicos

El «Liptovská bryndza» es un queso maduro natural para untar que contiene una gran cantidad de microorganismos naturales que pertenecen en su mayor parte a los siguientes géneros: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* y *Geotrichum candidum*. No debe contener microorganismos patógenos.

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

Los prados y pastos en los que pastan las ovejas y donde se obtiene la leche de oveja, que es la materia prima básica para la elaboración del «Liptovská bryndza», se encuentran en las montañas y estribaciones más altas, sobre un subsuelo de piedra caliza. La composición botánica de los prados y pastos es la siguiente: trébol blanco, trébol rojo, festuca roja, festuca de los prados, poa de los prados y avena rubia.

Durante el invierno, las ovejas se alimentan de heno de prado de las variedades de trébol y gramíneas antes mencionadas.

El 80 % de las ovejas criadas son de las razas *valaška* y *zošyachtená valaška*, resistentes a las duras condiciones de la montaña y a los climas fríos, así como de las razas *cigája*, *východofrízska ovca* y *lacaune*, aptas para la producción de leche de oveja por su alto rendimiento lácteo, y sus cruces.

La materia prima básica es la leche de oveja: con ella se elabora el queso de oveja, que se procesa siguiendo el método tradicional y se transforma en «Liptovská bryndza». La leche cruda de oveja se obtiene en la zona geográfica definida.

La producción del queso de oveja y su transformación en queso de oveja en piezas destinado a la producción del «Liptovská bryndza» tienen lugar únicamente en la zona geográfica de montaña y submontaña definida.

La leche de oveja tiene un contenido elevado de proteínas (5-6 %), calcio y vitaminas, y una composición grasa ideal, del 7 al 8 %.

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Obtención de leche cruda de oveja en la zona geográfica definida.

Producción de queso de oveja en piezas (materia prima básica).

Producción del «Liptovská bryndza»:

— selección y maduración del queso en piezas,

— prensado,

— trituración y molturación,

— mezcla con sal o salmuera.

Todas las fases de la producción se llevan a cabo en la zona geográfica definida.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

5. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La región de Liptov está situada en el norte de Eslovaquia, en el sureste de la región autónoma de Žilina. Se compone de montañas y sus estribaciones. En su centro se halla la cuenca de Liptov, que se encuentra rodeada por las siguientes cordilleras: Alto Tatra al este, Tatra Occidental y Choč al norte, Bajo Tatra al sur y Veľká Fatra (Gran Fatra) al oeste. Desde el punto de vista geográfico, Liptov es una zona compacta que comprende los distritos de Liptovský Mikuláš y Ružomberok.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo causal se basa en las condiciones edafoclimáticas, los conocimientos técnicos de los productores de la zona geográfica y la calidad y el carácter específico del «Liptovská bryndza».

Carácter específico de la zona geográfica (condiciones edafoclimáticas):

Factores naturales

El predominio de los prados y los pastos sobre las tierras de cultivo en las montañas y las estribaciones ha favorecido el desarrollo de la ganadería ovina. Debido a la situación geográfica y al relieve montañoso de la región, su clima es muy variable. En la zona con el clima más suave, la temperatura media anual es de 6 °C. En las montañas, la temperatura desciende, y en los picos oscila entre los 2 °C y los – 30 °C. Los prados y pastos proporcionan al ganado la alimentación más natural y saludable. Los de mayor calidad se encuentran en las montañas y estribaciones más altas, sobre un subsuelo de piedra caliza. El pastoreo en zonas altas influye en el contenido de ácidos grasos esenciales de la leche de oveja, lo que mejora la consistencia y el sabor del «Liptovská bryndza». Los suelos calizos son ricos en calcio y magnesio. Esto reduce la acidez del suelo, lo cual favorece el crecimiento de gramíneas y hierbas.

La composición botánica de los prados y pastos es la siguiente: trébol blanco, trébol rojo, festuca roja, festuca de los prados, poa de los prados y avena rubia. Estas gramíneas se caracterizan por su contenido de nutrientes, sustancias aromáticas y minerales, que influyen en el sabor, el olor y el valor nutritivo de la leche de oveja. El hecho de que el pastoreo se realice en prados ricos en este tipo de plantas contribuye a aumentar el contenido de ácidos grasos beneficiosos, vitaminas y antioxidantes en la leche de oveja, lo que mejora su calidad.

Además de las variedades ya mencionadas, también están presentes en la zona diversas gramíneas de montaña, tales como la milenrama, el serpol, el trigo de vaca, la achicoria y el diente de león, que tienen un alto contenido de aceites esenciales y antioxidantes. Esto da lugar a una mayor proporción de ácidos grasos esenciales en la leche de oveja, lo que le confiere tanto a la leche como al «Liptovská bryndza» un sabor aromático y ligeramente picante. La composición específica de las tierras de pastoreo influye en las características sensoriales de la leche de oveja, es decir, su sabor y aroma. La leche es ligeramente dulce, de sabor intenso, densa y cremosa, con matices sutiles de plantas silvestres y notas herbáceas, características que se observan en el producto transformado.

Durante el invierno, las ovejas se alimentan de heno de prado de las variedades de trébol y gramíneas antes mencionadas.

El sustrato calizo de los prados y pastos da lugar a un suelo nutritivo y rico que permite un pastoreo variado, lo que influye de forma indirecta pero significativa en la calidad de la leche de oveja. La baja acidez del suelo favorece la presencia de componentes biológicos específicos en el pasto, a saber, gramíneas y hierbas que aportan a las ovejas aceites esenciales y nutrientes, lo que contribuye a aumentar su producción de grasa láctea. El alto contenido de calcio y magnesio del subsuelo se transfiere a las plantas, que absorben estos minerales, mejorando la ingesta de minerales del ganado. Esto es lo que confiere a la leche y el queso de oveja y, por tanto, al «Liptovská bryndza», sus características y calidad especiales: su sabor mineral fuerte, aromático e incluso ligeramente especiado debido a las hierbas, y su elevado contenido de grasa, que le otorga una textura cremosa.

Las propiedades del «Liptovská bryndza» vienen determinadas por la microflora natural ligada a las condiciones edafoclimáticas de la zona definida en la que pastan y se crían las ovejas.

Factores humanos

El carácter especial del «Liptovská bryndza» también se debe al proceso de producción que se desarrolló y sigue realizándose de la misma manera en la zona definida. La calidad de este queso viene determinada no solo por los parámetros microbiológicos, físicos y químicos, sino sobre todo por la dilatada experiencia de los productores.

La calidad de la leche de oveja también se ve influida por las condiciones de cría y la gestión del pastoreo, que implica la adaptación a los cambios estacionales, las condiciones naturales y la rotación de pastos. El método de producción tradicional del «Liptovská bryndza», que se basa en la trituración y molturación del queso maduro en piezas con sal o solución salina, es lo que define su calidad y sus características específicas, y lo que lo distingue de otros tipos de queso de oveja. El «Liptovská bryndza» contiene una elevada proporción de proteínas, probióticos y una mezcla particular de microbacterias, a saber, bacterias lácticas, y levaduras.

La tecnología para la elaboración del «Liptovská bryndza» ha evolucionado de tal forma que resulta casi irreconocible, desde la producción manual hasta los molinos de *bryndza* eléctricos («bancos de trituración») de la actualidad, pero el principio sigue siendo el mismo.

El «Liptovská bryndza» no se elabora directamente a partir de la leche de oveja, sino a partir del queso de oveja en piezas, que se obtiene empleando cuajo natural o industrial para cuajar la leche de oveja y fabricar la masa de queso. El queso en piezas madura durante un período de dos a cuatro semanas, momento en el que también tiene lugar la fermentación, que influye en el sabor y favorece el desarrollo natural de bacterias. A continuación, el queso de oveja en piezas se tritura en molinos. La finura y la velocidad del proceso de trituración determinan la consistencia y el contenido de humedad del «Liptovská bryndza» y garantizan que no se pierda grasa. Una vez triturado el queso de oveja en piezas y mezclado con sal o solución salina, el «Liptovská bryndza» se deja reposar para que su sabor sea aún más pronunciado. En esta fase se produce la fermentación y se ponen de relieve sus propiedades probióticas. El «Liptovská bryndza» no es solo un producto; es el fruto de un saber hacer que combina la naturaleza, las tradiciones y la experiencia de los productores de la zona delimitada.

El «Liptovská bryndza» contiene una cantidad notable de bacterias lácticas con propiedades probióticas. Un gramo de «Liptovská bryndza» contiene hasta mil millones de microorganismos beneficiosos (enumerados en las publicaciones de Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík y Ľudovít Bergendi).

El método de elaboración y conservación de los quesos y el «Liptovská bryndza» fue creado, desarrollado y perfeccionado gracias a los conocimientos y la experiencia que se han ido transmitiendo de generación en generación. Así se han conservado las características y la calidad del producto.

Vínculo causal

Liptov es una región montañosa típica, con condiciones edafoclimáticas adecuadas para la cría y el pastoreo del ganado ovino y la transformación de la leche de oveja en queso. La cría de ovejas cuenta con una larga tradición en la República Eslovaca. Ya en el siglo XI, el ganado ovino representaba tres cuartas partes del ganado total. Desde los primeros asentamientos, la población local ha disfrutado de los beneficios de este entorno montañoso y ha elaborado la especialidad local «Liptovská bryndza» con leche y queso de oveja.

El carácter específico y las cualidades del «Liptovská bryndza» quedan igualmente confirmados por la inscripción del producto en el registro internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Industrial (OMPI/WIPO) en Ginebra el 22 de noviembre de 1967, de conformidad con el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional. El nombre «Liptovská bryndza» también está protegido en virtud de acuerdos bilaterales y de los siguientes documentos: el tratado de 19 de enero de 1976 entre la Confederación Suiza y la República Socialista de Checoslovaquia sobre la protección de las indicaciones de procedencia, las denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas; el acuerdo de 18 de mayo de 1987 entre el Gobierno de la República Portuguesa y el Gobierno de la República Socialista Checoslovaca sobre la protección de las indicaciones de procedencia, las denominaciones de origen y otras denominaciones geográficas y similares, y el tratado de 20 de enero de 1981 entre la República de Austria y la República Socialista de Checoslovaquia sobre la protección de las indicaciones de procedencia, las denominaciones de origen y otras indicaciones de procedencia de los productos agrícolas e industriales.

El «Liptovská bryndza», que se elabora siguiendo un proceso tecnológico tradicional, es el oro blanco de la región de Liptov.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica

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