C/2025/6349

21.11.2025

Geograafilise tähise nimetuse registreerimise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 2024/1143 artikli 15 lõikele 4

(C/2025/6349)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Liptovská bryndza“

ELi nr: PDO-SK-03316 – 12.8.2024

1. **Nimetus(ed)**

„Liptovská bryndza“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☒ KGT☐

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Slovakkia

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

04 – PIIM JA PIIMATOOTED; LINNUMUNAD; NATURAALNE MESI; MUJAL NIMETAMATA LOOMSE PÄRITOLUGA TOIDUAINED

0406 – Juust ja kohupiim

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Toode „Liptovská bryndza“ on pehme, peeneteraline lambajuust, millel on õrn, kergelt hapukas maitse. Seda toodetakse traditsioonilise meetodiga. Lambajuustu tehakse värskelt lüpstud lambapiimast, ilma piima kuumtöötlemiseta. Kui piim on laagerdunud, mass segatakse, peenestatakse ja lisatakse sool või spetsiaalselt valmistatud soolalahus, et valmistada toode „Liptovská bryndza“. Juustu organoleptilised omadused tulenevad juustumassi looduslikust mikrofloorast, mis saadakse spetsiaalse tootmismeetodiga, mis põhineb lamba toorpiima kasutamisel.

Omadused

Värv: valge kuni kollakas (kuid mitte kollane).

Konsistents: peen, määritav teraline juust; see ei tohi olla eralduvate teradega, kummine ega liimine.

Lõhn ja maitse: õrn, meeldivalt hapu lambajuustu maitse, kergelt vürtsika ja soolase nüansiga; maitse ei tohi olla tugevalt hapukas, pärmine, rasvane, seebine, rääsunud, haisune, terav, tugevalt vürtsikas ega kibe või muu soovimatu maitsega.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Toodet kontrollitakse temperatuuril 18–20 °C.

Koostis

— 100 % lambajuust.

— Kuivainesisaldus: vähemalt 50,0 massiprotsenti.

— Rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 50,0 massiprotsenti.

— Söögisool, näiteks NaCl: mitte rohkem kui 2 massiprotsenti.

— Joogivesi: mitte rohkem kui 50,0 massiprotsenti.

— Valgusisaldus: 21,0 %.

— Süsivesikute sisaldus: 1,0 %.

Mikrobioloogilised omadused

Toode „Liptovská bryndza“ on hästi määrduv laagerdunud juust, mis sisaldab mitmesuguseid looduslikke mikroorganisme, peamiselt järgmiseid: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* ja *Geotrichum candidum*. See ei tohi sisaldada patogeenseid mikroorganisme.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Niidud ja karjamaad, kus lambaid karjatatakse ja kus saadakse toote „Liptovská bryndza“ valmistamiseks kasutatavat põhitoorainet – lambapiima – asuvad kõrgemal mägedes ja eelmägedes, kus aluspinnaseks on lubjakivi. Niitude ja karjamaade botaaniline kooslus on järgmine: valge ristik, punane ristik, punane aruhein, harilik aruhein, ahtalehine aasnurmikas ja aas-koldkaer.

Talvel söödetakse lambaid heinaga, mis saadakse eespool nimetatud ristikust ja teistest heintaimedest.

80 % kasvatatavatest lammastest on kohalikku vallahhia tõugu ja aretatud vallahhia tõugu ning loomad on karmide mägitingimuste ja külmade ilmastikutingimuste suhtes vastupidavad. Kasvatatakse ka Cigaya, idafriisi ja Lacaune'i tõugu lambaid ja nende ristandeid, kes on hea piimaanniga ja sobivad lambapiima tootmiseks.

Põhitooraine on lambapiim, millest valmistatakse lambajuustu. Seejärel töödeldakse seda traditsioonilist meetodit kasutades ja saadakse toode „Liptovská bryndza“. Lamba toorpiim saadakse määratletud geograafilises piirkonnas.

Lambajuustu tootmine ja selle töötlemine lambajuustu massiks, millest toodetakse juustu „Liptovská bryndza“, toimub üksnes määratletud geograafilises piirkonnas, täpsemalt mägedes ja eelmägedes.

Lambapiimas on rohkem valku (5–6 %), kaltsiumi ja vitamiine ning sellel on ideaalne rasvasisaldus 7–8 %.

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Lamba toorpiim tootmine määratletud geograafilises piirkonnas

Lambajuustumassi (põhitooraine) tootmine

Toote „Liptovská bryndza“ tootmine

— Juustumassi eraldamine ja laagerdamine

— Pressimine

— Peenestamine ja teralise struktuuri tekitamine

— Soola või soolvee lisamine

Kõik tootmisetapid peavad toimuma konkreetses geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

—

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

—

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Liptovi piirkond asub Põhja-Slovakkias, Žilina omavalitsusüksuse kaguosas. Piirkonnas kõrguvad mäed ja laiuvad mäejalamid. Piirkonna keskuses on Liptovi järvistu, mida ümbritsevad idas Kõrg-Tatrad, põhjas Lääne-Tatrad ja Choči mäed, lõunas Madal-Tatrad ja läänes Suur-Fatra. Geograafiliselt on Liptov kompaktne piirkond, mis hõlmab Liptovský Mikuláši ja Ružomberoki piirkonda.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Põhjuslik seos põhineb mulla- ja kliimatingimustel, geograafilise piirkonna tootjate oskusteabel ning toote „Liptovská bryndza“ eripäral ja kvaliteedil.

Geograafilise piirkonna eripära (mulla-kliimatingimused)

Looduslikud tegurid

Mägedes ja nende jalamil laiuvad enamjaolt rohumaad, mis on põllumaadega võrreldes ülekaalus, ja nii on piirkonnas arenenud lambakasvatus. Piirkonna asukoha ja mägise maastiku tõttu on piirkonna kliima väga erinev. Piirkonna leebeima kliimaga osas on aasta keskmine temperatuur 6 °C. Kõrgemal mägedes temperatuur langeb ja on vahemikus 2 kuni −30 °C. Niitudel ja karjamaadel leidub lammaste jaoks parimat sööta. Kõrgeima kvaliteediga niidud ja karjamaad asuvad kõrgemal mägedes ja mäejalamitel, kus aluspinnas koosneb lubjakivist. Kõrgemal karjatamine mõjutab lambapiima rasvhapete sisaldust ning muudab toote „Liptovská bryndza“ konsistentsi ja maitse paremaks. Lubjakivimullad on kaltsiumi- ja magneesiumirikkad. See vähendab mulla happesust, soodustades seega rohu ja maitsetaimede kasvu.

Niitude ja karjamaade botaaniline kooslus on järgmine: valge ristik, punane ristik, punane aruhein, harilik aruhein, ahtalehine aasnurmikas ja aas-koldkaer. Neil taimedel on selline toitainete, aromaatsete ainete ja mineraalide koostis, mis mõjutab lambapiima maitset, lõhna ja toiteväärtust. Asjaolu, et karjatamine toimub rohumaadel, kus neid taimeliike leidub rohkesti, suurendab kasulike rasvhapete, vitamiinide ja antioksüdantide sisaldust lambapiimas ja parandab selle kvaliteeti.

Lisaks nendele taimedele leidub piirkonnas ka mägedele omaseid rohttaimi ja maitsetaimi, nagu raudrohi, nõmmliivatee, põld-härghein, salatsigur ja võilill, mille eeterlike õlide ja antioksüdantide sisaldus on suur. See toob kaasa asendamatute rasvhapete suurema osakaalu lambapiimas, mis annab piimale ja seeläbi ka tootele „Liptovská bryndza“ aromaatse, kergelt pikantse maitse. Karjamaade eripära mõjutab lambapiima organoleptilisi omadusi, st maitset ja lõhna. Piim on veidi magus, intensiivsema maitsega, paksem ja kooresem, taimede rohuste maitsevarjunditega ning need omadused ilmestuvad töödeldud tootes.

Talvel söödetakse lambaid heinaga, mis saadakse eespool nimetatud ristikust ja teistest heintaimedest.

Niitude ja karjamaade lubjakivipinnas loob mitmekesiseks karjatamiseks toitainerikka pinnase ning sellel on kaudne, kuid märkimisväärne mõju lambapiima kvaliteedile. Vähem happeline muld toetab karjamaade erilist bioloogilist kooslust: hein ja maitsetaimed, mis sisaldavad eeterlikke õlisid ja toitaineid, mis soodustavad suurema piimarasvasisaldusega piima tootmist. Pinnase suurem kaltsiumi- ja magneesiumisisaldust on märgata ka taimedes, mis neid mineraale absorbeerivad. See omakorda mõjutab loomade poolt omistatavat mineraalide taset. Nii saab lambapiim ja juust ning sealt edasi toode „Liptovská bryndza“ oma erilised omadused ja kõrge kvaliteedi: sellel on tugev mineraalne maitse, mis on maitsetaimede tõttu aromaatsem ja isegi veidi vürtsikas, ning suurem rasvasisaldus, mis annab tootele kreemja tekstuuri.

„Liptovská bryndza“ on toode, mille omadused sõltuvad looduslikust mikrofloorast, mis tuleneb lammaste karjatamise ja kasvatamise määratletud piirkonna mulla- ja kliimatingimustest.

Inimtegurid

Toote „Liptovská bryndza“ eripära tuleneb ka tootmisprotsessist, mis töötati välja määratletud piirkonnas ja mida endiselt nii ka kasutatakse. Kvaliteeti ei määra mitte ainult mikrobioloogilised, füüsikalised ja keemilised parameetrid, vaid eelkõige tootjate aastatepikkused kogemused.

Lambapiima kvaliteeti mõjutavad ka karjakasvatuse tingimused ja karjatamine, mis tähendab kohanemist hooajaliste muutuste, looduslike tingimuste ja karjamaade rotatsiooniga. Toote „Liptovská bryndza“ valmistamine – laagerdunud juustumassi purustamine ja peenestamine soola või soolalahusega – annab sellele erilise kvaliteedi ja omadused ning see traditsiooniline tootmismeetod eristab seda teistest lambajuustudest. Toode „Liptovská bryndza“ sisaldab suures koguses valke, probiootikume ja mikrobakterite, nimelt piimhappebakterite ja pärmseente segu.

Toote „Liptovská bryndza“ tootmise tehnoloogia on jõudnud tunnustamisest kaugemale, käsitsi tootmisest on jõutud tänapäevaste juustutehasteni, kus kasutatakse elektrilisi peenesteid, kuid see põhimõte jääb samaks.

Toodet „Liptovská bryndza“ ei valmistata otse lambapiimast, vaid lambajuustumassist, mille valmistamiseks kasutatakse looduslikku või tööstuslikku laapi lambapiima kalgendamiseks ja juustumassi valmistamiseks. Juustumass laagerdub kaks kuni neli nädalat, mille jooksul toimub käärimine, mis mõjutab maitset ja aitab areneda looduslikel bakteritel. Seejärel peenestatakse lambajuust veskis teraliseks. Kiirus ja terakeste suurus selle protsessi käigus määravad toote „Liptovská bryndza“ konsistentsi ja niiskusesisalduse ning tagavad selle, et rasvasisaldus ei vähene. Pärast seda, kui toode „Liptovská bryndza“ on teraliseks peenestatud ja sool või soolalahus on lisatud, jäetakse see seisma, et maitse muutuks veelgi tugevamaks; toimub käärimine ja probiootilised omadused tuuakse esile. Toode „Liptovská bryndza“ ei ole litsalt toode, see on tulemus, mille annavad oskused, mida määratletud piirkonna tootjad kasutavad kombineerides teadmised loodusest, traditsioonid ja omandatud kogemused.

Toode „Liptovská bryndza“ sisaldab märkimisväärses koguses probiootiliste omadustega piimhappebaktereid. Üks gramm toodet „Liptovská bryndza“ sisaldab kuni miljard kasulikku mikroorganismi (nii on loetlenud oma väljaannetes Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík ja Ľudovít Bergendi).

Juustude ning toote „Liptovská bryndza“ valmistamis- ja säilitusmeetod loodi, arenes välja ja seda täiustati tänu teadmistele ja kogemustele, mida anti edasi ühelt põlvkonnalt teisele. Nii on toote omadused ja kvaliteet aegade jooksul püsinud.

Põhjuslik seos

Liptovi piirkond on klassikaline mägipiirkond, kus on sobivad mullastiku- ja kliimatingimused lammaste kasvatamiseks ja karjatamiseks ning lambapiima juustu valmistamiseks. Lambakasvatusel on Slovaki Vabariigis pikk traditsioon. Juba 11. sajandil moodustasid lambad kolm neljandikku kariloomade koguarvust. Alates esimeste asulate rajamisest on kohalikud elanikud hinnanud kõrgelt mägede keskkonda, valmistades lambapiimast ja lambajuustust kohalikku toodet „Liptovská bryndza“.

Toote „Liptovská bryndza“ eripära ja omadusi tõendab ka toote kandmine Genfis asuva Maailma Tööstusomandi Organisatsiooni (OMPI/WIPO) rahvusvahelisse registrisse 22. novembril 1967, kooskõlas päritolunimetuste kaitset ja nende rahvusvahelist registreerimist käsitleva Lissaboni kokkuleppega. Nimetus „Liptovská bryndza“ oli kaitstud ka kahepoolsete lepingutega ja järgmiste dokumentidega: Šveitsi Konföderatsiooni ja Tšehhoslovakkia Sotsialistliku Vabariigi vaheline 19. jaanuari 1976. aasta leping päritolutähiste, päritolunimetuste ja muude geograafiliste tähiste kohta, Tšehhoslovakkia Sotsialistliku Vabariigi ja Portugali Vabariigi Valitsuse vaheline 18. mai 1987. aasta leping päritolunimetuste, päritoluandmete ja muude geograafiliste ja sarnaste tähiste kaitse kohta ning Tšehhoslovakkia Sotsialistliku Vabariigi ja Austria Vabariigi vaheline 20. jaanuari 1981. aasta leping päritolunimetuste, päritoluandmete ning põllumajandus- ja tööstustoodete muude tähiste kaitse kohta.

Toode „Liptovská bryndza“ on Liptovi piirkonnast pärit nn valge kuld, mis on toodetud traditsioonilise tehnoloogilise tootmisprotsessi teel.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

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