C/2025/6349

21.11.2025

Maantieteellisen merkinnän rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2025/6349)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Liptovská bryndza”

EU-nro: PDO-SK-03316 – 12.8.2024

1. **Nimi/nimet**

”Liptovská bryndza”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☒ SMM ☐

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Slovakia

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

04 – MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET

0406 – Juusto ja juustoaine

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Liptovská bryndza on lampaanmaitoseoksesta valmistettu pehmeä ja koostumukseltaan rakeinen juusto, jossa on hienostunut, hieman hapan maku. Tuote valmistetaan perinteisellä menetelmällä. Aluksi vastalypsetystä ja lämpökäsittelemättömästä lampaanmaidosta valmistetaan juustomassa. Kypsytetystä juustomassasta valmistetaan Liptovská bryndza -juustoa murskaamalla ja jauhamalla se ja sekoittamalla siihen suolaa tai tähän tarkoitukseen valmistettua suolaliuosta. Juuston aistinvaraiset ominaisuudet ovat lampaan raakamaidosta erityisellä tuotantomenetelmällä valmistetussa juustomassassa luontaisesti esiintyvän mikrobiston ansiota.

Ominaisuudet

Väri: vaihtelee valkoisesta kellertävään (ei kuitenkaan keltaiseen).

Koostumus: hienojakoinen, levitettävä, rakeinen; juusto ei saa olla koostumukseltaan hiekkamaista, kumimaista eikä öljyistä.

Tuoksu ja maku: hienostunut, miellyttävän hapan lampaanjuuston maku, hieman mausteinen ja suolainen; maku ei saa olla liian hapan eikä hiivainen, rasvainen, saippuainen, härskiintynyt, pilaantunut, pistävä, mausteinen tai karvas, eikä juustossa saa olla muitakaan ei-toivottuja makuja.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tuote testataan 18–20 °C:n lämpötilassa.

Koostumus

— 100-prosenttinen lampaanjuustomassa

— kuiva-ainepitoisuus: vähintään 50,0 painoprosenttia

— rasvan osuus kuiva-aineesta: vähintään 50,0 painoprosenttia

— ruokasuola (esimerkiksi natriumkloridi): enintään 2 painoprosenttia

— juomavesi: enintään 50,0 prosenttia

— proteiinipitoisuus: 21,0 prosenttia

— hiilihydraattipitoisuus: 1,0 %.

Mikrobiologiset ominaisuudet

Liptovská bryndza on luontaisesti levitettävässä muodossa olevaa kypsää juustoa, joka sisältää runsaasti erilaisia luonnossa esiintyviä mikro-organismeja. Kyseiset mikro-organismit kuuluvat etupäässä sukuihin *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* ja *Geotrichum candidum*. Juusto ei saa sisältää patogeenisia mikro-organismeja.

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Liptovská bryndza -juuston tärkein raaka-aine eli lampaanmaito saadaan lampaista, jotka laiduntavat korkeimpien vuorten ja niiden alarinteiden kalkkikivipohjaisilla niityillä ja laitumilla. Näiden niittyjen ja laitumien kasvisto koostuu valko- ja puna-apilasta, punanadasta, nurminadasta, niittynurmikkaasta ja niittykeltakaurasta.

Talvella lampaita ruokitaan edellä luetelluista apila- ja ruoholajikkeista koostuvalla niittyheinällä.

Lampaista 80 prosenttia on kotoperäistä Valaška-rotua tai jalostettua Zošľachtená valaška -rotua, jotka molemmat sietävät ankaria vuoristo-olosuhteita ja kylmempiä lämpötiloja, tai suuren maitotuotoksensa ansiosta lampaanmaidon tuotantoon soveltuvaa Cigája-, Východofrízska ovca- tai Lacaune-rotua tai niiden risteymiä.

Lampaanjuuston tärkein raaka-aine on lampaanmaito. Lampaanjuusto käsitellään perinteisellä menetelmällä, jonka lopputuloksena saadaan Liptovská bryndza -juustoa. Raaka lampaanmaito tuotetaan rajatulla maantieteellisellä alueella.

Lampaanjuuston tuotanto ja sen jalostaminen juustomassaksi, josta Liptovská bryndza -juusto valmistetaan, tapahtuu yksinomaan rajatulla maantieteellisellä alueella, joka koostuu vuoristosta ja vuorten juurella sijaitsevista alueista.

Lampaanmaidossa on melko paljon (5–6 %) proteiinia sekä kalsiumia ja vitamiineja, ja sen ihanteellinen rasvapitoisuus on 7–8 prosenttia.

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Lampaan raakamaidon tuottaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Juustomassan valmistaminen lampaanmaidosta (juustomassa on tuotteen tärkein raaka-aine)

Liptovská bryndza -juuston valmistaminen

— juustomassan lajittelu ja kypsyttäminen

— puristaminen

— murentaminen ja jauhaminen

— suolan tai suolaveden sekoittaminen juustomassaan.

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

—

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

—

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Liptovin alue sijaitsee Pohjois-Slovakiassa, Žilinan itsehallintoalueen kaakkoisosassa. Alue on mäkistä ja vuoristoista. Alueen keskellä sijaitsee Liptovin valuma-alue, jota ympäröivät Korkea-Tatran vuoristo idässä, Länsi-Tatra ja Chočin vuoret pohjoisessa, Matala-Tatran vuoristo etelässä sekä Veľká Fatran vuoristo lännessä. Maantieteellisesti Liptov on pieni alue, joka koostuu Liptovský Mikulášin ja Ružomberokin piirikunnista.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Syy-yhteys perustuu maaperä- ja ilmasto-olosuhteisiin, maantieteellisen alueen tuottajien taitotietoon sekä Liptovská bryndza -juuston erityisominaisuuksiin ja laatuun.

Maantieteellisen alueen erityisyys (maaperä- ja ilmasto-olosuhteet)

Luontoon liittyvät tekijät

Lampaankasvatuksen kehittyminen alueella on seurausta siitä, että suurin osa vuoristoisesta ja mäkisestä maastosta on niittyjä ja laitumia eikä sovellu viljeltäväksi. Sijaintinsa ja vuoristoisen maastonsa vuoksi alueella on hyvin vaihteleva ilmasto. Lauhkeimman ilmaston alueella vuoden keskilämpötila on 6 °C. Korkeammalla vuoristossa on viileämpää, ja vuorten korkeimmilla alueilla lämpötila vaihtelee −30:n ja +2 °C:n välillä. Niityt ja laitumet tarjoavat lampaille kaikkein luonnollisinta ja terveellisintä ravintoa. Korkealaatuisimmat niityt ja laitumet sijaitsevat korkeimmilla vuorilla ja niiden alarinteillä, joilla maaperän alempi kerros on kalkkikiveä. Korkeammassa maastossa laiduntaminen vaikuttaa välttämättömien rasvahappojen pitoisuuteen lampaanmaidossa ja edesauttaa siten Liptovská bryndza -juuston oikeanlaisen koostumuksen ja maun kehittymistä. Kalkkikivipitoisessa maaperässä on runsaasti kalsiumia ja magnesiumia, jotka vähentävät maaperän happamuutta ja edistävät siten heinäkasvien ja yrttien kasvua.

Niittyjen ja laitumien kasvisto koostuu valko- ja puna-apilasta, punanadasta, nurminadasta, niittynurmikkaasta ja niittykeltakaurasta. Näiden heinäkasvien sisältämät erityiset ravintoaineet, aromaattiset aineet ja kivennäiset vaikuttavat lampaanmaidon makuun, tuoksuun ja ravintoarvoihin. Laiduntaminen niityillä, joilla kasvaa runsaasti edellä lueteltuja ruohokasveja, kasvattaa hyödyllisten rasvahappojen, vitamiinien ja antioksidanttien pitoisuutta lampaanmaidossa ja parantaa maidon laatua.

Edellä lueteltujen ruohokasvien lisäksi alueella kasvaa myös vuoristoalueille tyypillisiä ruohokasveja ja yrttejä, kuten siankärsämöä, luonnonvaraista timjamia, kangasmaitikkaa, punasikuria ja voikukkaa, jotka kaikki sisältävät runsaasti eteerisiä öljyjä ja antioksidantteja. Tämä kasvattaa välttämättömien rasvahappojen määrää lampaanmaidossa ja antaa sille – sekä Liptovská bryndza -juustolle – aromaattisen, hieman pistävän maun. Laidunmaan erityiset ominaisuudet vaikuttavat lampaanmaidon aistinvaraisiin ominaisuuksiin eli makuun ja tuoksuun. Maito on aavistuksen makeaa, syvemmän ja tiiviimmän makuista ja kermaisempaa, ja siinä on niitty-yrttien ja ruohokasvien hienovaraisia vivahteita. Nämä ominaisuudet toistuvat myös jalostetussa lopputuotteessa.

Talvella lampaita ruokitaan edellä luetelluista apila- ja ruoholajikkeista koostuvalla niittyheinällä.

Maaperän kalkkikivipitoisen alemman kerroksen ansiosta niityillä ja laitumilla on ravinnepitoinen ja hyvälaatuinen maaperä, ja ne tarjoavat monipuolista ravintoa lampaille. Näillä seikoilla on välillinen mutta merkittävä vaikutus lampaanmaidon laatuun. Maaperän vähäisempi happamuus tukee laitumilla kasvavien kasvien erityistä biologista ravintoainesisältöä: Heinäkasvit ja yrtit sisältävät eteerisiä öljyjä ja ravinteita, jotka edistävät maitorasvan tuotantoa. Maaperässä on runsaasti kalsiumia ja magnesiumia, jotka ovat peräisin maaperän alemmasta kerroksesta. Maaperän kautta nämä mineraalit siirtyvät puolestaan kasveihin, mikä edesauttaa eläinten kivennäisten saantia. Tämä antaa lampaanmaidolle, siitä valmistetulle juustolle ja sen myötä myös Liptovská bryndza -juustolle niiden erityisominaisuudet ja -laadun: voimakkaan mineraalisen maun, joka on yrttien ansiosta aromaattisempi ja jopa hieman mausteinen, sekä suuremman rasvapitoisuuden, joka antaa lopputuotteelle sen kermaisen koostumuksen.

Liptovská bryndza -juuston ominaisuudet riippuvat luontaisesta mikrobistosta, joka on tulosta lampaiden laiduntamis- ja kasvatusalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteista.

Inhimilliset tekijät

Liptovská bryndza -juuston erityisluonne johtuu myös tuotantoprosessista, joka on kehitetty ja edelleenkin muuttumattomana käytössä rajatulla alueella. Tuotteen laatu ei määräydy pelkästään mikrobiologisten, fyysisten ja kemiallisten parametrien vaan ennen kaikkea tuottajien vuosien saatossa kerryttämän kokemuksen perusteella.

Lampaanmaidon laatuun vaikuttavat myös kasvatusolosuhteet ja laiduntamisen hallitseminen, toisin sanoen sopeutuminen vaihtuviin vuodenaikoihin, luonnonolosuhteisiin ja laidunkiertoon. Liptovská bryndza -juuston erityislaatu ja -ominaisuudet johtuvat tuotteen valmistusmenetelmästä, jonka vaiheita ovat kypsän juustomassaan murentaminen ja jauhaminen sekä suolan tai suolaliuoksen sekoittaminen siihen. Nimenomaan tämä perinteinen valmistusmenetelmä erottaa Liptovská bryndza -juuston muista lampaanjuustoista. Liptovská bryndza sisältää runsaasti proteiineja ja probiootteja sekä erityisen mikrobiyhdistelmän (maitohappobakteereja ja hiivoja).

Liptovská bryndza -juuston tuotantoteknologia on aikojen saatossa kehittynyt mullistavalla tavalla, kun manuaalisesta tuotannosta on siirrytty nykyaikaisiin sähköisiin bryndza-laitteisiin, joissa tuote jauhetaan. Valmistusperiaate on kuitenkin pysynyt samana.

Liptovská bryndza -juustoa ei valmisteta suoraan lampaanmaidosta vaan siitä valmistetusta juustomassasta, joka saadaan juoksettamalla lampaanmaito luonnollisen tai teollisen juoksutteen avulla. Juustomassaa kypsytetään 2–4 viikkoa, jolloin se fermentoituu. Tämä vaikuttaa makuun ja edesauttaa luonnollisten bakteerien kehittymistä. Tämän jälkeen juustomassa jauhetaan myllyssä. Se, kuinka hienoksi massa jauhetaan, sekä jauhamisprosessin nopeus määräävät Liptovská bryndza -juuston koostumuksen ja kosteuspitoisuuden, ja lisäksi näiden muuttujien avulla varmistetaan, että rasvapitoisuus ei pienene. Kun juustomassa on jauhettu ja siihen on sekoitettu suolaa tai suolaliuosta, Liptovská bryndza jätetään lepäämään, jotta mausta tulee vieläkin voimakkaampi. Juuston levätessä siinä tapahtuu fermentoitumista ja probioottiset ominaisuudet tulevat esiin. Liptovská bryndza ei ole mikä tahansa tuote; se on tulosta taitotiedosta, jossa yhdistyvät rajatun alueen ympäristöominaisuudet ja perinteet sekä alueen tuottajien kokemus.

Liptovská bryndza sisältää huomattavan määrän maitohappobakteereja, joilla on probioottisia ominaisuuksia. Yksi gramma Liptovská bryndza -juustoa voi sisältää jopa miljardi hyödyllistä mikro-organismia (jotka Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík ja Ľudovít Bergendi ovat luetelleet julkaisuissaan).

Liptovská bryndza -juuston ja muiden juustojen valmistus- ja säilöntämenetelmä on syntynyt, kehittynyt ja jalostunut sukupolvelta toiselle siirtyneen tietämyksen ja kokemusten ansiosta. Tällä tavoin tuotteen ominaisuudet ja laatu ovat säilyneet nykypäivään asti.

Syy-yhteys

Liptov on tyypillinen vuoristoalue, jonka maaperä- ja ilmasto-olosuhteet soveltuvat hyvin lampaiden kasvatukseen ja laiduntamiseen sekä lampaanmaidon jalostamiseen juustoiksi. Lampaankasvatuksella on Slovakiassa pitkät perinteet. Jo 1000-luvulla lampaiden osuus kaikista karjaeläimistä oli kolme neljäsosaa. Paikallisväestö on ensimmäisistä asutuskeskittymistä lähtien valmistanut lampaanmaidosta ja -juustosta paikallista erikoisuutta, Liptovská bryndza -juustoa, hyödyntäen tämän vuoristoseudun tarjoamia etuja.

Osoituksena Liptovská bryndza -juuston erityisluonteesta ja -ominaisuuksista se merkittiin 22. marraskuuta 1967 Genevessä toimivan Maailman henkisen omaisuuden järjestön (OMPI/WIPO) ylläpitämään kansainväliseen rekisteriin alkuperänimitysten suojasta ja niiden kansainvälisestä rekisteröinnistä tehdyn Lissabonin sopimuksen mukaisesti. Nimi ”Liptovská bryndza” on suojattu myös kahdenvälisillä sopimuksilla ja seuraavilla asiakirjoilla: Sveitsin valaliiton ja Tšekkoslovakian sosialistisen tasavallan välillä 19. tammikuuta 1976 tehty alkuperätietojen, alkuperänimitysten ja muiden maantieteellisten nimien suojaa koskeva sopimus, Tšekkoslovakian sosialistisen tasavallan ja Portugalin tasavallan välillä 18. toukokuuta 1987 tehty alkuperänimitysten, alkuperätietojen sekä maantieteellisten ja muiden merkintöjen suojaa koskeva sopimus ja Tšekkoslovakian sosialistisen tasavallan ja Itävallan tasavallan välillä 20. tammikuuta 1981 tehty alkuperänimitysten, alkuperätietojen sekä muiden maatalous- ja teollisuustuotteiden merkintöjen suojaa koskeva sopimus.

Liptovská bryndza on Liptovin alueella tuotettavaa, perinteisellä teknologisella menetelmällä valmistettavaa ”valkoista kultaa”.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

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