C/2025/6349

21.11.2025

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2025/6349)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Liptovská bryndza»

N° UE: PDO-SK-03316 – 12.8.2024

1. **Dénomination(s)**

«Liptovská bryndza»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☒ IGP ☐

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Slovaquie

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS..

0406 — fromages et caillé

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Liptovská bryndza» est un fromage de brebis à pâte molle à tartiner, légèrement granuleux et présentant une saveur lactique délicate ou quelque peu acide. Il est élaboré selon un mode de production traditionnel. Le lait cru de brebis, non traité thermiquement, sert à fabriquer un premier fromage (appelé «motte»), lequel, une fois arrivé à maturité et après avoir été écrasé, broyé et mélangé avec du sel ou une saumure préparée à cet effet, donnera la «Liptovská bryndza». Les propriétés sensorielles caractéristiques de la «Liptovská bryndza» lui sont conférées par la microflore naturelle présente dans le lait cru de brebis et dans le fromage de brebis en motte, ainsi que par le procédé de transformation particulier qui est appliqué.

Caractéristiques

Couleur: de blanche à jaunâtre (mais jamais jaune)

Texture: fine, tartinable, légèrement granuleuse; la texture ne doit pas être sableuse, caoutchouteuse ni gluante

Arôme et saveur: délicats, présentant l'aigreur agréable d'un fromage de brebis, légèrement piquants et salés; le fromage ne doit pas être excessivement acide, rappeler la levure, le suif, le savon, la moisissure ou la pourriture, être âcre, trop fort, amer ou avoir tout autre goût étrange.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

L'évaluation des caractéristiques s'effectue à une température comprise entre 18 et 20 °C.

Composition

— 100 % fromage de brebis en motte

— matière sèche: 50,0 % en poids au minimum

— matière grasse sur matière sèche: 50,0 % en poids au minimum

— sel de cuisine, tel que NaCl: 2 % en poids au maximum

— eau potable: 50,0 % au maximum

— teneur en protéines: 21,0 %

— teneur en glucides: 1,0 %.

Caractéristiques microbiologiques

La «Liptovská bryndza» est un fromage affiné naturellement tartinable qui contient un large éventail naturel de micro-organismes appartenant principalement aux genres suivants: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* et *Geotrichum candidum*. Il ne doit pas contenir de micro-organismes pathogènes.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les prairies et pâturages sur lesquels les brebis paissent et dont est issue la matière première qui sert de base à la préparation de la «Liptovská bryndza», le lait de brebis, sont situés dans des zones de montagne et de piémont élevées, au sous-sol calcaire. La composition botanique de ces prairies et pâturages est la suivante: trèfle blanc, trèfle violet, fétuque rouge, fétuque des prés, pâturin des prés et avoine dorée.

En hiver, les brebis sont nourries avec du foin de prairies provenant des variétés de trèfles et d'herbes citées.

Les troupeaux de brebis sont composés à 80 % des races Pôvodná valaška et Zošľachtená valaška [Valaque originelle et Valaque améliorée], qui sont résistantes aux rigueurs de la montagne et aux conditions climatiques plus froides, ainsi que des races Tsigai, mouton de Frise orientale et Lacaune, qui conviennent pour la production de lait (rendement laitier élevé), et de leurs croisements.

La principale matière première est le lait de brebis: il sert à fabriquer un premier fromage de brebis, lequel sera ensuite transformé de manière traditionnelle pour devenir la «Liptovská bryndza». Le lait cru de brebis est obtenu dans l'aire géographique délimitée.

La production du lait de brebis et sa transformation en une motte de fromage destinée à donner la «Liptovská bryndza» ont lieu exclusivement dans l'aire géographique délimitée, une zone de montagne et de piémont.

Le lait de brebis présente une teneur en protéines élevée (5-6 %), sa composition en matières grasses est idéale (7 à 8 %) et il est également très riche en calcium et en vitamines.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Obtention du lait cru de brebis dans l'aire géographique délimitée

Fabrication du fromage de brebis en motte (principale matière première)

Fabrication de la «Liptovská bryndza»

— Tri et affinage du fromage en motte

— Pressage

— Écrasement et broyage

— Mélange avec du sel ou de la saumure

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La région de Liptov est située dans le nord de la Slovaquie, dans la partie sud-est de la région autonome de Žilina. Elle est constituée de massifs montagneux et de piémonts. Au centre se trouve la vallée de Liptov, qui est cernée par les Hautes Tatras à l'est, les Tatras occidentales et le massif de Choč au nord, les Basses Tatras au sud et la Grande Fatra à l'ouest. D'un point de vue géographique, Liptov constitue une zone homogène qui comprend les districts de Liptovský Mikuláš et de Ružomberok.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité tient aux conditions pédologiques et climatiques, au savoir-faire des producteurs de l'aire géographique, ainsi qu'à la spécificité et à la qualité de la «Liptovská bryndza».

Spécificité de l'aire géographique (conditions pédologiques et climatiques)

Facteurs naturels

La prédominance des prairies et des pâturages sur les terres arables dans les zones de montagne et de piémont a entraîné le développement de l'élevage. Du fait de sa localisation et de son relief, la région possède un climat très variable. La partie présentant le climat le plus clément enregistre une température moyenne annuelle de 6 °C; en montagne, la température diminue et varie de 2 à −30 °C sur les sommets. Les prairies et les pâturages assurent au bétail l'alimentation la plus naturelle et la plus saine qui soit. Les meilleurs pâturages et prairies se trouvent dans les zones de montagne et de piémont plus élevées, dont le sous-sol est calcaire. Le pacage à des altitudes plus élevées influence la teneur en acides gras essentiels du lait de brebis, améliorant ainsi la consistance et le goût de la «Liptovská bryndza». Les sols calcaires sont riches en calcium et en magnésium; leur acidité en est réduite, ce qui favorise la croissance des herbes et autres plantes.

La composition botanique de ces prairies et pâturages est la suivante: trèfle blanc, trèfle violet, fétuque rouge, fétuque des prés, pâturin des prés et avoine dorée. Ces herbes se distinguent par leur teneur en nutriments, en substances aromatiques et en minéraux, qui influencent le goût, l'arôme et la valeur nutritionnelle du lait obtenu. Le pacage dans des prairies riches des variétés d'herbes susmentionnées contribue à élever la teneur en acides gras bénéfiques, en vitamines et en antioxydants dans le lait de brebis, ce qui en améliore la qualité.

Outre ces herbes, on trouve également dans l'aire délimitée des herbes et des plantes de montagne, telle que l'achillée millefeuille, le serpolet, le mélampyre, la chicorée ou le pissenlit, qui présentent une teneur élevée en huiles essentielles et en antioxydants, produisent des acides gras essentiels en plus grande proportion dans le lait de brebis et confèrent au lait puis à la «Liptovská bryndza» un goût aromatique légèrement épicé. La composition spécifique des pâturages influence les propriétés sensorielles du lait de brebis, à savoir le goût et l'arôme. Le lait est légèrement sucré, plus profond, plus dense et plus crémeux, et présente de légères notes de plantes de prairie et des arômes d'herbe, que l'on retrouve dans le produit transformé.

En hiver, les brebis sont nourries avec du foin de prairies provenant des variétés de trèfles et d'herbes citées.

Le sous-sol calcaire des prairies et des pâturages offre un sol riche en éléments nutritifs et un pâturage varié, qui influencent d'une manière indirecte mais significative la qualité du lait de brebis. Un sol moins acide favorise la présence de composantes biologiques spécifiques dans le pâturage, à savoir des herbes et autres plantes qui contiennent des huiles essentielles et des nutriments, lesquels contribuent à accroître la production de matières grasses laitières. Le calcium et le magnésium dont le sous-sol est particulièrement riche sont transférés aux végétaux, qui absorbent ces minéraux, influençant ainsi l'apport en minéraux des animaux. C'est ce qui donne au lait et au fromage de brebis, et donc à la «Liptovská bryndza», leurs propriétés particulières et leur qualité: une saveur minérale prononcée, plus aromatique, voire légèrement piquante, conférée par les plantes, et plus de matières grasses, ce qui rend leur consistance plus crémeuse.

La «Liptovská bryndza» est un produit dont les propriétés sont déterminées par la microflore naturelle correspondant aux conditions pédologiques et climatiques de l'aire délimitée dans laquelle les ovins sont élevés et mis en pacage.

Facteurs humains

La spécificité de la «Liptovská bryndza» tient aussi au processus de production mis au point et toujours appliqué sous cette forme dans l'aire délimitée. La qualité elle-même est déterminée non seulement par des paramètres microbiologiques et physicochimiques, mais avant tout par les nombreuses années d'expérience des producteurs.

Cependant, la qualité du lait de brebis est aussi influencée par les conditions d'élevage et la gestion globale du pacage, ce qui suppose une adaptation aux changements saisonniers, aux conditions naturelles de la région et à la rotation des pâturages. C'est la préparation de la «Liptovská bryndza», à savoir l'écrasement et le broyage du fromage affiné en motte, avec du sel ou de la saumure, qui en détermine la qualité spécifique et les propriétés. Ce procédé traditionnel distingue ce produit des autres fromages de brebis. La «Liptovská bryndza» contient un pourcentage élevé de protéines et de probiotiques, ainsi qu'un mélange spécifique de microbactéries (bactéries lactiques et levures).

La technique de fabrication de la «Liptovská bryndza» a connu une évolution rapide, passant de la méthode manuelle à celle des actuels moulins à *bryndza* électriques («bancs de broyage»), mais le principe reste le même.

La «Liptovská bryndza» n'est pas préparée directement à partir de lait de brebis, mais à partir de fromage de brebis en motte, que l'on obtient grâce à une présure naturelle ou industrielle qui provoque la coagulation du lait de brebis et la formation de la pâte. Le fromage en motte est affiné pendant deux à quatre semaines, au cours desquelles se produit une fermentation qui influence le goût et le développement des bactéries naturelles. Le fromage de brebis en motte est ensuite émietté dans des moulins. La finesse et la vitesse du broyage déterminent la consistance de la «Liptovská bryndza», son taux d'humidité et la persistance de la graisse dans le produit. Après le broyage du fromage de brebis en motte, puis son mélange avec du sel ou de la saumure, on laisse reposer la «Liptovská bryndza» afin que son goût soit encore plus prononcé, ce qui entraîne une fermentation et accentue ses propriétés probiotiques. La «Liptovská bryndza» est davantage qu'un simple produit: c'est le résultat d'un savoir-faire qui associe nature, traditions et expérience des producteurs dans l'aire délimitée.

La «Liptovská bryndza» contient une quantité remarquable de bactéries lactiques dotées de propriétés probiotiques. Un gramme de «Liptovská bryndza» contient jusqu'à un milliard de micro-organismes utiles (comme l'affirment dans leurs publications les chercheurs Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík et Ľudovít Bergendi).

La méthode de production et de stockage des fromages et de la «Liptovská bryndza» a été mise au point, développée et améliorée grâce aux connaissances et à l'expérience transmises de génération en génération, ce qui a permis de préserver les caractéristiques et la qualité du produit.

Lien de causalité

Liptov est une région montagneuse typique, qui offre des conditions pédologiques et climatiques appropriées pour l'élevage et le pacage des brebis, ainsi que pour la transformation du lait de brebis en fromage. L'élevage des brebis sur le territoire de la République slovaque est une tradition de longue date. Dès le XI^{e} siècle, les ovins représentaient les trois quarts du cheptel total. Depuis son implantation sur ce territoire, la population a su tirer parti de cet environnement montagneux, produisant à partir du lait de brebis et du fromage de brebis une spécialité locale appelée «Liptovská bryndza».

Une preuve des propriétés spécifiques et de la qualité du produit «Liptovská bryndza» est donnée par l'enregistrement de l'appellation, le 22 novembre 1967, au registre international de l'Organisation mondiale de la propriété intellectuelle (OMPI), à Genève, conformément à l'arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international. L'appellation «Liptovská bryndza» a également été protégée en vertu d'accords bilatéraux et des actes suivants: le traité entre la République socialiste tchécoslovaque et la Confédération suisse relatif à la protection des indications d'origine, des appellations d'origine et des autres indications géographiques du 19 janvier 1976; l'accord entre le gouvernement de la République socialiste tchécoslovaque et le gouvernement de la République portugaise relatif à la protection des indications d'origine, des appellations d'origine et des autres indications géographiques et similaires du 18 mai 1987; et le traité entre la République socialiste tchécoslovaque et la République d'Autriche du 20 janvier 1981 sur la protection des indications d'origine, des appellations d'origine et des autres appellations de produits agricoles et industriels.

La «Liptovská bryndza», fabriquée selon un processus technologique traditionnel, est l'or blanc de la région de Liptov.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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