C/2025/6349

21.11.2025.

Objava zahtjeva za registraciju oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/6349)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Liptovská bryndza”

EU br.: PDO-SK-03316 – 12.8.2024.

1. **Naziv(i)**

„Liptovská bryndza”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☒ ZOZP ☐

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Slovačka

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI; JAJA PERADI I PTIČJA JAJA; PRIRODNI MED; JESTIVI PROIZVODI ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA, NESPOMENUTI NITI UKLJUČENI NA DRUGOM MJESTU

0406 – Sir i skuta

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Liptovská bryndza” meki je miješani ovčji sir zrnaste teksture, koji se odlikuje nježnim, kiselkastim okusom. Dobiva se tradicionalnom metodom proizvodnje. Kuglasti ovčji sir proizvodi se od svježe izmuzenog ovčjeg mlijeka bez toplinske obrade. Nakon dozrijevanja prerađuje se u sir „Liptovská bryndza” drobljenjem, mljevenjem i miješanjem sa soli ili posebno pripremljenom otopinom soli. Organoleptička svojstva sira potječu od prirodne mikroflore prisutne u kuglastom siru, koji se dobiva od sirovog ovčjeg mlijeka posebnom metodom proizvodnje.

Svojstva

Boja: od bijele do žućkaste (ali ne žuta).

Konzistencija: meki, mazivi sir zrnaste teksture, koji ne smije biti mrvičast, gumast niti mastan.

Aroma i okus: nježan, ugodno kiseo okus ovčjeg sira, blago pikantan i slan; ne smije biti previše kiseo, kvasast, sapunast, užegao, truo, oštar, pikantan niti gorak i ne smije imati druge nepoželjne okuse.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Proizvod se ispituje na temperaturi od 18 do 20 °C.

Sastav

— 100 % kuglasti ovčji sir

— suha tvar: najmanje 50,0 % m/m

— udio masti u suhoj tvari: najmanje 50,0 % m/m

— jestiva sol kao što je NaCl: najviše 2 % m/m

— pitka voda: najviše 50,0 %

— udio bjelančevina: 21,0 %

— udio ugljikohidrata: 1,0 %.

Mikrobiološka svojstva

„Liptovská bryndza" prirodno je maziv zreli sir koji sadržava brojne prirodne mikroorganizme, a to su pretežito: *Lactobacillus, Enterococcus, Lactococcus, Streptococcus, Kluyveromyces marxianus* i *Geotrichum candidum*. Ne smije sadržavati patogene mikroorganizme.

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Ispaša ovaca, čije je mlijeko osnovna sirovina za proizvodnju sira „Liptovská bryndza", odvija se na livadama i pašnjacima smještenima na najvišim planinama i njihovim podnožjima s vapnenačkim podtlom. Botanički sastav livada i pašnjaka čine bijela djetelina, crvena djetelina, vlasulja nacrvena, vlasulja livadna, vlasnjača livadna i zlatnožuta zobika.

Zimi se ovce hrane livadnim sijenom koje se sastoji od prethodno navedenih sorti djetelina i trava.

Osamdeset posto uzgajanih ovaca pripada autohtonoj ili poboljšanoj pasmini valaška (koje su otporne na oštre planinske uvjete i hladnije vrijeme) te cigajama, istočnofrizijskim ovcama i ovcama pasmine lakon (koje su prikladne za proizvodnju ovčjeg mlijeka zbog visokog prinosa mlijeka), odnosno križancima tih pasmina.

Osnovna je sirovina ovčje mlijeko, koje se koristi za proizvodnju ovčjeg sira. On se zatim prerađuje tradicionalnom metodom u sir „Liptovská bryndza". Sirovo ovčje mlijeko dobiva se na definiranom zemljopisnom području.

Proizvodnja ovčjeg sira i njegova prerada u kuglasti ovčji sir namijenjen za proizvodnju sira „Liptovská bryndza" odvija se isključivo na definiranom planinskom i subplaninskom zemljopisnom području.

Ovčje mlijeko ima veći udio bjelančevina (5 – 6 %), kalcija i vitamina, uz idealan udio masti od 7 do 8 %.

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Dobivanje sirovog ovčjeg mlijeka na definiranom zemljopisnom području

Proizvodnja kuglastog ovčjeg sira (osnovne sirovine)

Proizvodnja sira „Liptovská bryndza"

— Razvrstavanje i dozrijevanje kuglastog sira

— Prešanje

— Drobljenje i mljevenje

— Miješanje sa soli ili salamurom

Sve faze proizvodnje odvijaju se na definiranom zemljopisnom području.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Regija Liptov nalazi se na sjeveru Slovačke, u jugoistočnom dijelu samoupravne regije Žilina i obuhvaća planine i njihova podnožja. U njezinu središtu nalazi se Liptovska kotlina, koja je omeđena planinskim lancem Visoke Tatre na istoku, planinama Zapadne Tatre i Choč na sjeveru, planinskim lancem Niske Tatre na jugu i lancem Velika Fatra na zapadu. Zemljopisno gledano Liptov je kompaktno područje, a sastoji se od okruga Liptovský Mikuláš i Ružomberok.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Uzročna povezanost temelji se na pedoklimatskim uvjetima, znanju i iskustvu proizvođača na zemljopisnom području te posebnosti i kvaliteti sira „Liptovská bryndza”.

Posebnosti zemljopisnog područja (pedoklimatski uvjeti)

Prirodni čimbenici

U planinama i njihovim podnožjima prevladavaju livade i pašnjaci, dok je obradivih površina manje, što je pogodovalo razvoju ovčarstva. Klima je u toj regiji vrlo promjenjiva zbog njezina položaja i planinskog terena. Prosječna godišnja temperatura u dijelu regije s najumjerenijom klimom iznosi 6 °C. Kako nadmorska visina raste, tako su temperature sve niže, a na planinskim vrhovima kreću se od 2 do − 30 °C. Livade i pašnjaci pružaju najprirodniju i najzdraviju hranu za ovce. Najkvalitetnije livade i pašnjaci nalaze se u najvišim planinama i njihovim podnožjima s vapnenačkim podtlom. Ispaša na većim nadmorskim visinama utječe na udio esencijalnih masnih kiselina u ovčjem mlijeku, koje poboljšavaju konzistenciju i okus sira „Liptovská bryndza”. Vapnenačka tla bogata su kalcijem i magnezijem, zbog čega su manje kisela i pogodna za rast trava i bilja.

Botanički sastav livada i pašnjaka čine bijela djetelina, crvena djetelina, vlasulja nacrvena, vlasulja livadna, vlasnjača livadna i zlatnožuta zobika. Te trave sadržavaju posebne hranjive i aromatične tvari te minerale, koji utječu na okus, miris i hranjivu vrijednost ovčjeg mlijeka. Budući da se ispaša odvija na livadama bogatima tim vrstama trava, ovčje mlijeko ima veći udio dobrih masnih kiselina, vitamina i antioksidansa, što ga čini kvalitetnijim.

Osim spomenutih trava, na tom području rastu i planinske trave i bilje poput stolisnika, divlje majčine dušice, urodice, belgijske endivije i maslačka, koji imaju visok udio esencijalnih ulja i antioksidansa. Ovčje mlijeko stoga ima veći udio esencijalnih masnih kiselina, koje mlijeku, a samim tim i siru „Liptovská bryndza” daju aromatičan, blago oštar okus. Poseban sastav pašnjaka utječe na organoleptička svojstva, odnosno miris i aromu ovčjeg mlijeka. Mlijeko je slatkasto, bogatog okusa, gušće i kremastije, s blagim natruhama livadnog bilja i notama trava, a ta su svojstva izražena i u prerađenom proizvodu.

Zimi se ovce hrane livadnim sijenom koje se sastoji od prethodno navedenih sorti djetelina i trava.

Vapnenačka podloga livada i pašnjaka stvara hranjivo i bogato tlo za raznoliku ispašu, što ima neizravan, ali znatan utjecaj na kvalitetu ovčjeg mlijeka. Zahvaljujući manje kiselom tlu pašnjaci imaju poseban biološki sastav, odnosno trave i bilje bogato esencijalnim uljima i hranjivim tvarima, koji pospješuju proizvodnju mliječne masti. Biljke upijaju veće količine kalcija i magnezija iz podtla, zbog čega se unos tih minerala povećava i kod životinja. Otuda potječu posebna svojstva i kvaliteta ovčjeg mlijeka i sira, kojima se odlikuje i „Liptovská bryndza”: snažan mineralni okus, koji je zahvaljujući bilju još aromatičniji i čak blago pikantan, te veći udio masti, koji mu daje kremastu teksturu.

Svojstva proizvoda „Liptovská bryndza” ovise o prirodnoj mikroflori, koja se razvija djelovanjem pedoklimatskih uvjeta na ograničenom području ispaše i uzgoja ovaca.

Ljudski čimbenici

Posebnost sira „Liptovská bryndza” također proizlazi iz postupka proizvodnje koji se razvio te se i dalje primjenjuje na isti način na definiranom području. Njegovu kvalitetu ne određuju samo mikrobiološki te fizikalni i kemijski parametri, već prvenstveno dugogodišnje iskustvo proizvođača.

Na kvalitetu ovčjeg mlijeka također utječu uvjeti uzgoja i upravljanje ispašom, što obuhvaća prilagodbu na izmjene godišnjih doba, prirodne uvjete i rotacijsku ispašu. Ono što određuje posebnu kvalitetu i svojstva sira „Liptovská bryndza” jest njegova priprema, odnosno drobljenje i mljevenje zrelog kuglastog sira pomiješanog sa soli ili otopinom soli. Upravo je taj tradicionalni način proizvodnje ono po čemu se razlikuje od drugih vrsta ovčjeg sira. „Liptovská bryndza” odlikuje se visokim udjelom bjelančevina i probiotika te posebnom mješavinom mikrobakterija, odnosno mliječnih bakterija i kvasaca.

Tehnologija proizvodnje sira „Liptovská bryndza” razvila se gotovo do neprepoznatljivosti, od ručne proizvodnje do suvremenih električnih mlinova za brinzu („stolovi za mljevenje”), ali načela proizvodnje ostala su ista.

„Liptovská bryndza” ne priprema se izravno od ovčjeg mlijeka, nego od kuglastog ovčjeg sira, pri čemu se za zgrušavanje ovčjeg mlijeka i dobivanje sirne mase koristi prirodno ili industrijsko sirilo. Kuglasti sir dozrijeva dva do četiri tjedna i u tom se razdoblju odvija fermentacija, koja utječe na okus i pomaže u razvoju prirodnih bakterija. Zatim se kuglasti ovčji sir melje u mlinu. Finoća i brzina mljevenja određuju konzistenciju i vlažnost sira „Liptovská bryndza” i sprečavaju gubitak masti. Nakon što se kuglasti ovčji sir samelje i pomiješa sa soli ili otopinom soli, „Liptovská bryndza” ostavlja se da odstoji kako bi okus postao još intenzivniji. Sir fermentira i njegova probiotička svojstva dolaze do izražaja. „Liptovská bryndza” nije samo proizvod, već rezultat znanja i vještina koje spajaju prirodu, tradiciju i iskustvo proizvođača na definiranom području.

„Liptovská bryndza” odlikuje se izuzetno velikom količinom mliječnih bakterija s probiotičkim svojstvima. U jednom gramu tog sira može se nalaziti do jedne milijarde korisnih mikroorganizama (koje u svojim publikacijama navode Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík i Ľudovít Bergendi).

Način proizvodnje i čuvanja sira, uključujući sir „Liptovská bryndza”, nastao je, razvio se i usavršio zahvaljujući znanjima i iskustvu koja se prenose s generacije na generaciju. Tako su se sačuvala svojstva i kvaliteta proizvoda.

Uzročna povezanost

Liptov je tipična planinska regija s pogodnim pedoklimatskim uvjetima za uzgoj i ispašu ovaca te preradu ovčjeg mlijeka u sir. Slovačka ima dugu tradiciju ovčarstva. Već u 11. stoljeću ovce su činile tri četvrtine ukupnog broja domaćih životinja. Lokalni su stanovnici iskorištavali sve prednosti planinskog podneblja od osnivanja prvih naselja, a od ovčjeg mlijeka i sira proizvodili su svoj lokalni specijalitet, sir „Liptovská bryndza”.

Posebna svojstva i kvalitetu sira „Liptovská bryndza” potvrđuje i činjenica da je 22. studenog 1967. upisan u međunarodni registar Svjetske organizacije za industrijsko vlasništvo (OMPI/WIPO), čije se sjedište nalazi u Ženevi, u skladu s Lisabonskim sporazumom za zaštitu oznaka izvornosti i njihovu međunarodnu registraciju. Naziv „Liptovská bryndza” također je zaštićen na temelju bilateralnih sporazuma i sljedećih dokumenata: Sporazuma između Švicarske Konfederacije i Čehoslovačke Socijalističke Republike o zaštiti oznaka podrijetla, oznaka izvornosti i drugih zemljopisnih naziva od 19. siječnja 1976., Sporazuma između Vlade Čehoslovačke Socijalističke Republike i Vlade Republike Portugala o zaštiti oznaka izvornosti, podataka o podrijetlu te drugih oznaka zemljopisnog podrijetla i sličnih oznaka od 18. svibnja 1987. te Sporazuma između Čehoslovačke Socijalističke Republike i Republike Austrije o zaštiti oznaka izvornosti, podataka o podrijetlu i drugih oznaka poljoprivrednih i industrijskih proizvoda od 20. siječnja 1981.

„Liptovská bryndza” bijelo je zlato iz regije Liptov, koje se dobiva tradicionalnim tehnološkim postupkom proizvodnje.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

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