C/2025/6349

2025.11.21.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2025/6349)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Liptovská bryndza”

EU-szám: PDO-SK-03316 – 2024.8.12.

1. **Elnevezés(ek)**

„Liptovská bryndza”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☒ OFJ ☐

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Szlovákia

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁSOK; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0406 – Sajt és túró

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Liptovská bryndza” lágy, kevert juhsajt, szemcsés formában, finom, enyhén savanykás ízzel. Előállítása hagyományos módszerrel történik. A szemcsés juhsajt frissen fejt, hőkezelés nélküli juhtejből készül. Az érlelt „Liptovská bryndza”-t zúzással, őrléssel és sóval vagy speciális módon elkészített sóoldattal keverve állítják elő. A sajt érzékszervi tulajdonságai a nyers juhtejből a speciális előállítási módszer alkalmazásával készített szemcsés sajtban jelen lévő természetes mikroflórából erednek.

Jellemzők

Szín: fehértől a sárgásig terjed (de nem sárga).

Állag: finom, kenhető sajt szemcsés formában; nem lehet homokos, gumis vagy olajos.

Illat és íz: finom, kellemesen savanyú juhsajt íz, enyhén fűszeres és sós; nem lehet túl savanyú, élesztős, faggyús, szappanos, állott vagy penészes, sem csípős, fűszeres, keserű vagy más, idegen ízű.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A terméket 18–20 °C hőmérsékleten vizsgálják.

Összetétel

— 100 % szemcsés juhsajt,

— szárazanyag-tartalom: legalább 50,0 % m/m,

— zsírtartalom a szárazanyagban: legalább 50,0 % m/m,

— étkezési só, például NaCl: legfeljebb 2 % m/m,

— ivóvíz: legfeljebb 50,0 % m/m,

— fehérjetartalom: 21,0 %,

— szénhidráttartalom: 1,0 %.

Mikrobiológiai tulajdonságok

A „Liptovská bryndza” egy kenhető állagú érett sajt, amely a természetben előforduló mikroorganizmusok széles skáláját, elsősorban az alábbiakat tartalmazza: *Lactobacillus, Enterococcus, Lactococcus, Streptococcus, Kluyveromyces marxianus* és *Geotrichum candidum*. Nem tartalmazhat patogén mikroorganizmusokat.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

Azok a rétek és legelők, ahol a juhok legelnek, és ahonnan a „Liptovská bryndza” alapanyagául szolgáló juhtejet nyerik, a legmagasabban fekvő hegyekben és az előhegységi területeken, mészköves altalajon találhatók. A rétek és legelők botanikai összetétele a következő: fehér lóhere, vörös lóhere, vörös csenkesz, réti csenkesz, sima réti perje és arany zabfű.

A téli időszakban a juhokat a fent említett lóhere- és fűfélékből származó réti szénával etetik.

A tenyésztett juhok 80 %-át az őshonos valaska és nemesített valaska fajták alkotják, amelyek jól tűrik a zord hegyi körülményeket és a hidegebb éghajlatot, valamint a cigája, a keletfríz, a lacaune fajták és ezek keresztezett változatai, amelyek kifejezetten alkalmasak juhtejtermelésre (magas tejhozamuk miatt).

Az alapvető nyersanyag a juhtej, amelyből juhsajt készül. Ezt a sajtot ezután hagyományos eljárással dolgozzák fel, így készül a „Liptovská bryndza”. A nyers juhtejet a meghatározott földrajzi területen termelik.

A juhsajt előállítása, valamint annak feldolgozása a „Liptovská bryndza” készítéséhez használt szemcsés juhsajttá kizárólag a meghatározott hegyvidéki és előhegységi jellegű földrajzi területen történik.

A juhtej magasabb fehérjetartalommal (5–6 %), több kalciummal és vitaminnal rendelkezik, valamint ideális, 7–8 %-os zsírtartalommal.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Juhtej termelése a meghatározott földrajzi területen

Szemcsés juhsajt előállítása (nyersanyag)

A „Liptovská bryndza” előállítása

— a szemcsés sajt válogatása és érlelése,

— préselés,

— őrlés és darálás,

— sóval vagy sóoldattal keverés.

Az előállítás valamennyi szakasza a meghatározott földrajzi területen történik.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

—

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Liptó régió Szlovákia északi részén, Zsolna megye délkeleti részén fekszik. A területen hegyek és azok előhegységei találhatók. Központját a Liptói-medence alkotja, amelyet keletről a Magas-Tátra, északról a Nyugati-Tátra és a Kócs-havasok, délről az Alacsony-Tátra, nyugatról pedig a Nagy-Fátra ölel körül. Földrajzi szempontból Liptó egy zárt, egységes terület, amely Liptószentmiklós és Rózsahegy járásait foglalja magában.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

Az ok-okozati összefüggés a talaj- és éghajlati viszonyokon, a földrajzi területen működő termelők szaktudásán, valamint a „Liptovská bryndza” sajátosságain és minőségén alapul.

A földrajzi terület sajátosságai (talaj- és éghajlati viszonyok)

Természeti tényezők

A hegyvidéki és előhegységi területeken a rétek és legelők túlsúlya a szántóföldekkel szemben elősegítette a juhtenyésztés kialakulását. Elhelyezkedéséből és hegyvidéki domborzatából adódóan a térség éghajlata rendkívül változékony. A régió legenyhébb részén az éves átlaghőmérséklet 6 °C körül alakul. A hegyekben a hőmérséklet fokozatosan csökken, a csúcsokon pedig 2 és −30 °C között változik. A rétek és legelők biztosítják a juhok számára a legtermészetesebb és legegészségesebb táplálékot. A legjobb minőségű rétek és legelők a legmagasabban fekvő hegyvidéki és előhegységi területeken találhatók, ahol az altalaj mészköves. A nagyobb tengerszint feletti magasságban történő legeltetés befolyásolja a juhtej esszenciáliszsírsav-tartalmát, ami javítja a „Liptovská bryndza” állagát és ízét. A mészkőtalajok kalciumban és magnéziumban gazdagok. Ez csökkenti a talaj savasságát, és elősegíti a fűfélék és gyógynövények növekedését.

A rétek és legelők botanikai összetétele a következő: fehér lóhere, vörös lóhere, vörös csenkesz, réti csenkesz, sima réti perje és arany zabfű. Ezekre a fűfélékre jellemző a tápanyagok, aromás anyagok és ásványi anyagok összetétele, amelyek hatással vannak a juhtej ízére, illatára és tápértékére. Az a tény, hogy a legeltetés ilyen fűfélékben gazdag réteken történik, hozzájárul a juhtej kedvező zsírsav-, vitamin- és antioxidáns-tartalmának növekedéséhez, ami javítja annak minőségét.

A területen a fenti fűfélék mellett hegyi füvek és gyógynövények is megtalálhatók, például cickafark, vad kakukkfű, mezei csormolya, salátacikória és gyermekláncfű, amelyek magas illóolaj- és antioxidáns-tartalommal rendelkeznek. Ez a juhtejben magasabb esszenciáliszsírsav-tartalmat eredményez, amely aromás, enyhén csípős ízt kölcsönöz a tejnek, és ezáltal a „Liptovská bryndza”-nak is. A legelők sajátos növényi összetétele befolyásolja a juhtej érzékszervi tulajdonságait, azaz ízét és aromáját. A tej enyhén édeskés, telt, sűrű és krémes állagú, finom réti gyógynövényes és füves jegyekkel, amelyek a feldolgozott termékben is jól érzékelhetők.

A téli időszakban a juhokat a fent említett lóhere- és fűfélékből származó réti szénával etetik.

A rétek és legelők mészköves altalaja tápanyagban gazdag, változatos legelőt biztosít, ami közvetve, de jelentős mértékben befolyásolja a juhtej minőségét. A kevésbé savas talaj elősegíti a legelő sajátos biológiai összetételének kialakulását, azaz olyan fű- és gyógynövényfajok növekedését, amelyek illóolajokat és tápanyagokat tartalmaznak, és elősegítik a tejzsír fokozottabb termelődését. Az altalaj magasabb kalcium- és magnéziumtartalma átkerül a növényekbe, amelyek ezeket az ásványi anyagokat felveszik. Ez pedig közvetlenül befolyásolja az állatok ásványianyag-felvételét. Ez adja a juhtejnek és a juhsajtnak, végső soron pedig a „Liptovská bryndza”-nak különleges tulajdonságait és kiváló minőségét: határozott, ásványos ízvilág, amely a gyógynövényeknek köszönhetően aromásabb és enyhén fűszeres, míg a magasabb zsírtartalom krémes állagot kölcsönöz neki.

A „Liptovská bryndza” olyan termék, amelynek tulajdonságai a körülhatárolt területen legelő és tenyésztett juhok élőhelyének talaj- és éghajlati viszonyaiból eredő természetes mikroflórától függenek.

Emberi tényezők

A „Liptovská bryndza” különleges jellegét az a hagyományos előállítási folyamat is meghatározza, amelyet a meghatározott területen dolgoztak ki, és amelyet mindmáig ugyanilyen módon alkalmaznak. A minőséget nemcsak a mikrobiológiai, fizikai és kémiai paraméterek határozzák meg, hanem elsősorban a termelők sokéves tapasztalata.

A juhtej minőségét a tartási körülmények és a legeltetési gyakorlat is befolyásolja, ami magában foglalja az évszakos változásokhoz, a természetes adottságokhoz és a legelők váltakoztatásához való alkalmazkodást. A „Liptovská bryndza” készítésének folyamata – az érlelt szemcsés juhsajt sóval vagy sóoldattal történő zúzása és aprítása – határozza meg annak egyedi minőségét és jellegzetességeit. Ez a hagyományos előállítási módszer különbözteti meg más juhsajtoktól. A „Liptovská bryndza” magas arányban tartalmaz fehérjéket, probiotikumokat, valamint jellegzetes mikrobatörzs-keveréket, elsősorban tejsavbaktériumokat és élesztőgombákat.

A „Liptovská bryndza” előállításának technológiája az idők során majdnem észrevétlenül fejlődött – a kézi feldolgozástól a mai korszerű, elektromos juhsajtőrlő gépekig (ún. őrlőpadokig) –, de az alapelve mindmáig változatlan maradt.

A „Liptovská bryndza” nem közvetlenül juhtejből készül, hanem juhsajtból, amelynek előállítása során természetes vagy ipari oltóenzimet használnak a juhtej megalvasztásához és a sajtmassza készítéséhez. A juhsajt kettő–négy hétig érlelődik, ezalatt fermentáció zajlik, amely befolyásolja a sajt ízét, és elősegíti a természetes baktériumflóra kialakulását. Ezt követően a juhsajtot ledarálják. A darálás finomsága és sebessége meghatározza a „Liptovská bryndza” állagát és nedvességtartalmát, valamint biztosítja, hogy a zsírtartalom ne vesszen el a feldolgozás során. Miután a juhsajtot ledarálják és sóval vagy sóoldattal elkeverik, a „Liptovská bryndza”-t pihentetik, hogy íze még markánsabbá váljon; ezalatt végbemegy a fermentáció, és érvényesülnek a probiotikus tulajdonságok. A „Liptovská bryndza” nem csupán egy termék; olyan szaktudás eredménye, amely a meghatározott területtel kapcsolatos természeti adottságokon, hagyományokon és a termelők tapasztalatain alapszik.

A „Liptovská bryndza” kiemelkedő mennyiségű, probiotikus tulajdonságokkal rendelkező tejsavbaktériumot tartalmaz. 1 gramm „Liptovská bryndza” akár 1 milliárd jótékony mikroorganizmust is tartalmazhat (amelyeket Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík és Ľudovít Bergendi soroltak fel publikációikban).

A sajtok és a „Liptovská bryndza” előállításának és tartósításának módszere a generációkon átörökített tudásnak és tapasztalatnak köszönhetően alakult ki, fejlődött és finomodott. Így őrződtek meg a termék jellegzetességei és kiváló minősége.

Ok-okozati összefüggés

A Liptói régió klasszikus hegyvidék, amely megfelelő pedoklimatikus feltételeket biztosít a juhok tenyésztéséhez és legeltetéséhez, valamint a juhtej sajtokká történő feldolgozásához. A juhtenyésztés hosszú múltra tekint vissza a Szlovák Köztársaság területén. Már a 11. században a juhok tették ki az állatállomány háromnegyedét. A helyi lakosok már az első települések létrehozása óta élvezték a hegyvidéki környezet előnyeit, és juhtejből, valamint juhsajtból készítették a helyi specialitást, a „Liptovská bryndza”-t.

A „Liptovská bryndza” sajátos jellegét és minőségét bizonyítja az is, hogy a terméket az eredetmegjelölések oltalmára és nemzetközi lajstromozására vonatkozó Lisszaboni Megállapodással összhangban 1967. november 22-én Genfben a Szellemi Tulajdon Világszervezetének (OMPI/WIPO) nemzetközi nyilvántartásába bejegyezték. A „Liptovská bryndza” elnevezést kétoldalú megállapodások és az alábbi dokumentumok is oltalomban részesítették: a Csehszlovák Szocialista Köztársaság és a Svájci Államszövetség között létrejött, a származási jelzések, eredetmegjelölések és egyéb földrajzi nevek védelméről szóló, 1976. január 19-i megállapodás, a Csehszlovák Szocialista Köztársaság kormánya és a Portugál Köztársaság kormánya által kötött, az eredetre vonatkozó adatok, az eredetmegjelölések, valamint egyéb földrajzi és hasonló megjelölések védelméről szóló, 1987. május 18-i megállapodás, és az eredetmegjelölések, az eredetre vonatkozó adatok, valamint a mezőgazdasági és ipari termékek egyéb megjelöléseinek védelméről szóló, a Csehszlovák Szocialista Köztársaság és az Osztrák Köztársaság között 1981. január 20-án létrejött megállapodás.

A „Liptovská bryndza” a Liptói régió „fehér aranya”, amelyet hagyományos technológiai eljárással állítanak elő.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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