Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6349

2025 11 21

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6349)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Liptovská bryndza“

ES Nr.: PDO-SK-03316 – 2024 8 12

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Liptovská bryndza“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☒ SGN ☐

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Slovakija

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

04 – PIENAS IR PIENO PRODUKTAI; PAUKŠČIŲ KIAUŠINIAI; NATŪRALUS MEDUS; GYVŪNINĖS KILMĖS MAISTO PRODUKTAI, NENURODYTI KITOJE VIETOJE

0406 – Sūriai ir varškė

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Liptovská bryndza“ yra minkštas, sumaišyto avių pieno grūdelių pavidalo sūris, pasižymintis subtiliu, kiek rūgštoku skoniu. Jis gaminamas taikant tradicinį gamybos metodą. Avių pieno sūrio gabalai gaminami iš šviežiai primelžto avių pieno termiškai neapdorojant. Subrandinti sūrio gabalai perdirbami į sūrį „Liptovská bryndza“ sutrupinant, susmulkinant ir sumaišant su druska arba specialiai paruoštu druskos tirpalu. Sūrio juslines savybes lemia natūrali mikroflora, susidaranti sūrio gabaluose, kurie gaminami iš žalio avių pieno taikant specialų gamybos metodą.

Savybės

Spalva: nuo baltos iki gelsvos (bet ne geltona).

Konsistencija: švelnus, tepamas grūdelių pavidalo sūris; jis neturi būti birus, tamprus ar lipnus.

Kvapas ir skonis: subtilus, maloniai rūgštus avių pieno sūrio skonis, kiek aštrokas ir sūrokas; jis neturi būti pernelyg rūgštus, neturėtų būti juntamas rūgimo skonis, riebalai, neturėtų būti glitus, apkartęs, dvokiantis, aštrus, pernelyg aromatingas, kartus ar turėti kitokį nepageidaujamą skonį.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produkto savybės įvertinamos 18–20 °C temperatūroje.

Sudėtis

— 100 % avių pieno sūrio gabalai.

— Sausoji medžiaga: ne mažiau kaip 50,0 % masės dalies.

— Riebalų kiekis sausojoje medžiagoje: ne mažiau kaip 50,0 % masės dalies.

— Valgomoji druska, pvz., NaCl: ne daugiau kaip 2 % masės dalies.

— Geriamasis vanduo: ne daugiau kaip 50,0 %.

— Baltymų kiekis: 21,0 %.

— Angliavandenių kiekis: 1,0 %.

Mikrobiologinės savybės

„Liptovská bryndza“ yra natūraliai brandintas tepamasis sūris, kurio sudėtyje yra įvairių natūraliai aptinkamų mikroorganizmų, kuriuos daugiausia sudaro šie: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus*, *Geotrichum candidum*. Jame neturi būti patogeninių mikroorganizmų.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Pievos ir ganyklos, kuriose ganomos avys ir kuriose gaminama pagrindinė sūrio „Liptovská bryndza“ žaliava – avių pienas – yra aukštai kalnuose ir prieškalnėse, ant klinčių podirvio. Pievų ir ganyklų botaninė sudėtis: baltieji dobilai, raudonieji dobilai, raudonieji eraičinai, tikrieji eraičinai, pievinės miglės ir gelsvosios visgės.

Žiemą avys šeriamos pirmiau minėtų veislių dobilų ir miglinių šeimos žolių pievų šienu.

80 % auginamų avių yra vietinės veislės „Wallachian“ ir pagerintos veislės „Wallachian“ avys, kurios yra atsparios atšiaurioms kalnų sąlygoms ir šaltesniam orui, taip pat veislės „Cigaya“, Rytų Fryzijos ir veislės „Lacaune“ didelio pieningumo avys, tinkamos avių pienuigaminti, taip pat jų mišrūnai.

Pagrindinė žaliava yra avių pienas, iš kurio gaminamas avių pieno sūris. Tada jis perdirbamas tradiciniu būdu ir gaunamas sūris „Liptovská bryndza“. Žalias avių pienas gaminamas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Avių pieno sūrio gamyba ir jo perdirbimas į „Liptovská bryndza“ gaminti skirtus avių pieno sūrio gabalus vyksta tik nustatytoje kalnų ir priekalnių geografinėje vietovėje.

Avių piene yra daugiau baltymų (5–6 %), kalcio ir vitaminų, ir jis yra optimalaus 7–8 % riebumo.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Žalio avių pieno gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje

Avių pieno sūrio gabalų (pagrindinės žaliavos) gamyba

Sūrio „Liptovská bryndza“ gamyba

— Sūrio gabalų rūšiavimas ir brandinimas

— Spaudimas

— Smulkinimas ir trynimas

— Maišymas su druska arba sūrymu

visus gamybos etapus vykdant apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

—

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Liptovo regionas yra šiaurinėje Slovakijos dalyje, Žilinos savivaldos regiono pietryčiuose. Šioje vietovėje yra kalnų ir jų prieškalnių. Vietovės centrą sudaro Liptovo baseinas, kurį iš rytų supa Aukštieji Tatrai, šiaurėje – Vakarų Tatrai ir Chočo kalnai, iš pietų – Žemutiniai Tatrai, o iš vakarų – Didžioji Fatra. Liptovas yra vientisa geografinė vietovė, apimanti Liptovsky Mikulašo ir Ružomberoko apygardas.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys grindžiamas dirvožemio ir klimato sąlygomis, geografinės vietovės gamintojų praktine patirtimi ir sūrio „Liptovská bryndza“ specifiškumu ir kokybe.

Geografinės vietovės specifiškumas (dirvožemio klimato sąlygos)

Gamtiniai veiksniai

Kadangi kalnuose ir prieškalnėse vyrauja pievos ir ganyklos, o ne ariama žemė, čia imta auginti avis. Dėl geografinės padėties ir kalnuoto reljefo šio regiono klimatas yra labai įvairus. Švelniausiu klimatu pasižymiančioje regiono dalyje vidutinė metinė temperatūra yra 6 °C. Kylant į kalnus temperatūra krinta, o viršūnėse ji svyruoja nuo 2 iki −30 °C. Pievose ir ganyklose avys gauna natūraliausią ir sveikiausią pašarą. Aukščiausios kokybės pievos ir ganyklos yra aukščiausiuose kalnuose ir prieškalnėse, esančiuose ant klinčių podirvio. Ganymas didesniame aukštyje turi įtakos nepakeičiamosios riebalų rūgšties kiekiui avių piene, kuris pagerina sūrio „Liptovská bryndza“ konsistenciją ir skonį. Klintiniame dirvožemyje gausu kalcio ir magnio. Dėl to dirvožemio rūgštingumas yra mažesnis ir tai skatina žolių ir vaistažolių augimą.

Pievų ir ganyklų botaninė sudėtis: baltieji dobilai, raudonieji dobilai, raudonieji eraičinai, tikrieji eraičinai, pievinės miglės ir gelsvosios visgės. Šioms žolėms būdinga maisto medžiagų, aromatinių medžiagų ir mineralų sudėtis, kuri turi įtakos avių pieno skoniui, kvapui ir maistinei vertei. Dėl ganymo pievose, kuriose gausu šių rūšių žolės, avių piene yra didesnis naudingų riebalų rūgščių, vitaminų ir antioksidantų kiekis, o tai pagerina pieno kokybę.

Be šių žolių, vietovėje taip pat paplitusios kalnuose augančios žolės ir vaistažolės, pvz., kraujažolės, laukiniai čiobreliai, kūpoliai, paprastosios trūkažolės ir kiaulpienės, kuriuose gausu eterinių aliejų ir antioksidantų. Dėl to avių piene yra didesnė nepakeičiamųjų riebalų rūgščių dalis, todėl sūris „Liptovská bryndza“ įgyja aromatingą, kiek aitroką skonį. Specifinė ganyklų sudėtis turi įtakos avių pieno juslinėms savybėms, t. y. skoniui ir aromatui. Pienas yra kiek saldokas, sodresnis, tirštesnis ir riebesnis, su subtiliais pievų vaistažolių ir žolės poskoniais – šiomis savybėmis pasižymi ir perdirbtas produktas.

Žiemą avys šeriamos pirmiau minėtų veislių dobilų ir miglinių šeimos žolių pievų šienu.

Pievų ir ganyklų klintinėje dirvodarinėje uolienoje formuojasi maistingas ir derlingas dirvožemis, tinkamas įvairioms ganykloms, o tai turi netiesioginį, bet reikšmingą poveikį avių pieno kokybei. Dėl mažesnio dirvožemio rūgštingumo palaikoma specifinė ganyklos biologinė sudėtis – žolės ir vaistažolės, kurių sudėtyje yra eterinių aliejų ir maisto medžiagų, skatinančių didesnę pieno riebalų gamybą. Didesnis kalcio ir magnio kiekis iš podirvio perduodamas augalams, kurie sugeria šiuos mineralus. Tai savo ruožtu turi įtakos gyvūnų suvartojamų mineralų kiekiui. Būtent dėl to avių pienas ir avių pieno sūris, o paskui sūris „Liptovská bryndza“ pasižymi ypatingomis savybėmis ir kokybe – stipriu minerališku skoniu, kuriam daugiau aromatingumo ir net šiek tiek aštroką skonį suteikia vaistažolės, taip pat didesniu riebalų kiekiu, lemiančiu kreminę tekstūrą.

Sūris „Liptovská bryndza“ yra produktas, kurio savybės priklauso nuo natūralios mikrofloros, susidariusios dėl dirvožemio ir klimato sąlygų nustatytoje vietovėje, kurioje ganomos ir auginamos avys.

Žmogiškieji veiksniai

Sūrio „Liptovská bryndza“ savitumą lemia ir gamybos procesas, kuris buvo išplėtotas ir vis dar taikomas nustatytoje vietovėje. Pati kokybė priklauso ne tik nuo mikrobiologinių, fizinių ir cheminių parametrų, bet pirmiausia nuo gamintojų ilgametės patirties.

Avių pieno kokybei įtakos taip pat turi auginimo sąlygos ir ganyklų tvarkymas, t. y. prisitaikymas prie sezoninių pokyčių, gamtinių sąlygų ir rotacinio ganymo. Būtent sūrio „Liptovská bryndza“ gamybos procesas – brandinto sūrio gabalų sutrupinimas ir susmulkinimas su druska arba druskos tirpalu – lemia jo specifinę kokybę ir savybes, o šis tradicinis gamybos būdas išskiria jį iš kitų avių pieno sūrių rūšių. Sūrio „Liptovská bryndza“ sudėtyje gausu baltymų, probiotikų ir ypatingo mikrobakterijų, t. y. pieno bakterijų ir mielių, mišinio.

Sūrio „Liptovská bryndza“ gamybos technologija pasikeitė beveik neatpažįstamai – nuo gamybos rankiniu būdu iki šiuolaikinių elektrinių brinzos smulkintuvų („smulkinimo staklių“), tačiau principas išliko tas pats.

Sūris „Liptovská bryndza“ gaminamas ne tiesiogiai iš avių pieno, o iš avių pieno sūrio gabalų, kuriems pagaminti naudojamas natūralus arba pramoniniu būdu išgautas šliužo fermentas, kad avių pienas sukrekėtų ir susidarytų sūrio masė. Sūrio gabalai brandinami nuo dviejų iki keturių savaičių, per kurias vyksta fermentacija, kuri turi įtakos skoniui ir padeda vystytis natūralioms bakterijoms. Tada avių pieno sūrio gabalai susmulkinami smulkintuvuose. Sūrio „Liptovská bryndza“ konsistencija ir drėgnis priklauso nuo smulkinimo proceso švelnumo ir greičio, kuriais taip pat užtikrinama, kad nebūtų prarastas riebalų kiekis. Susmulkinus avių pieno sūrį ir sumaišius jį su druska arba druskos tirpalu, sūris „Liptovská bryndza“ paliekamas nusistovėti, kad jo skonis taptų dar ryškesnis; vyksta fermentacija ir atsiskleidžia probiotinės savybės. „Liptovská bryndza“ yra ne tik produktas; tai praktinės patirties, apimančios nustatytoje vietovėje vyraujančią gamtą, tradicijas ir gamintojų patirtį, rezultatas.

Sūrio „Liptovská bryndza“ sudėtyje yra didelis kiekis probiotinėmis savybėmis pasižyminčių pieno bakterijų. 1 sūrio „Liptovská bryndza“ grame yra iki 1 mlrd. naudingų mikroorganizmų (kuriuos savo leidiniuose išvardijo Liboras Ebringeris, Zoltánas Mikešas, Milanas Boča, Miroslavas Ferenčikas ir Liudovitas Bergendi).

Sūrių ir „Liptovská bryndza“ gamybos ir išsaugojimo metodas atsirado, vystėsi ir buvo tobulinamas dėl iš kartos į kartą perduodamų žinių ir patirties. Taip buvo išsaugotos produkto savybės ir kokybė.

Priežastinis ryšys

Liptovas yra pavyzdinis kalnų regionas, kurio dirvožemio bei klimato sąlygos yra tinkamos avims auginti ir ganyti, taip pat avių pienui perdirbti į sūrius. Avių auginimas Slovakijos Respublikoje turi ilgametes tradicijas. Jau XI a. avys sudarė tris ketvirtadalius visų ūkinių gyvūnų skaičiaus. Nuo pat pirmųjų gyvenviečių įkūrimo vietiniai gyventojai naudojosi šios kalnuotos aplinkos teikiamais privalumais ir iš avių pieno ir avių pieno sūrio gamino vietos gaminį „Liptovská bryndza“.

Sūrio „Liptovská bryndza“ specifines savybes ir kokybę taip pat patvirtina tai, kad 1967 m. lapkričio 22 d. šis produktas buvo įtrauktas į Ženevoje įsikūrusios Pasaulinės intelektinės nuosavybės organizacijos (PINO) tarptautinį registrą pagal Lisabonos susitarimą dėl kilmės vietos nuorodų apsaugos ir jų tarptautinės registracijos. Pavadinimas „Liptovská bryndza“ taip pat buvo saugomas pagal dvišalius susitarimus ir šiuos dokumentus: 1976 m. sausio 19 d. Šveicarijos Konfederacijos ir Čekoslovakijos Socialistinės Respublikos susitarimas dėl šaltinio nuorodų, kilmės nuorodų ir kitų geografinių pavadinimų apsaugos, 1987 m. gegužės 18 d. Čekoslovakijos Socialistinės Respublikos vyriausybės ir Portugalijos Respublikos vyriausybės susitarimas dėl kilmės vietos nuorodų, kilmės vietos duomenų ir kitų geografinių ir analogiškų nuorodų apsaugos ir 1981 m. sausio 20 d. Čekoslovakijos Socialistinės Respublikos ir Austrijos Respublikos susitarimas dėl žemės ūkio produktų ir pramonės gaminių kilmės vietos nuorodų, kilmės vietos duomenų ir kitų nuorodų apsaugos.

„Liptovská bryndza“ yra baltasis Liptovo regiono auksas, gaminamas taikant tradicinį technologinį gamybos procesą.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos specifikaciją

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