C/2025/6349

21.11.2025.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2025/6349)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Liptovská bryndza”

ES Nr.: PDO-SK-03316 – 12.8.2024.

1. **Nosaukums(-i)**

“Liptovská bryndza”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☒ AĢIN ☐

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Slovākija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI VAI IEKĻAUTI

0406 – siers un biezpiens

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

“Liptovská bryndza” ir mīksts, jaukts aitas siers graudainā formā ar maigu, nedaudz skābenu garšu. To ražo saskaņā ar tradicionālu metodi. Viengabala aitas siers tiek iegūts no svaigi slaukta aitas piena bez termiskās apstrādes. Izturēšanas laikā to pārstrādā “Liptovská bryndza”, sasmalcinot, samaļot un samaisot ar sāli vai īpaši sagatavotu sāls šķīdumu. Siera organoleptiskās īpašības izriet no dabiskās mikrofloras, kas sastopama viengabala sierā, kurš iegūts no aitas svaigpiena, izmantojot īpašu ražošanas metodi.

Īpašības

Krāsa: balta līdz dzeltenīga (bet ne dzeltena).

Konsistence: maigs, ziežams siers graudainā formā; konsistence nedrīkst būt līdzīga smilšu graudiem, gumijai vai taukiem.

Smarža un garša: maiga, patīkami skābena aitas siera garša, nedaudz pikanta un sāļa; tā nedrīkst būt pārāk skāba, nedrīkst atgādināt raugu, taukus, ziepes, nedrīkst būt nepatīkama, sasmakusi, kodīga, asa, pikanta vai rūgtena, un tai nedrīkst būt citas nevēlamas garšas.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produktu testē 18–20 °C temperatūrā.

Sastāvs

— 100 % viengabala aitas siers;

— Sausnas saturs: vismaz 50,0 % (masas);

— Tauku saturs sausnā: vismaz 50,0 % (masas);

— Pārtikas sāls, piemēram, NaCl: ne vairāk par 2 % (masas);

— Dzeramais ūdens: ne vairāk kā 50,0 %;

— Olbaltumvielu saturs: 21,0 %;

— Ogļhidrātu saturs: 1,0 %.

Mikrobioloģiskās īpašības

"Liptovská bryndza" ir dabiski ziežams nogatavināts siers, kas satur plašu dabisko mikroorganismu klāstu, kurš galvenokārt sastāv no šādiem mikroorganismiem: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* un *Geotrichum candidum*. Tas nedrīkst saturēt patogēnus mikroorganismus.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Pļavas un ganības, kurās aitas ganās un kurās iegūst pamatizejvielu "Liptovská bryndza" ražošanai, proti, aitas pienu, atrodas visaugstākajos kalnos un pakalnos ar kaļķakmens apakškārtu. Pļavu un ganību botāniskais sastāvs ir šāds: baltais āboliņš, sarkanais āboliņš, sarkanā auzene, pļavas auzene, pļavas skarene un pļavas zeltauzīte.

Ziemā aitas baro ar pļavās savāktu iepriekš minēto āboliņa un zālaugu veidu sienu.

80 % no audzētajām aitām ir vietējās Valahijas šķirnes un uzlabotas Valahijas šķirnes, kas ir izturīgas pret skarbiem kalnu apstākļiem un aukstākiem laikapstākļiem, kā arī "Cigaya", "East Frisian" un "Lacaune" aitas, kas piemērotas aitas piena ražošanai (augsts piena izslaukums), un to krustojumi.

Pamatizejviela ir aitas piens, no kura tiek gatavots aitas siers. Pēc tam to pārstrādā, izmantojot tradicionālo metodi, lai iegūtu "Liptovská bryndza". Aitas svaigpienu iegūst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Aitas siera ražošana un pārstrāde viengabala aitas sierā, kas paredzēts "Liptovská bryndza" ražošanai, notiek tikai noteiktajā kalnu un piekalnes ģeogrāfiskajā apgabalā.

Aitas pienā ir augstāks olbaltumvielu saturs (5–6 %), kalcija un vitamīnu daudzums, kā arī ideāls tauku saturs 7–8 %.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Aitas svaigpiena iegūšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Viengabala aitas siera ražošana (pamatizejviela).

"Liptovská bryndza" ražošana:

— viengabala siera šķirošana un nogatavināšana,

— presēšana,

— malšana un smalcināšana,

— sajaukšana ar sāli vai sālījumu,

visiem ražošanas posmiem notiekot noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

—

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Liptovas reģions atrodas Slovākijas ziemeļos, Žilinas pašpārvaldes reģiona dienvidaustrumos. Apgabalā atrodas kalni un to pakājes. Centrā atrodas Liptovas baseins, ko austrumos ieskauj Augstie Tatri, ziemeļos – Rietumtatri un *Choč* kalni, dienvidos – Zemie Tatri un rietumos – *Veľká Fatra* (Lielā Fatra). Ģeogrāfiski Liptova ir kompakts apgabals, kas ietver rajonus *Liptovský Mikuláš* un *Ružomberok*.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskās saiknes pamatā ir augsnes un klimatiskie apstākļi, ģeogrāfiskā apgabala ražotāju zinātība un "Liptovská bryndza" specifika un kvalitāte.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika (augsnes un klimatiskie apstākļi)

Dabas faktori

Kalnos un to pakājē pļavu un ganību ir vairāk nekā aramzemes, un tas ir veicinājis aitkopības attīstību. Atrašanās vietas un kalnu reljefa dēļ reģiona klimats ir ļoti dažāds. Reģiona daļā ar vismaigāko klimatu gada vidējā temperatūra ir 6 °C. Savukārt augstāk kalnos temperatūra pazeminās un kalnu virsotnēs svārstās diapazonā no 2 līdz –30 °C. Pļavas un ganības nodrošina visdabiskāko un veselīgāko uzturu aitām. Visaugstākās kvalitātes pļavas un ganības atrodas visaugstākajos kalnos un pakalnos ar kaļķakmens apakškārtu. Ganīšana lielākā augstumā ietekmē aitas piena neaizstājamo taukskābju saturu, kas uzlabo "Liptovská bryndza" konsistenci un garšu. Kaļķakmens augsnes ir bagātas ar kalciju un magniju. Tas samazina augsnes skābumu, tādējādi veicinot zālaugu un garšaugu augšanu.

Pļavu un ganību botāniskais sastāvs ir šāds: baltais āboliņš, sarkanais āboliņš, sarkanā auzene, pļavas auzene, pļavas skarene un pļavas zeltauzīte. Šiem zālaugiem ir raksturīgs barības vielu, aromātisko vielu un minerālvielu sastāvs, kas ietekmē aitas piena garšu, smaržu un uzturvērtību. Tas, ka aitas ganās pļavās, kas bagātas ar šāda veida zālaugiem, palielina labvēlīgo taukskābju, vitamīnu un antioksidantu saturu aitas pienā, kas uzlabo tā kvalitāti.

Papildus šiem zālaugiem šajā apgabalā ir sastopami arī kalnu zālaugi un garšaugi, piemēram, pelašķi, mazais mārsils, nārbulis, lapu cigoriņš un pienene, kuros ir augsts ēterisko eļļu un antioksidantu saturs. Tā rezultātā aitas pienā ir lielāks neaizstājamo taukskābju īpatsvars, kas piešķir tam un attiecīgi arī "Liptovská bryndza" aromātisku, nedaudz pikantu garšu. Ganību zemes īpašais sastāvs ietekmē aitas piena organoleptiskās īpašības, t. i., tā garšu un smaržu. Piens ir nedaudz salds, kā arī dziļāks, blīvāks un krēmīgāks, ar maigām pļavas garšaugu niansēm un zālaugu notīm, kas izpaužas pārstrādes produktā.

Ziemā aitas baro ar pļavās savāktu iepriekš minēto āboliņa un zālaugu veidu sienu.

Pļavu un ganību augsnē esošais kaļķakmens rada uzturvielām bagātu un bagātīgu augsni dažāda veida ganībām, kas netieši, bet būtiski ietekmē aitas piena kvalitāti. Mazāk skāba augsne nodrošina ganību īpašo bioloģisko sastāvu: zālaugi un garšaugi, kas satur ēteriskās eļļas un barības vielas, kuras veicina lielāku piena tauku saturu. Augstais kalcija un magnija saturs no augsnes apakškārtas tiek pārnests uz augiem, kas absorbē šos minerālus. Tas savukārt ietekmē dzīvnieku uzņemto minerālvielu daudzumu. Tas piešķir aitas pienam un sieram un pēc tam arī "Liptovská bryndza" sieram tā raksturīgās īpašības un kvalitāti: spēcīga minerālu garša, kas garšaugu dēļ ir aromātiskāka un pat nedaudz pikanta, un augstāks tauku saturs, kas piešķir krēmīgu konsistenci.

"Liptovská bryndza" ir produkts, kura īpašības ir atkarīgas no dabiskās mikrofloras, ko rada augsnes un klimatiskie apstākļi noteiktajā apgabalā, kurā aitas ganās un tiek audzētas.

Cilvēkfaktori

"Liptovská bryndza" savdabīgo raksturu nosaka arī ražošanas process, kas ir attīstījies un joprojām tiek veikts noteiktajā apgabalā. Kvalitāti nosaka ne tikai mikrobioloģiskie, fizikālie un ķīmiskie parametri, bet galvenokārt ražotāju daudzu gadu garumā gūtā pieredze.

Aitas piena kvalitāti ietekmē arī audzēšanas apstākļi un ganību apsaimniekošana, kas nozīmē pielāgošanos sezonālām pārmaiņām, dabas apstākļiem un augsekai ganībās. Siera "Liptovská bryndza" gatavošana – nogatavināta viengabala siera sadrupināšana un sasmalcināšana, sajaucot to ar sāli vai sāls šķīdumu, – nosaka tā īpašo kvalitāti un īpašības, un šī tradicionālā ražošanas metode to atšķir no citiem aitas siera veidiem. "Liptovská bryndza" satur daudz olbaltumvielu, probiotikas un īpašu mikrobaktēriju maisījumu, proti, pienskābes baktērijas un raugus.

"Liptovská bryndza" ražošanas tehnoloģija ir attīstījusies tiktāl, ka tā gandrīz vairs nav atpazīstama, sākot no manuālas ražošanas un beidzot ar mūsdienu elektriskajām *bryndza* iekārtām ("smalcināšanas iekārtas"), taču princips paliek nemainīgs.

"Liptovská bryndza" gatavo nevis tieši no aitas piena, bet gan no viengabala aitas siera, kura pagatavošanā izmanto dabīgu vai rūpniecisku renetu, lai sarecinātu aitas pienu un iegūtu siera masu. Viengabala siers nogatavojas divas līdz četras nedēļas, kuru laikā notiek fermentācija, kas ietekmē garšu un palīdz attīstīties dabiskajām baktērijām. Pēc tam viengabala aitas sieru smalcina iekārtās. Smalcināšanas procesa maluma smalkums un ātrums nosaka "Liptovská bryndza" konsistenci un mitruma saturu un nodrošina, ka netiek zaudēti tauki. Pēc tam, kad siers ir sasmalcināts un sajaukts ar sāli vai sāls šķīdumu, "Liptovská bryndza" atstāj nostāvēties, lai garša kļūtu vēl izteiktāka; notiek fermentācija, un priekšplānā izvirzās probiotiskās īpašības. "Liptovská bryndza" nav tikai produkts, tas ir zinātības rezultāts, kas apvieno noteiktā apgabala dabu, tradīcijas un ražotāju pieredzi.

"Liptovská bryndza" satur ievērojamu daudzumu laktobaktēriju ar probiotiskām īpašībām. Viens grams "Liptovská bryndza" satur līdz 1 miljardam labvēlīgu mikroorganismu (to savās publikācijās norāda *Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík* un *Ľudovít Bergendi*).

Siera un "Liptovská bryndza" ražošanas un saglabāšanas metode ir radusies, attīstījusies un pilnveidota, pateicoties zināšanām un pieredzei, kas nodotas no paaudzes paaudzē. Tas ir veids, kā tiek saglabātas produkta īpašības un kvalitāte.

Cēloniskā saikne

Liptova ir klasisks kalnu reģions ar aitu audzēšanai un ganīšanai un aitas piena pārstrādei sieros piemērotiem augsnes un klimatiskajiem apstākļiem. Aitkopībai Slovākijas Republikā ir senas tradīcijas. Jau 11. gadsimtā aitas veidoja trīs ceturtdaļas no kopējā lauksaimniecības dzīvnieku daudzuma. Vietējie iedzīvotāji kopš laika, kad izveidojās pirmās apdzīvotās vietas, ir izmantojuši šīs kalnu vides priekšrocības, ražojot raksturīgo vietējo produktu "Liptovská bryndza" no aitas piena un aitas siera.

"Liptovská bryndza" specifiskās īpašības un iezīmes apliecina arī produkta iekļaušana Pasaules Intelektuālā īpašuma organizācijas (*OMPI/WIPO*) starptautiskajā reģistrā, kas atrodas Ženēvā, 1967. gada 22. novembrī saskaņā ar Lisabonas Vienošanos par cilmes vietu nosaukumu aizsardzību un to starptautisko reģistrāciju. Nosaukums "Liptovská bryndza" tika aizsargāts arī ar divpusējiem nolīgumiem un šādiem dokumentiem: 1976. gada 19. janvāra Nolīgums starp Šveices Konfederāciju un Čehoslovākijas Sociālistisko Republiku par izcelsmes norāžu, cilmes vietu nosaukumu un citu ģeogrāfisko nosaukumu aizsardzību, 1987. gada 18. maija Nolīgums starp Čehoslovākijas Sociālistiskās Republikas valdību un Portugāles Republikas valdību par cilmes vietu nosaukumu, izcelsmes datu un citu ģeogrāfisko un analoģisko norāžu aizsardzību un 1981. gada 20. janvāra Nolīgums starp Čehoslovākijas Sociālistisko Republiku un Austrijas Republiku par cilmes vietu nosaukumu, izcelsmes datu un citu lauksaimniecības un rūpniecības produktu norāžu aizsardzību.

"Liptovská bryndza" ir baltais zelts no Liptovas reģiona, kas tiek ražots tradicionālā tehnoloģiskā ražošanas procesā.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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