C/2025/6349

21.11.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' indikazzjoni ġeografika skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/6349)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Liptovská bryndza"

Nru tal-UE: PDO-SK-03316 — 12.8.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Liptovská bryndza"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☒ IĠP ☐

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Is-Slovakkja

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

04 — PRODOTTI TAL-ĦALIB; BAJD TAL-GĦASAFAR; GĦASEL NATURALI; PRODOTTI TAJBIN GĦALL-IKEL ĠEJJIN MILL-ANNIMALI, LI MHUMIEX SPEĊIFIKATI JEW INKLUŻI BANDA OĦRA

0406 — Ġobon u baqta

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Liptovská bryndza" huwa ġobon tan-nagħaġ artab u mħallat f'forma granulari, b'togħma delikata u kemxejn qarsa. Jiġi prodott skont metodu tradizzjonali. Il-ġobon tan-nagħaġ b'għamla irregolari jiġi prodott minn ħalib tan-nagħaġ estratt frisk mingħajr trattament bis-sħana. Meta jiġi mmaturat, isir il-"Liptovská bryndza" permezz tat-tifrik, it-tħin u t-taħlit mal-melħ jew soluzzjoni tal-melħ ippreparata apposta. Il-karatteristiċi sensorjali tal-ġobon jirriżultaw mill-mikroflora naturali preżenti fil-ġobon b'għamla irregolari li tiġi mill-ħalib tan-nagħaġ mhux ipproċessat bl-użu tal-metodu tal-produzzjoni speċjali.

Karatteristiċi

Kulur: abjad għal safrani (iżda mhux isfar).

Konsistenza: ġobon fin u li jista' jiddellek f'forma granulari; ma jridx ikun ramli, elastiku jew żejtni.

Aroma u benna: togħma delikata u pjaċevolment qarsa tal-ġobon tan-nagħaġ, kemxejn imħawra u mielħa; ma jridx ikun qares wisq, b'benna ta' ħmira, ta' xaħam, qisha ta' sapun, ta' tranġit, tinten, qawwija, pikkanti jew morra, jew ikollu xi benna oħra mhux mixtieqa.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-prodott jiġi ttestjat f'temperatura ta' 18-20 °C.

Kompożizzjoni

— 100 % ġobon tan-nagħaġ b'għamla irregolari.

— Materja niexfa: mill-inqas 50,0 % piż skont il-piż.

— Xaħam fil-materja niexfa: mill-inqas 50,0 % piż skont il-piż.

— Melħ li jittiekel bħal NaCl: mhux iżjed minn 2 % piż skont il-piż.

— Ilma tax-xorb: mhux iżjed minn 50,0 %.

— Kontenut tal-proteini: 21,0 %.

— Kontenut tal-karboidrati: 1,0 %.

Attributi Mikrobijoloġiċi

Il-"Liptovská bryndza" huwa ġobon matur li jiddellek b'mod naturali u li fih firxa wiesgħa ta' mikroorganiżmi li jokkorru b'mod naturali, li jikkonsistu prinċipalment minn: *Lactobacillus, Enterococcus, Lactococcus, Streptococcus, Kluyveromyces marxianus* u *Geotrichum candidum*. Ma jridx ikun fih mikroorganiżmi patoġeniċi.

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali dežinjati b'Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati dežinjati b'Indikazzjoni Ġeografika Protetta biss)*

Il-mergħat u l-bwar fejn jirgħu n-nagħaġ, u fejn tinkiseb il-materja prima bażika għall-produzzjoni tal-"Liptovská bryndza" — il-ħalib tan-nagħaġ — jinsabu fl-ogħla muntanji u għoljiet fil-bażi tal-muntanji, fuq is-sottoswol tal-ġebla tal-ġir. Il-kompożizzjoni botanika tal-mergħat u tal-bwar hija: xnien abjad, xnien aħmar, żwien aħmar, żwien tal-mergħat, ħaxix tal-mergħat biz-zokk lixx u ħafura dehbija.

Matul ix-xitwa, in-nagħaġ jiġu mitmugħa ħuxlief tal-mergħat tal-varjetajiet tax-xnien u tal-ħaxix imsemmija hawn fuq.

80 % tan-nagħaġ imrobbija huma razez Wallachian nattivi u Wallachian imtejba, li huma reżistenti għal kundizzjonijiet ibsin tal-muntanji u għal temp iktar kiesaħ, u n-nagħaġ Cigaya, Frisian tal-Lvant u Lacaune, li huma adattati għall-produzzjoni tal-ħalib tan-nagħaġ (rendiment għoli ta' ħalib) u r-razez imħallta tagħhom.

Il-materja prima bażika hija l-ħalib tan-nagħaġ, li minnu jsir il-ġobon tan-nagħaġ. Dan imbagħad jiġi pproċessat bl-użu tal-metodu tradizzjonali biex isir il-"Liptovská bryndza". Il-ħalib tan-nagħaġ mhux ipproċessat jinkiseb fiż-żona ġeografika definita.

Il-produzzjoni tal-ġobon tan-nagħaġ u l-ipproċessar tiegħu f'ġobon tan-nagħaġ b'għamla irregolari maħsub għall-produzzjoni tal-"Liptovská bryndza" jseħħu biss fiż-żona ġeografika definita tal-muntanji u tal-għoljiet ta' qabel il-muntanji.

Il-ħalib tan-nagħaġ għandu kontenut ogħla ta' proteini (5-6 %), kalċju u vitamini, u kompożizzjoni ideali ta' xaħam ta' 7 sa 8 %.

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Ksib tal-ħalib tan-nagħaġ mhux ipproċessat miż-żona ġeografika definita

Produzzjoni tal-ġobon tan-nagħaġ b'għamla irregolari (materja prima bażika)

Produzzjoni tal-"Liptovská bryndza"

— Tislit u maturazzjoni tal-ġobon b'għamla irregolari

— Ippressar

— Ħin u ħin sekondarju

— Taħlit mal-melħ jew mas-salmura

bil-passi kollha tal-produzzjoni jseħħu fiż-żona ġeografika definita

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

—

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Ir-reġjun ta' Liptov jinsab fit-Tramuntana tas-Slovakkja, fix-Xlokk tar-Reġjun Awtonomu ta' Žilina. Iż-żona fiha muntanji u għoljiet fil-bażi tagħhom. Iċ-ċentru huwa ffurmat mill-Baċir ta' Liptov, li huwa mdawwar mit-Tatras Għoljin fil-Lvant, mit-Tatras tal-Punent u mill-Muntanji Choč fit-Tramuntana, mit-Tatras Baxxi fin-Nofsinhar u minn Veľká Fatra (Fatra l-Kbar) fil-Punent. Ġeografikament, Liptov hija żona kompatta, li tinkludi d-distretti ta' Liptovský Mikuláš u Ružomberok.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta kawżali hija bbażata fuq il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima, l-għarfien prattiku tal-produtturi fiż-żona ġeografika u l-ispeċifiċità u l-kwalità tal-"Liptovská bryndza".

Speċifiċità taż-żona ġeografika (kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima)

Fatturi naturali

Il-predominanza ta' mergħat u bwar fil-muntanji u fl-għoljiet fil-bażi tagħhom fuq raba' li jinħadem wasslet għall-iżvilupp tat-trobbija tan-nagħaġ. Minħabba l-pożizzjoni u t-terren muntanjuż tar-reġjun, il-klima tiegħu tvarja ħafna. L-iktar parti moderata tar-reġjun għandha temperatura annwali medja ta' 6 °C. Iktar ma wieħed jitla' fil-muntanji, it-temperatura tinżel u fil-qċaċet tvarja bejn 2 u — 30 °C. Il-mergħat u l-bwar jipprovdu l-iżjed dieta naturali u sana għan-nagħaġ. Il-mergħat u l-bwar tal-ogħla kwalità jinsabu fl-ogħla muntanji u għoljiet fil-bażi tagħhom, fuq is-sottoswol tal-ġebla tal-ġir. Ir-raġħa f'altitudnijiet ogħla jinfluwenza l-kontenut tal-aċidi grassi essenzjali tal-ħalib tan-nagħaġ, li jtejjeb il-konsistenza u t-togħma tal-"Liptovská bryndza". Il-ħamrija tal-ġebla tal-ġir hija rikka fil-kalċju u fil-manjeżju. Dawn inaqqsu l-aċidità tal-ħamrija, u b'hekk jinkoraġġixxu t-tkabbir tal-ħaxix u tal-ħxejjex aromatiċi.

Il-kompożizzjoni botanika tal-mergħat u tal-bwar hija: xnien abjad, xnien aħmar, żwien aħmar, żwien tal-mergħat, ħaxix tal-mergħat biz-zokk lixx u ħafura dehbija. Dawn it-tipi ta' ħaxix huma kkaratterizzati mill-kompożizzjoni ta' nutrijenti, sustanzi aromatiċi u minerali, li jinfluwenzaw it-togħma, ir-riħa u l-valur nutrizzjonali tal-ħalib tan-nagħaġ. Il-fatt li r-raġħa jsir fuq mergħat rikki b'dawn it-tipi ta' ħaxix jikkontribwixxi għal kontenut ogħla ta' aċidi grassi ta' benefiċċju, vitamini u antiossidanti fil-ħalib tan-nagħaġ, li jtejjeb il-kwalità tiegħu.

Minbarra dawn it-tipi ta' ħaxix, fiż-żona jinsabu wkoll ħxejjex aromatiċi u ħaxix tal-muntanji, bħall-ħaxixa tal-morliti, is-sagħtar selvaġġ, il-*Melampyrum arvense*, iċ-ċikwejra u ċ-ċikwejra selvaġġa, li għandhom kontenut għoli ta' żjut essenzjali u antiossidanti. Dan iwassal għal proporzjon ogħla ta' aċidi grassi essenzjali fil-ħalib tan-nagħaġ, li jwassal biex il-"Liptovská bryndza" jkollu benna aromatika u kemxejn qawwija. Il-kompożizzjoni speċifika tal-imriegħi tinfluwenza l-karatteristiċi sensorjali, jiġifieri t-togħma u l-aroma, tal-ħalib tan-nagħaġ. Il-ħalib huwa kemxejn ħelu, iktar profond, dens u iktar kremuż, bi ħjiel sottili ta' ħxejjex aromatiċi tal-mergħat u ta' ħaxix, karatteristiċi li joħorġu fid-dieher fil-prodott ipproċessat.

Matul ix-xitwa, in-nagħaġ jiġu mitmugħa ħuxlief tal-mergħat tal-varjetajiet tax-xnien u tal-ħaxix imsemmija hawn fuq.

Is-sottostrat tal-ġebla tal-ġir tal-mergħat u tal-bwar joħloq ħamrija nutrittiva u rikka għar-raġħa varjat, u dan għandu impatt indirett iżda sinifikanti fuq il-kwalità tal-ħalib tan-nagħaġ. Il-ħamrija inqas aċiduża ssostni l-kompożizzjoni bijoloġika speċifika tal-bwar: ħaxix u ħxejjex aromatiċi li fihom żjut essenzjali u nutrijenti, li jistimolaw produzzjoni ogħla ta' xaħam fil-ħalib. Il-kontenut ogħla ta' kalċju u ta' manjeżju mis-sottoswol jiġi ttrasferit lill-pjanti, li jassorbu dawn il-minerali. Dan imbagħad jaffettwa l-ammont ta' minerali meħuda mill-annimali. B'hekk, il-ħalib u l-ġobon tan-nagħaġ, u sussegwentement il-"Liptovská bryndza", għandhom karatteristiċi u kwalità speċjali: togħma qawwija ta' minerali, li hija iktar aromatika u saħansitra kemxejn imħawra minħabba l-ħxejjex aromatiċi, u kontenut ogħla ta' xaħam li jwassal għal sawra kremuża.

Il-"Liptovská bryndza" huwa prodott bi proprjetajiet li jiddependu fuq il-mikroflora naturali li tirriżulta mill-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima fiż-żona definita li fiha jirgħu u jitrabbew in-nagħaġ.

Fatturi umani

Il-karattru speċjali tal-“Liptovská bryndza” huwa dovut ukoll għall-proċess tal-produzzjoni li ġie żviluppat u li għadu jitwettaq b’dan il-mod fiż-żona definita. Il-kwalità nnifisha hija ddeterminata mhux biss mill-parametri mikrobijoloġiċi, fiżiċi u kimiċi, iżda primarjament mill-esperjenza tal-produtturi tul ħafna snin.

Il-kwalità tal-ħalib tan-nagħaġ hija influwenzata wkoll mill-kundizzjonijiet tat-trobbija u mill-ġestjoni tar-ragħa, li jfisser adattament għall-bidliet staġjonali, għall-kundizzjonijiet naturali u għar-rotazzjoni tal-bwar. Il-preparazzjoni tal-“Liptovská bryndza” — it-tifrik u t-tħin tal-ġobon matur b’għamla irregolari flimkien mal-melħ jew mas-soluzzjoni tal-melħ — tiddefinixxi l-kwalità u l-karatteristiċi speċifiċi tiegħu, u dan il-metodu tal-produzzjoni tradizzjonali jiddistingwih minn tipi oħra ta’ ġobon tan-nagħaġ. Il-“Liptovská bryndza” fih proporzjon għoli ta’ proteini, probijotiċi u taħlita partikolari ta’ mikrobatterji, fosthom batterji lattiċi u ħmejjer.

It-teknoloġija għall-produzzjoni tal-“Liptovská bryndza” tant żviluppat li kważi bilkemm tintgħaraf, mill-produzzjoni manwali għall-imtieħen elettriċi moderni tal-bryndza (“tagħmir tat-tħin”), iżda l-prinċipju baqa’ l-istess.

Il-“Liptovská bryndza” jiġi ppreparat mhux direttament mill-ħalib tan-nagħaġ iżda mill-ġobon tan-nagħaġ b’għamla irregolari, li għalih jintuża tames naturali jew industrijali biex jitbaqqat il-ħalib tan-nagħaġ u tiġi prodotta l-massa tal-ġobon. Il-ġobon b’għamla irregolari jimmatura għal ġimagħtejn sa 4 ġimgħat, li matulhom isseħħ il-fermentazzjoni, li tinfluwenza l-benna u li tgħin fl-iżvilupp tal-batterji naturali. Imbagħad, il-ġobon tan-nagħaġ b’għamla irregolari jintaħan fl-imtieħen. Il-finezza u l-veloċità tal-proċess tat-tħin jiddeterminaw il-konsistenza u l-kontenut ta’ ndewwa tal-“Liptovská bryndza” u jiżguraw li ma jintilef l-ebda xaħam. Wara li l-ġobon tan-nagħaġ b’għamla irregolari jintaħan u jitħallat mal-melħ jew mas-soluzzjoni tal-melħ, il-“Liptovská bryndza” jitħalla joqgħod sabiex it-togħma saħansitra ssir iktar evidenti; isseħħ il-fermentazzjoni, u l-proprjetajiet probijotiċi jispikkaw. Il-“Liptovská bryndza” mhuwiex biss prodott; huwa r-riżultat tal-għarfien prattiku li jgħaqqad flimkien in-natura, it-tradizzjonijiet u l-esperjenza tal-produtturi fiż-żona definita.

Il-“Liptovská bryndza” fih ammont notevoli ta’ batterji lattiċi bi proprjetajiet probijotiċi. Gramma ta’ “Liptovská bryndza” jkun fiha sa biljun mikroorganiżmu ta’ benefiċċju (elenkati fil-pubblikazzjonijiet ta’ Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík u Ľudovít Bergendi).

Il-metodu tal-produzzjoni u tal-preservazzjoni tal-ġobnijiet u tal-“Liptovská bryndza” oriġina, ġie żviluppat u ġie rfinat bis-saħħa tal-għarfien u tal-esperjenza li ngħaddew minn ġenerazzjoni għal oħra. B’hekk irnexxielhom jinżammu l-karatteristiċi u l-kwalità tal-prodott.

Rabta kawżali

Liptov huwa reġjun muntanjuż klassiku b’kundizzjonijiet pedoklimatiċi adattati għat-trobbija u għar-ragħa tan-nagħaġ, kif ukoll għall-ipproċessar tal-ħalib tan-nagħaġ f’ġobnijiet. It-trobbija tan-nagħaġ għandha tradizzjoni twila fir-Repubblika Slovakka. Diġà mis-seklu 11, in-nagħaġ kienu jirrappreżentaw tliet kwarti tal-ammont totali ta’ bhejjem tat-trobbija. Mill-ewwel insedjamenti, in-nies tal-post gawdew mill-benefiċċji ta’ dan l-ambjent muntanjuż, u pproduċew l-ispeċjalità lokali tal-“Liptovská bryndza” mill-ħalib tan-nagħaġ u mill-ġobon tan-nagħaġ.

Il-karattru u l-kwalitajiet speċifiċi tal-“Liptovská bryndza” joħorġu fid-dieher ukoll billi fit-22 ta’ Novembru 1967 il-prodott iddaħħal fir-reġistru internazzjonali tal-Organizzazzjoni Dinjija tal-Proprjetà Industrijali (WIPO, World Intellectual Property Organization), li tinsab f’Ġinevra, f’konformità mal-Ftehim ta’ Liżbona għall-Protezzjoni tad-Denominazzjonijiet tal-Oriġini u r-Reġistrazzjoni Internazzjonali tagħhom. L-isem “Liptovská bryndza” ġie protett ukoll skont ftehimiet bilaterali u d-dokumenti li ġejjin: it-Trattat tad-19 ta’ Jannar 1976 bejn il-Konfederazzjoni Żvizzera u r-Repubblika Soċjalista taċ-Ċekoslovakkja dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet tal-oriġini, id-denominazzjonijiet tal-oriġini u ismijiet ġeografiċi oħra, il-Ftehim bejn il-Gvern tar-Repubblika Soċjalista Ċekoslovakka u l-Gvern tar-Repubblika tal-Portugall tat-18 ta’ Mejju 1987 dwar il-protezzjoni tad-denominazzjonijiet tal-oriġini, id-data tal-oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi u analogi oħra, u l-Ftehim bejn ir-Repubblika Soċjalista Ċekoslovakka u r-Repubblika tal-Awstrija tal-20 ta’ Jannar 1981 dwar il-protezzjoni tad-denominazzjonijiet tal-oriġini, id-data tal-oriġini u indikazzjonijiet oħra ta’ prodotti agrikoli u industrijali.

Il-“Liptovská bryndza” huwa deheb abjad mir-reġjun ta’ Liptov li jiġi prodott permezz ta’ proċess ta’ produzzjoni teknoloġika u tradizzjonali.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

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