Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6349

21.11.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/6349)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raadn ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Liptovská bryndza"

EU-nr.: PDO-SK-03316 — 12.8.2024

1. **Naam/Namen**

"Liptovská bryndza"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☒ BGA ☐

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Slowakije

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

04 - MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 – Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Liptovská bryndza" is een zachte, gemengde schapenkaas in korrelvorm, met een delicate, lichtzure smaak. Hij wordt volgens een traditionele methode geproduceerd. De klomp schapenkaas is afkomstig van verse schapenmelk zonder hittebehandeling. Na rijping wordt hij tot "Liptovská bryndza" verwerkt door hem te breken, te vermalen en te mengen met zout of een speciaal bereide zoutoplossing. De sensorische eigenschappen van de kaas zijn het gevolg van de natuurlijke microflora in de kaasklomp, die van rauwe schapenkaas wordt gemaakt volgens de speciale productiemethode.

Kenmerken

Kleur: wit tot gelig (maar niet geel).

Consistentie: fijne, smeerbare kaas in korrelvorm; hij mag niet zanderig, rubberachtig of olieachtig zijn.

Geur en smaak: delicate, aangename zure schapenkaassmaak, licht kruidig en zoutig; hij mag niet te zuur, gistachtig, vettig, zepig, ranzig, bedorven, scherp, kruidig of bitter zijn of andere ongewenste aroma's hebben.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Het product wordt getest bij een temperatuur van 18-20 °C.

Samenstelling

— 100 % schapenkaas;

— drogestofgehalte: ten minste 50,0 % m/m;

— vetgehalte van de droge stof: ten minste 50,0 % m/m.;

— eetbaar zout zoals NaCl: maximaal 2 % m/m;

— drinkwater: maximaal 50,0 %;

— eiwitgehalte: 21,0 %;

— koolhydraatgehalte: 1,0 %.

Microbiologische eigenschappen

"Liptovská bryndza" is een van nature smeerbare rijpe kaas met een brede variëteit aan van nature voorkomende micro-organismen, voornamelijk bestaande uit: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* en *Geotrichum candidum*. Hij mag geen pathogene micro-organismen bevatten.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De weiden en graslanden waar schapen grazen en waar de basisgrondstof voor de bereiding van "Liptovská bryndza" — schapenmelk — wordt verkregen, bevinden zich in de hoogste bergen en uitlopers, op een ondergrond van kalksteen. De botanische samenstelling van de weiden en graslanden is: witte klaver, rode klaver, rood zwenkgras, beemdlangbloem, veldbeemdgras en goudhaver.

In de winter worden de schapen gevoederd met weidehooi van de bovengenoemde klaver- en grasvariëteiten.

80 % van de schapen zijn inheemse Valaska- en veredelde Valaskaschapen, die bestand zijn tegen strenge bergomstandigheden en kouder weer, en de Tsigaischapen en Oost-Friese melkschapen en Lacauneschapen, die geschikt zijn voor de productie van schapenmelk (hoge melkopbrengst) en kruisingen daarvan.

De basisgrondstof is schapenmelk, waaruit schapenkaas wordt gemaakt. Deze wordt vervolgens volgens de traditionele methode verwerkt tot "Liptovská bryndza". De rauwe schapenmelk wordt verkregen in het afgebakende geografische gebied.

De productie van schapenkaas en de verwerking ervan tot klompen schapenkaas die bestemd zijn voor de productie van "Liptovská bryndza" vinden uitsluitend plaats in het afgebakende montane en submontane geografische gebied.

Schapenmelk heeft een hoger gehalte aan proteïne (5-6 %), calcium en vitaminen en een ideale vetsamenstelling van 7 tot 8 %.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Verkrijgen van rauwe schapenmelk uit het afgebakende geografische gebied;

Productie van klompen schapenkaas (basisgrondstof);

Productie van "Liptovská bryndza":

— Sorteren en rijpen van klompen kaas,

— Persen,

— Breken en vermalen,

— Mengen met zout of pekel,

waarbij alle productiestadia plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De regio Liptov ligt in het noorden van Slowakije, in het zuidoosten van de regio Žilina. Het gebied omvat bergen en de uitlopers ervan. Centraal ligt het Liptov-bekken, dat wordt omgeven door de Hoge Tatra in het oosten, de Westelijke Tatra en het Choč-massief in het noorden, de Lage Tatra in het zuiden en Veľká Fatra (de Grote Fatra) in het westen. Geografisch gezien is Liptov een compact gebied dat de districten Liptovský Mikuláš en Ružomberok omvat.

6. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband berust op de bodem- en klimaatomstandigheden, de knowhow van de producenten in het geografische gebied en de specificiteit en kwaliteit van "Liptovská bryndza".

Specificiteit van het geografische gebied (bodemgesteldheid en klimaat):

Natuurlijke factoren

De sterke aanwezigheid van weiden en grasland in de bergen en uitlopers boven het bouwland heeft geresulteerd in de ontwikkeling van schapenhouderij. Door de ligging en het bergachtige reliëf is het klimaat in de regio zeer veranderlijk. Het mildste deel van de regio heeft een gemiddelde jaarlijkse temperatuur van 6 °C. In de bergen is het kouder en op de bergtoppen fluctueert de temperatuur tussen 2 en - 30 °C. Weiden en graslanden bieden de natuurlijkste en gezondste voeding voor schapen. De hoogwaardigste weiden en graslanden bevinden zich in de hoogste bergen en uitlopers, op een ondergrond van kalksteen. Begrazing op grotere hoogte beïnvloedt het gehalte aan essentiële vetzuren in de schapenmelk, wat de consistentie en smaak van "Liptovská bryndza" ten goede komt. De kalksteenbodems zijn rijk aan calcium en magnesium. Hierdoor vermindert de zuurgraad van de bodem, wat bevorderlijk is voor de groei van grassen en kruiden.

De botanische samenstelling van de weiden en graslanden is: witte klaver, rode klaver, rood zwenkgras, beemdlangbloem, veldbeemdgras en goudhaver. Deze grassen worden gekenmerkt door de samenstelling van nutriënten, aromatische stoffen en mineralen, die van invloed zijn op de smaak, de geur en de voedingswaarde van de schapenmelk. Dat het grazen plaatsvindt op weiden die rijk zijn aan deze grassoorten draagt bij tot een hoger gehalte aan gunstige vetzuren, vitaminen en antioxidanten in de schapenmelk, wat bevorderlijk is voor de kwaliteit ervan.

Naast deze grassen komen er ook berggrassen en kruiden voor in het gebied, zoals duizendblad, wilde tijm, zwartkoren, wilde cichorei en paardenbloem, die een hoog gehalte aan etherische oliën en antioxidanten hebben. Dit zorgt voor een hoger aandeel essentiële vetzuren in de schapenmelk, waardoor deze melk — en op zijn beurt "Liptovská bryndza" — een aromatische, licht scherpe smaak krijgt. De specifieke samenstelling van het grasland is van invloed op de sensorische kenmerken, d.w.z. de smaak en het aroma, van de schapenmelk. De melk is lichtzoet, voller, dikker en romiger, met subtiele hints van weidekruiden en grasachtige toetsen, kenmerken die tot uiting komen in het verwerkte product.

In de winter worden de schapen gevoederd met weidehooi van de bovengenoemde klaver- en grasvariëteiten.

Het kalksteensubstraat van de weiden en graslanden zorgt voor een voedzame en rijke bodem voor gevarieerde begrazing, wat een indirect maar aanzienlijk effect heeft op de kwaliteit van de schapenmelk. De minder zure bodem ondersteunt de specifieke biologische samenstelling van het grasland: grassen en kruiden die etherische oliën en nutriënten bevatten, en zo de productie van melkvet stimuleren. Het hogere calcium- en magnesiumgehalte van de ondergrond wordt doorgegeven aan de planten, die deze mineralen absorberen. Dit is dan weer van invloed op de mineralenopname van de dieren. Dit geeft de schapenmelk en -kaas, en vervolgens "Liptovská bryndza", zijn bijzondere kenmerken en kwaliteit: een sterk minerale smaak, die aromatischer en zelfs licht pikant is door de kruiden, en een hogere vetgehalte, die hem zijn romige textuur geeft.

"Liptovská bryndza" is een product waarvan de eigenschappen afhankelijk zijn van de natuurlijke microflora die het gevolg is van de bodem- en klimaatomstandigheden in het afgebakende gebied waar de schapen grazen en worden gehouden.

Menselijke factoren

Het bijzondere karakter van “Liptovská bryndza” is ook toe te schrijven aan het productieproces dat is ontwikkeld en nog steeds op deze manier wordt toegepast in het afgebakende gebied. De kwaliteit zelf wordt niet alleen bepaald door microbiologische, fysische en chemische parameters, maar vooral door de jarenlange ervaring van de producenten.

De kwaliteit van de schapenmelk wordt ook beïnvloed door de houderijomstandigheden en het graasbeheer, waarbij moet worden ingespeeld op de seizoensvariatie, de natuurlijke omstandigheden en de begrazingsrotatie. De bereidingswijze van “Liptovská bryndza” — het breken en vermalen van klompen kaas met zout of een zoutoplossing — bepaalt de specifieke kwaliteit en kenmerken ervan, en het is deze traditionele productiemethode die deze kaas van andere soorten schapenkaas onderscheidt. “Liptovská bryndza” bevat een hoog aandeel eiwitten, probiotica en een specifiek mengsel van microbacteriën, namelijk melkzuurbacteriën en gisten.

De technologie voor de productie van “Liptovská bryndza” is bijna onherkenbaar veranderd, van handmatige productie tot de hedendaagse elektrische bryndza-molens (“maalbanken”), maar het principe blijft hetzelfde.

“Liptovská bryndza” wordt niet rechtstreeks bereid uit schapenmelk, maar uit klompen schapenkaas, waarvoor natuurlijk of industrieel stremsel wordt gebruikt om de schapenmelk te stremmen en de kaasmassa te maken. De kaasklomp rijpt twee tot vier weken, tijdens welke de gisting plaatsvindt, wat van invloed is op de smaak en de ontwikkeling van natuurlijke bacteriën bevordert. De klompen schapenkaas worden vervolgens vermalen in molens. De fijnheid en snelheid van het maalproces bepalen de consistentie en het vochtgehalte van “Liptovská bryndza” en zorgen ervoor dat er geen vet verloren gaat. Nadat de klompen schapenkaas zijn vermalen en vermengd met zout of een zoutoplossing, laat men “Liptovská bryndza” rusten zodat de smaak nog uitgesprokener wordt, de gisting plaatsvindt en de probiotische eigenschappen tot uiting komen. “Liptovská bryndza” is niet zomaar een product; het is het resultaat van knowhow waarin de aard, tradities en ervaring van de producenten in het afgebakende gebied samenkomen.

“Liptovská bryndza” bevat een opmerkelijke hoeveelheid lactobacteriën met probiotische eigenschappen. 1 gram Liptovská bryndza bevat tot 1 miljard gunstige micro-organismen (die door Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík en Ľudovít Bergendi zijn opgesomd in hun publicaties).

De methode voor de productie en conservering van kazen en “Liptovská bryndza” is ontstaan, ontwikkeld en verfijnd dankzij kennis en ervaring die van generatie op generatie zijn doorgegeven. Op deze manier zijn de kenmerken en kwaliteit van het product behouden.

Causaal verband

Liptov is een klassiek berggebied met bodem- en klimaatomstandigheden die zich lenen voor het houden en weiden van schapen en de verwerking van schapenmelk tot kaas. De schapenhouderij kent een lange traditie in Slowakije. Al in de 11e eeuw waren schapen goed voor driekwart van de totale veestapel. De lokale bevolking heeft, sinds de eerste nederzettingen, van de voordelen van deze bergachtige omgeving geprofiteerd en de plaatselijke specialiteit “Liptovská bryndza” uit schapenmelk en schapenkaas bereid.

Het specifieke karakter en de kwaliteiten van “Liptovská bryndza” blijken ook uit de inschrijving van het product in het internationale register van de Wereldorganisatie voor de industriële eigendom (OMPI/WIPO), gevestigd te Genève, op 22 november 1967, overeenkomstig de Overeenkomst van Lissabon betreffende de bescherming van herkomstbenamingen en hun internationale inschrijving. De naam “Liptovská bryndza” werd ook beschermd op grond van bilaterale overeenkomsten en de volgende documenten: het Verdrag van 19 januari 1976 tussen de Zwitserse Bondsstaat en de Socialistische Republiek Tsjechoslowakije inzake de bescherming van herkomstaanduidingen, oorsprongsbenamingen en andere geografische benamingen, de overeenkomst tussen de regering van de Tsjechoslowaakse Socialistische Republiek en de regering van de Republiek Portugal van 18 mei 1987 inzake de bescherming van oorsprongsbenamingen, oorsprongsgegevens en andere geografische en soortgelijke aanduidingen, en de overeenkomst tussen de Tsjechoslowaakse Socialistische Republiek en de Republiek Oostenrijk van 20 januari 1981 inzake de bescherming van oorsprongsbenamingen, oorsprongsgegevens en andere aanduidingen van landbouw- en industrieproducten.

“Liptovská bryndza” is het witte goud uit de regio Liptov, dat wordt geproduceerd door middel van een traditioneel technologisch productieproces.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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