C/2025/6349

21.11.2025

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2025/6349)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Liptovská bryndza”

Nr UE: PDO-SK-03316 – 12.8.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Liptovská bryndza”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☒ ChOG ☐

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Słowacja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Liptovská bryndza” jest miękkim, mieszanym serem owczym w postaci grudek, o delikatnym, lekko kwaśnym smaku. Produkuje się go zgodnie z tradycyjną metodą. Grudkowy ser owczy pochodzi ze świeżo odciągniętego mleka owczego, którego nie poddano obróbce cieplnej. Po dojrzewaniu przerabia się go na ser „Liptovská bryndza” poprzez kruszenie, mielenie i mieszanie z solą lub specjalnie przygotowanym roztworem soli. Właściwości organoleptyczne sera są związane z naturalną mikroflorą zawartą w grudkowym serze wytwarzanym z surowego mleka owczego przy zastosowaniu charakterystycznej metody produkcji.

Właściwości

Barwa: od białej do żółtawej (ale nie żółtej).

Konsystencja: drobny ser do smarowania w postaci ziarnistej; nie może być sypki, gumowy ani tłusty.

Aromat i smak: delikatny, przyjemnie kwaśny smak sera owczego, lekko pikantny i słonawy; nie może być zbyt kwaśny, drożdżowy, tłusty, mydlany, zjełczały, gnilny, intensywny, pikantny ani gorzki ani mieć innych niepożądanych smaków.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produkt bada się w temperaturze 18–20 °C.

Skład

— 100 % grudkowy ser owczy,

— sucha masa: co najmniej 50,0 % m/m,

— zawartość tłuszczu w suchej masie: co najmniej 50,0 % m/m,

— sól spożywcza, taka jak NaCl: – nie więcej niż 2 % m/m,

— woda pitna: nie więcej niż 50,0 %,

— zawartość białka: 21,0 %,

— zawartość węglowodanów: 1,0 %.

Cechy mikrobiologiczne

„Liptovská bryndza" to ser dojrzały naturalnie nadający się do smarowania, zawierający szeroką gamę naturalnie występujących mikroorganizmów obejmującą głównie: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* i *Geotrichum candidum*. Ser nie może zawierać mikroorganizmów chorobotwórczych.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Łąki i pastwiska, na których wypasa się owce i gdzie uzyskuje się podstawowy surowiec do produkcji sera „Liptovská bryndza" – mleko owcze – znajdują się na najwyższych obszarach górskich lub przedgórzach, na wapiennym podglebiu. Flora łąk i pastwisk obejmuje: koniczynę białą, koniczynę czerwoną, kostrzewę czerwoną, kostrzewę łąkową, wiechlinę łąkową i konietlicę łąkową.

W okresie zimowym owce karmi się sianem łąkowym z wyżej wymienionych odmian koniczyny i trawy.

80 % hodowanych owiec to rodzime rasy wołoska i uszlachetniona wołoska, które są odporne na trudne warunki panujące w górach i chłodniejszą pogodę, a także owce ras cygaj, wschodniofryzyjskiej i Lacaune, które są odpowiednie do produkcji mleka owczego (wysoka wydajność mleczna), oraz ich krzyżówki.

Podstawowym surowcem jest mleko owcze, z którego wytwarza się ser owczy. Następnie przetwarza się go przy użyciu tradycyjnej metody, aby uzyskać ser „Liptovská bryndza". Surowe mleko owcze pozyskuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Produkcja sera owczego i jego przetwarzanie na grudkowy ser przeznaczony do produkcji sera „Liptovská bryndza" odbywa się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym górskim i podgórskim.

Mleko owcze charakteryzuje się wyższą zawartością białka (5–6 %), wapnia i witamin, a także optymalną zawartością tłuszczu w zakresie 7–8 %.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Pozyskiwanie surowego mleka owczego na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkcja grudkowego sera owczego (podstawowy surowiec)

Produkcja sera „Liptovská bryndza"

— Sortowanie i dojrzewanie grudkowego sera

— Prasowanie

— Mielenie i rozdrabnianie

— Mieszanie z solą lub solanką

Przy czym wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Region Liptów znajduje się na północy Słowacji, w południowo-wschodniej części kraju żylińskiego. Obszar ten obejmuje góry i ich przedgórza. W jego centrum znajduje się niecka liptowska, którą otaczają od wschodu Tatry Wysokie, od północy – Tatry Zachodnie i Góry Choczańskie, od południa – Niżne Tatry, a od zachodu – Wielka Fatra. Pod względem geograficznym Liptów jest obszarem zwartym, obejmującym powiaty Liptowski Mikułasz i Rużomberk.

6. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy opiera się na warunkach glebowo-klimatycznych, wiedzy fachowej producentów na obszarze geograficznym oraz specyfice i jakości sera „Liptovská bryndza".

Specyfika obszaru geograficznego (warunku glebowo-klimatyczne)

Czynniki naturalne

Przewaga łąk i pastwisk w górach i na przedgórzach nad gruntami ornymi doprowadziła do rozwoju chowu owiec. Ze względu na położenie i górzyste ukształtowanie terenu klimat w regionie jest bardzo zróżnicowany. W części regionu o najłagodniejszym klimacie średnia roczna temperatura wynosi 6 °C. Wyżej w górach temperatura spada, a na szczytach waha się od 2 do -30 °C. Łąki i pastwiska zapewniają owcom najbardziej naturalną i zdrową dietę. Łąki i pastwiska najlepszej jakości znajdują się w najwyższych górach i na przedgórzach, które leżą na wapiennym podglebiu. Wypas na wyższych wysokościach wpływa na zawartość niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych w mleku owczym, co poprawia konsystencję i smak sera „Liptovská bryndza". Gleby wapienne są bogate w wapń i magnez. Zmniejsza to kwasowość gleby, co sprzyja wzrostowi traw i ziół.

Flora łąk i pastwisk obejmuje: koniczynę białą, koniczynę czerwoną, kostrzewę czerwoną, kostrzewę łąkową, wiechlinę łąkową i konietlicę łąkową. Trawy te wyróżniają się zestawem składników odżywczych, substancji aromatycznych i minerałów wpływających na smak, zapach i wartość odżywczą mleka owczego. Fakt, że owce wypasa się na łąkach bogatych w te rodzaje traw, przyczynia się do zwiększenia zawartości pożytecznych kwasów tłuszczowych, witamin i przeciwutleniaczy w mleku owczym, co poprawia jego jakość.

Oprócz wspomnianych traw na tym obszarze występują również górskie trawy i zioła, takie jak krwawnik pospolity, macierzanka piaskowa, pszeniec, cykoria sałatowa i mniszek lekarski, które charakteryzują się wysoką zawartością olejków eterycznych i przeciwutleniaczy. Dzięki tym roślinom wzrasta udział niezbędnych nasyconych kwasów tłuszczowych w mleku owczym, co nadaje mu, a tym samym serowi „Liptovská bryndza", aromatyczny, lekko ostry smak. Specyficzny skład pastwiska wpływa na właściwości sensoryczne, tj. smak i aromat mleka owczego. Mleko jest lekko słodkie, o głębszym, gęstszym i bardziej kremowym smaku z subtelnymi aromatami ziół łąkowych i trawiastymi nutami, które są wyczuwalne w produkcie przetworzonym.

W okresie zimowym owce karmi się sianem łąkowym z wyżej wymienionych odmian koniczyny i trawy.

Wapienne podłoże łąk i pastwisk tworzy bogatą w składniki pokarmowe glebę do zróżnicowanego wypasu, co ma pośredni, ale znaczący wpływ na jakość mleka owczego. Mniej kwaśna gleba sprzyja specyficznemu składowi biologicznemu pastwiska: rosną na nim trawy i zioła zawierające olejki eteryczne i składniki odżywcze, które stymulują wyższą produkcję tłuszczu mlecznego. Wyższa zawartość wapnia i magnezu w podglebiu przenosi się do roślin, które wchłaniają te minerały. To z kolei wpływa na spożycie składników mineralnych przez zwierzęta. To właśnie nadaje owczemu mleku i serowi, a następnie serowi „Liptovská bryndza" ich wyjątkowe właściwości i jakość: silnie mineralny smak, który jest bardziej aromatyczny, a nawet lekko pikantny ze względu na zioła, a także wyższą zawartość tłuszczu, zapewniającą kremową konsystencję.

„Liptovská bryndza" jest produktem, którego właściwości zależą od naturalnej mikroflory wynikającej z warunków glebowo-klimatycznych na wyznaczonym obszarze, na którym chowa się i wypasa owce.

Czynniki ludzkie

Wyjątkowy charakter sera „Liptovská bryndza" wynika również z procesu produkcji, który został opracowany i nadal jest stosowany w ten sam sposób na wyznaczonym obszarze. Jakość samej bryndzy określają nie tylko parametry mikrobiologiczne i fizykochemiczne, lecz przede wszystkim wieloletnie doświadczenie producentów.

Na jakość mleka owczego wpływają również warunki chowu i zarządzanie wypasem, co oznacza dostosowanie się do zmian sezonowych, warunków przyrodniczych i zmianowanie pastwisk. O jej szczególnej jakości i cechach charakterystycznych sera „Liptovská bryndza" decyduje jego przygotowanie: kruszenie i mielenie dojrzałego grudkowego sera z solą lub roztworem soli, a ta tradycyjna metoda produkcji odróżnia ten produkt od innych rodzajów sera owczego. „Liptovská bryndza" zawiera dużą ilość białek, probiotyków i szczególną mieszankę mikroorganizmów, a mianowicie bakterii mlekowych i drożdży.

Technologia produkcji sera „Liptovská bryndza" rozwinęła się niemal nie do poznania, od produkcji ręcznej po nowoczesne elektryczne rozdrabniarki do bryndzy (tzw. ławy do mielenia), jednak zasada pozostaje niezmieniona.

„Liptovská bryndza" nie jest przygotowywana bezpośrednio z mleka owczego, lecz z grudkowego sera owczego, do produkcji którego wykorzystuje się wytworzoną tradycyjnie lub przemysłowo podpuszczkę do koagulacji mleka owczego i do wytwarzania masy serowej. Grudkowy ser dojrzewa przez dwa do czterech tygodni – w tym czasie zachodzi fermentacja, co wpływa na smak i wspomaga rozwój naturalnych bakterii. Następnie grudkowy ser owczy miele się w młynkach. Delikatność i szybkość procesu mielenia decydują o konsystencji i zawartości wilgoci w serze „Liptovská bryndza", a także gwarantują, że nie dochodzi do utraty tłuszczu. Po zmieleniu grudkowego sera owczego i zmieszaniu go z solą lub roztworem soli ser „Liptovská bryndza" pozostawia się do leżakowania, tak aby smak stał się jeszcze bardziej wyrazisty; zachodzi fermentacja, a właściwości probiotyczne uwydatniają się. „Liptovská bryndza" to nie tylko produkt; to efekt wykorzystania wiedzy fachowej, która łączy charakter, tradycje i doświadczenie producentów na wyznaczonym obszarze.

„Liptovská bryndza" zawiera niezwykle dużo bakterii mlekowych o właściwościach probiotycznych. 1 gram sera Liptovská bryndza zawiera do 1 mld pożytecznych mikroorganizmów (w swoich publikacjach wymieniają je Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík i Ľudovít Bergendi).

Metoda produkcji i konserwacji serów, w tym sera „Liptovská bryndza" powstała, rozwinęła się i została udoskonalona dzięki wiedzy i doświadczeniu przekazywanemu z pokolenia na pokolenie. W ten sposób zachowano właściwości i jakość produktu.

Związek przyczynowy

Liptów jest klasycznym regionem górskim o odpowiednich warunkach glebowo-klimatycznych do chowu i wypasu owiec oraz przetwarzania mleka owczego na sery. Chów owiec ma długą tradycję w Republice Słowackiej. Już w XI w. owce stanowiły trzy czwarte całkowitego pogłowia zwierząt gospodarskich. Miejscowa ludność od czasów pierwszych osad czerpała korzyści z tego górskiego środowiska i wytwarzała lokalny specjał, czyli ser „Liptovská bryndza", z mleka i sera owczego.

O szczególnych cechach i jakości sera „Liptovská bryndza" świadczy również fakt, że dnia 22 listopada 1967 r. wpisano go do międzynarodowego rejestru Światowej Organizacji Własności Intelektualnej (OMPI/WIPO) w Genewie, zgodnie z Porozumieniem lizbońskim o ochronie nazw pochodzenia i ich międzynarodowej rejestracji. Nazwa „Liptovská bryndza" była również chroniona na mocy umów dwustronnych i następujących dokumentów: Umowy z dnia 19 stycznia 1976 r. między Konfederacją Szwajcarską a Socjalistyczną Republiką Czechosłowacji o ochronie oznaczeń pochodzenia, nazw pochodzenia i innych nazw geograficznych, Porozumienia między Rządem Czechosłowackiej Republiki Socjalistycznej a Rządem Republiki Portugalskiej z dnia 18 maja 1987 r. w sprawie ochrony nazw pochodzenia, oznaczeń pochodzenia i innych oznaczeń geograficznych i tym podobnych oraz Umowy między Czechosłowacką Republiką Socjalistyczną a Republiką Austrii z dnia 20 stycznia 1981 r. o ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych oznaczeń pochodzenia produktów rolnych i przemysłowych.

„Liptovská bryndza" to białe złoto z regionu Liptów, produkowane w tradycyjnym technologicznym procesie produkcji.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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