C/2025/6349

21.11.2025

Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/6349)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho [1]., no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Liptovská bryndza»

N.º UE: PDO-SK-03316 — 12.8.2024

1. **Nome**

«Liptovská bryndza»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☒ IGP ☐

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Eslováquia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Liptovská bryndza» é um queijo de ovelha de pasta mole e misturada, com alguns grânulos, que possui um sabor delicado e ligeiramente acidulado. É produzido segundo um método tradicional. O queijo de ovelha em blocos é feito com leite de ovelha recém-ordenhada, sem tratamento térmico. Após maturação, é transformado em «Liptovská bryndza» por trituração, moagem e mistura com sal ou uma solução salina especialmente preparada. As propriedades organoléticas do queijo resultam da microflora natural presente no queijo em blocos, obtido a partir do leite cru de ovelha seguindo o método de produção especial.

Características

Cor: branco a amarelado (mas não amarelo).

Consistência: queijo fino para barrar, com alguns grânulos; não deve ser arenoso, borrachudo nem untuoso.

Aroma e sabor: sabor a queijo de ovelha delicado e agradavelmente acidulado, ligeiramente picante e salgado; não deve ter um sabor ácido, a levedura, a gordura, a sabão, a ranço, pútrido, picante, a especiarias ou amargo em demasia, nem ter outros sabores indesejados.

[1] Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O produto é testado a uma temperatura de 18-20 °C.

Composição

— 100 % de queijo de ovelha em blocos,

— extrato seco: pelo menos 50,0 % m/m,

— matéria gorda no extrato seco: pelo menos 50,0 % m/m,

— sal próprio para fins alimentares, como o nacl: não superior a 2 % m/m,

— água potável: não superior a 50,0 %,

— teor de proteínas: 21,0 %,

— teor de hidratos de carbono: 1,0 %.

Propriedades microbiológicas

O «Liptovská bryndza» é um queijo curado de consistência naturalmente adequada para barrar, que contém uma grande variedade de microrganismos naturais, principalmente os seguintes: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* e *Geotrichum candidum*. Não deve conter microrganismos patogénicos.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

Os prados e pastagens em que as ovelhas pastam e onde é obtida a principal matéria-prima utilizada na produção do «Liptovská bryndza» (leite de ovelha) situam-se nas montanhas e nos sopés mais elevados, sobre subsolo calcário. A composição botânica dos prados e pastagens é a seguinte: trevo-branco, trevo-violeta, festuca-vermelha, festuca-dos--prados, erva-de-febra e aveia-amarela.

Durante o inverno, as ovelhas são alimentadas com feno de pastagens das variedades de trevo e de gramíneas acima referidas.

No respeitante às ovelhas, 80 % são de raças autóctones da Valáquia e de raças da Valáquia melhoradas, resistentes às condições rigorosas das montanhas e ao clima mais frio, e das raças *cigája*, frísia-oriental e *lacaune*, incluindo os respetivos cruzamentos, que são adequadas para a produção de leite de ovelha (rendimento elevado de leite).

A principal matéria-prima a partir da qual se produz o queijo é o leite de ovelha, que é transformado segundo o método tradicional, obtendo-se o «Liptovská bryndza». O leite cru de ovelha é obtido na área geográfica delimitada.

A produção de queijo de ovelha e a sua transformação em queijo de ovelha em blocos destinados à produção do «Liptovská bryndza» realizam-se exclusivamente na área geográfica delimitada de montanha e submontanha.

O leite de ovelha tem um teor mais elevado de proteínas (5-6 %), cálcio e vitaminas, bem como uma composição de matéria gorda ideal de 7 a 8 %.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Obtenção do leite cru de ovelha na área geográfica delimitada

Produção do queijo de ovelha em blocos (principal matéria-prima)

Produção do «Liptovská bryndza»:

— triagem e maturação do queijo em blocos,

— prensagem,

— trituração e moagem,

— mistura com sal ou salmoura.

Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica delimitada.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A região de Liptov situa-se no norte da Eslováquia, no sudeste da região de Žilina. A área geográfica abrange as montanhas e os seus sopés. O centro é formado pela bacia de Liptov, rodeada pelos Altos Tatras, a leste, pelos Tatras Ocidentais e pelas montanhas Choč, a norte, pelos Baixos Tatras, a sul, e pela Veľká Fatra (Grande Fatra), a oeste. Em termos geográficos, Liptov é uma área compacta, constituída pelos distritos de Liptovský Mikuláš e Ružomberok.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação causal baseia-se nas condições edafoclimáticas, no conhecimento especializado dos produtores da área geográfica e na especificidade e qualidade do «Liptovská bryndza».

Especificidade da área geográfica (condições edafoclimáticas):

Fatores naturais

A predominância dos prados e das pastagens nas montanhas e nos sopés face às terras aráveis conduziu ao desenvolvimento da ovinicultura. Devido à sua localização e relevo montanhoso, o clima da região é muito variável. Na parte mais amena da região, a temperatura média anual é de 6 °C. Nas montanhas, a temperatura diminui, variando entre 2 °C e −30 °C nos picos. Os prados e as pastagens proporcionam às ovelhas a alimentação mais natural e saudável, sendo que os de maior qualidade situam-se nas montanhas e nos sopés mais elevados, sobre subsolo calcário. O pastoreio a altitudes mais elevadas influencia o teor de ácidos gordos essenciais do leite de ovelha, o que melhora a consistência e o sabor do «Liptovská bryndza». Os solos calcários são ricos em cálcio e magnésio, o que reduz a acidez do solo, incentivando assim o crescimento de gramíneas e ervas.

A composição botânica dos prados e pastagens é a seguinte: trevo-branco, trevo-violeta, festuca-vermelha, festuca-dos-prados, erva-de-febra e aveia-amarela. Estas gramíneas caracterizam-se pela composição de nutrientes, substâncias aromáticas e minerais, que influenciam o sabor, o aroma e o valor nutricional do leite de ovelha. O facto de o pastoreio ocorrer em prados ricos nestes tipos de gramíneas contribui para um teor mais elevado de vitaminas, antioxidantes e ácidos gordos benéficos no leite de ovelha, o que melhora a sua qualidade.

Para além destas gramíneas, as gramíneas e ervas de montanha também estão presentes na zona, como o milefólio, o serpão, o trigo-de-vaca, a endívia e o dente-de-leão, que apresentam um elevado teor de óleos essenciais e antioxidantes. A presença destas espécies resulta numa maior proporção de ácidos gordos essenciais no leite de ovelha, conferindo-lhe — e, por sua vez, ao «Liptovská bryndza» — um sabor aromático e ligeiramente picante. A composição específica da pastagem influencia as características sensoriais, ou seja, o sabor e o aroma, do leite de ovelha. O leite é ligeiramente doce, mais intenso, mais denso e mais cremoso, com notas subtis de ervas forrageiras e notas herbáceas, características que se observam no produto transformado.

Durante o inverno, as ovelhas são alimentadas com feno de pastagens das variedades de trevo e de gramíneas acima referidas.

O substrato calcário dos prados e pastagens cria solos nutritivos e ricos para pastoreio variado, o que tem um impacto indireto, mas significativo, na qualidade do leite de ovelha. Os solos menos ácidos contribuem para a composição biológica específica da pastagem: gramíneas e ervas que contêm óleos essenciais e nutrientes, estimulando uma maior produção de matérias gordas do leite. O teor mais elevado de cálcio e magnésio do subsolo é transferido para as plantas, que absorvem estes minerais, o que, por sua vez, afeta a ingestão de minerais pelos animais. São estes fatores que conferem ao leite e ao queijo de ovelha e, posteriormente, ao «Liptovská bryndza», as suas características e qualidade especiais: sabor mineral forte, mais aromático e até ligeiramente picante devido às ervas, e maior teor de matéria gorda, que lhe confere uma textura cremosa.

O «Liptovská bryndza» é um produto cujas propriedades dependem da microflora natural resultante das condições edafoclimáticas da área delimitada em que as ovelhas pastam e são criadas.

Fatores humanos

O caráter especial do «Liptovská bryndza» deve-se igualmente ao processo de produção desenvolvido, que continua a realizar-se do mesmo modo na área delimitada. A própria qualidade é determinada não só por parâmetros microbiológicos, físicos e químicos, mas sobretudo pelos muitos anos de experiência dos produtores.

A qualidade do leite de ovelha é também influenciada pelas condições de criação e pela gestão do pastoreio, que implica a adaptação às mudanças sazonais, às condições naturais e à rotação das pastagens. A preparação do «Liptovská bryndza» — trituração e moagem de queijo curado em blocos com sal ou uma solução salina — determina a sua qualidade e características específicas e este método de produção tradicional é o que o distingue de outros tipos de queijo de ovelha. O «Liptovská bryndza» contém uma elevada proporção de proteínas, probióticos e uma mistura específica de microbactérias, nomeadamente bactérias lácticas e leveduras.

A tecnologia de produção do «Liptovská bryndza» desenvolveu-se ao ponto de se tornar quase irreconhecível, desde a produção manual até aos moinhos elétricos modernos de *bryndza* («aparelhos de moagem»), mas o princípio continua a ser o mesmo.

O «Liptovská bryndza» não é preparado diretamente a partir do leite de ovelha, mas sim do queijo de ovelha em blocos, para o qual se utiliza um coalho natural ou industrial para a coagulação do leite de ovelha e o fabrico da massa caseosa. A maturação do queijo em blocos decorre durante duas a quatro semanas e é neste período que se dá a fermentação, que influencia o sabor e contribui para o desenvolvimento de bactérias naturais. Em seguida, o queijo de ovelha em blocos é moído em moinhos. O grau e a rapidez do processo de moagem determinam a consistência e o teor de humidade do «Liptovská bryndza» e garantem que não se perde matéria gorda. Depois de o queijo de ovelha em blocos ser moído e misturado com sal ou uma solução salina, deixa-se o «Liptovská bryndza» repousar para que o sabor se torne ainda mais acentuado; dá-se a fermentação e as propriedades probióticas tornam-se evidentes. O «Liptovská bryndza» não é apenas um produto, é o resultado do conhecimento especializado que combina a natureza, as tradições e a experiência dos produtores da área delimitada.

O «Liptovská bryndza» contém uma quantidade notável de bactérias lácticas com propriedades probióticas: 1 grama de «Liptovská bryndza» contêm até mil milhões de microrganismos benéficos (enumerados por Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík e Ľudovít Bergendi nas suas publicações).

O método de produção e conservação dos queijos e do «Liptovská bryndza» foi criado, desenvolvido e aperfeiçoado graças aos conhecimentos e à experiência transmitidos ao longo das gerações. Foi assim que se mantiveram as características e a qualidade do produto.

Relação causal

Liptov é uma região montanhosa clássica com condições edafoclimáticas adequadas para a criação e o pastoreio de ovelhas, bem como para a transformação de leite de ovelha em queijo. A ovinicultura tem uma longa tradição na República Eslovaca. Já no século XI, as ovelhas representavam três quartos da quantidade total de gado criado. Desde as primeiras povoações, a população local tem usufruído dos benefícios deste meio montanhoso, produzindo a especialidade local «Liptovská bryndza» a partir do leite e do queijo de ovelha.

A especificidade e as qualidades do «Liptovská bryndza» são igualmente comprovadas pela inscrição do produto no registo internacional da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI/WIPO), situada em Genebra, em 22 de novembro de 1967, em conformidade com o Acordo de Lisboa relativo à Proteção das Denominações de Origem e ao seu Registo Internacional. O nome «Liptovská bryndza» foi igualmente protegido por acordos bilaterais e pelos seguintes documentos: o Tratado entre a Confederação Suíça e a República Socialista da Checoslováquia, de 19 de janeiro de 1976, sobre a proteção das indicações de proveniência, das denominações de origem e outras indicações geográficas, o Acordo entre o Governo da República Socialista da Checoslováquia e o Governo da República Portuguesa, de 18 de maio de 1987, sobre a proteção das indicações de proveniência, denominações de origem e outras indicações geográficas e análogas, e o Acordo entre a República Socialista da Checoslováquia e a República da Áustria, de 20 de janeiro de 1981, sobre a proteção das indicações de proveniência, denominações de origem e outras denominações de produtos agrícolas e industriais indicativas da proveniência.

O «Liptovská bryndza» é o ouro branco da região de Liptov, produzido através de um processo tecnológico tradicional.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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