C/2025/6349

21.11.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/6349)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Liptovská bryndza”

Nr. UE: PDO-SK-03316 – 12.8.2024

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Liptovská bryndza”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☒ IGP ☐

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Slovacia

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

04 – LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0406 – Brânză și caș

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Liptovská bryndza” este o brânză de oaie moale, amestecată, sub formă granulară, cu un gust delicat și acrișor. Se produce după o metodă tradițională. Bucățile de brânză de oaie sunt obținute din lapte de oaie proaspăt muls, care nu a fost supus unui tratament termic. După maturare, brânza este transformată în „Liptovská bryndza” prin zdrobire, măcinare și amestecarea cu sare sau cu o soluție salină preparată special. Proprietățile senzoriale ale brânzei sunt conferite de microflora naturală prezentă în bucățile de brânza, obținute din lapte crud de oaie prin metoda specială de producție.

Caracteristici

Culoare: de la albă la gălbuie (dar nu galbenă).

Consistență: brânză fină, tartinabilă, sub formă granulară; nu trebuie să fie nisipoasă, gumoasă sau onctuoasă.

Aromă și gust: gust delicat, acru într-un mod plăcut, de brânză de oaie, ușor picant și sărat; gustul nu trebuie să fie prea acru, de drojdie, gras, săpunos, rânced, putred, înțepător, picant sau amar sau să prezinte orice alte arome nedorite.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produsul este testat la o temperatură de 18-20 °C.

Compoziție

— 100 % brânză de oaie bucăți.

— substanță uscată: cel puțin 50,0 % g/g.

— grăsime în substanța uscată: cel puțin 50,0 % g/g.

— sare comestibilă precum NaCl: cel mult 2 % g/g.

— apă potabilă: cel mult 50,0 %.

— conținut de proteine: 21,0 %.

— conținut de carbohidrați: 1,0 %.

Atributele microbiologice

„Liptovská bryndza" este o brânză maturată tartinabilă în mod natural, care conține o gamă largă de microorganisme prezente în mod natural, constând în principal în: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* și *Geotrichum candidum*. Este interzis ca brânza să conțină agenți patogeni.

4.3. *Derogări de la aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Pajiștile și pășunile pe care pasc oile și unde se obține materia primă de bază pentru prepararea brânzei „Liptovská bryndza", laptele de oaie, sunt situate pe cei mai înalți munți și la poalele acestora, pe un subsol calcaros. Compoziția botanică a pajiștilor și a pășunilor este: trifoi alb, trifoi roșu, păiuș roșu, păiuș de livezi, firuță și ovăscior auriu.

În timpul iernii, oile sunt hrănite cu fân de pe pajiști, alcătuit din soiurile de trifoi și de iarbă menționate mai sus.

Oile crescute sunt, în proporție de 80 %, din rase Valahe autohtone și ameliorate, rezistente la condiții montane aspre și la o vreme mai friguroasă, și oi din rasele Cigaya, Frizăorientală și Lacaune, care sunt adecvate pentru producția de lapte de oaie (randament ridicat de lapte), precum și încrucișări ale acestora.

Materia primă de bază este laptele de oaie, din care se prepară brânza de oaie. Aceasta este prelucrată apoi prin metoda tradițională, devenind astfel „Liptovská bryndza". Laptele crud de oaie se obține în aria geografică delimitată.

Producția de brânză de oaie și transformarea acesteia în bucăți de brânză de oaie destinate producției de „Liptovská bryndza" se desfășoară exclusiv în aria geografică montană și submontană delimitată.

Laptele de oaie are un conținut mai ridicat de proteine (5-6 %), calciu și vitamine și o compoziție ideală de grăsime, de 7-8 %.

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Obținerea laptelui crud de oaie din aria geografică delimitată

Producerea bucăților de brânză de oaie (materia primă de bază)

Producerea brânzei „Liptovská bryndza"

— Sortarea și maturarea bucăților de brânză

— Presarea

— Mărunțirea și măcinarea

— Amestecarea cu sare sau saramură

Toate etapele producției se desfășoară în aria geografică delimitată.

4.5. *Norme specifice privind ambalarea, felierea, răzuirea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

—

5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Regiunea Liptov este situată în nordul Slovaciei, în sud-estul regiunii autonome Žilina. Aria cuprinde munți și poalele acestora. Centrul ariei este format din bazinul Liptov, care este înconjurat de zona Munților Tatra Mare la est, de Munții Tatra de Vest și de Munții Choč la nord, de Munții Tatra Mică la sud și de masivul Veľká Fatra (Fatra Mare) la vest. Din punct de vedere geografic, Liptov este o zonă compactă, care cuprinde districtele Liptovský Mikuláš și Ružomberok.

6. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cauzală se bazează pe condițiile pedoclimatice, pe know-how-ul producătorilor din aria geografică și pe specificitatea și calitatea produsului „Liptovská bryndza”.

Specificitatea ariei geografice (condiții pedoclimatice):

Factori naturali

Faptul că pe munți și la poalele acestora există mai multe pajiști și pășuni decât terenuri arabile a condus la dezvoltarea creșterii ovinelor. Datorită amplasării sale și reliefului său muntos, regiunea are o climă foarte variabilă. Cea mai blândă parte a regiunii are o temperatură medie anuală de 6 °C. Mai sus pe munți, temperatura scade, variind între 2 și -30 °C în vârfurile munților. Pajiștile și pășunile oferă cea mai naturală și sănătoasă alimentație pentru ovine. Pajiștile și pășunile de cea mai bună calitate se întâlnesc pe cei mai înalți munți și la poalele acestora, pe un subsol calcaros. Pășunatul la altitudini mai mari influențează conținutul de acizi grași esențiali al laptelui de oaie, îmbunătățind consistența și gustul produsului „Liptovská bryndza”. Solurile calcaroase sunt bogate în calciu și magneziu. Acest lucru reduce aciditatea solului, încurajând astfel creșterea ierburilor și a plantelor aromatice.

Compoziția botanică a pajiștilor și a pășunilor este: trifoi alb, trifoi roșu, păiuș roșu, păiuș de livezi, firuță și ovăscior auriu. Aceste ierburi sunt caracterizate de compoziția substanțelor nutritive, a substanțelor aromatice și a mineralelor, care influențează gustul, mirosul și valoarea nutritivă ale laptelui de oaie. Faptul că pășunatul are loc pe pajiști bogate în aceste tipuri de iarbă contribuie la un conținut mai ridicat de acizi grași benefici, vitamine și antioxidanți în laptele de oaie, îmbunătățindu-i calitatea.

Pe lângă aceste ierburi, în arie se întâlnesc și ierburi și plante aromatice montane, cum ar fi coada-șoricelului, cimbrul sălbatic, ciormoiagul, cicoarea și păpădia, care au un conținut ridicat de uleiuri esențiale și de antioxidanți. Acest lucru conduce la o proporție mai mare de acizi grași esențiali în laptele de oaie, conferindu-i acestuia – și, ulterior, produsului „Liptovská bryndza” – un gust aromat, ușor înțepător. Compoziția specifică a pășunii influențează caracteristicile senzoriale, și anume gustul și aroma laptelui de oaie. Laptele este dulceag și mai intens, mai dens și mai cremos, cu note subtile de plante aromatice tipice pajiștilor și note vegetale, caracteristici care sunt evidente în produsul prelucrat.

În timpul iernii, oile sunt hrănite cu fân de pe pajiști, alcătuit din soiurile de trifoi și de iarbă menționate mai sus.

Substratul calcaros al pajiștilor și al pășunilor creează un sol nutritiv și bogat pentru un pășunat variat, care are un impact indirect, dar semnificativ asupra calității laptelui de oaie. Solul mai puțin acid susține compoziția biologică specifică a pășunii: ierburi și plante aromatice care conțin uleiuri esențiale și substanțe nutritive, care stimulează o mai mare producție de grăsime în lapte. Conținutul mai ridicat de calciu și de magneziu din subsol este transferat în plante, care absorb aceste minerale. Acest aspect influențează, la rândul său, aportul de minerale al animalelor. Astfel, laptele și brânza de oaie și, ulterior, brânza „Liptovská bryndza” își dobândesc caracteristicile speciale și calitatea: gustul mineral puternic, mai aromat și chiar ușor picant datorită plantelor aromatice, și conținutul mai ridicat de grăsime, care îi conferă textura cremoasă.

„Liptovská bryndza” este un produs ale cărui proprietăți depind de microflora naturală, care este rezultatul condițiilor pedoclimatice din aria delimitată în care pasc și sunt crescute oile.

Factori umani

Caracterul special al produsului „Liptovská bryndza” se datorează, de asemenea, procesului de producție care a fost dezvoltat și încă se desfășoară în acest mod în aria delimitată. Calitatea în sine nu este determinată numai de parametrii microbiologici, fizici și chimici, ci și, în primul rând, de experiența îndelungată a producătorilor.

Calitatea laptelui de oaie este influențată, în egală măsură, de condițiile de creștere și de gestionarea pășunatului, care înseamnă adaptarea la schimbările sezoniere, condițiile naturale și rotația pășunilor. Prepararea brânzei „Liptovská bryndza” – zdrobirea și măcinarea bucăților de brânză maturată cu sare sau soluție salină – este cea care îi definește calitatea și caracteristicile specifice, iar această metodă tradițională de producție este cea care o diferențiază de alte tipuri de brânză de oaie. „Liptovská bryndza” conține o proporție ridicată de proteine, probiotice și un amestec special de microbacterii, și anume bacterii lactice și drojdii.

Tehnologia de producție a „Liptovská bryndza” s-a dezvoltat până a devenit aproape de nerecunoscut, de la producția manuală la morile electrice de *bryndza* („bancuri de măcinare”) din zilele noastre, dar principiul rămâne același.

„Liptovská bryndza” nu se prepară direct din lapte de oaie, ci din bucăți de brânză de oaie, pentru care se utilizează cheag natural sau industrial pentru coagularea laptelui de oaie și obținerea masei de brânză. Bucățile de brânză se maturează timp de 2-4 săptămâni, timp în care are loc fermentarea, care influențează gustul și contribuie la dezvoltarea bacteriilor naturale. Bucățile de brânză de oaie sunt apoi măcinate în mori. Finețea și viteza procesului de măcinare determină consistența și conținutul de umiditate ale produsului „Liptovská bryndza” și garantează că nu se pierde grăsime. După măcinarea bucăților de brânză de oaie și amestecarea cu sare sau soluție salină, brânza „Liptovská bryndza” este lăsată să se odihnească, pentru ca gustul să devină și mai pronunțat; are loc fermentarea și sunt aduse în prim-plan proprietățile probiotice. „Liptovská bryndza” nu este doar un produs; este rezultatul know-how-ului care combină natura, tradițiile și experiența producătorilor din aria delimitată.

„Liptovská bryndza” conține o cantitate remarcabilă de bacterii lactice cu proprietăți probiotice. 1 gram de „Liptovská bryndza” conține până la 1 miliard de microorganisme benefice (enumerate de Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík și Ľudovít Bergendi în publicațiile lor).

Metoda de producție și de conservare a brânzeturilor și a „Liptovská bryndza” a apărut, s-a dezvoltat și a fost perfecționată datorită cunoștințelor și experienței transmise din generație în generație. Acesta este modul în care au fost păstrate caracteristicile produsului și calitatea acestuia.

Legătura cauzală

Liptov este o regiune montană clasică, cu condiții pedoclimatice adecvate pentru creșterea și pășunatul ovinelor și prelucrarea laptelui de oaie pentru obținerea de brânzeturi. Creșterea ovinelor are o tradiție îndelungată în Republica Slovacă. Încă din secolul al XI-lea, ovinele reprezentau trei sferturi din efectivul total de animale. De pe vremea primelor așezări, localnicii s-au bucurat de avantajele acestui mediu muntos, preparând specialitatea locală „Liptovská bryndza” din lapte de oaie și brânză de oaie.

Caracterul și calitățile specifice ale produsului „Liptovská bryndza” sunt, de asemenea, demonstrate de înscrierea produsului în registrul internațional al Organizației Mondiale a Proprietății Intelectuale (OMPI/WIPO), cu sediul la Geneva, la 22 noiembrie 1967, în conformitate cu Acordul de la Lisabona privind protecția și înregistrarea internațională a denumirilor de origine. Denumirea „Liptovská bryndza” a fost, de asemenea, protejată în temeiul unor acorduri bilaterale și al următoarelor documente: Tratatul din 19 ianuarie 1976 dintre Confederația Elvețiană și Republica Socialistă Cehoslovacia privind protecția indicațiilor de origine, a denumirilor de origine și a altor denumiri geografice, Acordul dintre guvernul Republicii Socialiste Cehoslovacia și guvernul Republicii Portugalia din 18 mai 1987 privind protecția denumirilor de origine, a datelor privind originea și a altor indicații geografice și similare, precum și Acordul dintre Republica Socialistă Cehoslovacia și Republica Austria din 20 ianuarie 1981 privind protecția denumirilor de origine, a datelor privind originea și a altor indicații ale produselor agricole și industriale.

Produsul „Liptovská bryndza” este aurul alb al regiunii Liptov, produs printr-un proces tehnologic tradițional de producție.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

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