C/2025/6349

21.11.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2025/6349)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]). podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Liptovská bryndza“

EÚ č.: PDO-SK-03316 – 12. 8. 2024

1. **Názov:**

„Liptovská bryndza“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☒ CHZO☐

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Slovensko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Liptovská bryndza“ je mäkký ovčí nátierkový syr s ojedinelými krupičkami lahodnej alebo mierne kyslomliečnej chuti vyrábaný tradičným výrobným postupom. Z čerstvo nadojeného ovčieho mlieka bez tepelnej úpravy sa vyrobí ovčí syr (hrudka), z ktorého sa po vyzretí následne drvením, mletím a miešaním so soľou alebo špeciálne pripraveným soľným roztokom vyrobí „Liptovská bryndza“. Charakteristické senzorické vlastnosti sú dané prirodzenou mikroflórou obsiahnutou v surovom ovčom mlieku a ovčom hrudkovom syre a charakteristickým spôsobom spracovania.

Vlastnosti

Farba: biela až žltkastá (nesmie byť žltá)

Konzistencia: jemná, roztierateľná s ojedinelými krupičkami, nesmie byť pieskovitá, gumovitá alebo mazľavá

Vôňa a chuť: lahodná, príjemne kyslá po ovčom syre, mierne pikantná a slaná, nesmie byť kyslá, kvasnicovitá, lojovitá, mydlovitá, zatuchnutá, hnilobná, štipľavá, pálivá, horká alebo s inými cudzími chuťami

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Posudzovanie sa vykonáva pri teplote výrobku 18 – 20 °C.

Zloženie

— 100 % podiel ovčieho hrudkového syra

— sušina: najmenej 50,0 % hmotn.

— tuk v sušine: najmenej 50,0 % hmotn.

— jedlá soľ ako NaCl najviac 2 % hmotn.

— pitná voda: najviac 50,0 %

— obsah bielkovín: 21,0 %

— obsah sacharidov: 1,0 %

Mikrobiologické vlastnosti

„Liptovská bryndza“ je prírodný roztierateľný zrejúci syr obsahujúci prirodzené široké spektrum mikroorganizmov najmä z rodov: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* a *Geotrichum candidum*. Nesmie obsahovať patogénne mikroorganizmy.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Lúky a pasienky, na ktorých sú pasené ovce a z ktorých sa získava základná surovina, ovčie mlieko, na prípravu výrobku „Liptovská bryndza“, sa nachádzajú vo vyšších horských a podhorských polohách na vápencových podložiach. Botanické zloženie lúk a pasienkov tvoria: ďatelina plazivá, ďatelina červená, kostrava červená, kostrava lúčna, lipnica lúčna a trojštet žltkastý.

V zimnom období sú ovce kŕmené lúčnym senom z uvedených druhov ďatelinovín a tráv.

80 % chovaných oviec tvoria stáda plemien Pôvodná valaška, Zošľachtená valaška, ktoré sú odolné voči drsným horským podmienkam a chladnejšiemu počasiu a plemená Cigája, Východofrízska ovca a Lacaune, ktoré sú vhodné na produkciu ovčieho mlieka mlieka (vysoká dojivosť) a ich vzájomné kríženec.

Základnou surovinou je ovčie mlieko, z ktorého sa vyrába ovčí syr, ktorý sa následne spracováva tradičným spôsobom na výrobok „Liptovská bryndza“. Surové ovčie mlieko sa získava vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Produkcia ovčieho mlieka, jeho spracovanie na ovčí hrudkový syr, ktorý je určený na výrobu výrobku „Liptovská bryndza“ sa uskutočňuje výhradne v horskej a podhorskej vymedzenej zemepisnej oblasti.

Ovčie mlieko má vyšší obsah bielkovín (5 - 6 %), ideálne zloženie tuku 7 - 8 %, vyšší obsah vápnika a vitamínov.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Získavanie ovčieho surového mlieka z vymedzenej zemepisnej oblasti

Výroba ovčieho hrudkového syra (základná surovina)

Výroba výrobku „Liptovská bryndza“

— Triedenie a dozrievanie hrudkového syra

— Lisovanie syra

— Drvenie a mletie

— Miešanie so soľou alebo soľným roztokom

Všetky etapy výroby sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Región Liptov sa nachádza na severe Slovenska, v juhovýchodnej časti Žilinského samosprávneho kraja. Má horský a podhorský charakter. Stredom sa tiahne Liptovská kotlina, ktorú obklopujú Vysoké Tatry na východe, Západné Tatry a Chočské vrchy na severe, Nízke Tatry na juhu a Veľká Fatra na západe. Geograficky je Liptov ucelenou oblasťou, ktorá zahŕňa okresy Liptovský Mikuláš a Ružomberok.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť vychádza z pôdnoklimatických podmienok, je založená na know-how výrobcov z danej zemepisnej oblasti, špecifickosti a kvalite výrobku „Liptovská bryndza“.

Špecifickosť zemepisnej oblasti (pôdnoklimatické podmienky)

Prírodné faktory

Prevaha lúk a pasienkov z horských a podhorských oblastí nad ornou pôdou podmienili rozvoj chovu oviec. Vzhľadom na polohu a veľkú výškovú členitosť je klíma regiónu veľmi rôznorodá. Najteplejšia časť má priemernú ročnú teplotu 6 °C, smerom k horám sa teplota znižuje a na vrcholových častiach pohorí klesá na hodnotu 2 až −30 °C. Lúky a pasienky poskytujú najprirodzenejšiu a najzdravšiu výživu pre ovce. Najkvalitnejšie lúky a pasienky sú vo vyšších horských a podhorských polohách, ktoré sú na vápencových podložiach. Pastva vo vyšších nadmorských výškach ovplyvňuje obsah esenciálnych mastných kyselín v ovčom mlieku, čo zlepšuje konzistenciu a chuť výrobku „Liptovská bryndza“. Vápencové pôdy sú bohaté na vápnik a horčík a znižujú kyslosť pôdy, čo podporuje rast tráv a bylín.

Botanické zloženie lúk a pasienkov tvoria: ďatelina plazivá, ďatelina červená, kostrava červená, kostrava lúčna, lipnica lúčna a trojštet žltkastý. Tieto trávy sú charakteristické zložením živín, obsahom aromatických látok a minerálov, ktoré ovplyvňujú chuť, vôňu a nutričnú hodnotu ovčieho mlieka. Pastva na lúkach bohatých na uvedené druhy tráv prispieva k vyššiemu obsahu prospešných mastných kyselín, vitamínov a antioxidantov v ovčom mlieku, čo zlepšuje jeho kvalitu.

Okrem týchto tráv sa vyskytujú na vymedzenom území aj horské trávy a byliny ako rebríček obyčajný, materina dúška, čermeľ hnedkastý, čakanka obyčajná alebo púpava lekárska, ktoré majú vysoký obsah éterických olejov a antioxidantov, vedú k vyššiemu podielu esenciálnych mastných kyselín v ovčom mlieku a dávajú ovčiemu mlieku a následne výrobku „Liptovská bryndza“ aromatickú, jemne korenistú chuť. Špecifické zloženie pastvy ovplyvňuje senzorické vlastnosti ovčieho mlieka, ako sú chuť a aróma. Mlieko je jemne sladkasté, sýtejšie, hustejšie a krémovejšie, s jemným nádychom lúčnych bylín s trávnatým podtónom, čo sa následne prejavuje vo vlastnostiach spracovaného výrobku.

V zimnom období sú ovce kŕmené lúčnym senom z uvedených druhov ďatelinovín a tráv.

Vápencové podložie lúk a pasienkov má nepriamy, ale významný vplyv na kvalitu ovčieho mlieka tým, že vytvára výživnú a bohatú pôdu pre rôznorodú pastvu. Menej kyslá pôda podporuje špecifické biologické zloženie pastvy, tzn. trávy a byliny, ktoré obsahujú esenciálne oleje a živiny a tieto stimulujú vyššiu tvorbu mliečneho tuku. Vyšší obsah vápnika a horčíka z podložia sa prenáša do rastlín, ktoré tieto minerály absorbujú a ovplyvňujú minerálnu výživu zvierat. Vďaka tomu má ovčie mlieko, ovčí syr a následne produkt „Liptovská bryndza“ charakteristické vlastnosti a kvalitu, to znamená výraznú minerálnu chuť, kvôli bylinám je aromatickejšia až jemne pikantná a obsahuje viac tuku, čo sa prejavuje v krémovejšej konzistencii.

„Liptovská bryndza“ je produkt, ktorého vlastnosti určuje prirodzená mikroflóra zodpovedajúca pôdno-klimatickým podmienkam vymedzeného územia, v ktorých sú ovce pasené a chované.

Ľudské faktory

Zvláštny charakter výrobku „Liptovská bryndza“ je daný aj postupom výroby, ktorý bol vyvinutý a realizuje sa v tejto podobe na vymedzenom území. Samotná kvalita je daná nielen mikrobiologickými a fyzikálnochemickými parametrami, ale najmä dlhoročnými skúsenosťami výrobcov.

Kvalita ovčieho mlieka je však ovplyvnená aj podmienkami chovu a celkovým manažmentom pastvy, čo znamená prispôsobenie sezónnym zmenám, prírodným podmienkam regiónu a rotácii pasienkov. Špecifická kvalita a vlastnosti výrobku „Liptovská bryndza“ sú dané jej prípravou, a to drvením a mletím vyzretého ovčieho hrudkového syra so soľou alebo soľným roztokom, čím sa táto tradičná výroba odlišuje od výroby iných druhov ovčích syrov. „Liptovská bryndza“ obsahuje vysoký podiel bielkovín, probiotík, ale aj špecifickú zmes mikrobaktérií (mliečnych baktérií a kvasiniek).

Technológia výroby výrobku „Liptovská bryndza“ sa dynamicky vyvíjala od ručného spôsobu výroby až po súčasné elektrické bryndziarske mlyny (tzv. mlecie stolice), pričom princíp zostáva rovnaký.

„Liptovská bryndza“ sa nepripravuje priamo z ovčieho mlieka ale z ovčieho hrudkového syra, na prípravu ktorého sa používa prírodné alebo priemyselné syridlo, ktoré zabezpečí zrážanie ovčieho mlieka a vytvorenie syrovej hmoty. Hrudkový syr zrie 2 až 4 týždne, počas ktorých prebieha fermentácia, ktorá ovplyvňuje chuť a tvorbu prirodzených baktérií. Ovčí hrudkový syr sa následne melie na mlynoch. Jemnosť a rýchlosť mletia určuje konzistenciu výrobku „Liptovská bryndza“, obsah vlhkosti a zachovanie tuku. Po zomletí ovčieho hrudkového syra a následného zmiešania so soľou alebo soľným roztokom sa „Liptovská bryndza“ necháva odležať, aby sa chuť ešte viac zvýraznila, kde dochádza k fermentácii a zvýrazneniu probiotických vlastností. „Liptovská bryndza“ nie je len produkt – je to výsledok know-how, ktoré spája prírodu, tradície a skúsenosti výrobcov na vymedzenom území.

„Liptovská bryndza“ obsahuje neuveriteľné množstvo mliečnych baktérií s probiotickými vlastnosťami. V jednom grame výrobku „Liptovská bryndza“ je až jedna miliarda užitočných mikroorganizmov (uvádzajú vo svojich publikáciach prof. RNDr. Libor Ebringer, DrSc., prof. MUDr. Zoltán Mikeš, DrSc, doc. MUDr. Milan Boča, CSC., prof. Ing. Miroslav Ferenčík, DrSc., prof. Ing. Ľudovít Bergendi, DrSc.).

Spôsob výroby a skladovania syrov a výrobku „Liptovská bryndza“ sa začal, vyvíjal a zdokonaľoval vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu si zachoval svoje charakteristické vlastnosti a kvalitu.

Príčinná súvislosť

Liptov je typický horský región s vhodnými pôdno-klimatickými podmienkami na chov a pasenie oviec s následným spracovaním ovčieho mlieka na syry. Chov oviec na území Slovenskej republiky má dlhú tradíciu. Už v 11. storočí tvorili ovce tri štvrte z celkového počtu chovaných zvierat. Obyvateľstvo využíva túto prednosť horského prostredia od osídlenia územia až doteraz a z ovčieho mlieka a ovčieho syra vyrába krajovú špecialitu s názvom „Liptovská bryndza“.

Špecifické vlastnosti a kvalitu výrobku „Liptovská bryndza“ preukazuje zápis v medzinárodnom registri Svetovej organizácie duševného vlastníctva (OMPI/WIPO) v Ženeve 22. 11. 1967 podľa Lisabonskej dohody o ochrane označení pôvodu a ich medzinárodnom zápise. Názov „Liptovská bryndza“ bol predmetom ochrany aj na základe bilaterálnych dohôd a nasledujúcich dokumentov: zmluva medzi Československou socialistickou republikou a Švajčiarskou konfederáciou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných označení z 19. januára 1976, dohoda medzi vládou Československej socialistickej republiky a vládou Portugalskej republiky o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných zemepisných a obdobných označení z 18. mája 1987 a zmluva medzi Československou socialistickou republikou a Rakúskou republikou o ochrane údajov o pôvode, označení pôvodu a iných označení poľnohospodárskych a priemyselných výrobkov odkazujúcich na pôvod z 20. januára 1981.

„Liptovská bryndza“ je biele zlato z regiónu Liptova vyrobené tradičným technologickým výrobným postupom.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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