C/2025/6349

21.11.2025

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/6349)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Liptovská bryndza“

EU št.: PDO-SK-03316 – 12. avgust 2024

1. **Ime**

„Liptovská bryndza“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☒ ZGO ☐

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Slovaška

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Liptovská bryndza“ je mehak, mešan ovčji sir v zrnati obliki z nežnim, rahlo kiselkastim okusom. Proizvaja se po tradicionalni metodi. Grudasti ovčji sir se pridobiva iz sveže pridobljenega ovčjega mleka brez toplotne obdelave. Ko dozori, se z drobljenjem, mletjem in mešanjem s soljo ali posebej pripravljeno raztopino soli iz njega pripravi „Liptovská bryndza“. Senzorične lastnosti sira izhajajo iz naravne mikroflore, prisotne v grudastem siru, pridobljenem iz surovega ovčjega mleka s posebnim načinom proizvodnje.

Značilnosti

Barva: bela do rumenkasta (vendar ne rumena).

Konsistenca: mehek, mazav zrnat sir; ne sme biti peskast, gumijast ali oljnat.

Vonj in okus: nežen, prijetno kisel okus ovčjega sira, rahlo pikanten in slan; ne sme biti prekisel, kvasast, masten, milnat, žarek, oster, pikanten ali grenak ali imeti drugega neobičajnega okusa.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Izdelek se preskuša pri temperaturi 18–20 °C.

Sestava

— 100-odstotni grudasti ovčji sir;

— Suha snov: najmanj 50,0 % m/m;

— Maščoba v suhi snovi: najmanj 50,0 % m/m;

— Užitna sol, kot je NaCl: največ 2 % m/m;

— Pitna voda: največ 50,0 %;

— Vsebnost beljakovin: 21,0 %;

— Vsebnost ogljikovih hidratov: 1,0 %.

Mikrobiološki parametri

„Liptovská bryndza“ je naravno mazav zreli sir, ki vsebuje širok spekter naravno prisotnih mikroorganizmov, predvsem naslednjih: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* in *Geotrichum candidum*. Ne sme vsebovati patogenih mikroorganizmov.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Travniki in pašniki, na katerih se pasejo ovce in kjer se pridobiva osnovna surovina za proizvodnjo sira „Liptovská bryndza“ – ovčje mleko –, so na najvišjih v gorah in ob njihovih vznožjih, na apnenčastem podtalju. Botanična sestava travnikov in pašnikov je naslednja: bela detelja, rdeča detelja, rdeča bilnica, travniška bilnica, travniška latovka in rumenkasta ovsenca.

Pozimi se ovce krmijo s travniškim senom zgoraj navedenih sort detelje in trav.

80 % rejenih ovac predstavljajo avtohtone vlaške in izboljšane vlaške pasme, ki so odporne na ostre gorske razmere in hladnejše vreme, ter pasme cigaja, vzhodnofrizijska ovca in lacaune, ki so primerne za pridelavo ovčjega mleka (z visoko mlečnostjo), ter njihovi križanci.

Osnovna surovina je ovčje mleko, iz katerega se izdeluje ovčji sir. Ta se po tradicionalni metodi predela v sir „Liptovská bryndza“. Surovo ovčje mleko se pridobiva na opredeljenem geografskem območju.

Proizvodnja ovčjega sira in njegova predelava v grudasti ovčji sir, namenjen za proizvodnjo sira „Liptovská bryndza“, potekata izključno na opredeljenem gorskem in predgorskem geografskem območju.

Ovčje mleko ima višjo vsebnost beljakovin (5–6 %), kalcija in vitaminov ter idealno maščobno sestavo (od 7 do 8 %).

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Pridobivanje surovega ovčjega mleka z opredeljenega geografskega območja

Proizvodnja grudastega ovčjega sira (osnovna surovina)

Proizvodnja sira „Liptovska bryndza“:

— sortiranje in zorenje grudastega sira,

— stiskanje,

— drobljenje in mletje,

— mešanje s soljo ali slanico,

pri čemer vse faze proizvodnje potekajo na opredeljenem geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Regija Liptov se nahaja na severu Slovaške, na jugovzhodnem delu samoupravne regije Žilina. Območje obsega gore in njihova vznožja. Središče tvori Liptovska kotlina, ki jo na vzhodu obdajajo Visoke Tatre, na severu Zahodne Tatre in pogorje Choč, na jugu Nizke Tatre in na zahodu Veľká Fatra. V geografskem smislu je regija Liptov strnjeno območje, ki obsega okrožji Liptovský Mikuláš in Ružomberok.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava temelji na talnih in podnebnih razmerah, znanju proizvajalcev z geografskega območja ter posebnosti in kakovosti proizvoda „Liptovská bryndza“.

Posebnosti geografskega območja (talne in podnebne razmere)

Naravni dejavnik:

Prevladovanje travnikov in pašnikov v gorah in ob njihovih vznožjih nad ornimi zemljišči je privedlo do razvoja ovčereje. Podnebje v regiji je zaradi lege in goratega terena zelo spremenljivo. V delu regije z najmilejšim podnebjem je povprečna letna temperatura 6 °C. Višje v gorah se temperatura niža in se na vrhovih giblje med 2 in −30 °C. Travniki in pašniki zagotavljajo najbolj naravno in zdravo prehrano za ovce. Najkakovostnejši travniki in pašniki so na najvišjih gorah in ob njihovih vznožjih, ki so na apnenčastem podtalju. Paša na višjih nadmorskih višinah vpliva na vsebnost esencialnih maščobnih kislin v ovčjem mleku, kar izboljša konsistenco in okus sira „Liptovská bryndza“. Apnenčasta tla so bogata s kalcijem in magnezijem. To zmanjšuje kislost tal ter tako spodbuja rast trav in zelišč.

Botanična sestava travnikov in pašnikov je naslednja: bela detelja, rdeča detelja, rdeča bilnica, travniška bilnica, travniška latovka in rumenkasta ovsenca. Za te trave je značilna sestava hranil, aromatičnih snovi in mineralov, ki vplivajo na okus, vonj in hranilno vrednost ovčjega mleka. Dejstvo, da paša poteka na travnikih, bogatih s temi vrstami trav, prispeva k večji vsebnosti koristnih maščobnih kislin, vitaminov in antioksidantov v ovčjem mleku, kar izboljšuje njegovo kakovost.

Poleg teh trav so na območju prisotne tudi gorske trave in zelišča, kot so rman, divji timijan, navadni črnilec, radič in regrat, ki vsebujejo veliko eteričnih olj in antioksidantov. Zato je v ovčjem mleku večji delež esencialnih maščobnih kislin, ki dajejo mleku – in posledično siru „Liptovská bryndza“ – aromatičen, rahlo pikanten okus. Posebna sestava pašnikov vpliva na senzorične lastnosti, tj. okus in aromo ovčjega mleka. Mleko je rahlo sladko, polnejše, gostejše in bolj kremasto, z nežnim pridihom travniških zelišč in travnatih not, kar se odraža tudi v predelanem proizvodu.

Pozimi se ovce krmijo s travniškim senom zgoraj navedenih sort detelje in trav.

Apnenčasta podlaga travnikov in pašnikov ustvarja hranljiva in bogata tla za raznoliko pašo, kar posredno, vendar pomembno vpliva na kakovost ovčjega mleka. Manj kisla tla podpirajo posebno biološko sestavo pašnika: trave in zelišča, ki vsebujejo eterična olja in hranila, ki spodbujajo večjo proizvodnjo mlečne maščobe. Višja vsebnost kalcija in magnezija v podtalju se prenese na rastline, ki absorbirajo te minerale. To pa vpliva na vnos mineralov pri živalih. To daje ovčjemu mleku in siru ter posledično proizvodu „Liptovská bryndza“ posebne značilnosti in kakovost: močan mineralni okus, ki je zaradi zelišč bolj aromatičen in celo rahlo pikanten, ter višja vsebnost maščob, ki daje siru kremasto teksturo.

„Liptovská bryndza“ je proizvod, katerega lastnosti so odvisne od naravne mikroflore, ki je rezultat talnih in podnebnih razmer na razmejenem območju, na katerem se ovce pasejo in redijo.

Človeški dejavniki

Posebna značilnost sira „Liptovská bryndza“ je tudi rezultat proizvodnega postopka, ki je bil razvit in se še vedno izvaja na tak način na opredeljenem območju. Kakovost ni določena le z mikrobiološkimi ter fizikalno-kemijskimi parametri, temveč predvsem z dolgoletnimi izkušnjami proizvajalcev.

Na kakovost ovčjega mleka vplivajo tudi pogoji reje in upravljanje paše, kar pomeni prilagajanje sezonskim spremembam, naravnim razmeram in kolobarjenju pašnikov. Priprava sira „Liptovská bryndza“ – drobljenje in mletje zrelega grudastega sira s soljo ali slanico – določa njegovo posebno kakovost in značilnosti, ta tradicionalni način proizvodnje pa ga loči od drugih vrst ovčjih sirov. „Liptovská bryndza“ vsebuje velik delež beljakovin, probiotikov in posebno mešanico mikroorganizmov, in sicer mlečnokislinskih bakterij in kvasovk.

Tehnologija za proizvodnjo sira „Liptovská bryndza“ se je razvila skoraj do neprepoznavnosti, od ročne izdelave do sodobnih električnih mlinov za sir bryndza (stroji za mletje), vendar načelo ostaja enako.

„Liptovská bryndza“ se ne pripravlja neposredno iz ovčjega mleka, temveč iz grudastega ovčjega sira, za katerega se uporablja naravno ali industrijsko sirilo za sirjenje ovčjega mleka in pripravo sirne mase. Grudasti sir zori dva do štiri tedne, v tem času poteka fermentacija, ki vpliva na okus in spodbuja razvoj naravnih bakterij. Grudasti ovčji sir se nato zmelje v mlinih. Finost in hitrost postopka mletja določata konsistenco sira „Liptovská bryndza“ in vsebnost vlage v njem ter zagotavljata, da se maščoba ne izgubi. Ko se grudasti ovčji sir zmelje in zmeša s soljo ali solno raztopino, se sir „Liptovská bryndza“ pusti počivati, da postane okus še izrazitejši; sledi fermentacija, s katero pridejo do izraza probiotične lastnosti. „Liptovská bryndza“ ni le proizvod; je rezultat strokovnega znanja, ki združuje naravo, tradicijo in izkušnje proizvajalcev na opredeljenem območju.

„Liptovská bryndza“ vsebuje izjemno veliko mlečnokislinskih bakterij s probiotičnimi lastnostmi. 1 gram sira „Liptovská bryndza“ vsebuje do 1 milijarde koristnih mikroorganizmov (ki so jih v svojih publikacijah navedli Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík in Ľudovít Bergendi).

Način proizvodnje in shranjevanja sirov in proizvoda „Liptovská bryndza“ je nastal, se razvijal in izpopolnjeval zahvaljujoč znanju in izkušnjam, ki so se prenašali iz roda v rod. S tem so se ohranile značilnosti in kakovost proizvoda.

Vzročna povezava

Liptov je klasična gorska regija z ustreznimi pedoklimatskimi pogoji za rejo in pašo ovac ter predelavo ovčjega mleka v sire. Ovčjereja ima v Slovaški republiki dolgo tradicijo. Že v 11. stoletju so ovce predstavljale tri četrtine vse živine. Lokalni prebivalci so že od prvih naselbin izkoriščali prednosti tega gorskega okolja in iz ovčjega mleka ter ovčjega sira pripravljali lokalno specialiteto „Liptovská bryndza“.

Posebne značilnosti in lastnosti sira „Liptovská bryndza“ potrjuje tudi vpis proizvoda v mednarodni register Svetovne organizacije za industrijsko lastnino (OMPI/WIPO) s sedežem v Ženevi dne 22. novembra 1967 v skladu z Lizbonskim sporazumom o zaščiti označb porekla in njihovi mednarodni registraciji. Ime „Liptovská bryndza“ je bilo zaščiteno tudi z dvostranskimi sporazumi in naslednjimi dokumenti: pogodbo z dne 19. januarja 1976 med Švicarsko konfederacijo in Socialistično republiko Češkoslovaško o zaščiti navedbe izvora, označbe porekla in drugih geografskih imen, sporazumom med vlado Socialistične republike Češkoslovaške in vlado Portugalske republike z dne 18. maja 1987 o zaščiti označb porekla, podatkov o poreklu ter drugih geografskih in podobnih označb ter sporazumom med Socialistično republiko Češkoslovaško in Republiko Avstrijo z dne 20. januarja 1981 o zaščiti označb porekla, podatkov o poreklu ter drugih označb kmetijskih in industrijskih proizvodov.

„Liptovská bryndza“ je belo zlato iz regije Liptov, proizvedeno po tradicionalnem tehnološkem proizvodnem postopku.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

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