C/2025/6349

21.11.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2025/6349)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Liptovská bryndza”

EU nr: PDO-SK-03316 – 12.8.2024

1. **Namn**

”Liptovská bryndza”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☒.....SGB ☐

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Slovakien

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Liptovská bryndza” är en mjuk, blandad grynig fårost med delikat, något syrlig smak. Den framställs enligt en traditionell metod. Grynig fårost görs på färsk fårmjölk utan värmebehandling. Efter lagringen blir den till ”Liptovská bryndza” genom att man mosar och river ostmassan som sedan blandas med salt eller en särskild saltlösning. Ostens sensoriska egenskaper kommer från den naturliga mikroflora som finns i grynost som framställs på obehandlad fårmjölk med hjälp av den särskilda produktionsmetoden.

Egenskaper

Färg: vit till gulaktig (men inte gul).

Konsistens: fin, bredbar grynig ost. Den får inte vara sandaktig, gummiaktig eller oljig.

Doft och smak: utsökt, behagligt syrlig fårostsmak, något kryddig och salt. Den får inte ha alltför syrlig, jästaktig, fet, tvålaktig, härsken, rutten, från, stark, besk eller annan oönskad smak.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produkten testas vid en temperatur på 18–20 °C.

Sammansättning

— 100 % grynig fårost.

— Torrsubstans: minst 50,0 % vikt/vikt.

— Fetthalt i torrsubstansen: minst 50,0 % vikt/vikt.

— Ätligt salt som NaCl: högst 2 % vikt/vikt.

— Dricksvatten: högst 50,0 %.

— Proteinhalt: 21,0 %.

— Kolhydrathalt: 1,0 %.

Mikrobiologiska egenskaper

”Liptovská bryndza” är en naturligt bredbar lagrad ost som innehåller ett brett spektrum av naturligt förekommande mikroorganismer, huvudsakligen bestående av följande: *lactobacillus, enterococcus, lactococcus, streptococcus, kluyveromyces marxianus* och *geotrichum candidum*. Den får inte innehålla patogena mikroorganismer.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

De ängar och betesmarker där fåren betar och där basråvaran för ”Liptovská bryndza” (dvs. fårmjölken) produceras, ligger bland höga berg och utlöpare och vilar på underliggande kalkstensjord. Blandningen av växtarter på ängar och betesmarker är som följer: vitklöver, rödklöver, rödsvingel, ängssvingel, ängsgröe och gullhavre.

Under vintern utfodras fåren med ängshö som består av ovannämnda klöver- och grässorter.

80 % av de får som föds upp är inhemska och förbättrade raser från Valakiet, vilka är motståndskraftiga mot de tuffa förhållanden och det kalla klimat som råder i bergen, samt får av rasen Cigaya, det ostfriesiska fåret och får av rasen Lacaune, vilka lämpar sig för produktion av fårmjölk (hög mjölkavkastning) och korsningar av dessa raser.

Basråvaran för denna ost är fårmjölk. Fårmjölken behandlas med den traditionella metoden för att framställa ”Liptovská bryndza”. Fårmjölken produceras i det avgränsade geografiska området.

Produktion av fårost och bearbetning till grynig fårost avsedd för framställning av ”Liptovská bryndza” sker endast i det avgränsade geografiska området i och runt bergen.

Fårmjölk har en högre halt av protein (5–6 %), kalcium och vitaminer och en idealisk fettsammansättning på 7–8 %.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktion av obehandlad fårmjölk i det avgränsade geografiska området

Produktion av grynig fårost (basråvara)

Produktion av ”Liptovská bryndza”

— sortering och mognadslagring av grynost

— pressning

— rivning och malning

— blandning med salt eller saltlake

där samtliga produktionsled äger rum i det avgränsade geografiska området.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning och så vidare av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Regionen Liptov är belägen i norra Slovakien, i sydöstra delen av regionen Žilina. Området består av berg och deras utlöpare. Liptovbäckenet utgör den centrala delen av regionen och omges av Höga Tatrabergen i öster, västra Tatrabergen och Chočbergen i norr, Låga Tatrabergen i söder och Stora Fatrabergen (Velká Fatra) i väster. Geografiskt sett är Liptov ett kompakt område, som består av distrikten Liptovský Mikuláš och Ružomberok.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet grundar sig på mark- och klimatförhållandena, det kunnande som producenterna i det geografiska området besitter och produktens särdrag och kvalitet.

Det geografiska områdets särskilda egenskaper (mark- och klimatförhållanden)

Naturliga faktorer

Eftersom det finns mer ängs- och betesmark än åkermark i bergen och dess utlöpare har fåruppfödning utvecklats där. På grund av läget och den bergiga terrängen är klimatet i regionen mycket varierande. Den del av regionen som har det mildaste klimatet har en genomsnittlig årstemperatur på 6 °C. Längre upp i bergen sjunker temperaturen och på topparna varierar den mellan 2 och −30 °C. Ängar och betesmarker utgör den naturligaste och mest hälsosamma kosten för fåren. De ängs- och betesmarker som håller högst kvalitet är de som ligger i de högsta bergen och utlöparna och vilar på underliggande kalkstensjord. Betet på de högre höjderna påverkar halten av essentiella fettsyror i fårmjölken, vilket ger en bättre konsistens och förhöjer smaken hos ”Liptovská bryndza”. Kalkstensjordarna är rika på kalcium och magnesium. Detta minskar syrahalten i jorden och främjar på så sätt gräs- och örtväxer.

Blandningen av växtarter på ängar och betesmarker är som följer: vitklöver, rödklöver, rödsvingel, ängssvingel, ängsgröe och gullhavre. Gräsarternas sammansättning av näringsämnen, aromatiska ämnen och mineraler påverkar fårmjölkens smak, lukt och näringsvärde. Det faktum att betet sker på ängsmarker som är rika på dessa gräsarter bidrar till en högre halt av nyttiga fettsyror, vitaminer och antioxidanter i fårmjölken, vilket förbättrar dess kvalitet.

Utöver dessa finns här även andra gräsarter och örter som är typiska för bergsområden, såsom rölleka, backtimjan, pukvete, witloofcikoria och maskros, och som innehåller en hög halt av eteriska oljor och antioxidanter. Detta leder till en högre andel essentiella fettsyror i fårmjölken, vilket ger den – och även ”Liptovská bryndza” – en aromatisk, något skarp smak. Betesmarkernas specifika sammansättning påverkar fårmjölkens sensoriska egenskaper, dvs. doft och smak. Mjölken blir något söt och fylligare, tjockare och krämigare, med inslag av ängsörter och gräsiga toner, vilket är framträdande i den bearbetade produkten.

Under vintern utfodras fåren med ängshö som består av ovannämnda klöver- och grässorter.

Kalkstenssubstratet i ängar och betesmarker skapar en näringsrik och bördig jord för varierat bete, vilket har en indirekt men betydande inverkan på fårmjölkens kvalitet. Jordmånen, som inte är särskilt sur, främjar betesmarkens specifika biologiska sammansättning av gräs och örter som innehåller eteriska oljor och näringsämnen, vilka stimulerar en högre produktion av mjölkfett. De högre kalcium- och magnesiumhalterna i det underliggande jordlagret överförs till växterna, som absorberar mineralerna. Detta påverkar i sin tur djurens mineralintag. Det är detta som ger fårmjölken och fårosten, och därmed ”Liptovská bryndza”, den kvalitet och de särskilda egenskaper osten är känd för: en stark mineralsmak som är mer aromatisk och till och med något kryddig på grund av örterna, och den högre fetthalten som ger osten dess krämiga konsistens.

”Liptovská bryndza” är en produkt vars egenskaper är beroende av den naturliga mikroflora som uppstår till följd av mark- och klimatförhållandena i det berörda området, där fåren betar och föds upp.

Mänskliga faktorer

Produktens särskilda karaktär är också ett resultat av den produktionsmetod som utvecklats i det avgränsade området och som används än i dag. När det gäller kvaliteten avgörs den inte bara av mikrobiologiska, fysikaliska och kemiska parametrar, utan främst av producenternas mångåriga erfarenhet.

Fårmjölkens kvalitet påverkas också av uppfödningsförhållandena och betesdriften, vilka anpassas efter årstidernas växlingar, naturförhållanden och betesrotation. Att den lagrade grynosten mosas och mals med salt eller saltlösning är det som ger ”Liptovská bryndza” kvalitet och unika egenskaper, och den traditionella produktionsmetoden särskiljer produkten från andra typer av fårost. ”Liptovská bryndza” innehåller en hög andel proteiner och probiotika och en särskild blandning av mikrobakterier (mjölksyrabakterier och jäst).

Tekniken för att framställa ”Liptovská bryndza” har utvecklats till så gott som oigenkännlighet, från manuell produktion till moderna elektriska bryndza-kvarnar (”malningsbänkar”), men principen är densamma.

”Liptovská bryndza” framställs inte direkt från fårmjölk utan från en grynig fårostmassa som har ystats med hjälp av naturlig eller industriell löpe. Grynosten lagras i två till fyra veckor. Under den tiden jäser osten, vilket påverkar smaken och underlättar utvecklingen av naturliga bakterier. Den gryniga fårosten mals sedan i kvarnar. Hur hastigt malningen sker, och till vilken grynstorlek, har betydelse för ostens konsistens och fukthalt och säkerställer att inget fett går förlorat. När den gryniga fårosten har malts och blandats med salt- eller saltlösning läggs den att vila, vilket gör smaken än mer uttalad. Fermentering äger nu rum, vilket framhäver de probiotiska egenskaperna. ”Liptovská bryndza” är inte bara en produkt utan ett resultat av gedigen kunskap om naturen, av traditioner och av mångårig erfarenhet hos producenterna i det avgränsade området.

”Liptovská bryndza” innehåller en anmärkningsvärd mängd mjölksyrabakterier med probiotiska egenskaper. Ett gram Liptovská bryndza innehåller upp till en miljard gynnsamma mikroorganismer (enligt förteckning i publikationer av Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferenčík och Ludovít Bergendi).

Metoden att framställa och bevara olika typer av ost, bland annat ”Liptovská bryndza”, har sitt ursprung i, och har utvecklats och förfinats tack vare, den kunskap och erfarenhet som har förts vidare från generation till generation. På så sätt har man kunnat bibehålla produktens egenskaper och kvalitet.

Orsakssamband

Liptov är ett typiskt bergsområde med mark- och klimatförhållanden som lämpar sig för uppfödning av betande får och bearbetning av fårmjölk till ost. Fåruppfödning är en slovakisk tradition som går långt tillbaka i tiden. Redan på 1000-talet utgjorde fåren tre fjärdedelar av all boskap. Lokalbefolkningen har alltsedan de första bosättningarna dragit nytta av det bergiga landskapet och framställt den lokala specialiteten ”Liptovská bryndza” av fårmjölk och fårost.

Ett bevis för produktens unika egenskaper och särskilda kvalitet är också att den sedan den 22 november 1967 finns med i Wipos (Världsorganisationen för den intellektuella äganderätten) internationella register i Genève, i enlighet med Lissabonöverenskommelsen om skydd för ursprungsbeteckningar och deras internationella registrering. Namnet ”Liptovská bryndza” blev också skyddat genom bilaterala avtal och följande dokument: Avtal mellan Tjeckoslovakiska socialistiska republiken och Schweiziska Konfederationen om skydd av ursprung, ursprungsbeteckningar och andra geografiska beteckningar av den 19 januari 1976, Avtal mellan Tjeckoslovakiska socialistiska republikens regering och Portugisiska republikens regering om skydd av ursprung, ursprungsbeteckningar och andra geografiska och liknande beteckningar av den 18 maj 1987, samt Avtal mellan Tjeckoslovakiska socialistiska republiken och Österrikiska republiken om skydd av ursprung, ursprungsbeteckningar och andra beteckningar av jordbruks- och industriprodukter med ursprungshänvisning av den 20 januari 1981.

”Liptovská bryndza” är Liptovregionens ”vita guld” som framställs med hjälp av en traditionell teknisk produktionsprocess.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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