



C/2025/6349

21.11.2025

**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2025/6349)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Liptovská bryndza»

N. UE: PDO-SK-03316 – 12.8.2024

1. Nome

«Liptovská bryndza»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Slovacchia

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

04 - LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 – Formaggi e latticini

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

Il «Liptovská bryndza» è un formaggio di pecora a pasta molle e mista, granuloso, con un sapore delicato e leggermente acido. È prodotto secondo un metodo tradizionale. Il formaggio di pecora sfuso è ottenuto da latte di pecora appena munto che non è stato sottoposto a trattamento termico. Una volta stagionato, viene trasformato in «Liptovská bryndza» mediante frantumazione, macinazione e miscelazione con sale o con una soluzione salina appositamente preparata. Le caratteristiche organolettiche del formaggio derivano dalla microflora naturale presente nel formaggio sfuso che si ottiene dal latte crudo di pecora secondo il metodo di produzione speciale.

Caratteristiche

Colore: da bianco a giallastro (ma non giallo).

Consistenza: formaggio fine, spalmabile, granuloso; non deve essere sabbioso, gommoso o oleoso.

Odore e sapore: sapore di formaggio di pecora delicato, gradevolmente acidulo, leggermente speziato e salato; non deve essere troppo acido grasso, saponoso, rancido, putrido, pungente, piccante o amaro, né avere un gusto pronunciato di lievito o altri sapori indesiderati.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Il prodotto è controllato a una temperatura compresa tra 18 e 20 °C.

Composizione

- 100 % di formaggio di pecora sfuso.
- estratto secco: almeno il 50,0 % p/p.
- materia grassa su estratto secco: almeno il 50,0 % p/p.
- sale commestibile, ad es. NaCl: non superiore al 2 % p/p.
- acqua potabile: non più del 50,0 %.
- tenore proteico: 21,0 %.
- tenore di carboidrati: 1,0 %.

Caratteristiche microbiologiche

Il «Liptovská bryndza» è un formaggio stagionato naturalmente, spalmabile, che contiene un'ampia gamma di microrganismi naturali, costituiti principalmente da: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus* e *Geotrichum candidum*. Non deve contenere microrganismi patogeni.

4.3. Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)

I prati e i pascoli in cui si nutrono le pecore e dove si ottiene la materia prima di base per la produzione del «Liptovská bryndza» (il latte di pecora) si trovano sulle montagne e sulle colline più alte, nel sottosuolo calcareo. La composizione botanica dei prati e dei pascoli comprende: trifoglio bianco, trifoglio rosso, festuca rossa, festuca dei prati, fienarola e avena dorata.

Durante l'inverno le pecore si nutrono di fieno di pascolo delle varietà di trifoglio ed erba appena elencate.

L'80 % delle pecore allevate è costituito da razze autoctone e da razze migliorate della Valacchia, capaci di resistere nelle impervie zone di montagna e alle condizioni climatiche più fredde, nonché dalle razze Tsigai, della Frisia orientale e Lacaune, adatte alla produzione di latte di pecora (elevata resa in latte), e dai loro incroci.

La materia prima di base è il latte di pecora, da cui viene prodotto il formaggio di pecora, che viene poi lavorato secondo il metodo tradizionale per diventare «Liptovská bryndza». Il latte crudo di pecora è ottenuto nella zona geografica delimitata.

La produzione di formaggio di pecora e la sua lavorazione per ottenere formaggio di pecora sfuso destinato alla produzione del «Liptovská bryndza» avviene esclusivamente nella zona geografica delimitata montana e submontana.

Il latte di pecora presenta un tenore più elevato di proteine (5-6 %), calcio e vitamine e una composizione ideale della materia grassa compresa tra il 7 e l'8 %.

4.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Mungitura del latte crudo di pecora nella zona geografica delimitata

Produzione di formaggio di pecora sfuso (materia prima di base)

Produzione del «Liptovská bryndza»

- Cernita e stagionatura del formaggio sfuso
- Pressatura
- Molitura e macinazione
- Miscelazione con sale o salamoia

Tutte le fasi della produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

4.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

—

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La regione di Liptov è situata nel nord della Slovacchia, nel sud-est della regione autonoma di Žilina. La zona è costituita da montagne e colline pedemontane. Il centro è formato dal bacino di Liptov, circondato dagli Alti Tatra a est, dai Tatra Occidentali e dai monti Choč a nord, dai Bassi Tatra a sud e dal Vel'ká Fatra (Grande Fatra) a ovest. Liptov forma una zona geografica omogenea che comprende i distretti di Liptovský Mikuláš e di Ružomberok.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale si basa sulle condizioni pedoclimatiche, sul know-how dei produttori della zona geografica e sulla specificità e qualità del «Liptovská bryndza».

Specificità della zona geografica (condizioni pedoclimatiche)

Fattori naturali

La predominanza di prati e pascoli sulle montagne e sulle colline pedemontane rispetto ai seminativi ha portato allo sviluppo dell'allevamento ovino. La regione, a causa della sua ubicazione e dei terreni montuosi, presenta un clima molto variabile. La parte con il clima più mite della regione è caratterizzata da una temperatura annua media di 6 °C. Con l'aumento dell'altitudine la temperatura cala e raggiunge un intervallo tra i 2 e i -30 °C sulle vette delle montagne. I prati e i pascoli offrono l'alimentazione più naturale e sana alle pecore. I prati e i pascoli di migliore qualità si trovano sulle montagne e sulle colline pedemontane più alte, che poggiano sul sottosuolo calcareo. Il pascolo ad altitudini più elevate influenza il tenore di acidi grassi essenziali del latte di pecora, il che migliora la consistenza e il sapore del «Liptovská bryndza». I suoli calcarei sono ricchi di calcio e magnesio. Ciò riduce l'acidità del suolo, favorendo in tal modo la crescita di erba ed erbe aromatiche.

La composizione botanica dei prati e dei pascoli comprende: trifoglio bianco, trifoglio rosso, festuca rossa, festuca dei prati, fienarola e avena dorata. Queste erbe sono caratterizzate dalla composizione di nutrienti, sostanze aromatiche e minerali, che influenzano il sapore, l'odore e il valore nutrizionale del latte di pecora. Il fatto che il pascolo avvenga su prati ricchi di questi tipi di erbe contribuisce allo sviluppo di un tenore più elevato di acidi grassi benefici, vitamine e antiossidanti nel latte di pecora, il che ne migliora la qualità.

Oltre a queste erbe, nella zona sono presenti anche erbe di montagna, quali millefoglie, serpillio, melampiro, cicoria witloof e dente di leone, che presentano un elevato tenore di oli essenziali e di antiossidanti. Ciò determina una maggiore percentuale di acidi grassi essenziali nel latte di pecora, conferendo a quest'ultimo, e a sua volta al «Liptovská bryndza», un sapore aromatico leggermente piccante. La composizione specifica dei pascoli influenza le caratteristiche organolettiche, vale a dire il sapore e l'aroma, del latte di pecora. Il latte è leggermente dolce, più consistente, denso e cremoso, con lievi sentori di erbe di prato e note erbacee, caratteristiche fortemente riscontrabili nel prodotto trasformato.

Durante l'inverno le pecore si nutrono di fieno di pascolo delle varietà di trifoglio ed erba appena elencate.

Il substrato calcareo di prati e pascoli crea un terreno nutriente e ricco per un pascolo diversificato, che ha un impatto indiretto ma significativo sulla qualità del latte di pecora. Un terreno meno acido sostiene la composizione biologica specifica del pascolo: erba ed erbe aromatiche contenenti oli e nutrienti essenziali, che stimolano una maggiore produzione di grassi del latte. Il tenore più elevato di calcio e magnesio dal sottosuolo viene trasferito alle piante, che assorbono tali minerali. Ciò incide a sua volta sull'assunzione di minerali da parte degli animali, il che conferisce al latte e al formaggio di pecora, e successivamente al «Liptovská bryndza», le loro caratteristiche e qualità specifiche: sapore minerale forte, più aromatico e anche leggermente speziato per via delle erbe aromatiche, con un tenore più elevato di grassi che conferisce al formaggio una consistenza cremosa.

Le proprietà del «Liptovská bryndza» dipendono dalla microflora naturale risultante dalle condizioni pedoclimatiche della zona delimitata in cui le pecore pascolano e sono allevate.

Fattori umani

Il carattere particolare del «Liptovská bryndza» è dovuto anche al processo di produzione che è stato sviluppato e continua a essere svolto nella zona delimitata. La qualità stessa è determinata non solo da parametri microbiologici, fisici e chimici, ma soprattutto dall'esperienza dei produttori accumulata nel corso degli anni.

La qualità del latte di pecora è influenzata anche dalle condizioni di allevamento e dalla gestione del pascolo, il che significa adattarsi ai cambiamenti stagionali, alle condizioni naturali e alla rotazione dei pascoli. È la preparazione del «Liptovská bryndza» - frantumazione e macinazione di formaggio sfuso stagionato con sale o soluzione salina - che ne definisce la qualità e le caratteristiche specifiche, e questo metodo di produzione tradizionale lo distingue da altri tipi di formaggio di pecora. Il «Liptovská bryndza» contiene un'elevata percentuale di proteine, probiotici e una particolare miscela di microrganismi, in particolare batteri lattici e lieviti.

La tecnologia per la produzione del «Liptovská bryndza» si è trasformata quasi in modo radicale, dalla produzione manuale ai moderni macchinari elettrici per la produzione del bryndza («banchi per la macinazione»), ma il principio rimane invariato.

Il «Liptovská bryndza» non è preparato direttamente dal latte di pecora, ma dal formaggio di pecora sfuso, per il quale si utilizza caglio naturale o industriale per cagliare il latte di pecora e produrre la massa caseosa. Il formaggio sfuso viene lasciato stagionare da due fino a quattro settimane, periodo durante il quale avviene la fermentazione, che influenza il sapore e favorisce lo sviluppo di batteri naturali. Il formaggio di pecora sfuso viene quindi frantumato negli appositi macchinari. La finezza e la velocità del processo di macinazione determinano la consistenza e il tenore di umidità del «Liptovská bryndza» e garantiscono che la materia grassa non vada persa. Il «Liptovská bryndza», dopo essere stato frantumato e mescolato con sale o soluzione salina, è lasciato riposare in modo che il sapore diventi ancora più intenso, avvenga la fermentazione ed emergano le proprietà probiotiche. Il «Liptovská bryndza» non è solo un prodotto, ma il risultato del know-how che combina la natura, le tradizioni e l'esperienza dei produttori della zona delimitata.

Il «Liptovská bryndza» contiene una notevole quantità di batteri lattici con proprietà probiotiche. 1 grammo di «Liptovská bryndza» contiene fino a 1 miliardo di microorganismi benefici (citati da Libor Ebringer, Zoltán Mikeš, Milan Boča, Miroslav Ferencík e L'udovít Bergendi nelle loro pubblicazioni).

Il metodo di produzione e conservazione dei formaggi e del «Liptovská bryndza» è nato ed è stato poi sviluppato e perfezionato grazie alle conoscenze e all'esperienza tramandate di generazione in generazione. Questo è il modo in cui sono state mantenute le caratteristiche e la qualità del prodotto.

Legame causale

Liptov è una classica regione montana con condizioni pedoclimatiche adeguate per l'allevamento e il pascolo delle pecore e la trasformazione del latte di pecora in formaggi. L'allevamento ovino ha una lunga tradizione nella Repubblica slovacca. Già nell'XI secolo gli ovini rappresentavano tre quarti del patrimonio zootecnico totale. Fin dai primi insediamenti, la popolazione locale ha goduto dei vantaggi di questo ambiente montano, ottenendo la specialità locale «Liptovská bryndza» dal latte di pecora e dal formaggio di pecora.

La specificità e le qualità del «Liptovská bryndza» sono dimostrate anche dall'iscrizione del prodotto nel registro internazionale dell'organizzazione mondiale della proprietà intellettuale (OMPI), con sede a Ginevra, il 22 novembre 1967, conformemente all'Accordo di Lisbona per la protezione e la registrazione internazionale delle denominazioni di origine. La denominazione «Liptovská bryndza» era protetta anche da accordi bilaterali e dai seguenti documenti: il trattato tra la Confederazione svizzera e la Repubblica socialista di Cecoslovacchia, del 19 gennaio 1976, sulla protezione delle indicazioni d'origine, delle denominazioni d'origine e di altre denominazioni geografiche, l'accordo tra il governo della Repubblica socialista cecoslovacca e il governo della Repubblica portoghese, del 18 maggio 1987, relativo alla protezione delle denominazioni d'origine, dei dati di origine e di altre indicazioni geografiche e analoghe, e l'accordo tra la Repubblica socialista cecoslovacca e la Repubblica d'Austria, del 20 gennaio 1981, relativo alla protezione delle denominazioni d'origine, dei dati d'origine e di altre indicazioni dei prodotti agricoli e industriali.

Il «Liptovská bryndza» è un oro bianco della regione di Liptov prodotto mediante un processo di produzione tecnologico tradizionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

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