

ŠPECIFIKÁCIA

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZÁPIS: ČLÁNOK 5 a ČLÁNOK 17 (2)

„Slovenská bryndza“

CHOP (-) CHZO (x)

4. Špecifikácia: (súhrn požiadaviek podľa článku 4 ods. 2)

4.1. **Názov:** Slovenská bryndza

4.2. Opis

Slovenská bryndza je prírodný biely, jemne roztierateľný zrejúci syr s ojedinelými krupičkami, vyrobený tradičným spôsobom - mletím vyzretého ovčieho hrudkového syra alebo zmesi ovčieho a kravského hrudkového syra.

Charakteristickým znakom výroby Slovenskej bryndze je drvenie a mletie vyzretého ovčieho alebo zmesi ovčieho a kravského hrudkového syra a ich miešanie so soľou alebo špeciálne pripraveným soľným roztokom, čím sa táto výroba odlišuje od výroby iných druhov ovčieho syra vyrábaných mimo územia Slovenska.

Jej charakteristické senzorické vlastnosti sú dané prirodzenou mikroflórou obsiahnutou v surovom ovčom mlieku a ovčom hrudkovom syre a charakteristickým spôsobom výroby.

Základnou surovinou na výrobu Slovenskej bryndze je ovčí hrudkový syr alebo zmes ovčieho hrudkového syra a kravského hrudkového syra, alebo zmes sudovaného ovčieho hrudkového syra a kravského hrudkového syra, zrejúcich za špecifických podmienok.

Podiel ovčieho hrudkového syra musí byť väčší ako 50 % hmotn. v prepočte na sušinu.

Do obchodnej siete bol pôvodne dodávaný v 5-10 kg balení v drevených geletách, z ktorých ho obchodník rozvažoval podľa želania spotrebiteľa. V súčasnosti je dodávaná v 1 - 5 kg drevených alebo iných zdravotne nezávadných vedierkach alebo malospotrebiteľskom balení s hmotnosťou 0,125 až 1 kg vo forme hranola vo viacvrstvovej kombinovanej hliníkovej fólii, vo forme rolky v drevenej dyhe alebo vo forme valca v plastovom obale v závislosti od výrobcu.

(Príloha č. 11)

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

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

Zloženie

- podiel ovčieho hrudkového syra je po prepočte na sušinu viac ako 50,0 % hm.

- sušina najmenej 44,0 % hm.
- tuk v sušine najmenej 38,0 % hm.
- soľ jedlá ako NaCl najviac 3,0 % hm.

Mikrobiologické vlastnosti

Slovenská bryndza je prírodný roztierateľný zrejúci syr obsahujúci prirodzené široké spektrum mikroorganizmov najmä z rodov: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus*, *Geotrichum candidum*.

Nesmie obsahovať patogénne mikroorganizmy.

4.3. Zemepisná oblasť

Vymedzené územie je tvorené hornatou časťou Slovenskej republiky. Ovce sú pasené skoro na jar (marec - apríl) na nižšie položených častiach vymedzeného územia. V máji a cez letné mesiace sa presúvajú na vyššie položené pasienky.

Vyčlenené územie – pasienky sú tvorené menej kvalitnými pôdami nevhodnými na intenzívnu poľnohospodársku produkciu. Chemicky sú pôdy tvorené kombináciou vápencových a silikátových hornín. Podľa medzinárodného triedenia – klasifikácie pôd podľa FAO - sú základnými typmi pôdy vymedzeného územia Cambisol, Luvisol a Planosol. Iba v nižšie položených lokalitách vymedzeného územia sa vyskytujú pôdy typu Fluvisol.

Najrozšírenejšími druhmi tráv, ktoré pokrývajú pasienky vo vymedzenom území, sú Kostrava červená, Kostrava lúčna, Lipnica lúčna a Trojštet žltkastý.

Vymedzené územie je tvorené hornatou časťou Slovenskej republiky, ktorej západnú hranicu tvoria západné svahy pohorí Bielych Karpát, Považského Inovca, Trábeču, Vtáčnika, Štiavnických vrchov, Krupinskej vrchoviny.

Konkrétne je západná hranica vymedzeného územia tvorená cestami spájajúcimi obce Skalica – Mokrý Háj – Radošovce [51] – Častkov [581] – Myjava – Stará Turá – Bzince - Nové Mesto nad Váhom [515] – Rakoľuby [507] – Hlohovec [514] Dolné Trhovište – Dolné Otrokovice – Horné Otrokovice – Radošina [499] Nitrianska Blatnica – Bojna – Nemčice – Topoľčany [64] – Partizánske [593] – Bošany – Podhorany – Dražovce – Nitrianske Hrnčiarovce – Štitáre – Koliňany – Jelenec – Neverice – Slažany – Zlaté Moravce [65] – Tekovské Nemce - Hronský Beňadik [76] – Tlmače – Nová Dedina – Devičany – Batovce – Žemberovce [51] – Hontianske Nemce [66] – Domaníky – Dudince – Slatina [75] – Plášťovce – Šahy.

Južnú hranicu tvoria južné svahy pohorí Krupinskej vrchoviny, Cerovej vrchoviny, Stolických vrchov, Slovenského krasu, Volovských vrchov, Slanské vrchy.

Konkrétne je južná hranica vymedzeného územia tvorená cestami spájajúcimi obce Šahy [527] – Ipeľské Predmostie – Veľká Ves – Vinica – Kamenné Kosihy – Čebovce [75] - Veľký Krtíš – Lučenec [71] - Filákovu hraničný priechod Šiatorská Bukovina, štátnou hranicou s Maďarskou republikou po hraničný prechod Host'ovce, ďalej cestami – Turňa nad Bodvou [50] – Košice [552] – Nižná Hutka – Nižná Myšľa – Trstené pri Hornáde a štátnou hranicou s Maďarskou republikou po Michal'any.

Východnú hranicu tvoria svahy pohorí Vihorlatskej vrchoviny, Popriečín, Beskydských predhorí a Bukovských vrchov.

Konkrétne štátnou cestou Michal'any – Kuzmice – Slánske Nové Mesto (552) – Zemplínska Teplica – Sečovce – Kravany – Stankovce – Sečovská Polianka [79] – Vranov/Topľou [18] – Nižný Hrabovec – Strážske – Staré – Zbudza - Biela Hora [582] – Vinné – Poruba pod Vihorlatom - Jasenov – Sobrance [50] – hraničný prechod Vyšné Nemecké a štátnou hranicou s Ukrajinou po hranicu s Poľskom..

Severná hranica je tvorená pohoriami Laborecká vrchovina, Ondavská vrchovina, Ľubovnianska vrchovina, Pieniny, Spišská Magura, Tatry, Skorušinské vrchy, Podbeskydská vrchovina, Oravské Beskydy, Kysucké Beskydy, Turzovská vrchovina, Javorníky a Biele Karpaty štátnou hranicou s Poľskom a Českou republikou po hraničný prechod Skalica.

Žiadosť obsahuje názov celej krajiny, pretože vymedzená zemepisná oblasť tvorí viac ako 80% z celkového územia Slovenska. Slovenská republika má rozlohu 49 035 km², ide o jednu z najmenších krajín EÚ, ktorej rozloha je porovnateľná s niektorými regiónmi krajín EÚ. Slovenská bryndza sa vyrába na celom vymedzenom území rovnakým spôsobom. Na vymedzenom území sa pasie rovnaké plemeno oviec – Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája, Východofrizska ovca na pastvinách s rovnakou flórou a klimatickými podmienkami, z čoho vyplýva rovnaká kvalita základnej suroviny – ovčieho mlieka.

Výroba Slovenskej bryndze sa historicky viaže k danému územiu, o čom svedčia zmienky v literatúre – Otakar Laxa (1907), Codex Alimentarius Austriacus (Wien 1917), aj keď sa v tom čase neoznačovala ako Slovenská bryndza (historické udalosti). V hlave – Syry tohto kódexu sú uvedené aj typické mikroorganizmy pre tento zrejúci syr – “Karpathenokokkus” a “Oidium Lactic”, ktoré sa v ňom nachádzajú i v súčasnosti. Postup výroby, požiadavky na kvalitu Slovenskej bryndze opisuje aj Teodor Wallo v rukopise z roku 1907. Z uvedeného vyplýva aj kontinuálna dlhoročná výroba Slovenskej bryndze, ktorá bola základným článkom obživy obyvateľstva na vymedzenom území. V prvej polovici 20. storočia bolo na vymedzenom území viac ako 80 bryndziarní. (Bryndziarsky priemysel na Slovensku, 1942).

Slovenská bryndza má dlhodobú tradíciu aj v zahraničí. Exportovala sa do Rakúska, Maďarska, Poľska, Nemecka a v menších množstvách aj do ostatných krajín Európy, ale aj mimo nich.

„Bryndza má u nás svoju tradíciu, robili ju naši dedovia i pradedovia, robíme ju aj my. Či prídu Holanďania, Nemci, Angličania a ďalší, na slovenských haluškách, pirohách a pomazánkach si pochutnávajú.“ .“ – Ján Kubáň, časopis KORENE 7-8/2005.

Vývoz Slovenskej bryndze významne ovplyvnil a posilnil aj cestovný ruch. Charakteristický ráz Slovenska dopĺňajú aj naše typické ovčiarske potraviny. Aj náročný zahraničný hosť prestáva vyhľadávať klasické ponuky cestovných kancelárií a uprednostňuje niečo nezvyčajné, rázovité.

Turisti tradične spájajú Slovensko so Slovenskou bryndzou a s prípravou tradičných slovenských jedál, ako sú napr. bryndzové halušky, bryndzové pagáčiky, pirohy plnené bryndzou, bryndzové placky, bryndzovníky a iné, ktoré prispievajú k reputácii Slovenska. Slovenská bryndza dodáva jedlám typickú vôňu a chuť a táto vôňa sa dostala aj do povedomia turistov, hlavne z okolitých krajín, ktorí opakovane navštevujú Slovensko, vyhľadávať koliby a salaše kvôli Slovenskej bryndze, ale aj tradičným slovenským jedlám, ktorých najdôležitejšiu ingredienciu predstavuje práve Slovenská bryndza.

V slovenských mestách sa každoročne organizujú jarmoky (výročné trhy), a na žiadnom z nich tento artikel nikdy nechýba, podobne ako aj tradičné jedlá pripravené zo Slovenskej bryndze. Slovenská bryndza je neodmysliteľnou súčasťou Slovenska už niekoľko desiatok rokov.

Mapa vymedzeného územia je v Prílohe č.1

4.4. Dôkaz o pôvode

Produkcia ovčieho mlieka, kravského mlieka, ovčieho hrudkového syra a kravského hrudkového syra určeného na výrobu Slovenskej bryndze sa uskutočňuje výhradne vo

vymedzenom hornatom území Slovenskej republiky. Jednotlivé bryndziarne vykupujú mlieko a ovčiu i kravskú hrudku výhradne od producentov z vymedzeného územia.

Kravská hrudka na výrobu Slovenskej bryndze sa prednostne nakupuje v malých mliekarňach, ktoré spracovávajú mlieko výhradne z regiónov vo vymedzenom území Slovenskej republiky, alebo u producentov, ktorí spracovávajú iba mlieko z vlastného chovu, ktorý je vo vymedzenom území.

Vývojové diagramy znázorňujúce postup výroby Slovenskej bryndze sú v Prílohe č. 2 a, b.

Kontrola a dokumentácia je realizovaná v dvoch stupňoch. V prvom stupni sú kontrolovaní dodávatelia ovčieho mlieka a hrudky. Kontrolovaný je súlad s vymedzeným územím, spôsob chovu a pasenie, dodržiavanie špecifikácie výroby hrudkového syra.

Farmy, chovatelia a dodávatelia, ktorí vyhovujú podmienkam špecifikácie, sú zaradení do zoznamu dodávateľov, ktorý vedie a aktualizuje Cech bryndziarov.

Dodávatelia kravského mlieka a kravského hrudkového syra sú kontrolovaní, či chov a použité mlieko pochádza z vymedzeného územia a výroba hrudky je v súlade so špecifikáciou. Dodávatelia vyhovujúci špecifikácii sú uvedení v zozname povolených dodávateľov podľa predchádzajúceho odseku.

V druhom stupni kontroly sú kontrolovaní výrobcovia Slovenskej bryndze. Kontroluje sa:

- pôvod použitých surovín na základe dokladov o nákupe a ich porovnanie so zoznamom povolených dodávateľov,
- dodržiavanie minimálneho obsahu podielu ovčej hrudky pri výrobe na základe dokladov o objeme nakúpených surovín a objeme predaja Slovenskej bryndze,
- súlad podmienok výroby a kvalitatívnych parametrov produktu so špecifikáciou na základe evidenčných záznamov výroby a výsledkov analýz,
- spôsob prípravy inokula a inokulácie pri výrobe z pasterizovaného ovčieho mlieka.

Zoznamy a lokalizácia dodávateľov ovčieho mlieka a ovčieho hrudkového syra, dodávateľov kravského hrudkového syra a výrobcov Slovenskej bryndze sú v Prílohe č. 3 a, b, c a Prílohe č. 4 a, b, c.

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu Slovenská bryndza a adresy výrobnej prevádzky na obale. Garancia pôvodu výrobku z chráneného zemepisného územia je daná zemepisnou príslušnosťou miesta prevádzky výrobcu v presne ohraničenom zemepisnom území, na ktorom sa môže Slovenská bryndza vyrábať.

4.5. Metóda výroby

Technológia výroby Slovenskej bryndze sa na území Slovenskej republiky dynamicky vyvíjala od salašníckeho a domáceho ručného spôsobu výroby v dávnej minulosti cez počiatky priemyselnej výroby v prvej živnostenskej bryndziarni, založenej v roku 1787 Jánom Vagačom v Detve, rovnako od technológie mletia bryndze na ručných mlynoch okolo roku 1800 až po súčasné elektrické bryndziarske mlyny (tzv. mlecie stolice), pričom princíp zostáva rovnaký.

Získavanie ovčieho surového mlieka

Na výrobu ovčieho hrudkového syra určeného na výrobu Slovenskej bryndze sa používa surové ovčie mlieko dojené od pasúcich sa oviec. Stáda tvoria ovce plemien Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája a Východofrízka ovca, ktoré tvoria 80 % chovaných oviec.

V poslednom období sa rozširuje i chov plemena Lacaune. Tieto plemená sa chovajú a pasú v horských oblastiach na svahoch pohorí vo vymedzenom území.

Tradične sa v salašnických podmienkach mlieko od oviec získavalo ručným dojením do drevených nádob (geliet). Od polovice 20. storočia sa začali pôvodné drevené gelety nahrádzať antikorovými nádobami. V šesťdesiatych rokoch sa začína používať pri dojení kovový dojník s filtrom, aby pri dojení nepadala do mlieka hrubá nečistota. V roku 1965 sa zavádza do praxe aj strojové dojenie oviec, ktoré okrem uľahčenia namáhavej ručnej práce zlepšuje aj hygienu získavania surového ovčieho mlieka. Ak sa surové ovčie mlieko po nadojení nespracuje priamo na ovčí hrudkový syr na salaši (produkčnom hospodárstve), zväzsa sa po schladení na spracovanie do bryndziarne.

Výroba ovčieho hrudkového syra (základná surovina na výrobu Slovenskej bryndze)

Výroba ovčieho hrudkového syra na salaši je realizovaná v troch stupňoch.

Prvý stupeň: Zrážanie a formovanie

Čerstvo nadojené surové ovčie mlieko po upravení teploty na 28 až 32 °C sa za stáleho miešania zasyří tekutým syridlom. Množstvo použitého syridla závisí od obdobia dojenia. Syriteľnosť sa môže v prípade potreby upraviť prídavkom roztoku CaCl₂. Približne po ½ hodine od pridania syridla sa mlieko zrazí. Takto zrazená syrovina sa mieša harfovým miešadlom a krája syrárskym nožom tak, aby vzniklo zrno veľkosti 0,5 až 1 cm. Rozdrobená syrovina sa nechá sadnúť a následne sa ručne formuje do tvaru hrudky. Ovčia hrudka sa pomocou syrárskej plachietky vyzdvihne zo srvátky a nechá sa odkvapkať. Počas celej výroby ovčieho hrudkového syra nesmie teplota mlieka a srvátky klesnúť pod 27 °C.

Zrážanie syroviny je realizované v drevenej putere alebo v nádobe z nehrdzavejúcej ocele s dvojitém dnom. Potrebná teplota sa udržiava prilievaním horúcej vody priamo do nádoby s mliekom alebo do duplikátora. Hmotnosť ovčej hrudky po vytiahnutí zo syrárskej plachietky je od 3 do 7 kg.

Druhý stupeň: Kysnutie

Po odkvapkaní a stuhnutí (4 až 10 hodín) sa ovčí hrudkový syr uloží na drevené alebo police z nehrdzavejúcej ocele, kde prebieha kysnutie. Počas procesu kysnutia sa hrudka prekladá a otáča. Proces kysnutia prebieha pri teplote 21 až 25 °C a trvá 2 až 3 dni.

V tejto etape dochádza k rýchlemu množeniu užitočných mikroorganizmov a postupnej premene laktózy na kyselinu mliečnu. Počas kysnutia 2 až 3 dni klesá pH ovčieho hrudkového syra. Po ukončení kysnutia má vykysnutý syr pH max. 5,2.

Tretí stupeň: Zretie

Zretie ovčieho hrudkového syra prebieha pri teplotách 8 až 20 °C, podľa podmienok na salaši. Syr zrie uložený na drevených policiach alebo policiach z nehrdzavejúcej ocele 4 až 6 dní. Rovnako ako počas kysnutia sa hrudky obracajú, aby lepšie stiekla srvátka a otierajú suchou syrárskou plachtickou. Počas zretia pokračujú fermentačné procesy, pH sa zníži na hodnotu 4,2 až 4,8. Vyzretý ovčí hrudkový syr neuvolňuje srvátku, nie je pružný, pod tlakom prstov sa deformuje, chuť má príjemnú, mliečne kyslú.

Počas druhého a tretieho stupňa, kysnutia a zretia sa ovčí hrudkový syr zbavuje srvátky a dosahuje sušinu vyššiu ako 40 %.

Výroba ovčieho hrudkového syra z pasterizovaného mlieka

Surové ovčie mlieko je možné pred syrením pasterizovať. Pasterizácia prebieha pri teplote 72 °C počas 20 sekúnd.

V prípade pasterizácie je potrebná následná inokulácia pasterizovaného mlieka prídavkom zákvasu, ktorého mikroorganizmy pochádzajú z mikroorganizmov izolovaných z kvalitného sudovaného ovčieho syra, z nepasterizovaného ovčieho mlieka alebo z ich zmesi tak, aby plnohodnotne nahradili prirodzenú mikroflóru. Syriteľnosť sa môže v prípade potreby upraviť prídavkom roztoku CaCl₂. Ovčie mlieko sa obvykle syrí pri teplote 28 až 32 °C.

Syrenie a výroba syroviny prebieha za rovnakých podmienok ako na salaši. Syrovina sa ale vypúšťa do syrárskej vane, kde sa formuje ovčia hrudka uložená na sitách. Po odkvapkaní a stuhnutí syroviny sa nožom rozdelí na menšie časti ktoré sa ukladajú na drevené regály alebo regály z nehrdzavejúcej ocele v priestore určenom na kysnutie.

Získaná hrudka prekysáva v priebehu 2 - 3 dní pri optimálnej teplote 21 - 25 °C, pritom sa zbavuje i časti srvátky. Po ukončení kysnutia hrudka dozrieva voľne uložená pri teplote 8 – 20 °C. Po 4 - 6 dňoch zretia sa ovčí hrudkový syr môže použiť priamo na výrobu Slovenskej bryndze alebo sudovaného ovčieho syra.

Výroba sudovaného ovčieho syra

Sudovaný ovčí syr sa vyrába z rozdrvenej ovčej hrudky pripravenej postupom uvedeným pri výrobe ovčieho hrudkového syra v bodoch: triedenie, dozrievanie, drvenie. Syr sa dlhšie lisuje, premelie a nabije sa vo vrstvách, ktoré sa solia tak, aby obsah soli dosiahol cca 4% až 6% do pripravených drevených sudov, alebo iných vhodných nádob. Nádoby sa pred plnením z vnútornej strany vyložia čistou drevenou dyhou. Pri plnení je dôležité rovnomerné utlačanie. Po naplnení sa sud uzatvorí a uloží do chladených skladov alebo pivníc, kde ovčí hrudkový syr zreje najmenej 2 mesiace pri teplote 2 – 6 °C.

Získavanie surového kravského mlieka

Pre kvalitu Slovenskej bryndze nie je rozhodujúce plemeno a spôsob chovu kráv.

Výroba kravskej hrudky

Kravská hrudka sa vyrába z pasterizovaného neodtučneného kravského mlieka.

Pasterizované kravské mlieko sa prihrieva na teplotu 30 – 31 °C, pridáva sa, chlorid vápenatý a zasyrú sa takou dávkou syridla, aby sa zrazilo do 60 minút. Po vyzrážaní sa syrenina pomaly krája na zrno veľkosti 10 - 15 mm. Po odčerpaní časti srvátky sa syrenina za pomalého miešania vyťužuje 15 - 30 minút. Vyťužená syrenina sa vypúšťa spolu so srvátkou do syrárskej vane, mierne sa lisuje, formuje a nechá voľne odkvapkávať. Lisovanie a odkvapkávanie prebieha pri teplote 20 – 22 °C počas 24 hodín. Ďalších 48 hodín kravský hrudkový syr prekysáva pri teplote 18 – 22 °C.

Jej ďalšie spracovanie je rovnaké ako pri výrobe ovčej hrudky.

Výroba Slovenskej bryndze

Výroba Slovenskej bryndze je realizovaná v bryndziarňach, ktoré ovčiu a kravskú hrudku nakupujú alebo si vyrábajú samy.

Proces výroby Slovenskej bryndze prebieha len na vymedzenom území v týchto etapách:

Triedenie a dozrievanie syra

Ovčí hrudkový syr zo salašov a kravská hrudka sa zväžajú a nakupujú spravidla dvakrát týždenne. Po privezení do bryndziarne sa triedia podľa stupňa vyzretia a ukladajú sa osobitne do zrecích vaní. Tieto sa označujú miestom pôvodu a stupňom zrelosti. Syr dozrieva

v bryndziarni pri teplote 8 až 20 °C priemerne 3 až 5 dní. Doba zretia odo dňa výroby syra je spravidla 7 až 8 dní. Syr sa v zrecích vaniach podľa potreby prekladá a otiera do sucha. Syr sa ukladá tak, aby sa nedeformoval a pritom dobre odtekala srvátka.

Dozretý, prekysnutý syr je suchší, neuvoľňuje srvátku, nie je pružný, pod tlakom prstov sa deformuje, na tlak je mäkký, roztierateľný. Chuť má príjemne mliečne kyslú, mandľovo horkastú a jeho hodnota pH sa pohybuje od 4,2 do 4,8.

Dostatočné vyzretie syra má veľký vplyv na celkovú kvalitu a trvanlivosť Slovenskej bryndze. Na výrobu Slovenskej bryndze sa používa zásadne riadne vyzretý syr.

Lisovanie syra

Vyzretý hrudkový syr sa dôkladne očítí oškrabaním a orezaním zaschnutej kôry. Dôležité je očistenie záhybov na povrchu hrudiek. Očistený syr sa vkladá do lisovacej vane. Po doplnení vane sa lisuje tlakom 0,5 - 4 bar. počas dvoch dní.

Drvenie a mletie

Upravený ovčí hrudkový syr a kravský hrudkový syr sa v určenom pomere (min. 50 % ovčieho hrudkového syra) drví a melie. Drvenie prebieha v ježkovom mlyne alebo závitovom drviči, ktorý syr rozdrví na častice veľkosti 2 až 5 cm a zároveň dopraví do valcového mlyna. Mletie sa realizuje na valcovom mlyne alebo podobnom zariadení, ktoré syr pomelie a zároveň rozotrie. Povrchová rýchlosť valcov mlyna je rozdielna. Vzdialenosť valcov sa nastavuje tak, aby konzistencia rozomletého syra bola jemná, bez hrudiek, nie plastická, môže byť jemne krupičkovitá.

Miešanie

Zomletý syr sa v miešacom zariadení dokonale premieša – zhomogenizuje, pri miešaní sa podľa potreby pridáva soľ alebo nasýtený roztok soli tak, aby sa dosiahla predpísaná koncentrácia soli a sušiny vo výslednom produkte Slovenská bryndza.

Balenie

Po dokonalom premiešaní sa Slovenská bryndza balí ručne alebo na automatických baličkách priamo v bryndziarni z dôvodu zachovania kvality a sledovateľnosti do 1 - 5 kg drevených alebo iných zdravotne nezávadných vedierok alebo maloobchodného balenia s hmotnosťou 0,125 až 1,0 kg vo forme hranola vo viacvrstvovej kombinovanej hliníkovej fólii, vo forme rolky v drevenej dyhe alebo valca v plastovom obale v závislosti od výrobcu.

Výrobok rýchlo podlieha kazeniu, z čoho vyplýva riziko zhoršenia kvality, a preto z dôvodu zabezpečenia kvality a zabráneniu a predchádzaniu jej riedenia tvarohom alebo vodou, falšovaniu a klamaniu spotrebiteľa je prebaľovanie mimo bryndziarne neprípustné.

(Príloha č. 11)

Skladovanie

Zabalená Slovenská bryndza sa skladuje a uchováva pri teplote 2 až 6 °C.

4.6. Súvislosť

Chov oviec na území Slovenskej republiky má dlhú tradíciu. Už v 11. storočí tvorili ovce $\frac{3}{4}$ z celkového počtu chovaných zvierat. V 13. a 14. storočí bolo ovčiarstvo veľmi rozšírené najmä v Podunajskej nížine. Od 16. storočia sa ťažisko chovu oviec presúva do horských oblastí. V r. 1635 bolo založené prvé ovčiarske združenie v Štítniku a Krásnej Hôrke, ktoré sa rozšírilo do celého Gemera, a v r. 1659 už pod názvom „Valašská sloboda“ v ňom boli všetci

ovčiarov z Gemera. Z r. 1711 sú známe cechové pravidlá ovčiarov Žitného ostrova. V 18. a 19. storočí bol rozvoj ovčiarstva spojený najmä s produkciou vlny a výrobou súkna. V druhej polovici 19. storočia dosiahol stav oviec na Slovensku maximum – takmer 3 milióny kusov (r. 1874). Ešte na začiatku 20. storočia sa na území dnešného Slovenska chovalo 1,25 milióna kusov oviec. Do roku 1930 stavy klesli na cca 400-tisíc kusov. Na úrovni 350-tisíc kusov sa udržiavajú doteraz.

Ovčí syr a Slovenská bryndza boli najmä v horských a podhorských oblastiach Slovenska základným článkom obživy obyvateľstva. Od 16.–17. storočia sa na skladovanie ovčieho syra v čase, keď ho bol prebytok, používalo jeho natlačenie do ovčej alebo kozej kože. Neskôr sa ovčia hrudka podrvila a natláčala spolu so soľou do drevených sudov. Takáto prirodzene konzervovaná hrudka označovaná ako sudovaná bryndza vydržala a bola dôležitým zdrojom obživy v období nedostatku mlieka. Výroba bola veľmi pracná a náročná a realizovali ju iba gazdovia pre svoju domácu spotrebu. Takáto domáca výroba pre vlastnú spotrebu bola široko rozšírená až do polovice 20. storočia, najmä v severnej časti Slovenska na Orave.

Priemyselná výroba Slovenskej bryndze začína v 2. polovici 18. storočia, keď vznikli bryndziarne v Detve (1787) a Zvolenskej Slatine (1797). V prvej polovici 19. storočia už vznikajú ďalšie bryndziarne na Liptove, Považí a Pohroní. Z nich dodnes pracujú bryndziarne vo Zvolenskej Slatine a v Ružomberku. Výroba Slovenskej bryndze ako rozťierateľného syra s nižším obsahom soli bola zavedená koncom 19. storočia vo Zvolene a rýchlo sa rozšírila po celom Slovensku.

Postup výroby, požiadavky na kvalitu a kontrolu kvality Slovenskej bryndze popisuje Teodor Wallo v rukopise z roku 1907. (Príloha č. 10/1)

Najväčšia produkcia Slovenskej bryndze bola na začiatku 20. storočia. Pred 1. svetovou vojnou sa vyrobilo priemerne 3,5 mil. kg Slovenskej bryndze, z čoho sa viac ako 2/3 vyviezli mimo územia Slovenskej republiky. Najviac do Rakúska a Maďarska. Po rozdelení Rakúsko-Uhorska a vytvorení Československa export a celá výroba Slovenskej bryndze výrazne poklesli. V tridsiatych rokoch 20. storočia sa produkovali na dnešnom území Slovenska takmer dva milióny kg Slovenskej bryndze v 48 bryndziarňach od takmer 350-tisíc bahníc.

Bryndziarne boli rozmiestnené na celom vymedzenom území Slovenska (Príloha č. 10/4).

Ďalší výrazný pokles výroby nastal počas 2. svetovej vojny, keď v roku 1945 klesla výroba na necelého pol milióna kg. Po vojne sa výroba postupne zvyšovala na úroveň 1,053 mil. kg v roku 1947, 2 mil. kg/rok v 50-tych a 60-tych rokoch, až na úroveň 3 mil. kg Slovenskej bryndze v 70-tych a 80-tych rokoch.

Pôvodne sa vykupoval ovčí hrudkový syr na celom území Slovenskej republiky.

Po 2. svetovej vojne sa chov oviec a výkup ovčieho hrudkového syra presunul iba do horských oblastí v rámci vymedzeného územia. V nížinných oblastiach mimo vymedzeného územia sa v súčasnosti chovajú ovce iba na produkciu mäsa (Príloha č. 6 a 7).

Slovenská bryndza je produkt, ktorého vlastnosti určuje prirodzená mikróflóra zodpovedajúca pôdno-klimatickým podmienkam vymedzeného územia, v ktorých sú ovce chované a pasené.

Pasienky poskytujú najprirodzenejšiu, najzdravšiu výživu. Najkvalitnejšie sú suché pasienky vo vyšších horských polohách. Ovce sú pasené skoro na jar (marec – apríl) na nižšie položené časti vymedzeného územia. V máji a cez letné mesiace sa presúvajú na vyššie položené pasienky, čím sa predlžuje sezóna pasenia.

Pasienky sú pokryté prevažne druhmi tráv Kostrava červená, Kostrava lúčna, Lipnica lúčna, Trojštet žltkastý. V zimnom období sú ovce kŕmené senom z uvedených druhov tráv. Zloženie pasienkov dodáva ovčiemu mlieku a následne produktu Slovenská bryndza charakteristickú kvalitu.

Samotná mikroflóra Slovenskej bryndze je veľmi rozmanitá a pozostáva najmä z rodov: *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Enterococcus*, *Kluyveromyces marxianus* a *Geotrichum candidum*.

Zvláštny charakter Slovenskej bryndze je daný aj postupom výroby, ktorý bol vyvinutý na Slovensku a v tejto podobe sa realizuje iba vo vymedzenom území. Samotná kvalita je daná nielen mikrobiologickými a fyzikálnochemickými parametrami, ale najmä skúsenosťami výrobcov.

Špecifickú vysokú kvalitu Slovenskej bryndze potvrdzuje aj história, zmienky v Codex Alimentarius Austriacus (III. Diel; Wien 1917). (Príloha č. 10/5)

V hlave - Syry tohto kódexu sú uvedené okrem opisu vlastností i typické mikroorganizmy určujúce charakteristické vlastnosti pre tento zrejúci syr - „Karpathenkokkus“ a „Oidium Lactis“.

Tieto druhy mikroorganizmov sú charakteristické a prítomné v Slovenskej bryndze i v súčasnosti. Pôvodný názov „Karpathenkokkus“ použil prof. Otakar Laxa pre prirodzenú zmes mliečnych baktérií, v ktorej boli neskôr identifikované mikroorganizmy rodu *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Enterococcus*. Označenie „Oidium Lactis“ použil pre ušľachtilú plesň, ktorá je podľa súčasného názvoslovia nazývaná *Geotrichum candidum* (Príloha č. 10/6). Všetky tieto skupiny tvoria charakteristickú prirodzenú mikroflóru Slovenskej bryndze i dnes. Ich počty sa pohybujú na úrovni 10^6 až 10^8 v jednom grame produktu.

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Slovenská bryndza“ je založená tak na reputácii výrobku a tradícii, ako aj na špecifickej kvalite a vlastnostiach. O Slovenskej bryndze sa hovorí ako o prvom slovenskom vynáleze, ktorého autorom je Ján Vagač. Vymyslel ju, keď hľadal riešenie, ako konzervovať ovčí syr. Tak vznikla roku 1787 prvá slovenská bryndziareň v Detve (Príloha č. 10/7). O reputácii Slovenskej bryndze svedčí aj jej vývoz. Veď už pred 1. svetovou vojnou sa vyrobilo priemerne 3,5 mil. kg Slovenskej bryndze, z čoho sa viac ako 2/3 vyviezli mimo územia Slovenska, najviac do Rakúska a Maďarska (Príloha č. 10/4). Dôkazom tradície Slovenskej bryndze aj jej používanie pri príprave tradičných slovenských špecialít.

Špecifická kvalita a vlastnosti Slovenskej bryndze sú dané prípravou Slovenskej bryndze, a to drvením a mletím vyzretého ovčieho hrudkového syra alebo zmesi ovčieho a kravského hrudkového syra v ježkovom mlyne a následne valcovom mlyne, ktoré z týchto ingrediencií vytvárajú rozdielnou rýchlosťou mlecích valcov jemný roztierateľný syr s ojedinelými krupičkami s príjemne kyslou vôňou po ovčom syre. Slovenská bryndza obsahuje i špecifickú zmes mliečnych baktérií a kvasiniek. (Príloha č. 10/8, 9, 10).

4. 7. Kontrolný orgán

Kontrolu kvality a dodržiavania špecifikácie Slovenská bryndza vykonáva pravidelne firma

Názov: BEL/NOVAMANN International s. r. o., Certifikačný orgán CERTEX
akreditovaný podľa EN 45 011

Adresa: Továrnska 14, 815 71 Bratislava

tel.: +421 2 50 213 268

fax: +421 2 50 213 244

e-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk

autorizovaná Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

4. 8. Označovanie

Výrobca vyrábajúci Slovenskú bryndzu v súlade s touto špecifikáciou môže pri označovaní výrobku, propagácii a marketingu používať názov „Slovenská bryndza” uviesť že ide o chránené zemepisné označenie resp. symbol Spoločenstva.

Na etiketách označujúcich výrobok musí byť názov „Slovenská bryndza“ zvýraznený a uvedená adresa výrobnjej prevádzky.

4.9. Vnútroštátne požiadavky

Zemepisné označenie výrobkov bolo zapísané v súlade so zákonom č. 469/2003 Z.z. o označeniach pôvodu výrobkov a zemepisných označeniach výrobkov a o zmene a doplnení niektorých zákonov, ktorý nadobudol účinnosť 1. decembra 2003.

Dátum zápisu do registra vedeného Úradom priemyselného vlastníctva SR: 27. apríl 2004
Číslo zápisu: 171

Žiadosť o zápis bola podaná Európskej komisii v Bruseli v lehote stanovenej nariadením Komisie č. 918/2004, ktorým sa uvádzajú prechodné opatrenia o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín v súvislosti s prístupím Českej republiky, Estónska, Cypru, Lotyšska, Litvy, Maďarska, Malty, Poľska, Slovinska a Slovenska.

Tento zápis končí rozhodnutím Európskej komisie.

Prílohy:

1. Mapa vymedzeného územia
- 2a. Vývojový diagram A – Klasický spôsob výroby
- 2b. Vývojový diagram B – Výroba Slovenskej bryndze priamo na farme – salaši
- 3a. Zoznam výrobcov Slovenskej bryndze
- 3b. Zoznam dodávateľov kravskej hrudky
- 3c. Zoznam fariem – salašov – výrobcovia OM a OHS na výrobu Slovenskej bryndze
- 4a. Lokalizácia výrobcov Slovenskej bryndze
- 4b. Lokalizácia dodávateľov kravskej hrudky
- 4c. Lokalizácia dodávateľov ovčieho mlieka a ovčieho hrudkového syra
5. Bryndziarske podniky na Slovensku v roku 1940
6. Výkup OHS a výroba bryndze (1936 – 1939)
7. Lokalizácia fariem s chovom oviec v súčasnosti
8. Doklady o akreditácii a autorizácii orgánu zabezpečujúceho kontrolu dodržiavania špecifikácie.
9. Stanovy Cechu bryndziarov
10. Historické dokumenty
11. Fotodokumentácia