# ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 2024/1143 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodáske výrobky(súhrn požiadaviek podľa článku 49)

**„Liptovská bryndza“**

CHZO (–) **CHOP (X)**

**7.1. Názov**

**„Liptovská bryndza”**

**7.2. Opis**

„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

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 najviac1 - 2 % hmotn.

– pitná voda najviac 50,00 %

– obsah bielkovín 21,00 %

– obsah sacharidov 1,00 %

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.

**7.3. Zemepisná oblasť**

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.

**7.4.** **Dôkaz o pôvode**

Identifikácia výrobku je zabezpečená uvedením názvu „Liptovská bryndza”, názvu výrobcu a adresy výrobnej prevádzkarne. Garancia pôvodu výrobku z chráneného územia je daná zemepisnou príslušnosťou výrobcu.

Výroba a pôvod suroviny sú zaznamenávané vo výrobnej dokumentácii. Kontrolu dodržiavania špecifikácie a kvality výrobku zabezpečuje pravidelným senzorickým hodnotením združenie výrobcov podľa vlastného systému kontroly.

**7.5.** **Spôsob výroby**

***Krmivo***

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, Lacaune, ktoré sú vhodné na produkciu ovčieho mlieka mlieka (vysoká dojivosť) a ich vzájomné krížence.

***Suroviny***

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 bilekovín (5 - 6 % ), ideálne zloženie tuku 7 - 8 %, vyšší obsah vápnika a vitamínov.

***Špecifické kroky výroby***

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.

**7.6. Súvislosť**

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):***

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, čo sa následne prejavuje vo vlastnostiach spracovaného výrobku.

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

Vápencové podložie a biologické zloženie lúk a pasienkov dodáva ovčiemu mlieku, ovčiemu syru a následne produktu „Liptovská bryndza“ charakteristické vlastnosti a kvalitu.

***Špecifickosť výrobku***

„Liptovská bryndza“ je produkt, ktorého vlastnosti určuje prirodzená mikroflóra zodpovedajúca pôdno-klimatickým podmienkam vymedzeného územia, v ktorých sú ovce pasené a chované. Vďaka vápencovému podložiu má výraznú minerálnu chuť, kvôli bylinám je aromatickejšia až jemne pikantná a ovčie mlieko obsahuje viac tuku, čo sa prejavuje v krémovejšej konzistencii.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.

Pri dodržaní správneho tradičného výrobného postupu obsahuje výrobok „Liptovská bryndza“ 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.

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.

***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“.

Mikroflóra výrobku „Liptovská bryndza“ je rozmanitá a pozostáva najmä z rodov: Lactobacillus, Lactococcus, Streptococcus, Enterococcus, Kluyveromyces marxianus a Geotrichum candidum.

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

“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 sa “Liptovská bryndza” **necháva odležať**, aby sa **chuť ešte viac zvýraznila a následne sa mieša so soľou alebo soľným roztokom, 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“ je biele zlato z regiónu Liptova vyrobené tradičným technologickým výrobným postupom.

**7.7. Kontrolný orgán**

Kontrolu dodržiavania a overovania špecifikácie výrobku „Liptovská bryndza“ vykonáva

 Názov: Štátna veterinárna a potravinová správa SR

Adresa: Botanická 17

842 13 Bratislava

Slovenská republika

Tel. + 421/2 602 57 427

 + 421/2 602 57 408

Fax: + 421/2 654 20 745

E-mail: buchlerova@svps.sk

 sekretariat-UR@svps.sk

**7.8. Vnútroštátne požiadavky**

**---**