# ŠPECIFIKÁCIA

Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality

pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (súhrn požiadaviek podľa článku 7)

**„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 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. „Liptovská bryndza“ sa vyrába tradičným salašníckym spôsobom alebo aj priemyselne.

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 44,0 % hmotn.

– tuk v sušine najmenej 38,0 % hmotn.

– jedlá soľ ako NaCl najviac 3,0 % hmotn.

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**

Základnou surovinou je ovčie mlieko, z ktorého sa vyrába ovčí syr, ktorý sa následne spracováva tradičným spôsobom na výrobok „Liptovská bryndza“.

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.

Získavanie ovčieho surového mlieka

Výroba ovčieho hrudkového syra (základná surovina)

* Zrážanie a formovanie
* Kysnutie
* Zretie

Výroba výrobku „Liptovská bryndza“

* Triedenie a dozrievanie hrudkového syra
* Lisovanie syra
* Drvenie a mletie
* Miešanie

**7.6. Súvislosť**

Príčinná súvislosť vychádza z pôdno-klimatických podmienok, histórie a tradícií, je založená na know-how výrobcov z danej zemepisnej oblasti, špecifickosti výrobku, kvalite a dobrej povesti výrobku „Liptovská bryndza“.

***Špecifickosť zemepisnej oblasti (pôdno-klimatické podmienky, história a tradície)***

Prevaha lúk a pasienkov z horských a podhorských oblastí nad ornou pôdou podmienili rozvoj chovu dobytka. 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 hospodárske zvieratá. Najkvalitnejšie lúky a pasienky sú vo vyšších horských a podhorských polohách, ktoré sú na vápencových podložiach. Botanické zloženie lúk a pasienkov tvoria: ďatelina plazivá, kostrava červená, kostrava lúčna, lipnica lúčna a trojštet žltkastý. V zimnom období sú ovce kŕmené senom z uvedených druhov ďatelinovín a tráv. Biologické zloženie lúk a pasienkov dodáva ovčiemu mlieku, ovčiemu syru a následne produktu „Liptovská bryndza“ charakteristické vlastnosti a kvalitu.

Najväčšiu zmenu v oblasti obhospodarovania pôdy  a chovu oviec na Liptove doniesla valaská kolonizácia v 15. až 17. storočí. Chov oviec sa rozšíril hlavne do vyššie položených oblastí. Pri horskom salašníctve sa ovce pásli najmä na vyššie položených nevyužívaných horských pasienkoch (lesy, hole). Valaská kolonizácia bola prínosom v hospodárskej a ekonomickej oblasti. Chov dobytka a oviec patrí v Liptove medzi najstaršie formy zamestnania. Rozvoj obchodu podmienil výrobu ďalších výrobkov z ovčieho mlieka. Rozšírila sa najmä výroba mieseného a soleného syra (bryndza).  Vykysnutý hrudový syr sa nakrájal, vymiesil, posolil a natlačil do drevenej nádoby, ktorej vrch sa uzavrel a zaťažil, aby sa zabránilo prístupu vzduchu. Takto natlačená bryndza sa už v minulosti vyvážala.

„Bryndzu ukladali do jedľových sudov a prevážali na pltiach alebo ju uložili do voza vystlaného slamou a čistým plátnom a na vozoch prevážali z Liptovského Mikuláša aj do Viedne.“ <https://www.nasliptov.sk/historia/>

Výroba bryndze sa historicky viaže na dané územie. Bryndzu z územia súčasného Slovenska, najmä z Liptova, uvádza i Codex Alimentarius Austriacus , III. Diel, Wien 1917; K. K. Hof – und Staatsdruckerel. V hlave – syry sú uvedené okrem opisu vlastností i typické mikroorganizmy určujúce charakteristické vlastnosti pre tento zrejúci syr *Karpathenkokkus* a *Oidium Lactis*. Udáva dva druhy bryndze: tvrdú (sudovanú) a mäkkú a ako najznámejšiu uvádza liptovskú bryndzu.

Históriu výroby bryndze preukazuje aj publikácia *Bryndziarsky priemysel na Slovensku* od Dr. Jána Balka, v ktorej sa uvádza: *„Pôvod a vznik bryndziarskej výroby na Slovensku podľa tejto verzie treba pripísať Valachom-Rumunom, privedeným k nám za pastierov. Oni vraj prvú bryndzu vyrobili v Liptove a odtiaľ potom vznikol aj názov „liptovská bryndza“.“* V publikácii *Pôvod a spracovanie liptovskej bryndze* (v rukopise) z roku 1907 sa tejto téme venuje aj Teodor Wallo.

Diana Kanderová sa v bakalárskej práci z Vysokej školy hotelovej v Prahe 8, spol. s r. o., v roku 2017 venuje vývoju gastronomických služieb a jeho vplyvu na ekonomiku vybraného regiónu a okrem iného uvádza: „Bryndza a jedlá z nej boli na Liptove veľmi obľúbené pre svoju trvanlivosť, a skladnosť. Táto potravina bola preferovaná aj ako pokrm na cesty. Mikulášania túto pochúťku balili do batožiny a posielali svojim synom do sveta, a preto v priebehu 19. a 20. storočia sa Liptov stal symbolom bryndze.“

V roku 1918 ružomberský bryndziar Peter Makovický vydal v niekoľkých jazykoch receptár

tradičných i nových bryndzových pokrmov *„O jednej výbornej potrave“.* Receptmi pre najlepšiu kuchyňu, kde sa používa liptovská bryndza, boli bryndzová polievka demikát, bryndzová

polievka s cestom, prosom, zemiakmi, rôzne druhy cestovín s bryndzou (strapačky, rezance, trhance, pirohy, makaróny, opekance a palacinky), ale aj pražená bryndza s vajíčkami, kukuričná kaša s bryndzou, hríby s bryndzou a podobne. <https://rkmagazin.sk/marketingovy-uspech-liptovskej-bryndze/>

Od roku 1939 sa exportovala nekalibrovaná 100 % ovčia bryndza z nepasterizovaného mlieka. Dr. Ján Ballo vo svojej knihe ,,Bryndziarsky priemysel na Slovensku“ z roku 1940 uvádza, že v Liptove bolo v rokoch 1936 až 1940 päť bryndziarskych závodov.

***Špecifickosť výrobku (know-how miestnych výrobcov)***

„Liptovská bryndza“ je produkt, ktorého vlastnosti určuje prirodzená mikroflóra zodpovedajúca pôdno-klimatickým podmienkam vymedzeného územia, v ktorých sú ovce chované a pasené.

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 i špecifickú zmes mikrobaktérií (mliečnych baktérií a kvasiniek).

Technológia výroby bryndze sa na území Slovenskej republiky dynamicky vyvíjala od salašníckeho a domáceho ručného spôsobu výroby v dávnej minulosti cez počiatky priemyselnej výroby, rovnako od technológie mletia bryndze na ručných mlynoch okolo roku 1800 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, ktoré sú veľmi prospešné pre ľudský organizmus. 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 uchovávania syrov a bryndze sa začal, vyvíjal a zdokonaľoval na salašoch a neskôr aj v bryndziarňach a vďaka vedomostiam a skúsenostiam prenášaným z generácie na generáciu si zachoval svoje charakteristické vlastnosti a kvalitu.

***Kvalita a dobré meno***

O špecifickej a výnimočnej kvalite výrobku a dobrom mene svedčia zmienky v regionálnych časopisoch alebo v múzeách, a to nielen v súčasnosti, ale aj v minulosti.

**Rodina Makovickovcov patrí bezpochyby medzi tie najznámejšie z Ružomberka. Peter Makovický, spoločne so synmi, v roku 1880 založil fungujúcu a prosperujúcu bryndziareň.** Za úspechom liptovskej bryndze z podniku Petra Makovického je aj zaujímavá reklamná stratégia, prostredníctvom ktorej sa stala známou nielen v Uhorsku, ale aj v zámorí. Peter Makovický si uvedomoval, že ak chce uspieť na uhorskom trhu, ktorý bolo možno považovať za medzinárodný, musí výrobky propagovať aj v iných jazykoch. A tak reklamu na liptovskú bryndzu nájdeme aj vo viacerých maďarských i nemeckých novinách. <https://rkmagazin.sk/marketingovy-uspech-liptovskej-bryndze/>

Kvalitu a dobré meno názvu „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 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.

„Liptovská bryndza“ má dlhodobú tradíciu nielen doma (odkaz na stránky mesta Liptovský Mikuláš v časti 7: Mikulášske tradície, Liptovská bryndza a ďalšie tradičné výrobky, <http://www.mikulas.sk/vhr_clanok.php?clanok=2759>), ale aj v zahraničí. Exportovala sa do Rakúska, Maďarska, Poľska, Nemecka a v menších množstvách aj do ostatných krajín Európy, ale aj mimo nich. Vývoz výrobku „Liptovská bryndza“ významne ovplyvnil a posilnil aj cestovný ruch.

Charakteristický ráz Slovenska dopĺňajú aj naše typické ovčiarske potraviny. Náročný zahraničný hosť prestáva vyhľadávať klasické ponuky cestovných kancelárií a uprednostňuje niečo nezvyčajné, rázovité. Turisti tradične spájajú Liptov s produktom „Liptovská bryndza“ a prípravou tradičných jedál, ako sú napr. bryndzové halušky, ktoré prispievajú k reputácii nielen Liptova, ale aj celého Slovenska. „Liptovská bryndza“ dodáva jedlám typickú vôňu a chuť, ktoré sa dostali aj do povedomia turistov, hlavne z okolitých krajín, ktorí opakovane navštevujú Slovensko, vyhľadávajú koliby a salaše kvôli tradičným slovenským jedlám, ktorých najdôležitejšiu ingredienciu predstavuje práve „Liptovská bryndza“.

V regióne sa každoročne organizujú jarmoky (výročné trhy) a na žiadnom z nich tento artikel nikdy nechýba, podobne ako aj iné tradičné výrobky (Liptovské droby, Liptovské šialence). „Liptovská bryndza“ je neodmysliteľnou súčasťou vymedzenej zemepisnej oblasti.

O dobrom mene, známosti a prepojení výrobku s vymedzenou zemepisnou oblasťou svedčí aj pieseň o bryndzi z Liptova už z roku 1975, ktorá bola zaradená do pesničkovej súťaže detskej televíznej relácie Zlatá brána vysielanej v slovenskej televízii a v ktorej sa spieva – liptovská bryndza dnes repce, robí vraj haluškám čepce..., čo preukazuje, že už malé deti poznajú tento výrobok a spájajú si ho s tradičným jedlom, haluškami.

<https://supermusic.cz/skupina.php?action=piesen&idpiesne=1503640>

Výrobok je natoľko spätý s vymedzeným územím, že názov výrobku „Liptovská bryndza“ dal názov piesni Liptovská bryndza repce a názov piesne dal názov celému detskému podujatiu Liptovská bryndza repce v záhrade Národopisného múzea v Liptovskom Hrádku. V rámci programového podujatia boli pre deti pripravené aktivity spojené s touto výnimočnou potravinou a následne mali možnosť preukázať svoje spevácke zručnosti. Na záver deti naživo videli výrobu bryndze z pravého ovčieho syra a mohli ochutnať túto liptovskú gastronomickú špecialitu. <https://liptovskemuzeum.sk/liptovska-bryndza-repce/>

***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“.

Ovčí syr a „Liptovská bryndza“ boli najmä v horských a podhorských oblastiach Slovenska základným článkom obživy obyvateľstva. Od 16. až 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 prácna a náročná a realizovali ju iba gazdovia pre svoju domácu spotrebu. Domáca výroba pre vlastnú spotrebu bola rozšírená až do polovice 20. storočia, najmä v severnej časti Slovenska.

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 skúsenosťami výrobcov.

*„Liptov je svetoznámy výrobou kvalitnej bryndze. Používala sa nielen ako posýpka na múčne a zemiakové jedlá, ale aj ako plnka alebo omastok do polievok. I keď bryndza sa vyrába aj na iných miestach Slovenska, Liptovská bryndza je pojmom, pod ktorým je slovenská bryndza známa v zahraničí,“* uviedla Zuzana Beňušková v roku 2005 v publikácii *Tradičná kultúra regiónov Slovenska*.

„Liptovská bryndza“ je biele zlato z regiónu Liptova vyrobené tradičným technologickým výrobným postupom, ktorý sa začína už na salašoch.

**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**

**---**