

## INÉ AKTY

## KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2007/C 232/10)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006****„SLOVENSKÁ BRYNDZA“****ES č.: SK/PGI/005/0427/13.10.2004****CHOP ( ) CHZO ( X )**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. *Príslušný orgán v členskom štáte:*

Názov: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky

Adresa: Jána Švermu 43  
SK-974 04 Banská Bystrica

Telefón: (421-48) 43 00 253

Fax: (421-48) 43 00 403

E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. *Skupina:*

Názov: Cech bryndziarov

Adresa: Kostolná č. 5  
SK-900 01 Modra

Telefón: (421-33) 647 29 74

Fax: (421-33) 647 29 74

E-mail: peter.lajda@pobox.sk, biocentrum@vup.sk

Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia ( X ) Ostatní ( )

3. *Druh výrobku:*

Trieda 1.3 – Syry

## 2. Špecifikácia:

(prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006)

### 4.1. Meno: „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. Podiel ovčieho hrudkového syra je väčší ako 50 %. Jeho vôňa a chuť je lahodná, príjemne kyslá po ovčom syre, mierne pikantná a slaná.

Jej charakteristické senzorické vlastnosti sú dané prirodzenou mikroflórou obsiahnutou v ovčom hrudkovom syre vyrobenom zo surového ovčieho mlieka a charakteristickým spôsobom výroby. Obsahuje prirodzené široké spektrum mikroorganizmov najmä z rodov: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus*, *Geotrichum candidum*.

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 dodávaný 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 črievku v závislosti od výrobcu.

- 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, čím sa predlžuje sezóna pasenia.

Západnú hranicu tvoria západné svahy pohorí Bielych Karpát, Považského Inovca, Trábeču, Vtáčnika, Štiavnických vrchov, Krupinskej vrchoviny.

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

Východnú hranicu tvoria svahy pohorí Vihorlatskej vrchoviny, Popriečín, Beskydských predhorí a Bukovských vrchov – štátna hranica Ukrajina.

Severná hranica je tvorená štátnou hranicou s Poľskom a svahmi pohorí – Laborecká vrchovina – Ondavská vrchovina – Lubovnianska vrchovina – Pieniny – Spišská Magura – Tatry – Skorušinské vrchy – Podbeskydská vrchovina – Oravské Beskydy – Kysucké Beskydy – štátna hranica s Českou republikou – svahy pohorí Turzovská vrchovina – Javorníky – Biele Karpaty – 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 km<sup>2</sup>, 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, Východofrízka 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 – „Karpatherokokkus“ 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, vyhľadávajú 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.

- 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, ovčiu i kravskú hrudku výhradne od producentov z vymedzeného územia.

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, dodržiavanie špecifikácie výroby hrudkového syra. 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.

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

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

- pôvod použitých surovín na základe dokladov o nákupe a ich porovnaním 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.

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. Spôsob výroby: Získavanie surového ovčieho mlieka: Na výrobu ovčieho hrudkového syra určeného na výrobu Slovenskej bryndze sa používa surové ovčie mlieko dojené od pasúcich sa oviec 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. Ovce sú dojené ručne alebo v strojových dojárnach.

Výroba ovčieho hrudkového syra – (základná surovina na výrobu Slovenskej bryndze): Čerstvo nadojené surové ovčie mlieko po upravení teploty na 28 až 32 °C sa za stáleho miešania zasyří tekutým syridlom. 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. Zrážanie syroviny je realizované v drevenej putere alebo v nádobe z nehrdzavejúcej ocele s dvojitým dnom. Hmotnosť ovčej hrudky po vytiahnutí zo syrárskej plachietky je od 3 do 7 kg.

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. Po ukončení kysnutia má vykysnutý syr pH max. 5,2.

Zretie ovčieho hrudkového syra prebieha pri teplotách 8 až 20 °C, podľa podmienok na salaši. Syr zrie uložený na drevených alebo policiach z nehrdzavejúcej ocele 4 až 6 dní. Rovnako ako počas kysnutia sa hrudky obracajú, aby lepšie stiekla srvátka a otierajú suchou handrou. 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.

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 zmesí tak, aby plnohodnotne nahradili prirodzenú mikroflóru.

Syrenie a výroba syroviny prebieha za rovnakých podmienok ako na salaši. Syrovina sa ale vypúšťa do syrárskej vane, kde sa syr zachytí na sitách a mierne stlačí. Po odkvapkaní a stuhnutí syroviny sa nožom rozdelí na menšie časti, ktoré sa ukladajú na drevené alebo antikorové regály v priestore určenom na kysnutie. Podmienky kysnutia a zretia sú rovnaké ako podmienky kysnutia a zretia na salaši.

Výroba sudovaného ovčieho syra: Sudovaný ovčí syr sa vyrába z rozdrvenej ovčej hrudky pripravenej postupom uvedeným pri výrobe Slovenskej bryndze v bodoch: triedenie, dozrievanie, drvenie. Syr sa dlhšie lisuje, premieľa a nabíja 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 zraje 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 kravského neodtučneného mlieka. Po pasterizácii sa mlieko prihrieva na teplotu 30 – 31 °C, pridáva chlorid vápenatý a zasyří 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 vytužuje 15 – 30 minút. Vytužená syrenina sa vypúšťa spolu so srvátkou do syrárskej vane, mierne sa lisuje a formuje. Lisovanie a odkvapkavanie 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 ju vyrábajú samy.

Ovčí hrudkový syr zo salašov a kravská hrudka sa zväzajú a nakupujú spravidla dvakrát týždenne. Po privezení do bryndziarne sa triedia podľa stupňa vyzretia a ukladajú sa osobitne do zrecích vaní. Syr dozrieva v bryndziarni pri teplote 8 až 20 °C priemerne 3 až 5 dní tak, aby doba zretia odo dňa výroby syra bola 7 až 8 dní. Syr sa v zrecích vaniach podľa potreby prekladá a otiera do sucha.

Vyzretý hrudkový syr sa dôkladne očítí oškrabaním a orezaním zaschnutej kôry. Očistený syr sa vkladá do lisovacej vane. Po doplnení vane sa lisuje tlakom 0,5 – 4 bar. počas dvoch dní.

Vyzretý 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 mlyna. Mletie sa realizuje na valcovom mlyne alebo podobnom zariadení, ktoré syr pomelie a zároveň rozotrie, čo sa dosahuje rozdielnou rýchlosťou mlecích valcov.

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.

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 nepripustné.

Všetky fázy výroby sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

- 4.6. Spojenie: Chov oviec na území Slovenskej republiky má dlhú tradíciu. Ovčí syr a Slovenská bryndza boli najmä v horských a podhorských oblastiach Slovenska základným článkom obživy obyvateľstva. V období, keď bol prebytok mlieka, 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. Priemyselná výroba bryndze začína v 2. polovici 18. storočia, keď vznikli bryndziarne v Detve (1787) a Zvolenskej Slatine (1797). Výroba Slovenskej bryndze, ako roztierateľného syra s nižším obsahom soli, bola zavedená koncom 19. storočia vo Zvolene a rýchlo sa rozšírila po celom Slovensku.

V tridsiatych rokoch 20. storočia sa produkovali na dnešnom území Slovenska takmer dva milióny kg Slovenskej bryndze v 48 bryndziarňach. Ovčí hrudkový syr sa vykupoval 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.

Slovenská bryndza je produkt, ktorého vlastnosti určuje prirodzená mikroflóra zodpovedajúca pôdno-klimatickým podmienkam vymedzeného územia, v ktorých sú ovce chované a pasené. Samotná mikroflóra Slovenskej bryndze je veľmi rozmanitá a pozostáva najmä z rodov: *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Enterococcus*, *Kluyveromyces marxianus* a *Geotrichum candidum*.

Špecifickú mikroflóru a jej vzťah ku kvalite Slovenskej bryndze potvrdzuje už *Codex Alimentarius Austriacus* (III. Diel; Wien 1917).

Tieto druhy mikroorganizmov sú charakteristické a prítomné v Slovenskej bryndze i v súčasnosti. Pôvodný názov „Karpauthenkokkus“ 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 pleseň, ktorá je podľa súčasného názvoslovía nazývaná *Geotrichum candidum*.

Žiadosť o zápis zemepisného označenia „Slovenská bryndza“ je založená tak na reputácii výrobku a tradícii, ako aj na špecifickej kvalite a vlastnostiach ako je uvedené v bode 4.2. 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. 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. Dôkazom tradície Slovenskej bryndze je 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 rýchlostou mlecích valcov jemný roztierateľný syr s ojedinelými krupičkami s príjemne kyslou vôňou po ovčom syre. Slovenská bryndza obsahuje i bohatú zmes mliečnych baktérií a kvasiniek.

- 4.7. Kontrolný orgán: Kontrolu kvality a dodržiavania špecifickácie Slovenská bryndza vykonáva pravidelne firma BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certifikačný orgán CERTEX, akreditovaný podľa EN 45 011, autorizovaný Ministerstvom pôdohospodárstva Slovenskej republiky.

Názov: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certifikačný orgán CERTEX

Adresa: Továrenská 14  
SK-815 71 Bratislava

Telefón: (421-2) 50 213 268

Fax: (421-2) 50 213 244

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

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

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

---