

ŠPECIFIKÁCIA

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„Slovenská bryndza“

1.1. Názov: Slovenská bryndza

1.2. 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 senzorycké 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.

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, páľivá, 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.

1.3. 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.

Najrozšírejšími 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.

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, Popriečin, Beskydských predhorí a Bukovských vrchov.

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, 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 zrejší syr – “Karpathenokokkus” a “Oidium Lactic”, ktoré sa v ňom nachádzajú i v súčasnosti.

1.4. Metóda výroby

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.

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 zasyrú 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 dvojitým dnom. Potrebná teplota sa udržiava prilieváním 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 zmesí 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 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 zvažujú 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 očistí 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.