

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 232/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„SLOVENSKÁ BRYNDZA”

Nr WE: SK/PGI/005/0427/13.10.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy organ w państwie członkowskim:*

Nazwa: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky

Adres: Jána Švermu 43
SK-974 04 Banská Bystrica

Telefon: (421-48) 43 00 253

Faks: (421-48) 43 00 403

E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Cech bryndziarov

Adres: Kostolná č. 5
SK-900 01 Modra

Telefon: (421-33) 647 29 74

Faks: (421-33) 647 29 74

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

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.3 — Sery

4. Specyfikacja:

(Streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Slovenská bryndza”

- 4.2. Opis: Bryndza słowacka jest naturalnym, białym, dojrzewającym, dobrze się rozsmarowującym serem, zawierającym niewielką ilość grudek. Produkuje się ją metodami tradycyjnymi — mieląc dojrzały ziarnisty ser owczy lub mieszankę ziarnistego sera owczego i krowiego. Zawartość ziarnistego sera owczego przekracza 50 %. Zapach i smak są łagodne, lekko pikantne i słonawe, z przyjemnie kwaśnym posmakiem sera owczego.

Charakterystyczne właściwości organoleptyczne bryndzy są związane z naturalną mikroflorą zawartą w ziarnistym serze owczym produkowanym z surowego mleka owczego oraz z charakterystyczną metodą produkcji. Bryndza zawiera szerokie spektrum naturalnych mikroorganizmów, przede wszystkim z następujących szczepów: *Lactobacillus*, *Enterococcus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Kluyveromyces marxianus*, *Geotrichum candidum*.

W przeszłości ser dostarczany był do sieci handlowej w drewnianych skopkach o masie od 5 do 10 kg, z których sprzedawcy nabierali porcje zgodnie z życzeniem konsumentów. Obecnie bryndza dostarczana jest w wiaderkach drewnianych lub wykonanych z innego nieszkodliwego dla zdrowia materiału lub w opakowaniach detalicznych o masie od 0,125 do 1 kg, które, w zależności od producenta, mogą mieć formę prostopadłościanu zapakowanego w wielowarstwową kompozytową folię aluminiową albo rolki owiniętej w drewnianą okleinę lub też walca w plastikowym opakowaniu w kształcie kielbaski.

- 4.3. Obszar geograficzny: Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje górzystą część Republiki Słowackiej. Owce wypasa się wczesną wiosną (marzec-kwiecień) na niżej położonych terenach wyznaczonego obszaru. W maju i w miesiącach letnich owce przenoszą się na wyżej położone pastwiska, dzięki czemu wydłuża się sezon wypasu.

Zachodnią granicę obszaru tworzą zachodnie zbocza następujących pasm górskich: Biele Karpaty (Białe Karpaty), Považský Inovec (Góry Inowickie), Tríbeč (Trybecz), Vtáčnik (Ptacznik), Štiavnické vrchy (Góry Szczawnickie), Krupinská vrchovina (Wyżyna Krupińska).

Południową granicę tworzą południowe stoki pasm górskich Krupinská vrchovina (Wyżyna Krupińska), Cerová vrchovina, Stolické vrchy (Góry Stolickie), Slovenský kras (Słowacki Kras), Volovské vrchy (Góry Wołowskie), Slanské vrchy (Góry Słańskie).

Wschodnią granicę tworzą stoki pasm górskich Vihorlatská vrchovina (pasmo Wyhorlatu), Popriečny (masyw Poprzecznego), Beskydské predhorie i Bukovské vrchy (Góry Bukowskie), stanowiące granicę państwową z Ukrainą.

Granicę północną stanowi granica z Polską i stoki pasm górskich: — Laborecká vrchovina (Pogórze Laboreckie) — Ondavská vrchovina (Pogórze Ondawskie) — Ľubovnianska vrchovina (Góry Ľubowelskie) — Pieniny — Spišská Magura (Magura Spiska) — Tatry — Skorušinské vrchy (Skoruszyńskie Wierchy) — Podbeskydská vrchovina (Pogórze Podbeskidzkie) — Oravské Beskydy (Beskid Orawski) — Kysucké Beskydy (Beskid Kysucki) — granica państwowa z Republiką Czeską — stoki pasm górskich Turzovská vrchovina — Javorníky (Jaworniki) — Biele Karpaty (Białe Karpaty) — przejście graniczne Skalica.

We wniosku stosuje się nazwę państwa, ponieważ wyznaczony obszar geograficzny obejmuje ponad 80 % terytorium Słowacji. Powierzchnia Republiki Słowackiej wynosi 49 035 km² — jest to jedno z najmniejszych państw UE, porównywalne pod względem wielkości z niektórym regionami krajów Unii. Bryndzę słowacką produkuje się w ten sam sposób na całym wyznaczonym obszarze. Na wyznaczonym obszarze wypasa się te same rasy owiec — Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája, Východo-frízská ovca — na pastwiskach, które nie różnią się pod względem występującej na nich flory ani warunków klimatycznych, co gwarantuje taką samą jakość podstawowego surowca — mleka owczego.

Produkcja bryndzy słowackiej jest od wieków związana z opisanym obszarem, o czym świadczą wzmianki w literaturze — np. Otakar Laxa (1907), Codex Alimentarius Austriacus (Wien 1917). Z przyczyn historycznych produkt nie był wówczas nazywany bryndzą słowacką. W rozdziale o serach wspomnianego kodeksu wymienione zostały również typowe dla tego dojrzewającego sera i obecne w nim również współcześnie mikroorganizmy — „Karpathenokokkus” oraz „Oidium Lactic”. Proces produkcji i wymagania dotyczące jakości bryndzy słowackiej opisuje także Teodor Wallo w rękopisie z roku 1907. Ze wzmianki tej wynika, że na wyznaczonym obszarze bryndza słowacka była produkowana nieprzerwanie od wielu lat, stanowiąc podstawowy składnik pożywienia miejscowej ludności. W pierwszej połowie XX w. na wyznaczonym obszarze działało ponad 80 zakładów produkujących bryndzę. (Bryndziarsky priemysel na Slovensku, 1942).

Bogata jest również tradycja eksportu bryndzy zagranicę. Eksportowano ją do Austrii, Węgier, Polski i Niemiec, a w mniejszej ilości również do innych krajów Europy i poza jej granice.

„Bryndza jest naszym tradycyjnym produktem, robili ją nasi dziadowie i pradziadowie, a teraz także i my. Wszystkim odwiedzającym Słowację — Holendrom, Niemcom czy Anglikom — smakują haluszki, pierogi i pasty do chleba.” — *Ján Kubáň*, KORENE 7.8.2005 r.

Na eksport bryndzy słowackiej duży wpływ ma turystyka, która przyczyniła się do jego zintensyfikowania. Typowe produkty z mleka owczego są jednym z elementów stanowiących o specyficznym charakterze Słowacji. Wymagający turyści zagraniczni także nie są już zainteresowani klasyczną ofertą biur podróży, preferują to, co niezwykle, specyficzne.

Turyści tradycyjnie kojarzą Słowację z bryndzą słowacką oraz z tradycyjnymi potrawami, z których słynie Słowacja, takimi jak *bryndzové halušky*, *bryndzové pagáčky*, *pirohy plnené bryndzou*, *bryndzové placky*, *bryndzovníky* i in. Bryndza słowacka nadaje potrawom charakterystyczny zapach i smak. Zapach ten utrwalił się już w świadomości turystów, szczególnie tych z sąsiednich państw. Często wielokrotnie przyjeżdżają oni na Słowację, odwiedzając koliby i bacówki, by spróbować bryndzy słowackiej, a także tradycyjnych słowackich potraw, których jest ona najważniejszym składnikiem.

W słowackich miastach co roku organizowane są jarmarki (doroczne kiermasze), na których zawsze sprzedaje się zarówno bryndzę, jak i przygotowane z niej potrawy. Bryndza słowacka jest nierozdzielnie związana ze Słowacją już od dziesiątków lat.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Produkcja mleka owczego i krowiego oraz owczego i krowiego sera ziarnistego, z którego produkuje się bryndzę słowacką, odbywa się wyłącznie na wyznaczonym górskim obszarze Republiki Słowackiej. Poszczególne zakłady produkcji bryndzy kupują mleko oraz ser owczy i krowi w formie „grudy” wyłącznie od producentów działających na wyznaczonym obszarze.

Kontrolę i dokumentację prowadzi się dwustopniowo. Pierwszy stopień polega na kontroli dostawców owczego mleka i owczej „grudy”. Kontroli podlega zgodność z wyznaczonym obszarem, sposób hodowli, przestrzeganie specyfikacji w trakcie produkcji sera ziarnistego. Kontrola dostawców mleka krowiego i ziarnistego sera z mleka krowiego polega na sprawdzeniu, czy hodowla odbywa się na wyznaczonym obszarze, czy mleko pochodzi z tego obszaru i czy produkcja „grudy” jest zgodna ze specyfikacją.

Gospodarstwa, hodowcy i dostawcy, którzy prowadzą działalność zgodnie ze specyfikacją, są umieszczani w wykazie dostawców prowadzonym i aktualizowanym przez cech producentów bryndzy.

Drugi stopień kontroli polega na kontroli producentów bryndzy słowackiej. Kontroli podlega:

- pochodzenie stosowanych surowców — na podstawie kontroli dokumentów kupna i ich porównania z wykazem autoryzowanych dostawców;
- przestrzeganie minimalnej zawartości sera owczego w produkcie — na podstawie dokumentów poświadczających ilość zakupionych surowców i ilość sprzedanej bryndzy słowackiej;
- zgodność warunków produkcji i parametrów jakościowych produktu ze specyfikacją — na podstawie ewidencji produkcji oraz wyników analiz;
- sposób przygotowania inokulum i przeprowadzenia inokulacji, jeśli ser produkowany jest z mleka owczego pasteryzowanego.

Możliwość identyfikacji produktu zapewnia się poprzez umieszczenie na opakowaniu nazwy „*Slovenská bryndza*” oraz adresu zakładu produkcji. Pochodzenie produktu z chronionego obszaru geograficznego jest gwarantowane położeniem geograficznym zakładu, w którym odbywa się produkcja, na precyzyjnie wyznaczonym obszarze geograficznym produkcji bryndzy słowackiej.

- 4.5. Metoda produkcji: Pozyskiwanie surowego mleka owczego: Ziarnisty ser owczy, z którego produkuje się bryndzę słowacką, powstaje z surowego mleka owczego pozyskiwanego od owiec rasy Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája oraz Východofrízška ovca, które stanowią 80 % hodowanych owiec. W ostatnich latach coraz częściej spotyka się hodowle owiec rasy Lacaune. Rasy te hoduje się i wypasa na terenach górskich — na stokach pasm górskich, które znajdują się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Owce doi się ręcznie lub przy pomocy dojarek mechanicznych.

Produkcja ziarnistego sera owczego — podstawowego surowca do produkcji bryndzy słowackiej: Świeżo udojone mleko podgrzewa się do temperatury 28-32 °C a następnie zaprawia płynną podpuszczką stale je mieszając. Po upływie około pół godziny od dodania podpuszczki mleko ścina się. Powstały skrzep miesza się przy pomocy mieszarki harfowej („*harfové miešadlo*”), a następnie kroi nożem serowarskim na grudki wielkości od 0,5 do 1 cm. Rozdrobniona masa serowa osiada na dnie a następnie jest ręcznie formowana w bryły. Uzyskaną w ten sposób owczą „grudę” wyciąga się z serwatki przy pomocy płachty serowarskiej, a następnie odsącza. Formowanie skrzepu ma miejsce w drewnianym skopku lub w naczyniu ze stali nierdzewnej z podwójnym dnem. Masa owczej „grudy” po wyciągnięciu z płachty serowarskiej wynosi od 3 do 7 kg.

Po odsączeniu i stężeniu (4 do 10 godzin) ziarnisty ser owczy układa się na drewnianych lub wykonanych ze stali nierdzewnej półkach, na których przebiega fermentacja. Podczas fermentacji „grudę” przekłada się i obraca. Proces fermentacji przebiega w temperaturze 21-25 °C, trwa od 2 do 3 dni. Po jego zakończeniu pH sfermentowanego sera wynosi maksymalnie 5,2.

Dojrzwianie ziarnistego sera owczego przebiega w temperaturze 8-20 °C, w zależności od warunków w danej baczce. Ser dojrzewa na półkach z drewna lub stali nierdzewnej przez 4 do 6 dni. Podobnie jak w czasie fermentacji, bryłki sera obraca się, aby umożliwić odciekanie serwatki, i wyciera suchą ścierką. Z dojrzałego ziarnistego sera owczego nie odcieka serwatka. Nie jest on też elastyczny, pod naciskiem deformuje się, ma przyjemny, mleczno-kwaśny smak.

Produkcja ziarnistego sera owczego z mleka pasteryzowanego: Surowe mleko owcze można poddać pasteryzacji przed dodaniem podpuszczki. Pasteryzacja, przeprowadzana w temperaturze 72 °C, trwa 20 sekund.

W przypadku pasteryzacji konieczna jest inokulacja pasteryzowanego mleka przez dodanie zakwasu. Obecne w nim mikroorganizmy są pochodną mikroorganizmów wyizolowanych z wysokiej jakości sera beczkowanego, z niepasteryzowanego mleka owczego lub z ich mieszanki, dzięki czemu mogą w pełni zastąpić naturalną mikroflorę.

Zaprawianie podpuszczką i produkcja masy serowej odbywa się w takich samych warunkach, jak w baczce. Masa serowa jest w tym przypadku wlewana do wanny serowarskiej. Ser osiada na znajdujących się w niej sitach, a następnie jest delikatnie prasowany. Po odsączeniu i stężeniu masę serową dzieli się na mniejsze kawałki, które układa się na regałach z drewna lub stali nierdzewnej w pomieszczeniu, w którym przebiega fermentacja. Fermentacja i dojrzwianie przebiega w takich samych warunkach, jak w baczce.

Produkcja sera owczego beczkowanego: Ser owczy beczkowany produkuje się z rozgniecionej owczej „grudy” przygotowanej w sposób zgodny z metodą produkcji bryndzy słowackiej w punktach: klasyfikowanie, dojrzwianie, kruszenie. Ser jest przez dłuższy czas prasowany a następnie ugniatany warstwami w drewnianych beczkach lub innych odpowiednich pojemnikach. Warstwy soli się, tak aby zawartość soli wyniosła 4-6 %. Wnętrze pojemników wykłada się czystą drewnianą okleiną. Przy napełnianiu ważne jest równomierne ugniatanie. Po napełnieniu beczki są zamykane i umieszczane w chłodniach lub w piwnicach, w których ziarnisty ser owczy dojrzewa przez co najmniej dwa miesiące w temperaturze 2-6 °C.

Pozyskiwanie surowego mleka krowiego: Rasa ani sposób hodowli krów nie wpływają w decydujący sposób na jakość bryndzy słowackiej.

Produkcja „grudy” z mleka krowiego: „Grudę” z mleka krowiego produkuje się z pasteryzowanego pełnego mleka krowiego. Po pasteryzacji mleko jest podgrzewane do temperatury 30-31 °C, następnie dodaje się do niego chlorek wapnia oraz podpuszczkę w takiej ilości, aby mleko ścięło się w ciągu 60 min. Po ścięciu się mleka masę serową powoli kroi się na grudki wielkości 10-15 mm. Po odczerpaniu części serwatki masa serowa jest przez 15-30 min. mieszana, w wyniku czego twardnieje. Skrzepniętą masę serową wraz z serwatką wlewa się do wanny serowarskiej, lekko się prasuje i formuje. 7. Prasowanie i odsączenie przebiega w temperaturze 20-22 °C, trwa 24 godziny. W ciągu kolejnych 48 godzin ziarnisty ser krowi kwasi się w temperaturze 18-22 °C. Jego dalsza obróbka jest identyczna, jak obróbka owczej „grudy”.

Produkcja bryndzy słowackiej: Bryndza słowacka produkowana jest w zakładach produkcyjnych, które same produkują „grudę” z mleka owczego lub krowiego lub kupują ją od innych producentów.

Ziarnisty ser owczy i „gruda” z mleka krowiego są zazwyczaj przywożone z bacówek dwa razy w tygodniu. Również dwa razy w tygodniu odbywa się ich zakup przez zakłady produkcyjne. Po przywiezieniu do zakładu ser klasyfikuje się w zależności od stopnia dojrzałości i wkłada do wanien, w których dalej dojrzewa. Dojrzewanie przebiega w temperaturze 8-20 °C, trwa średnio od 3 do 5 dni. Okres dojrzewania od dnia produkcji powinien wynosić od 7 do 8 dni. Ser w wannach w razie potrzeby odwraca się i wyciera.

Dojrzały ziarnisty ser dokładnie się oczyszcza zeskrobując lub odcinając jego zaschniętą skórkę. Oczyszczony ser wkłada się do wanny, w której odbywa się prasowanie. Po napełnieniu wanny ser prasuje się poddając go ciśnieniu 0,5-4 b. Prasowanie trwa dwa dni.

Dojrzały ziarnisty ser z mleka owczego i krowiego łączy się w odpowiednich proporcjach (min. 50 % ziarnistego sera owczego), kruszy i miele. Kruszenie odbywa się w wyposażonym w kolce urządzeniu do mielenia lub w kruszarce gwintowej, z której ser, po rozdrobnieniu na grudki wielkości 2-5 cm, jest transportowany do urządzenia mielącego. Mielenie odbywa się w młynie walcowym lub podobnym urządzeniu, w którym ser jest powoli mielony i równocześnie rozcierany. Efekt ten osiąga się poprzez takie ustawienie walców, aby pracowały z różną prędkością.

Zmielony ser dokładnie miesza się w urządzeniu do mieszania. W trakcie mieszania w razie potrzeby dodaje się sól lub nasycony roztwór soli, aby osiągnąć pożądaną koncentrację soli i suchej masy.

Po idealnym wymieszaniu bryndza słowacka jest pakowana ręcznie lub przy pomocy automatycznych urządzeń pakujących. Pakowanie odbywa się bezpośrednio w zakładzie produkcyjnym, co pozwala na zachowanie jakości i umożliwia monitorowanie opakowań (są to wiaderka wykonane z drewna lub z innych nieszkodliwych dla zdrowia materiałów o masie 1-5 kg lub opakowania detaliczne o masie od 0,125 do 1 kg, które w zależności od producenta mogą mieć formę prostopadłościanu zapakowanego w wielowarstwową kompozytową folię aluminiową albo rolki owiniętej w drewnianą okleinę lub też walca w plastikowym opakowaniu.

Produkt szybko się psuje, dlatego aby zagwarantować odpowiednią jego jakość a także uniemożliwić jego rozrzedzanie twarogiem lub wodą, fałszowanie, a co za tym idzie — oszukiwanie klienta, zmiana opakowania poza zakładem produkcyjnym jest zabroniona.

Wszystkie fazy produkcji przebiegają na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 4.6. Związek: Chów owiec na terenie Republiki Słowackiej ma długą tradycję. Owczy ser i bryndza słowacka były podstawowymi produktami spożywczymi, zwłaszcza na terenach górskich i podgórskich. W okresach nadprodukcji mleka owczą „grudę” kruszono i ugniatano z solą w drewnianych beczkach. Zakonserwowana w taki naturalny sposób „gruda”, nazywana bryndzą beczkową, mogła być przechowywana przez dłuższy czas i była ważnym elementem żywienia w okresie niedostatku mleka. Przemysłowa produkcja bryndzy rozpoczęła się w drugiej połowie XVIII w., z chwilą powstania zakładów w miejscowościach Detva (1787) i Zvolenska Slatina (1797). Produkcję bryndzy słowackiej tzn. sera o niskiej zawartości soli, nadającego się do smarowania, rozpoczęto pod koniec XIX w. w miejscowości Zvolen, z której szybko rozprzestrzeniła się na całą Słowację.

W latach 30-tych XX w. na obszarze dzisiejszej Słowacji 48 zakładów produkowało prawie 2 mln kg bryndzy słowackiej. Ziarnisty ser owczy kupowano na całym obszarze Republiki Słowackiej. Po II wojnie światowej chów owiec i skup ziarnistego sera owczego przeniósł się na tereny górskie w granicach wyznaczonego obszaru.

Właściwości bryndzy słowackiej są ściśle związane z naturalną mikroflorą, występującą w warunkach glebowo-klimatycznych wyznaczonego obszaru, na którym wypasane są owce. Również mikroflora bryndzy słowackiej jest bardzo urozmaicona. W jej skład wchodzi przede wszystkim szczepy *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus*, *Enterococcus*, *Kluyveromyces marxianus* oraz *Geotrichum candidum*.

Obecność w bryndzy słowackiej specyficznej mikroflory i jej wpływ na jakość sera potwierdza już *Codex Alimentarius Austriacus* (III tom; Wien 1917).

Wspomniane rodzaje mikroorganizmów są charakterystyczne dla bryndzy słowackiej również obecnie. Prof. Otakar Laxa nadał naturalnej mieszanicy bakterii mlekowych, w której wcześniej zidentyfikowano mikroorganizmy ze szczepu *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus* i *Enterococcus*, oryginalną nazwę „*Karpathenkokkus*”. Szlachetną pleśń, którą we współczesnym nazewnictwie określa się mianem *Geotrichum candidum* nazwał on „*Oidium Lactis*”.

Podstawą wniosku o zarejestrowanie oznaczenia geograficznego „*Slovenská bryndza*” jest zarówno reputacja produktu, tradycja z nim związana, jak i jego jakość oraz szczególne właściwości (zob. pkt 4.2). O bryndzy słowackiej mówi się jako o pierwszym słowackim wynalazku. Za jego autora uważa się Jána Vagača, — 4 który wymyślił technologię produkcji bryndzy szukając metody konserwowania sera owczego. W ten sposób w 1787 r. w miejscowości Detva powstał pierwszy zakład produkujący bryndzę. O reputacji bryndzy słowackiej świadczy również jej eksport. Już przed I wojną światową produkowano średnio 3,5 mln kg bryndzy słowackiej, z czego ponad 2/3 wywożono poza obszar Słowacji, przede wszystkim do Austrii i na Węgry. Dowodem na to, że bryndza słowacka jest produktem tradycyjnym jest również fakt, iż jest ona składnikiem tradycyjnych słowackich potraw.

Specyficzne własności bryndzy słowackiej są ściśle związane z metodą jej produkcji. Polega ona na kruszeniu i mieleniu dojrzałego ziarnistego sera owczego lub mieszanki ziarnistego sera owczego z serem z mleka krowiego w urządzeniu do mielenia wyposażonym w kolce, a następnie w młynie walcowym, w którym, dzięki różnej prędkości walców mielących, ze wspomnianych składników powstaje delikatny, nadający się do smarowania ser z niewielką zawartością grudek, charakteryzujący się przyjemnie kwaśnym zapachem sera owczego. Bryndza słowacka zawiera również różnorodne szczepy bakterii mlekowych i propionowych.

- 4.7. Organ kontrolny: Regularną kontrolę jakości i przestrzegania specyfikacji bryndzy słowackiej prowadzi firma BEL/NOVAMANN International s. r. o., Organ certyfikacyjny CERTEX, akredytowany zgodnie z normą EN 45 011, autoryzowany przez Ministerstwo Rolnictwa Republiki Słowackiej.

Nazwa: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certyfikačný orgán CERTEX

Adres: Továrenská 14
SK-815 71 Bratislava

Telefon: (421-2) 50 213 268

Faks: (421-2) 50 213 244

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

- 4.8. Etykietowanie: Producenci bryndzy słowackiej mogą, zgodnie z jej specyfikacją, umieszczać nazwę „*Slovenská bryndza*” na produkcie oraz stosować ją do celów reklamy i marketingu. Mogą również informować o tym, że bryndza słowacka jest chronionym oznaczeniem geograficznym lub umieścić na produkcie symbol Wspólnoty.

Na etykietach umieszczanych na produkcie musi znajdować się wyraźny napis „*Slovenská bryndza*” oraz adres zakładu produkcyjnego.
