# WNIOSEK O REJESTRACJĘ
# NAZWY POCHODZENIA / ~~OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO~~ [1)]
# PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

## I. Dane wnioskodawcy

### 1. Nazwa lub imię i nazwisko[2)]:

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz

### 2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

34-400 Nowy Targ ul. Szaflarska 93 d/ 7

### 3. Adres do korespondencji:

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz
34-400 Nowy Targ ul. Szaflarska 93 d/ 7

| | |
|---|---|
| **Telefon:** | + 48 18 266 46 21 |
| **Faks:** | + 48 18 266 46 21 |
| **E-mail:** | rzhoik@kr.home.pl |

### 4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Jan Janczy

---

[1)] Niepotrzebne skreślić.

[2)] Jedynie grupa jest uprawniona do składania wniosku o rejestrację – art. 5 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.Urz. WE L 208 z 24.07.1992 r., Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 03, t. 13, str. 4, Dz.Urz. WE L 83 z 25.03.1997 r., Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 03, t. 20, str. 352, Dz.Urz. WE L 156 z 13.06.1997 r., Dz.Urz. WE L 324 z 21.12.2000 r., Dz.Urz. WE L 99 z 17.04.2003 r., Dz.Urz. WE L 122 z 16.05.2003 r., Dz.Urz. WE L 1 z 1.01.1995 r., Dz.Urz. WE L 236 z 23.09.2003 r.). Zgodnie z art. 1 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2037/93 z dnia 27 lipca 1993 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i oznaczeń pochodzenia produktów rolnych i artykułów żywnościowych (Dz.Urz. WE L 185 z 28.07.1993 r.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 03, t. 13, str. 348), w wyjątkowych i uzasadnionych przypadkach o rejestrację nazwy może ubiegać się osoba fizyczna lub prawna, która jest jedynym producentem na określonym obszarze geograficznym w chwili składania wniosku. Powinna ona wykazać, że stosuje tylko autentyczne i niezmienne metody lokalne, oraz że obszar geograficzny określony we wniosku posiada cechy, które różnią się zasadniczo od cech obszarów sąsiednich lub produkt rolny lub środek spożywczy posiada cechy odróżniające go od produktów tej samej kategorii wytwarzanych na obszarach sąsiednich.

## 5. Skład grupy:

| Imiona i nazwiska oraz miejsca zamieszkania i adresy albo nazwy, siedziby i adresy członków grupy | Należy zaznaczyć, czy członek grupy jest producentem czy też w innym charakterze bierze udział w pracach grupy[3)] |
|---|---|
| W skład grupy wchodzi bacowie zrzeszeni w Regionalnym Związku Hodowców Owiec i Kóz. | |

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelę.

# II. Specyfikacja

## 1. Nazwa produktu rolnego lub środka spożywczego:

Bryndza Podhalańska

## 2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w specyfikacji w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

| | |
|---|---|
| **1) nazwa pochodzenia** | X |
| **2) oznaczenie geograficzne** | |

## 3. Kategoria produktu rolnego lub środka spożywczego:

Należy zaznaczyć krzyżykiem jedną z kategorii, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy.

| **Produkty rolne wymienione w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską:** | | |
|---|---|---|
| 1.1. | Świeże mięso i podroby jadalne | |
| 1.2. | Przetwory mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itp.) | |
| 1.3. | Ser | **X** |
| 1.4. | Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczarskie, z wyjątkiem masła) | |
| 1.5. | Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oliwa itp.) | |
| 1.6. | Owoce, warzywa i zboża świeże lub ich przetwory | |
| 1.7. | Świeże ryby, mięczaki, skorupiaki i produkty z nich otrzymane | |
| 1.8. | Inne produkty wymienione w załączniku I (przyprawy[4)] itp.) | |

[3)] Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, również inne zainteresowane osoby fizyczne i prawne mogą brać udział w pracach grupy. Z uwagi na to, należy przy podawaniu ich danych określić, na czym polega ich związek z produktem rolnym lub środkiem spożywczym.

[4)] Przyprawy, które zgodnie z art. 32 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską są zaliczane do produktów rolnych.

| Środki spożywcze wymienione w załączniku I do rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG: | | |
|---|---|---|
| 2.1. | Piwo | |
| 2.2. | Naturalne wody mineralne i wody źródlane | |
| 2.3. | Napoje z ekstraktów roślinnych | |
| 2.4. | Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby cukiernicze | |
| 2.5. | Naturalne gumy i żywice | |
| 2.6. | Musztarda | |
| 2.7. | Makarony | |
| **Produkty rolne wymienione w załączniku II do rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG:** | | |
| 3.1. | Siano | |
| 3.2. | Olejki eteryczne | |
| 3.3. | Korek | |
| 3.4. | Koszenila | |
| 3.5. | Kwiaty i rośliny ozdobne | |
| 3.6. | Wełna | |
| 3.7. | Wiklina | |

## 4. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

| | |
|---|---|
| Wygląd (zewnętrzny i na przekroju) | Powierzchnia sera może być równa lub lekko popękana. |
| Kształt (zewnętrzny i na przekroju) | Produkt o równej lub lekko wypukłej powierzchni, czasem popękanej, nie ma ściśle określonego kształtu. Kształt zależy od formy jego opakowania. |
| Wielkość | Zależy od wielkości dzierży, w której ser jest uciśniany. |
| Kolor: | Biały, biało-kremowy, lub z odcieniem seledynowym. |
| Smak i zapach | Pikantny, słony; dopuszcza się smak lekko ostry lub lekko kwaśny. |
| Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne | Zawartość [%]<br>Woda – nie więcej niż 60 %<br>Sucha masa – nie mniej niż 40 %<br>Tłuszcz w suchej masie – nie mniej niż 38 %<br>Zawartość poszczególnych składników zależy od pór roku i związana jest z jakością i składem mleka. |
| Inne dodatkowe informacje: | "Bryndza Podhalańska" jest to ser zaliczany do rodziny serów miękkich podpuszczkowych z gatunku pomazankowych, cieszących język pikantnym smakiem i gładką konsystencją. |

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola.

## 5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

Obszar obejmuje terytorium Powiatu Nowotarskiego, Powiatu Tatrzańskiego oraz sześciu gmin z powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia i Koszarawa. Obszar powiatów Nowotarskiego i Tatrzańskiego, które stanowią zdecydowaną większość obszaru geograficznego, na którym wytwarzana jest bryndza, tradycyjnie nazywane są Podhalem, stąd „Bryndza Podhalańska". Na całym tym obszarze występują właściwe warunki naturalne oraz znajdują się tu wytwórcy posiadający specyficzną wiedzę związaną ze znajomością tradycyjnych metod produkcji. Dzięki połączeniu tych czynników w tym regionie możliwe jest wytworzenie produktu o odpowiedniej jakości.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

## 6. Producent:

Poniższe pola wypełnia **wyłącznie** osoba fizyczna lub prawna będąca jedynym producentem na obszarze geograficznym określonym w pkt 5.

Czy obszar geograficzny określony w pkt 5 posiada cechy odróżniające go zasadniczo od obszarów przyległych ?

**TAK** ☐ **NIE** ☐

Czy produkt rolny lub środek spożywczy posiada cechy charakterystyczne odróżniające go od podobnych produktów rolnych i środków spożywczych wytwarzanych na obszarach przyległych ?

**TAK** ☐ **NIE** ☐

Należy opisać cechy odróżniające obszar geograficzny określony w pkt 5 od obszarów przyległych lub cechy charakterystyczne odróżniające produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych produktów rolnych i środków spożywczych wytwarzanych na obszarach przyległych.

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć ramkę.

Czy stosowane są oryginalne i niezmienne metody lokalne wytwarzania produktu rolnego lub środka spożywczego?

**TAK** [ ] **NIE** [ ]

## 7. Surowce:

Czy wszystkie surowce pochodzą z obszaru geograficznego określonego w pkt 5 ?

**TAK** [X] **NIE** [ ]

Należy podać informacje dotyczące surowców wykorzystywanych do produkcji oraz określić obszar, z którego pochodzą.

1. Mleko owcze:
Mleko owcze użyte do produkcji "Bryndzy Podhalańskiej" pochodzi od owiec rasy "Polska Owca Górska". Owce dojone są od końca kwietnia do początku października po okresie odchowu jagniąt, który trwa od marca do maja.

2. Mleko krowie:
Jeżeli do produkcji "Bryndzy Podhalańskiej" wykorzystuje się mleko krowie to pochodzi ono od krów rasy "Polskiej Krowy Czerwonej" wypasanych na pastwiskach górskich razem ze stadami owiec.

Owce i krowy, których mleko wykorzystywane jest do produkcji "Bryndzy Podhalańskiej" wypasane są na obszarze określonym w pkt. 5 wniosku. Na tym także obszarze odbywa się dojenie i przerabianie mleka – zarówno owczego, jak i krowiego. W okresie, kiedy owce lub krowy nie są wypasane na naturalnych pastwiskach – górskich halach, są karmione sianem pochodzącym z ww. terytorium.

**„Polska Owca Górska" - „Cakla"**

„Cakla" ( zdjęcia 55 -61) to stara, prymitywna rasa owiec białych i barwnych, występujących kiedyś na terenie Karpat Południowych i częściowo na Bałkanach. „Cakle" dotarły do Polski w czasie przemieszczania się wołosko-ruskich plemion pasterskich wzdłuż łańcucha Karpat między XIV a XVI wiekiem. „Cakla" jest ściśle związana z życiem i kulturą karpackich górali. Wykorzystywano jej mięso, mleko do wyrobu serów: „Oscypka", „Bundzu" i „Bryndzy", ale także skóry i wełnę - na odzież i wyroby artystyczne.

„Cakle" to owce o budowie wykształconej przez pokolenia życia w górskich terenach. Nieduże, o harmonijnie ukształtowanym tułowiu, dość cienkich, lecz silnych nogach, kosmkowej okrywie, co chroni ją przed surowym górskim klimatem. Tryki mają długie, ślimakowate rogi, a maciorki są zarówno rogate, jak i bezrogie. Owce te dają grubą, mieszaną wełnę, białą i czarną, rudziejącą lub siwiejącą.

„Cakle" z Beskidu Śląskiego i z Podhala stanowiły materiał do wytworzenia uszlachetnionej rasy „Polskiej Owcy Górskiej". Działania uszlachetniające poprawiły masę ciała dorosłych maciorek - ok. 50 kg, wydajność i charakter okrywy wełnistej, wydajność mleka, która obecnie w warunkach 150 dni pastwiskowego dojenia wynosi ok. 60-80 litrów mleka. Udało się w pogłowiu masowym pomimo poprawy parametrów produkcyjnych tej rasy zachować jej jakże cenne zalety świadczące o znakomitym przystosowaniu do warunków środowiskowych: dobre zdrowie, długowieczność, odporność, smak mięsa młodych jagniąt,

które od lat są towarem eksportowym na wymagający rynek włoski i przyzwoitą jak na warunki chowu mleczność i plenność. Te fenotypowe przystosowania do podhalańskiego górskiego środowiska, bezsprzecznie świadczą o natywnym charakterze genotypu tej populacji - bardzo cennej, znakomicie zadomowionej w naszej kulturze i krajobrazie regionu.

**„Polska Krowa Czerwona"**

Bydło polskie czerwone to najstarsza polska rasa bydła. Od wieków związane było ze Słowianami i do końca XVIII wieku „Polska Krowa Czerwona" były najpowszechniejszą rasą bydła na ziemiach polskich. To typowe bydło mleczno-mięsne. Doskonale przystosowane do trudnych warunków, o niewielkich wymaganiach paszowych, wytrzymałe, płodne, długowieczne i odporne na choroby, zwłaszcza gruźlicę. „Polskie Krowy Czerwone" dają przeciętnie do 3000 do 3500 litrów mleka o wysokiej zawartości tłuszczu (4-4,5 proc.), a mięso charakteryzuje się kruchością i delikatnością. Różne warunki klimatyczne i terenowe ukształtowały różne odmiany polskiego bydła czerwonego. Już w końcu XIX wieku hodowcy wymieniali takie odmiany, jak: "Pierwotna Górska" o maści brunatnej, występujące w Karpatach Środkowych, czerwone występujące na Wyżynie Krakowskiej, były też odmiany nizinne, dolinowe, śląskie, poznańskie. Pierwsze obory bydła czerwonego powstały w 1876 roku w Stróży w powiecie limanowskim. W 1895 roku powstał Polski Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego przy Krakowskim Towarzystwie Rolniczym, co dało początek systematycznej pracy hodowlanej i w konsekwencji doprowadziło w latach 1884-1934 do uformowania i udoskonalenia tej rasy. Bydło to zostało uznane za jedyną rodzimą rasę bydła wyhodowaną na ziemiach polskich.

Interesującą informację o międzynarodowej roli, jaką odegrały rodzime krowy, podaje J. Bujwid w opublikowanej w 1971 roku pracy "Informacje ustne o hodowli polskiego czerwonego bydła". Podobno Polacy podczas kongresu wersalskiego po I wojnie światowej jako argumentu przemawiającego za utworzeniem niepodległej Polski użyli albumu przedstawiającego bydło polskie czerwone, który ofiarowali prezydentowi USA Wilsonowi, zamiłowanemu hodowcy.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

## 8. Metoda produkcji:

Metoda produkcji **nie może** być utrzymywana w tajemnicy. Producenci nie należący do grupy, która złożyła wniosek o rejestrację mogą produkować i wykorzystywać zarejestrowaną nazwę, jeżeli wykażą, że produkują ten produkt rolny lub środek spożywczy zgodnie ze specyfikacją.

Należy opisać wszystkie etapy wytworzenia produktu rolnego lub środka spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem technik, umiejętności i narzędzi.

**Etap 1 – Pozyskiwanie surowca**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Mleko owcze użyte do produkcji "**Bryndzy Podhalańskiej**" pochodzi od owiec rasy "Polska Owca Górska". Owce dojone są od końca kwietnia do początku października - po okresie odchowu jagniąt, który trwa od marca do maja. Od początku maja aż do września dojenie odbywa się dwu lub trzykrotnie w ciągu dnia. Zazwyczaj pierwsze dojenie przeprowadza się około godziny 5.00 rano, drugie pomiędzy 12.00 a 14.00, a trzecie około godziny 21.00. W przypadku, gdy dojenie odbywa się tylko dwa razy dziennie nie przeprowadza się dojenia wieczornego. Od początku września owce dojone są już tylko dwukrotnie w ciągu dnia a od

początku października już tylko raz dziennie, jeśli mają jeszcze mleko. Dojenie przeprowadza się metodą od tyłu.

Mleko krowie, jeśli w ogóle jest użyte do produkcji, pochodzi od krów rasy "Polskiej Krowy Czerwonej". Dojenie krów, w zależności od ich mleczności, odbywa się 2 lub 3 razy dziennie.

Zarówno krowy jak i owce wypasane są na halach górskich, łąkach i pastwiskach położonych na zadeklarowanym obszarze określonym w pkt. 5. W przypadku, gdy zwierzęta karmi się sianem musi ono także pochodzić z tego obszaru.

WYMAGANIA
Producent jest zobowiązany do wykorzystywania mleka pochodzącego od owiec rasy „Polska Owca Górska" oraz od krów rasy „Polska Krowa Czerwona". Zawartość mleka owczego użytego do produkcji nie może być niższa niż 60%.

**Etap 2 – Zaprawianie podpuszczką**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK
Po udojeniu owiec, mleko zostaje przecedzone a następnie poddawane procesowi klagania (ścinanie). Do zaprawiania podpuszczką stosuje się tradycyjnie dodatek od 1,1 g do 2,7 g na 100 litrów mleka podpuszczki w proszku po rozpuszczeniu jej w niewielkiej ilości ciepłej wody. Dozowanie jest często zróżnicowane, ale nie ma związku z proporcją mleka owczego i mleka krowiego użytych do produkcji. Czas koagulacji pod wpływem podpuszczki (okres, w jakim mleko traci swą płynność, aby nabrać dużej lepkości) nie jest ściśle określony przez producenta, ale waha się w przedziale od 30 do 60 minut - w zależności od tego czy temperatura mleka jest w okolicach $28^0$C czy $39^0$C. W zależności od temperatury mleka w momencie zaprawiania podpuszczką powstały skrzep jest bardziej lub mniej gęsty.

WYMAGANIA
Przygotowane mleko należy zaprawić podpuszczką.

**Etap 3 – Ścinanie**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK
Jest to okres, który oddziela moment zaprawiania mleka podpuszczką od momentu, kiedy powstaje skrzep. Cały proces odbywa się w "pucierze"[5] (tradycyjna beczka) a ścinanie trwa aż do otrzymania skrzepu (moment, w którym serwatka oddziela się od ściętej masy). Temperaturę utrzymuje się na stałym poziomie dzięki położeniu na jej wierzchu okrągłej drewnianej pokrywki.

WYMAGANIA
Należy przeprowadzić proces ścinania, czyli pozostawić zaprawione podpuszczką mleko aż do momentu otrzymania skrzepu. Producent jest zobowiązany do przeprowadzenia procesu „ścinania" w „pucierze".

[5] Puciera – wysoka rozszerzana ku górze drewniana beczka, opasana metalową lub drewnianą klamrą. Wielkość "puciery" zależy od ilości przerabianego przez baców mleka, lecz musi być stosunkowo łatwa w manipulacji co też ogranicza jej rozmiary.

początku października już tylko raz dziennie, jeśli mają jeszcze mleko. Dojenie przeprowadza się metodą od tyłu.

Mleko krowie, jeśli w ogóle jest użyte do produkcji, pochodzi od krów rasy "Polskiej Krowy Czerwonej". Dojenie krów, w zależności od ich mleczności, odbywa się 2 lub 3 razy dziennie.

Zarówno krowy jak i owce wypasane są na halach górskich, łąkach i pastwiskach położonych na zadeklarowanym obszarze określonym w pkt. 5. W przypadku gdy zwierzęta karmi się sianem musi ono także pochodzić z tego obszaru.

WYMAGANIA
Producent jest zobowiązany do wykorzystywania mleka pochodzącego od owiec rasy „Polska Owca Górska" oraz od krów rasy „Polska Krowa Czerwona".

**Etap 2 – Zaprawianie podpuszczką**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK
Po udojeniu owiec, mleko zostaje przecedzone a następnie poddawane procesowi klagania (ścinanie). Do zaprawiania podpuszczką stosuje się tradycyjnie dodatek od 1,1 g do 2,7 g na 100 litrów mleka podpuszczki w proszku po rozpuszczeniu jej w niewielkiej ilości ciepłej wody. Dozowanie jest często zróżnicowane, ale nie ma związku z proporcją mleka owczego i mleka krowiego użytych do produkcji. Czas koagulacji pod wpływem podpuszczki (okres, w jakim mleko traci swą płynność, aby nabrać dużej lepkości) nie jest ściśle określony przez producenta, ale waha się w przedziale od 30 do 60 minut - w zależności od tego czy temperatura mleka jest w okolicach $28^0$C czy $39^0$C. W zależności od temperatury mleka w momencie zaprawiania podpuszczką powstały skrzep jest bardziej lub mniej gęsty.

WYMAGANIA
Przygotowane mleko należy zaprawić podpuszczką.

**Etap 3 – Ścinanie**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK
Jest to okres, który oddziela moment zaprawiania mleka podpuszczką od momentu, kiedy powstaje skrzep. Cały proces odbywa się w "pucierze"[5] (tradycyjna beczka) a ścinanie trwa aż do otrzymania skrzepu (moment, w którym serwatka oddziela się od ściętej masy). Temperaturę utrzymuje się na stałym poziomie dzięki położeniu na jej wierzchu okrągłej drewnianej pokrywki.

WYMAGANIA
Należy przeprowadzić proces ścinania czyli pozostawić zaprawione podpuszczką mleko aż do momentu otrzymania skrzepu. Producent jest zobowiązany do przeprowadzenia procesu „ścinania" w „pucierze".

[5] Puciera – wysoka rozszerzana ku górze drewniana beczka, opasana metalową lub drewnianą klamrą. Wielkość "puciery" zależy od ilości przerabianego przez baców mleka, lecz musi być stosunkowo łatwa w manipulacji co też ogranicza jej rozmiary.

**Etap 4 – Rozdrabnianie - Rozbijanie skrzepu**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

W pierwszym momencie skrzep przekrajany jest na krzyż, następnie po kilku minutach rozbijany energicznie za pomocą „feruli"[6] (forma drewnianej łopatki z drutem lub dwoma w środku). Po około 3 minutach otrzymywana jest ziarnista masa, gdzie granulki mają wielkość ziaren zboża. Rozbijanie przeprowadza się w temperaturze od $20^0$C do $35^0$C w zależności od producenta („bacy"). Gorąca woda jest dodawana podczas rozbijania skrzepu, aby dojść do temperatury pozwalającej na zlepienie ziaren w bryły (około $35^0$C). (Zdjęcia 41 -45)

WYMAGANIA

Skrzep należy rozbić przy pomocy feruli a następnie dodać odpowiednia ilość gorącej wody aby uzyskać temperaturę pozwalającą na zlepienie ziaren w bryły.

**Etap 5– Osiadanie**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

„Pucierę" wraz z rozbitym skrzepem pozostawia się, aż do czasu, kiedy bryłki sera opadną na dno. Pozwala to na oddzielenie się serwatki i bryłek sera.

WYMAGANIA

Rozbity skrzep pozostawia się, aż do opadnięcia bryłek sera na dno.

**Etap 6 - Odciąganie serwatki**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Producent („baca") wybiera serwatkę z „puciery" w ilości od 30 do 50% całości. Przy tym pH obniża się średnio o około 0,1. Część serwatki jest przechowywana w osobnym naczyniu dla następnych etapów. Reszta jest zużywana jako pożywienie dla trzody chlewnej lub do produkcji „Żętycy"[7], nigdy jednak serwatka nie jest wyrzucana.

WYMAGANIA

Należy odciągnąć serwatkę w ilości do 50 % całości.

**Etap 7 – Ociekanie**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Po odciągnięciu serwatki „baca" wybiera masę serową, którą następnie ugniata ręcznie i wkłada do „grudki" (specjalnie do tego przeznaczonej płóciennej płachty). „Grudkę" zawiesza się na ścianie „bacówki" i pozostawia się od kilku do kilkunastu godzin aż do zupełnego odcieknięcia serwatki. Masa serowa wisząc w tej płachcie przyjmuje swój charakterystyczny, bochenkowaty kształt. Ser w kształcie bochenka nazywa się udojem, grudą, buncem lub bundzem.

WYMAGANIA

Należy wybrać masę serową i pozostawić do odcieknięcia serwatki.

---

[6] Ferula – drewniane mieszadło z twardego drzewa mające dwa do czterech ramion, wykorzystywane do rozbijania i skrzepu i mieszania zawartości „puciery" : patrz zdjęcie nr 17- 19.

[7] Żętyca: napój otrzymywany w wyniku fermentacji mlekowej. Serwatka z mleka owczego. (lub żentyca żyntyca, rzetyca – rózna pisownia i wymowa w zależności od regionu )

**Etap 8 – Dojrzewanie (fermentacja)**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Po odcieknięciu, „baca" kładzie taki bochenkowaty ser na "podwysorze"[8]. Ser pozostawia się tam pozwalając aby zainicjowany został proces fermentacji. Leżakowanie trwa od 4 do 12 dni w zależności od temperatury otoczenia. Po przekrojeniu sfermentowanego sera widoczna jest duża ilość okrągłych dziurek a jego smak jest lekko kwaskowaty. Przeciętnie do wyrobu 1 kg sera buncu (bundzu) zużywanych jest do 4 do 6 litrów mleka.

WYMAGANIA

Należy leżakować ser przez okres od 4 do 12 dni w celu zainicjowania procesu fermentacji.

**Etap 9 – Rozkruszanie bundzu (buncu)**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Dojrzały bunc podlega rozkruszeniu na drobnie kawałki. Metoda rozkruszania jest specyficzna dla każdego producenta, odbywa się różnymi technikami i jest uzależniona od sposobu produkcji praktykowanego przez bacę.

WYMAGANIA

Należy rozkruszyć dojrzały bunc.

**Etap 10 – Ubijanie**

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Dokładnie rozkruszany bunc jest mieszany i wyrabiany z solą, którą baca dodaje „do smaku", aż do utworzenia jednolitej masy. Następnie tak powstałą masę serową ubija się w "dzieżkach[9]" lub "faskach[10]", w taki sposób, aby nie powstały pęcherzyki powietrza. W celu utrwalenia sera czasami zalewa się go topionym masłem, dodawanym także wedle uznania bacy. Gotowy produkt to bryndza - ser ostro słony o charakterystycznym zapachu i smaku. Dopuszcza się sprzedaż w formie wagowej w opakowaniach papieru pergaminowego.

WYMAGANIA

Rozkruszony bunc doprawia się solą, miesza aż do utworzenia jednolitej masy serowej, którą należy następnie ubić w „dzierżkach". Otrzymany produkt nazywa się „Bryndza Podhalańska".

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola lub powiększyć tabelę o kolejne etapy produkcji.

Dodatkowe informacje dotyczące metody produkcji:

**Czynniki zmienne podczas procesu wytwarzania:**

- odczerpywanie serwatki (do 50%)
- długość leżakowania i fermentacji buncu – od 4 do 12 dni
- ilość dodawanej soli do rozkruszonego buncu – tradycyjnie zależy od poszczególnych producentów, zgodnie z ich smakiem
- zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40 % mleka wykorzystanego do produkcji.

[8] Podwysor – specjalna półka przeznaczona na dojrzewające sery.
[9] Dzierża – tradycyjne naczynie do ubijania masy serowej
[10] Faska - tradycyjne naczynie do ubijania i przechowywania masy serowej

**Działania niedopuszczalne:**

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie do produkcji bryndzy mleka zsiadłego. Choć użycie takiego mleka powoduje, że gramatura buncu jest bardziej jednolita, to jednak ma to negatywny wpływ na ostateczny smak sera "Bryndza Podhalańska".

Czy wszystkie wymienione etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

**TAK** [X] **NIE** [ ]

Czy ostateczne przygotowanie produktu rolnego lub środka spożywczego (np. krojenie, konfekcjonowanie) odbywa się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

**TAK** [X] **NIE** [ ]

Jeżeli przynajmniej raz zaznaczone zostało **NIE**, należy wymienić etapy produkcji, które mogą być przeprowadzane na obszarze geograficznym innym niż określony w pkt 5. Jeżeli obszar ten jest ograniczony, należy to zaznaczyć.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę

Czy metoda produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ulegała zmianom w ciągu ostatnich lat?

**TAK** [ ] **NIE** [X]

Należy napisać, czy zmiany miały wpływ na cechy charakterystyczne lub specyficzną jakość produktu rolnego lub środka spożywczego.

Metoda produkcji nie uległa istotnym zmianom w ciągu ostatnich lat. Na przestrzeni lat nie zostały wprowadzone zmiany w budowie i kształcie narzędzi wykorzystywanych do produkcji sera „Bryndza Podhalańska". Świadczyć może o tym porównanie zdjęć eksponatów muzealnych oraz narzędzi obecnie używanych.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

## 9. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące tradycji, pochodzenia i historii produktu rolnego lub środka spożywczego oraz historyczne, spotykane w literaturze lub innych materiałach źródłowych wzmianki dotyczące rejestrowanego produktu rolnego lub środka spożywczego (np. stare przepisy, receptury, oznaczenia, w tym etykiety, cytaty z książek i z artykułów prasowych itp.).

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania zapewniającego, iż produkt rolny lub środek spożywczy jest wytwarzany zgodnie z zadeklarowaną metodą produkcji.

Kontrola autentyczności pochodzenia i jakości sera „Bryndza Podhalańska" jest wielofazowa i dokonywana w kilku etapach począwszy do produkcji mleka aż do kontroli gotowego produktu na rynku. Kontrola ta tworzy spójny system nadzoru nad właściwą jakością ostatecznego produktu.

System obejmuje nie tylko kontrolę nad miejscem wypasu i rasą zwierząt od których uzyskuje się surowiec ale również umożliwia nadzór nad prawidłowym przebiegiem procesu produkcji (zgodny z zadeklarowanym w specyfikacji) oraz nad właściwymi proporcjami mleka wykorzystanymi do produkcji.

System kontroli uwzględnia specyfikę wypasu owiec na tym terytorium. Prowadzona jest lista „baców" zajmujących się produkcją „Bryndzy Podhalańskiej". Producenci zamierzający rozpocząć produkcji zgłaszają się na ww. listę producentów.

Producent „baca" jest zobowiązany do zadeklarowania ilości i miejsca wypasanych owiec (rasy Polskiej Owcy Górskiej) oraz krów (rasy Polska Krowa Czerwona). Deklarację składa się najpóźniej w wyznaczonym w każdym roku terminie. Prowadzony jest specjalny rejestr, w którym znajdują się wszystkie potrzebne informacje dotyczące właścicieli owiec oraz wszystkie informacje dotyczące zwierząt.

Każdy z producentów prowadzi rejestr w miejscu produkcji. Zapisywane tam są informacje dotyczące procesu produkcji. Umożliwia to odtworzenie historii produktu i pozwala na jej prześledzenie.

Organ kontrolny sprawdza zgodność metody produkcji ze specyfikacją. Sprawdzane jest również pochodzenie surowca, poszczególne etapy procesu produkcji, jak i cechy gotowego produktu. Wszyscy producenci oraz związek ich zrzeszający podlegają kontroli zgodnie z planem kontroli, jaki posiada i zatwierdza organ kontrolny.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

## 10. Związek produktu rolnego lub środka spożywczego z obszarem geograficznym:

Należy napisać, w jaki sposób cechy charakterystyczne produktu rolnego lub środka spożywczego są głównie lub wyłącznie związane z obszarem geograficznym określonym w pkt 5 i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Należy podać, czy produkt rolny lub środek spożywczy posiada specyficzną jakość, cieszy się uznaniem lub też, czy posiada inne cechy przypisywane swojemu pochodzeniu geograficznemu.

**Związek Historyczny**

**"Bryndza"** (określenie to pochodzi z języka rumuńskiego – brinze i zostało przyniesione wraz z wędrówkami wołoskimi) jest bardzo starym wyrobem (należącym do grupy serów podpuszczkowych), pasterzy wołoskich wypasających owce na polanach górskich. Przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki, przerabiania mleka. Już w XV w. założyciele gorczańskiej wioski Ochotnica płacili daniny i swoje należności w postaci sera.

Sery podpuszczkowe[11] zwane karpackimi zaistniały w polskich źródłach wraz z falą wędrówek wołoskich, które do naszego kraju dotarły wzdłuż łuku Karpat. Początkowo były to tylko wzmianki przy lokacji wsi lub lustracjach komisarzy majątków królewskich. Ponieważ fala osadnictwa wołoskiego dotarła w całe Karpaty Zachodnie kultura pasterska, w tym wyrób serów był przypuszczalnie taki sam na całym tym terenie, z małymi miejscowymi modyfikacjami.

Pierwsze wzmianki o produkcji serów na Podhalu i przyległych terenach spotykamy przy lokacji wsi Ochotnicy w Gorcach. W **1416** roku przywilej lokacyjny otrzymał Dawid Wołoch (David Valachi). Wprawdzie wieś ta osadzona została na prawie średzkim, a więc niemieckim, ale niektóre daniny i obciążenia wsi i jej mieszkańców są charakterystyczne dla prawa wołoskiego. Jedną z takich danin jest dań barania wraz z wchodzącą w jej skład daniną serową. Mieszkańcy wsi hodujący owce byli zobowiązani do jej uiszczenia około św. Marcina (11 XI) (Długopolski 1921[12]).

W **1473 r.** Ratołdowie ze Skrzydlnej dzierżawiący, między innymi, starostwo nowotarskie, przeprowadzając dział swych dóbr, postanowili osadzać Wołochów by wzmocnić się ekonomicznie (Długopolski 1911).

Najstarsza wzmianka o **bryndzy** pochodzi z Krakowa z r. **1527** "Pro triginta caseis *brindze*" (Starodawne prawa polskiego pomniki, t. VI (1881), s. 374 za Kowalską-Lewicką 1967).

Następne materiały źródłowe informujące pośrednio o produkcji serów pochodzą z lustracji majątków królewskich. W pierwszej przeprowadzonej na ziemiach polskich lustracji z **1564** roku w starostwie nowotarskim wymieniono już 5 wsi, które dają daninę baranią. W Klikuszowej dań baranią obliczano od 920 owiec i wymieniono wśród innych powinności przy dani baraniej opłatę za sery, a w Szaflarach zarówno sery owcze jak i krowie. Wiadomo również, że owce z Waksmundu 4 mieszkańców wypasało "między górami", a w nowo założonej wsi Czarny Dunajec 2 osadników posiadało stada owiec i płacili również za sery. Dań baranią płacono także we wsi Olszówka. W Gorcach i w okolicach Żywca w tym czasie również istniały wsie obciążone danią baranią (Lustracja województwa krakowskiego).

Ponieważ kultura materialna związana z wypasem była pod wielkim wpływem pasterzy wołoskich, związku z tym na całym terenie Karpat Zachodnich jest bardzo podobna, można ją przez analogię zobrazować przykładami z ziemi żywieckiej, suskiej czy Gorców, a nawet okolic Limanowej.

Lustracja przeprowadzona w **1564** r. przyniosła także wiadomości o wypasaniu stad owiec przez Wołochów na Żywiecczyźnie w starostwie lanckorońskim oraz księstwie oświęcimskim i zatorskim. W księstwie zatorskim Wołosi oddawali za pozwolenie na wypasanie trzód w lecie po 3 barany od stu sztuk i jeden ser wałaski. Dań barania na tym terenie w 1564 r. przyniosła skarbowi 18 baranów po 16 gr., 4 sery owcze po 6 gr i 1 ser "pokoźleczny", również "wartający 6 gr." W **1574** r. ówcześni właściciele państwa żywieckiego – Jan Spytek i Krzysztof Komorowski dnia 16 stycznia nadali miastu Żywcowi prawo warzenia piwa, a pragnąc mieszczanom powiększyć i inne korzyści wydali następujące zarządzenie: "Rozkazujemy też, aby poddani nasi Wałaszy wszyscy, którzy by cokolwiek mieli na przedaj sery albo bryndze, aby ich nie śmieli nigdzie wozić i przedawać, jeno w miasteczku naszym Żywcu, ...". To samo w ordynacji "o Wałachach, którzy nabiały, sery, bryndze nigdzie indziej jeno w Żywcu przedawać

[11] Podpuszczka (podpustka): kwas żołądkowy z żołądka cielęcia rozpuszczony w wodzie, zwany również *klagiem*.
[12] Bibliografia wymienianych pozycji – Załącznik IV.

mają" dla Żywca zatwierdziła 5 II 1626 r. nowa właścicielka państwa żywieckiego, królowa Konstancja żona Zygmunta III Wazy. *Wyraźnie bowiem postanowiła ona w ordynacji wydanej dla miasta "o Wałachach, którzy nabiały, masła, sery,* ***"bryndzę"*** *nigdzie indziej tylko w Żywcu sprzedawać mają".* (Szczotka 1951).

"Ser wałaski" występuje nie tylko w wyżej cytowanej lustracji ale również w akcie z **1494** r. (Akta grodzkie i ziemskie), gdzie czytamy "Duos caseos Walachicos" czy w dokumencie z miasta Biecza z **1521** "Caesi Valachorum" (Bujak 1914).

W akcie z **1605** r. z Kasiny Wielkiej występuje "konef brindze" (Księgi sądowe wiejskie, t. I, s. 304 i 305), a spotykamy się z nią także w r. 1706 w państwie Suskim (Księgi sądowe wiejskie, t. II, s. 31). Jako "ser valaski" wymieniany jest kilkakrotnie w aktach Kasiny Wielkiej z **1678** r. (Księgi sądowe wiejskie, t. I, s. 313-314). Kowalska-Lewicka (1967) twierdzi, że jest to według wszelkiego prawdopodobieństwa odpowiednik terminu "gruda" w innych dokumentach, a sama nazwa "ser wałaski" nadana mu została na terenie Polski dla podkreślenia jego pochodzenia. Z drugiej strony Baranowski (1916) pisze, że "sery wałaskie" stanowiły część daniny górnych wsi Lanckorońskich jeszcze w XVII w., a w pamiętnikach z Sądeckiego również z tego wieku pochodzi wzmianka o kupcu sądeckim, Sebastianie Żmijewskim, który spławiał wówczas do Warszawy miedź, orzechy i sery wołoskie. Fakt transportu na tak dużą odległość sugerowałby, że były to sery suche. (Kopczyńska-Jaworska 1961).

W dokumentach lokacyjnych wsi na Podhalu z końca XVI wieku spotyka się informacje o pozwoleniu "na wolny wypas owiec w górach", co zdaje się świadczyć o istniejących już wtedy stadach lub liczeniu się z możliwością ich posiadania (Falniowska-Gradowska 1997). Zaznaczyć tutaj trzeba, że w starostwie nowotarskim nastąpiło bardzo szybko oczynszowanie większości powinności oraz danin i tym samym zamieniono daniny w naturze na daninę w pieniądzach.

Z początków XVII w. wieku, gdy starostą nowotarskim był Mikołaj Komorowski posiadamy dokładne wiadomości o opłatach i daninach obowiązujących w starostwie. Wynikało to ze skarg chłopów na starostę o zawyżanie danin ponad wymagania inwentarzy. Według inwentarzy "poddani chowający owce winni byli, co lat 3 od 100 owiec dawać ser taki, jaki od 100 owiec z jednego podoju może być, albo zań groszy 40. Starosta powiększył tę daninę i kazał sobie co roku dawać zamiast sera po 66 gr., a jeżeli kto dawał ser szałaśny w naturze, to wyciągał tak duży, jakiby ledwie z podoju 300 owiec być mógł (Długopolski 1911). Ponadto kazał starosta: "grudy to jest twaróg albo ser młody po jednym podoju wszystkich owiec, które są w szałasie" (Księgi sądowe wiejskie, t. II, s. 572). Wysokość daniny baraniej, pobieranej dawniej tylko od osadników wołoskich, a później rozciągniętej na wszystkich wypasających owce i kozy rozpatrzył dokładnie sąd referendarski i w wyroku z **1630** r. ostatecznie ja uregulował, nakazując trzymać się inwentarzy. W sprawie serów nakazano mu zwrócić nieprawnie wybraną kwotę za sery. Zamiast daniny sera osadnicy mogli składać grudę szałaśną – ser młody. Dekret zabronił staroście żądania jednocześnie sera i grudy. Tu po raz pierwszy istnieje wyraźne wskazanie, że

[13] Bronisława Kopczyńska-Jaworska, "Etnografia Polska", Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk, 1961, s.219

[14] Klag: kwas żołądkowy z żołądka cielęcia rozpuszczony w wodzie, zwany także podpuszczką (podpuszczka).

[15] Żentyca zwana także żyntycą żętycą, żętycą lub rzynytyca.

[16] Chodzi tu o dzień Św. Michała, czyli 29 września.

[17] Cetyna: ścięte albo opadłe gałęzie świerkowe.

[18] Karb: inaczej rysa.

[19] Patrz załącznik nr 1 - album z narzędziami starymi i nowymi.

[20] Właściwości "klagu" odkryli producenci sera "Oscypek" najprawdopodobniej dzięki temu, że zauważono, iż mleko przechowywane i przenoszone w torbach ("bukłakach"), które wyrabiane były m.in. z cielęcych żołądków staje się kwaśne i zmienia się jego konsystencja – staje się bardziej gęste.

na Podhalu produkowano już dwa rodzaje serów: bundz i prawdopodobnie ser parzony.

O daninie baraniej i opłacie serowej od wszystkich pasących w Tatrach kozy, owce, barany wspomina również inwentarz sporządzony w **1638** r. (Baranowski 1909).

*W ilustracjach podhalańskich z XVI wieku jest mowa o płaceniu "dani baraniej" grudą, co wskazywałoby, iż był to ser miękki na* ***"bryndzę"****. Również w jednym z najstarszych opisów Tatr z* ***1683*** *r mowa jest tylko o miękkim serze i* ***"bryndzy"****.*[13]

Pierwszy dokładny opis jak mają być wyrabiane sery w szałasach pochodzi z instruktażu państwa ślemieńskiego na Żywiecczyźnie. Powstał on w **1748** roku, a w **1773** roku został ponownie spisany i zalecony do użytku. Oryginał znajduje się w zbiorach archiwalnych Muzeum Ziemi Żywieckiej w Żywcu (Szczotka 1949). Podaje się w nim zarówno opłatę dla pasterzy jak i sposób wyrobu serów. "Pierwszemu owczarzowi alias bacy" należy się z wyżywienia na rok m.in. **"bryndzę"** na omastę faskę jedna siedmgarncową starej miary, a że teraz garniec większy, każdy garniec ma pięć kwart starej miary, więc tylko teraźniejszej miary należy garncy sześć niespełna, ale już sześć garncy brać powinien." Drugiemu owczarzowi młodszemu tyle samo bryndzy się należy. Podkreślano, że baca, który w kolebie sera pilnuje powinien to robić "przystojnie i ochędożnie". Baca "pomiarkowawszy zaś, jak duże będą grudki z jednego udoju, to takich na każdy tydzień powinien oddać dwadzieścia jednę. Gdy sklaguje[14] mleko baca a po tym grudki zbiera, to powinien dobrze i twardo zbierać, żeby raków w żentycy[15] nie było, po góralsku mówiąc, alias żeby sera kawałków w serwatce nie zostawiali. Jeżeliby zaś z tych grudek serki kazano robić, to potrzeba do nich mieć gilatki alias formę a przy widzu powinien robić, siłę każą robić i siłę na to grudek wynidzie. ... Ten zaś ser na każdy tydzień posławszy po niego jak powiozą do dwora po tyle grudek na tydzień, jakem wyżej wyraził, to powinien być administrator, pisarz, owcarz starszy i przysięgły wójt. A ten baca powinien przy tych zwierzchnościach lub przy jednym z tych, którego do dozoru naznaczą, powinien bryndzę robić ...". W tym instruktażu podano również, że **"bryndzę"** wyrabiano także z mleka koziego.
W **1705** roku sprzedano lub w ramach ordynarii w państwie żywieckim wydano w sumie 111 fasek i 20 kwart **bryndzy**, a w **1712** r. uzyskano dochód ze sprzedaży 105 fasek bryndzy owczej i 5 fasek bryndzy koziej oraz za zemczycę (żentycę) do pojenia wieprza (Szczotka 1949).

Dnia 31 III **1739** r. Szymon Biegun z Cięciny, wajda państwa żywieckiego, kupił za 24 "twarde" i faskę **bryndzy** polanę Jurasia od Jana i Piotra Juraszów (Szczotka 1951).

Łukasz Gołębiowski (1830) opisując sery spotykane w Polsce wymienia "***bryndza*** ser miękki owczy, jaki górale robią, solą i faskami przedają, grudka gatunek sera owczego z przegotowanego mleka." Dodaje także, że "Świeża maślanka, serwatka, mianowicie żyntyca, ręczyca, z owczego mleka przegotowana, używała się do leków majowych, z kaszą lub kluskami była pokarmem czeladzi."

W **1830** r. Ambroży Grabowski opisując górali wspomina, że zakładają oni na całe lato w górach szałasy, "do których z całej okolicy zbierają owce, i robią **bryndzę** oraz serki (oszczypki) z ich mleka, które po tym część jakąś oddają w zysku właścicielom wraz z owcami."

Z XIX wieku wraz z coraz większą penetracją Tatr i coraz częstszym ich odwiedzaniem, pojawia się coraz więcej opisów zarówno zwyczajów pasterskich na halach oraz procesu powstawania serów w szałasach i we wsiach podhalańskich. Wraz ze wzrostem publikacji na temat Tatr oraz publikowanych wspomnień z pobytu w tych górach, nie brakuje także licznych ogólnikowych wzmianek o serach wyrabianych i spożywanych w górach.

Żegota Pauli opisując w połowie XIX wieku życie pasterzy w Tatrach. Opisując szałasy

tatrzańskie zauważa, że przednia część służy pasterzom za mieszkanie, a w środku jej znajduje się ognisko, nad którym wisi kocioł do gotowania żentycy. Tylna część szałasu jest zamykana i służy do składania rzeczy i serów oraz **bryndzy**. O wyrobie sera informuje: "Wydojone mleko przecedza baca przez szmatkę do potężnego kotła miedzianego, wiszącego na haku w środku szałasu pod ogniem palącym się i dla łatwiejszego ukwaszenia dodaje nieco podpuszczki z cielęcego żołądka (klag), i w tedy mleko się ścina na ser i oddziela od serwatki, czyli żentycy. Po wystudzeniu zbiera baca ser pływający, robi z niego wielką kulę i kładzie do worka, by odciekła reszta serwatki, wyciska rękomi i całą bryłę chowa w komorze, gdzie z niej za pomocą form drewnianych wygniata okrągłe oszczepki. Czasami też robią z sera rozmaite plecionki ozdobne, siatki i baty, bo świeży nadzwyczaj jest elastyczny. Większą część sera wyrabiają na **bryndzę**, przytem kule sera solonego kładą na długiej desce w komorze przy szałasie, a gdy dwa lub trzy dni poleżą i zfermentują się, rozcierają je na **bryndzę.** Najlepsza **bryndza** pochodzi z mleka dojonego w sierpniu i wrześniu, gdy już owce mało mleka dają, bo wtedy mleko jest bardzo tłuste; wiosenne mleko rzadsze jest i gorsze. Na dobroć **bryndzy** wpływa niezmiernie wonna pasza najwyższych szczytów. Żętycę odlaną, w której jeszcze płatki sera pływają, gotują jeszcze godzinę; potem służy ona za pokarm pasterzom, którą pija czerpakami; ... Żętyca stanowi także jedyne pożywienie dla psów pasterskich."

Większy i bardziej szczegółowy opis wypasu owiec, wyposażenia szałasu oraz produkcji serów podaje Maria Steczkowska (**1858**). Jest to równocześnie pierwszy tak szczegółowy opis naczyń do używanych przez pasterzy do produkcji serów w Tatrach. "Juhasy doją owce do skopców gieletami zwanych, w początku lata, gdy pasza jest obfitszą, trzy razy na dzień; później już tylko dwa razy t. j. rano i wieczór. Koło krów chodzą dziewki, kucharkami zwane. Mleko owcze wlewają do wysokiej, żelaznemi obręczami pobitej dzieży, zwanej puczerą i klagują, t. j. wpuszczają do niego trochę podpustki, za dodaniem której, ser oddziela się od serwatki, a ta serwatka przegotowana w kotle, jest ową żentycą, której zbawiennych skutków już tylu chorych doznało. ... Przeszło kwartowy skopek żentycy, u górali czerpakiem zwany, wystarcza na jednorazowy posiłek. ... Nim baca do roboty około sera się zabierze, po kilka razy w czystej wodzie jak najstaranniej ręce po za łokcie obmywa i czysta płachtą obciera, włosy na głowie odgarnia i pilnie przestrzega, aby wiatr nie naniósł mu popiołu lub prochu do mleka. Część sera według umowy oddaje baca właścicielom owiec. ...Baca oddaje tyle funtów sera, ile umówiona liczba wód zaważy. ... Ser ugniatają w bruski, czyli krążki po kilka funtów ważące, albo oszczypki podobne z kształtu do małych baryłek, robione w formach drewnianych rzniętych w różne wzory wyciskające się na serze. Po zrobieniu, moczą serki w wodzie nasyconej solą, co nazywają rosoleniem, a gdy nasłonieją, obsuszają je na wolnem powietrzu lub nad ogniem. Takie sery jak **bryndzę,** którą gazdowie robią w domu ze świeżego sera odebranego od baców, sprzedają na jarmarkach w Nowym Targu i Czarnym Dunajcu."

W latach 70-tych XIX wieku ksiądz W. A. Sutor (**1876**) jako następny opisuje szczegółowo zwyczaje pasterskie oraz wyrób sera z mleka owczego na halach.

Tak zwane oszczepki, "brusy", "kaczki" itp. robi baca z owczego sera w następujący sposób. Dobrze wymieszany i ugnieciony ser jak ciasto kładzie do drewnianych form, albo wyciągnięty w nici splata w rozmaite kształty, które gdy stężeją, kładzie do słonej wody a potem wyjmuje i suszy."

W latach 1899-1904 Komitet Towarzystwa Rolniczego Krakowskiego prowadził w Tatrach prace nad podniesieniem uprawy łąk i pastwisk. Stwierdzono wtedy, że w 1901 r. wypasano w Tatrach Zachodnich 962 krów przeliczeniowych (16 koni, 242 krów, 75 wołów, 201 jałówek, 2 669 owiec, 461 jagniąt, 28 kóz), za wypas których obszarowi dworskiemu, jako dań, wydano 168 oszczypków i 6 brusków oraz 200 koron 92 halerzy za drzewo do ognisk.

*W wydanej w 1902 r. publikacji Towarzystwa Ludoznawczego we Lwowie szczegółowo opisano wyrób "**bryndzy**": "Po wydojeniu mleko zlewa się do wielkiego drewnianego naczynia – puciery- cedząc przez płachtę. Do przecedzonego mleka baca wlewa klag , po czym miesza mleko ferulą i przykrywa czystą płachtą stawiając niedaleko ogniska. Po godzinie, czasem wcześniej, w zależności od temperatury powietrza, baca próbuje ferulą, czy mleko jest już dostatecznie zaklagane i roztrzepuje ferulą przez co ser opada na dół. Następnie wybiera ser z puciery i kładzie na płachtę zwaną koszyckiem lub grudzielnicą, którą goniec trzyma w ręku za dwa rogi, a drugie ma nałożone na pas. Płachtę z serem zawiesza się na jakiś czas, aby ser odciekł, po czym ser kładzie się na półce w komorze. Ser taki nazywa się udój lub gruda, po kilku dnia zaczyna się jego fermentacja i przecięty przedstawia dużo dziurek okrągłych; a smak jego jest przyjemnie kwaskowaty. Po dwóch tygodniach można z niego otrzymać produkt przeróbki mleka owczego – **"bryndzę"**.*

Zygmunt Jaworski opisując obraz stosunków gospodarskich Podhala wspomina również o pasterstwie. Omawia on owce, które wypasa się w Tatrach, ich budowę, nazwy i ubarwienie. Podkreśla, że należą do owiec z grupy "cakli". Mówi o jakości i ilości otrzymywanej z owiec wełny oraz mleka. Opisuje również szczegółowo zwyczaje związane z samym wypasem, budową szałasu, uzgadnianiem się, co do zapłaty za wypas (mirowanie) oraz samo dojenie i wyrabianie sera. Dokładny proces wytwarzania serów rozpoczyna Jaworski od omówienia wyrobu grudy, czyli udoju (buncu lub bundzu), a następnie powstającej z niego **bryndzy**.

Mówiąc o wyrobie "brusków", podkreśla Jaworski, że robią je tylko na hali Pysznej, a są "to kręgi sera średnicy około 30 cm, grubości 15-18 cm, o wadze 3-5 kg". Wyraźnie mówi również, że ser ten przygotowuje się cokolwiek inaczej jak na oszczypki. Później omawia jeszcze żentycę - słodką i kwaśną. Dalej omawia on stosunki prawne i własności na halach i polanach, a na koniec wspomina o psach liptowskich "wiernych towarzyszach juhasów" (Jaworski 1902).

W roczniku poświęconym górom i góralszczyźnie "Wierchy" (1924) znajduje się opis zapłaty za mleko i wypasanie owiec. *"Mając dostateczny zapas **"bryndzy"** do obdzielenia gazdów zawiadamia się ich się, kiedy po nią mają się zgłosić. Zapłata ta przybrała bardziej formę niż dawniej* – "zależnie od jakości hali i czasu paszenia, przyjęto dawać za wypaszanie owcy 5 funtów, a za "jarkę" po 1 funcie "**bryndzy**". Baca jest obowiązany wypłacać juhasów, którym daje po oszczypku dziennie i "wikt"; koszt dzierżawy hali ponosi baca".

W roczniku tym można znaleźć zasady regulowania należności pomiędzy baca juhasem a panem: *„Serki (oscypki) są przeznaczone na wynagrodzenie dla bacy, juhasów i zapłate czynszu dzierżawnego „panu", gazdowie zaś otrzymują „**bryndzę**"* oraz *„Mając dostateczny zapas **bryndzy** do obdzielenia gazdów „odkazuje" się , kiedy po nią mają się zgłosić. Baca najpierw wypłaca gazdów **bryndzą** czyli grudką, resztę zużytkowuje na oszczypki dla siebie i na wypłaty"*.

Bardzo skrótowo formy prawno-społeczne szałasu na hali oraz gospodarkę szałasu w tym produkcję nabiału omówiła w obszernej i ważnej pracy o osadnictwie pasterskim i wędrówkach w Tatrach i na Podtatrzu Hołub Pacewiczowa (1931). Jak podaje: "W sezonie głównym produkuje się 2-3 kilogramowe sery ("brusy"). Najlepsze z nich otrzymywano na hali Pysznej. Na końcu sezonu, gdy wydajność owiec maleje, wyrabia się oszczypki, które dostają się do handlu. Dawniej wyrabiano ponadto **bryndzę**, a z tłuszczu zebranego z mleka owczego ("hurda") robiono smary rozmaite, zwłaszcza do tłuszczenia koszul juhaskich...","..Czasem też mieszają mleko krowie z owczem na wyrób sera..." Pozostał serwatka z wyrobu sera (żentyca) służy za pokarm pasterzom. Mleka krowiego z reguły nie przerabia się, choć na wielkich halach indywidualnych robią masło. Czasem też mięszają krowie mleko z owczem na wyrób sera." W czasach współczesnych trzeba wymienić przede wszystkim monumentalne wydawnictwo,

składające się z wielu tomów, pod redakcją W. Antoniewicza "Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala". W wydawnictwie tym w licznych artykułach poruszano sprawy produkcji sera na halach i we wsiach podhalańskich.

Z masy serowej parzonej, a następnie wędzonej wyrabiano ***oscypki*** – serki formowane w rozszczepiających się foremkach (stąd określenie serów), serki w kształcie zwierzątek i serduszek, a na niektórych halach ***bruski*** – okrągłe sery kształtem przypominające kamienie do ostrzenia, czyli *brusenia.* Czasami w szałasach wyrabiano również **bryndzę**, ser powstały z bundzu po uprzednim jego rozkruszeniu i dokładnym wymieszaniu z solą. Określenie na ten rodzaj przetworu pochodzi z języka rumuńskiego – *brinze* i zostało przyniesione wraz z wędrówkami wołoskimi (Brückner 1957).

W zależności od ilości wydojonego mleka sporządzano od jednej do kilku ***grud***. Ser fermentuje w szałasie kilka dni. Przeciętnie do wyrobu jednego kilograma sera zużywano 4,09 l mleka. Tak sporządzony **bundz** nadawał się już do wyrobu **bryndzy.**

Dowiadujemy się tu, że rzadko sporządzano ją w szałasach, a przeważnie w gospodarstwie domowym. Proces jej wytwarzania polegał na dokładnym rozkruszeniu sera i wyrobieniu z solą na jednolitą masę. Następnie ubijano bardzo starannie w ***dzieżkach*** lub ***faskach***, tak by nie pozostały pęcherze powietrza. Z wierzchu, w celu lepszego zakonserwowania produktu zalewano roztopionym masłem. Tak przygotowany produkt mógł przetrwać "**od bryndzy do bryndzy**", czyli do maja następnego roku i początku nowego sezonu pasterskiego. **Bryndza** była jednym z ważniejszych składników góralskiego pożywienia. Najczęściej spożywano ją podczas postów.

Nie można także nie wspomnieć artykuł Bronisławy Kopczyńskiej-Jaworskiej (1961) o owczych serach zdobionych z Karpat oraz Anny Kowalskiej-Lewickiej (1967) o tradycyjnym serowarstwie w Polsce.

Bronisława Kopczyńskiej-Jaworska (1961) wspomina, iż wśród serów podpuszczkowych wyróżniamy sery miękkie, zawierające dużą ilość serwatki, oraz sery twarde, przeważnie suszone. Podkreśla wyraźnie (w podkarpackiej gospodarce szałasowej) wyrób sera miękkiego, z którego po poddaniu go naturalnemu procesowi fermentacyjnemu oraz po zasoleniu robiona jest **bryndza.**

Obecnie produkcja prawdziwej, wytwarzanej ugruntowaną historycznie metodą „**Bryndzy Podhalańskiej**" odbywa się na terenie Podhala ograniczonego poprzez obszar powiatu Nowotarskiego i powiatu Tatrzańskiego oraz na obszarze sześciu gmin z powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujsoły, Jeleśnia i Koszarawa. Wyłącznie na tym obszarze jest ona wytwarzana w podany niżej sposób, który rygorystycznie nakazuje przestrzeganie starej receptury.

**Naturalny – Związek z regionem**

Ekstensywny i sezonowy wypas owiec, będący naturalną charakterystyką hodowli owiec na Podhalu, które dostarczają surowca (mleka) do produkcji sera "**Bryndza Podhalańska**", jest owocem tradycji przodków, którzy na tych terenach zaczęli wypasać owce już w czasach średniowiecza. Tak długa historia owczarstwa i pasterstwa na Podhalu pozwoliła m.in. na wykształcenie się nowej rasy owiec – "Polskiej Owcy Górskiej".

"Polska Owca Górska" jest uszlachetnionym typem prymitywnych owiec "cakli", występujących

w Karpatach Wschodnich i Bałkanach. Rasa ta jest ściśle związana z historią i tradycją Podhala oraz zamieszkującej ten region ludności. Jest doskonale przystosowana do warunków klimatycznych i tradycyjnych systemów chowu w terenach górskich. Użytkowana wszechstronnie – dostarcza wełny na stroje ludowe i tkaniny artystyczne, skóry na kożuchy, bardzo smacznego, chudego mięsa oraz mleka do wyrobu tradycyjnych serów owczych (m.in. "**Bryndzy**", "Oscypka", "Buncu",). Mleczne użytkowanie tej rasy ("Polskiej Owcy Górskiej", a wcześniej "Cakli") jest starą wielowiekową tradycją ludów karpackich. Właśnie mleko pochodzące od owiec rasy "Polskiej Owcy Górskiej" jest wykorzystywane do produkcji "Bryndzy Podhalańskiej".

Wołosi, koczowniczy lud pasterski pochodzący z terenów dzisiejszej Rumunii przywędrował w rejon Podhala przed ponad 600 laty. Kultura wołoska była kulturą pasterską, opartą na tzw. "szałaśnym" chowie owiec i bydła. System ten polegał na utrzymywaniu dużych stad zwierząt, w okresie lata, na wyżynnych pastwiskach poza obszarem wsi i przypisanych jej użytków rolnych. Na tych pastwiskach zwanych "halami" lub "cerklami", poszczególni właściciele drobnych stad łączyli je w jeden "kierdel", opiekę nad nim powierzając "bacy" i podległym mu "juhasom". Owce zwane "caklami" dojone były od maja. Z ich mleka, bezpośrednio na "halach", w szałasie, wyrabiano ser podpuszczkowy - "Bundz","Bryndza" i twardy, wędzony ser o przedłużonym okresie trwałości - słynny dziś "Oscypek". Zwierzęta całe lato utrzymywane były pod gołym niebem, jedynie na czas doju spędzane do ogrodzeń zwanych "kosorami".

Warunki wypasu w rejonie Podhala i Tatr były szczególnie surowe, lato tu, bowiem jest krótkie, zimne i deszczowe, a więc owcom szczególnie niesprzyjające, gdyż gatunek ten udomowiono i całe wieki hodowano w warunkach suchego, stepowego klimatu. Zima była dla górskich owiec jeszcze gorszym okresem. W jesieni spędzano stada do wsi "na Michała[16]", dzielono zwierzęta pomiędzy właścicieli i rozpoczynało się tzw. zimowisko. Niedostatek paszy powodował, że w zimie często do karmienia owiec używano "cetyny[17]" świerkowej.

W tak ekstremalnych warunkach chowu ukształtowała się specyficzna, przystosowana do górskiego klimatu rasa owiec – "cakiel" - bezpośredni przodek dziś hodowanej na Podhalu – "Polskiej Owcy Górskiej". Była to owca prymitywna o kosmkowej strukturze okrywy wełnistej znakomicie chroniącej przed niekorzystnym wpływem opadów. Bardzo szybki przyrost tej okrywy, do 25 cm rocznie, powodował, że owce te były strzyżone dwa razy w roku, wiosną i na jesieni. Cechą charakterystyczną okrywy jest występowanie kosmków, składających się z dwóch rodzajów włosa, grubego, długiego włosa przewodniego o sortymencie D, DE i grubości 40-50 mikronów oraz krótkiego włosa puchowego, stanowiącego "podbicie" kosmka i grubości 24-28 mikronów. Taka budowa pokrywy stanowi o przewadze owiec w nią "wyposażonych " nad owcami o jednolitym runie, które wchłania wodę opadową, wilgotnieje i naraża zwierzę na duże straty ciepła. Gruba przędza uzyskiwana z tej wełny była wykorzystywana przez górali do wyrobu grubego sukna (słynne "bukowe" portki góralskie) i swetrów, skóry służyły do wyrobu serdaków i kożuchów. Owca górska reprezentuje, więc w warunkach pasterskiej kultury Podhala typ wszechstronnie użytkowy - dostarcza wełny, mleka, skór i mięsa. Same owce są drobne, późno dojrzewające, o masie ciała nie przekraczającej 40 kg. Cechą charakterystyczną do dziś są rogi występujące u obu płci, szczególnie u tryków, potężne w formie ślimakowatej lub świdrowatej. Przydatną dla hodowcy była i jest ogromna odporność tej owcy na choroby, od kulawki po zarobaczenia i choroby płuc oraz silnie rozwinięty instynkt stadnego pasienia. W okresie międzywojennym i powojennym wyhodowano już uszlachetnioną odmianę "cakli" – "Polską Owcę Górską". Powstała ona w wyniku kojarzenia rodzimych matek podhalańskich z trykami rasy "cakla siedmiogrodzkiego" importowanymi z Rumunii i w mniejszym zakresie trykami owcy fryzyjskiej.

Działania te poprawiły masę ciała dorosłych maciorek - ok. 50 kg, wydajność i charakter okrywy wełnistej, wydajność mleka, która obecnie w warunkach 150 dni pastwiskowego dojenia wynosi ok. 70-80 litrów mleka. Udało się w pogłowiu masowym pomimo poprawy parametrów produkcyjnych tej rasy zachować jej jakże cenne zalety świadczące o znakomitym przystosowaniu do warunków środowiskowych: dobre zdrowie, długowieczność, odporność, smak mięsa młodych jagniąt, które od lat są towarem eksportowym na wymagający rynek włoski i przyzwoitą jak na warunki chowu mleczność i plenność. Te fenotypowe przystosowania do podhalańskiego górskiego środowiska, bezsprzecznie świadczą o natywnym charakterze genotypu tej populacji - bardzo cennej, znakomicie zadomowionej w naszej kulturze i krajobrazie regionu.

Owce rasy "Polska Owca Górska" wypasane na Podhalu żywią się ponadto bardzo zróżnicowaną specyficzną roślinnością (specyficzny skład botaniczny pastwisk), co ma wpływ na smak i skład mleka, a w konsekwencji daje wytwarzanemu z tego mleka produktowi szczególny smak i aromat. W latach 70-tych XIX wieku ksiądz W. A. Sutor (1876) opisując szczegółowo zwyczaje pasterskie oraz wyrób sera z mleka owczego na halach pisał m.in. tak: "... Inaczej nieco przyrządzają żentycę na "clenie" (leczenie) dla gości, która tem się różni od zwyczajnej, że jest cedzona a zatem bez grudek sera. .. Najlepsza pochodzi od owiec pasących się na wysokich halach tatrzańskich, gdzie rośnie mnóstwo roślin i wonnych kwiatów alpejskich. ...". Zgodnie z zapisami w Pamiętniku Towarzystwa Tatrzańskiego (1876) "... gdy górskie upłazy i łąki w pełnem są kwiecie , nęcą do siebie botanika, który ma wtenczas najlepszą sposobność zebrania najrzadszych roślin alpejskich ..."

Tereny, na których odbywa się produkcja sera "**Bryndza Podhalańska**" są jednymi z najczystszych terenów w Polsce i w całej Europie. Obszar produkcji sera "**Bryndza Podhalańska**" położony jest pomiędzy czterema Parkami Narodowymi. Na północy znajduje się Gorczański Park Narodowy, na południu Tatrzański Park Narodowy, na zachodzie Babiogórski Park Narodowy, a na wschodzie Magurski Park Narodowy. Ponadto piąty Park Narodowy - Pieniński, podobnie jak Tatrzański Park Narodowy, położony jest w samym sercu obszaru produkcji sera "**Bryndza Podhalańska**".

Duży wpływ na ostateczny smak mleka owczego wykorzystywanego przy produkcji sera "Bryndza" ma także specyficzna roślinność występująca na obszarze jego wytwarzania. Roślinność ta, zjadana przez owce podczas wypasu występuje bardzo często wyłącznie na terenie Tatr i Podhala.

Klimat podhalański charakteryzuje się niską średnią temperaturą w ciągu roku, dużą jej zmienność w ciągu doby, gwałtowne zmiany, częste zachmurzenia, znaczna ilość dni z opadami (w wyższych partiach gór większość opadów ma postać śniegu), zamglenia, długo utrzymująca się pokrywa śnieżna, silne nasłonecznienie i wiatry wiejące zazwyczaj z zachodu oraz z kierunku południowo-zachodniego. Większość zjawisk związana jest z przechodzeniem frontów atmosferycznych i wymusza dostosowanie się roślinności.

Zima w Tatrach trwa zazwyczaj od końca listopada do końca marca i od połowy października do początku maja na wysokości Kasprowego Wierchu 1987 m.n.p.m.). Najzimniejszym miesiącem najczęściej jest luty a najcieplejszym lipiec. Najniższa zanotowana temperatura to - 37,5°C w lutym 1929 a najwyższa to + 32,2°C w sierpniu 1943. Charakterystyczne dla klimatu tatrzańskiego są zimowe inwersje temperatury (im wyżej tym cieplej) oraz śnieżyce w środku lata.

Warunki panujące na Podhalu są szczególne i wymagają od roślin specyficznych przystosowań.

Czynniki o szczególnym znaczeniu to znacznie skrócony okres wegetacyjny, niska średnia temperatura roczna, znaczne amplitudy temperatur w okresie wegetacji, znacznie silniejsza niż na nizinach insolacja (bezpośrednie działanie promieni słonecznych na powierzchnie nimi naświetlone), silne wiatry oraz wiatry halne, gruba pokrywa śnieżna, lawiny, szczególne właściwości gleb na podłożu wapiennym i granitowym.

Warunki te wpływają na cechy roślin górskich. Insolacja wspiera rozwój roślin, rekompensując częściowo niską temperaturę powietrza poprzez, silniejsze niż w dolinach nagrzanie gleby. Jednocześnie jednak w połączeniu z silnymi wiatrami znacznie zwiększa parowanie roślin. Rośliny żyjące w takich warunkach wykazują szereg przystosowań zabezpieczających je przed utratą wody - mięsiste liście i woskowy nalot na ich powierzchni (pierwiosnka łyszczak), silnie rozwinięty kutner (szarotka alpejska), osadzanie na powierzchni liści węglanu wapnia (niektóre skalnice), karłowaty wzrost, poduszeczkowe formy.

Rośliny narażone są także w dużym stopniu na uszkodzenia mechaniczne powodowane głównie przez silne wiatry. Niski wzrost chroni także przed niekorzystnym działaniem zimowych wiatrów, gdyż umożliwia "ukrycie się" pod warstwą śniegu.

W związku z trudnościami związanymi z zapylaniem (krótki okres wegetacji, częsta niepogoda i związana z tym niewielka ilość owadów w górach) owadopylne kwiaty górskie odznaczają się zazwyczaj intensywnymi barwami (przykładem mogą być choćby goryczki - wiosenna i Klusjusa) oraz silnym zapachem będącym rezultatem wzmożonego wydzielania olejków eterycznych, czemu sprzyja insolacja (np. pierwiosnka łyszczak w przeciwieństwie do gatunków niżowych odznacza się silną wonią).

Niektóre z gatunków występują w Polsce tylko na terenie Tatr i Podhala: Ostróżka tatrzańska (Delphinium oxysepalum), Len karpacki (Linum extraaxillare), Goryczka śniegowa (Gentiana nivalis), Goryczka krótkołodygowa (klusjusa) (Gentiana clusii), Saussurea (opierstka) alpejska (Saussurea alpina), Skalnica jastrzębcowata (Saxifraga hieracifolia), Fiołek alpejski (Viola alpina), Dzwonek alpejski (Campanula alpina), Przelot alpejski (Anthyllis alpestris), Jastrzębiec kosmaty (Hieracium villosum), Traganek zwisłokwiatowy (Astragalus penduliflorus), Omieg kozłowiec (Doronicum clusii), Sybaldia rozesłana (Sybbaldia procumbens), Kuklik rozesłany (rozłogowy) (Geum reptans), Jaskier górski (Ranunculus pseudomontanus), Skalnica nakrapiana (Saxifraga aizoides), Rozchodnik czarniawy (Sedum atraum), Głodek mrzygłód (Draba aizoides), Posłonek wielkokwiatowy (Helianthemum grandiflorum), Gnidosz dwubarwny (Pedicularis oederi), Jaskier okrągłolistny (Ranunculus thora), Starzec kraiński (Senecio carniolicus), Starzec karpacki (Senecio carpaticus), Goździk lodowcowy (lodnikowy) (Dianthus glacialis), Przymiotło węgierskie (Erigeron nanus), Siekiernica górska (Hedysarum hedysaroides), Ostrołodka karpacka (Oxytropis carpatica), Gnidosz okółkowy (Pedicularis verticillata), Lepnica bezłodygowa (Silene acaulis), Tłustosz alpejski (Pinguicula alpina), Słonecznica wąskolistna (Heliosperma quadridentatum), Rzeżuszka alpejska (Hutchinsia alpina), Mak tatrzański, warzucha tatrzańska (*Cochlearia tatrae*), przymiotno węgierskie (*Erigeron hungaricus*), pszonak Wahlenberga (*Erysimum wahlenbergii*), urudzik karpacki (*Soldanella carpatica*), skalnica tatrzańska (*Saxifraga perdurans*). Często spotykane tu są także takie rośliny jak: psia trawka, wiechlina alpejska, jarzmianka większa, jaskier okrągłolistny, stokrotka górska, sesleria tatrzańską, siekiernica górska, aster górski, dębik ośmiopłatkowy, oset siny, koniczyna alpejska, żywiec gruczołowaty, kostrzewa niska, boimka dwurzędowa, borówka bagienna, gnidosz okółkowy, sit skucina, rdest żyworodny, rutewka orlikolistna i wierzbówka kipszyca.

Bardzo często na tych terenach występują także takie rośliny jak szarotka alpejska (*Leontopodium alpinum*), lilia złotogłów (*Lilium martagon*), dziewięćsił bezłodygowy (*Carlina*

*acaulis*), szafran spiski (*Crocus scepusiensis*), kuklik górski (*Geum montanum*), skalnica nakrapiana (*Saxifraga aizoides*), goryczka kropkowana (*Gentiana punctata*), goryczka trojeściowa (*Gentiana asclepiadea*), goryczka wiosenna (*Gentiana verna*), zimowit jesienny (*Colchicum autumnale*), goździk wonny (*Dianthus praecox*), mak alpejski (*Papaver burseri*), rojnik górski (*Sempervivum montanum*), arcydzięgiel litwor (*Archangelica officinalis*), tojad mocny (*Aconitum firmum*) oraz sasanka alpejska (*Pulsatilla alpina*).

Należy dodać że występowanie niektórych gatunków roślin ograniczone jest do tzw. nisz ekologicznych – to one stanowią o specyfice mleka owczego i w konsekwencji produktów z niego wytwarzanych. Wybrane pastwiska owcze Dursztyna, Turbacza, hal i łąk Podhala pozwalają stwierdzić, że niektóre z gatunków roślin występujących tutaj nie mają odpowiedników wśród gatunków roślin z innych części kraju.

Analiza obserwacji najczęściej zjadanych przez owce gatunków roślin łąk, hal i pastwisk Podhala wykazała, że są to następujące gatunki: gęsiówka alpejska, ostrożeń lepki, fiołek dwukwiatowy, powojnik alpejski, starzec górski, urdzik karpacki, omieg górski, tojad mocny, skalnica górska, jaskier alpejski, lepnica bezłodygowa, żurawina błotna, skalnica nakrapiana, modrzyk górski, wierzba żyłkowana, skalnica tatrzańska, mak alpejski pięciornik złoty i zawilec narcyzowy. Warto podkreślić, że wśród tych gatunków jest wiele roślin leczniczych spotykanych i stosowanych w medycynie ludowej. Są to rośliny zawierające witaminy, białka, lipidy oraz niezbędne dla zdrowia i prawidłowego funkcjonowania organizmu pierwiastki , takie jak : magnez, cynk, selen, jod czy lit.

Poza wyjątkowymi czynnikami naturalnymi ser "**Bryndza Podhalańska**" swoje wyjątkowe właściwości zawdzięcza tradycyjnej metodzie wytwarzania. Udokumentowana historia wytwarzania na Podhalu "serów wołoskich", od których w prostej linii wywodzi się ser "**Bryndza**" sięga XV w. Wytwarzanie serów owczych (serów górskich) było nieodzownym elementem towarzyszącym wypasowi owiec na Podhalu. Pasterze, którzy wychodzili z owcami w góry (na hale) spędzali tam kilka miesięcy. Podczas tego okresu żywili się praktycznie wyłącznie owczym mlekiem i jego przetworami.

Współwłasność hal narzucała organizację wypasu zbiorowego pod przewodnictwem wybranego pasterza ("bacy"). Zresztą gospodarka mleczna związana z wypasem owiec jest opłacalna tylko w większych skupiskach. Podczas letniego wypasu wyprodukowany ser zapewniał utrzymanie owcy (chodzi o wszelkie opłaty, podatki lub daniny związane z wypasem). Letni wypas z nawiązką zwracał się także dzięki wełnie oraz wzrostowi masy ciała zwierzęcia. Przy takiej organizacji unikano również angażowania większej liczby pasterz oraz zwiększano wydajność pastwiska.

Umowy "bacy" z właścicielami owiec miały zawsze ustny charakter, dotyczyły przede wszystkim zapłaty za wypasane owce i odbywały się na wiosnę, a więc w miesiącach poprzedzających wypas. Tradycyjnym momentem rozpoczęcia wypasu był dzień Św. Wojciecha (23 V), a tradycyjnym momentem zakończenia wypasu był dzień Św. Michała (29. IX). Trzeba jednak zaznaczyć, że przede wszystkim zależało to od panujących w górach warunków atmosferycznych, a obecnie okres wypasu nieco się wydłużył i trwa od końcowych dni kwietnia do początku października.

Już w trzeci dzień pobytu na hali "bacy" przychodzili do niego właściciele owiec, w celu ustalenia ilości sera, jaką "baca" będzie zobowiązany wypłacić właścicielom za wypasane owce. Zwyczaj ten nosił nazwę "miry", czyli mierzenia mleczności owiec. Każdy z gospodarzy doił swoje zwierzęta, a wydojone mleko zlewał do jednego naczynia. Następnie poziom mleka w

naczyniu zaznaczał przy pomocy karbu[18] na patyku, bądź tabliczce specjalnie do tego przeznaczonej, zwanej "zamirkiem". Następnie z "zamirku" odszczypywano drzazgę, aż do poziomu nacięcia i zabierał ją ze sobą właściciel owiec, a "zamirek" pozostawiał w szałasie u "bacy". Gdy przychodził moment wypłaty sera gospodarz zjawiał się na hali i po odłupanej drzazdze identyfikowano właściwy "zamirek". Następnie do specjalnego naczynia zwanego "gieletą mirową" lub "raitokiem mirowacznym" wlewano wodę do poziomu nacięcia na patyku i odmierzano określoną ilość wód, na jaką opiewała umowa "bacy" z właścicielem. Ile ona ważyła taką ilość sera wypłacano właścicielowi. „Mira" była wypłacana zazwyczaj w serze „Oscypek" ale i również w „**Bryndzy**".

Produkcja sera "**Bryndza**" tradycyjnie związana jest z gospodarką w szałasie bacowskim ("bacówką") a w końcowej jego fazie wytwarzania z gospodarstwem domowym, gdzie w ciągu setek lat zmieniło się niewiele[19].

Dojenie owiec odbywało się do "gielety" – drewnianego skopka, potem mleko z udoju porannego i udojów późniejszych jest zlewane do dużej "puciery" – kadzi, do której producent ("baca") dodaje klag. Zgodnie z tradycją "klagano" mleko sproszkowanym żołądkiem cielęcym, którego enzymy ścinały białko w mleku[20]. "Ferulą", czyli specjalnym kijem do mieszania producenci ("bacowie") roztrzepują powstający w mleku skrzep i następuje czynność zwana "puceniem", czyli wygniatanie ścinającego się w żentycy sera. Etap ten wymaga wiele siły i jest dla osoby wyrabiającej ser bardzo męczący. Następnie ser jest na kilka godzin odwieszany do całkowitego odcieknięcia. w specjalnej płachcie płóciennej. Następnie po kilkudniowym leżakowaniu podczas którego następuje fermentacja sera, zostaje on mielony (rozkruszany) i wyrabiany z solą w jednolitą masę w taki sposób aby nie powstawały pęcherzyki powietrza.

Opisana powyżej metoda produkcji jest zupełnie wyjątkowa, ugruntowana w kilkusetletniej historii i tradycji regionu Podhala, a ponadto właściwa tylko dla producentów ("baców"), którzy wytwarzają ser na ściśle zdefiniowanym obszarze geograficznym.

Oddziaływanie wzajemne między opisanymi powyżej niepowtarzalnymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi, w szczególności tradycyjna metoda wytwarzania bezwzględnie wymagająca skrupulatnego przestrzegania wszystkich etapów produkcji i przekazywanej z pokolenia na pokolenie wiedzy oraz wyjątkowe właściwości danego regionu (jego fauny i flory), pozwoliła serowi **"Bryndza"**, produkowanemu na Podhalu na zdobycie wielkiego uznania zarówno w kraju, jak i za granicą. Obszar powiatów Nowotarskiego i Tatrzańskiego, które stanowią zdecydowaną większość obszaru geograficznego, na którym wytwarzana jest bryndza, tradycyjnie nazywane są Podhalem, stąd „Bryndza Podhalańska".

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

## 11. Kontrola produktu rolnego lub środka spożywczego:

Należy wskazać, czy kontrola zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją będzie przeprowadzana przez organ czy jednostkę organizacyjną, właściwe w sprawach kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne.

| | |
|---|---|
| Nazwa organu lub jednostki organizacyjnej: | **Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych** |

| | |
|---|---|
| Adres: | **ul. Wspólna 30**<br>**00 – 930 Warszawa** |
| Numer telefonu: | **+48 22 623 29 00** |
| Numer faksu: | **+48 22 623 29 98**<br>**+48 22 623 29 99** |

## 12. Oznakowanie:

Producenci wytwarzający produkt rolny lub środek spożywczy zgodnie ze specyfikacją mogą używać symbolu chronionej nazwy pochodzenia lub symbolu chronionego oznaczenia geograficznego oraz wykorzystywać w oznakowaniu napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia" lub „Chronione Oznaczenie Geograficzne".

Należy zaznaczyć, czy wnioskodawca zamierza używać:

| | |
|---|---|
| Symbolu i napisu | **X** |
| Tylko symbolu | |
| Tylko napisu | |
| Napis oraz symbol nie będą wykorzystywane | |

Należy napisać, czy zostały przyjęte zasady dotyczące oznakowania produktu rolnego lub środka spożywczego. Jeżeli tak, to jakie?

Zarejestrowany produkt będzie oznaczony poniższym symbolem Chronionej Nazwy Pochodzenia. Na opakowaniach produktów przeznaczonych do sprzedaży oprócz nazwy "BRYNDZA PODHALAŃSKA" umieszczone będzie logo lub logo i napis "Chroniona Nazwa Pochodzenia". Dopuszcza się wykorzystanie na opakowaniu skrótu "Ch.N.P".

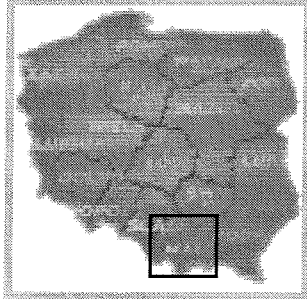
Na opakowaniu „Bryndzy Podhalańskiej" zawsze będzie umieszczona informacja dotycząca mleka wykorzystanego do produkcji. Przedstawione będą informacje, czy „Bryndza Podhalańska" jest wytworzony wyłącznie z mleka owczego czy też z mieszanki mleka owczego i krowiego zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawnymi.

Dopuszcza się wykorzystywanie jednego typu opakowania lub etykiety przez więcej niż jednego producenta. W takim przypadku producenci są zobowiązani do określenia zasad i procedur dotyczących dystrybuowania oraz do dostarczenia ich do organu kontrolnego.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

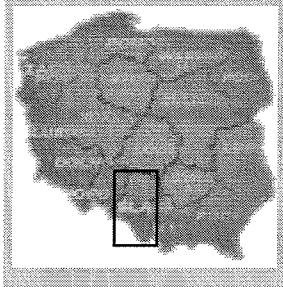
**POLSKA – PODZIAŁ ADMINISTRACYJNY**





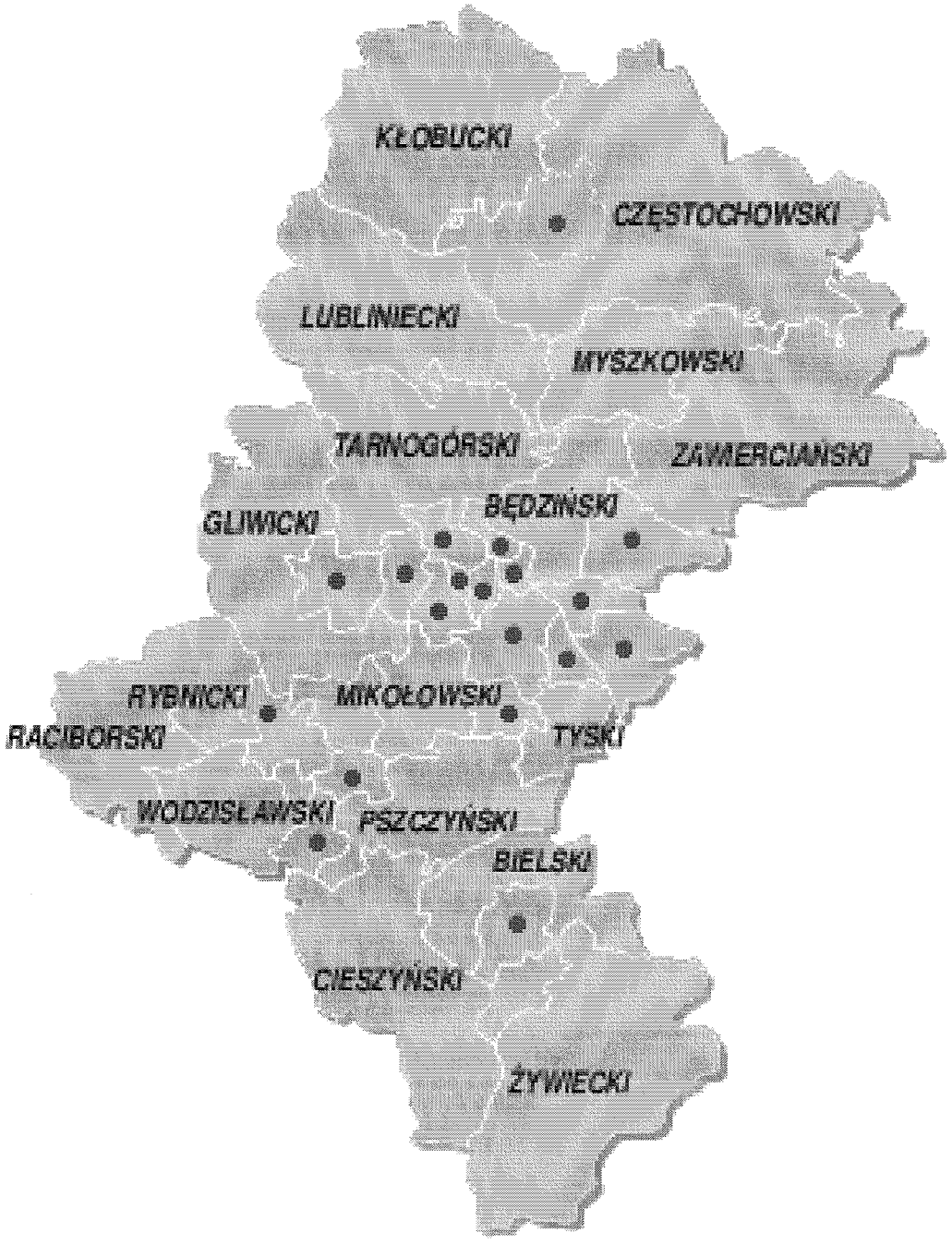
# Województwo małopolskie

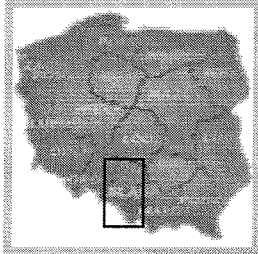




# Województwo śląskie

ID:13

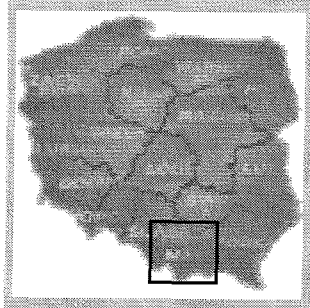




# Powiat Żywiecki (śląskie)



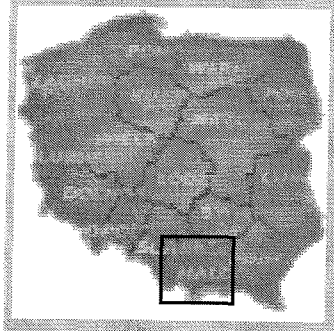

**Obszar produkcji „Bryndzy Podhalańskiej" – sześć gmin z powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujsoły, Jeleśnia i Koszarawa.**



# Powiat Nowotarski (małopolskie)




W opracowaniu wykorzystano mapy cyfrowe IMAGIS (R)



# Powiat Tatrzański (małopolskie)




W opracowaniu wykorzystano mapy cyfrowe IMAGIS (R)