

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

(2006/C 180/09)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (UE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z artykułem 5 i 17 (2)

„OSCYPEK”

Nr WE: PL/00451/21.2.2005

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w pkt 1 lub Komisję Europejską⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Adres: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa

Telefon: (48) 22 623 27 07

Faks: (48) 22 623 25 03

e-mail: Jakub.Jasinski@minrol.gov.pl

2. *Grupa:*

Nazwa: Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz

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

Telefon: (48) 18 266 46 21

Faks: (48) 18 266 46 21

e-mail: rzhoik@kr.home.pl

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa: 1.3 Sery

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich — Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4. Opis

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Oscypek”

Nazwa „Oscypek” spełnia warunki art. 2 ust. 2 rozporządzenia Rady nr 510/2006. Etymologiczne pochodzenie nazwy „Oscypek” związane jest z procesem produkcji i może być wywodzone od dwóch znaczeń — od „oszcypywać”, czyli rozdrabniać (etap 6 produkcji) oraz od „oszcypek”, w znaczeniu mały oszczep, w nawiązaniu do charakterystycznego kształtu sera. „Oscypek” jest ściśle powiązany z obszarem określonym w pkt 4.3. Potwierdzają to liczne wzmianki w literaturze, związek naturalny z tym regionem jak i umiejętności lokalnych producentów.

4.2 Opis:

„Oscypek” ma kształt dwustronnego stożka, wrzeciona. Długość od 17 do 23 cm, średnica w najszerszym miejscu do 6 do 10 cm a masa od 0,6 do 0,8 kg. Barwa po przekrojeniu lekko kremowa, przy skórce ciemniejsza, dopuszcza się barwę zbliżoną do białej. Barwa skórki słomkowo-łśniąca, jasnobrązowa z delikatnym połyskiem. „Oscypek” jest wytwarzany wyłącznie w okresie od maja do września i może być sprzedawany tylko w całości.

Skład chemiczny sera zależy od długości czasu wędzenia oraz zmienia się w zależności od pór roku: zawartość wody nie więcej niż 44 %, zawartość suchej masy nie mniej niż 56 % oraz zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 38 %.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar z województwa śląskiego obejmuje:

- Gminy z powiatu Cieszyńskiego: Istebna
- Gminy z powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa

Obszar z województwa małopolskiego obejmuje:

- Cały Powiat Nowotarski i Cały Powiat Tatrzański
- Gminy z Powiatu Suskiego: Zawoja i Bystra Sidzina.
- Gminy z Powiatu Limanowskiego: Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz
- Gminy z Powiatu Nowosądeckiego: Piwniczna, Muszyna i Krynica

4.4 Dowód pochodzenia:

Kontrola autentyczności pochodzenia i jakości sera „Oscypek” 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.

Prowadzona jest lista podmiotów zajmujących się produkcją, na którą wpisywani są producenci zanim rozpoczną wytwarzanie sera. 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. Wszyscy producenci oraz związek ich zrzeszający podlegają kontroli zgodnie z planem kontroli, jaki posiada i zatwierdza organ kontrolny.

4.5 Metoda produkcji:

Etap 1 — Pozyskiwanie surowca — mleko owcze użyte do produkcji „Oscypka” pochodzi od owiec rasy „Polska Owca Górska” Mleko krowie, jeśli w ogóle jest użyte do produkcji, pochodzi od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej”.

Etap 2 — Dojrzewanie (zakwaszanie) na zimno — mleko jest przechowywane w temperaturze otoczenia aby wzrosła jego kwasowość.

Etap 3 — Dojrzewanie (zakwaszanie) na ciepło — polega na zmieszaniu mleka nadkwaszonego i świeżego. Zawartość mleka owczego użytego do produkcji „Oscypka” nie może być niższa niż 60 %.

Etap 4 — Zaprawianie podpuszczką — do mleka dodaje się podpuszczkę

Etap 5 — Ścinanie — powstawanie skrzepu.

Etap 6 — Rozdrabnianie skrzepu — przy pomocy tradycyjnych narzędzi np. feruli.

Etap 7 — Osiadanie — bryłki sera osiadają na dno naczynia.

Etap 8 — Odciąganie serwatki — w ilości do 50 % całości.

Etap 9 — Wybieranie — ugniatanie ziarna i wybieranie sera.

Etap 10 — Rozgniatanie — masa serowa jest rozgniataana ręcznie a następnie formowana jest kula, którą umieszcza się w naczyniu z serwatką.

Etap 11- Ugniatanie kuli — Formuje się kulę, która jest przebijana (otwierana) szpikulcem.

Etap 12 — Formowanie — Kulę ugniata się wzdłuż szpikulca aż do osiągnięcia formy dwustronnego stożka. W najszerszym miejscu opasuje się pierścieniem.

Etap 13 — Wyglądanie końcowe — ściąga się pierścień i uciska się ser i wygląda go w dłoniach. Następnie jest on wkładany do zimnej wody, aby utrwalić otrzymany kształt.

Etap 14 — Moczenie w solance — do 24 godzin.

Etap 15 — Osuszanie — sery są obychają przez okres od 12 godzin do 24 godzin

Etap 16 — Wędzenie — dojrzewanie — wędzenie odbywa się zimnym dymem i trwa od 3 do 7 dni.

4.6 Związek:

„Polska Owca Górska”, od której uzyskiwane jest mleko do produkcji „Oscypka” 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. Owce rasy „Polska Owca Górska” wypasane na Podhalu żywią się ponadto bardzo zróżnicowaną specyficzną roślinnością, co ma wpływ na smak i skład mleka, a w konsekwencji daje wytwarzanemu z tego mleka produktowi szczególny smak i aromat.

Jeżeli do produkcji wykorzystywane jest mleko krowie może ono pochodzić jedynie od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej” — najstarszej polskiej rasy bydła. Było ono od wieków związane ze Słowianami i do końca XVIII wieku „Polska Krowa Czerwona” były najpowszechniejszą rasą bydła na ziemiach polskich. 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.

Duży wpływ na ostateczny smak mleka owczego wykorzystywanego przy produkcji sera „Oscypek” ma także specyficzna roślinność występująca na obszarze jego wytwarzania. Są to gatunki endemiczne występujące tylko na Podhalu. Stanowią one runo łąk, pastwisk i hal.

„Oscypek” jest bardzo starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki, przerabiania mleka. 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).

Pierwszy dokładny opis jak mają być wyrabiane sery w szałasach pochodzi z instruktażu państwa ślemieńskiego. Powstał on w 1748 roku, a w 1773 roku został ponownie spisany i zalecony do użytku. W 1830 r. Ambroży Grabowski opisując górali wspomina, że zakładają oni na całe lato w górach szałas, „do których z całej okolicy zbierają owce, i robią serki (*oszcypki*)”. Szczegółowy opis wypasu owiec, wyposażenia szałasu oraz produkcji serów (w tym „*oscyków*”) podaje Maria Steczkowska (1858). Jest to równocześnie pierwszy tak szczegółowy opis naczyń do używanych przez pasterzy do produkcji serów w Tatrach.

Produkcja sera „*Oscypek*” związana jest także ze specyficznymi i wyjątkowymi umiejętnościami „*baców*”. Ich doświadczenie i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza pozwalają im odpowiednio przeprowadzić cały proces produkcji.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Adres: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa

Telefon: (48) 22 623 29 00

Faks: (48) 22 623 29 98

e-mail: —

4.8 Etykietowanie:

Na opakowaniach produktów przeznaczonych do sprzedaży nazwa „*OSCYPEK*” może być zastąpiona przez lub uzupełniona o nawę wyrażoną w dialekcie: „*OSZCZYPEK*”.

Na opakowaniu umieszczone będzie logo lub logo i napis „*Chroniona Nazwa Pochodzenia*”. Dopuszcza się wykorzystanie na opakowaniu skrótu „*Ch.N.P.*”. Wykorzystywana nazwa musi być podana w języku polskim. Dopuszcza się sprzedaż bez opakowań.

4.9 Wymogi krajowe: —
