

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2006/C 180/09)

Toto zveřejnění uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet prohlášení o případné námitce do šesti měsíců od data zveřejnění.

PŘEHLED

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**

**Žádost o zápis podle článku 5 a čl. 17 odst. 2**

**„OSCYPEK“**

**Č. ES: PL/0451/21.02.2005**

**CHOP ( X ) CHZO ( )**

Tento dokument byl připraven výlučně pro informaci. Veškeré údaje naleznou zúčastněné strany v úplném znění specifikace produktu, které je možné získat od vnitrostátních orgánů uvedených v oddíle 1 nebo od Evropské komise <sup>(1)</sup>.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
(Ministerstvo zemědělství a rozvoje venkova)

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

Tel.: (48) 22 623 27 07

Fax: (48) 22 623 25 03

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

2. *Skupina:*

Název: Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz  
(Oblastní sdružení chovatelů ovcí a koz)

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

Tel.: (48) 18 266 46 21

Fax: (48) 18 266 46 21

E-mail: rzhoik@kr.home.pl

Složení: producenti/zpracovatelé ( X ) ostatní ( )

3. *Druh produktu:*

Třída: 1.3 Sýry

<sup>(1)</sup> Evropská komise, generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova, oddělení pro politiku jakosti zemědělských produktů - B-1049 Brusel.

#### 4. Specifikace

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)

##### 4.1 Název: „Oscypek“

Název „Oscypek“ splňuje podmínky čl. 2 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Etymologicky souvisí s výrobním postupem; název oscypek lze odvodit od dvou slov: od slova *oszcypywać* ve smyslu rozmělnovat (6. fáze výrobního postupu) nebo od slova *oszcypek*, zdrobnělina od *oszczep*, tedy oštěp, v souvislosti s typickým tvarem tohoto sýru. Oscypek je úzce spjat s oblastí popsanou v oddíle 4.3. To je potvrzeno četnými odkazy v literatuře, přirozenou vazbou k oblasti a dovednostmi místních výrobců.

##### 4.2 Popis:

Oscypek má vřetenovitý tvar. Jeho délka se pohybuje mezi 17 a 23 cm, průměr v nejširším místě mezi 6 a 10 cm a váha mezi 0,6 a 0,8 kg. V řezu má světlou smetanovou barvu, která je při okrajích tmavší; přípustný je i odstín bližší bílé. Kůrka má lesklou slaměnou barvu, světle hnědou s lehkým leskem. Oscypek se vyrábí výlučně od května do září a prodává se jen vcelku.

Chemické složení sýru závisí na době uzení a liší se i podle ročního období: obsah vody nepřekračuje 44 %, obsah sušiny je nejméně 56 % a obsah tuku v sušině nejméně 38 %.

##### 4.3 Zeměpisná oblast:

V Slezkém vojvodství oblast zahrnuje:

- Obce (gmina) v okrese (powiat) Cieszyn: Istebna
- Obce v okrese Żywiec: Milówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujszoły, Jeleśnia a Koszarawa

V Malopolském vojvodství oblast zahrnuje:

- Celý okres Nowy Targ a celý okres Tatrzański
- Obce v okrese Sucha: Zawoja a Bystra Sidzina.
- Obce v okrese Limanowa: Niedźwiedź a část obce Kamienica, která leží na území Gorczańskiego národního parku nebo jižně od řeky Kamienica a tyto sołectwa (části obce) obce Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe a Lubomierz
- Obce v okrese Nowy Sącz: Piwniczna, Muszyna a Krynica

##### 4.4 Důkaz původu:

Kontrola původu a jakosti sýru oscypek se provádí v několika fázích, od produkce mléka po uvádění hotového výrobku na trh. Tento několikafázový dohled umožňuje soudržný systém kontroly, jehož cílem je zaručit, aby výsledný výrobek měl řádnou jakost.

Vede se seznam subjektů, které se podílejí na výrobě. Výrobci jsou do něj zapsáni před tím, než začnou s výrobou. V místě výroby si každý výrobce vede rejstřík, kam zanáší údaje o výrobním postupu. To umožňuje zpětné vysledování historie výrobku a její kontrolu.

Kontrolní subjekt ověřuje, zda používané výrobní postupy souhlasí se specifikací. Všichni výrobci a unie sdružení výrobců podléhají kontrole podle kontrolního plánu, který má a schvaluje kontrolní subjekt.

##### 4.5 Způsob produkce:

**Fáze 1 – Získávání surovin:** mléko používané k výrobě sýru oscypek pochází z plemene polské horské ovce. Kravské mléko, pokud se k výrobě použije, pochází od polského červeného skotu.

**Fáze 2 – Zrání (kysnutí) za studena:** mléko se udržuje v pokojové teplotě, aby se zvýšila jeho kyselost.

**Fáze 3 – Zrání (kysnutí) za tepla:** spočívá v míchání nakyslého mléka se sladkým. Podíl ovčího mléka nesmí být při výrobě sýru oscypek nižší než 60 %.

**Fáze 4 – Přidání syřidla:** do mléka se přidá syřidlo.

**Fáze 5 – Koagulace:** vznik syřeniny.

**Fáze 6 – Krájení syřeniny:** za použití tradičních nástrojů, např. „feruly“.

**Fáze 7 – Usazování:** hrudky sýru se usazují na dně nádoby.

**Fáze 8 – Odebrání syrovátky:** až 50 % celkového množství.

**Fáze 9 – Vybírání sýru:** hnětení zrněk a vybírání sýru.

**Fáze 10 – Rozměňování:** sýrová hmota se ručně rozmělní a následně se uhněte do tvaru koule, která se umístí do nádoby se syrovátkou.

**Fáze 11 – Hnětení koule:** koule se vytvaruje a následně propíchne (otevře) jehlicí.

**Fáze 12 – Tvarování:** koule se hněte podél jehlice až se dosáhne větvenovitěho tvaru. V nejširším místě se na sýr nasadí obroučka.

**Fáze 13 – Závěrečné vyhlazování:** obroučka se odstraní a sýr se ručně tiskne a vyhlazuje. Následně se vloží do studené vody, aby si zachoval dosažený tvar.

**Fáze 14 – Máčení v solném nálevu:** až 24 hodin.

**Fáze 15 – Sušení:** sýry se suší od 12 do 24 hodin.

**Fáze 16 – Uzení – zrání:** uzení probíhá ve studeném kouři a trvá od 3 do 7 dnů.

#### 4.6 Souvislosti:

Polská horská ovce, jejíž mléko se k výrobě sýru oscypek používá, je vyšlechtěným druhem primitivní ovce *cakiel*, která se vyskytuje ve východních Karpatech a na Balkáně. Toto plemeno má úzký vztah k dějinám a tradicím regionu Podhale a místních obyvatel. Je velmi dobře uzpůsobeno klimatickým podmínkám a tradičním způsobům chovu v horských oblastech. Navíc polské horské ovce chované v regionu Podhale se pasou na velmi různorodé a jedinečné vegetaci, což ovlivňuje složení a chuť mléka a následně dodává zvláštní chuť a aroma i výrobkům, které z tohoto mléka pocházejí.

Pokud se při výrobě používá kravské mléko, jde výhradně o mléko polského červeného skotu, nejstaršího polského plemene dobytka. Po staletí bylo toto plemeno spojováno se Slovany a do konce 18. století byl polský červený skot nejrozšířenějším plemenem na území Polska. První stáda tohoto plemene vznikla v roce 1876 v obci Stróža v okrese Limanowa. V roce 1895 byl založen Polský svaz chovatelů červeného skotu při Krakovské zemědělské společnosti. To bylo počátkem systematického chovu a následně vedlo v letech 1884 až 1934 ke vzniku a zdokonalení plemene. Tento dobytek byl uznán za jediný původní druh vypěstovaný na Polském území.

Významný vliv na výslednou chuť ovčího mléka používaného k výrobě sýra oscypek má i zvláštní vegetace, která se v oblasti výroby tohoto sýru vyskytuje. Jde o endemické druhy, které rostou jen v regionu Podhale. Tvoří společně louky, pastviny a horské pastviny.

Oscypek je starým výrobkem valašských pastevců, kteří vyháněli ovce na horské louky. Sýr připutoval do regionu Podhale spolu s valašskou kulturou, organizací pastvy, provozem tradiční salaše *bacówka* a způsobem zpracovávání mléka. První záznamy o výrobě sýrů v Podhalu a sousedních oblastech lze nalézt v listině vesnice Ochotnica v oblasti Gorce. V roce 1416 obdržel listinu s výsadou Dawid Wołoch (David Valachi).

První přesný popis, jak má být sýr v salaších vyráběn, pochází z pokynů ślemieńskiego státu. Ty byly sepsány v roce 1748 a v roce 1773 byly přepracovány a vyhlášeny. V roce 1830 uvedl Ambroży Grabowski ve svém popisu horalů, že na celé léto si staví v horách salaše, „kam přivádějí své ovce z celého okolí a vyrábějí svůj sýr (oszczypek)“. Podrobný popis pastvy ovcí, zařízení salaše a výroby sýrů (včetně oscypku) uvádí Maria Steczkowska (1858). Jde zároveň o první takto podrobný popis nádob, které pastevci v Tatrách používají k výrobě sýrů.

Výroba sýru oscypek je vázána i na konkrétní a mimořádné dovednosti pastevců. Jejich zkušenosti a znalosti předávané z pokolení na pokolení jim umožňují řádně dodržovat celý výrobní postup.

#### 4.7 Kontrolní subjekt:

Název: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych  
(Inspektorát obchodní jakosti zemědělských a potravinářských výrobků)

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

Tel.: (48) 22 623 29 00

Fax: (48) 22 623 29 98

E-mail: –

#### 4.8 Označování:

Na obalu výrobku určeného k prodeji může být název OSCYPEK nahrazen nebo doplněn nářečným slovem OSZCZYPEK.

Na obalu je logo nebo logo a slova *Chroniona Nazwa Pochodzenia* (chráněné označení původu). Povoluje se i používání zkratky Ch.N.P (CHOP). Použitý název musí být v polštině. Povoluje se i prodej bez obalu.

#### 4.9 Vnitrostátní požadavky: —

---