

Pubblicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2006/C 180/09)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. La Commissione deve ricevere la dichiarazione di opposizione entro sei mesi dalla data di pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione ai sensi degli articoli 5 e 17, paragrafo 2

«OSCYPEK»

N. CE: PL/0451/21.2.2005

DOP (X) IGP ()

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla DOP e dalla IGP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
(ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale)

Indirizzo: 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. *Richiedente*

Nome: Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz
(associazione regionale degli allevatori di ovini e caprini)

Indirizzo: 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

Composizione Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3: Formaggi

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale dell'Agricoltura — Unità Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

4. Descrizione del disciplinare

(sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1 Nome: Oscypek

Il nome «Oscypek» soddisfa le condizioni di cui all'articolo 2, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. L'origine etimologica del nome «Oscypek» è legata al processo di fabbricazione e può essere ricondotta a due termini: il verbo «oszczypywać», cioè «sminuzzare» (fase 6 della fabbricazione), e il sostantivo «oszcypek», vale a dire «piccola lancia», in riferimento alla forma caratteristica del formaggio. L'Oscypek è strettamente legato all'area geografica definita nel punto 4.3. Ciò è confermato da numerosi riferimenti nella letteratura, dal legame naturale con questa regione e dal know-how dei produttori locali.

4.2 Descrizione:

L'Oscypek ha la forma di un doppio cono o di un fuso. La lunghezza è compresa tra i 17 e i 23 cm, il diametro nella parte più ampia varia dai 6 ai 10 cm ed il peso va da 0,6 a 0,8 kg. Dopo il taglio il formaggio è di un colore leggermente crema, più scuro vicino alla crosta, ma si considera accettabile anche un colore quasi bianco. La crosta è lucida e paglierina, di un marrone chiaro leggermente luccicante. L'Oscypek è fabbricato soltanto nel periodo tra maggio e settembre e può essere venduto solo intero.

La composizione chimica del formaggio dipende dalla durata dell'affumicatura e cambia in funzione delle stagioni dell'anno: percentuale di acqua non superiore al 44 %, materia secca non inferiore al 56 % e grasso nella materia secca non inferiore al 38 %.

4.3 Zona geografica:

Il territorio del Województwo śląskie (voivodato della Slesia) comprendente:

- i seguenti comuni del distretto di Cieszyn: Istebna;
- i seguenti comuni del distretto di Żywiec: Miłówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujsoły, Jeleśnia e Koszarawa

Il territorio del Województwo małopolskie (voivodato della Piccola Polonia) comprendente:

- tutto il distretto di Nowy Targ e tutto il distretto dei Tatra;
- i seguenti comuni del distretto di Susk: Zawoja e Bystra Sidzina;
- i seguenti comuni del distretto di Limanowa: Niedźwiedź, la parte del comune di Kamienica situata sul territorio del parco nazionale dei monti Gorce ovvero a sud del fiume Kamienica nonché i seguenti villaggi del comune di Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe e Lubomierz;
- i seguenti comuni del distretto di Nowy Sącz: Piwniczna, Muszyna e Krynica.

4.4 Prova dell'origine:

Il controllo di autenticità riguardante la provenienza e la qualità del formaggio Oscypek è un processo comprendente varie tappe, dalla produzione del latte fino al controllo del prodotto finale sul mercato. Tale controllo costituisce un sistema coerente di sorveglianza diretto a garantire la qualità appropriata del prodotto finito.

Viene tenuto un elenco degli operatori impegnati nella fabbricazione del formaggio, nel quale i nomi dei produttori vengono iscritti prima che essi comincino la fabbricazione. Ciascun produttore tiene, nel luogo di fabbricazione, un registro sul quale sono inserite le informazioni relative al processo produttivo. Ciò consente di ricostruire la storia del prodotto e ne assicura la tracciabilità.

L'organismo di controllo verifica la conformità del metodo di produzione con il disciplinare. Tutti i fabbricanti e l'associazione in cui sono raggruppati sono sottoposti al controllo conformemente al piano approvato dall'organismo di controllo.

4.5 Metodo di ottenimento:

Fase 1 — Ottenimento della materia prima: il latte di pecora utilizzato per la fabbricazione dell'Oscypek è ottenuto da pecore della razza «Polska Owca Górska» (pecora polacca di montagna). Il latte di mucca eventualmente utilizzato nella produzione è ottenuto da mucche della razza «Polska Krowa Czerwona» (mucca rossa polacca).

Fase 2 — Maturazione (acidificazione) a freddo: il latte è tenuto a temperatura ambiente in modo da aumentarne l'acidità.

Fase 3 — Maturazione (acidificazione) a caldo: il latte leggermente acidificato è mescolato con latte fresco. La percentuale di latte di pecora utilizzato per la fabbricazione dell'*Oscypek* non può essere inferiore al 60 %.

Fase 4 — Aggiunta del caglio: il caglio viene aggiunto al latte.

Fase 5 — Coagulazione: formazione della cagliata.

Fase 6 — Sminuzzamento della cagliata: con strumenti tradizionali, ad esempio la ferula.

Fase 7 — Sedimentazione: i grumi di formaggio si depositano sul fondo del recipiente.

Fase 8 — Rimozione del siero di latte: fino al 50 % del totale.

Fase 9 — Estrazione: pressatura dei grumi ed estrazione del formaggio.

Fase 10 — Schiacciatura: la massa di formaggio è schiacciata a mano e si forma una palla che viene posta in un recipiente con il siero di latte.

Fase 11 — Pressatura della palla: la palla viene modellata e quindi bucata (aperta) con uno spillo.

Fase 12 — Modellamento: la palla viene pressata lungo lo spillo fino a farle assumere la forma di un doppio cono. Attorno alla parte più larga viene posto un anello.

Fase 13 — Lisciatura finale: tolto l'anello, il formaggio viene premuto e lisciato a mano. Il formaggio viene poi messo in acqua fredda per mantenere la forma così ottenuta.

Fase 14 — Immersione in salamoia: fino a 24 ore.

Fase 15 — Essiccazione: i formaggi sono essiccati per un periodo compreso tra le 12 e le 24 ore.

Fase 16 — Affumicatura e maturazione: l'affumicatura avviene con fumi freddi e dura dai 3 ai 7 giorni.

4.6 Legame:

La «Polska Owca Górska» (pecora polacca di montagna), il cui latte è usato per la fabbricazione dell'*Oscypek*, è un tipo migliorato delle primitive pecore «cakli» tipiche dei Carpazi orientali e dei Balcani. Tale razza è strettamente legata con la storia e la tradizione della regione di Podhale e della popolazione locale. Essa è perfettamente adattata alle condizioni climatiche ed ai sistemi tradizionali d'allevamento nelle regioni montuose. Inoltre, la «Polska Owca Górska» della regione di Podhale si nutre di piante assai diverse e specifiche, cosa che, incidendo sul gusto e sulla composizione del latte, conferisce un sapore ed un aroma particolari al prodotto derivato.

Il latte di mucca eventualmente utilizzato nella fabbricazione può essere soltanto quello delle mucche della razza «Polska Krowa Czerwona» (mucca rossa polacca), la più antica razza bovina in Polonia. Questa razza è legata da secoli ai popoli slavi e sino alla fine del XVIII secolo la «Polska Krowa Czerwona» era la razza bovina più diffusa sul territorio della Polonia. Le prime stalle di bovini rossi sono state create nel 1876 a Stróża, nel distretto di Limanowa. Nel 1895 è stata fondata la «Polski Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego» (associazione polacca degli allevatori di bovini rossi polacchi) presso la «Krakowskie Towarzystwo Rolnicze» (società agricola di Cracovia), dando così inizio ad un lavoro sistematico di allevamento che ha portato alla formazione ed al perfezionamento della razza negli anni 1884-1934. Questo tipo di bovini è stato riconosciuto come la sola razza bovina indigena allevata sul territorio polacco.

Anche la specifica vegetazione che si trova nella zona di fabbricazione del formaggio *Oscypek* incide notevolmente sul gusto finale del latte di pecora utilizzato per la sua produzione. Si tratta di specie endemiche che crescono soltanto nella regione di Podhale e che costituiscono la flora dei prati, dei pascoli e degli alpeggi.

L'*Oscypek* è un prodotto assai antico dei pastori valacchi che pascolavano le loro pecore nelle radure montane. Esso è arrivato nella regione di Podhale insieme con tutta la cultura valacca, l'organizzazione dei pascoli, il modo di gestire la «bacówka» (la capanna tradizionale dei pastori), la lavorazione del latte. Le prime notizie sulla fabbricazione di formaggi nella regione di Podhale e nelle zone limitrofe si trovano nell'atto di fondazione del villaggio di Ochotnica sui monti Gorce. Nel 1416 Dawid Wołoch (David Valachi) vi ha ottenuto il privilegio di fondazione.

La prima descrizione precisa di come doveva essere fabbricato il formaggio nelle capanne si rinviene nelle istruzioni dello Stato di Ślemień, risalenti al 1748. Esse vennero ripubblicate nel 1773 e ne fu raccomandata l'applicazione. Nel 1830 Ambroży Grabowski, descrivendo la vita dei montanari, racconta che per tutto il periodo estivo essi costruiscono nelle montagne capanne «in cui raccolgono le pecore di tutti i dintorni e fanno formaggi chiamati 'oszcypki'». Nel 1858 Maria Steczkowska fornisce una descrizione dettagliata del pascolo delle pecore, dell'attrezzatura delle capanne e della fabbricazione dei formaggi (tra cui gli «oscyki»); Maria Steczkowska è anche la prima a descrivere in maniera tanto dettagliata i contenitori usati dai pastori nella fabbricazione dei formaggi sui monti Tatra.

La fabbricazione del formaggio *Oscypek* è legata anche alle capacità specifiche ed eccezionali dei «bacy» (pastori capi). La loro esperienza ed il know-how tramandato di generazione in generazione permettono loro di condurre nel modo appropriato l'intero processo di produzione.

4.7 Struttura di controllo:

Nome: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
(Ispettorato per la qualità commerciale dei prodotti agroalimentari)

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

Tel. (48) 22 623 29 00

Fax (48) 22 623 29 98

E-mail: —

4.8 Etichettatura:

Sugli imballaggi dei prodotti destinati alla vendita il nome «*Oscypek*» può essere sostituito o completato dal nome dialettale «*Oszcypek*».

L'imballaggio recherà il logo oppure il logo e la dicitura «*Chroniona Nazwa Pochodzenia*» (denominazione d'origine protetta). È consentito utilizzare sull'imballaggio l'abbreviazione «*Ch.N.P.*» (DOP). La denominazione utilizzata deve essere in lingua polacca. La vendita senza imballaggio è ammessa.

4.9 Condizioni nazionali: —
