

**Zverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6, odsek 2, nariadenia Rady (ES) č. 510/2006  
o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2006/C 180/09)

Toto uverejnenie oprávňuje k vzneseniu námietky proti žiadosti v súlade s čl. 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Komisia musí dostať vyhlásenie o námietke v lehote šiestich mesiacov od dátumu uverejnenia.

ZHRNUTIE

**NARIADENIE RADY (EU) č. 510/2006**

**Žiadosť o zápis do registra podľa článku 5 a 17 odsek 2**

„OSCYPEK“

Č. ES: PL/00451/21.02.2005

CHOP ( X ) CHZO ( )

Predložený doklad je zhrnutie informatívneho charakteru. Zúčastnení o podrobnejšie informácie môžu požiadať o kompletnú verziu špecifikácie výrobku vnútroštátne úrady uvedené v odseku 1 alebo Európsku komisiu <sup>(1)</sup>.

1. Príslušné úrady členského štátu:

Názov: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

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

Telefón: (48) 22 623 27 07

Fax: (48) 22 623 25 03

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

1. Zoskupenie podávajúce žiadosť:

Názov: Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz

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

Telefón: (48) 18 266 46 21

Fax: (48) 18 266 46 21

e-mail: rzhoik@kr.home.pl

Zloženie: výrobcovia/spracovatelia ( X ) iné ( )

2. Typ výrobku:

Trieda: 1.3 Syry

<sup>(1)</sup> Európska komisia – Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka – oddelenie pre politiku kvality poľnohospodárskych výrobkov, B-1049 Brusel.

### 3. Popis:

(zhrnutie podmienok uvedených v čl. 4 ods. 2)

#### 4.1 Názov: „Oscypek“

Názov „Oscypek“ spĺňa podmienky čl. 2 ods. 2 nariadenia Rady č. 510/2006. Etymologický pôvod názvu „Oscypek“ súvisí s výrobným procesom a môže pochádzať z dvoch významových základov – od slova „odštípkávať“, čiže rozdrobovať (šiesty krok výroby) a od slova „oszcypek“, vo význame malý oštep, čo sa vzťahuje na charakteristický tvar tohto syra. Samotný „Oscypek“ je úzko spätý s oblasťou uvedenou v bode 4.3. Svedčia o tom mnohé zmienky v literatúre, prirodzený vzťah k tomuto regiónu ako aj zručnosti miestnych výrobcov.

#### 4.2 Opis:

„Oscypek“ má tvar dvojstranného kužela, vretena. Dĺžka sa pohybuje v rozpätí od 17 do 23 cm, priemer v najširšom mieste od 6 do 10 cm a hmotnosť od 0,6 do 0,8 kg. Farba je po prekrojení jemne krémová, pri povrchu tmavšia, prípustná je farba príbuzná bielej. Povrch má slamovo-lesklú, svetlohnedú farbu s jemným leskom. „Oscypek“ sa vyrába iba v období od mája do septembra a môže sa predávať len v celku.

Chemické zloženie syra závisí od dĺžky času údenia a mení sa v závislosti od ročných období: obsah vody maximálne 44 %, obsah sušiny minimálne 56 % a obsah tuku v sušine minimálne 38 %.

#### 4.3 Zemepisná oblasť:

Oblasť v sliezskom vojvodstve zahŕňa:

- obce z okresu Cieszyn: Istebna;
- obce z okresu Żywiec: Milówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujszoły, Jeleśnia a Koszarawa.

Oblasť v malopoľskom vojvodstve zahŕňa:

- celý okres Nowy Targ a celý okres Tatry;
- obce z okresu Sucha Beskidzka: Zawoja a Bystra Sidzina;
- obce z okresu Limanów: Niedźwiedz a časť obce Kamienica, ktorá leží na území Gorczańskiego národného parku alebo sa nachádza južne od rieky Kamienica;
- miestne časti z obce Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe a Lubomierz, obce z okresu Nowy Sącz: Piwniczna, Muszyna a Krynica.

#### 4.4 Dôkaz o pôvode:

Kontrola pravosti pôvodu a kvality syra „Oscypek“ prebieha vo viacerých fázach a vykonáva sa v niekoľkých krokoch počnúc výrobou mlieka až po kontrolu hotového výrobku na trhu. Táto kontrola tvorí ucelený systém dozoru nad dobrou kvalitou výsledného výrobku.

Vedie sa zoznam výrobných subjektov, na ktorý sa zapisujú výrobcovia prv, než začnú syr vyrábať. Každý výrobca vedie evidenciu vo výrobni. Zaznamenávajú sa do nej informácie o výrobnom procese. Umožňuje to poznať históriu výrobku a jeho spätnú vysledovateľnosť.

Kontrolný orgán skúma zhodnosť medzi výrobnou metódou a špecifikáciou. Všetci výrobcovia a únia, ktorej sú členmi podliehajú kontrole podľa kontrolného plánu, ktorý vlastní a schvaľuje kontrolný orgán.

#### 4.5 Metóda výroby:

**Krok 1 – Získavanie suroviny:** ovčie mlieko používané pri výrobe syra „Oscypek“ pochádza od oviec plemena „Poľská horská ovca“. Kravské mlieko, ak sa vôbec pri výrobe používa, pochádza od kráv plemena „Poľská červená krava“.

**Krok 2 – Zretie (acidifikácia) za studena:** mlieko sa kvôli zvýšeniu jeho acidifikácie uchováva pri teplote okolia.

**Krok 3 – Zretie (acidifikácia) za tepla:** spočíva v zmiešaní predkvaseného a čerstvého mlieka. Obsah ovčieho mlieka použitého pri výrobe syra „Oscypek“ nesmie byť nižší ako 60 %.

**Krok 4 – Pridávanie syridla:** do mlieka sa pridáva syridlo.

**Krok 5 – Zrážanie:** vzniká zrazenina.

**Krok 6 – Rozdrobovanie zrazeniny:** pomocou tradičných pomôcok, napríklad ferule.

**Krok 7 – Usadzovanie:** hrudky syra sa usadzujú na dne nádoby.

**Krok 8 – Scedenie srvátky:** v množstve do 50 % z celku.

**Krok 9 – Vyberanie:** miesenie zrna a vyberanie syra.

**Krok 10 – Miesenie:** syrová masa sa miesi ručne a následne sa formuje do tvaru gule, ktorá sa vkladá do nádoby so srvátkou.

**Krok 11– Miesenie gule:** vyformuje sa guľa, ktorá sa prepicháva (otvára) špilkou.

**Krok 12 – Formovanie:** Guľa sa miesi pozdĺž špilky, až kým sa nedosiahne forma dvojstranného kužela. Na najširšom mieste sa opáše prsteňom.

**Krok 13 – Finálne hladenie:** Prsteň sa stiahne a syr sa utláča a vyhladzuje v dlaniach. Následne sa vkladá do studenej vody, aby sa udržal dosiahnutý tvar.

**Krok 14 – Močenie v slanom náleve:** do 24 hodín.

**Krok 15 – Sušenie:** syry sa sušia počas 12 až 24 hodín

**Krok 16 – Údenie – zretie:** nakoniec sa syry údia studeným dymom od 3 do 7 dní.

#### 4.6 Historické súvislosti:

„Poľská horská ovca“, od ktorej sa získava mlieko určené na výrobu syra „Oscypek“ je šľachteným druhom primitívnych oviec „cakli“, vyskytujúcich sa vo Východných Karpatoch a na Balkáne. Toto plemeno je hlboko zakorenené v histórii a tradícii podhalského kraja a neodmysliteľne späté s obyvateľmi tohto regiónu. Je vynikajúco prispôbené klimatickým podmienkam a tradičným spôsobom chovu v horských terénoch. Ovce plemena „Poľská horská ovca“ pasené na Podhalí sa navyše živia veľmi rozmanitým špecifickým rastlinstvom, čo má vplyv na chuť a zloženie mlieka a v konečnom dôsledku dodáva výrobku, ktorý sa z tohto mlieka vyrába, jedinečnú chuť a vôňu.

Ak sa pri výrobe používa kravské mlieko, môže pochádzať iba od kráv plemena „Poľská červená krava“ – najstaršieho poľského plemena dobytky, ktoré sa po stáročia spájalo so Slovanmi a do konca 18. storočia bola „Poľská červená krava“ najrozšírenejším plemenom dobytky na území Poľska. Prvé maštale pre červený dobytok boli postavené v roku 1876 v obci Stróža (okres Limanowa). V roku 1895 bol v rámci Krakovského poľnohospodárskeho spolku založený Poľský zväz chovateľov poľského červeného dobytky, čo vytvorilo podmienky pre systematickú chovateľskú prácu a v konečnom dôsledku v rokoch 1884-1934 viedlo k sformovaniu a zdokonaleniu tohto plemena. Tento dobytok bol uznaný za jediné pôvodné plemeno dobytky vyšľachtené na území Poľska.

Výrazný vplyv na výslednú chuť ovčieho mlieka používaného na výrobu syra „Oscypek“ má aj rôznorodá flóra, ktorá v oblasti jeho výroby rastie. Ide o endemické druhy, ktoré sa vyskytujú iba na Podhalí, kde vytvárajú pásma lúk, pasienkov a hôľ.

„Oscypek“ je veľmi starým výrobkom valaských pastierov, ktorí pásli svoje ovce na horských polanách. Na Podhalie sa dostal spolu s celou valaskou kultúrou, organizáciou pasenia, spôsobom salašníctva a úpravou mlieka. S prvými zmienkami o výrobe syrov na Podhalí a príľahlých lokalitách sa stretávame v rámci založenia obce Ochotnica v Gorciach. Panovnícky dekrét získal v roku 1416 Dawid Wołoch (David Valachi).

Prvý presný popis výroby syrov na salašoch pochádza z inštruktáže ślemieńskiego panstwa. Vznikol v roku 1748 a v roku 1773 bol znovu spísaný a zavedený do praxe. V roku 1830 Ambroży Grabowski v rámci opisu goralov uvádza, že si stavajú na celé leto salaše v horách, „do ktorých zhromažďujú ovce z celého okolia a robia syrčky (*oszcypki – oštiepki*)“. Podrobný popis pasenia oviec, zariadenia salašov a výroby syrov (vrátane „*oszcypków – oštiepków*“) uvádza Maria Steczkowska (1858). Je to zároveň prvý takýto podrobný opis náčinia, ktoré pastieri v Tatrách používajú na výrobu syrov.

Výroba syru „*Oscypek*“ súvisí aj so špecifickými a výnimočnými schopnosťami „bačov“. Vďaka skúsenostiam a vedomostiam, ktoré sa dedia z pokolenia na pokolenie môžu zachovať správny výrobný postup.

#### 4.7 Kontrolný orgán:

Názov: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczycch

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

Telefón: (48) 22 623 29 00

Fax: (48) 22 623 29 98

e-mail: –

#### 4.8 Označenie:

Na baleniach výrobkov určených na predaj môže byť názov „OSCYPEK“ nahradený alebo doplnený názvom vyjadreným v nárečí: „OSZCZYPEK“.

Na balení bude uvedené logo alebo logo a nápis „Chroniona Nazwa Pochodzenia – Chronené označenie pôvodu“. Na balení môže byť uvedená skratka „Ch.N.P – CHOP“. Použitý názov sa musí uvádzať v poľštine. Predaj sa môže realizovať aj bez obalov.

#### 4.9 Vnútroštátne požiadavky: —

---