

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 180/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell megérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ**BEJEGYZÉSI KÉRELEM AZ 510/2006/EK RENDELET****5. cikke és 17. cikkének (2) bekezdése alapján****„OSCYPEK”****EK-szám: PL/0451/21.02.2005****OEM (X) OFJ ()**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Bővebb információért az érdekeltek a termékleírás teljes változatát tanulmányozhatják, amely az 1. pontban említett nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál szerezhető be ⁽¹⁾.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

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

Telefon: (48) 22 623 27 07

Fax: (48) 22 623 25 03

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

2. *Csoportosulás:*

Név: Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz

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

Telefon: (48) 18 266 46 21

Fax: (48) 18 266 46 21

e-mail: rzhoik@kr.home.pl

Összetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *A termék típusa*

1.3. osztály Sajtok

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4. Termékleírás

(A 4. CIKK (2) BEKEZDÉSÉBEN ELŐÍRT KÖVETELMÉNYEK ÖSSZEFOGLALÁSA)

4.1. Megnevezés: „Oscypek”

Az „Oscypek” megnevezés megfelel az 510/2006/EK rendelet 2. cikkének (2) bekezdésében előírt követelményeknek. Az elnevezés eredete egyrészt az előállítási folyamat egyik lépésére utal, másrészt két töre, az *oszczypywać* (az előállítás 6. lépésében végzett aprítás) vagy az *oszcypek* (lándzsahegy – a sajt jellegzetes alakja) szavakra vezethető vissza. Az elnevezés szorosan kapcsolódik a 4.3. pontban említett régióhoz. A kapcsolatot irodalmi adatok, természetes tényezők és a helyi termelők szaktudása igazolják.

4.2. Termékleírás:

A sajt dupla gúla vagy orsó alakú. 17–23 cm hosszú és a legszélesebb pontján 6–10 cm vastag. Súlya 60–80 dekagramm. Vágott felülete krémszínű, a sajt kérge sötétebb, de fehéres is lehet. A sajt külseje szalmaszínű, világosbarna, enyhén fényes. Az Oscypek sajtot csak a májustól szeptemberig tartó időszakban lehet készíteni, és csak egészben kerül forgalomba.

A sajt kémiai összetétele függ a füstölés hosszától és az évszaktól. Nedvességtartalma legfeljebb 44 %, a szárazanyag-tartalom legalább 56 %, a szárazanyag zsírtartalma pedig legalább 38 %-ot tesz ki.

4.3. Földrajzi terület:

A terület a következő településeket foglalja magában a Sziléziai vajdaságban:

- Cieszyn járásban: Istebna
- Żywiec járásban: Milówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujszoły, Jeleśnia és Koszarawa

A terület a következő településeket foglalja magában a Kislengyelországi vajdaságban:

- Nowy Targ és Tatrzan járások teljes területe
- A Sucha járásban: Zawoja és Bystra Sidzina települések
- Limanowa járásban: Niedźwiedź és Kamienica település egy része, amely a Gorczański Nemzeti Park területén a Kamienica folyótól délre fekszik, valamint Mszana Dolna egyes részei, így: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe és Lubomierz.
- Újszandec járásban: Piwniczna, Muszyna és Krynica.

4.4. A származás igazolása:

A tej előállításától a késztermék forgalmazásáig különböző lépésekben többször sor kerül az Oscypek sajt származásának és minőségének ellenőrzésére. Az ellenőrzések összefüggő felügyeleti rendszert alkotnak, amely garantálja a végtermék megfelelő minőségét.

Az előállításban részt vevő személyeket fel kell venni egy jegyzékbe, mielőtt gyárthatnák az Oscypek sajtot. Minden termelő termelési naplót vezet az előállítás helyszínén. Ebben az előállítási folyamat adatai szerepelnek. Így biztosított a termék származásának ellenőrizhetősége és nyomon követhetősége.

Felügyeleti szerv ellenőrzi, hogy az előállítás módja megfelel-e a termékleírásnak. A felügyeleti szerv őrzi és hagyja jóvá a felügyeleti tervet, amely alapján valamennyi termelőt és termelői szövetséget ellenőrzik.

4.5. Az előállítás módja:

1. lépés: a nyersanyagok beszerzése – Az Oscypek sajt készítéséhez lengyel hegyi juhok tejét használják. Amennyiben tehéntejet is felhasználnak előállításához, az a lengyel vörösmarha teje lehet.

2. lépés: pihentetés hűvös helyen – A tejet szobahőmérsékleten állni hagyják, hogy megsavanyodjon.

3. lépés: **pihentetés mérsékelten meleg helyen** – A savanyú tejet összekeverik friss tejjel. A felhasznált tej legalább 60 %-a juhtej kell legyen.
4. lépés: **oltóenzim hozzáadása** – A tejet enzimmel oltják be.
5. lépés: **alvadás** – A sajt megszilárdul.
6. lépés: **a megalvadott massa darabolása** – Hagyományos eszközökkel aprítják a masszát.
7. lépés: **ülepítés** – A sajt darabok lesüllyednek a tárolóedény aljára.
8. lépés: **a tejsavó eltávolítása** – A térfogat a felére csökken.
9. lépés: **szétválasztás** – A csomók szétnyomása és a sajt kiemelése.
10. lépés: **darálás** – A sajt masszát kézzel ledarálják, gömbölyűre formázzák és savóba süllyesztenek.
11. lépés: **gömb kialakítása** – A sajtot gömbölyűre alakítják, egy vékony túvel felszúrják.
12. lépés: **formázás** – A gömbre a tú mentén nyomást gyakorolnak, így dupla gúla alakot vesz fel. A legszélesebb átmérőnél gyűrűt helyeznek a sajtra.
13. lépés: **végő kialakítás** – A gyűrűt leveszik, a sajtot kézzel formázzák, és felületét simára alakítják. Ez után hideg vízbe helyezik, hogy megőrizze a kialakított formát.
14. lépés: **áztatás páclében** – akár 24 órán keresztül.
15. lépés: **kiszáritás** – 12–24 órán át szárítják a sajtot.
16. lépés: **füstölés és érlelés** – Hideg füstön 3–7 napig füstölik a sajtot.

4.6. Kapcsolat:

A lengyel hegyi juhok, amelyek tejéből az *Oscypek* sajt készül, tulajdonképpen a keleti Kárpátokban és a Balkánon megtalálható „cakla” (cigája) juh fajta továbbtenyésztéséből származnak. A fajta kötődik a Podhale régió történetéhez és hagyományaihoz, ahogy a helyi emberekhez is. Nagyon jól alkalmazkodott a helyi időjárási viszonyokhoz és a hegyvidék állattartási szokásaihoz. Ezen felül a Podhale régióban legeltetett lengyel hegyi juhok igen változatos és egyedülálló növényeken táplálkoznak, ami a tej ízét és összetételét meghatározza, és az abból készülő végterméknek jellegzetes zamatot kölcsönöz.

Amennyiben a sajt előállításához tehéntejet is felhasználnak, az a lengyel vörösmarha teje, ami a legősibb lengyel tehénfélé. E fajta története szorosan kötődik a szláv lakosságéhoz, a XVIII. század végéig lengyel földön ez a legelterjedtebb tehénfélé. A lengyel vörösmarha első tenyésztését 1876-ban, a Limanowa járáshoz tartozó Strózában alapították. 1895-ben a krakkói agrárszövetség részeként létrejött a „lengyel vörösmarha” tenyésztőinek szövetsége. Ekkor gondos tenyésztőmunka vette kezdetét, ami 1884 és 1934 között a fajta végleges kialakításához és tökéletesítéséhez vezetett. Ez a fajta lett az egyetlen őshonos lengyel szarvasmarha-féle.

Az *Oscypek* előállítási területének régiójában előforduló növényzet szintén hozzájárul a sajt készítéséhez felhasznált juhtej jellegzetes ízéhez. Az őshonos, csak a Podhale régióban megtalálható növényfajták egész mezőket, legelőket és hegyoldalakat foglalnak el.

Az *Oscypek* a hegyvidéken juhokat legeltető oláh pásztorok ősi terméke. A sajt az oláh kultúrával, a legeltetés, a pásztorok építése és a tejtermékek készítése hagyományaival együtt érkezett Podhaleba. A Gorcse-hegységben fekvő Ochotnica település alapító okmányában találhatóak az első írásos emlékek a sajt készítéséről Podhaleban és a környéken. 1416-ban Dawid Wołoch (Oláh Dávid) kapta a település alapításának jogát.

Az első pontos leírás arról, hogy a sajtot hogyan kell készíteni, a ślemień-i uradalom törvényeiből származik. Ezeket az 1748-as évben határozták meg, és 1773-ban újrafogalmazták és kötelezővé tették. 1830-ban Ambroży Grabowski leírja a hegyvidéki emberek életét, és említi, hogy a nyári hónapokra kunyhókat építenek, „amelyekbe a környező földekről begyűjtik a juhokat és aztán sajtot (oszcypek) készítenek.” A juhok legeltetéséről, a pásztorkunyhó berendezéséről és a sajtok (ezek között az *oszcypek*) készítéséről Maria Steczkowska ad még részletesebb leírást 1858-ban. Ez egyben az első ilyen részletes leírás a tátrai pásztorok által a sajt készítéshez használt eszközökről.

Az *Oscypek* sajt készítéséhez nélkülözhetetlen a helyi emberek különleges szaktudása. Tapasztalataikat és ismereteiket nemzedékről nemzedékre adták tovább, így maradt ismert az előállítás teljes folyamata.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych

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

Telefon: (48) 22 623 29 00

Fax: (48) 22 623 29 98

e-mail: –

4.8. Címkézés:

Az eladásra szánt termék csomagolásán az „OSCYPEK” megnevezés mellet vagy helyett feltüntethető a tájjellegű „OSZCZYPEK” megnevezés is.

A csomagoláson fel kell tüntetni a logót, vagy logót és az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” (lengyelül: „Chroniona Nazwa Pochodzenia”) szavakat. Az „OEM” vagy lengyelül „Ch.N.P” rövidítést is lehet alkalmazni. A megnevezést a címkén lengyelül kell szerepeltetni. A termék csomagolás nélkül is forgalomba hozható.

4.9. Nemzeti követelmények: —
