

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

(2007/C 308/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„SLOVENSKÝ OŠTIEPOK”

Nr WE: SK/PGI/005/0549/30.03.2006

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie przedstawia główne elementy specyfikacji produktu wyłącznie do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ w państwie członkowskim:

Nazwa: Úrad priemyselného vlastníctva Slovenskej republiky
Adres: Jána Švermu 43, SK-974 04 Banská Bystrica
Telefon: (421-48) 430 02 53
Faks: (421-48) 430 04 03
E-mail: joravcova@indprop.gov.sk

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: Slovenský mliekarenský zväz
Adres: Záhradnícka 21, SK-811 07 Bratislava
Telefon: (421-2) 554 109 45
Faks: (421-2) 554 109 45
E-mail: plankova@smz.sk
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.3: Sery

4. Opis:

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa produktu: „Slovenský oštiepok”

4.2. Opis produktu: „Slovenský oštiepok” (dalej zwany także *osyptkiem słowackim*) jest półtwardym, półtłustym serem, który może (ale nie musi) być parzony lub wędzony. Podstawowym surowcem do produkcji osyptka słowackiego jest mleko owcze, mieszanka mleka owczego i krowiego lub mleko krowie. Produkcja osyptka słowackiego odbywa się bezpośrednio w baczówkach (tzw. pasterski sposób produkcji) lub w mleczarniach (produkcja przemysłowa).

Charakterystyczną cechą osyptka słowackiego jest jego owalny, elipsoidalny lub zbliżony do szyszki kształt oraz ornamenty.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Właściwości:

Kolor: na powierzchni złotożółty przechodzący w złotobrazowy (na skutek wędzenia). W środku biały przechodzący w maślanożółty.

Konsystencja: zwarta, dość sztywna, lekko łamliwa, na przecięciu dopuszcza się niewielkie pęknięcia i otwory.

Zapach i smak: łagodne, przyjemnie lecz wyraźnie serowe, delikatnie pikantne przechodzące w kwasowate, lekko słone, typowy zapach dymu uzyskany dzięki wędzeniu; niedopuszczalna jest nadmierna kwaśność, smak fermentacji, łoju, mydła, stęchlizny, zgnilizny, a także szczypiący, ostry, gorzki lub inny nieodpowiedni posmak.

Skład:

- zależy od zastosowanych surowców i metody produkcji
- zawartość suchej masy — min. 48 %;
- zawartość tłuszczu w suchej masie min. 38 %.

Wymogi mikrobiologiczne:

„Slovenský oštiepok” jest półtwardym, półtłustym serem, który może (ale nie musi) być parzony lub wędzony. Zawiera dodatek naturalnych kultur bakterii szczepu *Lactococcus*, której zawdzięcza swoje charakterystyczne własności. Kultury te zostały wyizolowane z surowego mleka owczego oraz z sera owczego w słowackich bacówkach.

- 4.3. *Obszar geograficzny:* Wyznaczony obszar tworzy górzysta część terytorium Republiki Słowackiej. Jego zachodnią granicę tworzą zachodnie zbocza następujących pasm górskich: Biele Karpaty (Białe Karpaty), Považský Inovec (Góry Inowickie), Trbeč (Trybecz), Vtáčnik (Ptacznik), Štiavnické vrchy (Góry Szczawnickie), Krupinská vrchovina (Wyżyna Krupińska).

Południową granicę tworzą południowe stoki pasm górskich Krupinská vrchovina (Wyżyna Krupińska), Cerová vrchovina, Stolické vrchy (Góry Stolickie), Slovenský kras (Słowacki Kras), Volovské vrchy (Góry Wołowskie), Slanské vrchy (Góry Słańskie).

Wschodnią granicę tworzą stoki pasm górskich Vihorlatská vrchovina (pasmo Wyhorlatu), Popriečny (masyw Poprzecznego), Beskydské predhorie i Bukovské vrchy (Góry Bukowskie), stanowiące granicę państwową z Ukrainą.

Granice północną stanowi granica z Polską i stoki pasm górskich: Laborecká vrchovina (Pogórze Laboreckie) — Ondavská vrchovina (Pogórze Ondawskie) — Lubovnianska vrchovina (Góry Lubowelskie) — Pieniny — Spišská Magura (Magura Spiska) — Tatry — Skorušinské vrchy (Skoruszyńskie Wierchy) — Podbeskydská vrchovina (Pogórze Podbeskidzkie) — Oravské Beskydy (Beskid Orawski) — Kysucké Beskydy (Beskid Kysucki) — granica państwowa z Republiką Czeską — stoki pasm górskich Turzovská vrchovina — Javorníky (Jaworniki) — Biele Karpaty (Białe Karpaty) — przejście graniczne Skalica.

We wniosku stosuje się nazwę państwa, ponieważ wyznaczony obszar geograficzny obejmuje ponad 80 % terytorium Słowacji. Powierzchnia Republiki Słowackiej wynosi 49 035 km² — jest to jedno z najmniejszych państw UE, porównywalne pod względem wielkości z niektórym regionami krajów Unii. Oscypek słowacki produkuje się w ten sam sposób na całym wyznaczonym obszarze. Na wyznaczonym obszarze wypasa się te same rasy owiec (Valaška, Zošľachtená valaška, Cigája, Východofrízská ovca) i krów (Slovenské strakaté, Černostrakaté, Červenostakaté i Pinzgavské), na pastwiskach, które nie różnią się pod względem występującej na nich flory (kostrzewa czerwona, kostrzewa łąkowa, wiechlina łąkowa, konietlica łąkowa) ani warunków klimatycznych, co gwarantuje taką samą jakość podstawowego surowca — mleka owczego i krowiego.

Produkcja oscypka słowackiego jest od wieków związana z opisanym obszarem.

Jak wynika z dokumentów i przekazów przechowywanych przez rodziny tradycyjnie zajmujące się produkcją mleczarską, oscypek słowacki był produkowany już na początku XVIII w.

Podwaliny pod przemysłową produkcję oscypka słowackiego zawierającego mleko krowie położyła w 1921 r. rodzina Galbavych z miejscowości Detva.

Podstawowym surowcem do produkcji oscypka słowackiego, produkowanego do dzisiejszego dnia w bacówkach i w gospodarstwach, jest mleko owcze lub mieszanina mleka owczego i krowiego.

Stosowane dziś w mleczarniach metody produkcji przemysłowej opracowano w latach 60-tych i 70-tych ubiegłego wieku. Zasady produkcji nie zmieniły się, a surowcem jest coraz częściej mleko krowie.

O wysokiej jakości i specyficznych własnościach oscypka słowackiego świadczy rejestracja nazwy „Slovenský oštiepok” w dniu 22 listopada 1967 r. w międzynarodowym rejestrze Światowej Organizacji Własności Intelektualnej (OMPI/WIPO) z siedzibą w Genewie na mocy zawartej w Lizbonie umowy o ochronie oznaczeń geograficznych i ich międzynarodowej rejestracji, a także umowy dwustronnej między Czechosłowacką Republiką Socjalistyczną i Konfederacją Szwajcarską o ochronie danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia i innych oznaczeń geograficznych z dnia 19 stycznia 1976 r., porozumienia między Rządem Czechosłowackiej Republiki Socjalistycznej i Rządem Republiki Portugalskiej w sprawie ochrony danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych tego typu oznaczeń z dnia 18 maja 1987 r. oraz umowy między Czechosłowacką Republiką Socjalistyczną i Republiką Austrii o ochronie danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i innych oznaczeń pochodzenia produktów rolnych i przemysłowych z dnia 20 stycznia 1981 r.

W tym czasie Słowacja była częścią Czechosłowacji, która w dniu 1 stycznia 1993 została podzielona na dwa niezależne państwa, Republikę Czeską i Republikę Słowacką.

Dlatego też nazwa „Slovenský oštiepok” pierwotnie nie odnosiła się do nazwy państwa lecz tylko do części jego terytorium. Nazwa „Słowacja” stała się nazwą państwa dopiero w dniu 1 stycznia 1993 r., w wyniku wydarzeń historycznych. Nazwa produktu jest w powszechnym użyciu, podlega międzynarodowej ochronie i jest znana wśród konsumentów, jednak Republika Słowacka wnioskuje o jej dalszą ochronę, również na poziomie Unii Europejskiej.

Produkcja jest kontynuowana, nie zmieniły się warunki przyrodnicze ani obszar geograficzny, którego nazwa stała się nazwą państwa. Warunki i podstawowe zasady produkcji są także takie same jak wcześniej.

- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Produkcja mleka owczego i krowiego oraz owczego i krowiego sera ziarnistego, z którego produkuje się oscypek słowacki, odbywa się wyłącznie na wyznaczonym górskim obszarze Republiki Słowackiej. Drobnymi producentami pozyskują mleko od owiec i krów z własnej hodowli. Mleczarnie dokonują zakupu mleka owczego i krowiego w sąsiadujących z nimi regionach wyznaczonego obszaru.

Produkcja i zakup mleka owczego i krowiego są ewidencjonowane i kontrolowane. Obowiązki w zakresie dokumentacji określa system GHP i HACCP. Zgodnie z prawem każdy producent musi być w stanie przedłożyć dokumenty świadczące o pochodzeniu surowca stosowanego do produkcji żywności.

Możliwość identyfikacji oscypka jest jedną z podstawowych zasad systemu HACCP, który został wprowadzony obowiązkowo we wszystkich zakładach produkcyjnych.

Wszystkie fazy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Możliwość identyfikacji produktu zapewnia się poprzez umieszczanie nazwy producenta na opakowaniu lub na etykiecie umieszczonej obowiązkowo na produkcie. Pochodzenie produktu z chronionego obszaru geograficznego jest gwarantowane położeniem geograficznym zakładu, w którym odbywa się produkcja, na precyzyjnie wyznaczonym obszarze geograficznym, na którym produkuje się oscypek słowacki.

- 4.5. *Metoda produkcji:* Technologia produkcji oscypka słowackiego rozwijała się dynamicznie od pasterskiego i domowego, ręcznego sposobu produkcji w odległej przeszłości aż po współczesne metody produkcji w mleczarniach przemysłowych. Zasady produkcji przemysłowej opracowano w toku badań naukowych przeprowadzonych w latach 60-tych i 70-tych ubiegłego wieku. Dzięki badaniom jakości produktu wytwarzanego metodami przemysłowymi jest porównywalna z jego tradycyjną wersją.

Oscypek słowacki produkuje się z mleka owczego pozyskiwanego od owiec rasy Válaška, Zošľachtená válaška oraz Cigája. Rasy te hoduje się i wypasa na terenach górskich — na stokach pasm górskich, które znajdują się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Drobnymi producentami doją krowy ręcznie lub przy pomocy dojarek mechanicznych, przetwarzając mleko natychmiast po zakończeniu udoju.

Produkcja oscypka metodami pasterskimi — w bacówkach — składa się z następujących etapów:

- zaprawianie podpuszczką
- formowanie
- solenie
- suszenie, wędzenie.

Przemysłowa produkcja oscypka słowackiego Etapy produkcji:

- pasteryzacja
- dodanie kultur bakterii
- zaprawianie podpuszczką
- podgrzewanie, prasowanie, fermentacja
- parzenie, formowanie
- solenie, suszenie, wędzenie.

Ekspedycja towaru i jego pakowanie:

Schłodzone sery są pakowane w nieszkodliwe dla zdrowia opakowania spożywcze. Sery sprzedawane są w całości, zabrania się krojenia i zmiany opakowania produktu, ponieważ mogłoby to spowodować zmianę charakterystycznego kształtu i ornamentów. W ten sposób zabezpiecza się również jakość produktu oraz zapobiega jego fałszowaniu, a co za tym idzie — oszukiwaniu klienta. Wszystkie fazy produkcji przebiegają na wyznaczonym obszarze geograficznym.

- 4.6. *Związek*: Właściwości oscypka słowackiego są ściśle związane z jakością mleka, specyficznymi właściwościami kultur bakterii oraz z naturalną mikroflorą, występującą w warunkach glebowo-klimatycznych wyznaczonego obszaru, na którym hodowane i wypasane są owce.

Pastwiska dostarczają najbardziej naturalnej i najzdrowszej paszy. Najwyższą jakość mają suche pastwiska położone wysoko w górach. Wypas owiec trwa od kwietnia do końca października. Na wyznaczonym obszarze na pastwiskach rosną przede wszystkim różne rodzaje traw, np. kostrzewa czerwona, kostrzewa łąkowa, wiechlina łąkowa, konietlica łąkowa. W zimie owce są karmione sianem z wymienionych gatunków traw.

Dwie oryginalne kultury bakterii stosowane do produkcji oscypka słowackiego wyizolowane są z mleka i sera owczego pochodzącego ze słowackich bacówek. Są one udostępniane producentom przez Instytut Mleczarstwa w Żylinie (Výskumný ústav mliekarenský, Žilina), który jest autorem i właścicielem tych oryginalnych kultur.

Krowy są wypasane i karmione również przede wszystkim sianem i zbożem z wyznaczonego obszaru geograficznego.

O rejestrację oznaczenia geograficznego „Slovenský oštiepok” wnioskuje się ze względu na renomę i wyjątkowość produktu, jego jakość, własności, szczególny kształt, a także umiejętności producentów i tradycję. Swoją szczególną charakterystykę zawdzięcza oscypek słowacki wysokiej jakości mleka pozyskiwanego od owiec rasy Válaška, Zošľachtená valaška, Cigája i krów rasy Slovenské strakaté, Čiernostrakaté, Červenostrakaté i Pinzgavské, wypasanych na stokach wymienionych wyżej pasm górskich znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Jakość produktu jest gwarantowana dzięki umiejętnościom i doświadczeniu producentów, o czym świadczy uznanie produktu i wpisanie go w 1967 r. do międzynarodowego rejestru Światowej Organizacji Własności Intelektualnej (OMPI/WIPO) z siedzibą w Genewie oraz umowa dwustronna między Czechosłowacką Republiką Socjalistyczną i Konfederacją Szwajcarską o ochronie danych dotyczących pochodzenia, nazw pochodzenia i innych oznaczeń geograficznych z dnia 19 stycznia 1976 r.

Oscypek słowacki charakteryzuje się specyficznym, jajowatym, przypominającym szyszkę lub elipsoidalnym kształtem i ornamentyką, która opiera się na miejscowej tradycji i różni się w zależności od miejsca produkcji sera. Powierzchnia oscypka słowackiego jest twarda, gładka i błyszcząca. Dzięki wędzeniu dymem ser zyskuje charakterystyczny kolor, zapach i smak. Ta specyficzna metoda produkcji powstała i jest stosowana na całym wyznaczonym obszarze.

Na eksport oscypka słowackiego duży wpływ ma turystyka, która przyczynia się do jego zintensyfikowania. Sery i inne produkty serowarskie są jednym z elementów stanowiących o specyficznym charakterze Słowacji. Wymagający turyści zagraniczni także nie są już zainteresowani klasyczną ofertą biur podróży, preferują to, co niezwykle, specyficzne.

Produkty owczarskie zwiększają atrakcyjność Słowacji i są z nią kojarzone przez turystów, którzy w czasie swoich — nierzadko kilkakrotnych — pobytów odwiedzają koliby i bacówki, by spróbować oscypka słowackiego i innych produktów z mleka owczego.

W słowackich miastach co roku organizowane są jarmarki (doroczne kiermasze), na których nie może zabraknąć żadnego z tych produktów.

- 4.7. *Organ kontrolny:* Regularną kontrolę jakości i przestrzegania specyfikacji oscypka słowackiego prowadzi firma BEL/NOVAMANN International s. r. o., organ certyfikacyjny CERTEX, akredytowany zgodnie z normą EN 45 011, autoryzowany przez Ministerstwo Rolnictwa Republiki Słowackiej..

Nazwa: BEL/NOVAMANN International s.r.o., Certyfikačný orgán CERTEX

Adres: Továrnská 14, SK-815 71 Bratislava

Telefon: (421-2) 502 132 68

Faks: (421-2) 502 132 44

E-mail: tomas.ducho@ba.bel.sk, sekretariat@ba.bel.sk

- 4.8. *Etykietowanie:* Producenci produkujący oscypek słowacki na wyznaczonym obszarze geograficznym i zgodnie z niniejszą specyfikacją mogą umieszczać nazwę „Slovenský oštiepok” na produkcie oraz stosować ją do celów reklamy i marketingu. Na etykietach umieszczanych na produkcie musi znajdować się wyraźny napis „Slovenský oštiepok”. Umieszcza się na nich również informacje dotyczące metody produkcji (ser robiony ręcznie lub produkcja przemysłowa), a także porcje mleka owczego i krowiego.
-