

Oscypek chroniony prawem unijnym

26.01.2007.

26.01.2007 - PRZEGLĄD PRASY: Za tydzień oscypek jako pierwszy produkt tradycyjny z Polski otrzyma certyfikat Unii Europejskiej - zapewnił wczoraj w Nowym Targu, podczas spotkania z baczami z Podhala, Dariusz Goszczyński, zastępca dyrektora Departamentu Rynków Rolnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi - relacjonuje "Dziennik Polski".

- Będziecie musieli teraz sami zadbać o jakość wytwarzanego przez was produktu i pilnować, by oscypek nie utracił prestiżowej marki - dodał dyr. Goszczyński.

Chroniona nazwa pochodzenia oznacza, że ser będzie mógł być produkowany wyłącznie na określonym, oznaczonym we wniosku obszarze (Podhale i częściowy powiat żywiecki), według ściśle określonej tradycyjnej procedury, z mleka tylko i wyłącznie polskiej owcy górskiej z domieszką (maksymalnie 40-procentową) mleka krowy czerwonej. Unijny znak dla konsumenta oznacza, będzie tak że gwarantuje wysokiej jakości produktu.

Chroniona nazwa pochodzenia jest to najtrudniejszy do osiągnięcia i najbardziej prestiżowy znak unijny chroniący wyroby tradycyjne krajów członkowskich.

Przed producentami fałszywych oscypków zabezpieczy baczów m.in. specjalne opakowanie na ser, opatrzone numerem producenta oraz unijnym logo. Wykonane będzie z tworzywa ulegającego biodegradacji. Unijny certyfikat to jednak nie tylko prestiż i ochrona przed nielegalną konkurencją, ale też wymogi, które będą musieli spełniać baczowie. Po pierwsze, postarać się o certyfikat weterynaryjny, po drugie - będą poddawani systematycznym kontrolom.

- Unia Europejska daje wam wyjątkowo na produkcję oscypka, ale też wymaga, by był on produkowany zgodnie z recepturą, którą sami podaliście we wniosku - mówi Dariusz Goszczyński. Pierwsze dwie kontrole zostaną przeprowadzone pod koniec kwietnia i w maju. Będzie to tzw. kontrole pilotażowe - ewentualne nieprawidłowości, które wychwyci inspekcja, nie spowodują jeszcze sankcji. Niestety baczowie sami będą musieli pójść na kontrole.

las, PAP