

UE/ Słowacja zgłosiła sprzeciw wobec rejestracji oscypka

05.02.2007.

05.02.2007 Bruksela (PAP) - Słowacja zgłosiła sprzeciw wobec rejestracji oscypka jako wyrobu pochodzącego z kilku podhalańskich powiatów - podała w poniedziałek Komisja Europejska. Oznacza to, że na razie polski oscypek nie otrzyma unijnej Chronionej Nazwy Pochodzenia.

Słowacja twierdzi, że Polska nie może zarejestrować i chronić nazwy oscypek, ponieważ stała się ona nazwą rodzajową, czyli - w myślniu unijnych przepisów - "nazwą produktu rolnego lub środka spożywczego, która - mimo iż jest związana z miejscem lub regionem, w którym produkt lub środek spożywczy był pierwotnie produkowany lub wprowadzany na rynek - stała się powszechną nazwą produktu".

Przykładem takiego produktu jest ser emmentaler, wywodzący się z doliny rzeki Emme w Szwajcarii, ale obecnie produkowany w wielu krajach.

Słowacja twierdzi, że rejestracja oscypka produkowanego w Polsce zagroziłaby produkcji i sprzedaży serów słowackich pod tą samą nazwą.

Słowackie władze już wcześniej rościły sobie prawa do nazwy "oscypek", ale w wyniku negocjacji z Polską w zeszłym roku postanowiły zrezygnować z roszczeń. Podobny do oscypka ser produkowany po słowackiej stronie granicy miał być sprzedawany pod inną nazwą.

Komisja Europejska w ciągu najbliższych tygodni zadecyduje, czy słowacki sprzeciw jest w ogóle dopuszczalny. Jeżeli tak - będzie namawiała polskie i słowackie władze do znalezienia rozwiązania spornych kwestii. Zgodnie z procedurą jest na to sześć miesięcy. Jeżeli nie - ostateczną decyzję podejmie Komisja Europejska. To oznacza, że procedura objęcia polskiego oscypka ochroną może trwać jeszcze ponad rok, a jej wynik wciąż jest niepewny, ponieważ unijni eksperci mogą zgodzić się z argumentami Słowacji.

Do produkcji prawdziwego oscypka na Podhalu wykorzystuje się mleko pochodzące od owiec rasy polska owca górska. Mleko krowie może stanowić najwyżej 40 proc. mleka użytego do produkcji tego sera. Słowacy dodają więcej mleka krowiego i stosują nieco inną technologię produkcji.

Sześciomiesięczny termin zgłaszania sprzeciwów minął w piątek; słowacki rząd jako jedyny oprot polskie zamiary nadania produkowanemu na Podhalu oscypkowi - jako pierwszemu polskiemu produktowi - Chronionej Nazwy Pochodzenia, co pozwala na jego specjalne znakowanie gwarantujące oryginalność, a producentom otwiera drogę do narzucania wyższych cen.

Oscypek to najsmakowniejszy ser tatrzański. Tradycja wytwarzania tego górskiego przysmaku ma swoje źródło w kulturze wołoskiej. Najwcześniejsze wzmianki na temat wyrabiania serów na Podhalu i przyległych do niego terenach pochodzą z 1416 roku.

Michał Kot (PAP)