

Komunikat w sprawie oscypka

05.02.2007.

05.02.2007 (MinRol) - Dziś Komisja Europejska poinformowała stronę polską, że wpłynęło do niej pismo z Ministerstwa Rolnictwa Republiki Słowackiej ws. uznania porozumienia zawartego między resortami rolnictwa Polski i Słowacji odnośnie rejestracji nazw serów górskich.

13 grudnia 2005 roku w Krakowie odbyło się spotkanie przedstawicieli polskiego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi i Ministerstwa Rolnictwa Republiki Słowacji dotyczące możliwości rejestracji nazw serów górskich zgodnie z rozporządzeniem Rady 2081/92/EWG.

Obie strony przedstawiły swoje koncepcje rozwiązania kwestii możliwości rejestracji zarówno nazwy Oscypek, jak i nazwy Slovensky oštiepok.

Uzgodniono, że choć powyższe sery mają to samo pochodzenie historyczne i wspólną tradycję (wywodzą się od serów wołoskich) to ze względu na różnice w metodzie produkcji i produkcji kołcowym, które to różnice zostały odnotowane i opisane w literaturze już na początku XX wieku, Oscypek i Slovensky oštiepok to dziś dwa inne produkty. Strony podjęły trud wyszczególnienia różnic w metodzie produkcji, które zostały przedstawione poniżej. Uznano także, że w sprawach rejestracji najważniejsze będą argumentowanie przed Komisją Europejską - posługując się wyszczególnionymi różnicami - że produkty Oscypek i Slovensky oštiepok to dwa inne produkty. Strona Polska zadeklarowała, że we wniosku o rejestrację nazwy Oscypek, jako Chronionej Nazwy Pochodzenia (na podstawie art. 2.3 rozporządzenia 2081/92) znajdzie się zapis, że nazwa ta nie powinna być w żaden sposób tłumaczona.

Różnice w metodzie produkcji serów Oscypek i Slovensky oštiepok:

. W Polsce mleko owiec pochodzi wyłącznie od owiec rasy owca polska górska; . W Polsce mleko krowie (max. domieszka mleka krowiego 40 %) pochodzi wyłącznie od krów rasy polska krowa czerwona; Na Słowacji wykorzystuje się mleko krowie ale w innych proporcjach (max domieszka mleka krowiego 80 %) . W Polsce dopuszcza się wyłącznie wyrób Oscypka; . Na Słowacji 50-68% sucha masa; tłuszcz 40-47%.

. Na Słowacji nie ma etapu 2 dojrzewania (zakwaszania) na zimno; . Na Słowacji w 3 etapie temperatura jest niższa 32-35 stopni; . Na Słowacji w 11 etapie inna temperatura formowania (55-60 stopni); Nie przebija się masy szpikulcem; . Na Słowacji w 12 etapie kształt jest bardziej okrągły; W Polsce Oscypek zawsze ma kształt dwustronnego stożka ze ściobieniami; Na Słowacji oscypek ma gładzą powierzchnię, co jest efektem dodatkowego moczenia w gorącej wodzie; . W Polsce wędzenie odbywa się tylko na Bacówkach; Na Słowacji dopuszcza się wędzenie w oddzielnych pomieszczeniach; . W Polsce oscypek waży zawsze 700-900 gr. Na Słowacji może ważyć mniej: 300-800 gr.

28 grudnia 2005 r. ówczesny minister rolnictwa i rozwoju wsi Krzysztof Jurgiel wystosował pismo do słowackiego ministra rolnictwa Zsolta Simona z prośbą o akceptację porozumienia z 13 grudnia 2005 r.. Pozytywna odpowiedź została wysłana do polskiego resortu rolnictwa w dniu 11 stycznia 2006 r.

W najbliższym czasie Komisja Europejska zwróci się oficjalnie do Polski i Słowacji z prośbą o przedstawienie wyjaśnień.

Podkreślić należy, że strona polska wypełniła wszystkie zobowiązania zawarte w przedstawionym powyżej porozumieniu.