

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
NAZWY POCHODZENIA / ~~OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO~~¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

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

3. Adres do korespondencji:

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz
34-400 Nowy Targ ul. Szaflarska 93 d/ 7

Telefon:

+ 48 18 266 46 21

Faks:

+ 48 18 266 46 21

E-mail:

rzhoik@kr.home.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Jan Janczy

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

²⁾ Jedynie grupa jest uprawniona do składania wniosku o rejestrację – art. 5 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.Urz. WE L 208 z 24.07.1992 r., Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 03, t. 13, str. 4, Dz.Urz. WE L 83 z 25.03.1997 r., Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 03, t. 20, str. 352, Dz.Urz. WE L 156 z 13.06.1997 r., Dz.Urz. WE L 324 z 21.12.2000 r., Dz.Urz. WE L 99 z 17.04.2003 r., Dz.Urz. WE L 122 z 16.05.2003 r., Dz.Urz. WE L 1 z 1.01.1995 r., Dz.Urz. WE L 236 z 23.09.2003 r.). Zgodnie z art. 1 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2037/93 z dnia 27 lipca 1993 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i oznaczeń pochodzenia produktów rolnych i artykułów żywnościowych (Dz.Urz. WE L 185 z 28.07.1993 r.; Dz.Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 03, t. 13, str. 348), w wyjątkowych i uzasadnionych przypadkach o rejestrację nazwy może ubiegać się osoba fizyczna lub prawna, która jest jedynym producentem na określonym obszarze geograficznym w chwili składania wniosku. Powinna ona wykazać, że stosuje tylko autentyczne i niezmiennie metody lokalne, oraz że obszar geograficzny określony we wniosku posiada cechy, które różnią się zasadniczo od cech obszarów sąsiednich lub produkt rolny lub środek spożywczy posiada cechy odróżniające go od produktów tej samej kategorii wytwarzanych na obszarach sąsiednich.

5. Skład grupy:

Imiona i nazwiska oraz miejsca zamieszkania i adresy albo nazwy, siedziby i adresy członków grupy	Należy zaznaczyć, czy członek grupy jest producentem czy też w innym charakterze bierze udział w pracach grupy ³⁾
W skład grupy wchodzi baczowie zrzeszeni w Regionalnym Związku Hodowców Owiec i Kóz.	

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelę.

II. Specyfikacja

1. Nazwa produktu rolnego lub środka spożywczego:

Oscypek
Nazwa „Oscypek” spełnia warunki art. 2 ust. 3 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92. Etymologiczne pochodzenie nazwy „Oscypek” związane jest z procesem produkcji i może być wywodzone od dwóch znaczeń - od „oszcypywać”, czyli rozdrabniać (etap 6 produkcji) oraz od „oszcypek”, w znaczeniu mały oszczep, w nawiązaniu do charakterystycznego kształtu sera.

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w specyfikacji w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

X

2) oznaczenie geograficzne

3. Kategoria produktu rolnego lub środka spożywczego:

Należy zaznaczyć krzyżykiem jedną z kategorii, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy.

Produkty rolne wymienione w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską:		Wspólnotę
1.1.	Świeże mięso i podroby jadalne	
1.2.	Przetwory mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itp.)	
1.3.	Ser	X
1.4.	Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczarskie, z wyjątkiem masła)	
1.5.	Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oliwa itp.)	

³⁾ Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, również inne zainteresowane osoby fizyczne i prawne mogą brać udział w pracach grupy. Z uwagi na to, należy przy podawaniu ich danych określić, na czym polega ich związek z produktem rolnym lub środkiem spożywczym.

1.6.	Owoce, warzywa i zboża świeże lub ich przetwory	
1.7.	Świeże ryby, mięczaki, skorupiaki i produkty z nich otrzymane	
1.8.	Inne produkty wymienione w załączniku I (przyprawy ⁴⁾ itp.)	
Środki spożywcze wymienione w załączniku I do rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG:		
2.1.	Piwo	
2.2.	Naturalne wody mineralne i wody źródlane	
2.3.	Napoje z ekstraktów roślinnych	
2.4.	Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby cukiernicze	
2.5.	Naturalne gumy i żywice	
2.6.	Musztarda	
2.7.	Makarony	
Produkty rolne wymienione w załączniku II do rozporządzenia Rady nr 2081/92/EWG:		
3.1.	Siano	
3.2.	Olejki eteryczne	
3.3.	Korek	
3.4.	Koszenila	
3.5.	Kwiaty i rośliny ozdobne	
3.6.	Wełna	
3.7.	Wiklina	

4. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	„Oscypek” ma kształt dwustronnego stożka. Jego środkowa część (najszersza) jest walcowata i zdobiona wypukłymi oraz wklęsłymi wzorami. Pas zdobień podzielony jest na trzy części – środkową (główną) i dwie boczne. Wzory wytłoczone i umieszczone na „Oscypku” poprzez założenie formy („oscypiorka” ⁵) są specyficzne dla każdego z producentów („baców” ⁶). Po przekrojeniu „Oscypka” może być widoczne jedno duże oczko w centralnej części, pozostałość po szpikulcu wokół którego ser był formowany.
Kształt (zewnątrzny i na przekroju)	Produkt w kształcie oślejki, dwustronnego stożka, wrzeciona. Śródkowa część jest walcowata.
Wielkość	Długość: 17 - 23 cm Średnica w najszerszym miejscu: 6-10 cm Masa: 0,6 - 0,8 kg
Barwa (zewnątrzna i na przekroju)	Barwa po przekrojeniu lekko kremowa, przy skórcie ciemniejsza; dopuszcza się barwę zbliżoną do białej. Barwa skórki słomkowo-lśniąca (jasnobrązowa z delikatnym połyskiem).
Konsystencja, „wrażenie w	Twardy, miąższ elastyczny.

⁴⁾ Przyprawy, które zgodnie z art. 32 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską są zaliczane do produktów rolnych.

⁵⁾ Oscypiorki –drewniane foremki nadające serom charakterystyczne kształty - patrz zdjęcie nr 5-12.

⁶⁾ Baca: Ludowa nazwa producenta zajmującego się produkcją serów – „Oscypków”.

dotyku”	
Smak i zapach	Wyraźny zapach wędzenia (dymu), lekko słony.
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	Zawartość [%] Woda - nie więcej niż 44 % Sucha masa - nie mniej niż 56 % Tłuszcz w suchej masie - nie mniej niż 38 % Zawartość poszczególnych składników zależy od długości czasu wędzenia oraz od pór roku.
Inne dodatkowe informacje dotyczące opisu produktu rolnego lub środka spożywczego	Swój kształt dwustronnego stożka połączony ze wzorem odcisku w czasie formowania nadaje „Oscypkowi” regularną estetyczność podnoszącą jego wartość poprzez kolor od jasnego (kremowy - żółty) do ciemnego (pomarańczowo – brązowy), nadanego podczas procesu wędzenia. Z organoleptycznego punktu widzenia, zamknięta i twarda tekstura „Oscypka” i bogata aromatyczna paleta smaków nadaje mu szczególną oryginalność.

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola.

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

<p>Obszar z województwa śląskiego obejmuje:</p> <p>Gminy z Powiatu Cieszyńskiego: Istebna</p> <p>Gminy z Powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa</p> <p>Obszar z województwa małopolskiego obejmuje:</p> <p>Cały Powiat Nowotarski i Cały Powiat Tatrzański</p> <p>Gminy z Powiatu Suskiego: Zawoja i Bystra Sidzina</p> <p>Gminy z Powiatu Limanowskiego: Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz.</p> <p>Gminy z Powiatu Nowosądeckiego: Piwniczna, Muszyna i Krynica.</p> <p>– załącznik I.</p>

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

6. Producent:

Poniższe pola wypełnia **wyłącznie** osoba fizyczna lub prawna będąca jedynym producentem na obszarze geograficznym określonym w pkt 5.

Czy obszar geograficzny określony w pkt 5 posiada cechy odróżniające go zasadniczo od obszarów przyległych ?

TAK

☐

NIE

☐

Czy produkt rolny lub środek spożywczy posiada cechy charakterystyczne odróżniające go od podobnych produktów rolnych i środków spożywczych wytwarzanych na obszarach przyległych ?

TAK

☐

NIE

☐

Należy opisać cechy odróżniające obszar geograficzny określony w pkt 5 od obszarów przyległych lub cechy charakterystyczne odróżniające produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych produktów rolnych i środków spożywczych wytwarzanych na obszarach przyległych.

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć ramkę.

Czy stosowane są oryginalne i niezmiennie metody lokalne wytwarzania produktu rolnego lub środka spożywczego?

TAK

☐

NIE

☐

7. Surowce:

Czy wszystkie surowce pochodzą z obszaru geograficznego określonego w pkt 5 ?

TAK

☒

NIE

☐

Należy podać informacje dotyczące surowców wykorzystywanych do produkcji oraz określić obszar, z którego pochodzą.

1. Mleko owcze: Mleko owcze użyte do produkcji „Oscypka” pochodzi od owiec rasy „Polska Owca Górska”. Owce dobrane są od maja do września - po okresie odchowu jagniąt, który trwa od marca do maja. Ze względu na fakt, że możliwość pozyskiwania mleka owczego ograniczona jest do okresu między końcem kwietnia, a początkiem października, to również produkcja „Oscypka” możliwa jest wyłącznie w okresie maj-wrzesień.

2. Mleko krowie: Jeżeli do produkcji „Oscypka” wykorzystuje się mleko krowie to pochodzi ono od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej” wypasanych na pastwiskach górskich razem ze stadami owiec.

Owce i krowy, których mleko wykorzystywane jest do produkcji „Oscypka” wypasane są na obszarze określonym w pkt. 5 wniosku. Na tym także obszarze odbywa się dojenie i przerabianie mleka – zarówno owczego, jak i krowiego. W okresie, kiedy owce lub krowy nie są wypasane na naturalnych pastwiskach – górskich halach, są karmione sianem pochodzącym z ww. terytorium.

„Polska Owca Górska” - „Cakla”

„Cakla” (zdjęcia 55 -61) to stara, prymitywna rasa owiec białych i barwnych, występujących kiedyś na terenie Karpat Południowych i częściowo na Bałkanach. „Cakle” dotarły do Polski w czasie przemieszczania się wołosko-ruskich plemion pasterskich wzdłuż łańcucha Karpat między XIV a XVI wiekiem. „Cakla” jest ściśle związana z życiem i kulturą karpaccich górali. Wykorzystywano jej mięso, mleko do wyrobu serów: „Oscypka”, „Bundzu” i „Bryndzy”, ale także skóry i wełnę - na odzież i wyroby artystyczne.

„Cakle” to owce o budowie wykształconej przez pokolenia życia w górskich terenach. Nieduże, o harmonijnie ukształtowanym tułowiu, dość cienkich, lecz silnych nogach, kosmkowej okrywie, co chroni ją przed surowym górskim klimatem. Tryki mają długie, ślimakowate rogi, a maciorki są zarówno rogate, jak i bezrogi. Owce te dają grubą, mieszaną wełnę, białą i czarną, rudziejącą lub siwiejącą.

„Cakle” z Beskidu Śląskiego i z Podhala stanowiły materiał do wytworzenia uszlachetnionej rasy „Polskiej Owcy Górskiej”. Działania uszlachetniające poprawiły masę ciała dorosłych maciorek - ok. 50 kg, wydajność i charakter okrywy wełnistej, wydajność mleka, która obecnie w warunkach 150 dni pastwiskowego dojenia wynosi ok. 60-80 litrów mleka. Udało się w pogłowie masowym pomimo poprawy parametrów produkcyjnych tej rasy zachować jej także cenne zalety świadczące o znakomitym przystosowaniu do warunków środowiskowych: dobre zdrowie, długowieczność, odporność, smak mięsa młodych jagniąt, które od lat są towarem eksportowym na wymagający rynek włoski i przyzwolitą jak na warunki chowu mleczność i plenność. Te fenotypowe przystosowania do podhalańskiego górskiego środowiska, bezsprzecznie świadczą o natywnym charakterze genotypu tej populacji - bardzo cennej, znakomicie zdomowionej w naszej kulturze i krajobrazie regionu.

„Polska Krowa Czerwona”

Bydło polskie czerwone to najstarsza polska rasa bydła. Od wieków związane było ze Słowianami i do końca XVIII wieku „Polska Krowa Czerwona” były najpowszechniejszą rasą bydła na ziemiach polskich. To typowe bydło mleczno-mięsne. Doskonale przystosowane do trudnych warunków, o niewielkich wymaganiach paszowych, wytrzymałe,

płodne, długowieczne i odporne na choroby, zwłaszcza gruźlicę. „Polskie Krowy Czerwone” dają przeciętnie do 3000 do 3500 litrów mleka o wysokiej zawartości tłuszczu (4-4,5 proc.), a mięso charakteryzuje się kruchością i delikatnością. Różne warunki klimatyczne i terenowe ukształtowały różne odmiany polskiego bydła czerwonego. Już w końcu XIX wieku hodowcy wymieniali takie odmiany, jak: "Pierwotna Górska" o maści brunatnej, występujące w Karpatach Środkowych, czerwone występujące na Wyżynie Krakowskiej, były też odmiany nizinne, dolinowe, śląskie, poznańskie. Pierwsze obory bydła czerwonego powstały w 1876 roku w Stróży w powiecie limanowskim. W 1895 roku powstał Polski Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego przy Krakowskim Towarzystwie Rolniczym, co dało początek systematycznej pracy hodowlanej i w konsekwencji doprowadziło w latach 1884-1934 do uformowania i udoskonalenia tej rasy. Bydło to zostało uznane za jedyną rodzimą rasę bydła wyhodowaną na ziemiach polskich.

Interesującą informację o międzynarodowej roli, jaką odegrały rodzime krowy, podaje J. Bujwid w opublikowanej w 1971 roku pracy "Informacje ustne o hodowli polskiego czerwonego bydła". Podobno Polacy podczas kongresu wersalskiego po I wojnie światowej jako argumentu przemawiającego za utworzeniem niepodległej Polski użyli albumu przedstawiającego bydło polskie czerwone, który ofiarowali prezydentowi USA Wilsonowi, zamiłowanemu hodowcy.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

8. Metoda produkcji:

Metoda produkcji **nie może** być utrzymywana w tajemnicy. Producenci nie należący do grupy, która złożyła wniosek o rejestrację mogą produkować i wykorzystywać zarejestrowaną nazwę, jeżeli wykażą, że produkują ten produkt rolny lub środek spożywczy zgodnie ze specyfikacją.

Należy opisać wszystkie etapy wytworzenia produktu rolnego lub środka spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem technik, umiejętności i narzędzi.

Wszystkie opisane etapy produkcji wykonywane są ręcznie.

Etap 1 – Pozyskiwanie surowca

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Mleko owcze użyte do produkcji „Oscypka” pochodzi od owiec rasy „Polska Owca Górska”. Owce dojrane są od końca kwietnia do początku października - po okresie odchowu jagniąt, który trwa od marca do maja. Od początku maja aż do września dojenie odbywa się dwu lub trzykrotnie w ciągu dnia. Zazwyczaj pierwsze dojenie przeprowadza się około godziny 5.00 rano, drugie pomiędzy 12.00 a 14.00, a trzecie około godziny 21.00. W przypadku, gdy dojenie odbywa się tylko dwa razy dziennie nie przeprowadza się dojenia wieczornego. Od początku września owce dojrane są już tylko dwukrotnie w ciągu dnia a od początku października już tylko raz dziennie, jeśli mają jeszcze mleko. Dojenie przeprowadza się metodą od tyłu.

Mleko krowie, jeśli w ogóle jest użyte do produkcji, pochodzi od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej”. Dojenie krów, w zależności od ich mleczności, odbywa się 2 lub 3 razy dziennie.

Zarówno krowy jak i owce wypasane są na halach górskich, łąkach i pastwiskach położonych na zadeklarowanym obszarze określonym w pkt 5.

WYMAGANIA

Producent jest zobowiązany do wykorzystywania mleka pochodzącego od owiec rasy „Polska Owca Górska” oraz od krów rasy „Polska Krowa Czerwona”.

Etap 2 – Dojrzewanie (zakwaszanie) na zimno

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Mleko owcze lub owcze i krowie, wcześniej udojone, jest przechowywane kilka godzin (2 do 10) w temperaturze otoczenia i jego kwasowość wzrasta, na skutek rozwoju bakterii fermentacji mlekowej. W zależności od temperatury, w której ten proces jest przeprowadzany rozwój flory bakteryjnej może być szybszy lub wolniejszy. Długość przeprowadzania tego procesu zależy od umiejętności oraz wiedzy „bacy” i jest ściśle związana z panującymi warunkami atmosferycznymi. „Baca” decyduje, czy pojemnik z zakwaszonym mlekiem powinien stać na zewnątrz „bacówki”⁷ lub wewnątrz „bacówki” blisko ogniska, gdzie temperatura jest zdecydowanie wyższa. Tylko specyficzne umiejętności „baców” i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza pozwalają im odpowiednio przeprowadzić ten proces. Średnio w czasie przechowywania mleka pH obniża się o 0,8. Mleko użyte do dojrzewania (zakwaszania) na zimno stanowi 5-6 % całości mleka używanego do produkcji sera.

WYMAGANIA

Producent jest zobowiązany do przeprowadzenia procesu dojrzewania na zimno, w celu uzyskania odpowiedniej ilości zakwaszonego mleka. Mleko użyte do dojrzewania (zakwaszania) na zimno nie może stanowić więcej niż 8 % całości mleka użytego do produkcji sera.

Etap 3 - Dojrzewanie (zakwaszanie) na ciepło

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Czas dojrzewania jest krótki (1/2 godz.). Dojrzewanie to polega na zmieszaniu mleka nadkwaszonego i świeżego, tzn. mleka owczego lub krowiego (patrz paragraf wcześniejszy) i mleka owczego lub owczego i krowiego z pastwiska (udój ranny i często południowy). Mleko nadkwaszone mieszane jest ze świeżym mlekiem w miedzianym kociołku, zwanym także „koltikiem” lub „kotlickiem”⁸. Kociołek wisi nad paleniskiem wewnątrz „bacówki”. Mleko w tej fazie jest podgrzewane do temperatury około 40°C.

⁷ Bacówka: Tradycyjna chata bacy (czasem szałas lub koliba), która w całości jest skonstruowana z drewna. Tradycyjna szerokość bacówki waha się w przedziale od 4 do 5 metrów, a długość od 8 do 9 metrów. Patrz zdjęcia nr 13-16. Zazwyczaj składa się z dwóch pomieszczeń. W centralnym dużym pomieszczeniu wykonywana jest większość etapów produkcji. W rogu pomieszczenia, poniżej poziomu podłogi (od 40 do 100 cm) znajduje się ognisko. Palący się ogień jest ciągle podtrzymywany. Drewniane ściany znajdujące się obok ogniska zabezpieczone są warstwą gładzi i kamieni. Do ochrony przed ogniem często wykorzystuje się także kamienne płyty lub blachę. Patrz zdjęcie nr 22, 44. Pomieszczenie to było także tradycyjnie wykorzystywane jako miejsce do spania dla „bacy” i „juhasów”. Drugie, mniejsze pomieszczenie było wykorzystywane jako magazyn. Tam układane i przechowywane były ser przeznaczone do sprzedaży oraz suszone były sery wyciągnięte z solanki i przeznaczone do wędzenia. Na sery przeznaczone do osuszenia i do sprzedaży umieszczone były specjalne drewniane półki. „Bacówka” jest najczęściej wyposażona w jedne drzwi wejściowe i nie posiada okien. Powoduje to bardzo słabe oświetlenie jej wnętrza. Dym powstały w trakcie spalania uchodzi i wydobywa się tylko przez szczeliny w dachu lub też specjalnie do tego celu wycięte otwory w szczytach, pod dachem „bacówki”. Główne pomieszczenie jest bardzo często mocno zadymione, co umożliwia wędzenie sera. Patrz zdjęcie nr 42.

⁸ Kociołek (kotlik, kotliczek): patrz zdjęcie nr 20 - 22.

WYMAGANIA

Nakwaszone mleko należy zmieszać z mlekiem świeżym, a następnie podgrzać do temperatury nie większej niż 50%. Ostateczna proporcja mleka krowiego do mleka owczego użytych do produkcji „Oscypka” nie może być większa niż 40:60.

Etap 4 - Zaprawianie podpuszczką

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Do zaprawiania podpuszczką stosuje się tradycyjnie dodatek od 1,1 g do 2,7 g na 100 litrów mleka podpuszczki w proszku po rozpuszczeniu jej w niewielkiej ilości ciepłej wody. Dozowanie jest często zróżnicowane, ale nie ma związku z proporcją mleka owczego i mleka krowiego użytych do produkcji. Najczęściej podpuszczka jest zakupywana w lokalnych mleczarniach.

Czas koagulacji pod wpływem podpuszczki (okres, w jakim mleko traci swą płynność, aby nabrać dużej lepkości) nie jest ściśle określony przez producenta, ale waha się w przedziale od 10 do 30 minut - w zależności od tego czy temperatura mleka jest w okolicach 20°C czy 39°C. W zależności od temperatury mleka w momencie zaprawiania podpuszczką powstały skrzep jest bardziej lub mniej gęsty.

WYMAGANIA

Przygotowane mleko należy zaprawić podpuszczką.

Etap 5 – Ścinanie

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Jest to okres, który oddziela moment zaprawiania mleka podpuszczką od momentu, kiedy powstaje skrzep. Cały proces odbywa się w „pucierze”⁹ (tradycyjna beczka) a ścinanie trwa aż do otrzymania skrzepu (moment, w którym serwatka oddziela się od ściętej masy). Temperaturę utrzymuje się na stałym poziomie dzięki położeniu na jej wierzchu okrągłej drewnianej lub metalowej pokrywki.

WYMAGANIA

Należy przeprowadzić proces ścinania, czyli pozostawić zaprawione podpuszczką mleko aż do momentu otrzymania skrzepu. Producent jest zobowiązany do przeprowadzenia procesu „ścinania” w „pucierze”.

Etap 6 – Rozdrabnianie - Rozbijanie skrzepu

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

W pierwszym momencie skrzep przekrajany jest na krzyż, następnie po kilku minutach rozbijany energicznie za pomocą „feruli”¹⁰ (forma drewnianej łopaty z drutem lub dwoma w środku). Po około 3 minutach otrzymywana jest ziarnista masa, gdzie granulki mają wielkość ziaren zboża. Rozbijanie przeprowadza się w temperaturze od 20°C do 35°C w zależności od producenta („bacy”). Gorąca woda jest dodawana podczas rozbijania skrzepu, aby dojść do temperatury pozwalającej na zlepienie ziaren w bryły (około 35°C). (Zdjęcia 41 -45)

WYMAGANIA

⁹ Puciera – wysoka rozszerzana ku górze drewniana beczka, opasana metalową lub drewnianą klamrą. Wielkość „pucierzy” zależy od ilości przerabianego przez baców mleka, lecz musi być stosunkowo łatwa w manipulacji co też ogranicza jej rozmiary - patrz zdjęcie nr 1-4.

¹⁰ Ferula – drewniane mieszczo z twardego drzewa mające dwa do czterech ramion, wykorzystywane do rozbijania i skrzepu i mieszania zawartości „pucierzy” : patrz zdjęcie nr 17- 19.

Skrzep należy rozbić przy pomocy feruli a następnie dodać odpowiednią ilość gorącej wody aby uzyskać temperaturę pozwalającą na zlepienie ziaren w bryły.

Etap 7 – Osiadanie

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

„Pucierę” wraz z rozbitym skrzepem pozostawia się, aż do czasu, kiedy bryłki sera opadną na dno. Pozwala to na oddzielenie się serwatki i bryłek sera.

WYMAGANIA

Rozbity skrzep pozostawia się, aż do opadnięcia bryłek sera na dno.

Etap 8 - Odciąganie serwatki

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Producent („baca”) wybiera serwatkę z „pucierę” w ilości od 30 do 50% całości. Przy tym pH obniża się średnio o około 0,1. Część serwatki jest przechowywana w osobnym naczyniu dla następnych etapów. Reszta jest zużywana jako pożywienie dla trzody chlewnej lub do produkcji „Żętycy”¹¹, nigdy jednak serwatka nie jest wyrzucana.

WYMAGANIA

Należy odciągnąć serwatkę z pucierę ilości do 50 % całości.

Etap 9 - Wybieranie – ściskanie skrzepu w pucierze

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Producent („baca”), po odciągnięciu serwatki, delikatnie ugniata ręką ziarno (ziarnistą masę sera) o dno „pucierę”. Powstałe w ten sposób kawałki sera (bryłki) są wyciągane. Aby ułatwić wykonywanie operacji w tym etapie, „puciera” jest zazwyczaj przechylona w stronę pracującej osoby.

WYMAGANIA

Z pucierę należy wybrać masę serową.

Etap 10 - Rozgniatanie – ściskanie ziarnistej masy granulowanej w bryłę

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Wybierana ścięta masa serowa (bryłki sera) rozgniata jest ręcznie a następnie wkładana do „czerpoka” (drewnianego garnuszka, kubka¹²), który jest tradycyjną miarą wielkości „Oscypka”. Kiedy „czerpok” jest pełen, odsączona masa jest w dalszym ciągu ugniata w dłoniach dla uformowania kuli, która z kolei jest umieszczana w naczyniu z ciepłą serwatką (patrz Etap 8).

WYMAGANIA

Wyciągniętą masę serową należy ręcznie rozgnieść a następnie uformować z niej kulę i umieścić ją w naczyniu z ciepłą serwatką. Serowa kula powinna być wielkości „czerpoka”.

¹¹ Żętyca: napój otrzymywany w wyniku fermentacji mlekowej. Serwatka z mleka owczego. (lub żętyca żyntyca, rzętyca – różna pisownia i wymowa w zależności od regionu)

¹² Czerpak (czerpok) – drewniany kubek – służył do odmierzania masy serowej do wytworzenia „Oscypka” oraz jako naczynie do picia żętycy. Rzeźbiona hakowata rączka umożliwiała zawieszanie „czerpoka” na brzegu „pucierę”. Rzeźbienia na rączce często zależą od regionu pochodzenia: patrz zdjęcie nr 23 -30.

Etap 11 - Ugniatanie kuli

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Kula jest wyciągana z naczynia wypełnionego serwatką i wkładana do innego wypełnionego gorącą wodą lub gorącą wodą z dodatkiem serwatki. Naczynie to w celu utrzymania odpowiedniej, stałej temperatury wody (45-66°C) umieszczone jest obok paleniska albo sukcesywnie dolewana jest do niego gorąca woda. Ilość wody w naczyniu powinna umożliwiać całkowite zanurzenie serowych kul. Po kilku minutach parzenia, kula jest wyciągana i długo ściskana w obu rękach nad naczyniem, tak, aby wycisnąć jak największą ilość serwatki (zdjęcie nr 39-40). Serowa kula jest następnie ponownie parzona, wyciągana i ugniatana. Czynność tą powtarza się od 2 do 5 razy. Dokładną temperaturę wody, czas parzenia, częstotliwość i wielokrotność ugniatania określa każdorazowo „baca”, gdyż czynności te zależą od następujących czynników: ilości dodanej podpuszczki, składu chemicznego mleka, a w szczególności czynników atmosferycznych – temperatury otoczenia, wilgotności powietrza itp.

Następnie, kula jest przebijana (otwierana) drewnianym lub metalowym szpikulcem, który przechodzi przez środek jej masy. Po tej operacji następuje ponowne ściskanie i parzenie kuli, kiedy to serwatka ostatecznie wypływa ze środka po metalowym szpikulcu, przed nadaniem kuli formy dwustronnego stożka.

WYMAGANIA

Serowa kula wkładana jest do naczynia z gorącą wodą lub gorącą wodą z dodatkiem serwatki (w temperaturze do 66°C) i parzona przez kilka minut. Kula jest wyciągana i ściskana nad naczyniem, w celu wyciśnięcia serwatki. Czynność należy powtórzyć od 2 do 5 razy. Kulę należy przebić szpikulcem i ściskając uformować stożek.

Etap 12 – Formowanie

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Kula jest następnie ugniatana w formę dwustronnego stożka wzdłuż białego wcześniej szpikulca, następnie ponownie włożona do gorącej wody. Po wyciągnięciu następuje dalsze formowanie. W celu nadania jej ostatecznego kształtu opasuje się ją w najszerszym miejscu rzeźbionym drewnianym pierścieniem (zwanym „oscypiorkiem”) i znów energicznie uciska. Wzory wytłoczone i umieszczone na „Oscypku” poprzez założenie formy („oscypiorka”) są specyficzne dla każdego z producentów („baców”). Umożliwia to identyfikację każdego produktu i przypisanie go do właściwego producenta („bacy”). Po uformowaniu dwustronnego stożka szpikulce jest wyjmowany i zastępowany przez drewniane rzeźbione zatyczki (zdjęcie nr 48), które umieszcza się na końcach sera i ser jest w dalszym ciągu formowany (zdjęcie nr 49). Zatyczki nakłada się w celu zamknięcia dziury powstałej po wyciągnięciu szpikulca oraz aby nadać kształt jednemu a następnie drugiemu końcowi sera. Po przekrojeniu „oscypka” widoczne jest czasem charakterystyczne „duże oczko” – pozostałość po wyciągniętym szpikulcu¹³. Wielkość oczka zależy od intensywności wygładzania i formowania sera, które towarzyszy zakładaniu końcówek oraz temperatury wody, w której następowało formowanie.

WYMAGANIA

Stożek należy kilkakrotnie włożyć się do gorącej wody i uformować w celu nadania serowi

¹³ Zdjęcie nr 53

ostatecznego kształtu. Następnie ser w najszerszym miejscu należy opasać rzeźbionym drewnianym pierścieniem i ponownie włożyć do gorącej wody. Następnie należy wyciągnąć szpikulec i na końcach sera umieścić drewniane zatyczki.

Etap 13 – Wydłużanie końcowe albo Wygładzanie końcowe

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Przed kolejnym zanurzeniem w wodzie, z dwustronnego stożka ściąga się drewniany pierścień, następnie ser jeszcze się uciska oraz wygładza w dłoniach. Po wygładzeniu jest on niezwłocznie wkładany do zimnej wody, aby utrwalić otrzymany kształt, a w szczególności kształty odcisniętych formami („oscypiorkami”) wzorów. (Zdjęcie nr 49) Stosuje się do kilku moczeń zimnych.

WYMAGANIA

Z sera należy zdjąć „oscypiorkę”, drewniane zatyczki, wygładzić ser i przeprowadzić kilka moczeń zimnych.

Etap 14 – Moczenie w solance

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Po krótkim okresie odsączenia następuje tzw. „proces rosolenia” (moczenia w solance, zwanej także „rosołem”). Dwustronny stożek jest wkładany do solanki na okres do 24 godzin. Solanka jest przygotowana na bazie przegotowanej, a następnie schłodzonej wody, do której dodaje się soli. Solanka powinna być mocno nasycona, tak, aby wrzucony ser pływał i utrzymywał się na powierzchni. Sery nie mogą jednak wysychać, dlatego też solankę przykrywa się, uniemożliwiając serom wypływanie (położone na wierzchu płótno lub drewniane przykrycie utrzymuje sery pod powierzchnią). Okres moczenia w solance wpływa na zawartość soli w produkcie końcowym. (Zdjęcia nr 36 - 38.) Operacja ta przeprowadzana jest najczęściej w innym pomieszczeniu, gdzie przechowywana jest również „Żętyca” („Żętyca”) w beczkach dla fermentacji, obsychające „Oscypki” i niekiedy ociekający „Bundz”.

WYMAGANIA

Ser należy włożyć do solanki na okres do 24 godzin.

Etap 15 – Osuszanie

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Sery są umieszczane na desce lub drewnianej półce i obsychają przez okres od 12 godzin do 24 godzin. (Zdjęcia 46 -47)

WYMAGANIA

Ser należy poddać procesowi naturalnego osuszenia przez okres od 12 do 24 godzin.

Etap 16 – Wędzenie (dojrzewanie)

OPIS TRADYCYJNIE STOSOWANYCH PRAKTYK

Proces dojrzewania „Oscypków” przeprowadza się z wykorzystaniem zimnego dymu. Produkty są układane na wędzarni, specjalne do tego celu skonstruowanych drewnianych półeczkach zwanych „komornikami”¹⁴, umieszczonymi na poddaszu baczki - zazwyczaj na

¹⁴ Korytka zwane także „komornikami” – specjalne drewniane półeczki. Układa się na nich oscypki podczas wędzenia: patrz zdjęcie nr 31-35.

ścianie nad lub obok paleniska (czasem „Oscypki” wędzone są w specjalnie przygotowanej do tego celu wędzarni.). Wędzenie odbywa się zimnym dymem z ogniska, w którym spalane jest drewno: modrzewia dla otrzymania ciemniejszego koloru lub olchą dla koloru jaśniejszego. Często stosowany jest również jesion lub świerk.

„Oscypki” podczas wędzenia obracane są przynajmniej raz dziennie - zarówno wokół osi poziomej, jak i pionowej - aby przy wędzeniu uzyskać i zachować jednolity i regularny kolor oraz formę. Wędzenie trwa od 3 do 7 dni. Po tym czasie „Oscypki” są gotowe do sprzedaży.

WYMAGANIA

Osuszony ser należy poddać procesowi wędzenia. Wędzenie odbywa się zimnym dymem i trwa od 3 do 7 dni.

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola lub powiększyć tabelę o kolejne etapy produkcji.

Dodatkowe informacje dotyczące metody produkcji:

Czynniki zmienne podczas procesu wytwarzania:

- temperatury ścinania (21⁰C do 39⁰C)
- ilość podpuszczki w proszku
- odczerpywanie serwatki (do 50%)
- temperatury wody do parzenia kuli z masy serowej (do 66⁰C)
- krotność parzenia (2 do 5)
- czas wędzenia, dojrzewania (od 3 do 7 dni)
- zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40 % mleka wykorzystanego do produkcji.

Działania niedopuszczalne:

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie do produkcji oscypka mleka zsiadłego. Choć użycie takiego mleka powoduje, że gramatura oscypka jest bardziej jednolita, to jednak ma to negatywny wpływ na ostateczny smak sera „Oscypek”.

Czy wszystkie wymienione etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

TAK

☒

NIE

☐

Czy ostateczne przygotowanie produktu rolnego lub środka spożywczego (np. krojenie, konfekcjonowanie) odbywa się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

TAK

☒

NIE

☐

Jeżeli przynajmniej raz zaznaczone zostało NIE, należy wymienić etapy produkcji, które mogą być przeprowadzane na obszarze geograficznym innym niż określony w pkt 5. Jeżeli obszar ten jest ograniczony, należy to zaznaczyć.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę

Czy metoda produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ulegała zmianom w ciągu ostatnich lat?

TAK

☐

NIE

☒

Należy napisać, czy zmiany miały wpływ na cechy charakterystyczne lub specyficzną jakość produktu rolnego lub środka spożywczego.

Metoda produkcji nie uległa istotnym zmianom w ciągu ostatnich lat. Na przestrzeni lat nie zostały wprowadzone zmiany w budowie i kształcie narzędzi wykorzystywanych do produkcji sera „Oscypek”. Świadczyć może o tym porównanie zdjęć eksponatów muzealnych oraz narzędzi obecnie używanych.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

9. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące tradycji, pochodzenia i historii produktu rolnego lub środka spożywczego oraz historyczne, spotykane w literaturze lub innych materiałach źródłowych wzmianki dotyczące rejestrowanego produktu rolnego lub środka spożywczego (np. stare przepisy, receptury, oznaczenia, w tym etykiety, cytaty z książek i z artykułów prasowych itp.).

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania zapewniającego, iż produkt rolny lub środek spożywczy jest wytwarzany zgodnie z zadeklarowaną metodą produkcji.

Kontrola autentyczności pochodzenia i jakości sera „Oscypek” jest wielofazowa i dokonywana w kilku etapach począwszy do produkcji mleka aż do kontroli gotowego produktu na rynku. Kontrola ta tworzy spójny system nadzoru nad właściwą jakością ostatecznego produktu.

System obejmuje nie tylko kontrolę nad miejscem wypasu i rasą zwierząt, od których uzyskuje się surowiec, ale również umożliwia nadzór nad prawidłowym przebiegiem procesu produkcji (zgodny z zadeklarowanym w specyfikacji) oraz nad właściwymi proporcjami mleka wykorzystanymi do produkcji.

System kontroli uwzględnia specyfikę wypasu owiec na tym terytorium. Prowadzona jest lista „baców” zajmujących się produkcją „Oscypka”. Producenci zamierzający rozpocząć produkcji zgłaszają się na ww. listę producentów.

Producent „baca” jest zobowiązany do zadeklarowania ilości i miejsca wypasanych owiec (rasy Polskiej Owcy Górskiej) oraz krów (rasy Polska Krowa Czerwona). Deklarację składa się najpóźniej w wyznaczonym w każdym roku terminie. Prowadzony jest specjalny rejestr, w którym znajdują się wszystkie potrzebne informacje dotyczące właścicieli owiec oraz wszystkie informacje dotyczące zwierząt.

Każdy z producentów prowadzi rejestr w miejscu produkcji. Zapisywane tam są informacje dotyczące procesu produkcji. Umożliwia to odtworzenie historii produktu i pozwala na jej prześledzenie.

Organ kontrolny sprawdza zgodność metody produkcji ze specyfikacją. Sprawdzane jest również pochodzenie surowca, poszczególne etapy procesu produkcji, jak i cechy gotowego produktu. Wszyscy producenci oraz związek ich zrzeszający podlegają kontroli zgodnie z

planem kontroli, jaki posiada i zatwierdza organ kontrolny.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

10. Związek produktu rolnego lub środka spożywczego z obszarem geograficznym:

Należy napisać, w jaki sposób cechy charakterystyczne produktu rolnego lub środka spożywczego są głównie lub wyłącznie związane z obszarem geograficznym określonym w pkt 5 i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Należy podać, czy produkt rolny lub środek spożywczy posiada specyficzną jakość, cieszy się uznaniem lub też, czy posiada inne cechy przypisywane swojemu pochodzeniu geograficznemu.

Związek Historyczny

„Oscypek” jest bardzo starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki, przerabiania mleka. Już w XV w. założyciele gorczańskiej wioski Ochotnica płacili swoje należności w postaci sera „Oscypek”. Ser ten ma, bowiem długi termin przydatności do spożycia¹⁵, dzięki czemu był używany jako sposób płacenia.

Używano go do rozliczeń pomiędzy producentami sera „Oscypek” („bacami”), wychodzącymi na całe lato na wypas ze stadem, a właścicielami zwierząt.

Sery podpuszczkowe¹⁶ zwane karpackimi zaistniały w polskich źródłach wraz z falą wędrowek wołoskich, które do naszego kraju dotarły wzdłuż łuku Karpat. Początkowo były to tylko wzmianki przy lokacji wsi lub lustracjach komisarzy majątków królewskich. Ponieważ fala osadnictwa wołoskiego dotarła w całe Karpaty Zachodnie kultura pasterska, w tym wyrób serów był przypuszczalnie taki sam na całym tym terenie, z małymi miejscowymi modyfikacjami.

Pierwsze wzmianki o produkcji serów na Podhalu i przyległych terenach spotykamy przy lokacji wsi Ochotnicy w Gorcach. W **1416** roku przywilej lokacyjny otrzymał Dawid Wołoch (David Valachi). Wprawdzie wieś ta osadzona została na prawie średzkim, a więc niemieckim, ale niektóre daniny i obciążenia wsi i jej mieszkańców są charakterystyczne dla prawa wołoskiego. Jedną z takich danin jest dań barania wraz z wchodzącą w jej skład dania serową. Mieszkańcy wsi hodujący owce byli zobowiązani do jej uiszczenia około św. Marcina (11 XI) (Długopolski 1921¹⁷).

W **1473 r.** Ratołdowie ze Skrzydłnej dzierżawiący, między innymi, starostwo nowotarskie, przeprowadzając dział swych dóbr, postanowili osadzać Wołochów by wzmocnić się ekonomicznie (Długopolski 1911).

¹⁵ Oscypek przechowywany był w ziarnie zbóż, które „wyciągało” z niego wilgoć i zapobiegało psuciu się sera.

¹⁶ Podpuszczka (podpuszka): kwas żołądkowy z żołądka cielęcia rozpuszczony w wodzie, zwany również *klagiem*.

¹⁷ Bibliografia wymienianych pozycji – Załącznik IV.

Następne materiały źródłowe informujące pośrednio o produkcji serów pochodzą z lustracji majątków królewskich. W pierwszej przeprowadzonej na ziemiach polskich lustracji z **1564** roku w starostwie nowotarskim wymieniono już 5 wsi, które dają daninę baranią. W Klikuszowej dań baranią obliczano od 920 owiec i wymieniono wśród innych powinności przy dani baraniej opłatę za sery, a w Szaflarach zarówno sery owcze jak i krowie. Wiadomo również, że owce z Waksmundu 4 mieszkańców wypasało “między górami”, a w nowo założonej wsi Czarny Dunajec 2 osadników posiadało stada owiec i płacili również za sery. Dań baranią płacono także we wsi Olszówka. W Gorcach i w okolicach Żywca w tym czasie również istniały wsie obciążone danią baranią (Lustracja województwa krakowskiego).

Ponieważ kultura materialna związana z wypasem była pod wielkim wpływem pasterzy wołoskich, związku z tym na całym terenie Karpat Zachodnich jest bardzo podobna, można ją przez analogię zobrazować przykładami z ziemi żywieckiej, suskiej czy Gorców, a nawet okolic Limanowej.

Lustracja przeprowadzona w **1564** r. przyniosła także wiadomości o wypasaniu stad owiec przez Wołochów na Żywiecczyźnie w starostwie lanckorońskim oraz księstwie oświęcimskim i zatorskim. W księstwie zatorskim Wołosi oddawali za pozwolenie na wypasanie trzód w lecie po 3 barany od stu sztuk i jeden ser wałaski. Dań barania na tym terenie w 1564 r. przyniosła skarbowi 18 baranów po 16 gr., 4 sery owcze po 6 gr i 1 ser “pokoźleczy”, również “wartający 6 gr.” W **1574** r. ówczesni właściciele państwa żywieckiego – Jan Spytek i Krzysztof Komorowski dnia 16 stycznia nadali miastu Żywcowi prawo warzenia piwa, a pragnąc mieszczanom powiększyć i inne korzyści wydali następujące zarządzenie: “Rozkazujemy też, aby poddani nasi Wałaszy wszyscy, którzy by cokolwiek mieli na przedaj sery albo bryndze, aby ich nie śmieli nigdzie wozić i przedawać, jeno w miasteczku naszym Żywcu, ...”. To samo w ordynacji “o Wałachach, którzy nabiału, sery, bryndze nigdzie indziej jeno w Żywcu przedawać mają” dla Żywca zatwierdziła 5 II 1626 r. nowa właścicielka państwa żywieckiego, królowa Konstancja żona Zygmunta III Wazy (Szczotka 1951).

“Ser wałaski” występuje nie tylko w wyżej cytowanej lustracji ale również w akcie z **1494** r. (Akta grodzkie i ziemskie), gdzie czytamy “Duos caseos Walachicos” czy w dokumencie z miasta Biecha z **1521** “Caesi Valachorum” (Bujak 1914) oraz jako “ser valaski” wymieniany jest kilkakrotnie w aktach Kasiny Wielkiej z **1678** r. (Księgi sądowe wiejskie, t. I, s. 313-314). Kowalska-Lewicka (1967) twierdzi, że jest to według wszelkiego prawdopodobieństwa odpowiednik terminu “gruda” w innych dokumentach, a sama nazwa “ser wałaski” nadana mu została na terenie Polski dla podkreślenia jego pochodzenia. Z drugiej strony Baranowski (1916) pisze, że “sery wałaskie” stanowiły część daniny górnych wsi Lanckorońskich jeszcze

¹⁸ Kłag: kwas żołądkowy z żołądka cielęcia rozpuszczony w wodzie, zwany także podpuszczką (podpuszczka).

¹⁹ Żentyca zwana także żyntycą żętycą, żętycą lub rzyntyca.

²⁰ Chodzi tu o dzień Św. Michała, czyli 29 września.

²¹ Cetyna: ścięte albo opadłe gałęzie świerkowe.

²² Karb: inaczej rysa.

²³ Patrz załącznik nr 1 - album z narzędziami starymi i nowymi.

²⁴ Właściwości „kłagu” producenci sera „Oscypek” odkryli najprawdopodobniej dzięki temu, że zauważono, iż mleko przechowywane i przenoszone w torbach („bukłakach”), które wyrabiane były m.in. z cielęcych żołądków staje się kwaśne i zmienia się jego konsystencja – staje się bardziej gęste.

²⁵ Dzierza: patrz zdjęcie nr 54.

²⁶ Np. Agro-promocja 2004 - konkurs o najsmaczniejszego „Oscypka” zdjęcia nr 50 -54.

²⁷ „Oscypek” jest produktem rekomendowanym przez organizację Slow-Food. Oscypek wystawiony został w 2003 roku na Salonie Smaku („Salon del Gusto”) w Turynie, gdzie odniósł wielki sukces. Czterej bacywie produkowali ser na oczach widzów, co wywołało wielkie nim zainteresowanie.

w XVII w., a w pamiętnikach z Sądeckiego również z tego wieku pochodzi wzmianka o kupcu sądeckim, Sebastianie Żmijewskim, który spławiał wówczas do Warszawy miedź, orzechy i sery wołoskie. Fakt transportu na tak dużą odległość sugerowałby, że były to sery suche. (Kopczyńska-Jaworska 1961).

W dokumentach lokacyjnych wsi na Podhalu z końca XVI wieku spotyka się informacje o pozwoleniu “na wolny wypas owiec w górach”, co zdaje się świadczyć o istniejących już wtedy stadach lub liczeniu się z możliwością ich posiadania (Falniowska-Gradowska 1997). Zaznaczyć tutaj trzeba, że w starostwie nowotarskim nastąpiło bardzo szybko oczynszowanie większości powinności oraz danin i tym samym zamieniono daniny w naturze na daninę w pieniądzech.

Z początków XVII w. wieku, gdy starostą nowotarskim był Mikołaj Komorowski posiadamy dokładne wiadomości o opłatach i daninach obowiązujących w starostwie. Wynikało to ze skarg chłopów na starostę o zawyżanie danin ponad wymagania inwentarzy. Według inwentarzy “poddani chowający owce winni byli, co lat 3 od 100 owiec dawać ser taki, jaki od 100 owiec z jednego podoju może być, albo zań groszy 40. Starosta powiększył tę daninę i kazał sobie co roku dawać zamiast sera po 66 gr., a jeżeli kto dawał ser szalaśny w naturze, to wyciągał tak duży, jakiby ledwie z podoju 300 owiec być mógł (Długopolski 1911). Ponadto kazał starosta: “grudy to jest twaróg albo ser młody po jednym podoju wszystkich owiec, które są w szalaśie” (Księgi sądowe wiejskie, t. II, s. 572). Wysokość daniny baraniej, pobieranej dawniej tylko od osadników wołoskich, a później rozciągniętej na wszystkich wypasających owce i kozy rozpatrzył dokładnie sąd referendarski i w wyroku z **1630** r. ostatecznie ją uregulował, nakazując trzymać się inwentarzy. W sprawie serów nakazano mu zwrócić nieprawnie wybraną kwotę za sery. Zamiast daniny sera osadnicy mogli składać grudę szalaśną – ser młody. Dekret zabronił staroście żądania jednocześnie sera i grudy. Tu po raz pierwszy istnieje wyraźne wskazanie, że na Podhalu produkowano już dwa rodzaje serów: bundz i prawdopodobnie ser parzony.

O daninie baraniej i opłacie serowej od wszystkich pasących w Tatrach kozy, owce, barany wspomina również inwentarz sporządzony w **1638** r. (Baranowski 1909). Pierwszy dokładny opis jak mają być wyrabiane sery w szalaśach pochodzi z instruktażu państwa ślepieńskiego na Żywiecczyźnie. Powstał on w **1748** roku, a w **1773** roku został ponownie spisany i zalecony do użytku. Oryginał znajduje się w zbiorach archiwalnych Muzeum Ziemi Żywieckiej w Żywcu (Szczotka 1949). Podaje się w nim zarówno opłatę dla pasterzy jak i sposób wyrobu serów. “Pierwszemu owczarzowi alias bacy” należy się z wyżywienia na rok m.in. “bryndze na omastę faskę jedna siedmgarncową starej miary, a że teraz garniec większy, każdy garniec ma pięć kwart starej miary, więc tylko terazniejszej miary należy garncy sześć niespełna, ale już sześć garncy brać powinien.” Drugiemu owczarzowi młodszemu tyle samo bryndzy się należy. Podkreślano, że baca, który w kolebie sera pilnuje powinien to robić “przystojnie i ochędoźnie”. Baca “pomiarkowawszy zaś, jak duże będą grudki z jednego udoju, to takich na każdy tydzień powinien oddać dwadzieścia jedną. Gdy skługuje¹⁸ mleko baca a po tym grudki zbiera, to powinien dobrze i twardo zbierać, żeby raków w żentycy¹⁹ nie było, po góralsku mówiąc, alias żeby sera kawałków w serwatce nie zostawiali. Jeżeliby zaś z tych grudek serki kazano robić, to potrzeba do nich mieć gilatki alias formę a przy widzu powinien robić, siłę każą robić i siłę na to grudek wynidzie. ... Ten zaś ser na każdy tydzień posławszy po niego jak powiozą do dwora po tyle grudek na tydzień, jakem wyżej wyraził, to powinien być administrator, pisarz, owczarz starszy i przysięgły wójt. A ten baca powinien przy tych zwierzchnościach lub przy jednym z tych, którego do dozoru naznaczą, powinien bryndzę robić ...”. W tym instruktażu podano

również, że „bryndzę” wyrabiano także z mleka koziego. Źródło to po raz pierwszy wspomina o produkcji *oszczypków*, nie wymieniając samej nazwy. W 1705 roku sprzedano lub w ramach ordynarii w państwie żywieckim wydano w sumie 111 fasek i 20 kwart bryndzy, a w 1712 r. uzyskano dochód ze sprzedaży 105 fasek bryndzy owczej i 5 fasek bryndzy koziej oraz za zemiczycę (żentycę) do pojenia wieprza (Szczotka 1949).

Dnia 31 III 1739 r. Szymon Biegun z Cięciny, wajda państwa żywieckiego, kupił za 24 “twarde” i faskę bryndzy polaną Jurasia od Jana i Piotra Juraszów (Szczotka 1951). W Tatrach pierwsza wzmianka o produkcji serów na halach pochodzi od Stanisława Staszica, który schodząc wieczorem z grani odwiedził pasterski szałas. Niestety nie podał on bliższych szczegółów na temat serów, stwierdził jedynie, że powitano i poczęstowano go mlekiem i serkami młodymi.

Łukasz Gołębiowski (1830) opisując sery spotykane w Polsce wymienia “bryndza ser miękki owczy, jaki górale robią, solą i faskami przedają, grudka gatunek sera owczego z przegotowanego mleka.” Dodaje także, że “Świeża maślanka, serwatka, mianowicie żyntycza, ręczyca, z owczego mleka przegotowana, używała się do leków majowych, z kaszą lub kluskami była pokarmem czeladzi.”

W 1830 r. Ambroży Grabowski opisując górali wspomina, że zakładają oni na całe lato w górach szałas, “do których z całej okolicy zbierają owce, i robią serki (*oszczyпки*) oraz bryndzę z ich mleka, którey potem część jakąś oddają w zysku właścicielom wraz z owcami.” Jest to najstarsza wzmianka wymieniająca nazwę *oszczypek*. Podobna wiadomość o wyrobie oszczypków mamy również z 1835 r. (Anonim 1835). Z XIX wieku wraz z coraz większą penetracją Tatr i coraz częstszym ich odwiedzaniem, pojawia się coraz więcej opisów zarówno zwyczajów pasterskich na halach oraz procesu powstawania serów w szałasach i we wsiach podhalańskich. Wraz ze wzrostem publikacji na temat Tatr oraz publikowanych wspomnień z pobytu w tych górach, nie brakuje także licznych ogólnikowych wzmianek o serach wyrabianych i spożywanych w górach.

Z pierwszej połowy tego wieku posiadamy wiadomości Ludwika Kamińskiego (vel Kamińskiego), Ludwika Zejszera, Seweryna Goszczyńskiego. Kamiński wspomina tylko, że z owiec wyrabia się ser. Ser ten przeznacza się na darowizny “dla swych panów, jeśli pan do brania ochoczy, a potrzeba go wielka zagna do dworu.” Ważniejsze jest podanie przez Kamińskiego, że: “Żywią swoich w czasie jesieni, dając po małym kawałku jako przysmak rzadki, wywożą do Krakowa na sprzedaż lub zostawiają na obchód uroczystości, jakiej, czy to chrzciny, wesele, ślub, przyjęcie gościa lub w ostatnich dniach Zapust, nigdy bez „bruska” obejść się nie może.” Niestety w tekście mimo zapowiedzi autora, że to, co się zowie „bruskiem” i jak bywa sporządzonym, będzie omówione przy opisie owiec na halach, nigdzie więcej się z tym problemem nie spotykamy. Wydawca tego rękopisu objaśnia „brusek” jako *oszczypek*, czego nie można wykluczyć, ale zapomina o tym, że w tym okresie „brusy” („bruski”) oznaczały sery ważące 3-4 kg, które były także produkowane na halach.

Ludwik Zejszner, znany geolog, odwiedzający wielokrotnie Tatry i Podhale w swoich publikowanych obserwacjach wymienia *oszczypek* parokrotnie. Píše o nim, że *oszczyпки* otrzymywał od górali pleban czy dziedzic. Wymienia także robione z sera plecionki, siatki i baty (Zejszner 1849, 1851, 1851a). Goszczyński (1853) wspomina tylko, że schodząc z gór pod samym Ornakiem odwiedzili na polanie bacówkę. “Owce właśnie zeszyły z gór na południowy spoczynek do koszar. Ujrzełszy kilku pasterzy krzątających się około bacówki, weszliśmy do niej, aby napić się rzętycy i kupić serów. Rzętyca tu daleko lepsza i zdrowsza

niż w przedgórzach leżących z tamtej strony Nowotarskiej doliny, a przyczyna tego w balsamiczniejszej paszy.”

Żegota Pauli opisując w połowie XIX wieku życie pasterzy w Tatrach. Opisując szałas tatrzańskie zauważa, że przednia część służy pasterzom za mieszkanie, a w środku jej znajduje się ognisko, nad którym wisi kocioł do gotowania żentycy. Tylna część szałas jest zamykana i służy do składania rzeczy i serów oraz bryndzy. O wyrobie sera informuje: “Wydojone mleko precedza baca przez szmatkę do potężnego kotła miedzianego, wiszącego na haku w środku szałas pod ogniem palącym się i dla łatwiejszego ukwaszenia dodaje nieco podpuszczki z cielęcego żołądka (kług), i w tedy mleko się ścina na ser i oddziela od serwatki, czyli żentycy. Po wystudzeniu zbiera baca ser pływający, robi z niego wielką kulę i kładzie do worka, by odciekła reszta serwatki, wyciska rękami i całą bryłę chowa w komorze, gdzie z niej za pomocą form drewnianych wygniata okrągłe **oszczepki**. Czasami też robią z sera rozmaite plecionki ozdobne, siatki i baty, bo świeży nadzwyczaj jest elastyczny. Większą część sera wyrabiają na bryndzę, przytem kule sera solonego kładą na długiej desce w komorze przy szałasie, a gdy dwa lub trzy dni poleżą i zfermentują się, rozcierają je na bryndzę. Najlepsza bryndza pochodzi z mleka dojonego w sierpniu i wrześniu, gdy już owce mało mleka dają, bo wtedy mleko jest bardzo tłuste; wiosenne mleko rzadsze jest i gorsze. Na dobroć bryndzy wpływa niezmiernie wonna pasza najwyższych szczytów. Żętycę odlaną, w której jeszcze płatki sera pływają, gotują jeszcze godzinę; potem służy ona za pokarm pasterzom, którą pija czerpakami; ... Żętyca stanowi także jedyne pożywienie dla psów pasterskich.”

Większy i bardziej szczegółowy opis wypasu owiec, wyposażenia szałas oraz produkcji serów podaje Maria Steczkowska (1858). Jest to równocześnie pierwszy tak szczegółowy opis naczyń do używanych przez pasterzy do produkcji serów w Tatrach. “Juhasy doją owce do skopców gioletami zwanych, w początku lata, gdy pasza jest obfitszą, trzy razy na dzień; później już tylko dwa razy t. j. rano i wieczór. Koło krów chodzą dziewczki, kucharkami zwane. Mleko owcze wlewają do wysokiej, żelaznemi obręczami pobitej dzieży, zwanej puczerą i kługują, t. j. wpuszczają do niego trochę podpuszczki, za dodaniem której, ser oddziela się od serwatki, a ta serwatka przegotowana w kotle, jest ową żętycą, której zbawiennych skutków już tylu chorych doznało. ... Przeszło kwartowy skopek żentycy, u górali czerpakiem zwany, wystarcza na jednorazowy posiłek. ... Nim baca do roboty około sera się zabierze, po kilka razy w czystej wodzie jak najstaranniej ręce po za łokcie obmywa i czysta płachtą obciera, włosy na głowie odgarnia i pilnie przestrzega, aby wiatr nie naniósł mu popiołu lub prochu do mleka. Część sera według umowy oddaje baca właścicielom owiec. ...Baca oddaje tyle funtów sera, ile umówiona liczba wód zaważy. ... Ser ugniatają w bruski, czyli krążki po kilka funtów ważące, albo **oszczyпки** podobne z kształtu do małych baryłek, robione w formach drewnianych rzniętych w różne wzory wyciskające się na serze. Po zrobieniu, moczą serki w wodzie nasyczonej solą, co nazywają rosoleniem, a gdy naślonieją, obsuszają je na wolnem powietrzu lub nad ogniem. Tak sery jak bryndzę, którą gazdowie robią w domu ze świeżego sera odebranego od baców, sprzedają na jarmarkach w Nowym Targu i Czarnym Dunajcu.”

Walery Eljasz w swych wielokrotnie wznawianych przewodnikach podaje nam ceny **oszczypków** i innych serów oraz żentycy. I tak **oszczypek** sera owczego kosztuje w 1870 r. zależnie od wielkości od 20 do 25 cent., a krąg sera według wagi 1 guldenu do 1 ¼ guldenu (Eljasz 1870). Za kwartę gęstej żętycy płacono wtedy od 8 do 14 cent. (Eljasz 1886). W 1886 r. Eljasz opisując sery w Zakopanem mówił: “Sery są tu tylko owcze, o krowich mało co wiedzą górale. Sprzedaje się ser owczy w Tatrach w gomółkach, zwanych tu **oszczypkami**, w

cenie po 25 cent. za sztukę. Oprócz *oszczypków* w dolinie Kościeliskiej na hali Pyszej wyrabiają sery owcze w kręgach, zwanych tu bruskami, na wagę od 1 złr. 30 cent. do 1 złr. 60 cent. jest to najlepszy gatunek sera owczego tatrzańskiego. Kto z gości pije żętycę w Zakopanem, sprowadza ją sobie z hal najbliższych t. j. z Kondratowej, Miętusiej lub z Uplazu. Bywa dwojaka, gęsta i rzadka; płaci się ją za kwarte gęstej 16 cent. rzadkiej 8 cent., ...”.

W latach 70-tych XIX wieku ksiądz W. A. Sutor (1876) jako następny opisuje szczegółowo zwyczaje pasterskie oraz wyrób sera z mleka owczego na halach. Tu także spotykamy się po raz pierwszy z nazwą bundz (bondz na udój czyli gruda). Według niego “baca wlewa wydojone co dopiero mleko z gielełów do pucierzy Gielety wypróznione z mleka odbiera goniec za drzwiami, leje do pierwszej wodę i popłukawszy ją, przelewa z jednej gielety do drugiej aż do ostatniej, a z tej do korytka dla psów. Teraz zabiera się baca do przyrządzenia żętycy. Do napełnionej mlekiem owczym pucierzy wrzuca kawałeczek tak zwanego kłagu (żołądka cielęcego), aby się mleko w jednej chwili ścięło (skłagowało tj. na ser i na serwatkę zwarzyło). Tak oddzielony ser od serwatki wyjmuje baca rękami z pucierzy, zbija go w jeden bondz, zwany udojem i zanosí do drugiej izby szałas. Pozostałą serwatkę wylewa z pucierzy do wielkiego miedzianego kotła nad ogniem wiszącego, miesza ją ciągle ogromną warzechą, aby się do kotła nie przypaliła i wszędzie jednocześnie ogrzewała. Gdy się już zagotuje a baca uważa, że już dobra jest do picia, studzi ją odsuwając kocioł z nad ognia i przelewając ją warzechą w powietrzu nad kotłem. W ten sposób przyrządzona serwatka nazywa się żętycą. ... Żętycą żywią się pasterze w szałasach przez całe lato, nie jedząc nic przytem innego prócz kawałka sera i to dla oszczędności nie zawsze. ... Inaczej nieco przyrządzają żętycę na „clenie” (leczenie) dla gości, która tem się różni od zwyczajnej, że jest cedzona a zatem bez grudek sera. .. Najlepsza pochodzi od owiec pasących się na wysokich halach tatrzańskich, gdzie rośnie mnóstwo roślin i wonnych kwiatów alpejskich. ...

Tak zwane *oszczepki*, „brusy”, „kaczki” itp. robi baca z owczego sera w następujący sposób. Dobrze wymieszany i ugnieciony ser jak ciasto kładzie do drewnianych form, albo wyciągnięty w nici splata w rozmaite kształty, które gdy stężeją, kładzie do słonej wody a potem wyjmuje i suszy.” O tym, że w Polsce *oszczepki* stają się coraz bardziej znane i kojarzone z Zakopanem i Podhalem świadczyć może rysunek *oszczypka* w czasopiśmie “Wisła” z 1893 r. Rysunek ten M. Wawrzeńckiego podpisany jest: “Serek owczy z Zakopanego i deseń na nim wyciśnięty.” Świadczy to dobitnie, że już od końca XIX wieku oszczepki i inne owcze sery coraz bardziej kojarzone są w Polsce tylko z Tatrami i Podhalem.

Niewątpliwie rozstawił szeroko pasterstwo tatrzańskie obszerny i bardzo szczegółowy opis Władysława Matlakowskiego (1901). Sposób wyrobu sera podobny jest do już wyżej podanych. Natomiast bardzo szczegółowo omówione są sprzęty używane w procesie produkcyjnym oraz formy do wyrobu parzenic, *oscypków* (tj. rozczepków), „kaczek” i „niedźwiedzi”. Wszystkie te sprzęty są przedstawione na licznych rysunkach w tekście. W latach 1899-1904 Komitet Towarzystwa Rolniczego Krakowskiego prowadził w Tatrach prace nad podniesieniem uprawy łąk i pastwisk. Stwierdzono wtedy, że w 1901 r. wypasano w Tatrach Zachodnich 962 krów przeliczeniowych (16 koni, 242 krów, 75 wołów, 201 jałówek, 2 669 owiec, 461 jagniąt, 28 kóz), za wypas których obszarowi dworskiemu, jako dań, wydano 168 *oszczypków* i 6 brusków oraz 200 koron 92 halerzy za drzewo do ognisk. Opisano także dokładnie sposób rozliczania się z właścicielami owiec i zapłatę w *oszczypkach*. Po rozdaniu sera gazdom pozostałość szła na opłacenie dani, która z każdej hali wynosiła po 24 *oszczypki*. Jak określa autor opracowania: “*Oszczepki* są to sery w formie

walca zakończonego stożkowatymi zwężeniami. Tylko hala Pyszna oddaje w dani 6 t. z. „brusków”, serów okrągłych płaskich.” (Krzemieniecki 1907). Skrótowo o formach płatności za pasienie w górach od czasów starościńskich po początek XX wieku oraz strukturę wypasów podał Ignacy Baranowski (1914), powołując się przy tym na powyższe badania.

Zygmunt Jaworski opisując obraz stosunków gospodarskich Podhala wspomina również o pasterstwie. Omawia on owce, które wypasa się w Tatrach, ich budowę, nazwy i ubarwienie. Podkreśla, że należą do owiec z grupy „cakli”. Mówi o jakości i ilości otrzymywanej z owiec wełny oraz mleka. Opisuje również szczegółowo zwyczaje związane z samym wypasem, budową szałasów, uzgadnianiem się, co do zapłaty za wypas (mirowanie) oraz samo dojenie i wyrabianie sera. Dokładny proces wytwarzania serów rozpoczyna Jaworski od omówienia wyrobu grudy, czyli udoju, a następnie powstającej z niego bryndzy. Dalej opisuje on wyrób **oszcypków** (**oszcypki** - według niego to – małe serki kształtu beczułkowatego ważące po 0,5 kg.), „parzenic”, „kacek” i „jeleni”. Mówiąc o wyrobie „brusków”, podkreśla Jaworski, że robią je tylko na hali Pysznej, a są „to kręgi sera średnicy około 30 cm, grubości 15-18 cm, o wadze 3-5 kg”. Wyraźnie mówi również, że ser ten przygotowuje się cokolwiek inaczej jak na **oszcypki**. Później omawia jeszcze żentycę - słodką i kwaśną. Jaworski wspomina także wyroby powstające z mleka krowiego: „kiscone mleko” tzn. kwaśne mleko, masło („Wyrabia się głównie we wsi, a tylko w małej ilości na halach z kwaśnej śmietany krowiej, czasem zmieszanej z owczym lub kozim mlekiem ..”), twaróg. Dalej omawia on stosunki prawne i własności na halach i polanach, a na koniec wspomina o psach liptowskich „wiernych towarzyszach juhasów” (Jaworski 1902)

W 1924 r. **oszcypek** – najbardziej znany i charakterystyczny ser tatrzański, kojarzony praktycznie już tylko z Zakopanem i Tatrami, został opisany w szkicu monograficznym napisanym przez Janusza Królikowskiego (1924). W monografii tej nie tylko opisano technologię produkcji serów, ale również skład chemiczny mleka owczego oraz florę bakteryjną **oszcypków**. Bardzo skrótowo formy prawno-społeczne szałasów na hali oraz gospodarkę szałasów w tym produkcję nabiału omówiła w obszernej i ważnej pracy o osadnictwie pasterskim i wędrowności w Tatrach i na Podtatrzu Hołub Pacewiczowa (1931). Jak podaje: „W sezonie głównym produkuje się 2-3 kilogramowe sery („brusy”). Najlepsze z nich otrzymywano na hali Pysznej. Na końcu sezonu, gdy wydajność owiec maleje, wyrabia się **oszcypki**, które dostają się do handlu. Dawniej wyrabiano ponadto bryndzę, a z tłuszczu zebranego z mleka owczego („hurda”) robiono smary rozmaite, zwłaszcza do tłuszczenia koszul juhaskich...”; „Czasem też mieszają mleko krowie z owczym na wyrób sera...” Pozostał serwatka z wyrobu sera (żentycy) służy za pokarm pasterzom. Mleko krowiego z reguły nie przerabia się, choć na wielkich halach indywidualnych robią masło. Czasem też mieszają krowie mleko z owczym na wyrób sera.” W czasach współczesnych trzeba wymienić przede wszystkim monumentalne wydawnictwo, składające się z wielu tomów, pod redakcją W. Antoniewicza „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala”. W wydawnictwie tym w licznych artykułach poruszano sprawy produkcji sera na halach i we wsiach podhalańskich.

Nie można także nie wspomnieć artykuł Bronisławy Kopczyńskiej-Jaworskiej (1961) o owczych serach zdobionych z Karpat oraz Anny Kowalskiej-Lewickiej (1967) o tradycyjnym serowarstwie w Polsce. Kopczyńska-Jaworska (1961) umieszcza technologię produkcji **oszcypków**, „korbaczyków” („warkoczyków”), „brusków” na porównawczym tle produkcji podobnych serów w całym łuku Karpat. Dużo miejsca poświęca także wyrobowi i zdobieniom foremek na sery.

Anna Kowalska-Lewicka (1967) podkreśla, że sery z masy parzonej związane są ze śródziemnomorskim kręgiem kulturowym. Występują one na Sycylii, w Grecji, na Bałkanach, w Alpach i Karpatach. Wyrabiane są głównie z mleka owczego lub koziego. Również w polskich Karpatach sery te robi się przeważnie z czystego mleka owczego, rzadziej i na mniejszą skalę, głównie na domowy użytek, z mieszanego mleka owczego i krowiego. Dawniej stosowano również domieszkę mleka koziego. W ostatnich latach rozwinął się na Podhalu masowy wyrób podpuszczkowych, parzonych serków krowich, "które po uwędzeniu sprzedawane są turystom, ale nigdy nie jedzą ich sami górale." Sery parzone występują u nas w Karpatach Zachodnich od Beskidu Żywieckiego na zachodzie po Beskid Sądecki na wschodzie.

Naturalny – Związek z regionem

Ekstensywny i sezonowy wypas owiec, będący naturalną charakterystyką hodowli owiec na Podhalu, które dostarczają surowca (mleka) do produkcji sera „Oscypek”, jest owocem tradycji przodków, którzy na tych terenach zaczęli wypaszać owce już w czasach średniowiecza. Tak długa historia owczarstwa i pasterstwa na Podhalu pozwoliła m.in. na wykształcenie się nowej rasy owiec – „Polskiej Owcy Górskiej” (zdjęcia 55- 61).

„Polska Owca Górską” jest uszlachetnionym typem prymitywnych owiec „cakli”, występujących w Karpatach Wschodnich i Bałkanach. Rasa ta jest ściśle związana z historią i tradycją Podhala oraz zamieszkującej ten region ludności. Jest doskonale przystosowana do warunków klimatycznych i tradycyjnych systemów chowu w terenach górskich. Użytkowana wszechstronnie – dostarcza wełny na stroje ludowe i tkaniny artystyczne, skóry na kozuchy, bardzo smacznego, chudego mięsa oraz mleka do wyrobu tradycyjnych serów owczych (m.in. „Oscypka”, „Buncu”, „Bryndzy”). Mleczne użytkowanie tej rasy („Polskiej Owcy Górskiej”, a wcześniej „Cakli”) jest starą wielowiekową tradycją ludów karpaccich. Właśnie mleko pochodzące od owiec rasy „Polskiej Owcy Górskiej” jest wykorzystywane do produkcji „Oscypka”.

Wołosi, koczowniczy lud pasterski pochodzący z terenów dzisiejszej Rumunii przywędrował w rejon Podhala przed ponad 600 laty. Kultura wołoska była kulturą pasterską, opartą na tzw. „szałaśnym” chowie owiec i bydła. System ten polegał na utrzymywaniu dużych stad zwierząt, w okresie lata, na wyżynnych pastwiskach poza obszarem wsi i przypisanych jej użytków rolnych. Na tych pastwiskach zwanych "hałami" lub "cerklami", poszczególni właściciele drobnych stad łączyli je w jeden "kierdel", opiekę nad nim powierzając "bacy" i podległym mu "juhasom". Owce zwane "caklami" dobrane były od maja. Z ich mleka, bezpośrednio na „hałach”, w szałasie, wyrabiano ser podpuszczkowy - "Bundz" i twardy, wędzony ser o przedłużonym okresie trwałości - słynny dziś „Oscypek”. Zwierzęta całe lato utrzymywane były pod gołym niebem, jedynie na czas doju spędzane do ogrodzeń zwanych "kosorami".

Warunki wypasu w rejonie Podhala i Tatr były szczególnie surowe, lato tu, bowiem jest krótkie, zimne i deszczowe, a więc owcom szczególnie niesprzyjające, gdyż gatunek ten udomowiono i całe wieki hodowano w warunkach suchego, stepowego klimatu. Zima była dla górskich owiec jeszcze gorszym okresem. W jesieni spędzano stada do wsi "na Michała"²⁰, dzielono zwierzęta pomiędzy właścicieli i rozpoczynało się tzw. zimowisko. Niedostatek paszy powodował, że w zimie często do karmienia owiec używano „cetyny”²¹, świerkowej.

W tak ekstremalnych warunkach chowu ukształtowała się specyficzna, przystosowana do górskiego klimatu rasa owiec – „cakiel” - bezpośredni przodek dziś hodowanej na Podhalu – „Polskiej Owcy Górskiej”. Była to owca prymitywna o kosmkowej strukturze okrywy wełnistej znakomicie chroniącej przed niekorzystnym wpływem opadów. Bardzo szybki przyrost tej okrywy, do 25 cm rocznie, powodował, że owce te były strzyżone dwa razy w roku, wiosną i na jesieni. Cechą charakterystyczną okrywy jest występowanie kosmków, składających się z dwóch rodzajów włosa, grubego, długiego włosa przewodniego o sortymencie D, DE i grubości 40-50 mikronów oraz krótkiego włosa puchowego, stanowiącego "podbicie" kosmka i grubości 24-28 mikronów. Taka budowa pokrywy stanowi o przewodzie owiec w nią "wyposażonych" nad owcami o jednolitym runie, które wchłania wodę opadową, wilgotnieje i naraża zwierzę na duże straty ciepła. Gruba przędza uzyskiwana z tej wełny była wykorzystywana przez górali do wyrobu grubego sukna (słynne "bukowe" portki góralskie) i swetrów, skóry służyły do wyrobu serdaków i kozuchów. Owca górską reprezentuje, więc w warunkach pasterskiej kultury Podhala typ wszechstronnie użytkowy - dostarcza wełny, mleka, skór i mięsa. Same owce są drobne, późno dojrzewające, o masie ciała nie przekraczającej 40 kg. Cechą charakterystyczną do dziś są rogi występujące u obu płci, szczególnie u tryków, potężne w formie ślimakowatej lub świdrowatej. Przydatną dla hodowcy była i jest ogromna odporność tej owcy na choroby, od kulawki po zarobaczenia i choroby płuc oraz silnie rozwinięty instynkt stadnego pasienia. W okresie międzywojennym i powojennym wyhodowano już uszlachetnioną odmianę „cakli” – „Polską Owcę Górską”. Powstała ona w wyniku kojarzenia rodzimych matek podhalańskich z trykami rasy „cakla siedmiogrodzkiego” importowanymi z Rumunii i w mniejszym zakresie trykami owcy fryzyjskiej.

Działania te poprawiły masę ciała dorosłych macierek - ok. 50 kg, wydajność i charakter okrywy wełnistej, wydajność mleka, która obecnie w warunkach 150 dni pastwiskowego dojenia wynosi ok. 70-80 litrów mleka. Udało się w pogłowie masowym pomimo poprawy parametrów produkcyjnych tej rasy zachować jej jakże cenne zalety świadczące o znakomitym przystosowaniu do warunków środowiskowych: dobre zdrowie, długowieczność, odporność, smak mięsa młodych jagniąt, które od lat są towarem eksportowym na wymagający rynek włoski i przyzwoitą jak na warunki chowu mleczność i plenność. Te fenotypowe przystosowania do podhalańskiego górskiego środowiska, bezsprzecznie świadczą o natywnym charakterze genotypu tej populacji - bardzo cennej, znakomicie zdomowionej w naszej kulturze i krajobrazie regionu.

Owce rasy „Polska Owca Górską” wypasane na Podhalu żywią się ponadto bardzo zróżnicowaną specyficzną roślinnością (specyficzny skład botaniczny pastwisk), co ma wpływ na smak i skład mleka, a w konsekwencji daje wytwarzanemu z tego mleka produktowi szczególny smak i aromat. W latach 70-tych XIX wieku ksiądz W. A. Sutor (1876) opisując szczegółowo zwyczaje pasterskie oraz wyrób sera z mleka owczego na halach pisał m.in. tak: „... Inaczej nieco przyrządzają zentycę na „clenie” (leczenie) dla gości, która tem się różni od zwyczajnej, że jest cedzona a zatem bez grudek sera. .. Najlepsza pochodzi od owiec pasących się na wysokich halach tatrzańskich, gdzie rośnie mnóstwo roślin i wonnych kwiatów alpejskich. ...”. Zgodnie z zapisami w Pamiętniku Towarzystwa Tatrzańskiego (1876) „... gdy górskie upłazy i łąki w pełnem są kwiecie, nęcą do siebie botanika, który ma wtenczas najlepszą sposobność zebrania najrzadszych roślin alpejskich ...”

Tereny, na których odbywa się produkcja sera „Oscypek” są jednymi z najczystszych terenów w Polsce i w całej Europie. Obszar produkcji sera „Oscypek” położony jest

między czterema Parkami Narodowymi. Na północy znajduje się Gorczański Park Narodowy, na południu Tatrzański Park Narodowy, na zachodzie Babogórski Park Narodowy, a na wschodzie Magurski Park Narodowy. Ponadto piąty Park Narodowy - Pieniński, podobnie jak Tatrzański Park Narodowy, położony jest w samym sercu obszaru produkcji sera „Oscypek”.

Duży wpływ na ostateczny smak mleka owczego wykorzystywanego przy produkcji sera „oscypek” ma także specyficzna roślinność występująca na obszarze jego wytwarzania. Roślinność ta, zjadana przez owce podczas wypasu występuje bardzo często wyłącznie na terenie Tatr i Podhala. Klimat podhalański charakteryzuje się niską średnią temperaturą w ciągu roku, dużą jej zmiennością w ciągu doby, gwałtowne zmiany, częste zachmurzenia, znaczna ilość dni z opadami (w wyższych partiach gór większość opadów ma postać śniegu), zamglenia, długo utrzymująca się pokrywa śnieżna, silne nasłonecznienie i wiatry wiejące zazwyczaj z zachodu oraz z kierunku południowo-zachodniego. Większość zjawisk związana jest z przechodzeniem frontów atmosferycznych i wymusza dostosowanie się roślinności.

Zima w Tatrach trwa zazwyczaj od końca listopada do końca marca i od połowy października do początku maja na wysokości Kasprowego Wierchu 1987 m.n.p.m.). Najzimniejszym miesiącem najczęściej jest luty a najcieplejszym lipiec. Najniższa zanotowana temperatura to - 37,5°C w lutym 1929 a najwyższa to + 32,2°C w sierpniu 1943. Charakterystyczne dla klimatu tatrzańskiego są zimowe inwersje temperatury (im wyżej tym cieplej) oraz śnieżyce w środku lata.

Warunki panujące na Podhalu są szczególne i wymagają od roślin specyficznych przystosowań. Czynniki o szczególnym znaczeniu to znacznie skrócony okres wegetacyjny, niska średnia temperatura roczna, znaczne amplitudy temperatur w okresie wegetacji, znacznie silniejsza niż na nizinach insolacja (bezpośrednie działanie promieni słonecznych na powierzchnie nimi naświetlone), silne wiatry oraz wiatry halne, gruba pokrywa śnieżna, lawiny, szczególne właściwości gleb na podłożu wapiennym i granitowym.

Warunki te wpływają na cechy roślin górskich. Insolacja wspiera rozwój roślin, rekompensując częściowo niską temperaturę powietrza poprzez, silniejsze niż w dolinach nagrzanie gleby. Jednocześnie jednak w połączeniu z silnymi wiatrami znacznie zwiększa parowanie roślin. Rośliny żyjące w takich warunkach wykazują szereg przystosowań zabezpieczających je przed utratą wody - mięsiste liście i woskowy nalot na ich powierzchni (pierzyska łąszczak), silnie rozwinięty kutner (szarotka alpejska), osadzanie na powierzchni liści węglanu wapnia (niektóre skalnice), karłowaty wzrost, poduszczkowe formy.

Rośliny narażone są także w dużym stopniu na uszkodzenia mechaniczne powodowane głównie przez silne wiatry. Niski wzrost chroni także przed niekorzystnym działaniem zimowych wiatrów, gdyż umożliwia "ukrycie się" pod warstwą śniegu.

W związku z trudnościami związanymi z zapyleniem (krótki okres wegetacji, częsta niepogoda i związana z tym niewielka ilość owadów w górach) owadopylne kwiaty górskie odznaczają się zazwyczaj intensywnymi barwami (przykładem mogą być choćby goryczki - wiosenna i Klusjusa) oraz silnym zapachem będącym rezultatem wzmożonego wydzielania olejków eterycznych, czemu sprzyja insolacja (np. pierzyska łąszczak w przeciwieństwie do gatunków niżowych odznacza się silną wonią).

Niektóre z gatunków występują w Polsce tylko na terenie Tatr i Podhala: Ostróżka tatrzańska (*Delphinium oxysepalum*), Len karpacki (*Linum extraaxillare*), Goryczka śniegowa (*Gentiana nivalis*), Goryczka krótkołodygowa (klusjusa) (*Gentiana clusii*), Saussurea (opierstka) alpejska (*Saussurea alpina*), Skalnica jastrzębcowata (*Saxifraga hieracifolia*), Fiołek alpejski (*Viola alpina*), Dzwonek alpejski (*Campanula alpina*), Przelot alpejski (*Anthyllis alpestris*), Jastrzębiec kosmaty (*Hieracium villosum*), Traganek zwisłokwiatowy (*Astragalus penduliflorus*), Omieg kozłowiec (*Doronicum clusii*), Sybaldia rozesłana (*Sybbaldia procumbens*), Kuklik rozesłany (rozłogowy) (*Geum reptans*), Jaskier górski (*Ranunculus pseudomontanus*), Skalnica nakrapiana (*Saxifraga aizoides*), Rozchodnik czarniawy (*Sedum atraum*), Głodek mrzygłód (*Draba aizoides*), Poślonek wielkokwiatowy (*Helianthemum grandiflorum*), Gnidosz dwubarwny (*Pedicularis oederi*), Jaskier okrągłolistny (*Ranunculus thora*), Starzec kraiński (*Senecio carniolicus*), Starzec karpacki (*Senecio carpaticus*), Goździk lodowcowy (lodnikowy) (*Dianthus glacialis*), Przymiotło węgierskie (*Erigeron nanus*), Siekiernica górską (*Hedysarum hedysaroides*), Ostrołodka karpacka (*Oxytropis carpatica*), Gnidosz okółkowy (*Pedicularis verticillata*), Lepnica bezłodygowa (*Silene acaulis*), Tłustosz alpejski (*Pinguicula alpina*), Słonecznica wąskolistna (*Heliosperma quadridentatum*), Rzeżuszka alpejska (*Hutchinsia alpina*), Mak tatrzański, warzucha tatrzańska (*Cochlearia tatray*), przymiotno węgierskie (*Erigeron hungaricus*), pszonak Wahlenberga (*Erysimum wahlenbergii*), urdzik karpacki (*Soldanella carpatica*), skalnica tatrzańska (*Saxifraga perdurans*). Często spotykane tu są także takie rośliny jak: psia trawka, wiechlina alpejska, jarzmianka większa, jaskier okrągłolistny, stokrotka górską, sesleria tatrzańską, siekiernica górską, aster górski, dębik ośmiopłatkowy, oset siny, konieczyna alpejska, żywiec gruczołowaty, kostrzewa niska, boimka dwurzędowa, borówka bagienna, gnidosz okółkowy, sit skucina, rdest żyworođny, rutewka orlikolistna i wierzbówka kipszyca.

Bardzo często na tych terenach występują także takie rośliny jak szarotka alpejska (*Leontopodium alpinum*), lilia złotogłów (*Lilium martagon*), dziewięsiś bezłodygowy (*Carlina acaulis*), szafran spiski (*Crocus scepusiensis*), kuklik górski (*Geum montanum*), skalnica nakrapiana (*Saxifraga aizoides*), goryczka kropkowana (*Gentiana punctata*), goryczka trojęściowa (*Gentiana asclepiadea*), goryczka wiosenna (*Gentiana verna*), zimowit jesienny (*Colchicum autumnale*), goździk wonny (*Dianthus praecox*), mak alpejski (*Papaver burseri*), rojnik górski (*Sempervivum montanum*), arcydzięgiel litwor (*Archangelica officinalis*), tojad mocny (*Aconitum firmum*) oraz sasanka alpejska (*Pulsatilla alpina*).

Należy dodać że występowanie niektórych gatunków roślin ograniczone jest do tzw. nisz ekologicznych – to one stanowią o specyfice mleka owczego i w konsekwencji produktów z niego wytwarzanych. Wybrane pastwiska owcze Dursztyna, Turbacza, hal i łąk Podhala pozwalają stwierdzić, że niektóre z gatunków roślin występujących tutaj nie mają odpowiedników wśród gatunków roślin z innych części kraju.

Analiza obserwacji najczęściej zjadanych przez owce gatunków roślin łąk, hal i pastwisk Podhala wykazała, że są to następujące gatunki: gęsiówka alpejska, ostrożeń lepki, fiołek dwukwiatowy, powojnik alpejski, starzec górski, urdzik karpacki, omieg górski, tojad mocny, skalnica górską, jaskier alpejski, lepnica bezłodygowa, żurawina błotna, skalnica nakrapiana, modrzyk górski, wierzba żyłkowana, skalnica tatrzańską, mak alpejski pięciornik złoty i zawilec narcyzowy. Warto podkreślić, że wśród tych gatunków jest wiele roślin leczniczych spotykanych i stosowanych w medycynie ludowej. Są to rośliny zawierające witaminy, białka, lipidy oraz niezbędne dla zdrowia i prawidłowego funkcjonowania organizmu pierwiastki, takie jak : magnez, cynk, selen, jod czy lit.

Poza wyjątkowymi czynnikami naturalnymi ser „Oscypek” swoje wyjątkowe właściwości zawdzięcza tradycyjnej metodzie wytwarzania. Udokumentowana historia wytwarzania na Podhalu „serów wołoskich”, od których w prostej linii wywodzi się ser „Oscypek” sięga XV w. Wytwarzanie serów owczych (serów górskich) było nieodzownym elementem towarzyszącym wypasowi owiec na Podhalu. Pasterze, którzy wychodzili z owcami w góry (na hale) spędzali tam kilka miesięcy. Podczas tego okresu żywili się praktycznie wyłącznie owczym mlekiem i jego przetworami.

Współwłasność hal narzucała organizację wypasu zbiorowego pod przewodnictwem wybranego pasterza („bacy”). Zresztą gospodarka mleczna związana z wypasem owiec jest opłacalna tylko w większych skupiskach. Podczas letniego wypasu wyprodukowany ser zapewniał utrzymanie owcy (chodzi o wszelkie opłaty, podatki lub daniny związane z wypasem). Letni wypas z nawiązką zwracał się także dzięki wełnie oraz wzrostowi masy ciała zwierzęcia. Przy takiej organizacji unikano również angażowania większej liczby pasterz oraz zwiększano wydajność pastwiska.

Umowy „bacy” z właścicielami owiec miały zawsze ustny charakter, dotyczyły przede wszystkim zapłaty za wypasane owce i odbywały się na wiosnę, a więc w miesiącach poprzedzających wypas. Tradycyjnym momentem rozpoczęcia wypasu był dzień Św. Wojciecha (23 V), a tradycyjnym momentem zakończenia wypasu był dzień Św. Michała (29. IX). Trzeba jednak zaznaczyć, że przede wszystkim zależało to od panujących w górach warunków atmosferycznych, a obecnie okres wypasu nieco się wydłużył i trwa od końcowych dni kwietnia do początku października.

Już w trzeci dzień pobytu na hali „bacy” przychodzili do niego właściciele owiec, w celu ustalenia ilości sera, jaką „baca” będzie zobowiązany wypłacić właścicielom za wypasane owce. Zwyczaj ten nosił nazwę „miry”, czyli mierzenia mleczności owiec. Każdy z gospodarzy doił swoje zwierzęta, a wydojone mleko zlewał do jednego naczynia. Następnie poziom mleka w naczyniu zaznaczał przy pomocy karbu²² na patyku, bądź tabliczce specjalnie do tego przeznaczonej, zwanej „zamirkiem”. Następnie z „zamirku” odszczypywano drzazgę, aż do poziomu nacięcia i zabierał ją ze sobą właściciel owiec, a „zamirek” pozostawiał w szałasie u „bacy”. Gdy przychodził moment wypłaty sera gospodarz zjawiał się na hali i po odłupanej drzazdze identyfikowano właściwy „zamirek”. Następnie do specjalnego naczynia zwanego „gieletą mirową” lub „raitokiem mirowacznym” wlewano wodę do poziomu nacięcia na patyku i odmierzano określoną ilość wód, na jaką opiewała umowa „bacy” z właścicielem. Ile ona ważyła taką ilość sera wypłacano właścicielowi.

Produkcja sera „Oscypek” tradycyjnie związana jest z gospodarką w szałasie bacowskim („bacówką”), gdzie w ciągu setek lat zmieniło się niewiele²³. Dojenie owiec odbywało się do „gielety” – drewnianego skopka, potem mleko z udoju porannego i udojów późniejszych jest zlewane do dużej „puciery” – kadzi, do której producent („baca”) dodaje kłag. Zgodnie z tradycją „kługano” mleko sproszkowanym żołądkiem cielęcym, którego enzymy ścinały białko w mleku²⁴. „Ferulą”, czyli specjalnym kijem do mieszania producenci („bacowie”) roztrzepują powstający w mleku skrzep i następuje czynność zwana „puceniem”, czyli wygniatawanie ścinającego się w żentycy sera. Etap ten wymaga wiele siły i jest dla osoby wyrabiającej ser bardzo męczący. Baca trzymając między nogami drewniany „czerpok” (przypominający małe wiaderko) napęczniony wybieranym z dna „puciery” serem, wygniata z tego sera ponad kilogramowe kule (grudy). Wygnięcioną grudę wkłada się do gorącej wody

(„wyparza się grudę”). Ciepła woda pozwala z jednej strony dokładnie wycisnąć z sera serwatkę, z drugiej starannie i odpowiednio go uformować. Dlatego też czynność wkładania i wyciągania sera z ciepłej wody powtarzana jest wielokrotnie. Sami „bacowie” powiadają, że „Oscypek” trzeba dobrze wygnieść, żeby cała woda z niego wyszła i kilka razy płukać w gorącej wodzie, żeby nabrał elastyczności. Dzięki temu bryła sera robi się giętka i plastyczna. Na produkcję 1 kg sera potrzeba do 10 litrów mleka. W pewnym momencie serowa kula przebijana jest metalowym lub drewnianym szpikulcem, który dodatkowo uwalnia serwatkę ze środka. Kiedy szpikulec jest już w środku sera, powoli kula w rękach bacy przeobraża się we wrzecionowaty kształt „Oscypka”. Na koniec charakterystyczny symbol każdego z producentów („baców”) odcisnięty jest na serze poprzez nałożenie drewnianego pierścienia (tzw. „oscypiora”) z właściwym dla danego „bacy” wzorem. Na sam koniec, dwa drewniane guziki (zatyczki – patrz zdjęcie nr 48) zatykają boczne dziurki po wyjętym już szpikulcu. Po tym uformowany „Oscypek” na około dobę wkładany jest do solanki (zwanej także „rosołem”), czyli roztworu soli i wody (solankę najczęściej przygotowuje się w drewnianych „dziejach”²⁵), gdzie uzyskuje charakterystyczny słony smak. Później ser „Oscypek” musi obeschnąć. Następnie, gdy jest już suchy, wkłada się go do charakterystycznych korytek, zwanych także „komornikami”, które umieszczone są pod samym dachem baczki lub specjalnej wędzarni, tak by zimny dym z ciągle palącego się ogniska mógł powolutku wędzić przekręcany co jakiś czas ser. W trakcie wędzenia „Oscypek” zmniejsza swą objętość (zdjęcie nr 32) a po okresie od 3 do 7 dni ser „Oscypek” uzyskuje piękny słomkowo-lśniący kolor i gotowy jest do spożycia.

Opisana powyżej metoda produkcji jest zupełnie wyjątkowa, ugruntowana w kilkusetletniej historii i tradycji regionu Podhala, a ponadto właściwa tylko dla producentów („baców”), którzy wytwarzają ser na ściśle zdefiniowanym obszarze geograficznym.

Oddziaływanie wzajemne między opisanymi powyżej niepowtarzalnymi czynnikami naturalnymi i ludzkimi, w szczególności tradycyjna metoda wytwarzania bezwzględnie wymagająca skrupulatnego przestrzegania wszystkich etapów produkcji i przekazywanej z pokolenia na pokolenie wiedzy oraz wyjątkowe właściwości danego regionu (jego fauny i flory), pozwoliła serowi „Oscypek” na zdobycie wielkiego uznania zarówno w kraju²⁶, jak i za granicą²⁷.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

11. Kontrola produktu rolnego lub środka spożywczego:

Należy wskazać, czy kontrola zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją będzie przeprowadzana przez organ czy jednostkę organizacyjną, właściwe w sprawach kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne.

Nazwa organu lub
jednostki organizacyjnej:
Adres:

Numer telefonu:
Numer faksu:

**Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno -
Spożywczych**

**ul. Wspólna 30
00 – 930 Warszawa**

+48 22 623 29 00

+48 22 623 29 98

+48 22 623 29 99

12. Oznakowanie:

Producenci wytwarzający produkt rolny lub środek spożywczy zgodnie ze specyfikacją mogą używać symbolu chronionej nazwy pochodzenia lub symbolu chronionego oznaczenia geograficznego oraz wykorzystywać w oznakowaniu napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia” lub „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

Należy zaznaczyć, czy wnioskodawca zamierza używać:

Symbolu i napisu

Tylko symbolu

Tylko napisu

Napis oraz symbol nie będą wykorzystywane

X

Należy napisać, czy zostały przyjęte zasady dotyczące oznakowania produktu rolnego lub środka spożywczego. Jeżeli tak, to jakie?

Na opakowaniach produktów przeznaczonych do sprzedaży nazwa „OSCYPEK” może być zastąpiona przez lub uzupełniona o nawę wyrażoną w dialekcie: „OSZCZYPEK”. Na opakowaniu umieszczone będzie logo lub logo i napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia”. Dopuszcza się wykorzystanie na opakowaniu skrótu „Ch.N.P”. Wykorzystywana nazwa musi być podana w języku polskim. Dopuszcza się sprzedaż bez opakowań.

Na opakowaniu „Oscypka” zawsze będzie umieszczona informacja dotycząca mleka wykorzystanego do produkcji. Przedstawione będą informacje, czy „Oscypek” jest wytworzony wyłącznie z mleka owczego czy też z mieszanki mleka owczego i krowiego zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawnymi. W przypadku, gdy „Oscypki” będą sprzedawane bez opakowań informacje te będą również dostępne.

Dopuszcza się wykorzystywanie jednego typu opakowania lub etykiety przez więcej niż jednego producenta. W takim przypadku producenci są zobowiązani do określenia zasad i procedur dotyczących dystrybuowania oraz do dostarczenia ich do organu kontrolnego.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

13. Informacje dodatkowe:

Produkt wykorzystujący zarejestrowaną nazwę, niezależnie od tego czy wykorzystuje tylko logo wspólnoty lub też logo i napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia” może być sprzedawany wyłącznie w całości. Niedopuszczalna jest sprzedaż produktu w porcjach, pokrojonego lub tartego.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

III. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Lp.	Nazwa dokumentu:
I.	Mapa obszaru geograficznego
II.	Prezentacja tekstów źródłowych
III.	Zdjęcia
IV	Bibliografia
V	Broszury promocyjne

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć tabelkę.