

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

(2006/C 230/02)

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

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (UE) nr 510/2006

WNIOSEK O REJESTRACJĘ ZGODNIE Z ARTYKUŁEM 5 i 17 (2)

„BRYNDZA PODHALAŃSKA”

Nr WE: PL/PDO/005/0450/18.2.2005

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony, w szczególności producenci produktów objętych określoną CHNP lub CHOG mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe lub Komisję Europejską ⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Adres: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa

Telefon: (48-22) 623 27 07

Faks: (48-22) 623 25 03

e-mail: Jakub.Jasinski@minrol.gov.pl

2. *Grupa:*

Nazwa: Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz

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

Telefon: (48-18) 266 46 21

Faks: (48-18) 266 46 21

e-mail: rzhoik@kr.home.pl

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa: 1.3 Sery

4. *Opis (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 *Nazwa: „Bryndza Podhalańska”*

4.2 *Opis:*

Ser „Bryndza Podhalańska” należy do grupy serów podpuszczkowych miękkich. Jego barwa może być biała, biało kremowa lub z odcieniem seledynowym. Jest to produkt o smaku pikantnym, słonym lub lekko słonym, a czasem lekko kwaśnym. Produkcja „Bryndzy Podhalańskiej” ma miejsce tylko od maja do września.

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich — Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

Skład chemiczny sera: zawartość wody nie więcej niż 60 %, zawartość suchej masy nie mniej niż 40 % oraz zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 38 %.

4.3 Obszar geograficzny:

Produkcja „Bryndzy Podhalańskiej” odbywa się na obszarze powiatu Nowotarskiego, powiatu Tatrzańskiego oraz obszarze sześciu gmin z powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Góra, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa. Tradycyjna nazwa tego regionu to „Podhale” stąd wywodzi się nazwa „Bryndza Podhalańska”. Na całym tym obszarze występują właściwe warunki naturalne oraz znajdują się tu wytwórcy posiadający specyficzną wiedzę związaną ze znajomością tradycyjnych metod produkcji. Dzięki połączeniu tych czynników w tym regionie możliwe jest wytworzenie produktu o odpowiedniej jakości.

4.4 Dowód pochodzenia:

Wprowadzony system nadzoru nad zgodność procesu produkcji ze specyfikacją gwarantuje otrzymanie właściwej jakości ostatecznego produktu. Prowadzona jest lista podmiotów, które zajmują się produkcją „Bryndzy Podhalańskiej”. Tylko producenci wpisani na listę są uprawnieni do wytwarzania sera. Producenci prowadzą odpowiednią dokumentację, która ma gwarantować możliwość odtworzenia historii produktu. Każdy z producentów prowadzi odpowiedni rejestr w miejscu produkcji, w którym zapisywane są informacje dotyczące procesu produkcji. Organ kontrolny nadzoruje producentów oraz przeprowadza odpowiednie kontrole zgodnie z przyjętymi planami.

4.5 Metoda produkcji:

Etap 1 — Pozyskiwanie surowca — Mleko owcze użyte do produkcji pochodzi od owiec rasy „Polska Owca Górska” Mleko krowie, jeśli w ogóle jest użyte do produkcji, pochodzi od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej”. Zawartość mleka krowiego, o ile jest ono wykorzystywane, nie może przekroczyć 40 % mleka użytego do produkcji.

Etap 2 — Zaprawianie podpuszczką — Mleko następnie poddawane jest procesowi kłagania.

Etap 3 — Ścinanie — mleko zaprawione podpuszczką ścina się aż do powstania skrzepu.

Etap 4 — Rozbijanie skrzepu.

Etap 5 — Osiadanie skrzepu –oddzielenie się serwatki i skrzepów sera.

Etap 6 — Odciąganie serwatki –wybieranie serwatki.

Etap 7 — Ociekanie — wyciągana jest masa serowa, która następnie pozostawia się do ocieknięcia.

Etap 8 — Ser poddaje się procesowi leżakowania i fermentacji.

Etap 9 — Sfermentowany ser podlega rozkruszeniu na drobnie kawałki.

Etap 10 — Ubijanie — rozkruszony ser mieszany jest z solą — powstaje bryndza, która ze względu na niepowtarzalny surowce i starą, znaną i praktykowaną wyłącznie na Podhalu metodę produkcji zwana jest „Bryndzą Podhalańską”.

4.6 Związek:

Historyczny

O tradycji i znaczeniu bryndzy pochodzącej z Podhala i jego okolic świadczą wzmianki w literaturze, w zarządzeniach właścicieli ziemskich czy nakazach królewskich. Najstarsze wzmianki o bryndzy pochodzą już z 1527 r. Znajdują się również liczne wzmianki potwierdzające wykorzystywanie na tym obszarze bryndzy jako środka płatniczego czy jednego ze składników płaconych danin (1683). W literaturze można znaleźć również dużą ilość opisów metody produkcji bryndzy oraz przedstawiających jej ceny w różnych latach. Wytwarzanie serów owczych było nieodzownym elementem towarzyszącym przez stulecia 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. Nabyta wiedza dotycząca sposobu oraz zasad wytwarzania „Bryndzy Podhalańskiej” była przekazywana z pokolenia na pokolenie i stała się obecnie sztuką, która jest charakterystyczna dla producentów z tego regionu. Dzięki połączeniu czynników naturalnych, specyficznych umiejętności oraz dzięki zachowaniu tradycyjnej receptury powstaje niepowtarzalny produkt — „Bryndza Podhalańska”.

Naturalny

Do produkcji „Bryndzy Podhalańskiej” wykorzystywane jest mleko owcze pochodzące od „Polskiej Owcy Górskiej” oraz ewentualnie dodawane jest mleko krowie pochodzące od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej”. Bydło rasy „Polska Krowa Czerwona” jest rodzimą rasą bydła wyhodowaną na ziemiach polskich. Rasa owiec jest ściśle związana z historią i tradycją Podhala oraz zamieszkującej ten region ludności. Na jakość ostatecznego produktu ma również wpływ bardzo bogata oraz zróżnicowana roślinność występująca na tym terenie. Jest tam wiele gatunków endemicznych występujących tylko na Podhalu, które stanowią runo łąk, pastwisk i hal.

Wyjątkowa roślinność wpływa na jakość mleka, które jest wykorzystywane do produkcji. Połączenie jakości surowca oraz wiedzy i doświadczenia producentów pozwalają uzyskać „Bryndzy Podhalańskiej” specyficzny, niepowtarzalny smak.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno — Spożywczych

Adres: ul. Wspólna 30
PL-00-930 Warszawa

Telefon: (48-22) 623 29 00

Faks: (48-22) 623 29 98
(48-22) 623 29 99

e-mail: —

4.8 Etykietowanie:

Zarejestrowany produkt będzie oznaczony symbolem Chronionej Nazwy Pochodzenia. Na opakowaniach produktów przeznaczonych do sprzedaży oprócz nazwy „BRYNDZA PODHALAŃSKA” umieszczone będzie logo lub logo i napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia”. Dopuszcza się wykorzystanie na opakowaniu skrótu „Ch.N.P”.

4.9 Wymogi krajowe: —
