

Oscypek (ChNP), redykołka (ChNP), bryndza podhalańska (ChNP) – kupuj mądrze, jedz smacznie

Oscypek (ChNP) i redykołka (ChNP) to jedne z najpopularniejszych polskich produktów, których nazwy zostały zarejestrowane jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne lub Gwarantowane Tradycyjne Specjalności. Przygotowaliśmy garść praktycznych porad i wskazówek, które pomogą Państwu dokonać świadomego wyboru i cieszyć się doskonałym smakiem certyfikowanych oscypków (ChNP) oraz pozostałych owczych serów.

Nazwa **oscypek** (ChNP) (fot. 1 i 2) jest zastrzeżona dla sera o określonych parametrach fizycznych i chemicznych wytwarzanego z mleka owczego lub z dodatkiem mleka krowiego (nie więcej niż 40%), produkowanego sezonowo, tradycyjnymi metodami, pochodzącego ze ściśle określonych obszarów, których specyfice zawdzięcza swoje walory smakowe. Etymologiczne pochodzenie nazwy „oscypek” związane jest z procesem produkcji i może być wywodzone od dwóch znaczeń — od „oszcypywać”, czyli rozdrabniać (jeden z etapów produkcji) oraz od „oszcypek” w znaczeniu mały oszczep, w nawiązaniu do charakterystycznego kształtu sera.



Fot. 1. Oscypek (ChNP)

Źródło: GIJHARS



Fot. 2. Oscypek (ChNP)

Źródło: GIJHARS

Skład: mleko owcze. Specyfikacja produktu dopuszcza dodanie mleka krowiego (maksymalnie 40%). Mleko owcze użyte do produkcji oscypka (ChNP) pochodzi od owiec rasy „Polska Owca Górska”. Mleko krowie, jeśli w ogóle jest użyte do produkcji, pochodzi od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej”.

Kształt: oscypek (ChNP) ma kształt dwustronnego stożka, wrzeciona. Długość od 17 do 23 cm, średnica w najszerszym miejscu od 6 do 10 cm.

Waga: od 0,6 do 0,8 kg.

Kolor: barwa po przekrojeniu lekko kremowa, przy skórce ciemniejsza, dopuszcza się barwę zbliżoną do białej. Barwa skórki słomkowo-łśniąca, jasno-brązowa z delikatnym połyskiem.

Okres sprzedaży: oscypek (ChNP) jest wytwarzany wyłącznie w okresie od maja do września i może być sprzedawany tylko w całości. Jeżeli ktoś oferuje nam „oryginalny” oscypek późną jesienią lub zimą, możemy być niemal pewni, że jest on podróbką.

Miejsce produkcji: określone gminy na terenie województwa małopolskiego i śląskiego. Naszą czujność powinny wzbudzić zatem produkty oferowane do sprzedaży na przykład w miejscowościach nadmorskich.

Link do specyfikacji:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52006XC0802\(06\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52006XC0802(06)&from=EN)

Redykołka (ChNP) (fot. 3) to niewielki serek półtwardy i półtłusty. W smaku lekko słony o wyraźnym zapachu wędzenia (dymu). Redykołka (ChNP) swą nazwę zawdzięcza temu, że rozdawano je bezpłatnie w czasie „redykania się”, czyli powrotu owiec z hali.



Fot. 3 Redykołka (ChNP)

Źródło: <https://pixabay.com/pl/photos/ser-%c5%bcywno%c5%9b%c4%87-je%c5%9b%c4%87-pyszne-smaczny-4479088/>

Skład: Mleko, podstawowy składnik sera redykołka (ChNP) pochodzi od owiec rasy „Polska Owca Górska”. Do produkcji sera redykołki (ChNP) dopuszcza się stosowanie mleka od krów rasy „Polska Krowa Czerwona” wypasanych na określonym obszarze geograficznym. Zawartość mleka krowiego nie może jednak przekraczać 40% całkowitej ilości mleka użytego do produkcji. Redykołki (ChNP) wyrabiane są z mleka niepasteryzowanego.

Kształt: redykołka (ChNP) może występować pod postacią zminiaturyzowanego zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona.

Waga: najmniejsze redykołki (ChNP) ważą od 30 do 60 gramów i są w kształcie wrzecion. Waga serków o pozostałych kształtach nie może przekroczyć 300 gramów.

Kolor: kolor skórki słomkowo-lśniący (jasnobrązowy z delikatnym połyskiem) nadany podczas procesu wędzenia. Dopuszcza się nieznaczną dwubarwność skórki lub jej niepełne odbarwienie. Skórka gładka, elastyczna, dopuszcza się lekką chropowatość. Możliwe nieznaczne nierówności i pęknięcia nie sięgające mięszu.

Okres sprzedaży: od maja do września.

Miejsce produkcji: redykołka (ChNP) produkowana na terenie wybranych gmin województwa śląskiego i małopolskiego. Zdefiniowany obszar pokrywa się z terenem historyczno-etnograficznej krainy leżącej u północnego podnóża Tatr zwanej Podhalem.

Link do specyfikacji:

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52009XC0505\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:52009XC0505(01)&from=EN)

Trzecim, obok wyżej opisanych, serem owczym posiadającym Chronioną Nazwę Pochodzenia, jest **bryndza podhalańska** (ChNP). Produkt ten 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 (ChNP) także ma miejsce tylko **od maja do września**.

Dokumentem potwierdzającym autentyczność ww. produktów jest Świadectwo jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacją wydawane przez wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych - według właściwości miejscowej lub certyfikat potwierdzający zgodność procesu produkcji ze specyfikacją wydawany przez upoważnioną jednostkę certyfikującą.

Listę ważnych świadectw/certyfikatów można sprawdzić na stronie internetowej IJHARS, pod linkiem: <https://www.gov.pl/web/ijhars/wykaz-producentow-chnp-chog-gts>.

Podsumowując, kupując omawiane artykuły warto przede wszystkim zwrócić uwagę na:

- nazwę – niedopuszczalne są wszelkie określenia mogące wprowadzić w błąd, typu „ser a’la oscypek”, „ser typu oscypek” – w przypadku serów niespełniających ww. specyfikacji;
- kształt, wielkość i zabarwienie oferowanych produktów muszą odpowiadać ich typowym cechom wskazanym powyżej;
- termin sprzedaży – opisywane sery produkowane są od maja do września. Termin ten pokrywa się z okresem wypasu owiec, z mleka których produkowane są prezentowane produkty.

W sprzedaży znajdują się różnego rodzaju sery co jest dozwolone. Natomiast nie jest dozwolone nadużywanie zarejestrowanych nazw pochodzenia w stosunku do serów nie spełniających wymagań podanych we wskazanych powyżej specyfikacjach.

W przypadku produktów z chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) takich jak np. oscypek (ChNP), redykoła (ChNP) czy bryndza podhalańska (ChNP) warto spytać sprzedawcę o świadectwo jakości lub nazwę producenta. Wykaz producentów posiadających aktualne świadectwo jakości dostępny jest na stronie internetowej Inspekcji JHARS pod linkiem: <https://www.gov.pl/web/ijhars/wykaz-producentow-chnp-chog-gts>.

Przy okazji serów warto też wspomnieć o innych wyrobach mleczarskich z woj. małopolskiego wpisanych na listę produktów tradycyjnych. Są to bundz – ser z mleka owczego, żentyca – serwatka powstająca przy wyrobie tradycyjnych serów oraz ser gazdowski – gołka (pucok, kara) (fot. 4) – ser wędzony z mleka krowiego w kształcie walca.



Fot. 4 Ser gazdowski – gołka (pucok, kara)

Źródło: <https://pixabay.com/pl/photos/ser-%c5%bcywno%c5%9b%c4%87-je%c5%9b%c4%87-pyszne-smaczny-3982407/>

Więcej informacji na temat produktów tradycyjnych i regionalnych znajduje się na stronie internetowej Inspekcji JHARS, pod linkiem: <https://www.gov.pl/web/ijhars/produkty-tradycyjne-i-regionalne>.