

INNE AKTY

KOMISJA

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

(2009/C 103/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„REDYKOŁKA”

Nr WE: PL-PDO-005-0588-22.01.2007

CHOG () CHNP (X)

1. **Nazwa**

„Redykołka”

Nazwa redykołka spełnia warunki art. 2 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 i jest nazwą używaną zwyczajowo dla określenia sera produkowanego na Podhalu. Etymologiczne pochodzenie nazwy redykołka wywodzi się od tradycyjnie używanego na obszarze zdefiniowanym w pkt. 4 określenia „redyk”, które oznacza uroczyste wyjście, przebywanie i powrót owiec na pastwiska na górskich halach.

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeci**

Polska

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.3. – Ser

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Redykołka to niewielki serek w kształcie zminiaturyzowanego zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona. Redykołka jest serem półtwardym, półtłustym. Najmniejsze redykołki ważą od 30 do 60 gram i są w kształcie wrzecion. Waga serków o pozostałych kształtach nie może przekroczyć 300 gramów.

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. Mięsz elastyczny, lekko twardy. W smaku lekko słony o wyraźnym zapachu wędzenia (dymu). Dodanie do 40 % mleka krowiego nie wpływa na cechy charakterystyczne redykołki.

Skład chemiczny sera zależy od długości czasu wędzenia oraz zmienia się w zależności od pór roku: zawartość wody nie więcej niż 44 %, suchej masy – nie mniej niż 56 %; tłuszczu w suchej masie – nie mniej niż 38 %.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Mleko:

Mleko, podstawowy składnik sera redykołka pochodzi od owiec rasy „Polska Owca Górska”. Do produkcji sera redykołki 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. Redykołki wyrabiane są z mleka niepasteryzowanego.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Ser redykołka wytwarzany jest sezonowo – w okresie wypasu owiec. W tym czasie zwierzęta żywią się wyłącznie świeżą roślinnością występująca na pastwiskach znajdujących na określonym obszarze geograficznym. 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 górska, jaskier alpejski, lepnica bezłodygowa, żurawina błotna, skalnica nakrapiana, modrzyk górski, wierzba żyłkowana, skalnica tatrzańska, mak alpejski pięciornik złoty i zawilec narcyzowy. Warto podkreślić, że wśród tych gatunków jest wiele roślin leczniczych spotykanych i stosowanych w medycynie ludowej.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Cały cykl produkcyjny redykołki, w celu zapewnienia najwyższej jakości produktu, musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Wszystkie etapy produkcji odbywają się w szalasach usytuowanych na stokach górskich gdzie jednocześnie prowadzi się wypas zwierząt. Na ostateczną jakość i smak redykołki ogromny wpływ mają specyficzne umiejętności baców i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza, która jest warunkiem utrzymania tradycyjnego charakteru i wyjątkowego smaku tego wyrobu. Do specyficznych, etapów produkcji wynikających z wyjątkowych umiejętności baców należą:

- Dojrzewanie (zakwaszanie) na zimno – mleko jest przechowywane w temperaturze otoczenia aby wzrosła jego kwasowość.
- Dojrzewanie (zakwaszanie) na ciepło – polega na zmieszaniu mleka nadkwaszonego i świeżego. Mleko nadkwaszone mieszane jest ze świeżym mlekiem w miedzianym kociołku, zwanym także „koltikiem” lub „kotlickiem”.
- Zaprawianie podpuszczką i scinanie – do mleka dodaje się podpuszczkę i pozostawia się do momentu otrzymania skrzepu. Proces scinania przeprowadza się w tradycyjnej beczce – „pucierze”.
- Rozdrabnianie skrzepu – przy pomocy tradycyjnych narzędzi np. ferule(forma drewnianej łopatką z drutem lub dwoma w środku).
- Odciąganie serwatki – w ilości do 50 % całości.
- Wybieranie – ugniatanie ziarna i wybieranie sera.
- Rozgniatanie – masa serowa jest rozgniatana ręcznie a następnie formowana jest kula, którą umieszcza się w naczyniu z serwatką.
- Formowanie – następuje formowanie masy serowej za pomocą specjalnych foremek w kształcie serca, ptaka, baranka, wrzeciona itp.
- Moczenie w solance – do 24 godzin.
- Osuszanie – sery obsychają przez okres od 12 godzin do 24 godzin.

— Wędzenie – dojrzewanie – wędzenie odbywa się zimnym dymem i trwa od 3 do 7 dni, produkty układane są na wędzarni, specjalnie do tego celu skonstruowanych drewnianych poleczkach zwanych komornikami, umieszczonymi na poddaszu baczówki-zazwyczaj na ścianie nad lub obok paleniska.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.*

Nie dotyczy

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Nie dotyczy

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar z województwa śląskiego obejmuje:

Gminy z Powiatu Cieszyńskiego: Istebna.

Gminy z Powiatu Żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa.

Obszar z województwa małopolskiego obejmuje:

Cały Powiat Nowotarski i Cały Powiat Tatrzański.

Gminy z Powiatu Suskiego: Zawoja i Bystra Sidzina.

Gminy z Powiatu Limanowskiego: Niedźwiedz 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.

Gminy z Powiatu Nowosądeckiego: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

Zdefiniowany obszar pokrywa się z terenem historyczno-etnograficznej krainy leżącej u północnego podnóża Tatr zwanej Podhalem.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Specyfika obszaru produkcji sera Redykołka:

Czynnik naturalny:

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

Jeżeli do produkcji wykorzystywane jest mleko krowie może ono pochodzić jedynie od krów rasy „Polskiej Krowy Czerwonej” – najstarszej polskiej rasy bydła. Było ono od wieków związane ze Słowianami i do końca XVIII wieku „Polska Krowa Czerwona” były najpowszechniejszą rasą bydła na ziemiach polskich. 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.

Duży wpływ na ostateczny smak i aromat sera redykołka ma jakość mleka wykorzystywanego do jego produkcji. Na wysoką jakość mleka i jego charakterystyczny smak wpływa specyficzna roślinność występująca na obszarze wytwarzania redykołki. Są to gatunki endemiczne występujące tylko na Podhalu. Stanowią one runo łąk, pastwisk i hal. W okresie produkcji sera redykołka maj-wrzesień roślinność ta jest wyłącznym pożywieniem zwierząt, od których pozyskuje się mleko.

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.

Tereny na których odbywa się produkcja sera redykołka są jednymi z najczystszych terenów w Polsce. Obszar produkcji sera redykołka położony jest pomiędzy czterema Parkami Narodowymi. Na północy znajduje się Gorczański Park Narodowy, na południu Tatrzański Park Narodowy, na zachodzie Babio-górski 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 redykołka.

Czynnik ludzki:

Redykołka jest bardzo starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Ser ten przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki, przerabiania mleka. 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).

Redykołki swą nazwę zawdzięczają temu, iż rozdawano je bezpłatnie w czasie „redykania się” (powrotu) owiec z hali do domu. Mianem tym określano również każdy prezent z sera ofiarowywany np. dla pozyskania czyichś względów albo jako podziękowanie za otrzymaną przysługę. Niezwykłość redykołki polega również na tym, że pełniła ona funkcje obrzędowe; gołąbkami i kogutkami z sera ozdabiano różgi weselne oraz czubki wieńców dożynkowych.

O tym, że redykołka to ser charakterystyczny dla Podhala świadczy mnogość wzmianek na jego temat odnajdowanych w starych dokumentach, książkach i innych przekazach powstałych na tych terenach lub tych terenów dotyczących. Pierwszy dokładny opis wyrobu serów w szałasach powstał w 1748 roku i pochodzi z instruktażu państwa ślepieńskiego. W 1773 roku instruktaż ten został ponownie spisany i zalecony do użytku.

Szczegółowy opis wypasu owiec, wyposażenia szałasów w których wyrabiano przede wszystkim sery (w tym redykołki i oscypki) przedstawia Maria Steczkowska (1858) która podaje iż z resztek sera, którego nie starcza już na zrobienie sera „oscypka” robi się serki w kształcie zwierząt i serduszek – redykołki. Po odciśnięciu serki w kształcie zwierzątka, podobnie jak oscypki są solone a następnie osuszane i wędzone. Jest to równocześnie pierwszy tak szczegółowy opis naczyń do używanych przez pasterzy do produkcji serów w Tatrach. Lokalna wiedza dotycząca robienia serów owczych na Podhalu (w tym redykołek i oscypków) oraz związane z tym zwyczaje, tradycje i obrzędy nie uległy zmianie do dziś dnia. Świadczy o tym nie tylko stosowana obecnie metoda produkcji redykołki, ale również liczne informacje w literaturze zamieszczone na przykład w ośmiotomowej publikacji pt. „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala” z 1960 r., w książce pt. „Hodowla i Pasterstwo w Beskidzie Sądeckim” (1980) oraz wielu innych etnograficznych publikacjach naukowych (w tym Instytutu Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk).

O popularności tego wyrobu i jego związku z regionem najbardziej jednak świadczy zainteresowanie turystów i obowiązkowy zakup redykołki jako jednej z najważniejszych pamiątek pobytu na Podhalu.

5.2. Specyfika produktu

Redykołki cechuje specyficzny lekko słony smak będący wynikiem moczenia sera w solance oraz użycia mleka pochodzącego od określonych ras zwierząt wypasanych na zdefiniowanym obszarze jak też aromatyczny posmak wędzenia uzyskiwany dzięki tradycyjnie stosowanej metodzie produkcji. Zamknięta i twarda tekstura redykołki i bogata aromatyczna paleta smaków nadaje jej szczególną oryginalność.

Kolejną cechą potwierdzającą niezwykłość tego sera jest jego specyficzny kształt. Redykołki przyjmują formę zminiaturyzowanego zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona. Ich waga waha się od 30 do 300 gr.

Cechą charakterystyczną redykołek jest również ich szczególne historyczne przeznaczenie – służą jako podarunek m.in. dla pozyskania czyichś względów, czy też jako podziękowanie za otrzymaną przysługę. Zgodnie z tradycją figurki z sera wyrabiano, sprzedawano i darowywano zawsze parami.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku CHNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku CHOG)

Smak i zapach redykołki są wynikiem wzajemnego oddziaływania między czynnikami naturalnymi i ludzkimi. Do produkcji redykołki wykorzystuje się wyłącznie mleko pochodzące od ras zwierząt przystosowanych do warunków klimatycznych i tradycyjnych systemów chowu na Podhalu. Smak redykołki podyktowany jest tym, że zwierzęta te odżywiają się specyficzną, endemiczną roślinnością występującą wyłącznie na obszarze wytwarzania. Roślinność ta stanowi runo łąk, pastwisk i hal oraz jest jedynym składnikiem pożywienia dla owiec i krów w okresie produkcyjnym. Na ostateczny smak i zapach redykołki ogromny wpływ mają również specyficzne umiejętności baców opisane w pkt 3.5 i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza opisana w pkt 5.1, która jest warunkiem utrzymania tradycyjnego charakteru i wyjątkowego smaku tego wyrobu.

Wytwarzanie redykołki było nieodzownym elementem towarzyszącym wypasowi owiec na Podhalu. Ich wyjątkowe kształty (opisane w pkt 3.2 i 5.2) wynikają z faktu, że serek ten pełnił funkcje obrzędowe (opisane w pkt 5.1) i był prezentem ofiarowywanym – najczęściej dzieciom – przez powracających do domu po wielomiesięcznym wypasie owiec baców. Jest to kolejny dowód na to, że produkt ten jest typowy dla regionu Podhala i stanowi nierozwalny element jego kultury.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.bip.minrol.gov.pl/strona/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>
