

Oscypek z patentem podzielił mieszkańców Beskidów

Data publikacji: 2.05.2003 0:00



brak zdjęcia

Żywiecczyzna, Tatry i Podhale to regiony, które będą mieć licencję na owcze produkty. Urząd Patentowy wydał tzw. oznaczenie geograficzne dla górali starających się o opatentowanie oscypka i innych serów. Gazdowie z innych rejonów Beskidów uważają, że to nie w porządku, bo oni tradycyjne produkty też wytwarzają z dziada pradziada.

Kiedy półtora roku temu były burmistrz Zakopanego Adam Bachleda-Curuś zagroził, że opatentuje dla siebie oscypka, górale z całej Polski przestraszyli się nie na żarty i postanowili wziąć sprawę w swoje ręce. Najsprawniej działali ci z Żywca i Podhala. W marcu ubiegłego roku powiaty żywiecki, tatrzański i nowotarski oraz Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz a także Związek Podhalan złożyli w Urzędzie Patentowym wnioski o zarejestrowanie serów: oscypka, bundzu, bryndzy, redykołki oraz żętycy jako produktów regionalnych. - Chcemy chronić tradycję. W Unii Europejskiej nie wytwarza się takich serów, a zamierzamy je tam sprzedawać - mówi Władysław Motyka, szef żywieckiego oddziału Związku Podhalan.

W Żywcu się cieszą

Kilka dni temu Urząd Patentowy wydał oznaczenie geograficzne, czyli określił obszar, na którym oscypek i jego "kuzyni" są wytwarzane tradycyjnymi metodami. To obszar powiatu żywieckiego, tatrzańskiego i nowotarskiego. - Uzyskanie oznakowania geograficznego to pierwszy i ważny krok w procesie opatentowania naszych serów. Oznacza, że osiągniemy to, do czego zmierzamy - mówi Stanisław Kucharczyk, rzecznik żywieckiego starostwa.

Do zdobycia pełnego patentu potrzeba jeszcze oznakowania towarowego (zastrzeżenie nazwy i znaku produktu) i oznaczenia przestrzennego (dokładny opis rozmiarów, kształtu i smaku, jaki ma mieć prawdziwy oscypek czy bryndza). Sprawa ma zostać załatwiona do końca roku. Żywieccy bacowie wiedzą o rosnącym popycie na ich tradycyjne sery i liczą, że po uzyskaniu patentu, wyeliminują z rynku sery "oscypkopodobne", które przypadkowe osoby robią z krowiego mleka, co łatwo poznać po tym, że sprzedają je zimą, kiedy prawdziwego oscypka u gospodarzy nie uświadczysz, bo owce wtedy mleka nie dają.

Co na to inni górale?

- Mogę uczyć tych z Żywca, jak robić np. bundz, bo robił go mój pradziadek, dziadek, ojciec, a teraz ja nauczyłam tego moją córkę - mówi Anna Procter, gaździna z Istebnej.

Natomiast Maria Marekwica z tej samej miejscowości za swoje sery zdobyła nawet nagrodę w konkursie "Nasze kulinarne dziedzictwo" w Warszawie, gdzie jej wyroby zostały uznane za lepsze od tych z Zakopanego. Jeszcze kilka lat temu pracowała w gminnej spółdzielni, która miała 400 dojnych owiec i produkowała sery na potęgę. - Niech inni górale nie zapominają, żeśmy bracia i też mamy tradycje - mówi Marekwica. Być może po opatentowaniu oscypka i innych serów, dalej będzie mogła robić swój bundz i bryndzę. To nie wojna gazdów

- Przecież nie będziemy toczyć wojny, zarezerwowaliśmy po prostu tradycyjne produkty dla polskich gór. Będziemy rozmawiać z góralami spoza Żywiecczyzny, może się do nas przyłączą. Zresztą nawet w ministerstwie rolnictwa jest teraz przygotowywany projekt rozporządzenia, które będzie wszystkim góralom zezwalało na sprzedaż bezpośrednią swoich produktów. My chcemy tylko chronić to, co polskie przed ewentualnymi kombinatorami z zewnątrz - mówi pojednawczo Władysław Motyka.