

**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI
PRODUKTU, KTÓREGO NAZWA JEST ZAREJESTROWANĄ
CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA, CHRONIONYM
OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM LUB OZNACZENIEM
GEOGRAFICZNYM¹**

Na podstawie art. 24 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz. Urz. UE L z 23.4.2024), zwanego dalej „rozporządzeniem 2024/1143”.

1. Nazwa wnioskodawcy:

Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak Sp. z o.o.

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres wnioskodawcy:

ul. Polna 15, 62-066 Granowo

3. Grupa:

- Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak Sp. z o.o., ul. Polna 15, 62-066 Granowo

- TOP s.c. H. Huszczak, B. Humerczyk, A. Humerczyk, Rataje, os. Dębowe 23, 64-800 Chodzież

4. Nazwa produktu:

Wielkopolski ser smażony

5. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

ChNP ☐

ChOG ☒

OG ☐

¹ Do złożenia wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu uprawniona jest grupa producentów produktu, którego nazwa jest zarejestrowaną nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

6. Sektor:

[Zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

☒ produkty rolne

☐ wina

☐ napoje spirytusowe

7. Nagłówek, którego dotyczą zmiany w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie:

[Wskazać, których nagłówków (numer i tytuł nagłówka) w specyfikacji produktu i w jednolitym dokumencie dotyczy zmiana]

ZMIANA NR 1: Jednolity dokument - punkt 3 Opis produktu, podpunkt 3.3 Surowce, podpunkt 1 „Mleko” oraz pkt. 6 Związek z obszarem geograficznym

Specyfikacja produktu – pkt 4 Opis, ppkt Surowe – 1. „Mleko”

ZMIANA NR 2: Jednolity dokument - punkt 3 Opis produktu, podpunkt 3.4 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym”, *tiret* czwarte „Przygotowanie zakwasu”

Specyfikacja produktu – pkt 7 Metoda produkcji, Etap 5 „Przygotowanie zakwasu”

ZMIANA NR 3: Jednolity dokument, punkt 3 „Opis produktu”, podpunkt 3.4 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym”, *tiret* piąte „Zakwaszanie”

Specyfikacja produktu - pkt 7 „Metoda produkcji”, Etap 6 „Zakwaszanie”.

8. Kwalifikacja zmiany:

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

Zmiana 1-3: zmiana standardowa ☒ zmiana na poziomie Unii ☐

Wszystkie opisane zmiany należy zakwalifikować jako zmiany standardowe, ponieważ nie dotyczą żadnego z trzech przypadków „zmiany na poziomie Unii”, która:

- a) obejmuje zmianę nazwy lub stosowania nazwy;
- b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;
- c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

9. Opis i przyczyny zmian(y):

[Należy przedstawić opis i uzasadnienie każdej zmiany, jak przewidziano w art. 10 ust. 1 lit. e) rozporządzenia wykonawczego (UE) 2025/26]

ZMIANA NR 1

W pkt. 3 Opis produktu, ppkt 3.3 Surowce - 1 „Mleko” obecnego jednolitego dokumentu następujące zdanie:

„Cały cykl produkcyjny wielkopolskiego sera smażonego, począwszy od skupu surowego mleka do gotowego produktu, powinien trwać **nie dłużej niż sześć lub siedem dni**”

zastąpiono zdaniem, które ma następujące brzmienie i znajduje się w pkt 4.3 zaktualizowanego jednolitego dokumentu – „Surowce”, ppkt 1. „Mleko”:

„Cały cykl produkcyjny wielkopolskiego sera smażonego, począwszy od skupu surowego mleka do gotowego produktu, powinien trwać **nie dłużej niż dziesięć dni**”.

W konsekwencji ww. zmiany należało w pkt. 6 Związek z obszarem geograficznym zastąpić zdanie: „Związane jest to z koniecznością zapewnienia właściwej jakości ostatecznego wyrobu oraz zakończenia całego cyklu produkcyjnego wielkopolskiego sera smażonego w ciągu **6 - 7 dni**” zdaniem:

„Związane jest to z koniecznością zapewnienia właściwej jakości ostatecznego wyrobu oraz zakończenia całego cyklu produkcyjnego wielkopolskiego sera smażonego w ciągu **10 dni**”.

Uzasadnienie zmiany nr 1:

Zmiana polegająca na wydłużeniu maksymalnego czasu całego cyklu produkcyjnego „wielkopolskiego sera smażonego” do dziesięciu dni ma na celu dostosowanie zapisów we wniosku do aktualnych warunków produkcji oraz rosnącego zapotrzebowania rynkowego na ten wyrób.

W okresie, w którym ustalano dotychczasowy maksymalny czas produkcji wynoszący sześć–siedem dni, skala wytwarzania „wielkopolskiego sera smażonego” była znacznie mniejsza, a sprzedaż miała w przeważającej mierze charakter lokalny. Obecnie zapotrzebowanie na „wielkopolski ser smażony” systematycznie rośnie, w szczególności w związku z jego szeroką dostępnością w sieciach handlowych. Zwiększona skala produkcji wymaga odpowiedniego wydłużenia czasu od skupu mleka do uzyskania gotowego produktu, przy zachowaniu niezmiennych standardów jakościowych.

Współczesna produkcja odbywa się w warunkach znacznie wyższej higieny niż w przeszłości. Stosowanie systemów zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności, w szczególności zasad HACCP, umożliwia stałą kontrolę krytycznych etapów procesu produkcyjnego oraz skuteczne zapobieganie zagrożeniom mogącym wpływać na jakość surowca i produktu końcowego. W połączeniu z nowoczesnymi, niezawodnymi systemami chłodniczymi pozwala to na bezpieczne przechowywanie mleka i wydłużenie

okresu przydatności do spożycia twarogu, bez negatywnego wpływu na cechy jakościowe „wielkopolskiego sera smażonego”.

Wydłużenie maksymalnego czasu cyklu produkcyjnego do dziesięciu dni nie ma wpływu na specyfikę produktu oraz nie narusza jego związku z regionem. Nie prowadzi również do obniżenia jakości wyrobu, lecz odzwierciedla aktualne realia technologiczne i organizacyjne produkcji oraz umożliwia zaspokojenie rosnącego popytu na „wielkopolski ser smażony”, przy zachowaniu jego tradycyjnego charakteru i wysokiego poziomu bezpieczeństwa.

ZMIANA NR 2

W pkt 3 Opis produktu, ppkt 3.4 Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym obecnego jednolitego dokumentu, *tiret* czwarte „Przygotowanie zakwasu” dodano zdanie, które ma następujące brzmienie i znajduje się w pkt 4.4 zaktualizowanego jednolitego dokumentu, *tiret* czwarte „Przygotowanie zakwasu”:

„Etap przygotowania zakwasu może zostać pominięty w przypadku stosowania szczepionek czystych kultur bakterii.”

Uzasadnienie zmiany nr 2:

Zmiana polegająca na dopuszczeniu stosowania szczepionek czystych kultur bakterii mlekowych w procesie produkcji twarogu wykorzystywanego do wyrobu „wielkopolskiego sera smażonego” ma na celu dostosowanie opisu etapów produkcji do współczesnych metod technologicznych stosowanych w przetwórstwie mleczarskim.

Tradycyjna metoda przygotowania zakwasu polegająca na jego wytwarzaniu z pasteryzowanego mleka poprzez namnażanie naturalnej mikroflory była powszechnie stosowana w okresie, w którym kształtowane były dotychczasowe zapisy. Metoda ta charakteryzuje się jednak zmiennością składu mikroflory, uzależnioną od jakości mleka, warunków środowiskowych oraz przebiegu fermentacji, co może prowadzić do różnic w przebiegu procesu zakwaszania i w cechach uzyskanego twarogu.

Współcześnie, obok zakwaszania z użyciem wcześniej przygotowanego zakwasu, powszechnie stosuje się szczepionki czystych kultur bakterii mlekowych. Ich zastosowanie zapewnia stabilność procesu fermentacji, kontrolowany i powtarzalny przebieg zakwaszania oraz jednolite cechy jakościowe twarogu, przy zachowaniu właściwego profilu sensorycznego surowca przeznaczonego do dalszej obróbki.

Stosowanie szczepionek czystych kultur bakterii pozwala również na lepszą kontrolę bezpieczeństwa mikrobiologicznego, skrócenie i uporządkowanie etapu zakwaszania oraz ograniczenie ryzyka wystąpienia niepożądanego mikroflory. Rozwiązanie to odpowiada aktualnym standardom produkcyjnym i organizacyjnym, nie ma wpływu na cechy jakościowe produktu oraz nie narusza jego związku z regionem. Nie narusza także specyficznego charakteru

„wielkopolskiego sera smażonego”, a jednocześnie umożliwia zapewnienie powtarzalnej jakości twarogu wykorzystywanego do jego produkcji. W związku z rosnącym zainteresowaniem „wielkopolskim serem smażonym” oraz zwiększającą się skalą jego wytwarzania konieczne jest pozyskiwanie nowych dostawców twarogu na terenie Wielkopolski. Wprowadzenie proponowanej zmiany umożliwia rozszerzenie kręgu podmiotów zdolnych do podjęcia produkcji twarogu spełniającego wymagania jakościowe, przy zachowaniu cech jakościowych i specyficznego charakteru wyrobu.

ZMIANA NR 3

W pkt 3 Opis produktu, ppkt 3.4 Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, *tiret* piąte „Zakwaszanie” dodano zdanie, które ma następujące brzmienie i znajduje się w pkt 4.4 zaktualizowanego jednolitego dokumentu, *tiret* piąte „Zakwaszanie”:

„Zakwaszanie mleka może być prowadzone z wykorzystaniem zakwasu lub poprzez bezpośrednie zastosowanie szczepionek czystych kultur bakterii.”

Uzasadnienie zmiany nr 3:

Uzasadnienie jak w przypadku zmiany nr 2.

10. Informacje dodatkowe

10.1. Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii zawiera zmiany standardowe nierozzerwalnie związane ze zmianą na poziomie Unii

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

Tak ☐

Nie ☒

10.2. Niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii wynika z braku zakończenia w co najmniej jednym państwie członkowskim krajowego etapu procedury dotyczącej wniosku o wprowadzenie zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego transgranicznym oznaczeniem geograficznym, o której mowa w art. 5 ust. 10 akapit drugi rozporządzenia delegowanego (UE) 2025/27

[Należy zaznaczyć właściwe pole, wpisując „X”]

Tak ☐

Nie ☒

11. Załączniki:

11.1 Zaktualizowany wniosek o rejestrację produktu ze zmianami, sporządzony zgodnie z rozporządzeniem (UE) 2024/1143.

11.2 Pełnomocnictwo, na mocy którego wnioskodawcę reprezentuje pełnomocnik.