



02340210186589
RPW/26527/2023 P
MRIRW 2023-04-03

Dnia 29.03.2023 r.

Do
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
ul. Wspólna 30
00-930 Warszawa
adres e-mail: kancelaria@minrol.gov.pl

Wniosek o zatwierdzenie zmian w specyfikacji produktu

Działając na podstawie art. 53 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (dalej: Rozporządzenie) występujemy o zatwierdzenie zmian w specyfikacji „Wielkopolskiego sera Smażonego” zarejestrowanego jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Dane grupy składającej:

1. Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak Sp. z o.o., ul. Polna 15, 62-066 Granowo
2. TOP s.c. H. Huszczak, B. Humerczyk, A. Humerczyk, Rataje, os. Dębowe 23, 64-800 Chodzież

Dane osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Nikodem Frąckowiak
Tel.: +48 797 657 556
E-mail: nikodem@frackowiak-sery.pl

Uzasadniony interes:

Jesteśmy producentami wielkopolskiego sera smażonego, zatem stanowimy grupę spełniającą wymogi określone w art. 3 pkt 2 rozporządzenia nr 1151/2012.

Opis zmian:

Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

W podpunkcie 3.2 jednolitego dokumentu „Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1”.

Należy usunąć zdanie:

„Przetrawniki redukujące siarczany: nieobecne w 1g.”

Uzasadnienie: Produkcja wielkopolskiego sera smażonego odbywa się zgodnie z przepisami weterynaryjnymi a w szczególności ze zgodnością z zapisami rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Obecność zdania: „Przetrwalniki redukujące siarczany: nieobecne w 1g” zobowiązuje producenta sera smażonego do badania sera pod kątem obecności przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany w akredytowanym laboratorium. Ewentualna obecność tychże bakterii w twarogu wynika z ich obecności w mleku z którego twaróg jest produkowany. Do mleka bakterie te dostają się podczas doju. Przetrwalniki przechodzą więc z surowca jakim jest mleko do otrzymywanych z niego produktów.

Problem obecności przetrwalników redukujących siarczany w mleku i jego przetworach przeanalizowany został w pracy Pani Ireny Molskiej, Anny Berthold, Renaty Pakuły, Renaty Nowosielskiej, Anny Komola pt. „Występowanie Clostridium w mleku i niektórych przetworach mleczarskich” opublikowanej w roku 2001 na łamach czasopisma naukowego Polskiego Towarzystwa Technologów Żywności pt. ŻYWNOSĆ. Nauka. Technologia. Jakość. Treść artykułu załączona została do niniejszego wniosku (załącznik 3). Z przeprowadzonych badań mleka surowego, mleka w proszku i serów wynika, że w niemal wszystkich próbkach stwierdzono obecność przetrwalników redukujących siarczany.

Z powyższego wynika, że producent znajdujący się na samym końcu łańcucha produkcji nie ma wpływu na obecność tychże bakterii.

Wprowadzenie takiej zmiany nie ma wpływu na specyfikę produktu oraz nie narusza jego związku z regionem. Kluczowym elementem mającym wpływ na specyfikę „wielkopolskiego sera smażonego” są unikatowe, regionalne umiejętności producentów przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Nikodem Frackowiak
ZAKŁAD PRODUKCJI
SPOŻYWCZEJ I HANDLU 
62-066 Granowo, ul. Polna 18 Spółka z o.o.
tel. 61 447 21 61
NIP 9950154343; REG. 300088563

Załącznik 1

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Wielkopolski ser smażony”

WE nr:

☒ CHOG ☐ CHNP

1. NAZWA

WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Rodzaj produktu

Kategoria: Ser – grupa 1.3

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Konsystencja:

Konsystencja sera smażonego jest zwięzła, jednolita, plastyczna.

Barwa:

Masa serowa ma kolor od jasnokremowego do żółtego – w zależności od ilości masła użytego do produkcji sera smażonego (zawartość tłuszczu w masie sera nie może być mniejsza niż 7,5%) oraz intensywności smażenia.

Smak i zapach:

Smak i zapach jest typowy dla sera smażonego – dość ostry, specyficzny, pochodzący od zgłiwiałego twarogu.

Poziom pH: 5,2 – 5,6.

Woda: nie więcej niż 65 %.

Tłuszcz: nie mniej niż 7,5%

Gronkowce koagulazododatnie: brak w 0,1 g.

Liczba pleśni: nie więcej niż 100 w 1 g.

W przypadku sera smażonego z kminkiem w masie serowej widoczne są ziarenka kminku. Smak i zapach sera smażonego z kminkiem pozostaje typowy dla tego produktu (pochodzący od zgłiwiałego twarogu) z wyraźnie wyczuwalnym smakiem i zapachem kminku. Pozostałe właściwości nie zmieniają się w stosunku do sera smażonego bez kminku.

3.3. Surowce

1. Mleko:

mleko użyte do produkcji twarogu wykorzystywanego przy produkcji wielkopolskiego sera smażonego musi być mlekiem surowym. Cały cykl produkcyjny wielkopolskiego sera smażonego, począwszy od skupu mleka do gotowego produktu, powinien trwać nie dłużej niż sześć lub siedem dni. Wydłużenie procesu produkcji – użycie zbyt długo przechowywanego mleka lub twarogu - negatywnie wpływa na jakość finalnego wyrobu.

2. Kminek:

kminek używany jest do produkcji wielkopolskiego sera smażonego opcjonalnie. Używa się go w celu uzyskania jednego z dwóch wariantów smakowych wielkopolskiego sera smażonego, do których zaliczają się:

- wielkopolski ser smażony naturalny (czysty);
- wielkopolski ser smażony z kminkiem.

Są to jedyne dwa warianty sera smażonego, które mogą być komercjalizowane pod nazwą „wielkopolski ser smażony”.

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

Nie dotyczy

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

Producenci wielkopolskiego sera smażonego skupują mleko od producentów mleka, których są w stanie objąć pełną kontrolą oraz zabezpieczyć świeżość i odpowiednią jakość mleka używanego do produkcji twarogu z przeznaczeniem na ser smażony.

Etapy produkcji:

- **Przechowywanie mleka surowego** – mleko surowe jest przechowywane nie dłużej niż dobę w temp. max 6°C.
- **Odtłuszczenie mleka** - odtłuszczenie prowadzi się na wirówkach (specjalnych urządzeniach służących do odtłuszczenia mleka). W efekcie procesu odtłuszczenia zawartość tłuszczu w mleku odtłuszczonej nie powinna przekraczać 1%.
- **Podgrzewanie mleka** - mleko odtłuszczone podgrzewa się do temp. 70-75°C i pozostawia w tej temperaturze, co najmniej 30 sekund.

- **Przygotowanie zakwasu** - Zakwas przygotowuje się z pasteryzowanego mleka, do którego dodawany jest szczep paciorkowców mlekowych. Tak przygotowane mleko pozostawia się w temp. 25°C na czas 8-10 godzin uzyskując w ten sposób zakwas, czyli mleko o rozrośniętej naturalnej mikroflorze.

- **Zakwaszanie** – mleko jest zakwaszane w temp. 20-23°C poprzez dodanie 2% zakwasu w stosunku do całkowitej ilości mleka.

- **Podgrzewanie i odwracanie skrzepu** – po osiągnięciu kwasowości skrzepu ok. 31 stopni SH, skrzep podgrzewany powoli (przez ok. 2 godziny) do temp. 32-33°C. Następnie ogrzany skrzep kroi się i delikatnie odwraca.

- **Ociekanie** – serwatkę, która oddzieliła się od skrzepu odpuszcza się, a skrzep poddaje się odciskaniu na prasie, gdzie ocieka w temp. 20°C, do uzyskania zawartości wody ok. 64%. Na skutek odcisnięcia wody powstaje twaróg.

- **Rozdrabnianie i rozsypywanie na blachy** – otrzymany twaróg jest kruszony i rozdrabniany. Rozdrobniony twaróg jest rozsypywany na blachy w dojrzewalni.

- **Gliwienie** – proces gliwienia (dojrzewania twarogu) odbywa się na blachach w temp. 16-27°C. Proces polega na naturalnym rozkładzie białka, aż do uzyskania szklistej masy twarogu, o charakterystycznych dla tego procesu zapachu, smaku, konsystencji i wyglądu.

Proces gliwienia trwa od 2 do 3 dni. Wskaźnikiem pozwalającym zakończyć proces gliwienia jest zawartość niezgliwiełego twarogu, która powinna wynosić w całej masie mniej niż 25%.

- **Mieszanie z tłuszczem i smażenie** – zgliwiałły twaróg miesza się z tłuszczem mlecznym (masłem) dodając sól i w przypadku wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem także kminek, po czym smaży się w temp. min. 90°C przez około 15 minut.

Działania niedopuszczalne:

Za działanie niedopuszczalne uważa się dodawanie substancji mogących zastąpić proces gliwienia (np. topników, czyli soli, które pozwalają na przeprowadzenie procesu smażenia bez procesu gliwienia) oraz wykorzystywanie do produkcji tłuszczu innego niż tłuszcz mleczny (masło).

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

Pakowanie wielkopolskiego sera smażonego odbywa się na obszarze produkcji, albowiem ser ten może być pakowany (formowany) wyłącznie bezpośrednio po procesie smażenia, kiedy jest gorący. Niedozwolone jest ponowne podgrzewanie wielkopolskiego sera smażonego po wystygnięciu w celu jego konfekcjonowania. Działania takie negatywnie wpływają na jakość produktu.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Każde jednostkowe opakowanie winno być opatrzone etykietą producenta. Na etykiecie winna znajdować się nazwa „wielkopolski ser smażony”. Na etykiecie, w dobrze widocznym miejscu, musi być umieszczony symbol Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Specyfika obszaru produkcji wielkopolskiego sera smażonego:

Na obszarze Wielkopolski (szczególnie Wielkopolski Zachodniej) koncentrował się, poczynając od końca XVIII wieku, tzw. Olęderski ruch kolonizacyjny (mianem Olędrów określano kolonizatorów przybyłych na tereny Wielkopolski z zachodniej i południowo-zachodniej Europy). Najprawdopodobniej smażenie sera zapoczątkowali właśnie osadnicy przybywający na tereny zachodniej Wielkopolski w ramach akcji osadniczych.

Lokalna wiedza i tradycja, która kształtowała się przez setki lat w gospodarstwach wielkopolskich w wyniku osadnictwa olęderskiego i gospodarzy bamberskich (osadnicy z regionu Brandenburgii) spowodowała wysoki poziom chowu krów, kultury rolnej i sposobu pozyskiwania mleka na tych ziemiach. Na dzień dzisiejszy specyfiką regionu Wielkopolski jest wyrównana jakość produkowanego mleka. W miarę wzrostu wydajności mlecznej krów szukano sposobów na utrwalenie jednego z produktów mleka - świeżego twarogu. Jednym z takich sposobów był proces wytwarzania sera smażonego, poprzedzonego naturalnym procesem gliwienia (naturalny rozkład białka trwający 2-3 dni). Tego rodzaju postępowanie z twarogiem (jego gliwienie i smażenie) nie było przypadkowe. Początkowo zabiegów tych dokonywano w celu wydłużenia okresu, w którym ser mógł być konsumowany. Z czasem wytwarzanie sera smażonego na ziemiach Wielkopolski stało się czynnością dnia codziennego, a produktu tego nie mogło zabraknąć na wielkopolskim stole.

Przejęty z tradycji naturalny sposób produkcji wielkopolskiego sera smażonego wskazuje na silny związek między regionem wytwarzania, prawidłowością wykonania poszczególnych etapów produkcji i swoistą jakością sera smażonego.

5.2. Specyfika produktu

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiego sera smażonego pochodzi od zgłiwiałego i usmażonego twarogu oraz kminku (w wariancie wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem). Niezmiernie ważne jest używanie do produkcji wielkopolskiego sera smażonego świeżych surowców, tj. mleka oraz produkowanego z niego twarogu. Związane jest to z koniecznością zapewnienia właściwej jakości ostatecznego wyrobu oraz zakończenia całego cyklu produkcyjnego wielkopolskiego sera smażonego w ciągu 6 – 7 dni.

Szczególnie ważnym procesem przy wytwarzaniu wielkopolskiego sera smażonego jest proces gliwienia. Proces ten polega na naturalnym rozkładzie białka trwającym 2 – 3 dni. Właśnie proces gliwienia jest tym etapem produkcji, który zdecydowanie wpływa na specyfikę i wyjątkowość wielkopolskiego sera smażonego – jego walory smakowe i zapachowe.

Równie ważnym procesem jest smażenie sera z wykorzystaniem wyłącznie tłuszczu mlecznego (masła) co wpływa na smak, zapach, barwę i konsystencję produktu końcowego.

5.3. Szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu

Związek wielkopolskiego sera smażonego z regionem wytwarzania opiera się w szczególności na renomie opisanej poniżej oraz cechach jakościowych opisanych w pkt. 5.2 wynikających z tradycyjnego sposobu produkcji.

Wielkopolski ser smażony jest serem charakterystycznym dla ziem Wielkopolski Zachodniej z Równiną Nowotomyską i dla Wielkopolski Centralnej, o czym świadczą liczne wzmianki na jego temat, które są odnajdywane w starych dokumentach, książkach i innych przekazach powstałych na tych terenach lub tych terenów dotyczących. Przykładem jest praca wydana w Poznaniu pod koniec XIX wieku - „Gospodyni doskonała, czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia” (1899), w której odnajdujemy przepis na ser smażony. Potwierdzenie związku sera smażonego z Wielkopolską odnajdujemy także w „Kucharzu wielkopolskim” Marii Ślezańskiej z 1904 roku. „Kucharz wielkopolski” wydany został w Poznaniu drukiem i nakładem Jarosława Leitgebera. „Prędkie sposoby robienia sera” opisany w tej publikacji zawiera istotne wiadomości o recepturze wyrobu sera smażonego według wielkopolskiej receptury.

Wzmianki o serze smażonym w literaturze pojawiają się do dziś dnia. O tym, że przepis na ser smażony jest przepisem regionalnym, właściwym dla regionu Wielkopolski, świadczy również jego zamieszczenie w pracy pt. „Kuchnia Wielkopolska – wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje i zdrowie”, wydanej w Poznaniu w 1992 roku. Przepis na ser smażony z kminkiem zamieszczono także w książce „Potrawy z serami”, autorstwa Barbary Adamczewskiej wydanej w 2005 roku.

Z biegiem czasu przygotowywanie i spożywanie sera smażonego stało się na terenie Wielkopolski czymś bardzo popularnym, codziennym, a sam ser smażony stał się typowym dla mieszkańców Wielkopolski produktem, którego nie może zabraknąć podczas śniadania czy kolacji.

Wielkopolski ser smażony wytwarzany zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie recepturą cieszy się nieustająco dobrą opinią w całej Polsce, a także poza jej granicami. Jego smak doceniają przede wszystkim obecni i byli mieszkańcy terenu Wielkopolski. Dla nich smak sera smażonego jest smakiem, który pamiętają z dzieciństwa. Ser ten produkowany jest zgodnie z miejscową tradycją według receptury, charakterystycznej dla tego obszaru Polski. To właśnie takiego sera smażonego konsumenci poszukują, który przed laty robiły w domach ich matki i babki.

Dziś większość wytwarzanego w całej Wielkopolsce sera smażonego znajduje swój zbytny na terenie stolicy Wielkopolski – w Poznaniu. Jest to kolejny dowód na to, że ten wyjątkowy produkt, o bardzo charakterystycznym smaku i zapachu, jest typowym produktem związanym z konkretnym regionem i stanowi nierozwalny element jego kultury.

Ser smażony produkowany przez poszczególne zakłady z Wielkopolski otrzymywał w poszczególnych latach wiele nagród i wyróżnień w wielkopolskim konsumenckim konkursie jakości, w którym to konsumenci decydują o przyznaniu nagród. Fakt ten świadczy o niezachwianej renomie produktu – wielkopolskiego sera smażonego - i jego jak najwyższej jakości, która doceniana jest przez konsumentów. W poszczególnych latach w konkursie wygrywał ser smażony produkowany przez różne zakłady zlokalizowane na terenie Wielkopolski świadczy o wysokiej jakości tego produktu i dbałości o nią wszystkich producentów zajmujących się produkcją wielkopolskiego sera smażonego.