

JEDNOLITY DOKUMENT

„Wielkopolski ser smażony”

Nr UE: PGI-PL-0551-AM01 - 25.8.2023

CHNP () CHOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Wielkopolski ser smażony”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [wymieniony w załączniku XI]

Klasa 1.3. Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana 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 zgliwiełego 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 zgliwiełego twarogu) z wyraźnie wyczuwalnym smakiem i zapachem

kminku. Pozostałe właściwości nie zmieniają się w stosunku do sera smażonego bez kminku.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Nie istnieją żadne specjalne ograniczenia co do pochodzenia pasz.

Surowce:

1. Mleko

Producenci wielkopolskiego sera smażonego skupują mleko od producentów mleka:

- których są w stanie objąć pełną kontrolą,
- którzy są w stanie zabezpieczyć świeżość i odpowiednią jakość mleka używanego do produkcji twarogu z przeznaczeniem na ser smażony.

Cały cykl produkcyjny wielkopolskiego sera smażonego, począwszy od skupu surowego 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. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

- Przechowywanie mleka surowego
- Odtłuszczanie mleka
- Podgrzewanie mleka
- Przygotowanie zakwasu
- Zakwaszanie
- Podgrzewanie i odwracanie skrzepu

- Ociekanie
- Rozdrabnianie i rozsypywanie na blachy
- Gliwienie
- Mieszanie z tłuszczem i smażenie

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).

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

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.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

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

„Wielkopolski ser smażony” wytwarzany jest na obszarze objętym granicami administracyjnymi województwa wielkopolskiego.

5. Związek z obszarem geograficznym

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.

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiego sera smażonego pochodzi od zgłiwiałego i usmażonego twarogu oraz kminku (w wariantcie 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.

Związek wielkopolskiego sera smażonego z regionem wytwarzania opiera się w szczególności na renomie opisanej poniżej oraz cechach jakościowych 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 robili 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.

Odeślanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci>