

WNIOSEK O REJESTRACJĘ
~~NAZWY POCHODZENIA~~ / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

1.1. I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „Top-Tomyśl” w Nowym Tomyślu,

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Śremie,

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Czarnkowie,

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Kowalewie-Dobrzycy pod Pleszewem,

Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu J.A. Frąckowiak s.c. w Granowie oraz

„TOP” s.c. H. i W. Huszczak, B. i A. Humerczyk w Chodzieży

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „TOP - TOMYŚL”

Ul. Kolejowa 33

64-300 Nowy Tomyśl

Polska

3. Adres do korespondencji:

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „TOP - TOMYŚL”

Ul. Kolejowa 33

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

²⁾ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

64-300 Nowy Tomyśl

Polska

Telefon: + 48 61 44-22-631

Faks: + 48 61 44-22-630

E-mail: top.tomysl@post.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

Elżbieta Zawadzka – Prezes Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej „TOP - TOMYŚL”

5. Grupa:

W skład grupy wchodzi producenci zajmujący się wytwarzaniem **wielkopolskiego sera smażonego**.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Ser – grupa 1.3

4. Opis:

Wygląd (zewnątrzny i na przekroju)	Jednolita masa serowa. W przypadku sera smażonego z kminkiem widoczne są ziarenka kminku (<i>patrz załącznik nr 1 i 2</i>).
Kształt (zewnątrzny i na przekroju)	W zależności od użytego opakowania
Wielkość	W zależności od użytego opakowania
Barwa (zewnątrzna i na przekroju)	Masa serowa ma kolor od jasno kremowego do żółtego – w zależności od ilości masła użytego do produkcji sera smażonego (<i>patrz załącznik nr 1 i 2</i>).
Konsystencja, „wrażenie w dotyku”	Konsystencja sera smażonego jest zwięzła, jednolita, plastyczna.
Smak i zapach	Smak i zapach typowy dla sera smażonego (pochodzący od zgliwiałego twarogu).
Cechy mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne	<p>Bakterie z grupy Coli – brak w 0,1 g.</p> <p>Gronkowce koagulazododatnie – brak w 0,1 g.</p> <p>Liczba pleśni – nie więcej niż 100 w 1 g.</p> <p>Listeria monocytogenes- brak w 25 g.</p> <p>Salmonella- brak w 25 g.</p> <p>Tłuszcz: nie mniej niż 7,5 %.</p> <p>Woda: nie więcej niż 65 %.</p> <p>Przetrwalniki redukujące siarczany: nieobecne w 1g.</p>
Deklarowane poziomy np. : zawartość alkoholu (w %), współczynnik pH, aktywność wody, inne wskaźniki	Poziom pH: 5,2 – 5,6

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 sera smażonego, do których zaliczają się:

- Ser smażony naturalny (czysty)
- Ser smażony z kminkiem

Są to jedyne dwa warianty sera smażonego, który może być komercjalizowany pod nazwą **wielkopolskiego ser smażony**.

5. Obszar geograficzny:

Granice administracyjne województwa wielkopolskiego

6. Dowód pochodzenia:

Kontrola jakości i autentyczności **wielkopolskiego sera smażonego** jest przeprowadzana na wszystkich etapach produkcji począwszy do produkcji i skupu mleka aż do kontroli gotowego produktu na rynku. Kontrola ta ma za zadanie zagwarantować właściwą jakość surowca, zgodność produkcji **wielkopolskiego sera smażonego** ze specyfikacją oraz odpowiednią jakość gotowego produktu.

Zakład zajmujący się produkcją **wielkopolskiego sera smażonego** prowadzi listę dostawców mleka wraz z ilością posiadanych przez nich zwierząt. Producenci zamierzający rozpocząć produkcję mleka wykorzystywanego przy wytwarzaniu sera zgłaszają się na ww. listę. Organ kontrolny ma zatem możliwość sprawdzenia źródła pochodzenia i ilości dostarczanego surowca.

Ponadto każdy dostawca mleka jest zarejestrowany w Agencji Rynku Rolnego w związku z otrzymaną kwotą na produkcję mleka. Organ kontrolny ma zatem możliwość porównania prowadzonej listy dostawców z rejestrem Agencji Rynku Rolnego, która to agencja jest organem rządowym.

Przetwórcy, którzy sami nie skupują mleka i nie wytwarzają twarogu tylko skupują gotowy twaróg muszą posiadać, w każdej chwili dostępne dla organu kontrolnego, dokumenty poświadczające, że twaróg został wykonany w określonym dniu zgodnie ze sposobem opisany w niniejszej specyfikacji.

Organ kontrolny prowadzi listę zakładów, które przerabiają mleko i wytwarzają **wielkopolski ser smażony**. Każdy podmiot, który zamierza rozpocząć produkcję jest zobowiązany do zgłoszenia tej informacji do organu kontrolnego.

Każdy z producentów prowadzi rejestr produkcyjny w miejscu produkcji. Zapisywane tam są informacje dotyczące całego procesu produkcji oraz systemu kontroli wewnętrznej w zakładzie. Umożliwia to organowi kontrolnemu odtworzenie historii produktu i zidentyfikowanie dostawców oraz sprawdzenie całej metody produkcji.

Organ kontrolny ma możliwość sprawdzenia czy metoda produkcji jest zgodna ze specyfikacją. Sprawdzane jest również pozyskanie mleka (jakość mleka), kolejne etapy procesu produkcji oraz ostateczny produkt.

Zgodnie z planem kontroli, jaki posiada organ kontrolny sprawdza się producentów **wielkopolskiego sera smażonego** jak też w razie potrzeby dostawców mleka.

7. Metoda produkcji:

Etap 1 – Przechowywanie mleka surowego Mleko surowe przechowuje się nie dłużej niż dobę w temp. max 6°C.
Etap 2 – Odtłuszczanie mleka Odtłuszczanie prowadzi się na wirówkach (specjalnych urządzeniach służących do odtłuszczania mleka). W efekcie procesu odtłuszczania zawartość tłuszczu w mleku odtłuszczonym nie powinna przekraczać 1%.
Etap 3 – Podgrzewanie mleka Mleko odtłuszczone podgrzewa się do temp. 70-75°C (pozostaje w tej temperaturze, co najmniej 30 sekund).

Etap 4 – Schładzanie

Uprzednio podgrzane, odtłuszczone mleko schładza się do temperatury 21 stopni Celsjusza i podaje się do wanien (zbiorników).

Etap 5 – 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.

Etap 6 – Zakwaszanie

Mleko zakwasza się w temp. 20-23°C przez dodatek 2% zakwasu w stosunku do całkowitej ilości mleka. Dodanie do mleka zakwasu czystych kultur bakterii kwaszących (paciorkowców mlekowych) powoduje, że w mleku zachodzi proces ukwaszania – powstaje skrzep.

Etap 7 – Podgrzewanie i odwracanie skrzepu

Po osiągnięciu kwasowości skrzepu ok. 31 stopni SH, skrzep podgrzewamy powoli (przez ok. 2 godziny) do temp. 32-33°C. Następnie ogrzany skrzep kroi się i delikatnie odwraca.

Etap 8 – Ociekanie

Serwatkę, która oddzieliła się od skrzepu odpuszcza się, a skrzep poddaje się odciskaniu na prasie, gdzie ocieka w temperaturze 20 stopni Celsjusza, do uzyskania zawartości wody ok. 64 %. Na skutek odcisnięcia wody powstaje twaróg.

Etap 9 – Rozdrabnianie i rozsypywanie na blachy

Otrzymany twaróg jest kruszony i rozdrabniany. Rozdrobniony twaróg jest rozsypywany na blachy w dojrzewalni.

Etap 10 –Gliwienie

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

W zależności od temperatury powietrza i tempa procesów zachodzących w masie twarogowej proces gliwienia trwa od 2 do 3 dni. Wskaźnikiem pozwalającym zakończyć proces gliwienia jest to, aby zawartość niezgliwiałego twarogu w całej masie była niższa niż 25%.

Proces gliwienia jest procesem, który przebiega w sposób całkowicie naturalny (naturalny rozkład białka). Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek substancji mogących zastąpić proces gliwienia, w szczególności niedopuszczalne jest używanie tzw. topników, czyli soli umożliwiających topienie twarogu w przypadku pominięcia procesu gliwienia.

Etap 11 – Mieszanie z tłuszczem i smażenie

Zgliwiałą masę twarogową miesza się z tłuszczem mlecznym (masłem) dodając sól i w przypadku wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem także kminek, po czym smaży się w topialce³ w temp. minimum 90°C przez około 15 minut.

Dodatek tłuszczu mlecznego zależy od procentowej zawartości tłuszczu, jaki chcemy uzyskać w gotowym produkcie. Najczęściej spotykany jest ser smażony z dodatkiem masła o zawartości 15% tłuszczu. Zawartość tłuszczu w całkowitej masie sera nie może być mniejsza niż 7,5%.

Etap 12 – Pakowanie

Po uzyskaniu jednolitej masy serowej, masa ta jest nalewana w kubki – najczęściej używanym kubkiem jest kubek o pojemności 200 g netto (*patrz załącznik nr 3 i 4*). Dopuszcza się jednak używanie opakowań o innej pojemności.

Po wystudzeniu masa serowa może być także formowana w bloki.

Jeżeli to konieczne, należy rozszerzyć pola lub powiększyć tabelę o kolejne etapy produkcji.

Działania niedopuszczalne:

1. Dodawanie substancji mogących zastąpić proces gliwienia (np. topników, czyli soli, które pozwalają na przeprowadzenie procesu smażenia bez procesu gliwienia).
2. Wykorzystywanie do produkcji tłuszczu innego niż tłuszcz mleczny (masło).

Czy wszystkie wymienione etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

TAK

☒

NIE

☐

³ Topialka - Termizator z podwójnym płaszczem wodnym, w którym następuje podgrzanie zgliwiałego twarogu wraz z dodatkami do ustalonej temperatury.

Czy ostateczne przygotowanie produktu rolnego lub środka spożywczego (np. krojenie, konfekcjonowanie) odbywa się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5?

TAK

☒

NIE

☐

Czy metoda produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ulegała zmianom w ciągu ostatnich lat?

TAK

☒

NIE

☐

Należy napisać, czy zmiany miały wpływ na cechy charakterystyczne lub specyficzną jakość produktu rolnego lub środka spożywczego.

Do zmian w metodzie produkcji zalicza się przygotowanie zakwasu (Etap 5 metody produkcji)co miało wpływ na uzyskiwanie twarogu o stałej jakości. Zakwas przygotowuje się obecnie z pasteryzowanego mleka, do którego dodawany jest szczep paciorkowców mlekowych. Kiedyś niepasteryzowane mleko pozostawiało się na kilka dni, aby samo się zakwasiło (skisło). W przypadku produkcji prowadzonej na większą skalę metoda ta jednak nie może być używana, ponieważ nie gwarantuje pełnej kontroli nad przygotowaniem zakwasu i rozwojem innych szczepów bakterii znajdujących się w surowym mleku.

Jeżeli to konieczne, należy powiększyć ramkę.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Na wstępie należy scharakteryzować Wielkopolskę jako region etnograficzny, bowiem to właśnie na jej terytorium istniała tradycja wytwarzania **sera smażonego**. Produkt ten nie należał, ani nie należy do wykwintnych dań znajdujących swe miejsce w naszym jadłospisie. Jak napisał w J. Licznarski w pracy „Serowarstwo” w latach 30. XX wieku, iż” *We wielu krajach ser smażony stanowi ulubioną potrawę, szczególnie wśród warstwy robotniczej ...*”. Smak tego sera jest na tyle wyjątkowy, że znajdował i znajduje nadal wielu zwolenników, niezależnie od pozycji społecznej. Dla wielu osób z Wielkopolski, które przeniosły się w inne strony kraju ser ten stanowi jeden ze smaków dzieciństwa, czy rodzinnego domu. Fakt ten niezbitnie świadczy o bardzo dobrej reputacji tego produktu.

W celu udowodnienia związku produktu (**wielkopolskiego sera smażonego**) z obszarem, do którego nawiązuje jego nazwa, poniżej opisane zostaną, na podstawie dostępnej literatury etnograficznej i historycznej oraz innych materiałów i dokumentów:

- zróżnicowanie Wielkopolski pod kątem etnograficznym;
- warunki i przyczyny zróżnicowania etnograficznego Wielkopolski;
- historyczne uwarunkowania chowu bydła oraz rozwoju mleczarstwa na terenie Wielkopolski;
- wpływ osadnictwa, głównie Olęderskiego, na produkcję i przetwarzanie mleka w Wielkopolsce;

- historia wytwarzania z mleka najpierw serów twarogowych, a następnie **sera smażonego**;
- sposoby wytwarzania i wykorzystania **sera smażonego** opisane w różnych poradnikach i książkach kucharskich;
- renoma, jaką cieszy się **wielkopolskie ser smażony**.

1. Wielkopolska – region etnograficzny

Nazwą Wielkopolska oznacza się zróżnicowany obszar, który w różnych okresach nosił także inne nazwy, jak np.: Wielkie Księstwo Poznańskie, czy w okresie zaborów – Prowincja Poznańska. Dla określenia regionu etnograficznego przyjęto teren historycznej Wielkopolski z XVIII wieku, który obejmował przedrozbiorowe województwa poznańskie i kaliskie. Tak rozumiany obszar odegrał istotną rolę w procesie kształtowania się państwa polskiego, bezpośrednio sąsiedował z terenami opanowanymi przez Niemców, posiadał związki zarówno ze Śląskiem jak i Pomorzem. Ponadto wyróżniał się odrębnością struktury gospodarczej i społecznej (wiązało się to także ze swoistymi poczynaniami politycznymi oraz mentalnością społeczną), a także cechami geograficznymi różnymi od terenów sąsiednich. Wymienione cechy regionu historycznego odegrały istotną rolę w procesach rozwoju kultury ludowej. Niezwykle istotne znaczenie dla Wielkopolski jako regionu etnograficznego czy kulturowego miał okres zaborów (od końca XVIII do początku XX wieku), który podzielił ten teren na dwa obszary podlegające innym losom. W zakresie stosunków gospodarczych i innych procesach społeczno-kulturowych, o których decydowały sprawy ekonomiczne, powstała między tymi dwoma obszarami desynchronizacja rozwoju. W efekcie ziemie pod zaborem pruskim różniły się zasadniczo od ziem zagarniętych przez Rosję pod względem społeczno-gospodarczym.

Na podstawie materiałów zebranych dla Atlasu Języka i Kultury Ludowej Wielkopolski należy wyciągnąć wniosek, iż Wielkopolska rysuje się jako region etnograficzny, który swym obszarem nawiązuje do obszaru Wielkopolski historycznej. Mapka Wielkopolski jako regionu etnograficznego wskazuje, że granice, zwłaszcza w części wschodniej, wykraczają poza granicę regionu historycznego i nie stanowią „ostrych” linearnych granic, ale tworzą je pewne strefy wyznaczone przez zasięgi faktów kulturowych, niekiedy niejednolicie rozmieszczone w przestrzeni, ale tworzące określoną specyficzną strukturę. Między innymi taka właśnie struktura, ukształtowana w przeszłości, pozwala odróżnić dany region od innych terytoriów.

Zachodnie granice wielkopolskiego regionu etnograficznego wyznacza w zasadzie dawne etniczne pogranicze polsko-niemieckie. Na omawianym terenie zachowały się elementy kulturowe charakterystyczne dla Wielkopolski (nazewnictwo w zakresie rolnictwa, narzędzi, pożywienia, obrzędowości), a reprezentowane wśród ludności autochtonicznej w okresie międzywojennym (lata 1918-1939). Liczne elementy związane są z tradycjami słowiańskimi na niemieckim obszarze etnicznym i wskazują jednocześnie na powiązania zachodniej Wielkopolski z obszarem Słowiańszczyzny zachodniej – Łużycami. Oprócz tego istnieją nawiązania do obszaru Dolnego Śląska. Przebieg granicy południowej, w przybliżeniu odpowiada historycznej granicy śląsko-wielkopolskiej i w dużym stopniu dawnym podziałom administracyjnym. W pasie przygranicznym istnieją nawiązania kulturowe do obszarów śląskich, szczególnie Śląska Opolskiego. Nieco trudniej wydzielić jest granicę północną. Wielkopolskę od Pomorza oddziela strefa pośrednia, gdzie przez wieki następowało

przemieszczenie zjawisk kulturowych. Granicę tę stanowią tereny Krajny, Pałuk, Noteci i Borów Tucholskich oraz częściowo Kujaw. Należy zwrócić uwagę, że na terenie Wielkopolski centralnej, zachodniej i północnej występują zjawiska kulturowe, które nawiązują do Pomorza i Kujaw (np. obrzęd cyklu zimowego – *podkoziołek*, czy zwyczaj tłuczenia szkła przed domem panny młodej tzw. *polterabend*). Najbardziej rozmyta i trudna do wyznaczenia jest granica wschodnia regionu. Decydującym czynnikiem była historia tych terenów. Podziały administracyjne Wielkopolski, a później granica zaborów spowodowały, że we wschodniej części nastąpiło przerwanie ciągłości kulturowej. Konsekwencją było ukształtowanie się innego oblicza kultury ludowej dla tej części regionu. Wszystko to znalazło odbicie w wielu dziedzinach, zarówno w zakresie kultury materialnej – budownictwie, sposobach gospodarowania, przetwórstwie żywności, a także w innych elementach kultury duchowej. **W zachodniej, północnej i południowej części Wielkopolski wytworzyła się tradycja wyrobu smażonego sera ze zgłiwiałego twarogu. Generalnie można to sprowadzić do terenu byłego zaboru pruskiego. Na wschód od dawnej granicy zaborowej, czyli na wschód od rzeki Prosny, nie znano tradycji wytwarzania takiego sera.** Jego pojawienie się na obszarze wschodniej Wielkopolski związane było z próbami unifikacji ziem polskich rozbitych zaborami w okresie międzywojnia i po II wojnie światowej. Obok domowego przetwórstwa sera, znanego od stuleci, pojawili się także po 1945 roku przemysłowi wytwórcy **wielkopolskiego sera smażonego**.

Materiały pochodzące z badań etnograficznych przeprowadzonych na terenie Wielkopolski do lat 60. XX wieku są dość ubogie. Prof. Józef Burszta w przedmowie do I tomu *Kultury Ludowej Wielkopolski* napisał: „*Tak się złożyło, że Wielkopolska należy do regionów najbardziej zaniedbanych pod względem badań etnograficznych*”. Wynikało to przede wszystkim z jednego faktu: Wielkopolska jako obszar o odmiennych losach historycznych i innym obliczu kulturowym, nie stanowiła atrakcyjnego terenu badań. Właśnie ta inność, niejednorodność obszaru stanowiła pewną trudność dla badaczy. Dopiero praca *Kultura Ludowa Wielkopolski*, pod red. Józefa Burszty (3 - tomowe dzieło wydane w latach 60. XX wieku) stanowiło w zasadzie pierwszą istotną pozycję w całościowym spojrzeniu na Wielkopolskę jako region. Niezwykle ważną jest praca Andrzeja Brenca *Wielkopolska jako region etnograficzny* (Poznań 1996) Autor dokonuje syntetycznej oceny istniejących materiałów, poglądów i na podstawie różnych, uzupełniających się kryteriów wyznacza granice (na ile to możliwe) oraz cechy wielkopolskiego regionu etnograficznego. W konkluzji stwierdza, że zarówno region historyczny, etnograficzny czy kulturowy ma swe odniesienie do tradycji i ciągłości historycznej i opiera się na poczuciu więzi z regionem. Wspólnota regionalna stanowi stopień pośredni pomiędzy wspólnotą lokalną związaną z najbliższym miejscem zamieszkania (wsią czy miastem) a wspólnotą narodową, związaną z własnym państwem. A więc społeczność regionalna jednoczy i obejmuje społeczności lokalne. Wielkopolska zgodnie z poglądami wielu badaczy była raczej i nadal jest konglomeratem mniejszych regionów - lepiej raczej pisać podregionów czy subregionów, np. szamotulskiego, nowotomyskiego, kościańskiego, biskupiańskiego. Zależnie od wybranych kryteriów, czy to osadniczych, materiałów budowlanych, gwarowych, stroju, a nawet interesującym nas przetwórstwie żywności możemy takie subregiony wyznaczać. Jak już wcześniej wspomniano na powstałe różnice między wschodnią a pozostałą częścią Wielkopolski miała granica zaborów, która na przeszło 100 lat sztucznie podzieliła ten obszar.

2. Historyczne i gospodarcze uwarunkowania rozwoju hodowli bydła i przetwórstwa mleka

Dla produkcji żywności najistotniejsze są podstawowe czynniki:

- geograficzne (gleby, ukształtowanie terenu, klimat);
- historyczne;
- społeczno-ekonomiczno;
- kulturowe;
- polityczne.

O wytworzeniu się odrębności regionalnych decydował nie tylko dorobek kulturowy danego obszaru, ale także tempo przejmowania nowych elementów pochodzących z różnych źródeł i dotyczących najrozmaitszych aspektów, szczególnie gospodarczo-społecznych. Na polskim terytorium etnicznym, w tym także na obszarze Wielkopolski nierównomiernie przebiegało w przeszłości przekształcanie społeczno-gospodarcze. Decydujący wpływ na zmiany w kulturze ludowej Wielkopolski miały przemiany administracyjno-polityczne oraz gospodarczo-społeczne XIX wieku. To właśnie przede wszystkim w XIX wieku, w wyniku przeprowadzonych akcji kolonizacyjnych na bagnistych terenach Obry, Noteci oraz piaskach Nowotomyskiego (kolonizacja rozpoczęła się już w XVIII wieku) ukształtowany został prawie współczesny obraz rolniczo-hodowlany Wielkopolski.

Chów krów i innych zwierząt mlekodajnych plemionom zamieszkującym teren Wielkopolski znany był przypuszczalnie już w VI wieku przed naszą erą. Nabiał miał zdecydowanie większe znaczenie od pokarmów mięsnych. Dowodem może być zapożyczenie nazwy „twaróg” od plemion słowiańskich przez Niemców, a także słowa śmietana (to powędrowało do Niemców i Rumunów). Pierwotnie krowy były przede wszystkim zwierzętami pociagowymi, a mleko było dodatkiem wykorzystywanym niejako „przy okazji”. Jako produkt nietrwały musiał być szybko zużyty, nie można go było transportować jak suszonego mięsa czy ryb. Przez wieki zmagano się ze sposobami przedłużenia trwałości mleka.

Pierwszym produktem, który zaczęto wyrabiać z mleka był twaróg. Ta najprostsza forma sera jest, niemal w sposób niezmienny, wytwarzana po dzień dzisiejszy. Prawie w całej Polsce oraz na sąsiednich terenach świeżo wydojone mleko, z którego uprzednio zebrano śmietanę, było rozlewane dla tzw. podstoju do odpowiednich naczyń, czyli glinianych mis, dzbanów lub garnków. Pozostawione mleko kwaśniało (kisło), bez jakiegokolwiek ingerencji człowieka. Proces ten odbywał się przeważnie w temperaturze od 20 do 30 stopni. Utrzymanie tej temperatury gwarantowało postawienie naczynia z mlekiem na ciepły piec, względnie kuchnię. Pod wpływem podgrzewania oddzielała się serwatka, a pozostała część mleka ścinała się w twaróg. Wszystko to razem wylewane było następnie do płóciennego worka o kształcie serca, z których ociekała serwatka, pozostawiając we wnętrzu ser. Z biegiem lat płócienne worki zastąpiono sitami i cedzakami, na które wylewano masę serową. Ten ser, uzyskany w naturalny sposób, na który to sposób nie wpływał człowiek, poza tym, że pozostawiał mleko w odpowiedniej temperaturze, zaczął być znany jako „ser kwaśny Polski”.

Odsączone, po kilku godzinach, ser nadal był produktem nietrwałym. Próbowano więc przedłużyć jego trwałość. Wyrabiany początkowo ręcznie ser, formowano w kule lub podłużne oselki, dodając uprzednio szczyptę soli, kopru lub kminku. Taki ser suszono w przewiewnych i suchych pomieszczeniach, w specjalnych klatkach lub w pobliżu pieca. W ten sposób zakonserwowane sery twarogowe, czyli gomółki nazywane w Wielkopolsce „kaskami”, można było przechowywać przez długie miesiące. Z biegiem lat pojawiły się

nowe sposoby przechowywania mlecznych przetworów. Poczęto je bowiem solić, chłodzić, przetapiać, smażyć i suszyć, wytwarzając przez to nowe gatunki sera.

Kolejna rewolucja w przerobieniu mleka nastąpiła po wynalezieniu wirówki, dzięki której można było uzyskiwać mleko o określonej zawartości tłuszczu, w tym mleko znormalizowane o 2% zawartości tłuszczu. Spożycie nabiału na wsi, szczególnie we dworach oraz w zamożnych gospodarstwach chłopskich było przez wieki dość znaczne. Zdecydowanie inaczej wyglądało to w miastach. Tam mleko zaczęło docierać dopiero za sprawą Olędrow z końcem XVIII wieku.

Osadnictwo wywodzące swą genezę z Niderlandów dotarło do Polski w dobie reformacji religijnej już w XVI wieku. Najpierw przed emigrantami religijnymi stanęły otworem Prusy Książęce, jak i Królewskie (teren Żuław). W kolejnych latach kolonizacja obejmowała tereny coraz głębiej w górę Wisły. Osadnictwo w dawnym woj. poznańskim stanowi odpowiednik, a zarazem dalszy etap kolonizacji z Prus. Takie terminy w jęz. polskim: „olędrzy”, „olędrzy” czy „olendrzy” a w jęz. niemieckim: „Holländer” i „Hauländer” stały się w następnych wiekach powszechne. To drugie słowo w jęz. niemieckim oznaczało tego co karczkuje lasy. Holendrzy oprócz osad na terenach zabagnionych i mokradłach, zakładali wsie na karczunkach leśnych, suchych, z dala od zbiorników wodnych. Kryterium narodowościowe w odniesieniu do osadnictwa „olęderskiego” w Wielkopolsce nie stanowiło wyznacznika. W ramach kolonizacji przybyli do nas prócz Olędrow z Niderlandów (Holandii) także Niemcy, głównie wyznania protestanckiego z terenów przygranicznych, a więc: Nowej Marchii, Śląska i Pomorza, a katolicy głównie z głębi Rzeszy, z Bawarii lub Szwabii. Poza tym wśród osadników byli też Polacy (katolicy i protestanci), głównie ze Śląska oraz Czech i Moraw.

Najstarsze przywileje lokacyjne w Wielkopolsce dotyczą takich osad jak Olędry Ujskie z 1597 r. i Olędry Nowe Dwory z 1601 r. (w majątności wieleńskiej). Największe ożywienie działalności kolonizacyjnej ma miejsce przez cały XVIII wiek, po okres zaborów

Wtedy to powstały wielkie skupienia osad nad Notecią, na linii Czarnków – Wieleń; nad rzeką Wartą, w okolicach Międzychodu i na wschód od linii Obry. Ponadto wiele wsi powstało na granicy dawnych woj. poznańskiego, kaliskiego i gnieźnieńskiego na odcinku Śrem – Pyzdry oraz w szerokim pasie na linii Czarniejewo – Murowana Goślina – Rogoźno – Chodzież (czyli w dawnych pow. poznańskim i kościańskim). W pow. waleckim oraz w Ziemi Wschowskiej nie ma osad olęderskich. Na terenie północno-zachodniej Wielkopolski większość osad olęderskich powstała na miejscach suchych i zalesionych w wyniku karczunku.

Podobny charakter miał olęderski ruch kolonizacyjny, który wywarł decydującą rolę dla ukształtowania obrazu gospodarczego i kulturowego okolic Nowego Tomyśla, nazywanego geograficznie Równiną Nowotomyską bądź sandrem nowotomyskim. Rejon zamknięty mniej więcej linią: Pniewy – Pszczew - Zbąszyń - Wolsztyn – Rakoniewice – Grodzisk Wielkopolski - Opalenica stał się od początku tej kolonizacji w Wielkopolsce terenem intensywnie kolonizowanym. Obszar ten jest jednocześnie historycznym obszarem wytwarzania **sera smażonego** (patrz załączniki nr 5 i 6). Na terenie Wielkopolski „osadnictwo olęderskie” (holenderskie) nie oznaczało, jak już wcześniej wspomniano, już tu narodowości osadników, lecz pewne zasady prawa holenderskiego, mającego swego korzenie we wcześniejszym osadnictwie niderlandzkim. Wiązało się to przede wszystkim z szeregiem przywilejów jak: stosunek równorzędności osadników wobec pana feudalnego, stosunek dzierżawy czasowej, a następnie wieczystej, wolności osobistej i renty pieniężnej, czyli czynszu jako obciążenia feudalnego (czyli jest to gospodarka czynszowa). W okresie kolonizacji olęderskiej powstało ok. 300 nowych osad. Często była także lokacja nowych kolonii obok starych wsi.

Olędrów można określić mianem światłych rolników, którzy zdecydowanie bardziej cenili hodowlę zwierząt nad uprawę zbóż. Wraz z nimi na Równinie Nowotomyskiej rozpowszechniło się bydło nizinne. Olędrzy zasiedlili także podmokłe i zabagnione tereny w dolinie Warty, od Skwierzyny po Oborniki i dalej w stronę Poznania. Dzięki swej wysokiej kulturze rolniczej potrafili przystosować tereny niezbyt urodzajne, porośnięte lasem i poprzecinane podmokłymi dolinami cieków wodnych, pod uprawy rolne. Inny charakter miały te osady nadrzeczne, a inne w okolicach Nowego Tomyśla. Większość osad lokowana była na tzw. „surowym korzeniu”, czyli od nowa. Zasiedlane były również już wsie wcześniej lokowane, a w znacznej mierze wyludnione. Na Równinie Nowotomyskiej powstawały głównie osady samotnicze, rozproszone. Zwłaszcza w trójkącie Kąkolewo – Chrośnica – Wytomyśl (bok o długości ok. 16 km) teren pokryty jest gęstą siecią zagród położonych w mniejszej lub większej odległości od siebie. Odnosi się wrażenie, że jest to jedna – rozlokowana na dużej przestrzeni wieś. Wrażenie to potęguje też niezwykle mocno rozwinięta sieć dróg lokalnych umożliwiających dotarcie do poszczególnych zagród, które niejednokrotnie połączone są pomiędzy sobą dodatkową drogą przebiegającą przez ich podwórza (patrz załącznik nr 7-11).

Rozwojowi osad olęderskich bacznie przyglądali się właściciele ziemscy. To oni właśnie jako pierwsi przejęli od nich hodowlę ras bydła przywiezionych z Holandii. Wraz z osadnikami „olęderskimi” przybyła sława jako o dobrych hodowcach (w Meklemburgii, na terenie Niemiec pierwsi osadnicy „olęderscy” pojawili się już w XII i XIII wieku).

Punktem zwrotnym w produkcji rolnej był okres napoleoński, gdy drastycznie zmniejszyła się opłacalność produkcji zboża za przyczyną taniego ziarna zza oceanu. Hodowla stała się nowym, znaczącym źródłem dochodu. Oprócz hodowli w majątkach ziemskich zaczął się również rozwijać chów w gospodarstwach chłopskich. Uwolnieni od powinności pańszczyźnianych chłopcy zaczęli dostrzegać wiele korzyści w utrzymywaniu krów. Pod koniec XIX wieku najczęściej spotykanymi rasami bydła, także w gospodarstwach chłopskich były: rasa oldenburska, holenderska, szwajcarska oraz ich krzyżówki z rasą krajową. Wraz z początkiem XX wieku wyraźnie zarysowały się dwa kierunki w hodowli bydła; chów bydła ras wysokomlecznych, oraz bydła opasowego dostarczającego mięsa. Pojawił się jeszcze jeden niezwykle istotny czynnik sprzyjający hodowli krów. Wiek XIX to czas rozwoju kapitalizmu i dynamicznego rozwoju miast, których mieszkańcy coraz powszechniej poszukiwali mleka.

Przerób mleka na dużo większą skalę umożliwiło dopiero wynalezienie pierwszej wirówki do mleka, przez Szweda Carla Gustava Patrika de Laval, w 1878 roku. Fakt ten zrewolucjonizował i przyspieszył rozwój mleczarstwa. Wirówka zwana popularnie centryfugą pozwoliła na oddzielanie śmietany i produkcję masła na dużą skalę. Pierwsze załączki mleczarni zaczęły powstawać w majątkach ziemskich. Te powstające w końcu XIX wieku były mleczarniami spółdzielczymi. Pierwszą polską mleczarnią spółdzielczą na terenie Polski Zachodniej była ta założona w Buku w 1882 roku (powstała w 1881 roku w Poznaniu mleczarnia była spółdzielnią niemiecką). Obiekt powstał za przyczyną okolicznych ziemian – Zygmunta Niegolewskiego i Władysława Szuberta. Należy ich uznać za faktycznych pionierów spółdzielczego mleczarstwa w Wielkopolsce. Powstała wtedy mleczarnia istnieje po dzień dzisiejszy. W 1883 roku powstały spółdzielnie mleczarskie w Krotoszynie, w **Kowalewie-Dobrzycy pod Pleszewem**, Kościanie, Gostyniu i **Śremie**. Dla powstania tej w Śremie wielkie zasługi położył społecznik i działacz ksiądz Piotr Wawrzyniak. Do wybuchu pierwszej wojny na terenie zaboru pruskiego istniało około 60 mleczarni. Zakłady mleczarskie były rozmaitej wielkości i dysponowały różnymi mocami przerobowymi. Kontynuatorką tradycji mleczarskich w Nowym Tomyślu stała się po II Wojnie światowej, od 1945 roku Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska.

W końcu XIX wieku pojawiły się w miastach sklepy zajmujące się zbytem produktów mleczarskich. Wiek XX przyniósł dalszy rozwój mleczarstwa. Należy tylko wspomnieć, że Wielkopolska w okresie międzywojennym była w Polsce, w czołówce producentów mleka oraz chowu bydła. W odróżnieniu od województw południowo-wschodnich jakość hodowanego bydła była znacznie lepsza w województwie poznańskim (Poznań to stolica Wielkopolski), na co wpływ miała ludność olęderska, która z czasem zasymilowała się z rdzenną ludnością Wielkopolski. Proces asymilacji sięga początków XIX wieku. Wykorzystywanie sposobów gospodarowania zapożyczonych od Olędów pozwoliło rozwinąć na terenie Wielkopolski produkcję mleka i jego przetworów opartą o gospodarstwa rolne prowadzące hodowlę bydła nizinnego czarno-białego nastawioną na kierunek mleczno-mięsny. Duża skala produkcji i przetwórstwa mlecznego spowodowała konieczność wspólnego działania producentów, w celu jak najefektywniejszego wykorzystania posiadanego potencjału. Efektem tego były zakładane spółdzielnie, związki i organizacje producentów. Duże zasługi w zakresie rozwoju hodowli bydła i przetwórstwa mleka położył powstały w Poznaniu w 1920 roku Wielkopolski Związek Hodowców i Izba Mleczarska. Wśród 250 członków znajdowali się tylko ziemianie. Kadry dla mleczarstwa wielkopolskiego i nie tylko, zaczęła kształcić otwarta w 1929 roku we Wrześni Szkoła Mleczarska. Mleczarnia we Wrześni w okresie międzywojennym należała do najnowocześniejszych w Polsce. W 1939 roku zakład dziennie przerabiał 35.000 litrów mleka.

Świetne tradycje hodowlane w Wielkopolsce, po II wojnie światowej kontynuowane były już w innych warunkach polityczno-gospodarczych. Najnowocześniejszy zakład mleczarski powstał w Gostyniu, w 1966 roku otwarto nowy zakład w Poznaniu, przy obecnej ul. Droga Dębińska. W latach 70. i 80. XX wieku wiele z poznańskiego rynku przejęły zakłady w Środzie Wlkp., Śremie, Kaźmierzu, a także w Nowym Tomyślu i Kościanie. Mleczarstwo wielkopolskie po 1989 r. stawiało czoło postępowi i dostosowało się do nowych warunków gospodarczych.

Przekształcenia nastąpiły we wszystkich zakładach. Do szczególnie prężnych należą spółdzielnie w Kościanie, Środzie Wlkp., w **Nowym Tomyślu, Czarnkowie, Śremie, Gnieźnie i Koninie**. Obok starych zakładów o kilkudziesięcioletniej tradycji, sięgającej niejednokrotnie XIX wieku, po 1989 roku powstały także nowe, które w swej produkcji nawiązują również do korzeni wielkopolskiej tradycji w produkcji nabiału i różnego rodzaju serów, w tym sera smażonego wielkopolskiego.

3. Ser smażony w literaturze fachowej

Pierwszym etapem produkcji **sera smażonego** jest otrzymanie twarogu, czyli tzw. sera kwaśnego polskiego. Następnie musi nastąpić dojrzewanie twarogu, czyli tzw. zgliwienie⁴. „Encyklopedia Rolnictwa i wiadomości związek z niem mających” z 1877 roku tak opisuje ten proces „... *Każdy świeżo zrobiony ser jest z początku biały, krupkowaty i prawie zawsze kwaśno oddziałujący. Po pewnym czasie zmienia ten pozór, przybiera barwę tłuszczową, która*

⁴ „Słownik języka polskiego” zawiera następujące określenie słowa „gliwieć” – „*zmieniać się pod wpływem drobnoustrojów w mazistą masę o niemiłej woni*”.

od powierzchni coraz więcej w głąb się posuwa, a w końcu staje się mazistym. Chemiczny proces dojrzewania serów objaśnia Dr. J. Otto w ten sposób: Sernik pod wpływem sprzyjających warunków, ulega rozkładowi, przyczem wywiązują się jako produkta zgnilizny: leucin, tyrofin, amoniak i tak zwane amoniakalne zasady: butylamin, amylamin itp. Te neutralizują kwas w serze, a gdy proces ten dojdzie do pewnego stopnia, sernik staje się rozpuszczalnym. ...”

A. Bal w książce „Gospodarska mleczna, T. III Serowarstwo” wydanej w Warszawie w 1934 roku tak przedstawia proces gliwienia: „Gdy twaróg pozostawimy dłużej, wtenczas jego wierzchnia warstwa przybiera kolor żółty i staje się coraz bardziej miękka. Z biegiem czasu proces ten obejmuje coraz głębsze warstwy. Powodują go drobnoustroje żyjące w dostępie tlenu i normalnie proces ten, nazywamy procesem psucia się. Chcąc taki ser zużytkować, smażymy go. Jest jednak wiele ludzi, którzy taki ser lubią i celowo go przyrządzają.”

Wraz z rozwojem i upowszechnianiem się hodowli bydła zaczęły się ukazywać podręczniki zwane poradnikami, które miały pomóc gospodyniom w zagospodarowaniu nabiału. „Poradnik dla gospodyń wiejskich i miejskich, czyli zbiór rad, wiadomości i przepisów...”, pod redakcją P.E. Leśniewskiego wydany w Warszawie w 1838 roku w sposób wyczerpujący opisuje wytwarzanie serów twarogowych. Podkreśla także różnice pomiędzy wytwarzaniem serów tzw. tłustych przez Holendrów, czy też przez Szwajcarów, a serami kwaśnymi tzw. polskimi wytwarzanymi na obszarze Polski Autorzy poradnika przedstawiają zależności i sposoby otrzymywania dobrego sera. Informacje na temat wytwarzania serów kwaśnych zawiera również „Encyklopedia rolnicza wydawana staraniem i nakładem Muzeum Przemysłu i Rolnictwa w Warszawie”, T. IX z 1900 roku.

W ostatniej ćwierci XIX wieku pojawiły się inne poradniki zwane „Kuchniami”. W 1885 roku wydana została w Toruniu „Kuchnia polska, niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego”. Wymieniona kuchnia zawiera przepis na **ser smażony**, choć nie nazywa go **serem smażonym** tylko gotowanym. Jednakże przepis zawiera recepturę na wytworzenie **sera smażonego**. Bowiem pokruszony twaróg zaleca się odstawić w ciepłe miejsce na 8-12 dni, co dnia go mieszając. Po upływie tego czasu postawić na mały ogień, pilnie mieszając doprowadzić do jego rozpuszczenia. Dla polepszenia smaku zalecają dodanie masła, bądź kminku.

Wytwarzanie **sera smażonego** właściwe było tylko dla terenu dawnego zaboru pruskiego, czyli dla Wielkopolski Zachodniej i dla Wielkopolski Centralnej. Poza Wielkopolską smak tego sera znano na terenach dolnego Śląska, Pałuk i Pomorza. Badania wykazują, iż nie było tradycji jego wytwarzania na terenie Królestwa Kongresowego, czyli na ziemiach dawnego zaboru rosyjskiego.

Należy wysunąć przypuszczenie, że proces jego wytwarzania mogli zapoczątkować przybywający do nas w ramach akcji osadniczych Holendrzy lub Niemcy. Ser taki mógł być znany także we wcześniejszych wiekach, ale brakuje na to potwierdzenie źródłowego. Jego wytwarzanie mogło być prostą konsekwencją przerobu sera, który uległ zgliwieniu i nadal nadawał się do spożycia. Taki sposób przetwarzania sera mógł być konsekwencją zagospodarowania sera twarogowego, nieuformowanego w gomółki i ususzonego, który uległ można rzec „nadpsuciu” i zaczął tracić strukturę twarogu, ulegając rozpuszczeniu. Smażenie, czy gotowanie, jak pierwotnie nazywano przetwarzanie zgliwiałego twarogu mogło być naturalną konsekwencją dalszego przerobu sera, która doprowadzała do całkowitego rozpuszczenia sera. Terminów „gotowanie”, czy „smażenie” używano jeszcze w I połowie XX wieku zamiennie.

O tym, że jest to ser charakterystyczny dla ziem Wielkopolski znajdujących się w dawnym zaborze pruskim świadczy praca wydana w Poznaniu pod koniec XIX wieku - „Gospodyni doskonała czyli Przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia ... „ z 1899 roku – wydanie drugie, w której odnajdujemy przepis na **ser smażony**. Swoistym potwierdzeniem na ciągłość wielkopolskiej tradycji odnajdujemy w „Kucharzu wielkopolskim” Marii Śleżańskiej z 1904 roku. Kucharz wielkopolski wydany został w Poznaniu drukiem i nakładem Jarosława Leitgebera. „*Prędkie sposoby robienia sera*” zawiera istotne wiadomości receptury wyrobu **sera smażonego**. Twaróg ...”*utrzyć na tarce nad miską, wsypać lekko do garnka, przykryć i wstawić w ciemne miejsce. Po kilku dniach, gdy ser ulegnie fermentacji zupełnej, dodać potrzebną ilość soli, topionego masła, wymieszać doskonale i ogrzewać na wolnym ogniu, żeby się dobrze wysmażył, mieszając ciągle od spodu, ażeby się nie przysadził. Następnie wylać w naczynie głębokie, a po ostudzeniu okrajać w koło nożem i wyłożyć na talerz. Można też, przy wykładaniu go z garnka, wsypać parę ziarenek karolku (czyli kminku) i dobrze wymieszać.*”

W okresie międzywojennym (1918-1939), po odzyskaniu przez Polskę niepodległości, pojawiają się próby unifikacji i scalania rozbitych zaborami ziem polskich także na polu przetwórstwa żywności i kulinariów. Książka Marii Śleżańskiej „Kucharz wielkopolski” wydana została pod tytułem „Kucharz polski. 1635 praktycznych przepisów smacznych ...” w 1932 roku, gdzie zawarto taki sam przepis na „*Prędkie sposoby robienia sera*”. Książka ta ukazała się w tym samym roku w Warszawie jako wydanie siódme oraz w Poznaniu jako wydanie ósme. W latach 30. XX wieku ukazała się praca J. Licznarskiego, pt. „Serowarstwo” przedstawiając zebrane na terenie całej Polski przepisy i metody wytwarzania serów. Autor był dyrektorem Państwowej Szkoły Mleczarskiej w Rzeszowie. Tu także zawarto przepis na ser smażony, zachwalając przy tym jego smakowe walory oraz dietetyczne (gdyż według autora jest to ser łatwo strawny). Również wydawnictwo Towarzystwa Oświaty Rolniczej w Warszawie w 1934 roku wydaje pozycję pt. „Gospodarka mleczna, T. III – Serowarstwo” (autor inż. A. Bał) podaje recepturę na **smażony ser**.

Tradycja smażenia sera kontynuowana była również po II wojnie światowej. W trakcie badań do „Kultury Ludowej Wielkopolski”, na początku lat 60. XX wieku potwierdzona została tradycja jego wytwarzania. Zanikał wyrób niegdyś powszechnych „*kasek*” (suszonego i solonego sera twarogowego), we wschodnich powiatach zwanych *gomółkami*, a „*Gospodynie mówią, że dzisiaj więcej smaży się sera. Ser, który uprzednio musi zacząć fermentować, smaży się, dodając, aby był smaczny, masło i jajko.*” Wszystko to związane jest ze zmianami w obyczajowości, większą dostępnością gotowych produktów sprzedawanych w sklepach nabiałowych i ogólnospożywczych.

W okresie po II wojnie światowej można było znaleźć przepis na **ser smażony** nawet w takich pozycjach jak: „Chemia praktyczna dla wszystkich”, praca zbiorowa, wydana po raz pierwszy w połowie lat 50. XX wieku.

O tym, że przepis na **ser smażony** jest przepisem regionalnym, właściwym dla regionu Wielkopolski, świadczy 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 z kminkiem” – nie nazywa się go **serem smażonym**, zamieszczono w „Encyklopedii gotowania” – Potrawy z serami, autorstwa Barbary Adamczewskiej, wydanej przez wydawnictwo Prószyński i S-ka w Warszawie w 2005 roku. Przepis brzmi następująco: „*Ser pokruszyć widelcem i odstawić pod przykryciem na 3-4 dni. Powinien stać się ciągnący. Wtedy włożyć go do garnuszka z rozpuszczonym masłem i smażyć tak długo, aż się stopi. W trakcie smażenia osolić i dodać kminek. Odstawić, lekko ostudzić i do ciepłego (nie gorącego) sera dodać żółtko, dobrze wymieszać, wylać na salaterkę. Ostudzić. Jest to doskonały ser do kanapek.*”

4. Renoma wielkopolskiego sera smażonego:

Niezmiernie ważna jest renoma **wielkopolskiego sera smażonego**, jaką cieszy się on w oczach konsumentów. **Ser smażony** wytwarzany zgodnie z wielkopolską, przekazywaną z pokolenia na pokolenie recepturą cieszy się nieustająco dobrą opinią w całej Polsce, a także poza jej granicami. Widoczne to jest zwłaszcza u tych, których od dawna nie ma w miejscu rodzinnym, w chwili zetknięcia się z **wielkopolskim serem smażonym**. Niezwykle silnie wtedy ujawniają się związki z miejscem swego pochodzenia.

Opinie konsumentów jednoznacznie podkreślają wspaniały i niepowtarzalny smak **sera smażonego** produkowanego w zakładach na terenie Wielkopolski, a którego procedura wytwarzania oparta jest na wielowiekowej tradycji. Jego smak doceniają przede wszystkim obecni i byli mieszkańcy terenu Wielkopolski. Dla nich smak **sera smażonego** jest smakiem, który pamiętają z dzieciństwa. Taki sam ser robiły bowiem przed laty, domowymi sposobami, ich matki, ciotki i babki. Fakt, że do producentów **wielkopolskiego sera smażonego**, nieustannie przychodzą listy z podziękowaniami i gratulacjami, świadczy o wysokiej jakości wytwarzanego na tym terenie produktu (*patrz załącznik nr 12 i 13*). Ser ten produkowany jest od wielu już lat, zgodnie z miejscową tradycją według receptury, charakterystycznej dla tego obszaru Polski. To właśnie tego konkretnego **sera smażonego** konsumenci poszukują. Warto dodać, że większość wytwarzanego **sera smażonego** znajduje swój zbyt na terenie stolicy Wielkopolski, czyli miasta Poznania. Dziś **wielkopolski ser smażony** produkowany jest w dwóch odmianach, jako:

- 1) **ser smażony naturalny;**
- 2) **ser smażony z kminkiem.**

Poniżej przedstawione zostały wybrane opinie na temat **smażonego sera naturalnego i smażonego sera z kminkiem**, oraz fragmenty listów, które świadczą, iż produkt ten posiada niepowtarzalny smak i bardzo często przynosi mieszkańcom Wielkopolski (byłym i obecnym) zapachy dzieciństwa lub wczesnej młodości. Listy te zostały nadesłane do zakładów zajmujących się wytwarzaniem **sera smażonego**. W związku z tym wniosek wysuwa się tylko jeden. **Ser smażony** ma ugruntowaną historycznie dobrą reputację. Niepowtarzalny smak kojarzy się z ciepłem domu rodzinnego i kochanymi osobami. Pełne nostalgii za domem rodzinnym i smakiem **sera smażonego** są listy osób, które od 20-30 lat mieszkają poza Wielkopolską; np. cytowany poniżej listy mieszkanki Warszawy (list nr 1) oraz Piotrkowa Trybunalskiego (list nr 2):

- 1) „Przypadkowo zostałam poczęstowana w Poznaniu „serem smażonym”. Bardzo mi smakował, bo od dziecka, jako że urodziłam się w Poznaniu, zjadałam z apetytem ser smażony w domu z dużą ilością kminku. Obecnie od 30 lat mieszkam w Warszawie i tutaj zupełnie tego sera nie ma ...”.
- 2) „Bardzo lubię Państwa ser smażony, zwłaszcza z kminkiem. To potrawa mojego dzieciństwa. Kiedyś robiła go w domu babcia i mama. Wspomnienie tego sera znalazłam w Państwa wyrobach. Niestety w mieście, gdzie mieszkam jest to produkt nieosiągalny...”

Stwierdzenia, które odnaleźć możemy w powyższych listach, w tym: „TO POTRAWA MOJEGO DZIECIŃSTWA”, czy „KIEDYŚ ROBIŁA GO W DOMU BABCIA I MAMA”, bądź „WSPOMNIENIE TEGO SERA ZNALAZŁAM W PAŃSTWA WYROBACH” najpełniej oddają tradycyjne umiejscowienie tego produktu. Mimo że tych osób od dawna nie ma w miejscu rodzinnym, ta więź z miejscem pochodzenia pozostała i w bardzo silny sposób

właśnie ujawniła się w chwili zetknięcia się z wyrobem produkowanym w Wielkopolsce w okolicy Nowego Tomysła.

Niepowtarzalny smak sera smażonego podkreślany jest także w listach pochodzących nie tylko z Poznania i innych miast Wielkopolski, a także z tak dużego miasta, jakim jest Bydgoszcz. To miasto leży już poza regionem Wielkopolski, ale znajduje się w kręgu oddziaływania zwyczajów kulinarnych Wielkopolski.

Na wyraźne sugestie konsumentów od wielu już lat producenci sera smażonego wytwarzają **ser smażony z kminkiem**. Wiele osób twierdzi, że właśnie kminek nadaje serowi ten właściwy i niepowtarzalny smak. Oto wybrane przykłady opinii na temat wytwarzania **sera smażonego z kminkiem**:

- 1) „*Gratuluję wznowienia produkcji **sera smażonego z kminkiem**. Tak trzymać. Czekalem na to wiele lat. Moim zdaniem właśnie kminek prawdziwie uszlachetnia smażony ser*”.
- 2) „*Gratuluję udanego produktu, jakim jest **ser smażony** wg staropolskiego przepisu. Kupuję go dość często, ale żeby smakował jak ser według przepisu mojej Babci, przetapiam go i dodaję sporo kminku. Proponuję, aby Zakład wprowadził do produkcji wersję sera smażonego z kminkiem. Na pewno znajdzie on również wielu nabywców*”.

Konsumenci zachwyceni **smakiem wielkopolskiego sera smażonego** (tu: z Nowego Tomysła) wysyłają również podziękowania:

- 1) „*Szanowny Panie Dyrektorze ! Cała moja rodzina i sąsiedzi konsumują Pański wyrób – **ser smażony** „TOP TOMYŚL” – on jest nie tylko smaczny, ale jest wyśmienity ...*”
- 2) „*Chciałbym podziękować Waszej Firmie za bardzo smaczny **SER SMAŻONY**. Jestem pewien, że jest to opinia nie tylko moja. ...*”

W załączonych do niniejszego wniosku materiałach odnaleźć możemy także list, od mieszkańca Gubina, który zawiera ciekawą historię, przypadkowo znalezionej kubka ze serem smażonym. Mały okrągły kubek przypomniawszy panu Kornelowi z Gubina lata II wojny światowej i **sera smażonego** w Sierpowie koło Bojanowa Starego.

Wszystkie przytoczone powyżej i zamieszczone w załączniku opinie, gratulacje, podziękowania oraz prośby o wskazanie miejsca i możliwości zakupu sera smażonego produkowanego zgodnie ze starodawną recepturą wskazują jednoznacznie na jego wspaniały i niepowtarzalny smak.

Bardzo dobrą jakość **sera smażonego** oraz jego nadzwyczajną reputację potwierdzają licznie nagrody, które otrzymały zakłady zajmujące się produkcją **sera smażonego z Wielkopolski**.

I. WAŻNIEJSZE NAGRODY I WYRÓŻNIENIA PRYZNANE OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ TOP – TOMYŚL W NOWYM TOMYŚLU
(nagrody i wyróżnienia podano chronologicznie):

Za SER SMAŻONY

Fundacja „Polska Żywność”

- Znak „POLSKI PRODUKT” dla

sera smażonego (1994 r.)

Wielkopolska Fundacja Żywnościowa, Głos Wielkopolski, TVP Poznań, Radio Merkury – organizatorzy Konkursu „DOBRE BO POLSKIE”

- Certyfikat „DOBRE BO POLSKIE” dla:
dla sera smażonego (1999 r.)

Statuetka „ZŁOTEGO HIPOLITA”

- najwyższe wyróżnienie w konkursie „DOBRE BO POLSKIE” dla:
sera smażonego (2000 r.)

I Międzynarodowe Targi „FERMA BYDŁA 2001 r. w Poznaniu

- statuetka „MLECZNA PERŁA 2001” dla:
sera smażonego

Stowarzyszenie im. Eugeniusza Kwiatkowskiego

- najwyższe wyróżnienie – tytuł „POLSKI PRODUCENT ŻYWNOSTCI – 2001” dla:
sera smażonego (2001 r.)

XX Krajowa Ocena Serów – Białystok 2001, pod patronatem Polskiego Komitetu Międzynarodowej Federacji Mleczarskiej FIL/DL, Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich, Związku Prywatnych Przetwórców Mleka, Federacji Związku Zawodowego Pracowników Mleczarskich oraz Krajowego Stowarzyszenia Mleczarzy

- wyróżnienie za wysoką jakość dla:
sera smażonego naturalnego (2001 r.)
sera smażonego z kminkiem (2001 r.)

Konkurs „Najlepszy wyrób mleczarski w Wielkopolsce” – Sielinko

- pierwsze miejsce – „Kropla mleka z Wielkopolski” dla:
sera smażonego (2003 r.)

Konkurs „Nasze kulinarne dziedzictwo” organizowany przez projekt „Agro-Smak”, redakcję „Modna Gospodyni” i Redakcję Rolną Programu 1 Polskiego Radia – Warszawa

- Certyfikat Nagrody w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” za:
najlepszy polski regionalny produkt żywnościowy „PERŁA 2003” dla **sera smażonego (2003 r.)**

Targi POLAGRA-FOOD 2004 – Poznań

- ZŁOTY MEDAL Międzynarodowych Targów Poznańskich:
za **ser smażony z kminkiem (2004 r.)**

Na szczególną uwagę zasługuje otrzymanie przez ser smażony certyfikatu „DOBRE BO POLSKIE” (1999 r.) oraz statuetki „ZŁOTEGO HIPOLITA” najwyższego wyróżnienia w Konsumenckim Konkursie Jakości Produktów „DOBRE BO POLSKIE” dla **sera smażonego (2000 r.)**. Organizatorami powyższego konkursu byli:

- Wielkopolska Fundacja Żywnościowa,
- Głos Wielkopolski (gazeta codzienna),
- TVP Poznań,
- Radio Merkury.

O nadaniu certyfikatu „DOBRE BO POLSKIE” (obecnie nazwa konkursu została zmieniona na „Najlepsze w Polsce”) – zgodnie z regulaminem konkursu⁵ (patrz załącznik nr 14 – decydowali sami konsumenci. Konsumenci głosują na dowolnie wybrane przez siebie produkty wysyłając kupony konkursowe zamieszczane w prasie lub za pośrednictwem internetu lub poprzez zgłoszenia telefoniczne. Do obowiązków organizatorów konkursu należy wyłącznie weryfikacja zgłoszeń, policzenie oddanych głosów oraz przyznanie firmom wytwarzającym produkty, które uzyskały największą ilość głosów, certyfikatów. Dodatkowo firmom wytwarzającym produkty, które uzyskały miejsca od 1 do 5 przyznawana jest Statuetka Hipolita. Za najważniejszą zaletę tego konkursu uznać należy fakt, że tylko konsumenci decydują o nagrodzeniu poszczególnych produktów i to właśnie konsumenci zadecydowali o przyznaniu nagrody **serowi smażonemu**.

Dwukrotnie w ciągu roku w Urzędzie Miasta Poznania w obecności reprezentantów władz wojewódzkich i miejskich, przedstawicieli biznesu, licznych organizacji gospodarczych i pozarządowych oraz dziennikarzy prasy, radia i TV odbywa się uroczystość wręczenia laureatom konkursu nagród w postaci certyfikatów, a najlepszym spośród nich, którzy uzyskali największą liczbę głosów, „Statuetek Hipolita”. Fakt przyznania „Statuetki Hipolita” producentowi **sera smażonego** (Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej z Nowego Tomysła) świadczy o niezachwianej renomie produktu, jakim jest **ser smażony** produkowany i jego jak najwyższej jakości, która doceniana jest przez konsumentów. W edycji konkursu, w którym nagrodzono **ser smażony**, głosowało na ten produkt 4.123 osób.

II. NAGRODY I WYRÓŻNIENIA PRYZNANE OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W CZARNKOWIE

„Alimentorum Fabricator Optimus” – Wzorowy Producent Żywności statuetka „LAURUS AUREUS – ZŁOTY LAUR”

- za wytwarzanie produktów o najwyższej jakości, kreowanie nowoczesnej marki, przedsiębiorczość i szczególną dbałość o środowisko naturalne

Certyfikat i statuetka - „**HIT 2002**” za wyroby mleczarskie – nagroda przyznana na Międzynarodowych Targach Przemysłu Spożywczego – POLAGRA – FOOD w Poznaniu

Certyfikat **Najwyższej Jakości** dla Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej - 2005 r.

MEDAL Krajowego Związku Spółdzielni Mleczarskich dla OSM Czarnków – w ramach X Targów Mleczarskich „MLEKO-EXPO 2001

⁵ W związku z przystąpieniem Polski do UE zarówno znak, jak i regulamin konkursu, które można odnaleźć na stronie www.food.org.pl uległy modyfikacji. Obecnie konkurs przeznaczony jest dla produktów wytwarzanych przez firmy z całej UE, które cieszą się największym uznaniem konsumentów w Polsce. Nazwa konkursu została zmieniona na „NAJLEPSZE W POLSCE”. Konkurs jest dostosowany do zasad funkcjonowania Wspólnego Rynku, w szczególności do zasad swobodnego przepływu towarów i usług.

Nagroda Agencji Promocyjno-Wydawniczej EMS dla Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Czarnkowie za sukces rynkowy firmy – Warszawa 2003 r.

„WIELKA KONEW EUROPEJSKA” – 2005 – Nagroda Agencji Promocyjno-Wydawniczej EMS pod honorowym patronatem Władysława Serafina Prezesa Krajowego Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych

- za wybitne osiągnięcia na wspólnym unijnym rynku

Certyfikat „Dobre bo polskie” i statuetka „Hipolita” - X 2003

- za zestaw twarogów i twarożków

III. NAGRODY I WYRÓŻNIENIA PRYZYGNANE OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W KOWALEWIE – DOBRZYCY

„SER SMAŻONY” – nominacja do tytułu HIT 2003 oraz

tytuł HIT 2003 nadany przez czytelników „Gazety Poznańskiej” w konkursie organizowanym przez Agencję Reklamową „punkt” oraz „Gazetę Poznańską”

IV. NAGRODY I WYRÓŻNIENIA PRYZYGNANE OKRĘGOWEJ SPÓŁDZIELNI MLECZARSKIEJ W ŚREMIE

Certyfikat „Dobre bo polskie” i prawo oznaczania tym znakiem SERA SMAŻONEGO – IX 1999 r.

V. NAGRODY I WYRÓŻNIENIA PRYZYGNANE ZAKŁADOWI PRODUKCJI SPOŻYWCZEJ I HANDLU J.A. FRĄCKOWIAK s.c. w GRANOWIE

Certyfikat „Dobre bo polskie” – Nagroda Konsumentka – IX 2001, Organizator konkursu: Wielkopolska Fundacja Żywnościowa, Głos Wielkopolski TVP Poznań, Radio Merkury

Certyfikat „Wielkopolska Jakość” – III 2004 r. przyznany przez Wielkopolski Instytut Jakości

- za unikalne walory smakowe i wartość odżywczą produkowanych **serów smażonych**,
certyfikat w marcu 2006 r. został przedłużony na kolejne 2 lata

Dyplom za najlepszy wyrób mleczarski w grupie **sery smażone** przyznany na Wielkopolskich Targach Rolniczych „Sielinko 2001”

Dyplom za najlepsze wyroby mleczarskie w Wielkopolsce 2003 za **ser smażony naturalny i z przyprawami** przyznany na Wielkopolskich Targach Rolniczych „Sielinko 2003”

Dyplom za najlepsze wyroby mleczarskie w Wielkopolsce 2004 za **ser smażony w opakowaniu 50 g** przyznany na Wielkopolskich Targach Rolniczych „Sielinko 2004”

Dyplom za najlepsze wyroby mleczarskie w Wielkopolsce 2005 „DOBRY WIELKOPOLSKI SMAK” za **sery smażone tradycyjne** przyznany na Wielkopolskich Targach Rolniczych „Sielinko 2005”

[bardzo cenioną przez nas formą wyróżnienia jest otrzymywana korespondencja od klientów, gdzie oprócz podziękowań za dobry produkt respondenci porównują go do sera smażonego przygotowywanego w domowych zaciszach przez nasze prababki]

VI. NAGRODY I WYRÓŻNIENIA PRYZNANE „TOP” s.c HALINA i WŁODZIMIERZ HUSZCZAK, BOGUMIŁA i ADAM HUMERCZYK W CHODZIEŻY

Certyfikat Europejskiego Systemu Nagród „Wielkopolska jakość” przyznanego przez Wielkopolski Instytut Jakości – X 2005

Dyplom w Konkursie Mleczarskim na najlepsze wyroby z Wielkopolski przyznany w 2004 r. przez Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolnego na Wielkopolskich Targach Rolniczych Sielinko 2004:

- za ser smażony półtłusty czysty, ser smażony z kminkiem, czosnkiem i ziołami.

Jakość wyrobów i dynamiczny rozwój firmy doceniony został przez lokalną społeczność – Spółka Cywilna „TOP” nominowana została w konkursie „7 wspaniałych” w kategorii Mały Biznes w 2005 r.

[Najbardziej wartościowe dla nas są jednak pochwały naszych konsumentów – od początku naszej działalności dostajemy liczne sygnały od klientów doceniające jakość naszego produktu i jego walory smakowe]

9. Kontrola:

Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Ul. Wspólna 30

00-930 Warszawa

Tel.: +48 22 623-29-00

+48 22 623-29-01

Faks: +48 22 623-29-98

10. Etykietowanie:

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.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Brak specjalnych wymagań krajowych lub europejskich

12. Informacje dodatkowe:

Bibliografia (dotyczy punktu 8 wniosku):

1. J. Licznarski „Serowarstwo”, Księgarnia Władysława Huzarskiego w Rzeszowie, 1923r.
2. „Atlas języka i kultury ludowej Wielkopolski” pod red. Z. Sobierajskiego i J. Bursztyn tom IV
3. J. Bursza „Kultura ludowa Wielkopolski” 1964
4. A. Brencz . „Wielkopolska jako region etnograficzny” Poznań 1996
5. „Encyklopedia rolnictwa i wiadomości związek z niem mających” pod red. J.T. Lubomirskiego , Ed. Skawińskiego, St. Przysańskiego Warszawa 1877
6. „Poradnik dla gospodyń wiejskich i miejskich, czyli zbiór rad, wiadomości i przepisów, obejmujący różne szczegóły gospodarstwa kobiecego” Warszawa 1838
7. „Encyklopedia rolnicza wydana staraniem i nakładem Muzeum Przemysłu i Rolnictwa w Warszawie” 1900
8. „Kuchnia Polska, niezbędny podręcznik dla kucharzy i gospodyń wiejskich i miejskich oraz poradnik w wielu gałęziach gospodarstwa domowego” Toruń 1885
9. M. Ślezańska „Kucharz Wielkopolski” Poznań 1904
10. Bał „Gospodarka mleczna” Tom III „Serowarstwo” Warszawa 1934
11. „Kultura ludowa Wielkopolski” Tom II Poznań 1964
12. „Chemia praktyczna dla wszystkich” Warszawa 1960
13. „Kuchnia Wielkopolska wczoraj i dziś, czyli porady jak smacznie i tanio gotować zachowując tradycje zdrowotne” Poznań 1992
14. A. Adamczewska „Encyklopedia gotowania- potrawy z serami” Warszawa 2005
15. „Kucharz Polski 1635 praktycznych przepisów smacznych, tanich i wystawnych obiadów” Warszawa nakładem Księgarni J. Przeworskiego 1932
16. „Gospodyni doskonała, czyli przepisy utrzymania porządku w domu” Poznań 1899

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

1. Zdjęcie sera smażonego

2. Zdjęcie sera smażonego
3. Zdjęcie sera smażonego w opakowaniu
4. Zdjęcie sera smażonego-widok wieczka
5. Geograficzny obszar produkcji mleka do wytwarzania sera smażonego wg wielkopolskiej receptury
6. Obszar województwa wielkopolskiego historycznie związanego z tradycją wytwarzania sera smażonego wielkopolskiego
7. Zdjęcie
8. Zdjęcie
9. Zdjęcie
10. Zdjęcie
11. Zdjęcie
12. Ser smażony -opinie konsumentów
13. Listy od konsumentów sera smażonego cytowane we wniosku

III. Streszczenie specyfikacji (Jednolity dokument)

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 zgliwiałego 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.

Przetworniki redukujące siarczany: nieobecne w 1g.

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.

- **Odtłuszczanie mleka** - odtłuszczanie prowadzi się na wirówkach (specjalnych urządzeniach służących do odtłuszczania mleka). W efekcie procesu odtłuszczania zawartość tłuszczu w mleku odtłuszczonym 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 niezgliwiałego 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

Granice administracyjne województwa wielkopolskiego

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 wariacie wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem). Niezmiennie 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 zbyt 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
(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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

IV. Zakres i częstotliwość kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją

1. Kontrola jakości surowców

- Kontrola zasad skupu i jakości mleka do produkcji twarogu na ser smażony z gospodarstw posiadających atest weterynaryjny.
- Kontrola zasad skupu i jakości twarogu oraz dokumentów dotyczących daty wytworzenia twarogu - dotyczy to producentów sera smażonego, którzy zakupują twaróg do jego produkcji.

Należy ponadto przeprowadzić kontrolę:

- **skuteczności odtłuszczania mleka**, tj. czy zawartość tłuszczu nie przekracza 1%;
- **jakości masła**, w tym parametrów takich jak zawartość tłuszczu, wody, obecności tłuszczów obcych;
- **jakości kminku**, w przypadku produkcji sera smażonego z kminkiem.

2. Kontrola metody produkcji

Należy przeprowadzić kontrolę, w szczególności w następujących etapach produkcyjnych:

- **Przygotowanie zakwasu**. Należy sprawdzić rodzaj użytego szczepu do przygotowania zakwasu oraz parametry (czas i temperatura) tego etapu produkcji.
- **Zakwaszanie**. Należy sprawdzić przestrzeganie parametrów (czasu i temperatury) tego etapu produkcji.

Prawidłowość przebiegu procesu przygotowania zakwasu i zakwaszania, odpowiada za cechy organoleptyczne oraz poziom pH w gotowym produkcie.

- **Ociekanie**. Należy sprawdzić zawartość wody w skrzepie po oddzieleniu serwatki.

Prawidłowość przebiegu procesu ociekania, odpowiada za zawartość wody w produkcie gotowym oraz za jego trwałość mikrobiologiczną.

- **Gliwienie (dojrzewanie twarogu)**. Należy sprawdzić czy nie zostały użyte substancje, które mogą zastąpić albo wspomagać proces, parametry (czas i temperatura) tego etapu produkcji, cechy organoleptyczne masy twarogu po procesie gliwienia.

Prawidłowość przebiegu procesu gliwienia, odpowiada za charakterystyczne cechy organoleptyczne produktu gotowego.

- **Mieszanie z tłuszczem i smażenie**. Należy sprawdzić prawidłowość przebiegu tego etapu, tj. czy przestrzegane są parametry procesu (czas i temperatura).

Prawidłowość przebiegu procesu mieszania z tłuszczem i smażenia, odpowiada za charakterystyczne cechy organoleptyczne, oraz fizykochemiczne (w szczególności zawartość tłuszczu) produktu gotowego.

3. Kontrola jakości wyrobu gotowego

Jakość produktu świadczy o prawidłowym przebiegu procesu technologicznego oraz o spełnieniu przez producenta wszystkich wymagań dotyczących jakości surowców i przypraw, przygotowania surowców do produkcji oraz warunków przechowywania.

4. Kontrola warunków przechowywania

Należy sprawdzić czy warunki panujące w magazynie (temperatura i wilgotność) są monitorowane i nie wpływają negatywnie na jakość produktu (procesy fizykochemiczne i mikrobiologiczne świadczące o pogorszeniu jakości)

CZĘSTOTLIWOŚĆ KONTROLI

Kontrolę wszystkich ww. etapów (od 1 do 4) należy przeprowadzać 3 razy w roku przez okres 2 lat. W przypadku, gdy wszystkie etapy będą przebiegały prawidłowo kontrole można rozrzedzić i przeprowadzać raz na pół roku.

Jeśli będą występowały nieprawidłowości tylko w jednym etapie, to powinien być on sprawdzany ze zwiększoną częstotliwością – raz na 2 miesiące, natomiast pozostałe etapy z częstotliwością raz na pół roku.