

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 „sera korycińskiego swojskiego” zarejestrowanego jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Dane grupy składającej:

- 1. ZARZECCY Sp. z o.o.**
- 2. FOODTECH Zbigniew Rybak**
- 3. SEROWAR PODLASKI Aneta Łukaszuk-Łapińska**

Dane osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

tel. 500 514 414, sk@zarzeccy.pl

Uzasadniony interes:

Jesteśmy producentami „sera korycińskiego swojskiego”, zatem stanowimy grupę spełniającą wymogi określone w art. 3 pkt 2 Rozporządzenia.

Poprzez niniejszy wniosek pragniemy doprowadzić przede wszystkim do zmiany przygotowania mleka do procesu produkcji sera poprzez jego pasteryzację, co ma znaczenie dla nas, jako producentów tego sera, odpowiedzialnych za bezpieczeństwo produktu, posiadamy zatem uzasadniony interes w rozumieniu art. 53 ust. 1 Rozporządzenia, a także do rozszerzenia surowców dopuszczonych do produkcji sera celem zaspokojenia gustów i smaków szerszej grupy konsumentów.

Opis zmian:

Opis produktu

W punkcie 3.2 jednolitego dokumentu (Opis produktu):

zdania: „«Ser koryciński swojski» jest serem dojrzewającym, wytwarzanym z surowego, pełnego mleka krowiego z dodatkiem enzymu podpuszczki oraz soli kuchennej. Możliwe jest dodawanie przypraw i ziół”

zostały zastąpione zdaniami:

„«Ser koryciński swojski» jest serem dojrzewającym, wytwarzanym z surowego lub pasteryzowanego, pełnego mleka krowiego z dodatkiem enzymu podpuszczki oraz soli kuchennej, a w przypadku pełnego mleka pasteryzowanego – kultur bakterii fermentacji mlekowej. Możliwe jest dodawanie przypraw i ziół, a także nasion, owoców, orzechów, warzyw i grzybów”.

Uzasadnienie 1. Wprowadzono możliwość wytwarzania „sera korycińskiego swojskiego” również z mleka pasteryzowanego. Ze względu na zastosowanie niskiej pasteryzacji oraz zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej, wprowadzenie takiej zmiany nie będzie miało wpływu na specyfikę produktu (w tym również nie powoduje utraty charakterystycznego aromatu świeżego mleka) oraz nie narusza jego związku z regionem. Sery będą nadal wytwarzane w tym samym regionie korycińskim, metoda produkcji nie ulegnie w związku z tym istotnej zmianie, poza niską pasteryzacją mleka oraz dodaniem zakwasu. Pierwotnie „ser koryciński swojski” był wytwarzany z mleka niepasteryzowanego, ponieważ metoda pasteryzacji nie była znana. W miarę postępu technologicznego okazało się, że wykorzystywanie mleka, które jest surowe, do produkcji sera nie jest cechą charakterystyczną produktu (sera), która w głównej mierze wynika z pochodzenia geograficznego w rozumieniu art. 5 ust. 2 lit b) Rozporządzenia. Wprowadzenie każdej postulowanej zmiany jest korzystne dla konsumentów, gdyż zwiększa bezpieczeństwo produktu, zaś wykorzystanie do produkcji sera zaszczerpiętego mleka pasteryzowanego, a nie jedynie surowego, nie zmienia cech sensorycznych i fizykochemicznych „sera korycińskiego swojskiego”.

Uzasadnienie 2. Rozszerzono również katalog możliwych dodatków stosowanych do produkcji „sera korycińskiego swojskiego” o nasiona, owoce, orzechy, warzywa i grzyby. Zmiana ta ma na celu zaspokojenie gustów i smaków szerszej grupy konsumentów.

Surowce

W punkcie 3.3 tiret pierwsze jednolitego dokumentu (Surowce):

zdanie „Surowce podstawowe – mleko krowie, podpuszczka, sól kuchenna – ok. 3g dodawanych na 10 l mleka oraz sól do nacierania uformowanego sera”

zostało zastąpione zdaniem:

„Surowce podstawowe – mleko krowie, podpuszczka, sól kuchenna – ok. 3g dodawanych na 10 l mleka oraz sól do nacierania uformowanego sera, a w przypadku mleka pasteryzowanego dodatkowo kultury bakterii fermentacji mlekowej”

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie 1 w sekcji Opis produktu, ponadto w przypadku mleka pasteryzowanego przeprowadzenie procesu niskiej pasteryzacji oraz dodanie zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej gwarantuje zgodność produktu z cechami organoleptycznymi i właściwościami fizykochemicznymi zawartymi w specyfikacji.

W punkcie 3.3 tiret drugie i trzecie jednolitego dokumentu (Surowce):

zdanie „Surowce fakultatywne – przyprawy i zioła suszone: pieprz, chili, bazylia, koperek, pietruszka, lubczyk, mięta, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi, papryka, majeranek, kminek, oregano, czubryca, grzyby suszone”

zostało zastąpione zdaniem:

„Surowce fakultatywne – pieprz, chili, bazylia, koper, pietruszka, lubczyk, mięta, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi, papryka, majeranek, kminek, oregano, czubryca, czosnek, szczypiorek, oliwki, grzyby, nasiona, warzywa, orzechy, owoce”

Należy usunąć zdanie:

„przyprawy i zioła świeże: czosnek, papryka, oliwki; świeże zioła: koperek, szczypiorek, bazylia, mięta, majeranek”

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie 2 w sekcji Opis produktu, ponadto dotychczasowy zapis narzucał stosowanie jedynie przypraw i ziół świeżych i ewentualnie suszonych. Nie były uwzględnione inne sposoby przetwarzania dodatków jak np. kiszenie, gotowanie, marynowanie itp. Wszystkie przyprawy, zioła oraz dodatki smakowe zostały uwzględnione oraz ujednolicone w tiret drugim.

W punkcie 3.3 po tiret trzecim jednolitego dokumentu (Surowce):

zdanie „Mleko wykorzystywane do produkcji jest surowe i pełne”

zostało zastąpione zdaniem:

„Mleko wykorzystywane do produkcji jest surowe lub pasteryzowane, pełne”

zdanie: „Niedozwolona jest jakakolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem filtracji makroskopijnych nieczystości, ochłodzenia w temperaturze środowiska w celu konserwacji”

zostało zastąpione zdaniem:

„Niedozwolona jest jakakolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem pasteryzacji i filtracji makroskopijnych nieczystości”

Zostało usunięte zdanie: „Wytwarzanie sera musi się rozpocząć nie później niż 5 godzin po zakończeniu udoju”.

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie 1 w sekcji Opis produktu. Ponadto chłodzenie i przetwarzanie mleka musi następować zgodnie z przepisami załącznika III Sekcji IX, rozdział I punkt II B rozporządzenia (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

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

W punkcie 3.5 jednolitego dokumentu tiret pierwsze (obecnie punkt 3.4 jednolitego dokumentu):

zdanie „Podgrzewanie mleka i dodanie podpuszczki i soli”

zostało zastąpione zdaniem:

„Podgrzewanie lub pasteryzacja mleka i dodanie podpuszczki i soli, a w przypadku mleka pasteryzowanego dodatkowo dodanie zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej”

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie w punkcie 3.3 tiret pierwsze jednolitego dokumentu (Surowce)

W punkcie 4 jednolitego dokumentu (Zwięzłe określenie obszaru geograficznego)

zdanie: „«Ser koryciński swojski» wytwarzany jest na obszarze trzech gmin województwa podlaskiego, w powiecie suchowolskim: Korycin, Suchowola, Janów”.

zostało zastąpione zdaniem:

„«Ser koryciński swojski» wytwarzany jest na obszarze trzech gmin województwa podlaskiego, w powiecie sokólskim: Korycin, Suchowola, Janów”.

Uzasadnienie: sprostowanie oczywistej omyłki pisarskiej. Wymienione gminy znajdują się w powiecie sokólskim, a nie suchowolskim.

Związek z obszarem geograficznym Specyfika produktu

W punkcie 5.1 jednolitego dokumentu:

zdanie: „Specyficzne umiejętności producentów «sera korycińskiego swojskiego» przejawiają się w szczególności użyciem do produkcji tego sera mleka niepasteryzowanego oraz odwracaniem produktu podczas dojrzewania na poszczególnych etapach wynikających z wiedzy i doświadczenia producentów”.

zostało zastąpione zdaniem: „Specyficzne umiejętności producentów «sera korycińskiego swojskiego» przejawiają się w szczególności użyciem do produkcji tego sera pełnego mleka krowiego oraz odwracaniem produktu podczas dojrzewania na poszczególnych etapach wynikających z wiedzy i doświadczenia producentów”.

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie 1 w sekcji Opis produktu, ponadto kluczowym elementem mającym wpływ na specyfikę „sera korycińskiego swojskiego” są unikatowe, regionalne umiejętności producentów przekazywane z pokolenia na pokolenie.

W punkcie 5.2 jednolitego dokumentu (Specyfika produktu):

zdanie „Wyrabiany jest z pełnego mleka niepasteryzowanego, które nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka”

zostało zastąpione zdaniem:

„Wyrabiany jest z mleka niepasteryzowanego lub pasteryzowanego, pełnego, które nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka. W przypadku mleka pasteryzowanego charakterystyczny aromat świeżego mleka jest zachowany poprzez zastosowanie niskiej pasteryzacji oraz zaszczerpienie surowca zakwasem zawierającym kultury bakterii fermentacji

mlekowej wytworzonym z mleka surowego, pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego.”

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie 1 w sekcji Opis produktu.

W punkcie 4 Specyfikacji (Opis):

zdania: „«Ser koryciński swojski» jest serem dojrzewającym, wytwarzanym z surowego, pełnego mleka krowiego z dodatkiem enzymu podpuszczki oraz soli kuchennej. Możliwe jest dodawanie przypraw i ziół”

zostały zastąpione zdaniem:

„«Ser koryciński swojski» jest serem dojrzewającym, wytwarzanym z surowego lub pasteryzowanego, pełnego mleka krowiego z dodatkiem enzymu podpuszczki oraz soli kuchennej, a w przypadku pełnego mleka pasteryzowanego – kultur bakterii fermentacji mlekowej. Możliwe jest dodawanie przypraw i ziół, a także nasion, owoców, orzechów, warzyw i grzybów”.

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie 1 oraz Uzasadnienie 2 w punkcie 3.2 jednolitego dokumentu (Opis produktu)

zdanie „Surowce podstawowe: surowe pełne mleko krowie, podpuszczka, sól kuchenna ”

zostało zastąpione zdaniem

„Surowce podstawowe: surowe lub pasteryzowane, pełne mleko krowie, podpuszczka, sól kuchenna a w przypadku pełnego mleka pasteryzowanego – kultury bakterii fermentacji mlekowej”;

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie w punkcie 3.3 tiret pierwsze jednolitego dokumentu (Surowce)

zdanie „Przyprawy i zioła – przyprawy i zioła suszone: pieprz, chili, bazylia, koperek, pietruszka, lubczyk, mięta, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi, kminek, papryka, majeranek, kminek, oregano, czubryca, grzyby suszone”

zostało zastąpione zdaniem:

„Surowce fakultatywne – pieprz, chili, bazylia, koper, pietruszka, lubczyk, mięta, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi, kminek, papryka, majeranek, oregano, czubryca, czosnek, szczypiorek, oliwki, grzyby, nasiona, warzywa, orzechy, owoce”.

Należy usunąć zdanie:

„przyprawy i zioła świeże: czosnek, papryka, oliwki; świeże zioła: koperek, szczypiorek, bazylia, mięta, majeranek”

Uzasadnienie: jak w punkcie 3.3 tiret drugie i trzecie jednolitego dokumentu (Surowce)

W punkcie 5 specyfikacji (Obszar geograficzny):

zdanie: „«Ser koryciński swojski» wytwarzany jest na obszarze trzech gmin województwa podlaskiego, w powiecie suchowolskim: Korycin, Suchowola, Janów”.

zostało zastąpione zdaniem:

„«Ser koryciński swojski» wytwarzany jest na obszarze trzech gmin województwa podlaskiego, w powiecie sokólskim: Korycin, Suchowola, Janów”.

Uzasadnienie: sprostowanie oczywistej omyłki pisarskiej. Wymienione gminy znajdują się w powiecie sokólskim, a nie suchowolskim.

W punkcie 7 Specyfikacji – Krótki opis metody produkcji:

Zdanie: „«Ser koryciński swojski» otrzymuje się w procesie szybkiego zsiadania (koagulacja po podgrzaniu mleka oraz dodaniu podpuszczki i soli).”

zostało zastąpione zdaniem:

„«Ser koryciński swojski» otrzymuje się w procesie szybkiego zsiadania (koagulacja po podgrzaniu mleka oraz dodaniu podpuszczki i soli a w przypadku mleka pasteryzowanego po przeprowadzeniu procesu niskiej pasteryzacji oraz dodaniu zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej oraz podpuszczki i soli).”

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie w punkcie 3.3 tiret pierwsze jednolitego dokumentu (Surowce)

Zdanie: „Przyprawy i zioła mogą być dodawane do surowego ciepłego mleka, przed dodaniem podpuszczki lub też, na późniejszym etapie wytwarzania, do ziarna serowego”

zostało zastąpione zdaniem:

„Surowce fakultatywne mogą być dodawane do surowego lub pasteryzowanego, pełnego ciepłego mleka, przed dodaniem podpuszczki a w przypadku mleka pasteryzowanego przed dodaniem podpuszczki oraz zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej lub też, na późniejszym etapie wytwarzania, do ziarna serowego”.

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie w punkcie 3.3 tiret pierwsze jednolitego dokumentu (Surowce)

W punkcie 7 Specyfikacji (Metoda produkcji – Etap 1 – Pozyskiwanie mleka):

zdanie: „Mleko wykorzystywane do produkcji jest surowe i pełne”

zostało zastąpione zdaniem:

„Mleko wykorzystywane do produkcji jest surowe lub pasteryzowane, pełne”.

zdanie: „Niedozwolona jest jakakolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem filtracji makroskopijnych nieczystości, ochłodzenia w temperaturze środowiska w celu konserwacji”

zostało zastąpione zdaniem:

„Niedozwolona jest jakakolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem pasteryzacji oraz filtracji makroskopijnych nieczystości”

Należy usunąć zdanie: „Wytwarzanie sera musi się rozpocząć nie później niż 5 godzin po zakończeniu udoju”.

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie 1 w sekcji Opis produktu. Ponadto chłodzenie oraz przetwarzanie mleka musi następować zgodnie z przepisami załącznika III Sekcji IX, rozdział I punkt II B rozporządzenia (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

W punkcie 7 Specyfikacji (punkt drugi)

zdanie: „Etap 2 – Podgrzewanie mleka i dodawanie podpuszczki”

zostało zastąpione zdaniem:

„Etap 2 – Podgrzewanie mleka i dodawanie podpuszczki a w przypadku mleka pasteryzowanego dodawanie i tworzenie zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej oraz parametry pasteryzacji”

Uzasadnienie: niezbędne jest określenie sposobu tworzenia zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej oraz parametrów pasteryzacji w celu zapewnienia specyficznych cech sera

zdanie: „Świeże, pełne mleko podgrzewa się do temperatury max. 39°C i wlewa do naczynia, w którym na dnie jest sól kuchenna, ewentualnie przyprawy i zioła, dodaje się podpuszczkę rozpuszczoną w wodzie”

zostało zastąpione zdaniem:

„Świeże, surowe, pełne mleko podgrzewa się do temperatury max. 39°C i wlewa do naczynia, w którym na dnie znajduje się sól kuchenna, ewentualnie surowce fakultatywne, dodaje się podpuszczkę rozpuszczoną w wodzie, natomiast świeże, pasteryzowane, pełne mleko po procesie niskiej pasteryzacji schładza się do temperatury max 39°C i wlewa do naczynia, w którym na dnie znajduje się sól kuchenna, ewentualnie surowce fakultatywne, dodaje się

podpuszczkę rozpuszczoną w wodzie oraz zakwas zawierający kultury bakterii fermentacji mlekowej.”

Uzasadnienie: w przypadku mleka pasteryzowanego przeprowadzenie procesu niskiej pasteryzacji oraz dodanie zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej gwarantuje zgodność produktu z cechami organoleptycznymi i właściwościami fizykochemicznymi zawartymi w specyfikacji.

Należy usunąć zdanie: „Podgrzewanie mleka musi się rozpocząć nie później niż 5 godzin po zakończeniu udoju”.

Uzasadnienie: przetwarzanie mleka musi następować zgodnie z przepisami załącznika III Sekcji IX, rozdział I punkt II B rozporządzenia (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 55)

Należy dodać zdania:

„Metoda tworzenia zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej:
Należy utworzyć zakwas z przebadanego na obecność bakterii chorobotwórczych (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*) mleka surowego i zaszczyć nim mleko po pasteryzacji. Zakwas na każdy kolejny dzień produkcyjny powinien być przygotowany na bazie zaszczonego mleka pasteryzowanego. Cały cykl przygotowania zakwasu należy powtarzać co 2-3 miesiące.

Parametry pasteryzacji:

Należy zastosować niską pasteryzację (ogrzewanie w temperaturze powyżej 63 °C, ale poniżej 80 °C).

Pasteryzację przeprowadza się za pomocą obróbki polegającej na stosowaniu:

- a) wysokiej temperatury w krótkim przedziale czasowym (co najmniej 72 °C przez 15 sekund);
- b) niskiej temperatury w długim przedziale czasowym (co najmniej 63 °C przez 30 minut);
- c) innej kombinacji warunków czasowych i termicznych w celu uzyskania równoważnego rezultatu, tak aby bezpośrednio po takiej obróbce produkty wykazywały, w stosownych przypadkach, ujemną reakcję w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej;”

Uzasadnienie: w wyniku procesu pasteryzacji wszelkie wegetatywne formy drobnoustrojów ulegają inaktywacji. Konieczne jest zatem uzupełnienie takiego surowca o kultury bakterii fermentacji mlekowej. Zastosowanie procesu niskiej pasteryzacji oraz dodanie zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej gwarantuje odtworzenie identycznego składu mikroflory zawartej w mleku surowym pozbywając się jednocześnie ryzyka zakażenia surowca bakteriami chorobotwórczymi uzyskując tym samym produkt o cechach sensorycznych zgodnych ze specyfikacją. Powtarzanie całego cyklu przygotowania zakwasu co 2-3 miesiące zapewni całkowite odtworzenie mikroflory mleka charakterystycznej dla regionu z zachowaniem jej sezonowych zmian wynikających z pór roku.

W punkcie 7 Specyfikacji – Działania niedopuszczalne:

zdanie: „Niedopuszczalne jest schładzanie mleka przed rozpoczęciem produkcji sera”

zostało zastąpione zdaniem: „Niedopuszczalna jest jakakolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem pasteryzacji i filtracji makroskopijnych nieczystości”

Uzasadnienie: jak Uzasadnienie 1 w sekcji Opis produktu. Ponadto chłodzenie mleka musi następować zgodnie z przepisami załącznika III Sekcji IX, rozdział I punkt II B rozporządzenia (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Uzasadnienie

Odnośnie pasteryzacji

Dysponujemy opinią o nazwie „*Opinia na temat wpływu zmiany technologii produkcji sera korycińskiego swojskiego, wynikającej z wprowadzenia procesu pasteryzacji mleka, na jego specyfikę jakościową określoną przy rejestracji oznaczenia regionalnego tego środka spożywczego*” (dalej: opinia). Opinia została sporządzona przez prof. dr hab. inż. Włodzimierza Grajka oraz dr hab. inż. Annę Sip.

Z wniosków opinii wynika, że największą wadą serów wyprodukowanych z mleka niepasteryzowanego, surowego, jest bardzo zła jakość mikrobiologiczna, objawiająca się silnym skażeniem drożdżami, pleśniami i bakteriami chorobotwórczymi takimi jak: *listeria monocytogenes*, *staphylococcus aureus*, *escherichia coli*. Wynika z niej również, że wprowadzenie procesu pasteryzacji mleka pozwala na utrzymanie oczekiwanych standardów sanitarnych produktów i jest niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego oraz poprawienia cech sensorycznych serów korycińskich zarówno świeżych, jak i leżakowanych oraz dojrziałych.

Stosowanie mleka surowego do produkcji sera niesie ze sobą większe zagrożenie dla konsumenta niż stosowanie mleka pasteryzowanego. Produkcja sera korycińskiego sięga XVII wieku, a zatem czasów kiedy pasteryzacja nie była znana. Jest więc oczywiste, że ser był tradycyjnie wytwarzany z mleka surowego. Postępy wiedzy naukowej i technicznej doprowadziły do pojawienia się pasteryzacji, również mleka. Wykorzystanie pasteryzacji będzie służyło bezpieczeństwu konsumentów. Stosowanie mleka surowego pociąga bowiem za sobą ryzyko sanitarne związane ze skażeniem produktu mikroorganizmami chorobotwórczymi.

Remedium jest więc pasteryzacja mleka, celem ograniczenia występowania w mleku mikroorganizmów chorobotwórczych. Uzasadnia to wystąpienie z niniejszym wnioskiem o zmianę specyfikacji produktu przez umożliwienie pasteryzacji mleka. Tym samym będzie możliwość produkcji sera zarówno z mleka surowego, jak i pasteryzowanego.

Wprowadzenie takiej zmiany nie narusza istoty chronionego oznaczenia geograficznego. Dopuszczenie do produkcji sera z mleka pasteryzowanego, a nie jedynie surowego nie narusza warunków wpływających na oznaczenie geograficzne. Sery będą nadal wytwarzane w tym

samym regionie korycińskim, metoda produkcji nie ulegnie w związku z tym istotnej zmianie, poza niską pasteryzacją mleka oraz dodaniem zakwasu. Wykorzystywanie mleka, które jest surowe, do produkcji sera nie jest cechą charakterystyczną produktu (sera), która w głównej mierze wynika z pochodzenia geograficznego w rozumieniu art. 5 ust. 2 lit b) Rozporządzenia. Wprowadzenie każdej postulowanej zmiany jest korzystne dla konsumentów gdyż zwiększa bezpieczeństwo produktu, zaś wykorzystanie do produkcji sera zaszczerpionego mleka pasteryzowanego a nie jedynie surowego nie zmienia cech sensorycznych i fizykochemicznych sera korycińskiego.

Wyniki badań naukowych wskazują, że wprowadzenie pasteryzacji mleka nie pociąga za sobą niekorzystnych zmian w cechach sensorycznych i właściwościach fizykochemicznych sera, zarówno świeżego, leżakowanego jak i dojrzalego.

Przedsiębiorcy sektora spożywczego wytwarzający przetwory mleczne muszą stosować procedury gwarantujące, aby mleko bezpośrednio przed poddaniem go obróbce cieplnej miało liczbę bakterii rosnących w temp. 30°C poniżej 300 000 w 1 ml. Oznacza to, że istnieje bardzo mały margines na rozmnażanie się mikroorganizmów między udojem a przetwórstwem mleka i w tym okresie wymagany jest łańcuch chłodniczy zapewniający schładzanie mleka wg obowiązujących przepisów prawa.

Zgodnie z zapisami art. 3 Rozporządzenia 852/2004 przedsiębiorcy sektora spożywczego są odpowiedzialni za utrzymanie właściwych standardów higieny na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji odbywających się pod ich kontrolą.

Odnosnie surowców

Dodanie możliwości zastosowania większej ilości surowców jest odpowiedzią na olbrzymie zainteresowanie produktem przez konsumentów, a szczególnie przedstawicieli sektora hotelarskiego oraz gastronomicznego, którzy oczekują sera z różnymi dodatkami, w zależności od upodobań. Dotychczasowe testy przy użyciu nowych surowców wykazały, że ser nierzadko uzyskuje wspaniały nowy smak, nie tracąc swoich właściwości bazowych.

Powyższe uzasadnia niniejszy wniosek.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SER KORYCIŃSKI SWOJSKI”

NR WE: PL-PGI-0005-0835-18.10.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. NAZWA LUB NAZWY

„Ser koryciński swojski”

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB PAŃSTWO TRZECIE

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1. Typ produktu [wymieniony w załączniku XI rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającego zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych Dz. U. L 179, 19.6.2014, s., zwanego dalej „rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 668/2014”]

Klasa 1.3 Sery

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Ser koryciński swojski” jest serem dojrzewającym, wytwarzanym z surowego lub pasteryzowanego, pełnego mleka krowiego z dodatkiem enzymu podpuszczki oraz soli kuchennej, a w przypadku pełnego mleka pasteryzowanego – kultur bakterii fermentacji mlekowej. Możliwe jest dodawanie przypraw i ziół, a także nasion, owoców, orzechów, warzyw i grzybów.

„Ser koryciński swojski” ma kształt spłaszczonej kuli (geoidy) o przekroju eliptycznym, o średnicy do 30 cm (w zależności od wielkości użytego do wyrobu cedzaka i od ilości włożonej do cedzaka masy serowej) o wadze od 2,5 kg do 5 kg (w zależności od użytego cedzaka i długości okresu dojrzewania).

„Ser koryciński swojski” ma liczne drobne oczka, różnej wielkości i kształtu. Powierzchnia sera jest karbowana.

Pod nazwą „ser koryciński swojski” sprzedawany jest ser, o trzech okresach leżakowania.

„Ser koryciński swojski” – świeży – dojrzewanie sera od 2 do 4 dni.

„Ser koryciński swojski” – leżakowany – dojrzewanie i leżakowanie sera od 5 do 14 dni.

„Ser koryciński swojski” – dojrzały – dojrzewanie i leżakowanie sera powyżej 14 dni.

Długość okresu leżakowania nie zmienia cech specyficznych „sera korycińskiego swojskiego”, o których mowa w pkt 5.2 jednolitego dokumentu.

Opis „sera korycińskiego swojskiego” w zależności od długości okresu dojrzewania				
Zespół cech lub składników	Cecha lub składnik	„ser koryciński swojski” – świeży	„ser koryciński swojski” – leżakowany	„ser koryciński swojski” – dojrzały
Barwa	Barwa zewnętrzna	kremowa	słomkowo-żółtawa	żółtawa lub żółta
	Barwa wewnętrzna	kremowa	kremowo-słomkowa	słomkowo-żółtawa
Konsystencja	Konsystencja zewnętrzna	ser ma taką samą konsystencję na zewnątrz, jak i wewnątrz	ser jest lekko twarde z zewnątrz i miękkie wewnątrz	delikatna żółta skórka z białawym nalotem na zewnątrz sera
	Konsystencja wewnętrzna	ser jest mokry, bardzo elastyczny, z równo rozłożonymi małymi dziurkami (ok. 1 mm)	wewnątrz jest wilgotny, elastyczny, z równomiernymi i równo rozłożonymi dziurkami (ok. 2 mm)	ser lekko wilgotny, elastyczny, z równomiernymi i równo rozłożonymi dziurkami
Cechy organoleptyczne	Smak	przeważa smak łagodny, śmietankowy, charakterystyczna jest gumowatość sera i jego skrzypienie pod zębami	ser jest lekko słony, z wyczuwalną nutą orzecha	ser wyraźnie suchy, bardziej słony – szczególnie w warstwie zewnętrznej; bliżej środka – nieco mniej słony, smak lekko orzechowy
	Zapach	dominujący zapach świeżego masła	lekki zapach podsuszanego sera	zapach podsuszonego sera
Właściwości fizykochemiczne	Woda	≤ 53 %	≤ 48 %	≤ 43 %
	Tłuszcz	≥ 20 %	≥ 22 %	≥ 30 %

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

Mleko wykorzystywane do produkcji „sera korycińskiego swojskiego” pochodzi od krów wypasanych na pastwiskach co najmniej 150 dni w roku. Żywienie bydła odbywa się tradycyjnymi metodami – jego podstawą w okresie zimowym jest siano łąkowe, pasze treściwe zbożowe (owies, żyto, pszenica, mieszanki zbożowe) lub sianokiszonki.

— surowce podstawowe – mleko krowie, podpuszczka, sól kuchenna – ok. 3g dodawanych na 10 l mleka oraz sól do nacierania uformowanego sera, a w przypadku mleka pasteryzowanego dodatkowo kultury bakterii fermentacji mlekowej,

—surowce fakultatywne – pieprz, chili, bazylia, koper, pietruszka, lubczyk, mięta, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi, papryka, majeranek, kminek, oregano, czubryca, czosnek, szczypiorek, oliwki, grzyby, nasiona, warzywa, orzechy, owoce,

Mleko wykorzystywane do produkcji jest surowe lub pasteryzowane, pełne. Niedozwolona jest jakakolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem pasteryzacji i filtracji makroskopijnych nieczystości.

Stosowanie różnych przypraw służy jedynie nadaniu aromatu i nie zmienia cech „sera korycińskiego swojskiego”.

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

- Podgrzewanie lub pasteryzacja mleka i dodanie podpuszczki i soli, a w przypadku mleka pasteryzowanego dodatkowo dodanie zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej,
- ścinanie mleka,
- oddzielanie serwatki,
- odsączanie serwatki,
- formowanie,
- nacieranie solą,
- dojrzewanie.

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

—

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

Wszyscy producenci „sera korycińskiego swojskiego” są zobowiązani do wykorzystywania na swoich etykietach wspólnego logo „sera korycińskiego swojskiego”. Logo „sera korycińskiego swojskiego” dystrybuowane będzie za pośrednictwem Zrzeszenia Producentów Sera Korycińskiego.

Zasady dystrybucji logo nie są w żaden sposób dyskryminujące wobec producentów nie należących do Zrzeszenia.

4. ZWIEŻŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

„Ser koryciński swojski” wytwarzany jest na obszarze trzech gmin województwa podlaskiego, w powiecie sokólskim: Korycin, Suchowola, Janów.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny na którym wytwarzany jest „ser koryciński swojski” położony jest w obrębie mezoregionu Wysoczyzna Białostocka, należącego do makroregionu Niziny Północnopodlaskiej, terenu morenowego o charakterze pojezierza, charakteryzującego się występowaniem zabagnionych obniżień wśród rozległych wyniesień. Zróżnicowany krajobraz powstał w wyniku działającego tu kilkakrotnie lodowca. W obrębie Niziny Północnopodlaskiej wyróżnia się kilka mniejszych jednostek: dolin, kotlin, równin i wysoczyzn w tym Wysoczyzna Białostocka. Wysoczyzny mają pochodzenie morenowe i wykazują największe zróżnicowanie morfologiczne. Najczęściej występujące tu formy rzeźby krajobrazu, to rozmyte już wzgórza morenowe i kemy przekraczające niekiedy wysokość 200 m n.p.m.

Pod względem klimatycznym w obrębie Niziny zaznacza się wyraźny wzrost kontynentalizmu w kierunku wschodnim, (podczas, gdy na zachodzie Polski przeważają wpływy klimatu morskiego). Obszar wytwarzania „sera korycińskiego swojskiego” leży w południowej części północno-wschodniej Polski, uważanej za najzimniejszy (poza górami) region kraju. Zimy są długie (średnio ok. 110 dni), wyróżniają się najniższymi temperaturami w kraju: średnie temperatury powietrza w styczniu wahają się między – 5 a – 6 °C (średnia stycznia dla Warszawy wynosi ok. – 3,5 °C) i dość długo zalegającą pokrywą śnieżną. Lato trwa ok. 90 dni i jest dość ciepłe o średniej temperaturze w lipcu wynoszącej ok. 18 °C. Pory przejściowe są krótsze niż w centralnej części kraju. Średnia roczna wielkość opadów wynosi ok. 650 mm. Opady przeważają od kwietnia kwiecień-wrzesień. Rozkład opadów w czasie jest sprzyjający, gdyż na okres wegetacyjny przypada 70 % ogólnej wartości opadów, co korzystnie wpływa na jakość łąk i pastwisk. Również częstotliwość opadów w okresie wegetacyjnym jest zadawalająca, wynosi ok. 94 dni. Okres wegetacyjny jest krótki. Zaczyna się z końcem pierwszej dekady kwietnia i kończy w ostatnich dniach października, trwa więc około 200 dni.

Czynniki historyczne i umiejętności ludzkie

Region w którym wytwarzany jest „ser koryciński swojski” charakteryzuje się brakiem przemysłu ciężkiego. Działające zakłady przemysłowe związane są z przetwórstwem rolno-spożywczym, szczególnie mlecznym. Większość terenów to obszary rolne lub leśne. Użytki rolne, będące prawie w całości we władaniu indywidualnych gospodarstw rolnych, stanowią znaczącą część obszaru. Są to w większości obszary rolne o niskiej wartości produkcyjnej oraz o niskim poziomie lesistości.

Województwo podlaskie, którego częścią jest obszar określony w pkt 4 jest regionem nastawionym na produkcję mleka i jego przetworów, o czym świadczy największy w Polsce udział użytków zielonych, wynosi 35,4 % powierzchni upraw. Z czego 13 % stanowią pastwiska i 22,4 % łąki. Województwo to jest drugie w kraju co do pogłowia bydła. Region ten dostarcza na rynek co trzeci wyprodukowany w Polsce litr mleka i co piątą kostkę masła. Producenci mleka z Podlasia produkują przeciętnie 33,3 tony mleka – przy średniej krajowej wynoszącej 16,2 ton. Udział regionu w wartości krajowej systematycznie się zwiększa.

Region ten od lat tradycyjnie nastawiony jest na produkcję mleka i przetworów mlecznych, co jest wynikiem niskiego uprzemysłowienia w przeszłości i ciągle słabego poziomu inwestycji, wysokiego bezrobocia i niewysokich dochodów mieszkańców. W przeszłości sprzedawano głównie surowe mleko, ale w wielu gospodarstwach wytwarzano również masło i „ser koryciński swojski” na własne potrzeby oraz na sprzedaż. Wytwarzanie sera było, w szczególności sposobem na spożytkowanie mleka wytworzonego w gospodarstwie oraz różnicowanie odżywiania. Specyficzne umiejętności producentów „Sera korycińskiego swojskiego” przejawiają się w szczególności użyciem do produkcji tego sera pełnego mleka krowiego oraz odwracaniem produktu podczas dojrzewania na poszczególnych etapach wynikających z wiedzy i doświadczenia producentów

Specyfika produktu:

„Ser koryciński swojski” charakteryzuje się specyficznym kształtem, związanym z cedzakami, w których jest wyrabiany. Od tych naczyń powstaje także charakterystyczne karbowanie na powierzchni „sera korycińskiego swojskiego”. Wyrabiany jest z mleka niepasteryzowanego lub pasteryzowanego, pełnego, które nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka. W przypadku mleka pasteryzowanego charakterystyczny aromat świeżego mleka jest zachowany poprzez zastosowanie niskiej pasteryzacji oraz zaszczepienie surowca zakwasem zawierającym kultury bakterii fermentacji mlekowej wytworzonym z mleka surowego, pochodzącego z wyznaczonego obszaru geograficznego. Ser jest wilgotny i elastyczny, z licznymi, równomiernie rozłożonymi drobnymi oczkami.

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek „sera korycińskiego swojskiego” z regionem opiera się na cechach

specyficznych określonych w pkt 5.2 oraz na renomie.

Cechy specyficzne „sera korycińskiego swojskiego” wykształcone zostały przez wiele lat wyrobu „sera korycińskiego swojskiego” i przekazywania z pokolenia na pokolenie wiedzy o sposobie i umiejętności praktycznej jego wytwarzania, ponieważ podręczniki z zakresu technologii i produkcji mleczarskiej nie opisują sposobu wytwarzania tego produktu, ściśle związanego z obszarem geograficznym, określonym w pkt 4. Produkt ten cieszy się dużą renomą, o czym świadczy liczba artykułów w prasie, wzmianek w Internecie oraz otrzymanych nagród. „Ser koryciński swojski” jest sprzedawany w renomowanych sklepach po cenach wyższych nawet o 50 % niż w przypadku innych serów podpuszczkowych. Sprzedawany za pośrednictwem Internetu „ser koryciński swojski” ma dokładnie taką samą cenę, jak „oscypek” będący Chronioną Nazwą Pochodzenia.

W 2004 r. na poznańskich targach Polagra Farm ser koryciński otrzymał I nagrodę oraz tytuł „Smak Roku”, Perłę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo oraz „Tytuł Podlaska Marka Roku” w kategorii „Smak”. Od 2004 r. co roku jesienią organizowane jest „Święto sera korycińskiego”. W 2005 r. „ser koryciński swojski” został wpisany na krajową Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

„Ser koryciński swojski” jest coraz bardziej znany i poszukiwany, zwłaszcza na terenie północnej i środkowej Polski. Corocznie jest promowany w Warszawie podczas festynu „Podlasie w stolicy”.

Wzmianki o uznaniu i popularności dla sera korycińskiego ukazują się regularnie w prasie regionalnej i krajowej: Gazeta Wyborcza Białystok 4–5 czerwca 2005 r. – Podlasie w stolicy, Kurier Poranny 4 lipca 2005 r. – Tłoczno i smacznie, Gazeta Współczesna 12 września 2005 r. Zrób sobie swojski ser, Gazeta Współczesna 29 września 2005 r. Święto sera po raz drugi, Gazeta Współczesna 4 października 2005 r. – Gospodynie z Gminy Korycin twierdzą, że nie ma to jak ... Swojskiego sera smak, Gazeta współczesna 29 listopada 2005 r. Projekt dla sera, Gazeta Współczesna 24 września 2007 r. Magia Smaku, Gazeta Współczesna 25 września 2007 r. Pierwsza przydomowa serowarnia, Gazeta Współczesna 23 października 2007 r. Sery to jest przyszłość, Kurier Poranny 17 października 2007 r. – Niektórzy wracają, Kurier Poranny 19 stycznia 2008 r. Dobra marka. To jest to!, Gazeta Współczesna 17 marca 2008 r. Pierwszy Festiwal Kuchni Podlaskiej, GWAGRO 19 maja 2008 r. Danie warte „Perły”, Gazeta współczesna 11 czerwca 2008 r. Podlasie w stolicy, Gazeta Współczesna 19 czerwca 2008 r. Serowarnia po polsku, Gazeta Wyborcza Duży Format – 16 lutego 2009 r. Bambus w szynce, Gazeta Współczesna 17 marca 2009 r. To były smaki, Gazeta wyborcza Białystok 15 maja 2009 r. Wspólna dla wszystkich jest kaczka – mowa o potrawach przygotowanych na Międzynarodowy Festiwal Kuchni, Gazeta Współczesna 9 czerwca 2009 r. Dobre smaki można promować, Gazeta Współczesna 16 czerwca 2009 r. Regionalne specjały – próbujmy i kupujmy, W wyszukiwarce internetowej hasło „ser koryciński” wyświetla się na 10 stronach, „ser koryciński swojski” jest również opisany w wolnej encyklopedii Wikipedia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014)

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne>

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

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

- ZARZECCY Sp. z o.o.
- FOODTECH Zbigniew Rybak
- SEROWAR PODLASKI Aneta Łukaszuk - Łapińska

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

3. Adres do korespondencji:

Mielniki 19, 16-140 Korycin,
sk@zarzeccy.pl

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

tel. 500 514 414, sk@zarzeccy.pl

5. Grupa:

Certyfikowani producenci „sera korycińskiego swojskiego”

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.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Należy podać nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego.

SER KORYCIŃSKI SWOJSKI

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

--

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Należy podać kategorię, do której należy produkt rolny lub środek spożywczy³⁾.

Klasa 1.3 Sery

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych. „Ser koryciński swojski” jest serem dojrzewającym, wytwarzanym z surowego lub pasteryzowanego, pełnego mleka krowiego z dodatkiem enzymu podpuszczki oraz soli kuchennej, a w przypadku pełnego mleka pasteryzowanego dodatkowo kultur bakterii fermentacji mlekowej. Możliwe jest dodawanie przypraw i ziół, a także nasion, owoców, orzechów, warzyw i grzybów. Pod nazwą „ser koryciński swojski” sprzedawany jest ser, którego okres dojrzewania może być różnej długości wynosi od dwóch dni do kilku miesięcy. Dojrzewanie sera w opisie zostało podzielone na III etapy, podczas których ewoluują jego cechy takie jak: wygląd, barwa, konsystencja i smak oraz cechy fizyko-chemiczne.

Charakterystyka „sera korycińskiego swojskiego” w zależności od długości okresu leżakowania

- „Ser koryciński swojski” – świeży (etap I) : - dojrzewanie sera od 2 do 4 dni. Ser jest bardzo świeży. Na zewnątrz i w przekroju barwa kremowa. Ser jest bardzo wilgotny. Możliwy jest niewielki odciek serwatki. Ser jest miękki i bardzo łatwo daje kroić się w plastry. Mięsz jest jednolity w całej masie, elastyczny, o charakterystycznej gumowatej konsystencji. Oczka na przekroju sera są niewielkie. Ser skrzypi pod zębami. Ma świeży, łagodny, kwaskowaty smak i wyraźny maślany zapach.

³⁾ Wypełnia organ przesyłający wniosek do Komisji Europejskiej.

- **„Ser koryciński swojski” – leżakowany** (etap II) - dojrzewanie i leżakowanie sera od 5 do 14 dni - barwa sera staje się słomkowo-żółtawa na zewnątrz i słomkowa wewnątrz. Ser jest bardziej suchy, nieco twardszy na powierzchni, elastyczny, ale mniej gumowaty wewnątrz. Oczka w serze są nieco większe. Ser nie skrzypi już pod zębami. Smak nieco bardziej pikantny. Zmniejsza się intensywność zapachu maślanego, a pojawia się nuta zapachu orzechowego.
- **„Ser koryciński swojski” - dojrzały** (etap III) – dojrzewanie i leżakowanie sera od 14 dni do kilku miesięcy, barwa sera żółtawa lub żółta na zewnątrz i słomkowo-żółtawa wewnątrz. Powierzchnia zewnętrzna jest twardsza. Wewnątrz ser jest bardziej suchy, ale pozostaje elastyczny. Oczka się zmniejszają. Ser jest wyraźnie bardziej słony w warstwie zewnętrznej, a mniej wewnątrz. Dominuje zapach podsuszonego sera.

„Ser koryciński swojski” jest wyrabiany tą samą metodą i z użyciem tych samych podstawowych surowców przez wszystkich członków grupy, natomiast jego cechy fizykochemiczne i organoleptyczne zmieniają się wraz z leżakowaniem i wydłużaniem, opisanego powyżej, okresu dojrzewania.

Cecha	Opis
I. Wygląd	
Kształt	Forma spłaszczonej kuli (geoidy) o przekroju eliptycznym, wewnątrz z licznymi nie bardzo drobnymi oczkami, różnej wielkości i kształtu. Powierzchnia sera jest karbowana.
Wielkość	Średnica sera do 30cm. Wielkość sera zależy od wielkości użytego do jego wyrobu cedzaka i od ilości włożonej do cedzaka masy serowej.
Waga	Waga sera może wynosić 2,5-5kg , w zależności od użytego cedzaka i długości okresu dojrzewania
Barwa zewnętrzna	Od kremowej poprzez słomkowo-żółtawą do żółtej w zależności od długości okresu dojrzewania
Barwa wewnętrzna	Od kremowej do słomkowo-żółtawej
II. Cechy organoleptyczne	
Konsystencja i wrażenie w dotyku	W zależności od etapu dojrzewania konsystencja ulega zmianie: od gumowatej, przez gąbczastą do elastycznej i bardziej suchej wewnątrz oraz do wytworzenia się twardawej skórki na powierzchni zewnętrznej. „Ser koryciński swojski” nie kruszy się i łatwo daje się kroić w plastry.
Smak i zapach	„Ser koryciński swojski” to ser łagodny, lekko kwaskowaty, śmietankowy, w późniejszej fazie dojrzewania z posmakiem orzechowym, następnie coraz bardziej pikantny. W miarę dojrzewania ser staje się bardziej słony bliżej zewnętrznej skórki, a mniej słony bliżej środka. „Ser koryciński swojski” jest w smaku nieco zbliżony do sera białego, ale jego smak jest bardziej wyrazisty, a konsystencja jest wyraźnie konsystencją sera podpuszczkowego. W smaku „sera korycińskiego swojskiego” nawet długo leżakowanego odczuwa się świeżość typową dla sera białego. W przypadku użycia przypraw i ziół, smak i zapach nabierają cech charakterystycznych dla tych składników, a smak sera także ulega zmianie wraz z wydłużaniem się okresu leżakowania

III. Surowce	
Surowce podstawowe	surowe lub pasteryzowane, pełne mleko krowie, podpuszczka, sól kuchenna a w

	przypadku pełnego mleka pasteryzowanego – kultury bakterii fermentacji mlekowej
Surowce fakultatywne	pieprz, chili, bazylia, koper, pietruszka, lubczyk, mięta, czarnuszka, czosnek niedźwiedzi, kminek, papryka, majeranek, oregano, czubryca, czosnek, szczypiorek, oliwki, grzyby, nasiona, warzywa, orzechy, owoce
IV. Właściwości	
mikrobiologiczne	„Ser koryciński swojski” spełnia kryteria mikrobiologiczne zgodnie z przepisami prawa w tym zakresie
fizyko-chemiczne	Zawartość tłuszczu, wody i soli jest zmienna. Wraz z dojrzewaniem maleje procentowa zawartość wody, a wzrasta procentowa zawartość tłuszczu.

Opis „sera korycińskiego swojskiego” w zależności od długości okresu dojrzewania

Zespół cech lub Składników	Cecha lub składnik	ser koryciński swojski – świeży	ser koryciński swojski – leżakowany	ser koryciński swojski – dojrzały
Barwa	Barwa zewnętrzna	kremowa	słomkowo-żółtawa,	żółtawa lub żółta,
	Barwa wewnętrzna	kremowa	kremowo-słomkowa	słomkowo-żółtawa
Konsystencja	Konsystencja zewnętrzna	ser ma taką samą konsystencję na zewnątrz, jak i wewnątrz	ser jest lekko twarde z zewnątrz i miękkie wewnątrz	delikatna żółta skórka z białawym nalotem na zewnątrz sera
	Konsystencja wewnętrzna	ser jest mokry, bardzo elastyczny, z równomiernymi i równo rozłożonymi małymi dziurkami (ok. 1 mm)	wewnątrz jest wilgotny, elastyczny, z równomiernymi i równo rozłożonymi dziurkami (ok. 2 mm)	ser lekko wilgotny, elastyczny, z równomiernymi i równo rozłożonymi dziurkami
Cechy organoleptyczne	Smak	przeważa smak łagodny, śmietankowy, charakterystyczna jest gumowatość sera i jego skrzypienie pod zębami	ser jest lekko słony, z wyczuwalną nutą orzecha	ser wyraźnie suchy i bardziej słony - szczególnie w warstwie zewnętrznej; bliżej środka – nieco mniej słony, smak lekko orzechowy.
	Zapach	dominujący zapach świeżego masła	lekki zapach podsuszanego sera	zapach podsuszonego sera
Właściwości fizykochemiczne	Woda	<=53%	<=48%	<=43%
	Tłuszcz	>=20%	>=22%	>=30%

5. Obszar geograficzny:

„Ser koryciński swojski” wytwarzany jest na obszarze 3 gmin województwa podlaskiego, w powiecie sokólskim: Korycin, Suchowola, Janów.

6. Dowód pochodzenia:



Logo „sera korycińskiego swojskiego”

„Ser koryciński swojski”, sprzedawany w całości, opatrzone jest etykietą, zawierającą nazwę „ser koryciński swojski” oraz logo „sera korycińskiego swojskiego”.

Logo sera udostępniana jest, na zasadach nie dyskryminujących, producentom „sera korycińskiego swojskiego”, którzy złożyli do Zrzeszenia deklarację wytwarzania zgodnie z warunkami specyfikacji. Logo służy zagwarantowaniu pochodzenia „sera korycińskiego swojskiego”.

Każdy producent zamierzający wytwarzać „ser koryciński swojski” (również ten, nie należący do Zrzeszenia) wypełnia deklarację poświadczającą wytwarzanie sera zgodne ze specyfikacją, która przechowywana jest w Zrzeszeniu i w każdej chwili może być udostępniona jednostce kontrolnej. Na podstawie złożonych do Zrzeszenia deklaracji tworzona jest lista producentów „sera korycińskiego swojskiego”, przekazywana przez Zrzeszenie organowi kontrolnemu.

Każdy z producentów prowadzi rejestr produkcyjny w miejscu produkcji. Zapisywane w nim są informacje dotyczące całego procesu produkcji. Jeżeli producent dokupuje mleko do wyrobu sera, prowadzi także rejestr dostawców mleka. Producent prowadzi rejestr ilości mleka zużywanego do wyrobu sera (własnego i dokupowanego). Rejestr jest do wglądu organu kontrolnego u producenta, a jego kopia w siedzibie Zrzeszenia.

Umożliwia to organowi kontrolnemu odtworzenie historii produktu oraz sprawdzenie metody produkcji.

Deklaracje producentów są uaktualniane kwartalnie. Deklaracja zawiera m.in. informacje:

- kwartalnej wielkości produkcji mleka w gospodarstwie (oraz ilości krów)
- kwartalnej ilości mleka dokupowanego z zewnątrz (jeśli ma to miejsce) i dane dostawcy
- kwartalnej wielkości produkcji

Każdy ser opatrzone jest etykietą (z logo), zawierającą informacje - zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Producent, który zamierza rozpocząć wytwarzanie „sera korycińskiego swojskiego”, jest zobowiązany do zgłoszenia tej informacji do władz Zrzeszenia na nie mniej niż miesiąc przed

planowanym rozpoczęciem sprzedaży. Władze Zrzeszenia włączają nowego producenta do ewidencji i przekazują informacje o nim organowi kontrolnemu.

7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5 oraz wskazać te powody.

Krótki opis metody produkcji

„Ser koryciński swojski” otrzymuje się w procesie szybkiego zsiadania (koagulacja po podgrzaniu mleka oraz dodaniu podpuszczki i soli a w przypadku mleka pasteryzowanego po przeprowadzeniu procesu niskiej pasteryzacji oraz dodaniu zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej oraz podpuszczki i soli). Kolejnymi etapami są: odcedzenie serwatki, nadanie serowi odpowiedniego kształtu i faktury zewnętrznej przez ugniatanie w cedzaku, odciekanie i natarcie solą. Natarty solą ser jest wkładany do miski, do której odcieka solanka. Następnie zostaje przełożony na półkę i pozostawiony do dojrzewania, w odpowiednio przystosowanym pomieszczeniu (warunki dojrzewania sera, patrz Etap 8 Metoda produkcji). W trakcie dojrzewania, ser jest odwracany i czyszczony z osadu, gdyby taki się pojawił.

Surowce fakultatywne mogą być dodawane do surowego lub pasteryzowanego, pełnego ciepłego mleka, przed dodaniem podpuszczki a w przypadku mleka pasteryzowanego przed dodaniem podpuszczki oraz zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej lub też, na późniejszym etapie wytwarzania, do ziarna serowego.

Informacje ogólne – proporcje składników

Do wyprodukowania 1kg sera potrzeba średnio ok. 11 l mleka. Do 10 l mleka dodaje się 1 łyżkę stołową soli (ok. 3g.).

- **Etap 1 – Pozyskiwanie mleka**



Mleko wykorzystywane do produkcji „sera korycińskiego swojskiego” pochodzi od krów hodowanych w warunkach naturalnych - jeżeli tylko warunki klimatyczne i etap wegetacji na to pozwalają, krowy wypasane są na pastwiskach. Długość okresu wypasu na pastwiskach wynosi co najmniej 150 dni w roku. Żywienie bydła odbywa się tradycyjnymi metodami - jego podstawą w okresie zimowym jest siano łąkowe, pasze treściwe zbożowe (owies, żyto, pszenica, mieszanki zbożowe) lub sianokiszonki. Udój mleka odbywa się przynajmniej dwa razy dziennie. Mleko wykorzystywane do produkcji jest surowe lub pasteryzowane, pełne. Niedozwolona jest jakakolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem pasteryzacji oraz filtracji makroskopijnych nieczystości.

- **Etap 2 – Podgrzewanie mleka i dodawanie podpuszczki a w przypadku mleka pasteryzowanego dodawanie i tworzenie zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej oraz parametry pasteryzacji**

Świeże, surowe, pełne mleko podgrzewa się do temperatury max. 39°C i wlewa do naczynia, w którym na dnie znajduje się sól kuchenna, ewentualnie surowce fakultatywne, dodaje się podpuszczkę rozpuszczoną w wodzie, natomiast świeże, pasteryzowane, pełne mleko po procesie niskiej pasteryzacji schładza się do temperatury max 39°C i wlewa do naczynia, w którym na dnie znajduje się sól kuchenna, ewentualnie surowce fakultatywne, dodaje się podpuszczkę rozpuszczoną w wodzie oraz zakwas zawierający kultury bakterii fermentacji mlekowej. Zawartość naczynia należy energicznie wymieszać.

Metoda tworzenia zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej:

Należy utworzyć zakwas z przebadanego na obecność bakterii chorobotwórczych (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*) mleka surowego i zaszczerpić nim mleko po pasteryzacji. Zakwas na każdy kolejny dzień produkcyjny powinien być przygotowany na bazie zaszczerpionego mleka pasteryzowanego. Cały cykl przygotowania zakwasu należy powtarzać co 2-3 miesiące.

Parametry pasteryzacji:

Należy zastosować niską pasteryzację (ogrzewanie w temperaturze powyżej 63 °C, ale poniżej 80 °C).

Pasteryzację przeprowadza się za pomocą obróbki polegającej na stosowaniu:

- a) wysokiej temperatury w krótkim przedziale czasowym (co najmniej 72 °C przez 15 sekund);
- b) niskiej temperatury w długim przedziale czasowym (co najmniej 63 °C przez 30 minut);
- c) innej kombinacji warunków czasowych i termicznych w celu uzyskania równoważnego rezultatu, tak aby bezpośrednio po takiej obróbce produkty wykazywały, w stosownych przypadkach, ujemną reakcję w badaniu na obecność fosfatazy alkalicznej.

- **Etap 3 – Ścinanie mleka**

Wymieszane mleko należy pozostawić w temperaturze pokojowej do ścięcia na 15-20 minut.

- **Etap 4 – Oddzielanie serwatki**

Po ścięciu mleka, całość należy powtórnie wymieszać, pokroić i rozdrobnić „na kaszę”, tak by serwatka oddzieliła się od twarogu (ziarna serowego). Ziarno serowe opada na dno, a

serwatka idzie do góry. Serwatka jest odlewana. Czynność należy powtórzyć 2-3 razy co 15-20 minut. Jeżeli zioła nie zostały dodane wcześniej, są dodawane na tym etapie wyrobu sera.

- **Etap 5 – Odsączanie serwatki**

Ziarno serowe należy wybrać i umieścić w cedzaku. Dzięki temu przyszły ser uzyskuje pożądany kształt i następuje dalsze jego odsączanie.

- **Etap 6 – Formowanie**



Ziarno serowe jest w cedzaku kilkakrotnie uciskane w celu nadania serowi pożądanego kształtu. Następnie pozostawia się ser w cedzaku na dobę w temperaturze pokojowej. W tym czasie świeży ser jest kilkakrotnie przewracany w celu utrwalenia właściwego kształtu.

- **Etap 7 – Solenie**

Z cedzaka ser zostaje przełożony do formy i natarty solą. W formie, do której z sera wycieka serwatka, pozostaje w temperaturze pokojowej przez 1-2 dni.

- **Etap 8 – Dojrzewanie**

Wyjęty z formy ser przekładany jest do cedzaka lub miski, a następnie i odstawiany na półkę do chłodnego, przyciemnionego, o dobrej wentylacji pomieszczenia o temperaturze 7-10°C lub szafy chłodniczej (o takich warunkach) do dojrzewania. W trakcie leżakowania ser jest doglądany, przewracany, a w razie potrzeby opłukiwany w solance, tak by utrzymał jednolitą strukturę i barwę zgodnie z opisem produktu w pkt. 4. Ser jest gotowy do spożycia już po 2 dniach, ale może także leżakować przez wiele tygodni.

- **Etap 9 - Pakowanie**

Pakowanie zgodnie z wymaganiami w zakresie pakowania żywności.

Działania niedopuszczalne:

Niedopuszczalna jest jakakolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem pasteryzacji i filtracji makroskopijnych nieczystości

8. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia.

Obszar, na którym wytwarza się „ser koryciński swojski” to obszar 3 sąsiadujących ze sobą gmin Korycin, Janów i Suchowola w powiecie sokólskim, w woj. podlaskim. Gminy te są usytuowane w sąsiedztwie dolin rzek Biebrzy i Górnej Narwii.



Gminy **Suchowola i Korycin** położone są w obrębie Zielonych Płuc Polski (uważanych za najczystszy region Polski) – gmina Korycin położona jest między **Puszcą Knyszyńską** a **Biebrzańskim Parkiem Narodowym**, gmina Janów na pagórkowatym obrzeżu **Puszczy Knyszyńskiej**, a gmina Suchowola od wschodu na skraju **Biebrzańskiego Parku Narodowego**, a na północ od niej rozciąga się **Puszcza Augustowska**. Obszary gmin, w których wytwarzany jest ser koryciński nie leżą bezpośrednio na terenach wymienionych parków, ale ich uwarunkowania geologiczno-klimatyczne są zbliżone do uwarunkowań panujących w parkach.

Cały omawiany obszar 3 gmin położony jest w obrębie mezoregionu Wysoczyzna Białostocka, należącego do makroregionu Niziny Północnopodlaskiej, terenu morenowego o charakterze pojezierza, ale bezjeziornego, charakteryzującego się występowaniem zabagnionych obniżen wśród rozległych wyniesień. Zróżnicowany krajobraz powstał w wyniku działającego tu kilkakrotnie lodowca.

W obrębie Niziny Północnopodlaskiej wyróżnia się kilka mniejszych jednostek: dolin, kotlin, równin i wysoczyzn w tym Wysoczyzna Białostocka. Wysoczyzny mają pochodzenie morenowe i wykazują największe zróżnicowanie morfologiczne. Najczęściej występujące tu formy rzeźby krajobrazu, to rozmyte już wzgórza morenowe i kemy przekraczające niekiedy wysokość 200 m n.p.m.. Kotliny, pradoliny i doliny są domeną rozległych terenów bagiennych, z których słynie cały region. Jeden z większych i najbardziej znanych w Polsce obszarów bagienno-torfowiskowych to rozległa pradolina Biebrzy. Również w Dolinie Górnej Narwi usytuowały się bagna i torfowiska.

Klimat

Pod względem klimatycznym w obrębie Niziny zaznacza się wyraźny wzrost kontynentalizmu w kierunku wschodnim, (podczas, gdy na zachodzie Polski przeważają wpływy klimatu morskiego). Obszar wytwarzania sera korycińskiego leży w południowej części północno-wschodniej Polski, uważanej za najzimniejszy (poza górami) region kraju. Zimy są długie (średnio ok.110 dni), wyróżniają się najniższymi temperaturami w kraju: średnie temperatury powietrza w styczniu wahają się między -5 a -6C (średnia stycznia dla Warszawy wynosi ok. -3,5C) i dość długo zalegającą pokrywą śniegową. Lato trwa ok. 90 dni i jest dość ciepłe o średniej temperaturze w lipcu wynoszącej ok. 18C. Pory przejściowe są krótsze niż w centralnej części kraju. Średnia roczna wielkość opadów wynosi ok. 650 mm. Opady przeważają w półroczu ciepłym, kwiecień-wrzesień. Rozkład opadów w czasie jest sprzyjający, gdyż na okres wegetacyjny przypada 70% ogólnej wartości opadów, co korzystnie wpływa na jakość łąk i pastwisk. Również częstotliwość opadu w okresie wegetacyjnym jest zadawalająca, wynosi ok. 94 dni. Okres wegetacyjny jest krótki. Zaczyna się z końcem pierwszej dekady kwietnia i kończy w ostatnich dniach października, trwa więc około 200 dni.

Skarby Niziny Północnopodlaskiej

Do najważniejszych przyrodniczych skarbów Niziny należy najbliższej położona gmin, w których wytwarzany jest ser, **Dolina Biebrzy**, Puszcza Białowieska i **Dolina Górnej Narwi**. Najcenniejsze fragmenty tych trzech wyjątkowych obszarów objęte zostały ochroną w formie parków narodowych. Tak duża liczba parków narodowych w tak niewielkiej krainie jest w Polsce rzadkością.



Krowy nad Biebrzą

Biebrzański Park Narodowy powstał, by chronić niezwykle, bagienne tereny doliny rzeki Biebrzy. Na terenie parku Kotlina Biebrzańska dzieli się na 3 mniejsze, podrzędne kotliny, które powstały najprawdopodobniej w wyniku wytapiania się wielkich brył lodu oderwanych od lądolodu w czasie jego wycofywania się. Gdy po stopieniu się lodowca ustał intensywny przepływ, a klimat zaczął się ocieplać, w kotlinach zaczęły powstawać torfowiska. Proces ten trwa do dzisiaj, a pokłady torfu osiągają nawet kilkunastometrową grubość. W zależności od żyzności wody torfowiska dzieli się na 3 typy: niskie, przejściowe i wysokie.

Niskie, dominujące nad Biebrzą, należą do żyznych. Najczęściej porośnięte są turzycami, a powstający w nich torf jest silnie zanieczyszczony ıłem.

Torfowiska wysokie zasilane są wodą opadową lub gruntową o kwaśnym odczynie. Porasta je roślinność o bardzo małych wymaganiach pokarmowych. Są to różnego rodzaju mchy, wełnianki, rośliny turzycowate i wrzosowate. Przejściowe charakteryzują się formami

pośrednimi. Ciekawostką wszystkich torfowisk są budzące postrach wśród owadów rośliny owadożerne - rosiczki.

W okolicznych lasach przeważają drzewa liściaste: dęby, lipy i graby. Miejscami pojawiają się również większe skupiska drzew iglastych - świerków i sosen. Obszary leśne charakteryzują się bardzo zróżnicowanym drzewostanem.

Narwiański Park Narodowy położony jest w górnym biegu rzeki Narwi na południowy zachód od gminy Korycin, w jednym z najbardziej dzikich miejsc w Polsce. Zachowały się w nim nieliczne w Europie, naturalne, nie zniszczone przez meliorację bagna i tereny podmokłe stanowiące ostoję ptactwa.



Krowy nad Narwią

Narew płynie tu szeroką i bagnistą doliną wciętą pomiędzy morenowe wysoczyzny na głębokość około 25 m. Koryto tworzy liczne zakola, meandry, rozwidlenia, starorzecza i rozlewiska. Średni spadek doliny jest minimalny i wynosi zaledwie 0,19 proc.

Powstanie doliny związane jest ze schyłkiem epoki lodowcowej. Lodowiec wycofując się w czasie ocieplania klimatu, zanikał najpierw na wyniesieniach, gdzie miąższość jego była nieco mniejsza. Po stopieniu pozostawał po nim materiał morenowy, który nadbudowuje obecnie wysoczyzny sąsiadujące z doliną. W zagłębieniach lód utrzymywał się znacznie dłużej tworząc odizolowane bryły martwego lodu.

W historii swego rozwoju, Narew początkowo płynęła zakolami, zwanymi meandrami, tworzącymi się wskutek działania erozji bocznej. Meandry tworzą się głównie wtedy, gdy spadek rzeki jest bardzo mały, a rzeka płynie w bardzo drobnoziarnistym materiale. W czasie meandrowania dochodzi do powstania starorzeczy.

Około 4500 lat temu nastąpiła zmiana typu rzeki z meandrującej na anastomozujący (w przybliżeniu - rzeka wielokorytowa) i ten typ przeważa obecnie, choć na terenie parku można też obserwować odcinki rzeki płynącej meandrami oraz starorzecza. Główny nurt Narwi dzieli się na kilka równorzędnych, mniejszych, tworzących mozaikową płataninę różnej wielkości odnóg, które płyną w wielu kierunkach, rozgałęziają się, łączą, krzyżują, a miejscami rozlewają szeroko lub zanikają. Pomiędzy korytami tworzą się nieregularne wyspy, które często wznoszą się znacznie ponad poziom wody. Woda klucząc z trudem toruje sobie drogę wśród bujnej, wodnej i lądowej roślinności. Wiosną, kiedy rzeka wylewa, cała dolina zamienia się w jezioro z wyspami krzewów i trzcinowisk. Podobny, wielokorytowy bieg rzeki spotkać można w tropikach - w ten sposób płynie np. Amazonka i Kongo. Dlatego też Narwiański Park Narodowy nazywany bywa "polską Amazonką".



Parki narodowe w Polsce nie są zamieszkałe przez ludzi, ale ich okolice w mniejszym natężeniu reprezentują cechy obszarów leżących na terenie parków, które zostały szczegółowo zanalizowane i opisane geologicznie i przyrodniczo.

Obszary, gdzie wytwarzane jest mleko do produkcji nie są uprzemysłowione, a zatem nie są też zanieczyszczone. Na skutek braku wielkiego przemysłu przyroda zachowała się na tych terenach w stosunkowo niezmienionym, naturalnym stanie. Tereny są pagórkowate, gęsto zadrzewione z licznymi bagienkami, źródłami i rzeczkami, co sprawia, że łąki na których pasą się krowy nie są przesuszone i pasza jest wyjątkowej jakości. Położenie i ukształtowanie terenu w specyficzny sposób wpływa na porost traw i ich jakość pokarmową.

„Ser koryciński swojski” wytwarzany jest w gospodarstwach rodzinnych, gdzie stosuje się w znikomej ilości nawozy mineralne i środki ochrony roślin, przez co wytworzone pasze charakteryzują się naturalną zawartością składników pokarmowych i mineralnych.

Uwarunkowania gospodarcze regionu – tradycje mleczarskie

Na Podlasiu nie występuje przemysł ciężki. Działające zakłady przemysłowe związane są z przetwórstwem rolno-spożywczym, szczególnie mlecznym. Większość terenów to obszary rolne lub leśne. Użytki rolne, będące prawie w całości we władaniu indywidualnych gospodarstw rolnych, stanowią znaczącą większość obszaru. Są to w większości obszary rolne o niskiej jakości produkcyjnej oraz o niskim poziomie lesistości. Podlasie jest regionem Polski nastawionym na produkcję mleka i jego przetworów, o czym świadczą poniższe dane:

- Użytki zielone w woj. podlaskim stanowią najwięcej w Polsce bo 35,4% powierzchni upraw (13% pastwiska i 22,4% łąki).
- Woj. podlaskie jest drugie w Polsce co do liczby sztuk bydła w Polsce (820 tys. sztuk w 2008 r. i pogłowie bydła w tym województwie stale rośnie – o 7,9% w 2009 r.).
- Region ten dostarcza na rynek co trzeci wyprodukowany w Polsce litr mleka i co piątą kostkę masła.
- Producenci mleka z Podlasia produkują przeciętnie 33,3 tony mleka - przy średniej krajowej wynoszącej 16,2 ton. Udział regionu w wartości krajowej systematycznie się zwiększa.
- Średnia liczba krów w gospodarstwie wynosi 8,37 przy średniej krajowej 3,95 (2006 r.).

Region ten od lat tradycyjnie nastawiony był na produkcję mleka i przetworów mlecznych, co było wynikiem niskiego uprzemysłowienia w przeszłości i ciągle słabego poziomu inwestycji, wysokiego bezrobocia i niewysokich dochodów mieszkańców. Na ogół mleko oddawano do skupu, ale w wielu gospodarstwach wytwarzano masło i „ser koryciński swojski” na własne potrzeby i na sprzedaż. Wytwarzanie sera było również wynikiem braku chłodziarek, a zatem możliwości przechowywania mleka. Wytwarzanie „sera korycińskiego swojskiego” dojrzewającego leżakującego przez okres kilku tygodni, a nawet miesięcy (zakopywanego w słomie), było zatem sposobem na spożytkowanie własnego mleka, zróżnicowanie odżywiania, zapewnienie samowystarczalności i przetrwanie najtrudniejszego okresu zimowego.

„Ser koryciński swojski”

„Ser koryciński swojski” jest znany, ceniony i kupowany na całym obszarze północnej i środkowej Polski. Na południe kraju nie dociera przede wszystkim z powodu dużej odległości, ale też jest tam bardzo popularny lokalny ser bunc, wytwarzany w podobny sposób, ale z innych składników. Ser koryciński w przeszłości spożywany był częściej w formie sera dojrzalego kilkutygodniowego. Aktualnie jest na niego taki popyt, że producenci sprzedają przede wszystkim ser świeży, który dojrzewa ok. tygodnia, ma kilkudniowy termin przydatności do spożycia. Tak więc, ten praktycznie odtworzony (jego oficjalna dystrybucja zanikła w latach 60.) ser, cieszy się aktualnie ogromną renomą, o czym świadczy liczba artykułów w prasie, wzmianek w Internecie oraz otrzymanych nagród i odznaczeń. „Ser koryciński swojski” jest sprzedawany w renomowanych sklepach (Delikatesy „Mini Europa” – 37zł/kg, Blikle – 45,90zł/kg, Sieć sklepów „Specjał Wiejski”). Sprzedawany przez Internet „ser koryciński swojski” ma dokładnie taką samą cenę, jak zarejestrowany jako ChNP oscypek – 36zł/kg ! Średnia cena sera w Polsce kształtuje się w granicach 12-22zł.

„Ser koryciński swojski” i jego początki przypadające na XVII lub XVIII wiek

Jest pewne, że ser ten był produkowany w przeszłości, ale ponieważ jest to produkt stosunkowo prosty, niedrogi, spożywany na co dzień, nie wymagający do produkcji nakładów finansowych ani złożonych narzędzi, niewiele jest oficjalnych świadectw pisanych na temat jego wytwarzania i spożywania. Dwie równorzędne hipotezy wyjaśniają w jaki sposób i kiedy rozpoczęło się wytwarzanie sera. Tradycja wytwarzania sera korycińskiego sięga więc II – giej połowy XVII lub XVIII w.

Hipoteza I – wiek XVII – Sposób i zwyczaj wyrabiania sera upowszechniają Szwajcarzy

Ziemia Korycińska przez wieki była pograniczem polsko-jaćwiesko-litewskim. Zakończenie wojen z Krzyżakami, reformy królowej Bony i unia polsko-litewska umożliwiły szybką kolonizację tych terenów. Osadnicy napływali z różnych stron (m.in. z Rusi i Mazowsza). Do końca XVI w. powstała większość wsi dziś istniejących. W roku 1601 została utworzona parafia, a przed 1634r. miała miejsce lokacja miasta Korycin, któremu w 1671 król Michał Korybut Wiśniowiecki nadał prawa miejskie chełmińskie. Miasto wraz z okolicznymi wsiami było włością królewską należącą do klucza kumielskiego w ekonomii grodzieńskiej.

Burzliwa historia Rzeczypospolitej zostawiła również swoje ślady na tej ziemi. Szczególnie mocno zapadły w pamięć przekazywane kolejnym pokoleniom czasy szwedzkiego „potopu”. W okolicach Korycina, nad rzeką Kumiałą, rozegrała się wówczas wielka bitwa między wojskami szwedzkimi, a polsko-litewskimi. Barwnie opisuje ją na kartach „Potopu” Henryk Sienkiewicz. Po tych czasach pozostało wiele legend i opowieści, ale również podobno – „ser koryciński swojski”. Otóż, według miejscowej tradycji – wśród wojsk polskich było wielu żołnierzy zaciężnych z innych krajów. Po przetoczeniu się odgłosów bitwy, grupa rannych jej uczestników, pochodzących prawdopodobnie ze Szwajcarii, została rozlokowana na kurację w pobliskim folwarku Kumiała. Wieść niesie, że niektórzy pozostali tu już na zawsze, wtapiając się w miejscową ludność. Przekazali też tajemnicę sposobu produkcji żółtego, dojrzewającego sera z krowiego mleka. Polegała ona na zastosowaniu odpowiedniego enzymu, który powodowałby ścięcie świeżego mleka. Przybysze nauczyli miejscowych produkować go we własnym zakresie jako proszek ze startych, wcześniej wysuszonych cielecych żołądków. Musiało to być cielę młode, karmione mlekiem matki. Sery dojrzewały w kamiennych piwnicach ułożone wśród wymłóconej cepem żytniej słomy. Tam leżakowały przez wiele tygodni. Te przekazy wskazują na początki sera korycińskiego na II-gą połowę XVII wieku.

Inna wersja sytuje początki sera na ponad 100 lat później

Hipoteza II – wiek XVIII reformy hr. Antoniego Tyzenhausa

W 1765 r. Antoni Tyzenhaus, podskarbi nadworny został mianowany przez króla Stanisława Augusta Poniatowskiego administratorem ekonomij, a później ich dzierżawcą. Tyzenhaus przeprowadził znaczne reformy gospodarcze wprowadzające cywilizacyjny dorobek zachodu w królewskich ekonomiach litewskich. Działania modernizacyjne Tyzenhausa dotyczyły wielu gałęzi: przemysłu, rzemiosła, edukacji, zdrowia. Sprowadzał on zza granicy i z Korony rzemieślników i specjalistów z różnych dziedzin, którzy otwierali zakłady i kształcili miejscową ludność. W książce „Janów i okolice Moja Małą Ojczyzna”, autorstwa Romualda Bujwickiego, która szczegółowo opisuje działalność Tyzenhausa, można znaleźć informacje o uruchomieniu w owym czasie w okolicach Janowa i Korycina, w Horodnicy, fabryk: bielizny stołowej z magłami, sukiennej z farbiarniami, powozów, kapeluszy, drutów żelaznych i srebrnych, itp. Oprócz uruchomienia fabryk sprowadzono zza granicy majstrów: kowali, ślusarzy, kołodziejów, stolarzy, itp. Stawiano murowane budynki, wiatraki, młyny wodne, huty, garbarnie olejarnie. Budowano drogi, groble i mosty. Nic więc dziwnego, że przy tylu

tak ważnych osiągnięciach fakt pojawienia się sera został zaledwie zasygnalizowany: „... (Tyzenhaus) Zaopatrywał folwarki w sprowadzony zza granicy inwentarz o wyższej użyteczności, (konie, owce, bydło mleczne, trzodę chlewną) i lepsze narzędzia rolnicze (...). Już w 1767 r. w awulsie kuliskim istniała *holendernia*, obora folwarczna, do której sprowadzono stadniki holenderskie dla poprawienia mleczności tutejszych krów (...). W roku 1768 w przychodach guberni janowskiej, jako jedynej w Ekonomii Grodzieńskiej, wykazano oprócz 13 krów – Ukrainek i 130 rasy domowej, 60 krów rasy holenderskiej. Tylko w tej guberni wytwarzano wówczas sery holenderskie. W roku 1768 dostarczono do Grodna takich serów 11 kamieni i 10 funtów” Powyższe informacje pochodzą z Archiwum Głównego Akt Dawnych w Warszawie. Jak pisze dalej Bujwicki „Umiejętność robienia podobnych serów przetrwała we wsiach janowskich i korycińskich do dziś, aczkolwiek technologia i ich jakość z pewnością uległy zmianie. Czasem jednak można odnaleźć na strychach starych domostw zachowane z dawniejszych lat stępy drewniane do robienia serów i do nich solniki, najczęściej z drzewa brzoźowego”. Ze źródeł Narodowego Archiwum Historycznego Białorusi w Mińsku można się dowiedzieć, że w 1789 r. 9 holendrów gospodarowało we wsi Kupliski k/Janowa.

Na terenie gminy Korycin są też liczne obiekty zabytkowe wpisane do rejestru zabytków, a wśród nich holenderskie drewniane wiatraki (wsie: Aulakowszczyzna – z 1930 r., Szaciłówka z 1937 r., Kamienna Stara – 1902, Suchowola – 1906, Nowy Dwór - 1935) będące namacalnym dowodem obecności i wpływu osadnictwa holenderskiego na tych terenach

„Ser koryciński swojski” koniec XIX i w XX wieku

Z pracy pt. Powstanie i rozwój okręgowej spółdzielni mleczarskiej w Mońkach /zarys monograficzny/ 1988 r., autorstwa inż. Ireneusza Grudzińskiego możemy się dowiedzieć, że powstawały, łączyły się i upadały w okolicach Korycina spółdzielnie mleczarskie od lat 30. ubiegłego wieku, ale wytwarzano w nich mleko i masło, a nie sery. Natomiast przez cały ten czas produkcji mleczarni towarzyszył chałupniczy wyrób „sera korycińskiego swojskiego” w gospodarstwach. „Rynkiem zbytu na te sery i inne produkty mleczarskie, był przede wszystkim Białystok, rozwijający się pod względem zaludnienia. Poza tym odbywające się targi lokalne w Korycinie, Janowie, Suchowoli przyciągały kupców – handlarzy z innych dużych miast, a szczególnie z Warszawy, Łodzi, Gdańska. Wykupywali towar po niższych cenach i ze sporym zarobkiem odsprzedawali na bazarach w swoich miastach”.

Poniżej kilka relacji i świadectw, przedstawionych przez kilkudziesięcioletnie osoby, wspominające wyrób sera przez ich babki i poświadczających, odziedziczoną przez nie i kontynuowaną tradycję wyrobu „sera korycińskiego swojskiego”.

- Relacja Wacława Łukaszuka ur. w 1916 r. w Gorszczyźnie, który pamięta wyrób sera przez jego babkę. Wszystkie używane wówczas naczynia i akcesoria – praski potocznie nazywane „stupkami”, formy i łyżki – były drewniane. W większych wsiach Szaciłowie, Romaszkówce i Olszynie (Wilkindorf) były większe serownie, do których można było odstawiać mleko i które działały do czasu wkroczenia wojsk sowieckich. Jednak przez cały ten czas i później, wytwarzano na własne potrzeby ser w gospodarstwach, a jego nadwyżki sprzedawane były na targu. Wacław Łukaszuk cytuje, że dzięki m.in. serowi korycińskiemu, ale i innym lokalnym specjałom żaden mieszkaniec z jego wsi nie został wysłany na roboty przymusowe do Niemiec gdyż niemiecki żandarm, który miał przeprowadzić rekrutację, zastał u sołtysa stół zastawiony lokalnymi przysmakami, uległ ich czarowi i odstąpił od zamierzonych czynności. „Ser koryciński swojski” wielu ludziom uratował zdrowie, a może i życie.

Po wojnie, do lat 60. działały dwa punkty skupu sera w Korycinie i jeden w Knyszynie, z których ser rozwożony był samochodami w inne regiony kraju. Uruchomienie państwowych mleczarni w Mońkach i Sokółce (o której poniżej w relacji Józefa Zalesko), połączone było z likwidacją punktów skupu sera, przymuszaniem rolników do oddawania mleka do tych mleczarni i w efekcie doprowadziło do zniknięcia sera korycińskiego z rynku, chociaż jego przydomowa produkcja trwała nadal.

Inne zebrane w 2005 r. relacje potwierdzające tradycyjny wyrób sera korycińskiego swojskiego to:

- relacja Państwa Agaty i Bogusława Giaro, o wytwarzaniu tego sera przed II-gą wojną światową przez babcię Pana Giaro - według receptury przekazanej przez poprzednie pokolenia i sprzedaży do kramów żydowskich oraz o kontynuowaniu tego wytwarzania przez jego matkę w latach 50. i przez niego wraz z żoną począwszy od lat 80.
- Oświadczenie Janiny Nietupskiej ur. 16.12.1918r. o wytwarzaniu przez nią sera korycińskiego swojskiego w latach 1950-1971. Po 1971 r. wyrobem sera zajęli się synowie i synowa Pani Janiny Nietupskiej.
- relacja ur. 1920 r. Floriana Zawadzkiego z Szumowa o wyrobie i dystrybucji sera korycińskiego przed wojną – m.in. na kolonii Wilkindorf (obecnie Olszynka) u pana Sabina Szkiładzia - o trudnościach i potajemnym jego wytwarzaniu w okresie stalinowskim oraz o nieprzerwanym wytwarzaniu (zmieniły się naczynia i podpuszczka z żołądków cielęcych została zastąpiona syntetyczną) do dnia dzisiejszego.
- Warto zacytować w całości świadectwo Józefa Zalesko z Laskowszczyzny Gm. Korycin urodzonego w 1940 r., który w latach 1963-65 był pracownikiem okręgowej spółdzielni mleczarskiej(OSM) w Sokółce.

Relacja Józefa Zalesko z Laskowszczyzny w gminie Korycin, ur. w 1940 r.:

„W latach 1963-65 byłem pracownikiem Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Sokółce, początkowo jako instruktor skupu mleka, potem jako kierownik sekcji skupu. Trudny to był okres dla sokólskiego mleczarstwa w zakresie organizacji odbioru surowca. Dotyczyło to głównie gminy Korycin, Janów i częściowo Suchowoli. Z tych terenów, biorąc pod uwagę pogłowie krów, powinno trafiać do zakładu 70% mleka, założonego w planie skupu. Tak jednak nie było. Skup z tego terenu był znikomy. Jako przykład mogą posłużyć wsie bardzo duże Krukowszczyzna i Popiołówka. Dzienny skup mleka w tych wsiach oscylował w granicach 50-100 litrów, a powinien być 15-20 razy większy. Wszystkiemu winna była produkcja masowa serów żółtych. Nie było wsi, w której nie wyrabiano tego produktu. Do produkcji używano podpuszczki zdobytej lewymi drogami z zakładów mleczarskich. Mniej zapobiegliwi do robienia serów używali cielęcych sysaków. Masowość produkcji serów spędzała sen z oczu zarządowi i radzie spółdzielni. Sery z korycińskich wsi wykupywali handlarze z różnych rejonów Polski wywożąc ich całe ciężarówki. Rolnikom było na rękę bo były wyższe dochody bo wyrób tego smakołyku był bardziej opłacalny, ale spółdzielnia groziła plajta.

Postanowiono więc przeprowadzać kontrole wspólnie z władzami administracyjnymi powiatu. Miały one na celu wypłoszenie ze swego terenu handlarzy, którzy przewoźnie prowadzili skup sera. Sam osobiście kilkanaście razy brałem udział w takich kontrolach. Nie odnosiły one jednak spodziewanych sukcesów. Kupcy rozpoczęli bowiem skup objazdowy. Trudno było wychwycić w jakiej wsi i kiedy będzie miał on miejsce. Była to istna walka z wiatrakami i dmuchanie pod wiatr.

Myślę, że jeżeli zachowały się jakieś protokoły z posiedzenia zarządu i rady spółdzielni na pewno niejednokrotnie byłyby w nich wiele na temat wyrobu żółtych serów korycińskich. Każda gospodyni ich produkcję miała we krwi, a na ten temat dyskutowano na każdym spotkaniu władz OSM. Tradycja wytwarzania serów na tym terenie przetrwała do dzisiaj.”

„Ser koryciński swojski” dziś

Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego działa od 2004r. i liczy 27 członków. Należą do niego również przedstawiciele gminy (wójt i sekretarz). „Ser koryciński swojski” jest wizytówką regionu i cieszy się dużym uznaniem i renomą na obszarze północnej i środkowej Polski.

W 2004 r. na poznańskich targach Polagra Farm „ser koryciński swojski” otrzymał I nagrodę oraz tytuł "Smak Roku", Perłę w konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo oraz „Tytuł Podlaska Marka Roku” w kategorii „Smak”.

Od 2004 r. co roku na jesieni organizowane jest święto sera korycińskiego.

W 2005 r. „ser koryciński swojski” został wpisany na krajową, prowadzoną przez MRiRW, Listę Produktów Tradycyjnych.

„Ser koryciński swojski” jest coraz bardziej znany i poszukiwany (do Warszawy np. dostarczany jest 1 w tygodniu i po 2 dniach już nie można go dostać). Rokrocznie, podczas festynu Podlasie w stolicy, promowany jest w Warszawie.

Wzmianki o uznaniu i popularności dla „sera korycińskiego swojskiego” ukazują się stale w prasie regionalnej i krajowej (czasem używana jest skrócona nazwa ser koryciński, ale odnosi się do tego samego produktu)

Gazeta Wyborcza Białystok 04-05.06.2005 – Podlasie w stolicy

„Ser koryciński swojski” robi karierę w całym kraju, zwłaszcza, że zamówić można go przez telefon i odebrać na poczcie

Kurier Poranny 04.07.2005 – Tłoczno i smacznie

Gazeta Współczesna 12.09.2005 Zrób sobie swojski ser

Gazeta Współczesna 29.09.2005 Święto sera po raz drugi

Gazeta Współczesna 04.10.2005 – Gospodynie z Gminy Korycin twierdzą, że nie ma to jak...Swojskiego sera smak

Gazeta współczesna 29.11.2005 Projekt dla sera

Gazeta Współczesna 24.09.2007 Magia Smaku

Gazeta Współczesna 25.09.2007 Pierwsza przydomowa serownia

Ser koryciński robi karierę w całym kraju, zwłaszcza, że można go zamówić przez telefon i odebrać na poczcie [...]

Nietupscy nigdzie się nie ogłaszają. Klienci kontakt do nich zdobywają pocztą pantoflową. Zainteresowanie z każdym tygodniem wzrasta. Są zasypywani zamówieniami, dziś trzeba wysłać prawie 100 przesyłek z Gorzowa, Koszalina , Szczecina i Łodzi. W weekendy

Nietupscy sprzedają swój ser na festynach. Przynajmniej raz w miesiącu handlują w kiosku przypominającym wiatrak w Centrum Korycina. W wiatraku sprzedają tylko gospodarze zrzeszeni w Stowarzyszeniu Producentów Sera Korycińskiego. Jest ich 23 i codziennie w kiosku jest kto inny. Najtaniej ok. 16 zł za kg – kupują Ci, którzy pofatygują się do domu Państwa Nietupskich. W wiatraku kosztuje już 20zł/kg. Tam cena waha się między 25 zł a 35 zł.

Gazeta Współczesna 23.10.2007 Sery to jest przyszłość

Kurier Poranny 17.10.2007 – Niektórzy wracają

Kurier Poranny 19.01.2008 Dobra marka. To jest to!

Polish Food spring 2008 Pearls of Culinary Heritage of the Podlasie Region Cheese with Centurie-long Tradition

Gazeta Współczesna 17.03.2008 Pierwszy Festiwal Kuchni Podlaskiej

GWAGRO 19.05.2008 Danie warte „Perły”



Gazeta współczesna 11.06.2008 Podlasie w stolicy

V święto sera korycińskiego 22 września 2008 Chętnych do zakupu sera korycińskiego nigdy nie brakuje. Konkursy, degustacje i występy artystyczne - to tylko niektóre atrakcje, jakie przygotowano na V Święto Sera Swojskiego Korycińskiego. Impreza odbyła się w niedzielę nad zalewem w Korycinie. Uczestnicy niedzielnego festynu wybierali m.in. najsmaczniejsze danie z serem w roli głównej oraz szukali sera z największą liczbą dziurek. Był też konkurs dla wszystkich, którzy chcieli napisać anegdotę o tym produkcie rodem z Korycina.

Korycin - Nasz ser cieszy się ogromną popularnością. Każdy chce spróbować, jak smakuje ten produkt, o którym w ciągu kilku ostatnich lat usłyszała cała Polska - przekonywali producenci sera korycińskiego swojskiego.

Gazeta Współczesna 19.06.2008 Serowarnia po polsku

Gazeta Wyborcza Duży Format – 16.02.2009 Bambus w szynce

Gazeta Współczesna 17.03.2009 To były smaki

Gazeta wyborcza Białystok 15.05.2009 Wspólna dla wszystkich jest kaczka - mowa o potrawach przygotowanych na Międzynarodowy Festiwal Kuchni

Gazeta Współczesna 09.06.2009 Dobre smaki można promować

Gazeta Współczesna 16.06.2009 Regionalne specjały – próbujmy i kupujmy

W wyszukiwarce internetowej hasło „ser koryciński” wyświetla się na 10 stronach

Ser koryciński jest również opisany w Wikipedii.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej⁴⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Organem kontrolnym producentów sera korycińskiego swojskiego jest:

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej w Białymstoku:

ul. Młynowa 21, 15-404 **Białystok**

tel.(085)747-97-40, tel./fax.(085)747-97-49, wibialystok@ijhars.gov.pl

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Każdy producent może mieć odrębną etykietę dla wytwarzanego przez niego „sera korycińskiego swojskiego”, która zawiera następujące elementy:

- ◆ nazwę produktu jednakową, używaną przez wszystkich wytwarzających zgodnie ze specyfikacją producentów: „ser koryciński swojski”.
- ◆ wbudowane w etykietę logo „sera korycińskiego swojskiego”
- ◆ inne informacje zgodnie z zasadami etykietowania żywności

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego

⁴⁾ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.

