

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2008/C 202/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie należy przedłożyć Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY”****NR WE: PL-PGI-005-0551-04.08.2006****CHOG (X) CHNP ()****1. Nazwa**

„Wielkopolski ser Smażony”

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

Polska

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Rodzaj produktu [zgodnie z załącznikiem II]**

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 złotego — 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 %.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Gronkowce koagulazododatnie: brak w 0,1 g.

Liczba pleśni: nie więcej niż 100 w 1 g.

Przetrwalniki redukujące siarczany: nieobecne w 1 g.

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

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

1. Mleko

Producenci wielkopolskiego sera smażonego skupują mleko od producentów mleka:

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

Cały cykl produkcyjny wielkopolskiego sera smażonego, począwszy od skupu surowego mleka do gotowego produktu, powinien trwać nie dłużej niż sześć lub siedem dni. Wydłużenie procesu produkcji — użycie zbyt długo przechowywanego mleka lub twarogu — negatywnie wpływa na jakość finalnego wyrobu.

2. Kminek

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

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

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

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

Nie istnieją żadne specjalne ograniczenia co do pochodzenia pasz.

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

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 w zakładzie produkcyjnym, 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. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Granice administracyjne województwa wielkopolskiego.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfikacja 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. Specyfikacja produktu

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

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

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

5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku CHNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku CHOG)

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

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

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

Dziś większość wytwarzanego w całej Wielkopolsce sera smażonego znajduje swój 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.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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