

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 337/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Wniosek o zmianę na poziomie Unii w specyfikacji produktu oznaczonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, pochodzącego z państwa członkowskiego

(Rozporządzenie (UE) 1151/2012)

„Ser koryciński swojski”

Nr UE: PGI-PL-0835-AM02 – 28.4.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Ser koryciński swojski”

2. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

ZARZECCY Sp. z o.o., FoodTech Zbigniew Rybak i SEROWAR Podlaski Aneta Łukaszuk-Łapińska – certyfikowani producenci produktu „Ser koryciński swojski”.

3. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Polska

4. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

5. Rodzaj zmian

Zmiana, o której mowa w art. 53 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która grozi zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b), w odniesieniu do chronionych oznaczeń geograficznych.

Zgodnie pkt 5 jednolitego dokumentu specyfika produktu „Ser koryciński swojski” wynika między innymi z faktu, że jest on wyrabiany jest z pełnego mleka niepasteryzowanego, które nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka.

6. Zmiany

Związek

Opis

Zmiana dotyczy przygotowania mleka do produkcji produktu „Ser koryciński swojski” poprzez pasteryzację. Wprowadzono możliwość wytwarzania produktu „Ser koryciński swojski” 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 możliwością zastosowania niskiej pasteryzacji mleka oraz dodaniem zakwasu zawierającego kultury bakterii fermentacji mlekowej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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.

Streszczenie powodów, dla których zmiana jest konieczna

Pierwotnie „Ser koryciński swojski” był wytwarzany z mleka niepasteryzowanego, ponieważ metoda pasteryzacji nie była znana. W miarę postępu technologicznego okazało się, że możliwe jest zastosowanie mleka pasteryzowanego bez utraty cech charakterystycznych produktu (sera), które w głównej mierze wynika z pochodzenia geograficznego w rozumieniu art. 5 ust. 2 lit b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Wprowadzenie 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 produktu „Ser koryciński swojski”.

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 udajem a przetwórstwem mleka i w tym okresie wymagany jest łańcuch chłodniczy zapewniający schładzanie mleka wg obowiązujących przepisów prawa. Zgodnie z zapisami art. 3 Rozporządzenia (WE) 852/2004 przedsiębiorcy sektora spożywczego są odpowiedzialni za utrzymanie właściwych standardów higieny na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji odbywających się pod ich kontrolą.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Ser koryciński swojski”

Nr UE: PGI-PL-0835-AM02 – 28.4.2023

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Ser koryciński swojski”
2. **Państwo członkowskie**
Polska.
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**
 - 3.1. **Typ produktu**
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” – dojrzwały – dojrzewanie i leżakowanie sera powyżej 14 dni.

Długość okresu leżakowania nie zmienia cech specyficznych produktu „Ser koryciński swojski”, o których mowa w pkt 5 jednolitego dokumentu.

Opis produktu „Ser koryciński swojski” w zależności od długości okresu dojrzewania

Zespół cech lub składników	Cecha lub składnik	„Ser koryciński swojski” – świeży	„Ser koryciński swojski” – leżakowany	„Ser koryciński swojski” – dojrzwały
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 miękki 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
Właściwości organoleptyczne	Smak	przeważa smak łagodny, śmietankowy, charakterystyczna jest gumowatość sera i jego skrzywienie 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 podsuszowanego 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 to 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 to: pieprz, chili, bazylija, 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 z wyjątkiem pasteryzacji i filtracji makroskopijnych nieczystości.

Stosowanie różnych przypraw służy jedynie nadaniu aromatu i nie zmienia cech produktu „Ser koryciński swojski”.

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 produktu „Ser koryciński swojski” są zobowiązani do wykorzystywania na swoich etykietach wspólnego logo „Ser koryciński swojski”. Logo „Ser koryciński swojski” dystrybuowane będzie za pośrednictwem Zrzeszenia Producentów Sera Korycińskiego.

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

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

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

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek produktu „Ser koryciński swojski” z regionem opiera się na cechach specyficznych określonych w pkt 5.2 oraz na renomie.

„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. Ser jest wilgotny i elastyczny, z licznymi, równomiernie rozłożonymi drobnymi oczkami.

Cechy specyficzne produktu „Ser koryciński swojski” wykształcone zostały przez wiele lat jego wytwarzania i przekazywania z pokolenia na pokolenie wiedzy o sposobie i umiejętności praktycznej jego wytwarzania, ponieważ pod-ręczniki z zakresu technologii i produkcji mleczarskiej nie opisują sposobu wytwarzania tego produktu, ściśle związa-nego 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” objęty Chronioną Nazwą Pochodzenia.

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 obniżeń wśród rozległych wyniesień. Zróżnico-wany krajobraz powstał w wyniku działającego tu kilkakrotnie lodowca. W obrębie Niziny Północnopodlaskiej wyró-żnia 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 wschod-nim, (podczas, gdy na zachodzie Polski przeważają wpływy klimatu morskiego). Obszar wytwarzania produktu „Ser koryciński swojski” 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 tempe-ratury powietrza w styczniu wahają się między - 5 a - 6 °C (średnia stycznia dla Warszawy wynosi ok. - 3,5 °C) i dość długo zalegająca 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. Większość opadów przypada na okres od kwietnia do września. Rozkład opadów w czasie jest sprzyjający, gdyż na okres wegetacyjny przypada 70 % ogólnej ilości 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.

Region w którym wytwarzany jest „Ser koryciński swojski” charakteryzuje się brakiem przemysłu ciężkiego. Działa-jące zakłady przemysłowe związane są z przetwórstwem rolno-spożywczym, szczególnie mlecznym. Większość tere-nów to obszary rolne lub leśne. Użytki rolne, będące prawie w całości we władaniu indywidualnych gospodarstw rol-nych, 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 % powierz-chni 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. Produ-cenci 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 sposo-bem na spożytkowanie mleka wytworzonego w gospodarstwie oraz zróżnicowanie odżywiania. Specyficzne umiejęt-ności producentów produktu „Ser koryciński swojski” 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.

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 jesienią organizowane jest Święto sera korycińskiego. W 2005 r. „Ser koryciński swojski” został wpisany na kra-jową 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*. Wyszukiwanie hasła „ser koryciński” w internecie daje 10 stron trafień, a „Ser koryciński swojski” jest również opisany w Wikipedii, wolnej encyklopedii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>
