

Oliwia Zakrzewska

Gwarancja autentyczności

Powrót do korzeni, pielęgnowanie tajników kuchni tradycyjnej nabiera mocy. Odżywają lokalne, regionalne receptury i przepisy, powracają dawne smaki, zachowane zostaje kulinarne regionalne dziedzictwo.

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) to certyfikat przyznawany produktom o bardzo dobrej jakości. Warunkiem jest, aby wszystkie składniki takiego produktu pochodziły z danego regionu, a sam produkt był w tym regionie wytwarzany od początku do końca. System ten wykorzystuje odpowiednio skonstruowane narzędzia w postaci regulacji prawnych pozwalających na ochronę specjalnych, unikatowych produktów rolno-spożywczych pochodzących z danego regionu lub dla niego charakterystycznych w sposób wyjątkowy. Wytworzone zgodnie z regionalnymi recepturami produkty mają właściwy dla siebie wygląd, smak, zapach i charakteryzują się oryginalną, tradycyjną metodą wytwarzania. Kupując tego rodzaju produkty klienci wspierają rozwój danego regionu, podtrzymują tradycję, a także wspierają lokalne zatrudnienie. Te nieocenione zalety produktów chronionych podkreślają wyjątkowość i charakter danego regionu, wspierają rozwój regionu, który staje się dodatkowo atrakcyjny turystycznie. W trosce o dobro i zachowanie rodzimych produktów, którymi można pochwalić się także na arenie międzynarodowej, powstały unijne regulacje prawne. Nazywane potocznie „znakami smaku”, znaki ochronne mają taką samą szatę graficzną niezależnie od kraju, w którym nadawane jest oznaczenie. Różnią się między sobą jedynie językiem, w którym wyrażony jest tekst o ochronie.

Podstawą prawną funkcjonowania systemu Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności w UE jest rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów

jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. U. L 343 z 14.12.2012, s. 1). Grupa producentów, która ubiega się o Chronioną Nazwę Pochodzenia albo Chronione Oznaczenie Geograficzne musi sporządzić specyfikację – opis produktu i sposób wytworzenia tego produktu musi być zgodny z tą specyfikacją. Specyfikacja musi zawierać nazwę produktu lub środka spożywczego, w szczególnych przypadkach obejmujący surowce, główne cechy produktu rolnego lub środka spożywczego: fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne, definicje obszaru geograficznego, dowody na pochodzenie z obszaru geograficznego, z zaznaczeniem czy zachodzą na tym obszarze wszystkie, czy tylko niektóre etapy wytwarzania, opis metody uzyskiwania produktu. W stosownych przypadkach dodaje się informacje o: oryginalności, pakowaniu, związku między określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem geograficznym, szczegóły dotyczące związku określonej jakości renomy lub innej charakterystycznej cechy produktu a środowiskiem geograficznym, szczegóły dotyczące kontroli zgodności ze specyfikacją i inne wymagania określone przepisami krajowymi lub unijnymi.

Według litery prawa, Chroniona Nazwa Pochodzenia to nazwa, która określa produkt pochodzący z określonego miejsca, regionu lub w przypadkach wyjątkowych – kraju, którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie oraz którego wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

Za produkty zarejestrowane należy uznać te, które są wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych

Specjalności. Zgodnie z informacjami podanymi na stronie internetowej serwisu [www.Rzeczpospolitej Polskiej \(https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci\)](https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenia-geograficzne-oraz-gwarantowane-tradycyjne-specjalnosci) wyżej wymienione nazwy zarejestrowane z zastrzeżeniem nazwy są chronione przed:

1. wszelkim bezpośrednim lub pośrednim wykorzystaniem w celach komercyjnych zarejestrowanej nazwy dla produktów nieobjętych rejestracją o ile produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą lub jeśli stosowanie nazwy narusza prestiż chronionej nazwy;

2. każdym niezgodnym z prawem zawłaszczeniem, imitacją lub aluzją, jeśli nawet prawdziwe pochodzenie produktu jest zaznaczone lub chroniona nazwa została przetłumaczona lub towarzyszy jej wyrażenie „w stylu”, „rodzaju”, „przy użyciu metody”, „tak jak produkowane w”, „imitacja” lub „podobne”;

3. wszelkimi innymi fałszywymi lub mylącymi danymi odnoszącymi się do miejsca pochodzenia, właściwości lub podstawowych cech produktu na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego produktu lub na opakowaniu produktu w pojemniku, mogącym stworzyć fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia;

4. wszelkimi innymi praktykami, mogącymi wprowadzić w błąd zainteresowanych co do prawdziwego pochodzenia produktu.

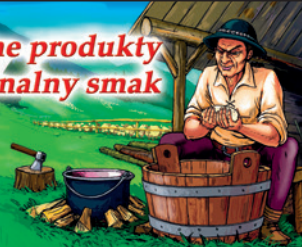
Najistotniejsza różnica pomiędzy oznaczeniem Chroniona Nazwa Pochodzenia a Chronionym Oznaczeniem Geograficznym polega na sile związku danego produktu z miejscem jego pochodzenia. Chronione Nazwy Pochodzenia stosuje się do tych produktów, które są







Naturalne produkty oryginalny smak



F.H.U. „MARFOR” ZAKŁAD PRODUKCYJNY, Bażanowice k/Cieszyna, ul. Folwarczna 3, tel. 504 104 865, www.marfor.pl

REKLAMA

© forum mleczarskie handel



© forum mleczarskie handel



© forum mleczarskie handel



bardzo silnie związane z danym obszarem geograficznym. Aby móc korzystać z Chronionej Nazwy Pochodzenia należy spełnić szereg wymogów, takich jak wymóg produkcji surowców jak i wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na zdefiniowanym obszarze. Jeśli mowa o Chronionym Oznaczeniu Geograficznym to produkt musi być wytwarzany w regionie, którego nosi nazwę. Tym, co odróżnia to oznaczenie od Chronionej Nazwy Pochodzenia jest to,

że przynajmniej jedna z trzech faz produkcji – przygotowanie, przetwarzanie, produkcja – musi odbywać się na danym obszarze.

Chroniona Nazwa Pochodzenia to nazwa, którą określany jest produkt spełniający szczególnie wymogi. Przede wszystkim musi to być produkt pochodzący z określonego miejsca, regionu, a w przypadkach wyjątkowych – kraju. Wymagane jest, aby jakość tego produktu lub jego cechy charakterystyczne były w istotnej czy wyłącznej mierze zasługą właśnie szczególnej lokalizacji geograficznej i związanymi z nią czynnikami naturalnymi i ludzkimi, aby wszystkie etapy produkcji odbywały się na tym właśnie ściśle określonym obszarze geograficznym.

W przypadku Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności produkt musi mieć „specyficzny charakter”, przez co należy rozumieć cechę lub zespół cech, które w sposób wyrazisty odróżniają go od innych, do niego podobnych. Taki produkt musi być wytwarzany przy użyciu tradycyjnych surowców lub charakteryzować się tradycyjnym składem bądź sposobem produkcji. Gwarantowana Tradycyjna Specjalność to zarejestrowane nazwy chronione przed wszelkiego rodzaju niewłaściwym stosowaniem, które mogłoby wprowadzić konsumentów w błąd.

Lista Produktów Tradycyjnych to z kolei lista prowadzona przez **Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi**. Prowadzenie tej Listy ma na celu wyłącznie identyfikację produktów tradycyjnych, a nie producentów te produkty wytwarzających. Co więcej, producenci nie są zobowiązani do poddawania się dobrowolnej kontroli, mającej na celu potwierdzenie zgodności produkcji metodą wytwarzania zadeklarowaną przez nich we wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych. Na taką listę mogą być wpisane produkty, których jakość bądź wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania co najmniej od 25 lat metod produkcji. Ponadto metody te stanowić powinny



we warunki naturalne i znajdują się tu wytwórcy, którzy posiadają specyficzną, fachową wiedzę odnośnie do tradycyjnych metod produkcji.

Oscypek

Kolejnym produktem objętym Chronioną Nazwą Pochodzenia jest oscypek. Oscypek to ser o kształcie dwustronnego stożka, przypominający nieco kształtem wrzeciono. Długość oscypka także została określona i mieści się w granicach od 17 do 23 cm. W najszerszym miejscu średnica sera może wynosić od 6 do 10 cm, natomiast waga to 0,6-0,8 kg. Po przekrojeniu oscypek ma barwę lekko kremową, ciemniejszą przy skórce, niekiedy białą. Skórka oscypka ma barwę słomkową, jest lśniąca, jasnobrązowa. Wytwarzany jest on w okresie od maja do września. Skład chemiczny sera zależy od długości czasu wędzenia i co ciekawe zmienia się w zależności od pór roku. Zazwyczaj zawartość wody w takim serze nie powinna wynosić więcej niż 44%, zawartość suchej masy nie mniej niż 56%



element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane i będące elementem tożsamości lokalnej społeczności. Chronioną Nazwą Pochodzenia objęte są: Bryndza Podhalańska, oscypek, redykołka.

Bryndza podhalańska

Bryndza podhalańska to ser należący do grupy serów podpuszczkowych miękkich. Barwa tego sera może być biała, białokremowa, niekiedy z seledynowym odcieniem. Bryndza podhalańska to ser o pikantnym, słonym smaku, niekiedy może być on lekko kwaśny. Produkuje się ją od maja do września. Skład chemiczny sera przedstawia się następująco: zawartość wody nie przekracza 60%, zawartość suchej masy jest nie mniejsza niż 40%, zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi nie mniej niż 38%. Produkcja takiego sera ma miejsce na obszarze powiatu nowotarskiego, powiatu tatrzańskiego oraz na obszarze sześciu gmin z powiatu żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia, Koszarawa. Na całym tym obszarze występują właści-

Logo znaków ochronnych: Chroniona Nazwa Pochodzenia ChNP, Chronione Oznaczenie Geograficzne ChOG oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



Źródło: <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/logo-chnp-chog-i-gts-do-pobrania>



Grzegorz Marciniak, Dyrektor Sprzedaży i Marketingu w firmie Frąckowiak (ZPSiH)

Nasza firma ma w swojej ofercie Wielkopolski ser smażony w wersji czystej oraz z kminkiem o gramaturach 200 i 150 g. Wszystkie posiadają Chronione Oznaczenie Geograficzne, świadczące o oryginalności tego specjału. Konsumenci doceniają coraz powszech-

niejszy dostęp produktów certyfikowanych, szczególnie zaufali im w trudnym okresie pandemii. W wielu małych sklepach spożywczych można było znaleźć nasze specjalności i dzięki temu z pewnością umiliły śniadaniowe lub kolacyjne chwile w rodzinnym gronie. Nasze certyfikowane sery smażone są uważane za wzór oryginalności, konsystencji i smaku, a ich naturalność

i czysta etykieta wpisują się w nowoczesny trend zdrowego żywienia. Kolejnym etapem rozpowszechniania na rynku z pewnością będzie pojawianie się tych produktów w gastronomii i na bufetach coraz powszechniejszej agroturystyki. Sery smażone wpisują się w ten krajobraz wymiennie i z pewnością przyciągną turystów z innych regionów Polski.

natiemast zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 38%. Oscypek może być sprzedawany tylko i wyłącznie w całości, w jednym kawałku. Obszar geograficzny produkcji oscypka to, w województwie śląskim: powiat cieszyński, gmina Istebna, z powiatu żywieckiego gminy: Miłówka, Węgierska Góra, Rajcze, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa.



Obszar w województwie małopolskim to cały powiat nowotarski oraz cały powiat tatrzański, z powiatu suskiego obejmuje gminy: Zawoja i Bystra Sidzina. W powiecie nowosądeckim są to gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica. W powiecie limanowskim są to gminy: Niedźwiedź, część gminy Kamienica, sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz.

Redykołka

Następnym produktem z oznaczeniem Chroniona Nazwa Pochodzenia jest owczy ser redykołka. Redykołka to zwyczajowo uznana nazwa dla określenia półtwardego, półtłustego sera, który jest produkowany na Podhalu. Redykołka to niewielki ser o kształcie zminiaturyzowanego zwierzęcia, ptaka, a także o kształcie serca bądź wrzeciona. Najmniejsze redykołki ważą około 30 g, do 60 g i najczęściej spotyka się te o kształcie wrzeciona. Pozostałe redykołki nie mogą przekroczyć wagi 300 g. Redykołka to ser o kolorze skórki słomkowołśniacym, jasnobrązowym, z delikatnym polskim nadawanym w trakcie procesu wędzenia. Dopuszczalna jest nieznaczna dwubarwność skórki sera bądź jej niepełne odbarwienie. Skórka sera redykołka jest gładka, elastyczna, nieznacznie chropowata. Na jej powierzchni możliwe są nieznaczne nierówności lub pęknięcia, ważne jest jednak, aby nie sięgały one do miąższu, który jest lekko twardy i elastyczny. Smak redykołki jest lekko słony, wyraźnie wyczuwalny jest zapach dymu, a to z powodu procesu wędzenia jakiemu poddawany jest ser. Co ciekawe wykorzystanie do produkcji mleka krowiego (w ilości nieprzekraczającej 40%) nie wpływa na charakterystyczne cechy sera redykołka. Podobnie jak w przypadku omówionych wyżej serów, skład

chemiczny redykołki zależy od długości czasu wędzenia i skład sera zmienia się w zależności od pory roku w której jest produkowany. Wynika to między innymi także z sezonowych zmian składu mleka i diety zwierząt. Podstawowym składnikiem sera redykołka jest mleko owiec rasy „Polska Owca Górska”. Do produkcji takiego sera dopuszcza się jednak stosowanie mleka krów rasy „Polska Krowa Czerwona”, które są wypasane na określonym obszarze geograficznym. Ma to związek z naturalną paszą, jaką jest roślinność Podhala, tj. powojnik alpejski, starzec górski lub skalnica tatrzańska. Zawartość wody w serze nie powinna przekraczać 44%, suchej masy nie powinno być mniej niż 56%, a tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 38%. Aby zapewnić jak najwyższą jakość produktu wszystkie etapy cyklu produkcyjnego muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Co ciekawe, cały cykl produkcji ma miejsce w specjalnych szałasach znajdujących się na górskich stokach, gdzie

REKLAMA

Ciekawy produkt

Džiugas to twarde ser, któremu Komisja Europejska w czerwcu 2019 r. przyznała status Chronionego Oznaczenia Geograficznego (PGI). Oznacza to, że Džiugas ma wyjątkowe pochodzenie: jakość i inne cechy są powiązane z określonym obszarem geograficznym. Połączenie sera Džiugas z obszarem geograficznym opiera się na skojarzeniu znajomości nazwy produktu, doświadczeniu mistrzów serowarstwa i legendy o mitycznym bohaterze. Ser Džiugas dzięki oznaczeniu ChOG jest chroniony przed wszelkim nadużyciem lub naśladownictwem, a konsumenci mają pewność co do autentyczności litewskiego produktu.

Producent: **Žemaitijos pienas.**



jednocześnie wypasa się zwierzęta. Obszar geograficzny produkcji sera redykołka obejmuje teren historyczno-etnograficznej krainy leżącej u podnóża Tatr, zwanej Podhalem. Obszar ten obejmuje na terenie województwa śląskiego, z powiatu cieszyńskiego: gminę Istebna, z powiatu żywieckiego gminy: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia i Koszarawa; na terenie województwa małopolskiego cały powiat nowotarski i cały powiat tatrzański, gminy z powiatu suskiego: Zawoja i Bystra Siedzina; z powiatu limanowskiego gminy: Niedźwiedź, część gminy Kamienica, z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz. W powiecie nowosądeckim są to gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

Ser koryciński swojski

Kolejną odsłoną produktu z oznaczeniem Chronionej Nazwy Pochodzenia jest ser koryciński swojski. Jest to ser dojrzewający, produkowany z pełnego, surowego mleka krowiego z dodatkiem enzymu podpuszczki oraz soli kuchennej. Mleko do produkcji nie może być poddawane obróbce fizycznej ani chemicznej, z wyjątkiem filtracji makroskopowych

cząsteczek. Dopuszcza się ochłodzenie mleka do temperatury środowiska, w celu konserwacji, a wytwarzanie sera musi nastąpić nie później niż w ciągu 5 godzin po zakończeniu udoju. W czasie procesu produkcyjnego sera dopuszcza się możliwość dodawania ziół tj. suszony pieprz, chili, bazylia, koperek, pietruszka, lubczyk, mięta, czarnuszkę, czosnek niedźwiedzi, papryka, majeranek, kminek, oregano, czubryca czy suszone grzyby. Ze świeżych przypraw i ziół można dodać: czosnek, paprykę, oliwki, świeży koperek, szczypiorek, bazylię, mięte i majeranek. Ser koryciński swojski to ser o licznych, drobnych oczkach, o różnej wielkości i kształcie. Powierzchnia sera jest karbowana. Ser ma kształt spłaszczonej kuli o eliptycznym przekroju. Średnica sera sięga nawet 30 cm, waga od 2,5 kg do nawet 5 kg. Ser koryciński swojski to wyrób o możliwych trzech różnych okresach leżakowania. Pierwszy okres leżakowania trwa od dwóch do czterech dni i taki ser nazywany jest wtedy serem świeżym. Gdy okres dojrzewania trwa dłużej, od 5 do 14 dni, wtedy mówi się, że jest to ser leżakowany. Serem dojrziałym nazywany jest ser, który dojrzewał i leżał więcej niż dwa tygodnie. To, jak długo ser leżakuje, w przypadku sera korycińskiego, nie zmienia w sposób szczególny jego cech organoleptycznych. Ser koryciński swojski wytwarzany jest w województwie podlaskim, w trzech gminach powiatu suchowolskiego: Korycin, Suchowola i Janów.

Wielkopolski ser smażony

Wielkopolski ser smażony to produkt objęty Chronionym Oznaczeniem Geograficznym. Produkowany jest w granicach administracyjnych województwa wielkopolskiego. Wielkopolski ser smażony to produkt o zwięzłej, jednolitej, plastycznej konsystencji. Masa



© forum mleczarskie handel

serowa ma kolor od jasnokremowego do żółtego. Barwa wielkopolskiego sera smażonego zależy od ilości masła użytego do produkcji tego sera, a także od intensywności smażenia. W przypadku gdy do masy serowej dodawany jest kminek to widoczny jest on w postaci ziarenek. Wielkopolski ser smażony ma smak i zapach typowy dla sera smażonego – ostry, pochodzący od zgliwiełego twarogu. Zawartość wody nie powinna wynosić więcej niż 65%, tłuszczu nie mniej niż 7,5%. Ważne jest, aby cykl produkcyjny wielkopolskiego sera smażonego, od momentu skupu mleka surowego do otrzymania produktu gotowego, nie przekroczył 6, maksymalnie 7 dni. Po przekroczeniu tego czasu jakość produktu końcowego może ulec obniżeniu. Pakowanie produktu odbywa się w zakładzie produkcyjnym bezpośrednio po procesie smażenia, na gorąco. Nie zezwala się na ponowne podgrzewanie produktu po wystygnięciu w celu konfekcjonowania, gdyż takie czynności negatywnie wpływają na jakość produktu.

Warto zwracać uwagę na produkty z oznaczeniami ChNP, ChOG lub GTS, gdyż są to produkty o ciekawych walorach organoleptycznych, niosących ze sobą lata tradycji.

Pielęgnowanie tradycyjnych smaków zawsze się opłaca: producentom i handlowcom. •



Produkty importowane z Włoch, Grecji, Holandii i Francji ze znakami ChNP i ChOG mają znaczący udział rynkowy w omawianej kategorii. Jednym z najważniejszych dostawców jest tu firma Temar (PPH), która posiada duże doświadczenie i wiedzę nt. serów oraz możliwości ich aranżacji w placówkach handlowych.