



NIP 966-13-15-194  
REGON 050626396  
e-mail: bialystok@pirol.pl  
<http://www.pirol.pl>  
TEL/FAX 85/676 08 62

Podlaska Izba Rolnicza, Porosły, ul. Wierzbowa 57, 16-070 Choroszcz  
Porosły, 21.11.2023r.

PIR.So./352/2023

**Sz. P. Robert Telus**

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Zgodnie z art. 51 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, Zarząd Podlaskiej Izby Rolniczej na wniosek Certyfikowanych Producentów Sera Korycińskiego, zgłasza sprzeciw w sprawie wniosku 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)

#### **Oświadczenie**

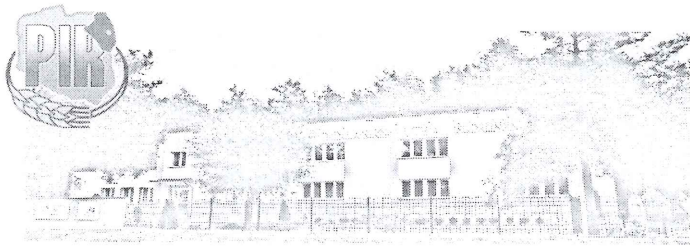
Wniosek narusza warunki określone w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

#### **Uzasadnienie**

Wniosek o zmianę na poziomie UE 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) Dz.U.U.E.C.2023.337.17 data publikacji w dzienniku UE 25.09.2023. złożonego przez Zarzeczy Sp/z.o.o., Foodtech Zbigniew Rybak i SEROWAR Podlaski Aneta Łukaszuk – łapińska spotkał się ze stanowczym sprzeciwem na poziomie krajowym przez Grupę Certyfikowanych Producentów Sera Korycińskiego, która to zgłosiła protest dotyczący w/w wniosku z żądaniem bezzwłocznego odrzucenia.

Grupa Certyfikowanych Producentów Sera Korycińskiego uważa, że zatwierdzenie zmian zaproponowanych przez wnioskujące podmioty zaburzy całkowicie podstawy produkcji Sera Korycińskiego. Z produktu wyjątkowego i wytwarzanego z wielowiekową tradycją, który z takim trudem przetrwał na naszych terenach od setek lat, stanie się on po prostu kolejnym z wielu serów produkowanych obecnie na rynku. Natomiast klienci będą w błędzie myśląc, że mają do czynienia z tradycyjnym produktem.

Grupa Certyfikowanych Producentów Sera Korycińskiego słusznie uważa, że produkcja sera korycińskiego z mleka niepasteryzowanego z dodatkiem bliżej nieokreślonych bakterii kwasu mlekowego może spowodować utratę powtarzalności i jakości Sera Korycińskiego. Specyficzne



NIP 966-13-15-194  
REGON 050626396  
e-mail: bialystok@pirol.pl  
<http://www.pirol.pl>  
TEL/FAX 85/676 08 62

Podlaska Izba Rolnicza, Porosły, ul. Wierzbowa 57, 16-070 Choroszcz  
szczyepy bakterii kwasu mlekowego obecne w niepasteryzowanym, surowym mleku krowim pochodzącym z obszaru Chronionego Oznaczenia Geograficznego warunkują wyjątkowość tego regionalnego produktu.

Proponowane zmiany negatywnie wpłyną na jakość i tradycję produkcji sera. Grupa Certyfikowanych Producentów Sera Korycińskiego, która zgłosiła się do Podlaskiej Izby Rolniczej uważa, że pasteryzacja nie jest odpowiednim kierunkiem dla tego produktu. Na dowód powyższego przedstawiono uzasadnienie swojej tezy w poniższych punktach:

1. Utrata charakterystycznego smaku i aromatu: Pasteryzacja, proces podgrzewania surowca do wysokiej temperatury w celu zniszczenia wszelkich mikroorganizmów, może prowadzić do utraty subtelnych smaków i aromatów, które czynią ser koryciński tak wyjątkowym. Wprowadzenie pasteryzacji może zredukować bogactwo smakowe sera.
2. Naruszanie tradycji: Sery korycińskie produkowane są według starych i sprawdzonych tradycyjnych metod. Wprowadzenie pasteryzacji może stanowić naruszenie tych tradycji, które są ważne zarówno dla lokalnych producentów, jak i konsumentów.
3. Konkurencyjność na rynku: Ser koryciński cieszy się wyjątkowym prestiżem i rozpoznawalnością na rynku. Dzięki swoim unikalnym cechom smakowym i tradycji produkcji, jest to produkt doceniany zarówno przez lokalnych konsumentów, jak i miłośników sera na całym świecie. Ewentualna pasteryzacja mogłaby obniżyć jego wartość na rynku i wpłynąć negatywnie na konkurencyjność.
4. Alternatywne metody utrzymania jakości: Istnieją inne metody utrzymania wysokiej jakości serów, takie jak zwiększona higiena produkcji, kontrole mikrobiologiczne czy bardziej precyzyjne procesy produkcji. Wprowadzenie pasteryzacji nie jest jedynym sposobem na zachowanie jakości produktu.
5. Wpływ na lokalną gospodarkę: Ser koryciński ma duże znaczenie dla lokalnej gospodarki, zapewniając źródło utrzymania wielu mieszkańcom regionu. Ewentualne zmiany w specyfikacji produkcji mogą wpłynąć negatywnie na lokalnych producentów i ich rodziny.

W związku z powyższymi argumentami, istnieje przesłanka, że wprowadzone zmiany nie są zmianami nieznacznymi, które zostały określone Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych art.53 ust.2., wobec czego zasadnym jest aby ww. wniosek odrzucić.

Uważamy, że zmiany te uprzednio powinny być poddane konsultacjom społecznym oraz za zgodą producentów tego sera. Mając na uwadze powyższe prosimy o wyrażenie opinii przez Radę do Spraw Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

Z poważaniem

**PREZES**  
Podlaskiej Izby Rolniczej  
  
Grzegorz Leszczyński