

**OGŁOSZENIE  
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 25 maja 2006 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację nazwy „Kołodzki Oscypek”  
jako Chronionej Nazwy Pochodzenia**

Na podstawie art. 16 pkt 3 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68) ogłasza się informację o wpłynięciu wniosku o rejestrację, datę wpłynięcia wniosku o rejestrację oraz streszczenie specyfikacji:

1) „Kołodzkiego Oscypka” w załączniku nr 1 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
wz. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Sekretarz Stanu

*Marek Zagórski*

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz.U. Nr 134, poz. 1433).

Załącznik do ogłoszenia  
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia 25 maja 2006 r. (poz. 8)

## Załącznik nr 1

Dnia 7 kwietnia 2006 r. o godzinie 12.45 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Kołodzki Oscypek” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia. Wniosek nie spełniał wymogów formalnych i wnioskodawca został wezwany do jego uzupełnienia. 15 maja 2006 r. o godzinie 13.00 został złożony uzupełniony wniosek o rejestrację. Wniosek spełniał wymogi formalne i dnia 24 maja 2006 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

### Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92

#### „KOŁUDZKI OSCYPEK”

(Nr: 1/2006/Ch.N.P.)

Ch.N.P. (X) Ch.O.G. ( )

#### 1. Odpowiedzialny organ w państwie członkowskim:

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Adres: ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa  
Telefon: 022 623 27 07  
Faks: 022 623 25 03  
E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

#### 2. Dane wnioskodawcy:

2.1. Nazwa: Instytut Zootechniki Zootechniczny  
Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka  
2.2. Adres: Kołuda Wielka, 88-160 Janikowo  
Telefon: 052 351 33 91  
Faks: 052 351 35 41  
E-mail: izzzdkw1@poczta.onet.pl  
2.3. Skład: producenci/przetwórcy: Instytut Zootechniki Zootechnicznej Zakład Doświadczalny Kołuda Wielka.

#### 3. Kategoria produktu: SER

#### 4. Specyfikacja:

##### 4.1. Nazwa:

KOŁUDZKI OSCYPEK

##### 4.2. Opis:

Ser parzony – wędzony produkowany z pasteryzowanego mleka owczego, kształt cylindryczny, wysokość 8,5–9,0 cm, średnica 8,5–9,5 cm, na przekroju okrągły lub lekko owalny, barwy jasnożółtej do ciemnożółtej, słony, lekko kwaskowaty, charakterystyczny za-

pach dla produktów wędzonych. Duże wahania w składzie chemicznym (zwłaszcza w zawartości tłuszczu), wynikające z indywidualnego wytwarzania każdego sera oraz ze zmian w składzie mleka owczego. Średnia zawartość w serze: suchej masy 47–50 ( $\pm 5$ ), białka 20–25 ( $\pm 2,5$ ) i tłuszczu 10,5–16,5 (maksymalnie do 25%).

##### 4.3. Obszar geograficzny:

Kujawy, gmina Janikowo, miejscowość Kołuda Wielka.

##### 4.4. Dowód pochodzenia:

Ser produkowany nieprzerwanie od roku 1994, tj. od rozpoczęcia badań naukowych dotyczących mlecznego użytkowania owiec.

##### 4.5. Metoda produkcji:

Ser produkowany z mleka owczego poddawanego pasteryzacji. Mleko ścinane przy pomocy podpuszczki (w temperaturze 28–36°C) przez 40–60 minut. Ścięte mleko soli się (0,8% dodatek soli), kroi się skrzep serowy; porcjami wyczerpuje się masę serową na cedzaki (sita) i kilkakrotnie zaparza się gorącą wodą (70–75°C), ugniatając łopatką zaparzaną masę w celu usunięcia części serwatki. Następnie tak zaparzoną masę serową ugniata się w dłoniach, usuwając dalej serwatkę aż do uzyskania masy serowej o konsystencji plasteliny; po czym z masy serowej należy uformować kulę, którą wkłada się do gorącej wody (70–75°C). Po kilku minutach wyjmuje się uformowane „kule sero-

we”, w razie potrzeby ugniata się je dla usunięcia resztek serwatki i w odpowiednich formach formuje się sery. Uformowane sery natychmiast wkłada się do zimnej wody. Po zakończeniu procesu formowania wszystkich serów w danym cyklu produkcyjnym, wyjmuje się je z wody i przenosi do naczynia z 13% roztworem solanki. Proces solenia trwa 20–24 godziny, po czym sery wyjmuje się z solanki i pozostawia w chłodnym pomieszczeniu ( $>10^{\circ}\text{C}$ ) na dobę. Następnego dnia sery wędzi się „zimnym dymem” z drewna drzew owocowych (jabłoni) przez 8–14 godzin. Po schłodzeniu uwędzone sery pakuje się próżniowo w całości lub krojone na porcje (1/2).

#### **4.6. Związek produktu z obszarem geograficznym:**

„Kołodzki Oscypek” produkowany jest wyłącznie w Kołodzie Wielkiej z mleka owiec utrzymywanych na fermie (merynos polski odmiany barwnej „owca kołodzka”).

#### **4.7. Kontrola:**

Nazwa: Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych  
Adres: ul. Hetmańska 28, 85-039 Bydgoszcz  
Telefon: 052 322 99 27  
Faks: 052 322 47 26  
E-mail: wibygdoszcz@ijhars.gov.pl

#### **4.8. Oznakowanie:**

Etykiety producenta, symbol i znak „Chroniona Nazwa Pochodzenia”.

#### **4.9. Wymagania krajowe:**

Niektóre wymagania Polskich Norm dotyczących mleka i produktów mleczarskich (PN-68/A-86230, PN-A-86003), rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn. 18 sierpnia 2004 r. (Dz.U. Nr 188, poz. 1946) dyrektywa unijna UE 92/46, UE 89/362 w zakresie dotyczącym mlecznego użytkowania owiec oraz jakości produktów.