

14

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

z dnia 28 grudnia 2005 r.

**w sprawie wniosków o rejestrację nazw  
„Andruty kaliskie” jako chronionego oznaczenia geograficznego  
oraz  
„Ser smażony z Nowego Tomysła” jako chronionego oznaczenia geograficznego**

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) „Andrutów kaliskich” w załączniku nr 1 do ogłoszenia;
- 2) „Sera smażonego z Nowego Tomysła” w załączniku nr 2 do ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

*Krzysztof Jurgiel*

<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).

Załączniki do ogłoszenia  
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia 28 grudnia 2005 r. (poz. 14)

**Załącznik nr 1**

Dnia 19 grudnia 2005 r. o godzinie 14.15 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Andruty kaliskie”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 27 grudnia 2005 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

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

**„ANDRUTY KALISKIE”**

(Nr: 2/2005/ChOG)

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

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

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Adres: ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, Polska  
Telefon: +48 22 623-27-07  
Faks: +48 22 623-25-03  
E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

**2. Dane wnioskodawcy:**

2.1. Nazwa: Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej  
2.2. Adres: ul. Górnośląska 4, 62-800 Kalisz  
Tel: +48 62 503 00 00  
Faks: +48 62 503 00 00  
E-mail: eliza@aleksander.pl  
2.3. Skład: producenci/przetwórcy (3) inni (4)

**3. Kategoria produktu:** (zgodnie z klasyfikacją podaną w specyfikacji w pkt 3)

2.4. – Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby cukiernicze.

**4. Specyfikacja:**

**4.1. Nazwa:**  
**Andruty kaliskie**

**4.2. Opis:**

Cienki krążek o regularnych brzegach, lekko połyskującej, kolorystycznie niejednorodnej, gładkiej powierzchni o średnicy 15 do 17 cm i grubości 0,8 do 1,5 mm. Barwa jasnokremowa, poprzez słomkową aż do ciemnożółtej. Lekko słodki, delikatny, kruchy, suchy i gładki.

**4.3. Obszar geograficzny:**

Miasto Kalisz w granicach administracyjnych w powiecie kaliskim, województwo wielkopolskie, Polska.

**4.4. Dowód pochodzenia:**

Przyjęty system ewidencjonowania etykiet pozwala w pełni kontrolować ilość Andrutów kaliskich obecnych na rynku. Każdy z producentów zobowiązany jest umieścić w wyznaczonym miejscu na etykiecie dane swojej firmy, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

Każdy producent na etapie przygotowania produkcji i samej produkcji prowadzi swoje ewidencje związane z niniejszą specyfikacją. Ewidencje te są zawsze dostępne dla organu kontrolnego i stanowią przedmiot działań kontrolnych.

**4.5. Metoda produkcji:**

Etap 1 – Przygotować surowce w proporcjach: 10 l wody, 470–1000 g cukru, 5–6 kg mąki pszennej, 150–200 ml oleju rzepakowego.

Etap 2 – Do pojemnika na ciasto wlać połowę porcji wody i stale mieszając rozpuścić w niej cukier. Nadal mieszając, partiami, powoli dodawać mąkę aż do całkowitego jej rozprowadzenia. Ciągłe mieszając cienkim strumieniem dolać całą porcję oleju. Ciasto powinno być gładkie, jednolite, zawiesiste.

Etap 3 – Do przygotowanego ciasta, stale mieszając, dodać pozostałą wodę, pozostawiając jednak ok. 5% wody na regulację gęstości. Ciasto pozostawić na min. 30 minut.

Etap 4 – Rozgrzać zamknięte andruciarki do temperatury ok. 180°C. Maksymalna temperatura nie powinna przekraczać 220°C.

Etap 5 – Przed rozpoczęciem pieczenia powtórnie wymieszać ciasto regulując gęstość ciasta poprzez ewentualne dodanie pozostałej wody. Odmierzyć ok. 1 l ciasta do pojemnika używanego w procesie pieczenia.

Etap 6 – Rozgrzane płyty andruciarek przetrzeć tłuszczem. Do tego celu może być użyta czysta bawełniana szmatka nasączona olejem rzepakowym albo osadzony na drewnianym klocku kawałek słoniny. Przecieranie płyt powtarza się w miarę potrzeby w trakcie pieczenia. Czynność ta wykonywana jest ręcznie.

Etap 7 – Na wysmarowaną, gorącą dolną płytę andruciar-ki nalać płaską łyżką porcję ciasta. Na jednej płycie, zależnie od wielkości można umieścić do kilku takich porcji. Bezpośrednio po nalaniu ciasta należy sprawnie górną, rozgrzaną płytą docisnąć obie płyty do siebie.

Etap 8 – Po upieczeniu andrutów (zależnie od temperatury płyt, ok. 30 do 45 sek.) rozewrzeć płyty, poprzez podniesienie płyty górnej. Andrutu powinny pozostać na płycie dolnej. Łopatką lub nożem zgarnąć upieczone andrutu na przygotowaną powierzchnię przed andruciar-ką. Zebrane andrutu układać w stosik, odrzucając ewen-tualne braki.

Etap 9 – Wyrównać brzegi andrutów ułożonych w stos przy pomocy noża lub odpowiedniego pilnika, nadając im kształt krążka. Oklejone banderolą lub opatrzone etykietą andrutu pakować niezwłocznie po upieczeniu do worecz-ków polipropylenowych, zgrzewanych szczelnie. Wo-reczki mogą być pakowane w kartoniki lub koperty. Wtedy banderola i etykieta nie jest wymagana. Woreczki, koperty i kartoniki, o których mowa są opakowaniami jedno-stkowymi. Na opakowaniu jednostkowym umieszczana jest informacja o ilości andrutów w opakowaniu. Opako-waniem zbiorczym są kartony. Cały etap wykonywany jest ręcznie.

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

Związek produktu z regionem opiera się na reputacji produktu, wytwarzanie którego daje się udokumentować na tym obszarze aż od połowy XIX w. Kalisz, miasto o najstarszej w Polsce metryce pisanej, stanowiło miesza-ninę narodów i kultur, zamieszkujących to miasto, już od średniowiecza. Wiele wskazuje na to, że kaliskie andrutu narodziły się jako produkt międzykulturowy, świadectwo przenikających się zwyczajów kulinarnych i obyczaj-o-wych różnych grup narodowościowych i religijnych od wieków zamieszkujących Kalisz.

Tradycja kaliskich andrutów zajmuje ważne miejsce w dziejach miasta nad Prosną. Narodziny produktu giną gdzieś w bogatej historii Kalisza. Etymologia słowa nie jest ustalona. Wiadomo jedynie, że nazwa znana była już w XVIII wieku. Według Zygmunta Glogera w XVIII wieku andrutu podawane były na deser. Bliższe informacje o andrucie pochodzą dopiero z połowy XIX stulecia.

Wiele wskazuje, iż produkcja kaliskich andrutów ugrun-towała się około 1850 r. w momencie ukształtowania się mieszczańskich zwyczajów i ustabilizowania materialne-go miasta. Powszechnie kultywowanym zwyczajem było spędzanie wolnego, niedzielnego czasu na spacerach

całymi rodzinami w parku nad Prosną. Jednocześnie pojawiły się tam andrutu sprzedawane spacerowiczom. Świadczy o tym tradycja ustna, przekazywana zarówno w rodzinach producentów tego wyrobu, jak i pośród jego konsumentów. Charakterystyczny wyrób kaliski pojawia się także we wspomnieniach jego mieszkańców, utrwala-nych na fotografiach i w postaci pisemnej.

Podobne wnioski można wysnuć analizując historię za-chowanego sprzętu do produkcji andrutów, pochodzące-go z XIX wieku, a którego uważne oględziny wykazują liczne ślady napraw i ulepszeń, świadczące o długo-trwałości użytkowania. Sprzęt ten wykorzystywany był przez całe pokolenia wytwórców i przekazywany wraz z tajnikami receptury oraz zwyczajem wypiekania an-drutów.

Kaliskie andrutu wywodzą się zapewne z tradycji produk-cji żydowskiej macy, tak popularnej w Kaliszu i kupowa-nej w pewnych ilościach także przez chrześcijan. Zawiera-ją one jednak składniki, pozwalające na stwierdzenie, iż stanowią produkt oryginalny, różniący się od hipotetycz-nego protoplasty użyciem innych komponentów. Charak-terystyczny pozostaje także kształt andrutów oraz ich wielkość.

Produkcja andrutów kaliskich była prosta i przy znajomo-ści receptury oraz posiadaniu sprzętu (tzw. „żelazek”) do ich wytwarzania, mogła być prowadzona nawet w dość prymitywnych warunkach. Wytwarzano je w piekarniach, domach, dworach, jak również w wielu sklepach. Tam też prowadzono sprzedaż, choć najważniejszym, kultowym wręcz miejscem sprzedaży tego wyrobu był i pozostaje do dzisiaj kaliski park.

Najbardziej trwałym dowodem wypieku andrutów były formy do ich wypieku zwane „żelazkami” lub „andruciar-kami”, które zachowały się często ze śladami przeróbek i napraw. Produkowali je początkowo kowale, potem także okoliczni rzemieślnicy (np. ślusarze). Formę tworzy-ły dwa okrągłe gładkie krążki żelazne połączone zawi-sem.

Andrut trwa w zbiorowej pamięci jako symbol miasta, rozpoznawalny na równi z herbem i wizerunkiem ratusza. Nic też dziwnego, że dawni kaliszanie, rozsiani po świecie, tak często domagają się dostarczenia im produktu, którego smak kojarzy im się nie tylko z rodzinnym miastem, ale także z dzieciństwem.

Bardzo dobrą jakość Andrutów kaliskich oraz ich wyjąt-kową reputację potwierdzają liczne otrzymane nagrody.

#### 4.7. Kontrola:

##### Nazwa jednostki lub jej oddziału:

Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rol-no-Spożywczych.

##### Adres:

ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, Polska.

Numer telefonu (łącznie z numerem kierunkowym):  
(022) 623 29 01.

Numer faksu (łącznie z numerem kierunkowym):  
(022) 623 20 99.

#### 4.8. Oznakowanie:

Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej wprowadziła specjalnie graficznie opracowane opakowania: banderole, etykiety, koperty, kartoniki. Wydruk opakowań realizowany jest centralnie, w jednym miejscu pod kontrolą Lokalnej Organizacji Turystycznej Ziemi Kaliskiej, która także prowadzi ewidencję wszystkich przedstawionych we wniosku opakowań. Producenci andrutów mają

prawo do stosowania nazwy „Andruty kaliskie”, zgodnie z niniejszą specyfikacją. W ten sposób kontrolowana jest ilość wyprodukowanych andrutów przez poszczególnych producentów oraz oznakowanie oryginalnego produktu.

#### 4.9. Wymagania krajowe:

Regulacje krajowe obejmują jedynie ogólne zasady dotyczące produkcji wyrobów cukierniczych.

Załącznik nr 2

Dnia 27 grudnia 2005 r. o godzinie 13.00 został złożony wniosek o rejestrację nazwy „Ser smażony z Nowego Tomysła”. Wniosek spełnia wymogi formalne i dnia 27 grudnia 2005 r. został wpisany do rejestru wewnętrznego wniosków.

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

### „SER SMAŻONY Z NOWEGO TOMYŚLA”

(Nr: 3/2005/ChOG)

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

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

Nazwa: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
Adres: ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, Polska  
Telefon: +48 22 623-27-07  
Faks: +48 22 623-25-03  
E-mail: jakub.jasinski@minrol.gov.pl

W przypadku sera smażonego z kminkiem w masie serowej widoczne są ziarenka kminku. Smak i zapach typowy dla sera smażonego – pochodzący od zgliwiełego twarogu.

#### 2. Dane wnioskodawcy:

2.1. Nazwa: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska  
„TOP-TOMYŚL”  
2.2. Adres: ul. Kolejowa 33, 64-300 Nowy Tomyśl,  
Polska  
Tel: +48 61 44-22-631  
Faks: +48 61 44-22-630  
E-mail: top.tomysl@post.pl  
2.3. Skład: producenci/przetwórcy (x) inni ( )

#### 4.3. Obszar geograficzny:

WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE

Powiat Nowy Tomyśl:

- Gmina Zbąszyń,
- Gmina Nowy Tomyśl,
- Gmina Kuślin,
- Gmina Lwówek;

Powiat Szamotuły:

- Gmina Duszniki,
- Gmina Pniewy.

Powiat Grodzisk Wielkopolski:

- Gmina Grodzisk Wielkopolski,
- Gmina Rakoniewice;

Powiat Poznań:

- Gmina Buk.

WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE

Powiat Zielona Góra:

- Gmina Babimost.

#### 3. Kategoria produktu: 1.3. Ser

#### 4. Specyfikacja:

##### 4.1. Nazwa:

**Ser smażony z Nowego Tomysła**

##### 4.2. Opis:

Konsystencja sera smażonego jest zwięzła, jednolita, plastyczna. Jednolita masa serowa pakowana jest w kubeczki. Masa serowa ma kolor od jasnokremowego do żółtego – w zależności od ilości masła użytego do produkcji sera smażonego oraz intensywności smażenia.

##### 4.4. Dowód pochodzenia:

Kontrola jakości i autentyczności „Sera smażonego z Nowego Tomysła” jest przeprowadzana począwszy od produkcji mleka aż do kontroli gotowego produktu na rynku. Kontrola ta ma za zadanie zagwarantować właściwe pochodzenie surowca, zgodność produkcji „Sera

*smażonego z Nowego Tomysła*” ze specyfikacją oraz odpowiednią jakością gotowego produktu.

Przeprowadzana jest kontrola i nadzór nad miejscem wypasu krów, od których pozyskuje się mleko do produkcji sera. Prowadzona jest lista dostawców mleka wraz z liczbą posiadanych przez nich zwierząt. Producenci zamierzający rozpocząć produkcję mleka wykorzystywanego przy wytwarzaniu sera zgłaszają się na ww. listę. Organ kontrolny ma zatem możliwość sprawdzenia źródła pochodzenia surowca.

Prowadzona jest lista zakładów, które przerabiają mleko i wytwarzają „*Ser smażony z Nowego Tomysła*”. Każdy podmiot, który zamierza rozpocząć produkcję jest zobowiązany do zgłoszenia tej informacji do organu kontrolnego.

Organ kontrolny ma możliwość sprawdzenia czy metoda produkcji jest zgodna ze specyfikacją. Sprawdzane jest również właściwe pochodzenie mleka, kolejne etapy procesu produkcji oraz ostateczny produkt.

Zgodnie z planem kontroli, jaki posiada i zatwierdza organ kontrolny sprawdza się zarówno producentów „*Sera smażonego z Nowego Tomysła*”, jak i dostawców mleka.

#### 4.5. Metoda produkcji:

Ser smażony z Nowego Tomysła wytwarza się z twarogu własnej produkcji, co gwarantuje, że jest to twaróg o ok. 64% zawartości wody, który najlepiej nadaje się do produkcji sera smażonego. Twaróg wytwarza się wyłącznie z mleka pochodzącego od krów wypasanych na obszarze zdefiniowanym w pkt. 4.3. Aby przygotować ser smażony należy twaróg pokruszyć (rozdrobnić). Rozdrobniony twaróg jest rozsypywany na blachy w dojrzewalni i poddawany procesowi gliwienia (dojrzwiania twarogu). Proces gliwienia na blachach prowadzi się w temp. 16–27°C. Proces ten polega na naturalnym rozkładzie białka, aż do uzyskania szklistej masy twarogu, o charakterystycznych dla tego procesu zapachu, smaku, konsystencji i wyglądu. Zabronione jest dodawanie jakichkolwiek substancji mogących przyspieszać proces gliwienia, w szczególności niedopuszczalne jest używanie tzw. topników, czyli soli mających za zadanie równomierne topienie i otrzymanie jednolitej masy twarogu. W zależności od temperatury powietrza i tempa procesów zachodzących w masie twarogowej proces gliwienia trwa od 2 do 3 dni. Wskaźnikiem pozwalającym zakończyć proces gliwienia jest to, aby zawartość niezgliwiałego twarogu w całej masie była niższa niż 25%. Zgliwiałą twaróg miesza się z tłuszczem mlecznym (masłem) dodając sól i smaży w temp. minimum 90°C przez około 15 minut. Dodatek tłuszczu mlecznego zależy od procentowej zawartości tłuszczu, jaki chcemy uzyskać w gotowym produkcie.

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

Na obszarze geograficznym zaznaczonym w pkt. 4.3 wniosku koncentrował się, poczynając od końca XVIII wieku, tzw. Olęderski ruch kolonizacyjny (mianem Olędrow określano kolonizatorów przybyłych na tereny Wielkopolski z zachodniej i południowej Europy), który odegrał decydującą rolę w ukształtowaniu obrazu gospodarczego i kulturowego okolic Nowego Tomysła, ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju chowu krów mlecznych i mleczarstwa na tym obszarze. Upowszechnienie wytwarzania sera smażonego nastąpiło właśnie na skutek rozwoju hodowli bydła. Najprawdopodobniej taki sposób przetwarzania sera (smażenie) zapoczątkowali właśnie osadnicy przybywający na tereny zachodniej Wielkopolski w ramach akcji osadniczych. Smażenie sera jest bowiem sposobem konserwacji, dzięki czemu ser nadaje się do spożycia przez długi czas i jest dobrym pożywieniem podczas długich wyjazdów i podróży. W konsekwencji mówić możemy o tym, że obszar Równiny Nowotomyskiej jest historycznym obszarem wytwarzania sera smażonego.

O tym, że jest to ser charakterystyczny dla ziem Wielkopolski Zachodniej z Równiną Nowotomyską i dla Wielkopolski Centralnej znajdujących się w dawnym zaborze pruskim świadczy mnogość wzmianek na jego temat odnajdowanych 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*” z 1899 roku, w której odnajdujemy przepis na ser smażony. Potwierdzenie związku sera smażonego z tym obszarem odnajdujemy 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.

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. Fakt, że do producentów sera smażonego wytwarzanego na obszarze powiatu nowotomyskiego i kilku sąsiadujących z nim gmin, nieustannie przychodzą listy z podziękowaniami i gratulacjami, świadczy o wysokiej jakości wytwarzanego na tym terenie produktu. Ser ten produkowany jest od wielu już lat, zgodnie z miejscową tradycją według receptury, charakterystycznej dla tego obszaru Polski. To właśnie tego konkretnego sera smaży-

nego konsumenci poszukują. Warto dodać, że aż około 60% wytwarzanego sera smażonego znajduje swój zbytny na terenie stolicy Wielkopolski – w Poznaniu.

Na szczególną uwagę zasługuje nagroda, jaką Ser smażony z Nowego Tomyśla otrzymał w 1999 r. w wielkopolskim konsumenckim konkursie jakości. Za najważniejszą zaletę tego konkursu uznać należy to, że tylko konsumenci decydują o nagrodzeniu poszczególnych produktów i to właśnie konsumenci zadecydowali o przyznaniu nagrody Serowi smażonemu z Nowego Tomyśla. Fakt ten świadczy o niezachwianej renomie produktu, jakim jest Ser smażony z Nowego Tomyśla i jego jak najwyższej jakości, która doceniana jest przez konsumentów. W edycji konkursu, w którym nagrodzono Ser smażony z Nowego Tomyśla, głosowały na ten produkt 4123 osoby.

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

Nazwa: Polskie Centrum Badań i Certyfikacji SA

Adres: ul. Kłobucka 23a,  
02-699 Warszawa

Tel.: +48 22 857-99-16 +48 22 647-07-22

Faks: +48 22 547-12-22

E-mail: [pcbc@pcbc.gov.pl](mailto:pcbc@pcbc.gov.pl)

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

Na opakowaniach sera smażonego umieszczony będzie napis „Ser smażony z Nowego Tomyśla” oraz wspólnotowe logo Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

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

Brak.