

GENOWEFA BONCZAR, MONIKA WSZOŁEK

REGIONALNE PRODUKTY MLECZARSKIE W KRAJU I NA ŚWIECIE

Streszczenie

W opracowaniu przedstawiono historyczne podłoże wyrobu przetworów z mleka w Polsce i na świecie. Wymieniono najważniejsze oryginalne, regionalne produkty mleczne, charakterystyczne dla różnych rejonów świata. Przedstawiono funkcjonujące w pięciu krajach systemy ochrony znaku pochodzenia (PDO) oraz ochrony znaku geograficznego (PGI), dotyczące regionalnych serów. Opisano również aktualną sytuację wyrobu rodzimych, regionalnych serów, ze szczególnym uwzględnieniem oscypek.

Słowa kluczowe: mleko, napoje fermentowane, sery, ochrona znaku pochodzenia, oscypek (oszczypek).

Wstęp

Mleko różnych ssaków było spożywane przez człowieka już w czasach prehistorycznych. Rysunki naskalne przedstawiające podobizny bydła rogatego wskazują, że już 15 000 lat temu, długo przed udomowieniem bydła, człowiek spożywał mleko krowie. Malowidła jaskiniowe z Egiptu dowodzą, że początki zorganizowanego pozyskiwania mleka datują się od 2500 roku p.n.e. Można przypuszczać, że wraz z początkiem pozyskiwania mleka człowiek wprowadził do swojego pożywienia mleczne napoje fermentowane, które początkowo były wytwarzane przypadkowo przez samoczynne ukwaszanie mleka [13].

Wzmianki o nich spotykamy w starych księgach filozoficznych i religijnych, a także w mitach i legendach. W indyjskiej epopei narodowej Ramajana, której powstanie datuje się na ok. 1500 lat p.n.e. wzmiankuje się o oczyszczającym ducha kwaśnym mleku. Przyrządzanie mlecznych napojów fermentowanych było dobrze znane starożytnym Grekom i Rzymianom. Grecki historyk Herodot pisał, że orzeźwiający napój przygotowany z mleka kobilego był ulubionym napojem Scytów. Według jednej z legend kaukaskich, Mahomet подарował swoim wiernym „ziarna Mahometa” wraz z

tajemnicą wytwarzania kefiru. Z niektórych źródeł wynika, że mleczne napoje fermentowane pochodzą z Bałkanów, gdzie rdzenni mieszkańcy, hodując duże stada owiec, wytwarzali kwaśne mleko zwane prokiszem, które następnie nazwano jogurtem.

Trudno jest określić historyczną datę rozpoczęcia wyrobu serów. Uważa się, że pierwsze sery zarówno kwasowe, jak i podpuszczkowe mogły być produkowane niedługo po udomowieniu owiec, kóz, czy bydła. Wzmianki w pismach rzymskich, greckich czy arabskich, a przede wszystkim w Starym Testamencie, wskazują, że produkty te nie tylko były znane, ale bardzo cenione w starożytności, a przez Greków uznawane za pokarm nie tylko ludzi, ale też bogów [3, 6, 9].

Przypuszcza się, że pierwszy ser twarogowy uzyskano przez pozostawienie na dłuższy czas mleka zsiadłego w warunkach tropikalnych, co spowodowało oddzielenie serwatki i skrzepu, który następnie odsączono. Z kolei ser podpuszczkowy, jak głosi legenda, „odkrył” podróżnik azjatycki, który wybierając się w podróż, wlał mleko do bukłaka z wysuszonego żołądka owczego. Po pewnym czasie stwierdził, że zamiast mleka w naczyniu znajduje się wodnisty płyn oraz biały, delikatny, smaczny ser. Ser uzyskany dzięki podpuszczkowej koagulacji, pozostawiony celowo lub przypadkowo w różnych warunkach mikroklimatycznych, na krótki lub dłuższy czas dojrzewał, zmieniając swoje właściwości i dając w ten sposób początek serom podpuszczkowym dojrzewającym.

Regionalne mleczne napoje fermentowane

Można przyjąć, że już przed wieloma tysiącami lat, dzięki samorzutnej fermentacji mlekowej, jednej z najstarszych i najbardziej rozpowszechnionych biologicznych metod utrwalania mleka, produkowano napoje fermentowane z mleka krowiego, owczego, koziego, kobyłego, wielbłądziego, a nawet oślic i zebr. Rodzaj mikroflory uczestniczącej w procesach fermentacyjnych był uwarunkowany naturalną, trwającą przez wieki selekcją mikroflory, uzależnioną w głównej mierze od warunków klimatycznych, metod wytwarzania, używanych naczyń itp.

W krajach o gorącym klimacie (Europa Południowa, Azja, Bliski Wschód) wyselekcjonowała się mikroflora termofilna, dzięki której obecnie wytwarzane są takie napoje regionalne jak: jogurt (w Turcji, Grecji, Bułgarii), dahi (Indie), laban (Syria), leben (Irak), tarag (Mongolia) czy z mleka zagęszczonego labneh (Azja Środkowo-Wschodnia), tulumn, torba, kurut (Turcja) i in. Surowcem do produkcji tych napojów w różnych krajach jest mleko krowie, owcze, kozie, a nawet jaka [1, 7, 13].

W krajach zaś o umiarkowanym lub zimnym klimacie (kraje europejskie) wyselekcjonowała się mikroflora mezofilna, przy udziale której wytwarzane są takie napoje, jak: ymer (Dania), laktofil (Szwecja) oraz typowe dla Polski maślanka i zsiadłe mleko.

Dużą grupę napojów fermentowanych stanowią napoje uzyskane w wyniku fermentacji mieszanej, tj. bakterii fermentacji mlekowej i drożdży. Pochodzą one z krajów o dużych różnicach temperatur pomiędzy dniem i nocą, stwarzających dobre warunki rozwoju zarówno jednym, jak i drugim drobnoustrojom. Do tego rodzaju napojów należy kefir z Kaukazu, kumys z Mongolii, gioddu z Sardynii, mazun z Armenii czy skyr z Islandii [1, 7, 13].

Współczesna przemysłowa produkcja mlecznych napojów fermentowanych wywodzi się z regionalnych metod produkcji. Z tradycyjnie otrzymanych napojów izoluje się mikroflorę biorącą udział w procesach fermentacyjnych i przygotowuje kultury bakteryjne jak najbardziej zbliżone w swym składzie do pierwowzoru, a produkcję napojów przeprowadza się z wykorzystaniem nowoczesnych technik i technologii [13].

Regionalne sery na świecie

Ogromną i różnorodną grupę produktów mlecznych stanowią sery. Sery były i są nadal wyrabiane w różnych rejonach świata z mleka krowiego, bawolego, owczego, koziego, a nawet renifera, lamy i wielbłąda. Zróżnicowany gatunkowo surowiec, podobnie jak miejsce i sposób jego pozyskania czy metody przerobu mleka mają wpływ na jakość serów. Obecnie na świecie produkowanych jest bardzo wiele serów. Trudno podać ich liczbę, gdyż niekiedy różnią się między sobą nieznacznie, w innym przypadku różnice są bardzo widoczne. Stwierdzane często niewielkie różnice między serami wynikają z zastosowanych technik i technologii, pozwalających uzyskać dużą liczbę produktów, niekoniecznie wysokiej jakości. Dlatego też w ostatnim okresie można zaobserwować coraz większe zainteresowanie konsumentów produktami o oryginalnych, charakterystycznych walorach smakowych i zapachowych, zapewnianych przez tradycyjny, niekiedy czaso- i pracochłonny wyrób.

W niektórych krajach (np. Francja, Hiszpania, Włochy, Wielka Brytania, Grecja), w których wyrobem serów zajmują się zarówno farmerzy w swoich gospodarstwach, jak i wielkie przedsiębiorstwa przetwórcze, przywiązuje się ogromną wagę do podkreślenia odrębności i oryginalności produktu [6, 9, 12]. W celu zachowania tradycji i wielowiekowego doświadczenia serowarów, wprowadzono tam system kontroli i ochrony rodzimych serów. Sery produkowane według określonych standardów, w ściśle określonym regionie, z określonego surowca uzyskują ochronę znaku pochodzenia PDO (Protection of Designation of Origin) lub/i ochronę znaku geograficznego PGI (Protection of Geographical Indication). We Francji znak ten przyjął skrót AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) we Włoszech DOC (Denominazione di Origine Controllata), w Hiszpanii DO (Denominacion de Origen). Znak PDO i PGI uzyskało łącznie 118 serów, w tym we Francji 41, Włoszech 30, Grecji 20, Hiszpanii 16 i w Anglii 11 [12].

Dbałość o oryginalność produktów mlecznych zaznacza się też w innych krajach, np. w Szwajcarii, Holandii, głównie poprzez ściśle przestrzeganie technologii rodzimych serów.

We Włoszech, znane na całym świecie sery np. parmezan czy grana, produkowane są nadal systemem rzemieślniczym. Sery te, a także 28 innych (m.in. fiore sardo, fontuina, gorgonzola, montasio, murrasano, pecorino romano, sardo, toscano, provolone, robiola, taleggio) są opatrzone znakiem DOC, muszą więc spełniać wymagania przewidziane w ustalonej procedurze wytwarzania, w przeciwnym przypadku ich producenci mogą być ukarani. W ten sposób system DOC gwarantuje wysoki standard produktów [4, 5, 6, 12].

Francja jest ojczyzną wielu oryginalnych, tradycyjnych serów, których receptury są ściśle chronione. Aktualnie produkuje się w tym kraju prawdopodobnie 750 gatunków serów. Prawie w każdym gospodarstwie hodującym krowy, owce czy kozy są wyrabiane oryginalne sery. Są one przeznaczane na samozaopatrzenie bądź sprzedawane turystom bezpośrednio lub w specjalnych sklepach. Jednym z najstarszych i najbardziej znanym francuskim serem jest roquefort, produkowany na południu kraju, gdzie liczne wapienne jaskinie, z naturalnym doskonałym systemem wentylacyjnym, są idealnym miejscem do dojrzewania tych owczych serów z przerostem pleśni. Innymi znanymi serami są comte, z rejonów górskich, brie i camembert z północnych rejonów Francji, czy ser zwarowy brocciu z Korsyki [4, 5, 6, 9].

We Francji, znakiem AOC opatrzonych jest 41 gatunków serów, spełniając normy ustalone przez odpowiednie instytucje np. INAO (Institut National Appellation d'Origine), uwzględniające rodzaj mleka użytego do wytworzenia serów, region, w którym mogą być produkowane, metody produkcji, czas trwania dojrzewania i in. Wszelkie odstępstwa od ustalonych norm są karalne, od kary grzywny do kary pozbawienia wolności. We Francji, większość serów ze znakiem AOC to sery z mleka krowiego, koziego i owczego, najczęściej surowego (niepasteryzowanego). Roczna produkcja serów z tym znakiem wciąż wzrasta, a w ostatnich latach przekracza 150 tys. ton [6, 9, 12].

W Hiszpanii, podobnie jak we Francji i Włoszech, narodowy system kontroli jakości DO (Denominacion de Origen) określa rygorystyczne wymagania odnośnie 16 regionalnych serów. Sery ze znakiem DO to m.in. cabrales (z przerostem pleśni) idiazabal, machon, manchego, quesu iberico, roncal, zamorano [6, 12].

Sery angielskie produkowane są od czasów Rzymian, chociaż znaleziska z epoki żelaza mogą wskazywać na wcześniejsze umiejętności wyrobu serów na wyspie. Początkowo sery były tam produkowane przez mnichów z mleka owczego, które w późniejszym okresie zastąpione zostało przez mleko krowie. W XVI wieku prawie w każdym hrabstwie wyrabiany był własny, oryginalny ser. Receptury wyrobu większości serów nie dotrwały do dzisiejszych czasów, co nie dotyczy najsłynniejszego sera an-

gielskiego o nazwie cheddar. Żmudne zabiegi, wręcz rzemieślnicze, związane z cheddaryzacją masy serowej, czynią ten ser wyjątkowym. Innym serem jest cheshire, uważany za jeden z najlepszych serów angielskich, a jego wyjątkowy smak związany jest z wypasem bydła na słonych moczarach. Do znanych angielskich serów zaliczyć można stilton, lancashire, gloucester, orange grove, red leicester. Również w Anglii, podobnie jak w kilku innych krajach, znakiem POD lub/i PGI jest chronionych 11 serów, produkowanych lokalnie. W kraju tym sery są produkowane głównie sposobem przemysłowym, jako sery blokowe i chociaż ich jakość jest bardzo dobra, to obserwuje się coraz większy zwrot do rzemieślniczych sposobów produkcji. Organizowane są tam konkursy serów British Cheese Awards, sponsorowane przez TESCO, na które zgłaszanych jest zwykle kilkaset serów, wyrabianych m.in. rzemieślniczymi sposobami z mleka krowiego, owczego i koziego. Nieliczni farmerzy wyrabiają nadal metodami tradycyjnymi z mleka surowego najlepsze cheddary, których smak, zapach i struktura różni się na ich korzyść od produkowanych metodami przemysłowymi [6, 12].

Podobnie sery wyrabiane w warunkach gospodarskich spotyka się w Irlandii, Walii i Szkocji, a charakteryzują się one oryginalnym smakiem i zapachem.

Długą historię ma serowarstwo szwajcarskie. W starożytności sery na terenie obecnej Szwajcarii zastępowały pieniądze. Po drugiej stronie Alp w zamian za nie kupowano inne towary (ryż, przyprawy, wino). Do dziś Szwajcarzy słyną z produkcji perfekcyjnych serów. Najbardziej znane sery szwajcarskie, ementaler, gruyer, appenzeller, są wytwarzane z mleka surowego. Dlatego mleko do produkcji tych serów musi charakteryzować się najwyższą jakością, a krowy są żywione zielonkami z pastwisk. Szwajcarzy pilnie strzegą jakości swoich wspaniałych serów. Sery są skupowane przez Szwajcarski Związek Serowarski, a ich cenę ustala rząd [3, 4, 5, 6].

Holendrzy wyspecjalizowali się w produkcji dwóch serów: gouda i edam i już w XVII wieku eksportowali je do innych krajów. Również obecnie przedmiotem eksportu jest 3/4 holenderskich serów. W Holandii dąży się do zmechanizowania produkcji i likwidacji udziału serowarów-rzemieślników. Ale z kolei w tym kraju produkcja serów jest ściśle chroniona przepisami, mającymi na celu zachowanie autentycznego charakteru i wysokiej ich jakości [4, 5, 6].

W Portugalii najbardziej znanym regionalnym serem jest serra da estrela – ser miękki, z owczego mleka, uzyskany przez koagulację mleka wyciągiem z kwiatu ostu [4, 6].

W Niemczech istnieje ogromny przemysł serowarski, ale większość to sery stanowiące naśladownictwo serów innych krajów. Jedynie quark, twaróg o ostrym smaku jogurtu można uznać za charakterystyczny dla tego kraju [6].

Sery belgijskie i duńskie są mało znane i najczęściej produkowane metodami przemysłowymi. W Belgii podejmowane są próby przywrócenia starych technologii, najbardziej znany ser belgijski to herve. W Danii przywiązuje się ogromną wagę do

przestrzegania norm, a sery są produkowane wyłącznie z mleka pasteryzowanego. Najbardziej znany ser duński to danablu [6].

Norwegia, Szwecja i Finlandia mogą się poszczycić oryginalnymi serami. W Norwegii znany jest ser gammelost z koziego mleka, w Finlandii wyrabiane są sery z mleka renifera np. juustoleipa (chleb serowy). W Szwecji szczególnie oryginalne są getost, mesost, getmesost, uzyskane przez zagęszczanie serwatki, charakteryzujące się oryginalnymi cechami sensorycznymi, szczególnie barwą – od karmelkowej do ciemnobrunatnej [6].

Głównym surowcem do produkcji serów w Grecji jest mleko owcze i kozie, a obecnie również krowie [3, 4, 5, 9]. Sery produkowane są tam metodami gospodarskimi i przemysłowymi zarówno z mleka surowego, jak i pasteryzowanego. Najbardziej znane greckie sery: feta, graviera, kaseri, kefalotyri i manouri, a także inne (łącznie 20) są objęte PDO (Ochrona Znak Pochodzenia) lub/i PGI (Ochrona Znak Geograficznego) [12].

Regionalny ser turecki to beyaz peynir, na Cyprze produkowany jest ser owczy haloumi, na Węgrzech i na Słowacji brinza (bryndza), a w Rumunii kaszkaval [4, 6].

W Stanach Zjednoczonych sery pojawiły się wraz emigrantami. Produkcja rzemieślnicza, dobrze prosperująca do połowy XX w., została całkowicie zdominowana w latach 70. przez wielkie koncerny. Jednak dążenie do oryginalności spowodowało, że obecnie pojawia się coraz więcej serów farmerskich, produkowanych z mleka krowiego, koziego i owczego. Dopuszczona jest sprzedaż serów z mleka surowego, dojrzewających nie krócej niż 60 dni. Obok serów produkowanych w wielkich mleczarniach, jak cheddar, dry jack, colby pojawiają się sery farmerskie, jak capriole banon, cottage cheese i in. [6].

Produkcja serowarska w Ameryce Południowej, Afryce i Australii polega głównie na przemysłowym wyrobie serów zbliżonych do europejskich. W Nowej Zelandii sery produkowane są zarówno przez duże przedsiębiorstwa, jak i farmerów. W ostatnich latach wprowadzono konkursy na najlepszy ser w danej klasie, co ma sprzyjać uzyskiwaniu produktów o wysokiej jakości [6].

Regionalne sery w Polsce

W Polsce sery są również produkowane od wieków. Trudno określić od kiedy wyrabiano twarogi. Podobnie nie można ocenić w jakim okresie produkowano, niespotykane już na wsiach, gomółki. Natomiast pierwsze wzmianki o produkcji oscypków na Podhalu pochodzą z 1415 r., z dokumentów lokacyjnych wsi Ochotnica w Gorcach. Dokładny opis technologii wyrobu tych serów znajduje się w zbiorach archiwalnych Muzeum Ziemi Żywieckiej w Żywcu, a pochodzi z 1748 r. Z dokumentów tych wynika, że zwyczaje związane z dojmem owiec i przetwórstwem mleka do Polski wprowadzili Wołosi w XIV wieku, którzy wędrowali z owcami przez Karpaty i osiedlali się w róż-

nych częściach gór, m.in. w Tatrach. Stąd Tatry i rejon Podhala są od wieków krainą, gdzie wyrabia się sery z mleka owczego. Owce dojrzone są podczas letnich wypasów, które trwają najczęściej od połowy maja do końca września. Od jednej macioriki po odсадzeniu jagniąt uzyskuje się od 60–70 l mleka. Z mleka tego w bacówkach wyrabia się: bundz, oscypek, żętycę, wurdę, zwarnicę i redykołki [9, 10, 14].

Bundz (bunc) jest to podpuszczkowy, dojrzewający ser. Może być spożywany bezpośrednio po wytworzeniu lub po kilku dniach dojrzewania, surowy lub wędzony. Bundz jest wyrabiany z mleka surowego, koagulacja następuje wskutek działania podpuszczki (dawniej przygotowywanej w bacówce z żołądków – trawieńców cieląt, jagniąt lub kozłat, obecnie jest to najczęściej preparat pochodzenia mikrobiologicznego dostępny w handlu), skrzep po pokrojeniu jest mieszany, a następnie ziarna są zbijane pod lustrem serwatki, w jedną dużą bryłę. Bryłę sera zawieszają się następnie w chuście na drążku. Po kilkunastu godzinach odciekania, ser ma słodki smak, który po kilkuniedniowym dojrzewaniu na półkach zmienia się na lekko kwaśny. Bundz należy do serów miękkich, zawierających około 55% wody, 45 % suchej masy, w tym około 18% białka, 22% tłuszczu. Z 10 l mleka owczego można uzyskać około 2,5 kg bundzu [2].

Dojrzały bundz, po zmieleniu i nasoleniu może być przerabiany na bryndzę. Świeża bryndza majowa zawiera około 2% soli. Do dłuższego przechowywania, nawet kilkumiesięcznego, nadaje się bryndza bardziej nasolona, nawet do 5%, a po zmieszaniu ze zmielonym bundzem krowim, może być w okresie zimowym produkowana jako bryndza owczo-krowia.

Oscypek (oszcypek) jest serem podpuszczkowym, twardym, z masy parzonej. Początkowe etapy jego produkcji są takie same jak bundzu, aż do momentu formowania bryły serowej. Bryły serowe formowane są czerpakiem o pojemności około 1 l, a następnie zaparzone w serwatce lub wodzie o temp. około 70°C. Pod wpływem ugniatania i gorącej wody, masa staje się miękka, elastyczna i zwarta. Formowana jest w kształcie osełki, na którą zakładana jest drewniana foremka wyrzeźbiona wewnątrz. Wystające osełkowe końce masy sera są kształtowane w postaci stożków, a odciekanie serwatki z wnętrza sera umożliwia włożony drut. Po zdjęciu foremki sery o masie ok. 700 do 800 g są solone w solance i po jednym dniu ociekania wędzone od 3 do 7 dni. Oscypki są obecnie wyrabiane na terenie Podhala nie tylko z mleka owczego, ale też z krowiego lub mieszanego owczo-krowiego [10, 11, 14].

W ostatnim okresie, zarówno w Polsce, jak i za granicą, obserwuje się ogromne zainteresowanie oscypkami. W latach 1977–2000 przeprowadzone zostały badania właściwości oscypków z mleka owczego, a także zostały opisane tradycyjne metody wyrobu tych serów w wybranych bacówkach, w ramach pracy doktorskiej, realizowanej w Akademii Rolniczej w Krakowie. W pracy tej podjęto próby wyrobu oscypków z pasteryzowanego mleka owczego i wykazano różnice jakościowe między oscypkami wyrabianymi tradycyjnie i metodami zmodyfikowanymi, na korzyść tych pierwszych.

Stwierdzono, że oscypki z mleka owczego zawierają około 37% wody, 30% białka, 20% tłuszczu. Badania mikrobiologiczne oscypków wykazały, że nie były one zanieczyszczone pałeczkami *Salmonella* ani laseczkami beztlenowymi, miano coli wynosiło od 0,01 do 0,00001, a stwierdzona w kilku przypadkach obecność gronkowców koagulazododatnich była wynikiem wtórnego zakażenia podczas solenia serków solanką [10, 11].

W następnych latach (2001–2002) francuska organizacja GRET (Group De Recherche et D'Echanges Technologiques), finansowana przez francuskie Ministerstwo Rolnictwa i wspierana przez Ministra Spraw Zagranicznych Francji przystąpiła do współpracy z Małopolskim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego, z Katedrą Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych Akademii Rolniczej w Krakowie, z członkami Związku Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu, przedstawicielami Starostwa Nowotarskiego i Zakopiańskiego oraz innymi osobami, w celu realizacji programu „Waloryzacja oscypka”. Jednym z etapów programu było opisanie metod produkcji oscypków w kilku wybranych baczach oraz właściwości mleka będącego surowcem do produkcji tych serów i określenie właściwości serów produkowanych w wybranych baczach. W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono, że skład chemiczny i właściwości oscypków były zróżnicowane w zależności od metody wyrobu (w danej baczce), a także, choć w mniejszym stopniu, w zależności od użytego surowca (mleko owcze, krowie lub owczo- krowie), chociaż stwierdzono, że oscypki z mleka owczego były najwyżej ocenione pod względem sensorycznym. Obserwacje metod produkcji oscypków wykazały ich zróżnicowanie [14]. Efektem szerokiej współpracy w ramach programu „Waloryzacja oscypka” było opracowanie wzoru do tzw. „Zeszytu Dobrych Praktyk”, opisującego sposób postępowania od surowca do gotowego produktu, który pozwoliłby uzyskać ser o wysokiej jakości, odpowiadającej np. serom ze znakiem AOC.

Podhalański Związek Gmin, reprezentujący 17 gmin od Orawy po Spisz, uzyskał 15 marca 2002 r., w urzędzie patentowym, prawo do znaków towarowych: oscypek, oszcypek, bundz, bunc. Również bacy, producenci oscypków, złożyli wniosek w lecie 2002 r. o przyznanie znaku promocyjnego „Polska Dobra Żywność” do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Oscypek będzie musiał spełniać wiele warunków, szczególnie dotyczących jakości surowca, warunków sanitarno-higienicznych, zdrowotnych i wielu innych kryteriów niezbędnych do otrzymania i posługiwania się tym znakiem. Bacy promują ponadto oscypki przy różnych okazjach np. podczas tegorocznego „Salonu Smaku” („Salone del Gusto”) w Turynie, największych na świecie targach produktów regionalnych.

Mimo wielu starań podejmowanych zarówno przez producentów oscypków, władz regionalnych, jak i inne zainteresowane osoby czy instytucje, wciąż brakuje regulacji prawnych, zabezpieczających ich oryginalność, a więc określających szcze-

główne wymagania dotyczące jakości surowca, miejsca i sposobu jego pozyskania, metody produkcji i warunków sanitarno-higienicznych, niezbędnych do zapewnienia wysokiej jakości produktu i bezpieczeństwa zdrowotnego konsumentów. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 lipca 2002 r. dopuszcza produkcję przetworów z mleka surowego, co pozwala na legalną sprzedaż oscypków. Wydaje się, że drogą do zachowania odrębności i oryginalności oscypka, a być może innych produktów z mleka (np. twarogu, bundzu, żętycy), byłoby powołanie w Polsce, na wzór francuski, hiszpański czy włoski, odpowiedniego systemu kontroli jakości regionalnych produktów.

Literatura

- [1] Alichanidis E., Polychroniadou A.: Special features of dairy products from ewe and goat milk from the physicochemical and organoleptic point of view. Proceedings of the IDF Greek National Committee of IDF CIRVAL Seminar held in Creta (Greece), 1995, 21-43.
- [2] Bonczar G., Ciuryk S., Frajdenberg I., Pastuszka E.: Ocena przydatności mleka różnych ras owiec do produkcji bundzu. Zeszyty Naukowe AR w Krakowie. Technologia Żywności, 1998, **10**, 5-14.
- [3] Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology Vol. 1 General Aspects. - Edited by Fox, Elsevier Applied Science London 1987.
- [4] Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology Vol. 2 Major Cheese Groups. - Edited by Fox, Elsevier Applied Science London 1987.
- [5] Girard S.: Le monde des fromages. Hatier, Paris 1994.
- [6] Harbutt J.: The World Encyclopedia of Cheese. Anness Publishing Limited, London 1998.
- [7] Kurmann J.A.: Yogurt made from ewe's and goat's milk. Bull. FIL/IDF, 1986, **202**, 153-169.
- [8] Litopolou-Tsanetaki E., Manolkidis K.: Pressed cooked cheese. Bull. FIL/IDF, 1986, **202**, 110-117.
- [9] Masui K., Yamada T.: Francuskie sery. Wiedza i Życie, Warszawa 1997.
- [10] Paciorek A.: Właściwości osczypków wytwarzanych metodą tradycyjną i zmodyfikowaną. Praca doktorska, Akademia Rolnicza w Krakowie, Kraków 2000.
- [11] Paciorek A., Bonczar G.: Jakość osczypków z uwzględnieniem oceny mleka owczego i żętycy. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2001, **1 (26)**, 103-116.
- [12] Project Mountain quality products. Euromontana. PDO and PGI list presently registered by the European Commission (December 2002-INAO (French Institution) source. ISARA Lyon 2003.
- [13] Tamime A.Y., Robinson R.K.: Yoghurt. Science and Technology. Woodhead Publishing Limited Cambridge England, 1999.
- [14] Wszolek M., Bonczar G.: Właściwości osczypków z mleka owczego, krowiego i mieszaniny mleka krowio-owczego. Przem. Spoż., 2002, **9**, 14-17.

REGION-SPECIFIC MILK PRODUCTS IN POLAND AND IN OTHER PARTS OF THE WORLD

S u m m a r y

In the paper, there is presented a historical background of the manufacture of milk products in Poland and in other parts of the world. A list of the most important milk products appearing typical and genuine for a particular world region is included. With regard to region-specific cheeses, two systems of their protection exist, which are successfully implemented and applied in five countries: PDO, which stands for a System of Protection of Designation of Origin, and PGI that stands for a System of Protection of Geographical Indication. The authors also briefly depict the current situation of manufacturing regional cheeses in Poland, with special accent out on the Polish “oscypek” cheese.

Key words: milk, fermented drinks, cheeses, protection of designation of origin, oscypek (oszcypek). 