



Marek Kosmulski

Atlas serów polskich

Producenci i nazewnictwo serów w latach 1948–2019



Lublin 2019

MONOGRAFIE

*Podstawą tego opracowania jest moja kolekcja etykiet z serów,
która powstała w latach 1968–2019 dzięki współpracy wielu osób.
Im wszystkim, a zwłaszcza bezinteresownym darczyńcom składam
serdeczne podziękowania.*

*Szczególne wyrazy wdzięczności należą się panom Jakubowi
Terakowskiemu i Ladislavowi Liklerowi oraz państwu Suskim za
prześlanie reprodukcji etykiet z ich kolekcji i zgodę na ich publikację.*

Monografie – Politechnika Lubelska



Biblioteka Politechniki Lubelskiej
Ul. Nadbystrzycka 36C
20-618 Lublin

Marek Kosmulski

Atlas serów polskich

Producenci i nazewnictwo serów
w latach 1948–2019



Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej
Lublin 2019

Recenzent:

prof. dr hab. inż. Joanna Barłowska, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Publikacja wydana za zgodą Rektora Politechniki Lubelskiej

© Copyright by Politechnika Lubelska 2019

ISBN: 978-83-7947-354-0

Wydawca: Wydawnictwo Politechniki Lubelskiej
www.biblioteka.pollub.pl/wydawnictwa
ul. Nadbystrzycka 36C, 20-618 Lublin
tel. (81) 538-46-59

Druk: TOP Agencja Reklamowa Agnieszka Łuczak
www.agencjatop.pl

Elektroniczna wersja książki dostępna w Bibliotece Cyfrowej PL www.bc.pollub.pl

SPIS TREŚCI

1. Wstęp	7
2. Metoda	9
3. Zakres badań	15
4. Producenci.....	16
5. Nazewnictwo.....	173
6. Podsumowanie	297
Abstract	298

1. Wstęp

Z okazji stulecia odzyskania niepodległości chciałbym przypomnieć Rodakom o jednym z powodów do narodowej dumy, jakim jest polskie serowarstwo, zdecydowanie niedoceniane tak w kraju, jak i za granicą. Na wstępie wyjaśniam, czym jest, a czym nie jest to opracowanie. Jest ono krótkim, lecz bogato ilustrowanym przeglądem polskich producentów i nazw serów, nie jest natomiast podręcznikiem serowarstwa, reklamą sera, książką telefoniczną lub adresową, rocznikiem statystycznym, zbiorem przepisów kulinarnych, panegirycznym ani też krytyką wcześniejszych publikacji.

Prezydent Francji, Charles de Gaulle poskarżył się kiedyś, że trudno się rządzi krajem, w którym jest 246 gatunków sera. Na tej podstawie wiele osób twierdzi z całą powagą, że we Francji produkuje się właśnie 246 różnych serów. Nie ma wielkich rozbieżności co do liczby gatunków sera na świecie między poszczególnymi zagranicznymi publikacjami i wymieniają one od 400 do 1000 gatunków. Rozbieżności wynikają głównie z różnych podejść do tematu: niektóre publikacje mówią o liczbie gatunków produkowanych współcześnie, a inne biorą pod uwagę również gatunki, których produkcja została już zaniechana. Oczywiście lista obejmująca zarówno gatunki historyczne, jak i współczesne jest dłuższa niż lista serów produkowanych współcześnie.

W większości publikacji gatunki sera podzielone są według kryterium geograficznego, jednak próżno by szukać serów polskich w zagranicznych książkach: na przykład w książce „World Cheese Book” (rok wydania 2009) opisującej 750 rodzajów sera, Polska jest białą plamą. Podobnie jak Polskę potraktowano wiele innych państw, a jedyne sery produkowane między Bałtykiem, Adriatykiem i Uralem, które zasłużyły na uwagę autorów, to bryndza i oszczypek przypisane Słowacji oraz kaszka – wał przypisany Węgrom. Skromną reprezentację Polski i całej Europy Wschodniej w większości klasycznych pozycji opublikowanych przed 1990 rokiem może tłumaczyć „żelazna kurtyna”. Ponadto oferta polskiego mleczarstwa była wówczas mniej zróżnicowana niż obecnie, a większość produkowanych w Polsce gatunków nosiła nazwy znanych serów holenderskich, szwajcarskich i francuskich. Nowsze książki o serach często powielają dane ze starszych publikacji i opisują stan sprzed kilkudziesięciu lat. Niewiele lepiej prezentują się polskie sery w Wikipedii. Angielska wersja podaje listę 27 gatunków sera, w tej liczbie bryndzę i bryndzę podhalańską jako dwa osobne gatunki, ser zgorzelecki, który wytwarzany był tylko chałupniczo, oraz ser „śląski chłopczyk” (reprodukcja etykiety na s. 171), który był po prostu serem camembert. We francuskiej Wikipedii lista polskich serów liczy 10, a w niemieckiej – zaledwie 9 pozycji (dostęp 14 stycznia 2019). W polskiej Wikipedii jest 21 haseł poświęconych poszczególnym gatunkom polskich serów. Podano też, że w Polsce jest 90 gatunków sera, jednak nie wymieniono ich z nazwy. Hasło salami (ser) w polskiej Wikipedii kilkakrotnie wprowadzano, a następnie usuwano, gdyż administratorzy potraktowali to hasło jako „wyglup” (cytuję dosłownie), pomimo że był i jest to jeden z najpopularniejszych gatunków sera dojrzewającego w Polsce. Celowo używam słowa „gatunek” w stosunku

do sera salami, gdyż jego receptura i forma istotnie się różnią od innych serów wytwarzanych w Polsce i za granicą: ma on tradycję sięgającą międzywojnia i wielu zdeklarowanych wielbicieli, a w 2006 roku ser salami mazurski został wpisany przez Ministra Rolnictwa na listę produktów tradycyjnych. W wielu polskich publikacjach pisze się o 2500–4000 gatunków sera na świecie. Informacje te pochodzą z nieczynnego już portalu www.seromaniacy.pl. Ocena wiarygodności tych danych nie jest przedmiotem niniejszego opracowania, natomiast pobieżny przegląd poszczególnych haseł wskazuje, że nazwy gatunków sera pomieszczone są tam z nazwami producentów, znakami towarowymi używanymi przez sieci handlowe i nazwami geograficznymi (miejscowość, region, państwo), więc podane liczby budzą uzasadnione wątpliwości.

W swojej książce „Sery”, Zygmunt Żeromski wymienia 52 gatunki serów dojrzewających produkowanych w Polsce, opisując ich kształt, średnicę i wysokość, skórę, oczkowanie, konsystencję, barwę, smak i zapach, a także zawartość tłuszczu i minimalny czas dojrzewania. Dla mniej popularnych gatunków Żeromski podaje także miejsce produkcji i rok wprowadzenia. Kilka opisów jest dłuższych, a na uwagę zasługuje bardzo szczegółowy opis sera lechickiego. Należy podkreślić, że większość produkowanych obecnie w Polsce gatunków sera pojawiła się na rynku już po wydaniu książki Żeromskiego. W tabeli na końcu książki „Sery” podano także wielkość produkcji serów dojrzewających w poszczególnych latach według gatunków. Liczba gatunków uwzględnionych w tabeli wzrosła z 12 w 1960 roku do 38 w 1975 roku. Książka Zygmunta Żeromskiego była prawdopodobnie najobszerniejszym opublikowanym dotąd zestawieniem różnych gatunków sera produkowanych w Polsce. Poza wieloma gatunkami opisanymi w kolejnym rozdziale tego opracowania, w książce Żeromskiego można znaleźć również ser popularny, którego produkcji nie udało się udokumentować w postaci zachowanych etykiet oraz ser warmezan, który nie spełnia warunków przyjętych w niniejszym opracowaniu, aby mógł być uznany za osobny gatunek, gdyż był on mieszaniną różnych serów o znanych nazwach.

Beata L. Bomertówna poświęciła swoją książkę „Sery w Europie” głównie popularyzacji serów zagranicznych, ale w krótkim rozdziale szczegółowo opisała także 20 gatunków serów polskich, a kilka innych wymieniła z nazwy.

Polska jest szóstym największym producentem sera na świecie. Struktura produkcji serów w Polsce znacząco odbiega od średniej światowej, ponieważ produkujemy relatywnie dużo twarogów. Statystyki faworyzują więc w pewnym sensie Polskę, gdyż tonę twarogu zawierającego 20% suchej masy liczy się w nich tak samo jak tonę dobrze wysuszonego ementalera zawierającego 70% suchej masy, ale nawet po przeliczeniu wszystkich serów na suchą masę, nadal znajdujemy się w ścisłej światowej czołówce producentów. Zachodzi zatem rażąca dysproporcja między wysoką pozycją Polski jako producenta i eksportera serów a słabą znajomością gatunków polskich serów w kraju i na świecie. To opracowanie jest jedynym w swoim rodzaju źródłem informacji o polskich serach i ich producentach.

2. Metoda

Dane pochodzą z etykiet i opakowań z serów. Zamiast bibliografii pokazano ponad tysiąc polskich etykiet z ogólnej liczby 39 000, które wykorzystano do opracowania danych. Prezentowane są więc dane „z pierwszej ręki”, a nie przepisane z innych publikacji. Przedmiotem analizy są etykiety obecnie używane oraz historyczne, istniejących i nieistniejących producentów oraz aktualnie produkowanych i historycznych gatunków sera. Należy to uwzględnić przy porównywaniu danych liczbowych (np. liczby producentów i gatunków sera) z informacjami z innych źródeł.

Bieżące informacje o producentach i gatunkach sera można znaleźć na stronach internetowych poszczególnych producentów sera oraz w wydawanych przez nich katalogach i na ulotkach. Nakładem wydawnictwa Horyzont ukazało się w latach 2007–2017 kilka wydań „Mleczarskiej Mapy Polski” oraz książki „Polski sektor mleczarski”, gdzie podano dane adresowe zakładów mleczarskich, w tym producentów sera. W archiwalnych wydaniach tych pozycji znajdują się dane dotyczące zakładów już nieistniejących. Krajowy Związek Spółdzielni Mleczarskich Związek Rewizyjny opublikował książkę „Mleczarstwo w Polsce” (również kilka wydań), w której zawarto obszernie prezentacje mleczarni będących członkami tego związku. Źródłem wiedzy o gatunkach sera produkowanych w Polsce są też listy produktów tradycyjnych ogłaszane przez Ministra Rolnictwa. Z takiej listy pochodzi m.in. ser zgorzelecki wzmiankowany w angielskiej Wikipedii. Cenne źródło danych historycznych stanowią szczegółowe sprawozdania z krajowych ocen masła i serów, publikowane n.p. w miesięczniku „Przegląd Mleczarski”. Historia tych ocen sięga okresu międzywojennego. Informacje odczytane z etykiet serowarskich są bardzo obszerne i mają zupełnie inny charakter niż informacje uzyskane z literatury lub z Internetu. W miarę kompletny zbiór polskich etykiet z sera jest źródłem trudno dostępnym w porównaniu z publikacjami książkowymi i czasopismami, dlatego historia polskiego serowarstwa zapisana na etykietkach zasługuje na osobne opracowanie.

2.1. Etykieta jako źródło informacji o serze

Historia sera liczy wiele tysięcy lat, a początki jego wytwarzania giną w pomroce dziejów, zaś historia etykiet na sery jest znacznie krótsza i lepiej udokumentowana. Pierwsze etykiety na ser wprowadzono w drugiej połowie XIX wieku we Francji, zaś na przełomie XIX i XX etykiety te upowszechniły się w dużej części Europy Zachodniej. Obecnie etykiety na ser stosuje cały świat, ale w różnych krajach wprowadzono je w różnym czasie. W Bułgarii jeszcze pod koniec lat 60. XX wieku sery sprzedawano bez etykiet. Do lat 70. XX wieku na całym świecie dominowały etykiety papierowe, zaś obecnie coraz częściej stosuje się opakowania z nadrukiem zastępującym papierową etykietę, np. folie i kubki z tworzyw sztucznych, folie aluminiowe lub tekturę. Te opakowania są traktowane w niniejszym opracowaniu na równi z etykietami papierowymi.

W Polsce etykiety na ser były w okresie międzywojennym rzadkością, a ich powszechne stosowanie zaczęło się dopiero po II wojnie światowej, co czyni je użytecznym narzędziem do badania historii serowarstwa w Polsce w okresie powojennym, ale nie w okresie wcześniejszym. Do nielicznych zachowanych polskich opakowań z serów z lat 30. XX wieku należą pokazane tu pudełka firmy Suski (z domowego archiwum rodziny Suskich). Nieco liczniejsze są przedwojenne etykiety z serów produkowanych na terenach współczesnej Polski, które wówczas należały do Niemiec lub do Wolnego Miasta Gdańsk.







W latach 1945–1990 większość zakładów mleczarskich w Polsce była zarządzana centralnie. Co prawda (za wyjątkiem okresu 1951–1957, w którym wszystkie mleczarnie zostały upaństwowione) zachowana była formalnie spółdzielcza forma własności, jednak w praktyce poszczególne spółdzielnie były podporządkowane centralnemu i wojewódzkim związkom spółdzielni. Polegało to m.in. na używaniu standardowych etykiet w całej Polsce. Używanie takich standardowych etykiet odróżniało Polskę od innych krajów, w tym socjalistycznych. Etykiety na sery żółte z tego okresu miały napis „Zakład Mleczarski w ...” lub „Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w ...” z pustym miejscem na nazwę miejscowości. To puste miejsce uzupełniano w poszczególnych zakładach ręcznie, najczęściej używając do tego celu gumowych pieczętek, co zilustrowano na kilku reprodukcjach etykiet z tego okresu.



Etykiety i pergaminy z nadrukiem używane do pakowania serów twarogowych były wspólne dla całych województw (zakładów podległych poszczególnym wojewódzkim związkom spółdzielni mleczarskich) i zawierały aktualną listę producentów twarogu w danym województwie. Producenta zaznaczano, podobnie jak datę przydatności do spożycia, dziurkując lub nacinając te etykiety w odpowiednim miejscu. Wzory standardowych etykiet zmieniały się (równocześnie w całej Polsce), ale zdarzało się to stosunkowo rzadko. Powodu do wymiany etykiet na nowe

dostarczyło np. zastąpienie polskiej normy PN-60/A-86230 zmodyfikowaną normą PN-68/A-86230. Przy okazji zmieniono też wzory graficzne dla kilku gatunków sera. Na etykietach była wydrukowana również cena sera, co ułatwia datowanie starych etykiet. W latach 80. XX wieku nastąpiło w krótkim czasie kilka kolejnych podwyżek cen serów i aktualne ceny były drukowane na etykietach, ale wzór graficzny pozostał bez zmian. W latach 1960–1990 kolor etykiety informował o klasie (jakości) sera: etykiety na sery I klasy były czerwone, a etykiety na sery II klasy – niebieskie, co zapisano w cytowanej polskiej normie. W latach 60. XX wieku poszczególne wytwórnie serów topionych wprowadziły indywidualne wzory etykiet. W przypadku serów żółtych własnych etykiet używały głównie zakłady, którym przyznano znak jakości (na dany gatunek sera), jednak poza owym znakiem jakości i wydrukowaną nazwą miejscowości (zamiast pustego miejsca na przybicie pieczętki), etykiety te nie różniły się od ogólnopolskiego wzorca. W latach 70. i 80. XX wieku przybyło wiele nowych gatunków sera. Początkowo produkowano je tylko w pojedynczych zakładach mleczarskich i nazwy tych zakładów drukowano na etykietach. Charakterystyczne dla tego okresu są też etykiety zastępcze – o estetyce niewyszukanej nawet w porównaniu ze skromnym wzornictwem typowym dla tamtych czasów. Po kilku latach obecności danego gatunku sera na rynku zastępowano owe etykiety zastępcze bardziej ozdobnymi etykietami standardowymi, ale n.p. ser lubuski nigdy się takiej standardowej etykiety nie doczekał. Częstą praktyką lat 70. i 80. XX wieku były też odciski gumowej pieczętki na zwykłym papierze lub na odwrocie standardowej etykiety na inny rodzaj sera, stosowane zamiast normalnych etykiet. Dopiero około 1990 roku wszystkie zakłady mleczarskie wprowadziły odrębne etykiety. Właśnie one są głównym źródłem informacji zebranych w tej książeczce. W tym czasie nastąpił też gwałtowny przyrost liczby produkowanych gatunków sera.

3. Zakres badań

Przedmiotem tego opracowania są sery produkowane w Polsce w latach 1948–2019. Powyższe daty są przybliżone, gdyż dokładne datowanie etykiet z sera nie zawsze jest możliwe. Wiele zakładów mleczarskich produkowało sery w czasie II wojny światowej, a także w okresie międzywojennym, co odnotowano podając lata założenia wybranych spółdzielni mleczarskich. Większość omawianych serów była przeznaczona na rynek krajowy, ale uwzględniono też kilka gatunków produkowanych wyłącznie na eksport, które nie mają krajowych odpowiedników. Z drugiej strony pominięto nazwy serów produkowanych w Polsce na eksport, które są obcojęzycznymi odpowiednikami polskich nazw, np. niva (nazwa sera roquefort/rokol w Czechach i Słowacji), eidam (ser edamski) itd. Sery produkowane za granicą na rynek polski nie są przedmiotem tego opracowania.

Etykiety na ser używane są na ogół przez dużych i średnich producentów. Istnieje wiele małych wytwórni serów, które etykiet nie używają i ich produkty zostały celowo pominięte w tym opracowaniu. Informacje o serach bez etykiet można znaleźć w ulotkach reklamowych producentów, na stronach internetowych producentów oraz w katalogach różnych wystaw, targów i festiwali serów organizowanych w całej Polsce. Niektóre z serów wytwarzanych na małą skalę zostały docenione przez Ministra Rolnictwa poprzez umieszczenie ich na liście produktów tradycyjnych. Znawcą i popularyzatorem serów zagrodowych jest Eugeniusz Mientkiewicz, który zgromadził informacje o pięciuset lokalnych producentach sera. Większość z nich serów nie etykietuje, więc zaledwie około czterdziestu lokalnych producentów znalazło się w tej książeczce.

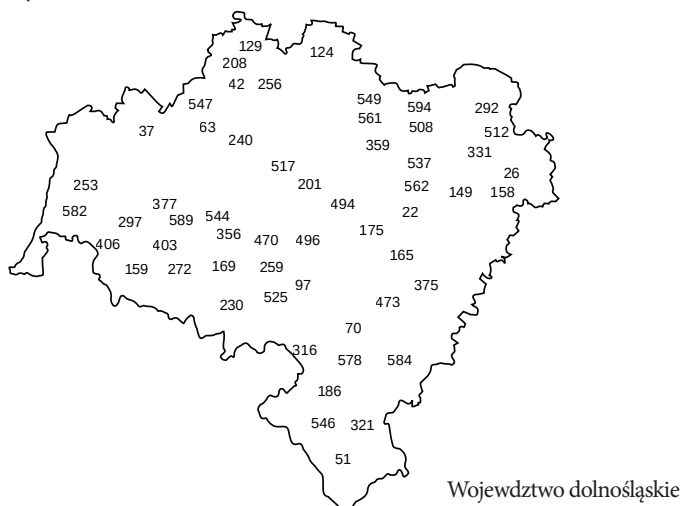
Definicja sera oraz podział serów na różne kategorie to poważny problem, które budzi kontrowersje nawet wśród specjalistów z zakresu serowarstwa. Na potrzeby tej publikacji do serów zaliczono produkty, które producenci nazwali serami, serkami, twarogami lub twarożkami. W latach 70. XX wieku produkowano serwity. Był to oryginalny polski wynalazek różniący się tym od standardowych serów dojrzewających, że zawierał wszystkie białka mleka, a więc również albuminy i globuliny. Serwity potraktowano jak rodzaj serów, jednak obecnie nie są one produkowane i mają tylko znaczenie historyczne. Serwity nosiły na ogół nazwy popularnych serów (np. ser i serwit jeziorański). Wyjątkiem był serwit bydgoski – odpowiednik sera rokol. Do serów zaliczono także produkty z dodatkiem tłuszczów roślinnych, które w przeszłości często nazywano serami, a obecnie nazywa się je produktami seropodobnymi. Spośród 673 nazw sera 44 nazwy odnoszą się wyłącznie do produktów z dodatkiem tłuszczów roślinnych, zaś kolejnych 15 nazw stosuje się zarówno do serów jak i do ich seropodobnych odpowiedników. Produkty seropodobne są opisane jako takie w części szczegółowej. Wszyscy producenci serów z dodatkiem tłuszczów roślinnych produkują także zwykłe sery. Uwzględnienie wyrobów seropodobnych ma więc nieznaczny wpływ na łączną liczbę gatunków i nie ma żadnego wpływu na liczbę producentów.

4. Producenci

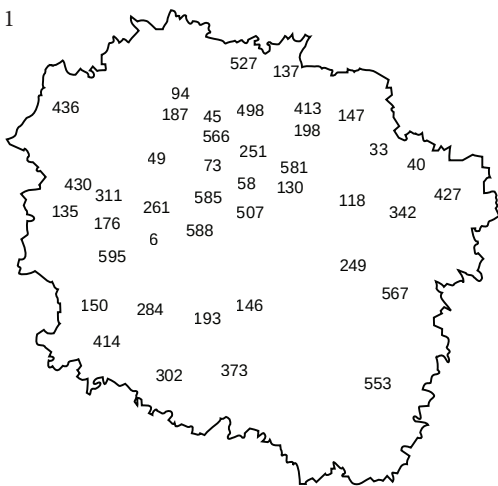
Poniżej przedstawiono producentów, którzy etykietują lub etykietowali swoje sery. Brano pod uwagę jedynie nazwy producentów wydrukowane na etykietach, zaś pominięto nazwy znajdujące się tylko na odciskach gumowych pieczęci na etykietach „ogólnopolskich”, przez co liczba producentów serów żółtych w latach 1948–1990, którzy nie kontynuowali swojej działalności po 1990 roku, jest zdecydowanie zaniżona.

Wśród polskich producentów sera są zarówno niewielkie przedsiębiorstwa rodzinne, funkcjonujące zaledwie od paru lat, jak i wielkie przedsiębiorstwa o ponadstuletniej tradycji, z setkami byłych i obecnych pracowników i paru pokoleniami dostawców mleka. Wiele z nich doczekało się obszernych monografii (np. mleczarnie w Sieradzu i Krasnymstawie) lub na takie monografie zasługuje. W tym rozdziale przedstawiono jedynie wybrane informacje opisane poniżej w punktach 1–9. Celowo pominięto liczby dotyczące stanu zatrudnienia, ilości przerabianego surowca, nazwiska prezesów, numery telefonów, adresy poczty elektronicznej, uzyskane certyfikaty i nagrody itd.

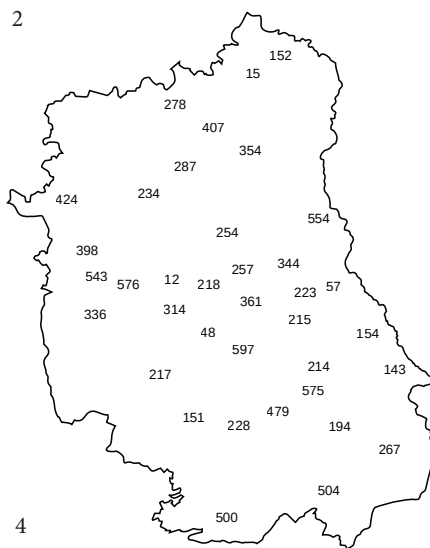
Producentów uporządkowano według nazw miejscowości. Ten sposób uporządkowania pozwala ująć w jednym punkcie przedsiębiorstwa o różnych nazwach, które funkcjonowały pod jednym adresem na przestrzeni ostatnich 70 lat, z przerwami lub bez. W zestawieniach aktualnie czynnych mleczarni często znajdujemy listę miejscowości z podziałem na województwa, taki podział nie nadaje się jednak do opracowań o charakterze historycznym. W latach 1948–2019 miały miejsce dwie reformy podziału administracyjnego (i parę mniejszych korekt), a niektóre miejscowości znajdowały się w różnych okresach w wielu różnych województwach (np. Słupsk aż w czterech), ponadto granice regionalnych związków spółdzielni mleczarskich działających przed 1990 rokiem nie pokrywały się w pełni z granicami województw. Aby ułatwić odnalezienie mleczarni w danej okolicy, położenie miejscowości zaznaczono na mapach poszczególnych województw.



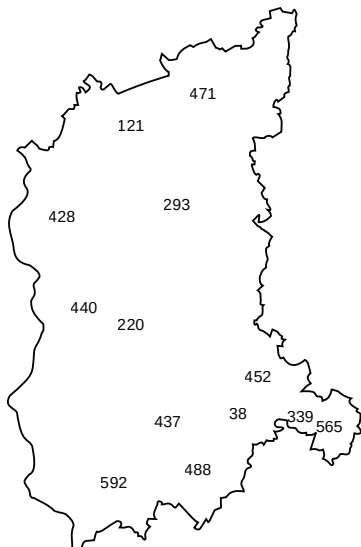
1



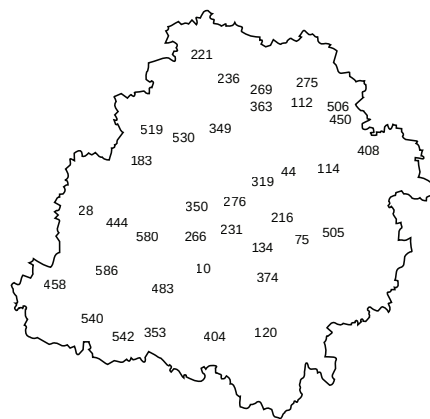
2



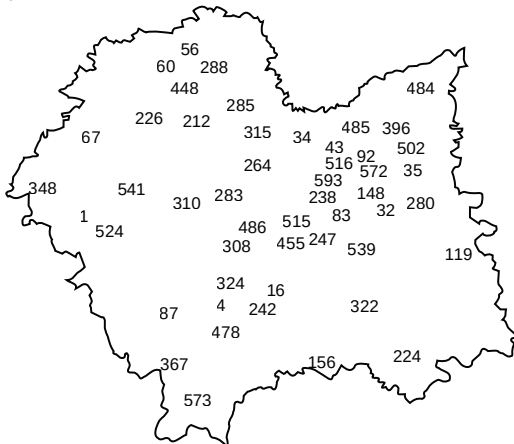
3



4



5



Województwa:

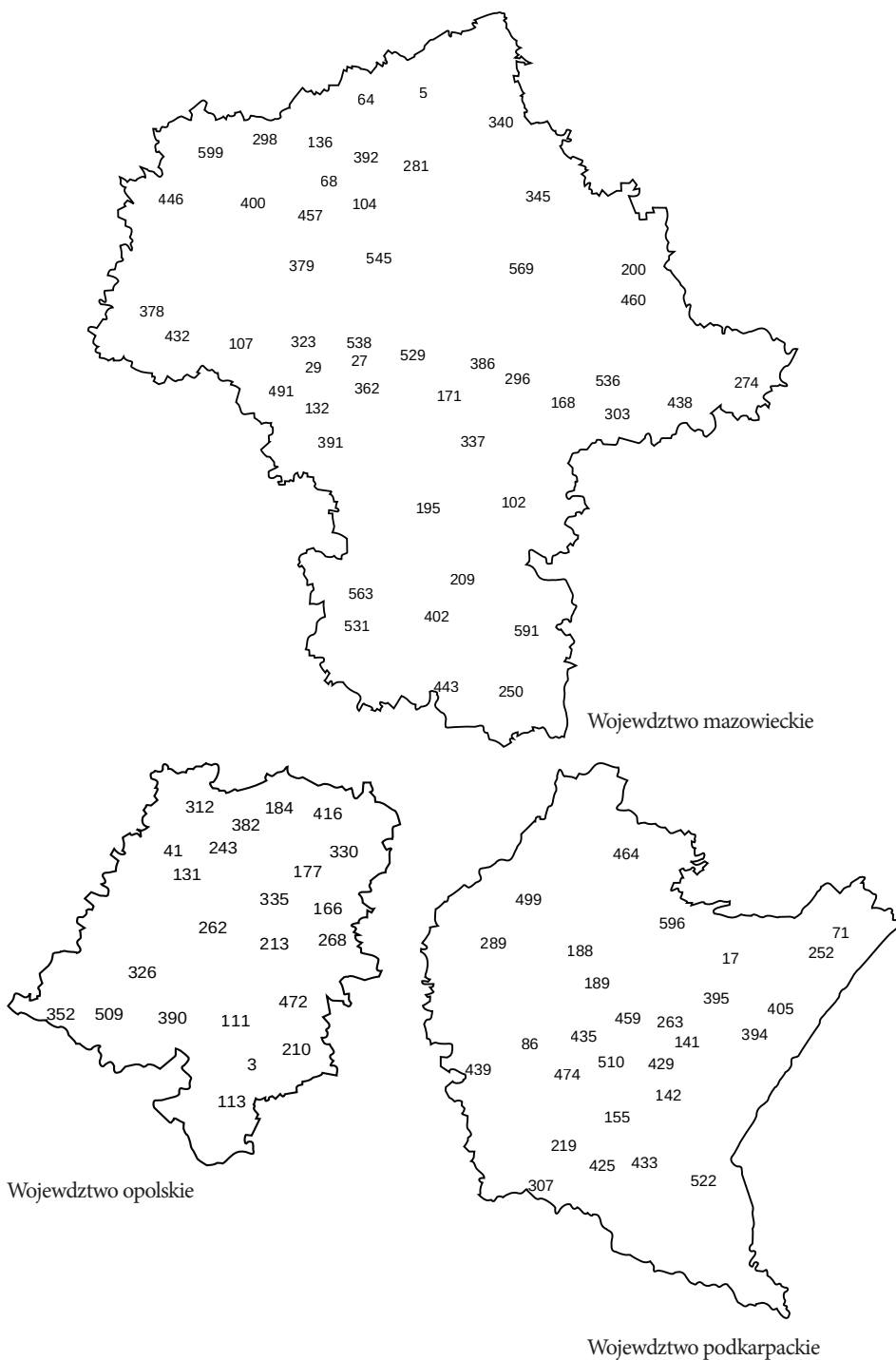
1 – kujawsko-pomorskie

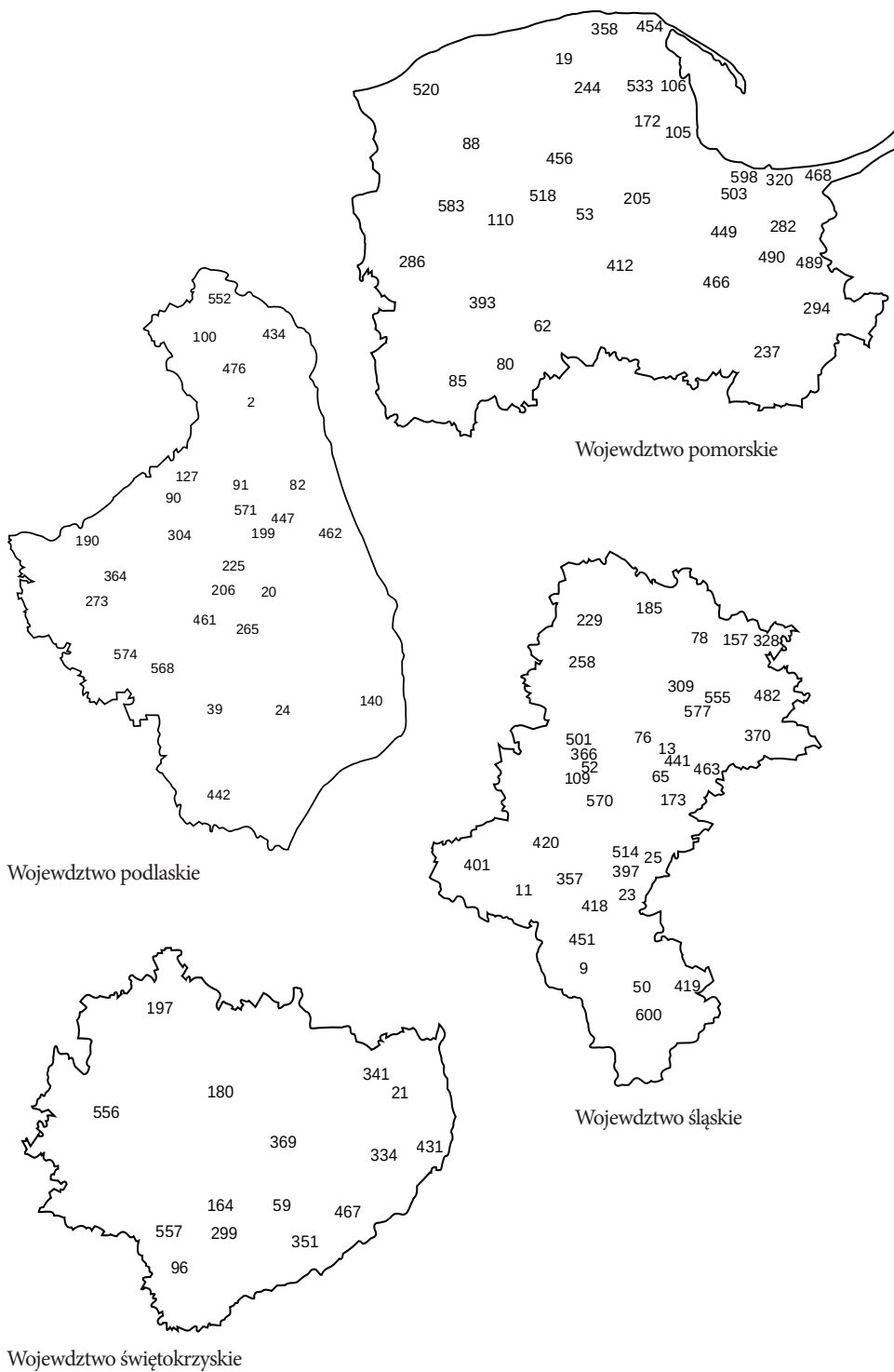
2 – lubelskie

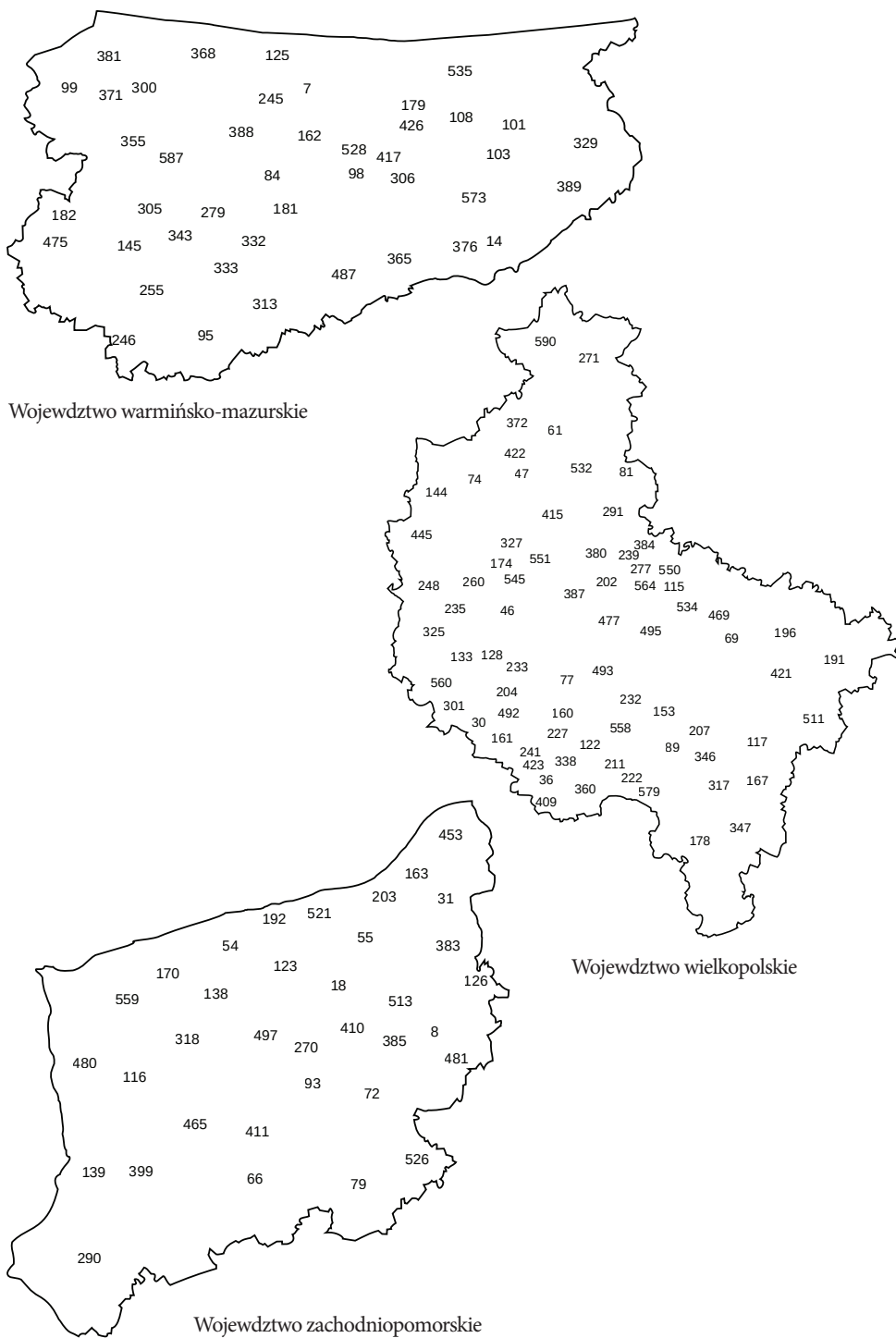
3 – lubuskie

4 – łódzkie

5 – małopolskie







W książce „Polski sektor mleczarski” mleczarnie uporządkowano według nazw, dzięki czemu łatwo znaleźć zakłady w różnych miejscowościach należące do jednego przedsiębiorstwa wielozakładowego.

1. Miejscowość z kodem pocztowym. Miejscowości, w których produkowano sery uporządkowano alfabetycznie według nazw wydrukowanych na etykietach i ponumerowano od 1 do 600. W przeważającej większości nazwy miejscowości wydrukowane na etykietach odpowiadają ich nazwom współczesnym, a przypadki zmiany nazw i łączenia miejscowości są nieliczne. Ponadto stwierdzono kilka błędów drukarskich w nazwach miejscowości wydrukowanych na etykietach. Zakład, który został przeniesiony do innej miejscowości, jest traktowany jako dwa odrębne przedsiębiorstwa (przed i po przeniesieniu), a fakt przeniesienia jest odnotowany w opisach obu zakładów. Jeżeli w danej miejscowości jest lub było wiele niezależnych od siebie podmiotów związanych z produkcją sera, to w ramach danej miejscowości są one oznaczone kolejnymi literami alfabetu. Dla każdego z tych podmiotów przedstawiono opis według poniższych punktów 2–9.

2. Ikona oznaczająca rodzaj zakładu. Przedsiębiorstwa związane z produkcją sera podzielono na cztery duże kategorie oznaczone ikonami. Podział ten nie oddaje różnorodności przedsiębiorstw związanych z produkcją sera, a przypisanie danego zakładu do danej kategorii nie zawsze jest oczywiste, zwłaszcza że zakres działalności wielu zakładów zmieniał się na przestrzeni lat. Szczegółowe wyjaśnienie znajduje się w poniższym punkcie 6.



Przedsiębiorstwa aktywne. Produkcja sera na miejscu. Nie wyklucza innej działalności, np. logistyki.



Przedsiębiorstwa aktywne pośrednio związane z produkcją sera: logistyka. Nazwa przedsiębiorstwa znajduje się na etykiecie, lecz produkcja sera odbywa się w innym miejscu.



Przedsiębiorstwa nieistniejące, które w przeszłości wytwarzały sery lub zajmowały się logistyką. Budynki dawnych mleczarni są wykorzystywane do celów niezwiązanych z mleczarstwem lub nie istnieją.



Przedsiębiorstwa aktywne. Produkcja sera w przeszłości, a obecnie inna działalność, np. produkcja innych artykułów mleczarskich, logistyka itd.

3. Weterynaryjny numer identyfikacyjny (WNI) złożony z 8 cyfr, z pominięciem symbolu państwa (PL, pierwszy wiersz) i symbolu WE (trzeci wiersz, na starszych etykietach EWG lub IW). Dwie pierwsze cyfry WNI oznaczają województwo: 02 dolnośląskie, 04 kujawsko-pomorskie, 06 lubelskie, itd., w kolejności alfabetycznej. Trzecia i czwarta cyfra WNI oznaczają powiat. Piąta i szósta cyfra WNI (najczęściej 16: przetwórstwo mleka) oznaczają rodzaj produkcji. Dla małych zakładów (nie tylko mleczarskich), piąta i szósta cyfra WNI to 72 lub 73. Przedsiębiorstwa działające przed 2000 rokiem nie posiadały WNI. Dla przedsiębiorstw nieposiadających WNI podano numery certyfikatów ekologicznych, o ile takie posiadają. WNI zostały wyróżnione przez pogrubienie.

4. Krótka nazwa (nazwy) przedsiębiorstwa. Nazwa ta służy odróżnieniu różnych przedsiębiorstw działających w tej samej miejscowości i nie jest na ogół pełną nazwą oficjalną. Danej nazwie skróconej mogą odpowiadać dwie lub więcej nazw oficjalnych. Pominęto części oficjalnych nazw takie jak „spółka z o. o.”, „spółka jawna” , „spółka cywilna” itp. Popularne nazwy zastąpiono skrótami, np. Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska = OSM, Zakład Mleczarski = ZM, Spółdzielnia Mleczarska = SM, Zakład Wytwórczy Serów Topionych = ZWST. Jeżeli przedsiębiorstwa o różnych nazwach funkcjonowały pod tym samym adresem, to ujęto je wszystkie w jednym punkcie (litery a, b, c itd. w ramach danej miejscowości). Jeżeli dane przedsiębiorstwo działało pod różnymi adresami w ramach jednej miejscowości, to również wszystkie informacje zebrano w jednym punkcie. Nie zawsze można ustalić, czy przedsiębiorstwa o różnych nazwach w tej samej miejscowości działały niezależnie od siebie.
5. Adres(y). W niektórych małych miejscowościach adres składa się z nazwy miejscowości i numeru domu i wtedy numer domu jest podany bezpośrednio po nazwie miejscowości (punkt 1 powyżej).
6. Rodzaj zakładu. Szczegółowe wyjaśnienie informacji przedstawionej w powyższym punkcie 2. W przypadku zakładów produkujących sery podano rodzaj sera (dojrzewające, topione, smażone, twarogowe) oraz nazwy serów. W grupie oznaczonej jako „dojrzewające” umieszczono wszystkie sery, które nie są świeżymi twarogami, serami topionymi i smażonymi, a więc zarówno sery podpuszczkowe dojrzewające jak i niedojrzewające, sery twarogowe dojrzewające itd. Nazwy najbardziej popularnych gatunków sera zastąpiono skrótami: E = edamski, G = gouda, M = morski, P = podlaski, S = salami, T = tyłżycki, W = warmiński, Z = zamojski. W przypadku logistyki podano szczegółowo rodzaj działalności, np. pakowanie próżniowe.
7. Rok założenia. Tylko dla wybranych firm.
8. Strona internetowa, hasło w Wikipedii lub konto w serwisie społecznościowym. Tylko aktualne. Można tam znaleźć dodatkowe informacje o przedsiębiorstwach, które w dodatku są na bieżąco aktualizowane.

Reprodukcje etykiet umieszczono na końcu tego rozdziału. Pokazano etykiety większości producentów. Różnią się one od etykiet pokazanych w rozdziale o nazewnictwie serów. „Uniwersalne” etykiety (jedna etykieta dla wielu producentów) pokazano tylko jeden raz. Ponadto pominęto najmniej efektowne etykiety (tzw. bizerby) mające postać czarnego wydruku na białym tle, bez rysunków. Reprodukcje etykiet dokumentują bezpośredni lub pośredni związek danego przedsiębiorstwa z produkcją sera.

Wykaz alfabetyczny producentów

A

0. 42-270 Adamów



a. 24043501

Kozia Kraina,
ul. Rycerska 15.

Produkcja serów kozich.

koziakraina.pl

1. 34-120 Andrychów



a. Marfor,
ul. Lenartowicza 12/19.

Produkcja serów
(ser bacy, cieszynianka, kąski
góralskie, marforek,
oscypek) w SM Bażanowice.
Dystrybucja.

www.marfor.pl



b. Wizan,
ul. Legionów 7.

Dystrybucja.

www.wizan.com.pl

Antonowo patrz Giżycko

2. 16-300 Augustów



a. 20011601
dawniej OSM,
potem Augustowska SM,
obecnie Mlekpól,
ul. Zygmuntowska 1.

Produkcja twarogu, wcześniej
także serów dojrzewających
(augustowski, E, G,
jeziorański, M, P, Z).

www.mlekpól.com.pl



b. Mucha Zdzisław ZPHU,
ul. Nowomiejska 107.

Dystrybucja (G).

www.zphu-mucha.pl

Aulakowszczyzna patrz Korycin

B

3. 48-120 Baborów



a. dawniej oddział OSM
Głubczyce,
ul. Dąbrowszczaków 23.

Produkcja twarogu,
obecnie sklep mleczarski.

4. 34-434 Bańska Wyżna



a. Góralska Osada,
Szlak Papieski 136.

Produkcja bryndzy.

www.goralska-osada.com.pl

5. 06-320 Baranowo



a. 14151603
dawniej OSM,
potem SM Kurpie,
obecnie Mlekovita,
ul. Niepodległości 32.

Produkcja twarogu, wcześniej
także serów dojrzewających
(brie, camembert, cheddar,
mazurski, salatos).

www.mlekovita.com.pl



b. 14151604
Hochland,
ul. Niepodległości 32.

Produkcja serów dojrzewają-
cych (bleu, brie, camembert).

www.hochland.pl

6. 88-190 Barcin



a. oddział OSM
Żnin.

Produkcja twarogu.

6a. 11-010 Barczewo



a. Manufaktura Sera
Bartołty Wielkie 188.

Produkcja serów kozich.

www.facebook.com/serykoziezwarmii

7. 11-200 Bartoszyce



a. OSM,
ul. Kętrzyńska 56.

Produkcja twarogu i serów
dojrzewających (bartosz,
mazurski, T).

8. 78-460 Barwice



a. OSM,
oddział OSM Szczecinek,
później Lindahls,
ul. Spokojna 6.

Produkcja twarogu i serów
dojrzewających (albej,
kortowski, lubelski, S, S kozi).

b. Gryf Milk.

Produkcja sera barwickiego.

9. 43-440 Bażanowice



a. 24031602
SM, ul. Folwarczna 3.

Produkcja twarogu i serów
dojrzewających (E, Janosika,
oscypek, zbójserki).

10. 97-400 Bełchatów



a. OSM.

Produkcja twarogu.

11. 44-350 Bełżnica



a. 24151601
OSM,
ul. Raciborska 62.

Produkcja twarogu.

12. 24-200 Bełżyce



a. OSM,
potem PPHU,
ul. Zamkowa 30.

Produkcja twarogu i serów
dojrzewających (marmi, S,
zamkowy).

13. 42-500 Będzin



a. 24011601
HAS, ul. Krakowska 110.

Produkcja serów dojrzewających
(krem camembert, E, G, M,
mozzarella, rolada haska, rolada
hetmańska, rolada królewska,
rolada sudecka, S).

14. 12-230 Biała Piska



a. oddział OSM Pisz.

Produkcja twarogu i serów
dojrzewających (kortowski, Z).

15. 21-500 Biała Podlaska



a. 06611601

dawniej OSM,
obecnie Mlekovita,
ul. Brzeska 91.

Produkcja twarogu i serów
dojrzewających (białski,
z dziurami, E, G, kresowe oko,
kresowy, liliput, łowicki, oczko
kresowe, paproch, pełnotłusty,
puławski, S, S oko, Z, żółty, żółty
kresowy).

www.mlekovita.com.pl

16. 34-405 Białka Tatrzańska

a. 12171603



F.H.Baj,
ul. Środkowa 63.

Produkcja gołki
i sera oscypkowego.



b. 12171603

Łętowski i s-ka,
ul. Środkowa 220.

Produkcja bryndzy.

www.seryzbialki.pl

17. 37-114 Białobrzegi



a. oddział OSM Łańcut.

Produkcja sera łowickiego.

18. 78-200 Białogard



a. 32011601

OSM, Chocimska 2.

Produkcja twarogu, serów
dojrzewających (E, G, królewski,
M, Olimp, P, rarytas, S, słowiński,
trapistów, T) i topionych.



b. Bomil,
Chocimska 2.



c. Lindahls.

Produkcja serów M
i słowińskiego.

19. 84-352 Białogarda



a. oddział OSM Łębork.

Produkcja sera mazurskiego.

20. 15-000 Białystok



a. Agnes,
ul. Zawady 84c.

Pakowanie próżniowe.



b. PAM,
ul. Bohaterów Monte
Cassino 8,
ul. Stroma 26.

Pakowanie próżniowe.



c. Dikpak,
ul. Usługowa 13,
ul. Dziesięciny 16.

Pakowanie próżniowe.
Obecnie nie produkuje serów.

	d. Wojewódzka SM, następnie SOT, ul. Handlowa 4.	Handel hurtowy. Sery z oczkiem, serdamer, senatorski, złoty damer.	www.sot.pl
	e. Zakłady Mleczarskie Mitrex, ul. Zwycięstwa 23.	Produkcja twarożków.	
	f. Expres Podlaski, ul. Dolistowska 14.	Dystrybucja.	
21. 27-532 Bidziny			
	a. 26061601, 26121601 OSM.	Dawniej produkcja twarogu i serów dojrzewających (E, G, M, P, Z).	www.bidziny.pl
22. 55-040 Bielany Wrocławskie			
	a. oddział OSM Wrocław.	Produkcja twarogu.	
23. 43-300 Bielsko-Biała			
	a. Biel-ser, ul. Grażyńskiego 14–20.	Handel hurtowy.	www.bielser.pl
	b. Grześmlecz, ul. Centralna 20, ul. Rzeźnicza 2.	Handel hurtowy, pakowanie próżniowe, kotlecki serowe, zakręcony ser.	
	c. OSM.	Produkcja twarogu.	
24. 17-100 Bielsk Podlaski			
	a. 20031602 OSM, Bielmlek, Mlekovita, ul. Wojska Polskiego 52.	Produkcja twarogu i serów dojrzewających (białostocki, z dziurami, E, E grodzki, G, koronny, M, narwiański, rodzinny, warszawski, żółty).	www.mlekovita.com.pl
25. 43-150 Bieruń			
	a. 24141601 Agrohansa, Mildes, Danone, ul. Świerczynicka 85.	Produkcja twarożków.	
	b. 24141602 OSM, ul. Macieja 19.	Produkcja twarogu i twarożków.	www.osmbierun.pl
26. 56-420 Bierutów			
	a. oddział OSM Oleśnica.	Produkcja twarogu.	
Binczarowa patrz Krynica			
27. 05-082 Blizne Łaszczyńskiego			
	a. Batna, Warszawska 4.	Pakowanie próżniowe.	

28. 98-235 Błaszki

a. Gajewski Dystrybucja
sp. z o.o., Wrząca 6a.

Produkcja sera le Régál
z żurawiną.

www.jadlospodstrzechy.pl

29. 05-870 Błonie

a. Elimag,
ul. Szkolna 23.
b. 14231601

Pakowanie próżniowe.

www.elimag.pl



dawniej OSM i Sudowia,
obecnie Mlekpól,
ul. Passowska 4.

Produkcja twarogu.

www.mlekpól.com.pl

30. 64-234 Błotnica

a. oddział OSM Kościan.

31. 76-020 Bobolice

a. 32091601
Dawniej oddział OSM
Koszalin, obecnie Mlekosz,
ul. Ratuszowa 2.

Produkcja twarogu i serów
dojrzewających (bałtycki, G,
mazurski, M, S, słowiński, T, W).

32. 38-350 Bobowa

a. OSM,
ul. Węgierska 29.

Produkcja sera S.

33. 87-327 Bobrowo

a. Valk Primat,
obecnie Polder.

Dawniej produkcja serów topionych.

www.polder.biz.pl

34. 32-700 Bochnia

a. 12011601
OSM,
ul. Wygoda 147.

Produkcja twarogu i serów
dojrzewających (bocheński,
galicyjski, G, S, T, W).

www.osm-bochnia.com.pl

35. 33-190 Bogoniowice 62 A

a. 12161602
Mlek Bog.

Produkcja serów dojrzewających
(bogoni, kuleczki serowe św.
Maura, kulki serowe, kulki Syzyfa,
light, mozzarella, przysmak
serowy, serojadki, serowa
przekąska piwosza).

www.bogoni.pl

36. 63-940 Bojanowo

a. 30221602
Emma,
ul. Gołszyńska 14.

Produkcja twarogu i sera
massimo.

www.emma.w8w.pl

37. 59-700 Bolesławiec

a. 02011601
Rolmlec,
ul. Jeleniogórska 3.

Produkcja serów dojrzewających
(G, P, S) i twarogowych.

38.	67-112 Borowiec 61		
	a. Jolanta i Paweł Pazdrowcy.	Produkcja twarogu.	www.koziesery.pl
39.	17-120 Brańsk		
	a. oddział OSM Bielsk.	Produkcja sera białostockiego.	
40.	87-300 Brodnica		
	a. 04021601 Bromilk, ul. 18 Stycznia 4.	Produkcja twarogu.	www.bromilk.com.pl
41.	49-300 Brzeg		
	a. 16011601 OSM, ul. 1 Maja 4.	Produkcja twarogu.	
42.	67-231 Brzeg Głogowski 5		
	a. 02031602 , J. Przydrożny, A. Wieland, dawniej 02031601 OSM.	Produkcja serów dojrzewających (E, P, Z, zamysłowski) i twarogowych. Od 1926 r.	
43.	32-800 Brzesko		
	a. OSM, ul. Okocimska 2.	Produkcja serów dojrzewających (puławski, S, Z) w oddziałach i serów twarogowych.	
	b. ZHU, ul. Mokrzyska 122.	Pakowanie próżniowe (ok. 1992–1997).	
44.	95-060 Brzeziny		
	a. OSM.	Produkcja twarogu.	
45.	86-200 Brzozowo		
	a. 04041603 Goudan.		
46.	64-320 Buk		
	a. 30121602 dawniej OSM, oddział Mlecz Wolsztyn, SM Mileko, obecnie Lacpol, ul. Bohaterów Bukowskich 15 a.	Produkcja twarogu.	www.hulakrasula.pl

47. 64-834 Bukowiec 34

a. **30011604**
dawniej Agro-Technik,
obecnie Agro-Danmis.

Produkcja serów dojrzewających
(bukowiecki, festina, festkoz
(fetkoz), feta, gramocapra,
gretikoz, rolada z sera koziego,
sałatkowy, sałatkowy kozi),
topionych i twarogowych.

www.danmis.com.pl

48. 23-100 Bychawa

a. **06091601**
OSM,
ul. Piłsudskiego 71.

Produkcja serów dojrzewających
(bychawski) i twarogu.

www.osmbychawa.pl



b. **06091602**
Bianco Latte,
ul. Piłsudskiego 71.

Produkcja mozzarelli i twarogu.
Dystrybucja.

49. 85-001 Bydgoszcz

a. **04611601**
Mlekpól, dawniej Osowa,
ul. Nikłowa 4.

Produkcja twarogu.

www.mlekpól.com.pl



b. **04611602**
M. Nowaczyk,
ul. Nakielska 43a.

Produkcja serów smażonych.



c. **041206023**
Piotr Jarecki,
gospodarstwo ekologiczne
„Małwinka”,
ul. Brzegowa 13.

Produkcja sera chruśniakowego.

50. 43-360 Bystra

a. **24021606**
Grześmlecz,
ul. Szczyrkowska 169.

Produkcja zbójserków i twarogu.
Dystrybucja. W upadłości.

51. 57-500 Bystrzyca Kłodzka

a. OSM.

Produkcja bryndzy i sera
ementalskiego oraz twarogu.

52. 41-900 Bytom

a. OSM.

53. 77-100 Bytów

a. OSM.

Produkcja serów G,
kortowskiego i twarogu.

C

54.	72-342 Cerkwica		
	a. oddział ZM Gryfice.	Produkcja sera jeziorańskiego.	
55.	76-015 Cewlino 2		
	a. 32091602 Jasonek.	Produkcja serów kozich.	www.kozy.alfatel.pl
56.	32-250 Charsznica		
	a. 12081601 oddział OSM Miechów, ul. Polna 1.	Produkcja twarogu, dawniej też serów dojrzewających (E, G, krakowiak, P, S) i topionych.	osm.miechow.pl
57.	22-100 Chełm		
	a. 06621601 Bieluch, Biomlek, dawniej SM.	Produkcja twarogu.	smbieluch.pl/pl www.bieluch.eu
58.	87-140 Chełmża		
	a. oddział OSM Toruń.	Produkcja sera bałtyckiego.	
59.	28-110 Chmielnik		
	a. 26041601 OSM, ul. Polna 10.	Produkcja twarogu.	www.osmchmielnik.pl
60.	32-075 Chobędza 75		
	a. 12081603 Magdalena Krężolek.	Produkcja oscypków.	
61.	64-800 Chodzież		
	a. 30011602 TOP, Rataje, os. Dębowe 23.	Produkcja serów smażonych i topionych.	www.topser.pl
	b. 30011601 dawniej OSM, obecnie oddział OSM Czarnków.	Produkcja serów wielkopolskiego i włoskiego, twarogu, serów topionych i smażonych.	
62.	89-600 Chojnice		
	a. 22021601 dawniej OSM, obecnie 22021602 oddział Spomleku, ul. Igiełska 9.	Produkcja serów dojrzewających (E, S, solan) i twarożków.	www.spomlek.pl
63.	59-225 Chojnów		
	a. OSM, oddział OSM Złotoryja.	Produkcja sera T i twarogu.	

64. 06-330 Chorzele

a. **14221601**
SM Mazowsze,
dawniej OSM,
ul. Grunwaldzka 97.

Produkcja serów dojrzewających
(cheddar, chorzelski, E, G, M, P,
smukły).

www.smmaz.pl



b. **14221602**
Bel, dawniej Kraft,
ul. Grunwaldzka 97.

Produkcja serów topionych.

www.krowkasmieszka.pl

65. 41-506 Chorzów-Batory

a. ZWST,
ul. Piekarska 1–3.

Produkcja serów topionych
(przeniesiona w latach 70. XX w.
do Tych), następnie hurtownia.
W latach 30. XX w. w Chorzowie
działała topialnia serów pod na-
zwą Serownia Suski (reprodukcje
pudełek na s. 10–12).

66. 65-775 Choszczno

a. OSM.

Produkcja sera kortowskiego
w oddziale Recz.

67. 32-500 Chrzanów

a. OSM.

68. 06-400 Ciechanów

a. **14025401**
OSM, Ciechanowska SM,
ul. Mleczarska 4,
ul. Mleczarska 16a.

Produkcja serów dojrzewających
(ciechanowski, E, G, hubertus,
jeziorański, kortowski, książęcy,
liliput, mały książę, S) i twarogów.

mleczarnia.ciechanow.pl



b. **14021603**
Ilas Polonia,
ul. Mleczarska 4.

Produkcja serów dojrzewających
(ciechanowski, E, G, havarti,
liliput, M, P, zamkowy)
i twarogów.

www.renypicot.pl

69. 62-424 Cienin Koscielny

a. OSM,
oddział OSM Strzałkowo.

Produkcja serów twarogowych.

70. 57-221 Ciepłowody

a. dawniej oddział OSM
Ząbkowice, następnie
oddział Gomi
i oddział OSM Koło,
ul. Dobrzeńska 26.

Produkcja serów dojrzewających
(G, łowicki, M, mozzarella, P,
puławski, S, sudecki, Z),
twarogowych i topionych.

www.osmkolo.pl

71. 37-611 Cieszanów

a. Mar-Pek,
ul. Sienkiewicza 6.

Produkcja rolady serowej.

72. 78-550 Czaplinek



a. OSM.

Produkcja twarogów.

73. 87-134 Czarne Błoto



a. Kozi zakątek,
ul. Sosnowa 8.

Produkcja serów kozich.

74. 64-700 Czarnków



a. 30021601
OSM,
ul. Kościuszki 105.

Produkcja twarogów
i twarożków. Od 1936 r.

www.osmczarnkow.pl

75. 98-318 Czarnocin



a. 10101601
Milkpol,
ul. Główna 162.

Produkcja twarogów.
Od 1990 r.

www.milkpol.com.pl

76. 41-250 Czeladź



a. ul. Wojkowicka 14a.

Dystrybucja.

77. 64-020 Czempin



a. 30111602
oddział OSM Śrem,
ul. Poznańskie Przedmieście 33.

Produkcja serów smażonych
i dojrzewających (czedamer, G,
łowski, puławski, S).

osm-srem.pl

78. 42-200 Częstochowa



a. 24641601
OSM, Częstochowska SM,
potem Mleczgał,
ul. Kisielewskiego 18/28,
wcześniej Kiedrzyńska 202/214.

Produkcja twarożków.



b. Garbaciak,
ul. Srebrna 43.

Produkcja serów kozich. Obecnie
we Włodowicach.

79. 78-630 Człopa



a. oddział OSM Wałcz.

Produkcja serów dojrzewających
(łowski, P).

80. 77-300 Człuchów



a. 22031601 OSM,
ul. Słowackiego 15.

Produkcja serów dojrzewających
(G, P, rolada ustrzycka)
i twarogowych.

D

81. 62-110 Damasławek



a. 30285404, 30281601
oddział OSM Wolsztyn,
a następnie Lacpol,
ul. Janowiecka 35.

Dawniej produkcja serów
dojrzewających
(cysterski, liliput).

www.lacpol.com.pl

82.	16-200 Dąbrowa Białostocka		
	a. 20111601 OSM, potem oddział Somleku, następnie oddział Mlekpolu, ul. 3 Maja 39.	Produkcja serów dojrzewających (almateja, białostocki, caciotta, E, godam, G, havarti, jagramer, kmicic, krajan, liliput, M, P, puławski, S, trapiśców, T, Z).	www.mlekpole.com.pl
83.	33-311 Dąbrowa Kamieniołom		
	a. Juhas S.C.	Produkcja bryndzy.	
84.	11-001 Dągi		
	a. Tradol.	Produkcja serów topionych.	
85.	77-310 Debrzno		
	a. oddział OSM Człuchów.	Produkcja sera G.	
86.	39-200 Dębica		
	a. OSM, potem Rolmlecz.	Produkcja serów dojrzewających (liliput, łowicki, rolada ustrzycka) i twarogu.	
Dionizów patrz Zduńska Wola			
87.	34-471 Długopole 54 (Ludźmierz)		
	a. 12111603 Balser.		www.balser.pl
	b. 12111603 Sertex, ul. za Wodą 2.	Produkcja balserka i serka góralskiego.	www.sertex.pl
88.	76-248 Dobieszewo		
	a. OSM.	Produkcja serów twarogowych.	
Dobrodzień patrz Lubliniec			
89.	63-330 Dobrzyca		
	a. 30201602 OSM, potem oddział PSM Kowalew, ul. Jarocińska 18.	Produkcja serów dojrzewających (E, G, hetmański, pałacowy, poldamer, S, słowiński, szwajcar) i twarogowych.	www.osm-kowalew.pl
90.	18-507 Dobrzyce		
	a. OSM.	Produkcja sera W.	

91. 19-124 Dolistowo



a. oddział OSM Mońki.

Produkcja sera S.

92. 32-854 Doły



a. oddział OSM Brzesko.

93. 78-500 Drawsko



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

94. 86-140 Drzycim



a. **04141602**
SM, ul. Podgórna 11.

Produkcja serów dojrzewających
(bojan, borzym, drzycimski,
dziedzic, E, G, kniaź, książęcy,
magnat, M, P, rejent, S)
i twarogowych. Od 1890 r.

www.sm-drzycim.pl

95. 13-200 Działdowo



a. **28031601**
dawniej OSM, obecnie
oddział Mlekovity,
ul. K.Małłka 2.

Produkcja serów dojrzewających
(camping, działdowski, E, edaner,
G, mazowiecki, rarytas,
szlachecki) i twarogowych.

www.mlekovita.com.pl

96. 28-440 Działoszyce

a. OSM.

97. 58-200 Dzierżoniów



a. Molky,
ul. Świdnicka 149.

Produkcja sera alpejskiego.
Wykreślona z KRS w 2004 roku.



b. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

98. 12-120 Dźwierzuty



a. oddział OSM Jeziorany.

Produkcja rolady ustrzyckiej.

E

99. 82-300 Elbląg



a. **28611601**
dawniej OSM i Elbląska SM,
potem oddział Spomleku,
ul. Bema 5a.

Produkcja serów dojrzewających
(asdamer, bałtycki, basztowy,
białostocki, camping, E, elbląski,
eldamer, G, jeziorański, Jurand,
łowicki, milejewski, młynarski, M,
P, S, śląski, T) i twarogowych.

www.spomlek.pl

Elżbietów patrz Szymanów

F

100. 16-242 Filipów



a. 20101601
dawniej oddział OSM
Suwałki, obecnie Rospuda.

Produkcja serów dojrzewających
(E, filipek, filipowski, G, M, P,
Rospuda, salamek, S, solan).
Od 1990 r.

www.smrospudafilipow.pl

G

101. 11-510 Gajrowskie



a. Mazurski Raj.
Gospodarstwo ekologiczne.

Produkcja sera gajrowskiego.

www.mazurskiekoraj.pl

102. 08-410 Garwolin



a. OSM, Wola Rębkowska,
ul. Ogrodowa 17.

Produkcja serów twarogowych
i twarożków. Od 1946 r. (zakład
w Woli Rębkowskiej od 1956 r.).

www.osmgarwolin.pl

103. 11-510 Gawlik



a. oddział OSM Olecko.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, M, żuławski).

104. 06-440 Gąsocin



a. 19021604
OSM,
ul. Główna 22.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1926 r.

105. 80-180 Gdańsk



a. 22611601
Polmlek Maćkowy,
ul. Bartnicza 1.

W likwidacji, dawniej produkcja
twarożków, obecnie sklep
mleczarski.

www.polmlek.com
www.youtube.com/watch?v=ZeCio9Ae_BA



b. OSM.

Produkcja sera topionego piast.



c. Vonkpol.

Produkcja serów topionych
w Morągu.

106. 81-334 Gdynia



a. OSM Kosakowo.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1901r.

[pl.wikipedia.org/wiki/
Kosakowo_\(spółdziel-
nia_mleczarska\)](http://pl.wikipedia.org/wiki/Kosakowo_(spółdzielnia_mleczarska))



b. Vonkpol,
ul. Polska 39.

Produkcja serów topionych
w Morągu.



c. Jagr-Plus,
Chwaszczyńska 198 a i 200b.

Handel hurtowy. Sery: E, G,
jagramer, kaszubski, kozacki,
szlachetny.

www.jagr.com.pl

107. 05-907 Giżyce



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

108 11-500 Giżycko



a. **28061602**

OSM, ZOT i dojrzwalnia serów, ul. Białostocka 25.

Produkcja serów dojrzewających (boyendamer, E, fortecki, giżycki, goldi, G, jeziorański, Jurand, kaszkawał, łowicki, mazurski, M, pizza buona, P, puławski, rolada giżycka, rolada ustrzycka, rolada wędzona, S, stołeczny, T, W), topionych i twarogowych oraz pakowanie próżniowe. Od 1945 r.

www.osm-gizycko.com.pl



b. Prohand,
ul. Kilińskiego 1.

Pakowanie próżniowe.



c. Serex.
ul. Turystyczna 5.

Pakowanie próżniowe (E, kaszkawał, M, S, Z). W likwidacji.



d. **28061603**

Spółka serowarska,
ul. Sympatyczna 27,
Antonowo.

Produkcja serów dojrzewających (E, G, M, szwajcar, T). Od 1991 r.

109. 44-100 Gliwice



a. Savpol,
ul. Sowińskiego 7.

Handel hurtowy.

savpol.pl

Głobino patrz Słupsk

110. 83-412 Głódowo



a. oddział OSM Miastko.

Produkcja serów dojrzewających (gryficki, rolada ustrzycka) i twarogowych.

111. 48-250 Głogówek



a. OSM, potem oddział OSM Prudnik (1968–1975) i OSM Krapkowice.

Produkcja serów dojrzewających (E, harceński).

112. 99-430 Głowno



a. OSM,
ul. Chopina 5.

Produkcja serów twarogowych.

113. 48-100 Głubczyce



a. **16021601**

OSM,
ul. I Armii WP 7.

Produkcja sera liliput i serów twarogowych.

osm-glubczyce.com.pl

	b. 16021603 Toska, od 1998 Turek, ul. Raciborska 36.	Produkcja sera islos i twarożków.	naturek.pl
114. 96-130 Głuchów			
	a. 10631601 OSM, ul. Rawska 6.	Produkcja sera gryfickiego i serów twarogowych.	www.osmgluchow.com.pl
115. 62-200 Gniezno			
	a. 30031601 SM, potem Rolmlec, z, ul. Chudoby 16.	Produkcja serów dojrzewających (ambasador, brie, camembert, S) i twarogowych. Później hurtownia Polmleku.	www.polmlek.com
116. 72-100 Goleniów			
	a. OSM, ul. Przemysłowa 1.	Produkcja serów topionych i twarogowych.	
117. 62-817 Goliszew 3a			
	a. 30071602 dawniej CEKO Kalisz, zakład Czesław, obecnie CEKO.	Produkcja serów dojrzewających (alpener, Antek, Boryna, danube, dobrodziej, E, ementaler, fiesta, grand master, grill, Jagna, julienne, kopciuszek, łowicki, master pizza, maślany, mimmolle, mozzarella, pajacyk, pierwszy do pizzy, piórko, pizzarella, przyprawowy, ricolletta, ricotta, smaczna pizza, Zawisza, zbójnicki, zbójnik, żółty).	www.seryzgoliszewa.pl
118. 87-400 Golub-Dobrzyń			
	a. 04051601 OSM, ul. Toruńska 7.	Produkcja serów twarogowych. W latach 30. XX wieku serownia Rotr w Golubiu produkowała sery topione (reprodukcja pudełka na s. 12).	
119. 38-300 Gorlice			
	a. OSM, potem Rolmlec, z, ul. Węgierska 18.	Produkcja serów dojrzewających (gryficki, rokpol, S) i twarogowych.	
119a. 19-330 Gorz 13			
	a. u Idalii, gospodarstwo agroturystyczne.	Produkcja sera z Gorla.	www.idalia.net.pl
Gorszczyzna patrz Korycin			
Gorzejowa patrz Siedliska-Bogusz			

120. 97-350 Gorzkowice



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

121. 66-400 Gorzów Wielkopolski



a. **08611603** OSM, potem
08611601 Rolmlecz,
następnie Mlekpól,
ul. Kostrzyńska 89.

Produkcja serów dojrzewających
(E, liliput, myśliwski, S, T)
i twarogowych.

122. 63-800 Gostyń



a. **30041601**, **30041603**
SM,
ul. Wielkopolska 1.

Dawniej produkcja serów
twarogowych i twarożków.
Od 1889 r.

smgostyn.pl

123. 78-120 Gościno



a. **32081602** dawniej oddział
SM Kołobrzeg, Lindahls
i Arla, potem Mleczarnia Go-
ścino, ul. Hoża 51, Warszawa,
zakład produkcyjny Gościno,
ul. Lipowa 15.

Produkcja serów dojrzewających
(apetina, danbo, delite, E, G, grill,
havarti, lactofree, light, M,
mozzarella, port salut, S, samso,
svecia, śmietanowy, texas, T)
i twarogowych. Obecnie
hurtownia Polmleku.

www.arla.pl
www.polmlek.com

124. 56-200 Góra



a. **02041601** dawniej OSM,
obecnie Demi,
ul. Poznańska 18, dawniej
ul. Dzierżyńskiego 18.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, górowski, gryficki,
łowicki, M, P, Z) i twarogowych.
Od 1900 r.

www.mleczarnia-gora.pl



b. Przetwórstwo Farmerskie,
Ślubów 13.

Produkcja serów dojrzewających
(G, grillowy, rolada czosnkowa,
słoneczny, ślubowski, T,
w zalewie włoskiej) i twarogowych.

125. 11-200 Górowo Iławieckie



a. **28011601**
OSM, potem oddział SM
Maćkowy,
ul. Olsztyńska 6.

Produkcja serów dojrzewających
(E) i twarogowych.

www.youtube.com/watch?v=cnAAxkJpidk

126. 78-426 Grabowo



a. **32157202**
EKO 07-96028
Marian Nowak,
Grabowo 43.

Gospodarstwo ekologiczne.
Produkcja sera grabowiak i serów
twarogowych.

ekonabial.pl



b. **32157205**
EKO 07-46025
Eko Książ, Grabowo 33.

Gospodarstwo ekologiczne.
Produkcja serów twarogowych.

www.ekokniaz.pl

127. 19-200 Grajewo



a. **20011601**
Mlekpól, dawniej OSM,
ul. Elewatorska 13.

Produkcja serów dojrzewających
(carski, E, emental ski, G, jantar,
kamedulski, krążki serowe,
kresowiak, królewski, kurpiowski,
z oczkiem, mra gowian, ostdamer,
P, rolada ustrzycka, S, trapi stów, T,
wędzony, złoty mazur)
i twarogowych. Od 1980 r.

www.mlekpól.com.pl
pl.wikipedia.org/wiki/Mlekpól

128. 62-066 Granowo



a. **30051602**
J.A.Frąckowiak,
ul. Polna 15.

Produkcja serów smażonych
i sera do fondue.

www.frackowiak-sery.pl

129. 67-220 Grębocice (Grębocie)



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

130. 87-122 Grębowin



a. Grębocińska SM,
oddział OSM Toruń,
ul. Dworcowa 66.

Produkcja serów dojrzewających
(jeziorański, rokpol, rolada
wędzona, trapi stów) i twarogowych.

131. 49-200 Grodków



a. **16011602**
OSM, potem Gomi
(2001–2007), potem
oddział OSM Koło,
ul. Warszawska 49 i 51.

Produkcja serów dojrzewających
(łowicki, puławski), topionych
i twarogowych. Od 1980 r.

www.osmkolo.pl

132. 05-825 Grodzisk Mazowiecki



a. **14051601**
SM, ul. Traugutta 5.

Produkcja serów dojrzewających
(mozzarella) i twarogowych.
Od 1980 r.

www.osmgm.pl



b. Drajmex,
ul. Okulickiego 30.

Pakowanie próżniowe.

133. 64-340 Grodzisk Wielkopolski



a. Grodziska SM,
ul. Mossego 9/11.

Dawniej produkcja serów
twarogowych, obecnie sklep
mleczarski.



b. Ole,
ul. Fabryczna 7.

Dawniej produkcja fety w zalewie.

www.okechamp.pl

134. 95-030 Grodzisko



a. Groser.

Produkcja serów kozich
(camembert, wędzonek).

www.pl-facebook.com/Groser-Grodziskie-Sery-Kozie-751122394922054/

135. 89-241 Gromadno



a. oddział OSM Żnin.

Produkcja sera E i serów
twarogowych.

136. 06-460 Grudusk



a. OSM,
ul. Ciechanowska 1.

Produkcja serów twarogowych
od 1991 r.

137. 86-300 Grudziądz



a. **04621601**
Grudziądzka SM,
ul. Rapackiego 12/14.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, M, piastowski, P, T, Z)
twarogowych. Od 1957 r.

www.mleczarnia.grudz.pl



b. **04621602**
dawniej Masmal,
obecnie Polmlek,
ul. Magazynowa 8.

Produkcja serów dojrzewających
(mlekdamer, nadmorski,
rotmistrz, T, warlubski).

www.polmlek.com

138. 72-300 Gryfice



a. Powiatowa SM,
ul. Mickiewicza 1.

Produkcja twarogów i sera
gryfickiego. Istniały dwa odrębne
zakłady: Gryfice-Płoty
i Gryfice-Trzebiatów.

139. 74-100 Gryfino



a. OSM,
ul. Armii Krajowej 6.

Produkcja sera gryfickiego.

H

140. 17-200 Hajnówka



a. **20051601**
OSM,
ul. Warszawska 108.

Produkcja serów dojrzewających
(carski, E, G, hajnowski, M, oko
na żubra, P, salamek)
i twarogowych. Od 1962 r.

osmhajnowka.pl

141. 37-123 Handzlówka



a. OSM.

142. 36-241 Harta



a. oddział ZM Przemysł.

Produkcja sera bałtyckiego.

143. 22-500 Hrubieszów



a. OSM.

Produkcja serów dojrzewających
(E, gryficki, liliput, łowicki, rolada
ustrzycka, T, Z). Do 1996 r.



b. **06041601**
Batost-Pol,
ul. Ceglana 25a.

Produkcja serów dojrzewających
(E, T) i twarogowych.

144. 64-761 Huta Szklana 77

a. Farma pod świerkami,
gospodarstwo rolne.

Produkcja serów dojrzewających
(cygier, farmerski, kreuzer)
i twarogowych.

www.ekosery.pl

I**145. 14-200 Iława**

a. 28071602
oddział SM Lubawa.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki, S, T). Obecnie hurtownia
Mlekovity.

www.mlekovita.com.pl

146. 88-100 Inowrocław

a. 04071601
OSM, obecnie Cuiavia,
ul. Nowa 32
(wcześniej ul. Andrzeja 17).

Produkcja serów twarogowych
i smażonych. Od 1945 r.

www.osmcuiavia.pl

J**147. 87-330 Jabłonowo Pomorskie**

a. 04021603
Agrocomex,
ul. Sikorskiego 9.

Produkcja twarożków, od 1991 r.

www.farmer.com.pl

148. 38-350 Jankowa 223

a. 12051605
Juhas bis, Krystyna Gargula.

Produkcja serów dojrzewających
(baca, beczułka, bobalki, bundz,
deduła, dedułka, gazdowski,
gazdowskie paluszki, góralski,
homilka, hucułki, lysogórski, nitka,
oscypek, pletenec, redykołki,
strzelecki, syrecki sądeckie,
warkocze, zbójserki).

www.juhas-bis.pl

149. 55-200 Jankowice 50

a. 02157204
Kozolandia, Andrzej Kudesz.

Produkcja serów kozich (bundz
kozi, jankowicki, kozipek, ricotta,
toscano).

150. 88-430 Janowiec

a. oddział OSM Żnin.

Produkcja serów twarogowych.

151. 23-300 Janów Lubelski

a. 06051601
OSM,
ul. Zamojskiego 1.

Produkcja serów twarogowych.
W 2018 roku została ogłoszona
upadłość.

152. 21-505 Janów Podlaski

a. Łęg.

Produkcja twarożków.

153.	63-200 Jarocin		
	a. 30061601 OSM, ul. Wrocławska 53.	Produkcja serów twarogowych.	www.osm-jarocin.pl
154.	22-431 Jarosławiec		
	a. oddział OSM Hrubieszów.	Produkcja sera gryfickiego.	
155.	36-230 Jasienica Rosielna		
	a. 16021601 OSM.	Produkcja serów twarogowych. Od 1927 r.	www.osm-jasienica-rosielna.pl pl.wikipedia.org/wiki/Okręgowa_Spółdzielnia_Mleczarska_w_Jasienicy_Rosielnej
156.	34-460 Jaworki		
	a. oddział OSM Nowy Targ.	Produkcja sera gryfickiego.	
157.	42-246 Jażwiny 9		
	a. 24041601 dawniej PAK, obecnie Talma.	Produkcja serów dojrzewających (mozzarella, ricotta), dawniej produkcja serów twarogowych.	www.talma.com.pl
158.	55-220 Jelcz-Laskowice		
	a. OSM.	Produkcja serów twarogowych.	
159.	58-500 Jelenia Góra		
	a. Wojewódzka SM.	Produkcja sera kortowskiego.	
	b. 02061603 Golddom, ul. Sudecka 17.	Produkcja serów w Łomnicy.	
	Jemielnica patrz Łaziska		
160.	64-003 Jerka		
	a. oddział OSM Kościan.		
161.	Jezierzyce Kościelne		
	a. 30131601 dawniej oddział OSM Leszno, od 1995 r. Jan Korbik.	Produkcja serów twarogowych. Istniała już w okresie międzywojennym.	korbik.pl
162.	11-320 Jeziorany		
	a. Beta Milk.	Produkcja sera jaca typu edamskiego.	
	b. OSM, ul. Kopernika 46.	Produkcja sera mazurskiego i twarogów.	

163. 76-150 Jeżyczki

a. oddział OSM
Sławno.

Produkcja serów bałtyckiego
i jeziorańskiego.

164. 28-300 Jędrzejów

a. 26021601
OSM.

Produkcja sera w zakładzie
w Wodzisławiu.
Przeniesiona do Wodzisławia.

165. 58-230 Jordanów Śląski

a. Topialnia serów,
ul. Wrocławska 54,
oddział OSM Dzierżoniów,
następnie oddział OSM
Strzelin i Dąbny.

Produkcja serów topionych,
twarogowych, gryckiego i S.

K**166. 47-175 Kadłub**

a. 16111602
dawniej Nasza Mleczarnia,
obecnie oddział OSM Bieruń,
ul. Zamkowa 12a.

Produkcja serów twarogowych
i smażonych.

www.osmbierun.pl



b. 16111605
Fan-Agri,
ul. Dworcowa 45.

Produkcja serów smażonych
w zakładzie w Spóroku. W 2018 r.
zakład przeniesiony do
miejscowości Kolonowskie.

www.fanagri.pl

167. 62-800 Kalisz

a. 30611601
dawniej OSM, od 2013
oddział OSM Łowicz,
ul. Budowlanych 2.

Produkcja serów twarogowych.

[www.mleczarnia.lowicz.pl/
osm-kalisz](http://www.mleczarnia.lowicz.pl/osm-kalisz)



b. CEKO,
ul. Wrocławska 53–59.



c. Paula,
potem Crispy Natural,
ul. Łódzka 145.

Produkcja płatków serowych.

www.crispynatural.pl

168. 05-310 Kałuszyn

a. dawniej PHU Ango,
Andrzej Goźliński, Marcin
Goźliński, potem Gomar,
(wcześniej ul. Mostowa 13),
ul. Chrościce 39.

Dystrybucja. Ser kanapkowy
mistrzowski, śniadaniowy.
Od 2010 r.

gomar.co

169. 58-400 Kamienna Góra

a. 02071601
dawniej OSM,
obecnie Kamos,
ul. Towarowa 41.

Produkcja serów twarogowych
i pleśniowych (blue, camen blue,
rokoł, roquefort). Od 1945 r.,
wcześniej jako mleczarnia
niemiecka.

www.kamos.pl

170. 72-400 Kamień

a. 32071601
OSM. Produkcja serów twarogowych.

171. 05-480 Karczew

a. 14171601
dawniej OSM, obecnie
Milkar, ul. Jagodne 1. Produkcja serów
twarogowych. Od 1976 r. milkar.com.pl



b. Bunge, dawniej Raisio,
ul. Jagodne 1. Obecnie nie produkuje serów. www.bunge.pl

c. Karbert. Produkcja sera le St. Georges.

172. 83-300 Kartusy

a. 22051601
OSM,
ul. Mściwoja II 1. Produkcja serów dojrzewających
(camping, kaszubski, M, Z).

173. 40-001 Katowice

a. 24691601
Sanex,
ul. Obroki 107. Produkcja serów G
i włościańskiego. www.sanex-katowice.pl



b. ZM.



c. Lima. Produkcja serów topionych.



d. Temar,
ul. Tartaczna 34. Import. www.temar.pl

174. 64-530 Kaźmierz

a. 30241601
Hochland,
ul. Okrężna 2. Produkcja serów topionych
i serów G i cagliata. hochland.pl



b. 30241602 dawniej OSM,
od 2006 oddział Jana, Środa
Wielkopolska,
ul. Dworcowa 10. Produkcja serów twarogowych
i dojrzewających (G, huzar, S,
salan). jana.com.pl

175. 55-080 Kąty Wrocławskie

a. oddział OSM
Środa Śląska. Produkcja serów twarogowych.

176. 89-240 Kcynia

a. oddział OSM Żnin. Produkcja serów twarogowych.

177. 46-022 Kępa

a. 16091601
JAŁ,
ul. Zawadzka 12. Produkcja serów topionych.
Od 1990 r. www.jal.opole.pl

178. 63-600 Kępno

a. dawniej OSM,
od 2006 oddział OSM Koło.

Dawniej produkcja serów
twarogowych.

www.osmkolo.pl

179. 11-400 Kętrzyn

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

180. 25-001 Kielce

a. 26611601
OSM, potem Radostowa,
ul. Górna 22.

Produkcja serów dojrzewających
(golda, G, kielecki) i twarogowych.

www.radostowa.com.pl



b. Gola, obecnie oddział
SOT Białystok,
ul. Skrajna 58.

Dystrybucja, sery oczko, rolada
wędzona, S. Od 1988 r.

181. 11-010 Kierżliny 7

a. 28147204
Gospodarstwo nad Arem.

Produkcja serów kozich.

www.nadarem.com.pl

182. 14-220 Kiszelice

a. 28071604
oddział OSM Susz,
ul. Daszyńskiego 1.

Produkcja sera S.

183. 99-220 Klementów 1

a. 10111601
Victus.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1994 r.

184. 46-200 Kluczbork

a. OSM.
ul. Sienkiewicza 6.

Produkcja serów twarogowych.

185. 42-100 Kłobuck

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

186. 57-300 Kłodzko

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

Kobylec patrz Łapanów

187. 86-213 Kokocko

a. OSM.

188. 36-100 Kolbuszowa

a. Wilk-pol,
ul. Handlowa 5.

Produkcja serów topionych.

189. 36-100 Kolbuszowa Górna 153



a. OSM.

190. 18-500 Kolno



a. **20061601**
dawniej OSM i Kurpianka,
obecnie oddział MlekoPolu,
ul. Mickiewicza 34.

Produkcja serów twarogowych,
topionych i dojrzewających
(domowy, rodzinny, G, havarti,
hesdamer, hetman, koldamer,
koszerny, królewski, kurpik,
kurpiowski, liliput, łomżyński,
maasdam, magnat, M, pałacowy,
rolada ustrzycka, S, skrzat,
śmietankowy).

www.mlekoPol.com.pl

190a. 47-110 Kolonowskie



a. **16111605**
Fan Agri.

Produkcja serów smażonych
w zakładzie w Spóroku.

191. 62-600 Koło



a. **30091601**
OSM,
ul. Towarowa 6.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1930 r.

www.osmkoło.pl
[pl.wikipedia.org/wiki/
Okręgowa_Spółdzielnia_
Mleczarska_w_Kole](http://pl.wikipedia.org/wiki/Okręgowa_Spółdzielnia_Mleczarska_w_Kole)

192. 78-100 Kołobrzeg



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

193. 88-160 Kołuda Wielka



a. **04071602**
Instytut Zootechniki,
Zakład Doświadczalny.

Produkcja serów twarogowych
i dojrzewających (bryndza, eli,
kaszkawał, oveta, ovi-bovi, owcarela,
owczy, wędzonek). Od 1946 r.

[www.izzd-koluda-wielka.
com.pl](http://www.izzd-koluda-wielka.com.pl)

194. 22-600 Komarów



a. OSM, oddział OSM
Tomaszów Lubelski,
ul. 1 Maja 160.

Produkcja serów dojrzewających
(E, komarowski, puławski, S, Z).
W likwidacji.

195. 05-661 Konary 31



a. Bacha.

Produkcja serów twarogowych.

196. 62-500 Konin



a. **30621601**
Mona,
ul. Poznańska 72.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1912 r.

www.osm.konin.pl



b. **30081601**
oddział OSM Koło, dawniej
oddział OSM Łowicz,
ul. Poznańska 72.

Produkcja serów twarogowych.

www.osmkoło.pl

197. 26-200 Końskie			
	a. 26051601 OSM, ul. Zielona 11.	Produkcja serów twarogowych i fety (obecnie ser konecki). Od 1957 r.	osm.konskie.pl
Kopyść patrz Łask			
198. 86-230 Kornatowo			
a. Romir.			
199. 16-140 Korycin			
	a. 20117205 Krystyna Łukaszuk, Gorszczyzna 2.	Produkcja serów korycińskich.	serowarpodlaski.pl
	b. Czesława Łukaszuk, Gorszczyzna 1.	Produkcja serów korycińskich.	
	c. 20117204 Agnieszka i Piotr Nietupscy, Gorszczyzna 7.	Produkcja serów korycińskich.	
	d. 20117214 Krystyna Sadowska, Aulakowszczyzna 3.	Produkcja serów korycińskich.	
	e. 20117215 Agnieszka Bielec, Aulakowszczyzna 12.	Produkcja serów korycińskich i zagrodowych.	www.serykorycinskie.com.pl
	f. 20117208 Grażyna Szamreto, Aulakowszczyzna 25.	Produkcja serów korycińskich.	www.serszamreto.za.pl
	g. 20117203 Agnieszka Gremza, Szumowo 10.	Produkcja serów dojrzewających (farmerski, G, gremzelka, gremzonzola), koziego topionego i twarogowych.	www.serkorycinski.com
	h. 20117207 Anna Nietupska, Gorszczyzna 3a.	Produkcja serów korycińskich.	www.serkorycinski.com.pl
	i. 20117216 Czesława Zarzecka, Mielniki 19.	Produkcja serów korycińskich.	www.zarzeccy.pl
200. 08-330 Kosów Lacki			
	a. 14291602 OSM, ul. Parkowa 2.	Produkcja serów twarogowych i dojrzewających (baron, butterser, z dziurami, E, G, jubilat, kortowski, lackdamer, lacki, lazzarella, łowiecki, M, mozzarella, oldamer, P, puławski, pro-zdrowotny, pyszne dziury, S, sorento, Z). Od 1926 r.	www.osmkosow.pl
200a. 86-111 Kosowo 35			
	a. Sery Adamczyk.	Produkcja sera pielgrzym.	www.seryadamczyk.pl

201. 59-112 Kostomłoty



a. oddział OSM
Środa Ślaska.

Produkcja serów twarogowych.

202. 63-030 Kostrzyn Wielkopolski



a. oddział OSM
Środa Wielkopolska.

Produkcja serów twarogowych.

203. 75-001 Koszalin



a. 32611601
OSM, następnie Mlekosz.
ul. Szczecińska 10.

Produkcja serów dojrzewających
(G, T) i twarogowych. Zakład
przeniesiono do Bobolic.



b. Lindahls.
ul. Mieszka I 29.

Dawniej produkcja serów
dojrzewających (alpejski, E, G, port
salut, słowiański, S).

204. 64-100 Kościan



a. 30111061
dawniej Obrzańska SM,
obecnie oddział Mlekovity,
ul. W. Maya 28.

Produkcja serów twarogowych
i smażonych w oddziałach
w Pyrzycach i w Mochach.

www.mlekovita.com.pl

205. 83-400 Kościerzyna



a. OSM,
ul. Dworcowa 42.

Produkcja sera jeziorańskiego.

206. 16-070 Kościuki 27



a. Leszek Popko.

Produkcja sera narwiańskiego.

207. 63-300 Kowalew



a. 30201601
OSM Kowalew-Dobrzyca,
dawniej Pleszewska SM,
ul. Chrobrego 10.

Produkcja sera salami, serów
smażonych i topionych.

www.osm-kowalew.pl

208. 67-240 Kozie Doły



a. oddział OSM Brzeg
Głogowski.

Produkcja sera P, Z i serów
twarogowych.

209. 26-900 Kozienice



a. 14071601
Obory, dawniej OSM,
ul. Kościuszki 20.

Dawniej produkcja serów
twarogowych.

www.obory.polagro.ru

210. 47-200 Kozłe



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

211. 63-720 Koźmin**a. 30121602**Koźmińska SM potem
oddział OSM Kalisz, obecnie
oddział OSM Łowicz,
ul. Strzelecka 12.Produkcja serów dojrzewających
(jeziorański, S, T). Od 1891 r.www.mleczarnia.lowicz.pl**212. 30-001 Kraków****a.** Krakowska SM,
ul. Balicka 100.Produkcja serów twarogowych
i topionych.**b.** OSM,
ul. Makuszyńskiego 4.

Produkcja twarożków.

**c.** Almar,
ul. Biskupińska 11.Dystrybucja (baca, dziurawiec,
Guliwer, wędzarek, żubr).www.almarkrakow.pl**d.** (Tyniec) Benedictine,
ul. Benedyktyńska 37.Dystrybucja (górski, św. Marty,
św. Bonifacego).**e.** Serpol, Marteks,
ul. Drożdżowa 2.Dystrybucja (juhas, S, twarogi).
W likwidacji.**f.** Bacówka,
ul. Armii Krajowej 19.Produkcja serów twarogowych
w zakładzie w miejscowości Rajbrot.bacowkatowary.pl**213. 47-300 Krapkowice****a.** OSM.Produkcja serów dojrzewających
(łowicki, puławski)
i twarogowych.**214. 22-417 Krasne 24****a.** Ireneusz Smyk.Produkcja serów topionych,
pakowanie próżniowe.**215. 22-300 Krasnystaw****a. 06061601**
OSM,
ul. Borowa 4.Produkcja serów dojrzewających
(ambasador, E, G, hetmański,
krasdamer, liliput, Z)
i twarogowych. Od 1913 r.krasnystaw.eu
[pl.wikipedia.org/wiki/
Okregowa_Spodzielnia_
Mleczarska_Krasnystaw](http://pl.wikipedia.org/wiki/Okregowa_Spodzielnia_Mleczarska_Krasnystaw)**216. 95-020 Kraszew****a. 10061601**
oddział ŁSM,
ul. Rokicińska 10.

Produkcja serów twarogowych.

www.jogo.com.pl**Kraszkowice patrz Wierchlas****217. 23-200 Kraśnik****a. 06071601**
dawniej OSM, następnie
oddział OSM
Opole Lubelskie,
od 2018 znów OSM,
ul. Janowska 135.Produkcja serów dojrzewających
(admiralski, E, G, kraśnicki,
liliput, puławski, S, T, W)
i twarogowych. Od 1927 r.www.osmkrasnik.pl
www.osmopolelubelskie.pl

218. 21-057 Krężnica Jara 497

a. R&K kozia farma.

Produkcja serów kozich.

219. 38-400 Krosno

a. OSM.

Produkcja serów dojrzewających
(bryndza, gryficki, rolada
ustrzycka) i twarogowych.**220. 66-600 Krosno Odrzańskie**

a. 08021601

OSM.

221. 99-340 Krośniewice

a. 10021602

OSM,
ul. Łęczycka 38.Produkcja sera liliput i serów
twarogowych. Od 1928 r.www.osmkrosniewice.com.pl**222. 63-700 Krotoszyn**

a. 30121603

dawniej OSM, obecnie
Nutricia.Ser jeziorański produkował
oddział w Koźminie.www.nutricia.com.pl**223. 22-303 Krupe 164**

a. 06067205

Jerzy Moń.

Produkcja serów twarogowych.

223a. 18-315 Krusze-Łubnice 19

a. Serowarnia pod Brzozami.

Produkcja serów dojrzewających.

[pl-pl.facebook.com/
pages/biz/18-315/Serowarnia-pod-Brzozami-1050972244943161](https://pl-pl.facebook.com/pages/biz/18-315/Serowarnia-pod-Brzozami-1050972244943161)**224. 33-380 Krynica**

a. 12101606

Roman Kluska,
ul. Kraszewskiego 1.

Produkcja serów owczych.

kluska.pl

b. 12101605

Piotr Krężolek, ul. Halna 1.

Produkcja sera (oscypek, serecek
z gór) w oddziale w Binczarowej.

c. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

225. 19-111 Krypnoa. OSM,
potem oddział MSM.

Produkcja sera E.

226. 32-060 Kryspinów 112

a. Pakopol.

Pakowanie próżniowe.

227. 64-120 Krzemieniewo

a. oddział OSM Leszno. Produkcja serów twarogowych.

228. 23-303 Krzemień II 3

a. **06051602**
ZPH Mleczarnia,
potem W. Ciupak, E. Jargiło,
potem Ser-Vita. Produkcja serów twarogowych.
Od 2002 r.

229. 42-160 Krzepice

a. **24061602**
OSM,
ul. Muznerowskiego 11. Produkcja serów twarogowych.
Od 1983 r.

230. 58-405 Krzeszów

a. **A-05695**
Lucyna i Sylwester Wańczyk,
ul. Św. Anny 9. Gospodarstwo agroturystyczne.
Produkcja serów dojrzewających
(G, luzik, rapsodia, sonata,
tłuszcioch) i twarogowych. wanczykowka.pl

230a. 38-307 Krzywa-Banica 2

a. Zagroda Banicka. Produkcja serów kozich. banica.com.pl

231. 95-054 Ksawerów

a. **10081602**
PPH Zarębski,
ul. Zachodnia 25. Produkcja serów
twarogowych. Od 1995 r. www.zarebski.com.pl

232 63-130 Książ

a. oddział OSM Śrem. Produkcja serów twarogowych.

Kulaśnica patrz Latowicz**233. 64-000 Kurowo**

a. **30111607**
Nowa Droga,
ul. Parkowa 4. Produkcja serów twarogowych. www.nowa-droga.pl

234. 24-170 Kurów

a. **06141601**
OSM, potem Lactalis,
ul. I Armii WP 66. Produkcja serów twarogowych
i dojrzewających (cheddar, E, G,
kurowiak, M, nadwiślański, P,
puławski, S, Z). www.lactalis.pl



b. Hetman,
ul. Lubelska 101. Dystrybucja.

235. 64-316 Kuślin

a. oddział OSM
(Top-Tomyśl) Nowy Tomyśl. Produkcja serów twarogowych.

236. 99-300 Kutno

a. **10021604**
dawniej OSM, Bakoma-Nova,
Zorina, obecnie oddział OSM
Łowicz, ul. Toruńska 22.

Produkcja serów twarogowych
i dojrzewających (biesiadny, E, G,
havarti, P, rotdamer, S, wędzony).
Od 1945 r.

zorina.pl/start.html
mleczarnia.lowicz.pl

237. 82-500 Kwidzyn

a. **22071601**
OSM,
potem oddział Polmleku,
ul. Mickiewicza 1.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, goudarella, M).

www.polmlek.com

L**238. 34-602 Laskowa 438**

a. **12071602**
Stefan Plawecki.

Produkcja serów dojrzewających
(gałka laskowicka, oscypek,
talarki, zakąska serowa). Od 1998 r.

www.plawecki.pl

Laskowice patrz Jelcz

238a. 05-334 Latowicz

a. **14127301**
Marzena Piórko,
Kulaśnica 47.

Produkcja serów kozich i ricotty.

www.siedlisko-kulasnica.eu

239. 62-261 Lednogóra

a. oddział OSM Gniezno.

Produkcja serów twarogowych.

240. 59-200 Legnica

a. OSM,
ul. Marchlewskiego 22.

Produkcja sera S
i serów twarogowych.

Leoncin patrz Nowy Secymin

241. 64-100 Leszno

a. **30631601** Rolnicza SM,
potem oddział OSM Rawicz,
ul. Lipowa 6.

Produkcja serów smażonych
i twarogowych.

242. 34-406 Leśnica

a. **12117204**
Bacówka u Kazka,
ul. Polna 33.

Produkcja serów dojrzewających
(bunc, gazdowski, oscypek,
redykołka).

243. 49-340 Lewin Brzeski

a. **16011603**
oddział OSM Brzeg,
ul. Konopnickiej 1.

Produkcja serów twarogowych.

244. 84-300 Łęborg

a. OSM.

Produkcja serów dojrzewających
(kortowski, M) i topionych.



b. Polmlex,
ul. P. Skargi 52.

Pakowanie próżniowe.

245. 11-100 Lidzbark Warmiński



a. **28091601**
dawniej OSM,
obecnie Polmlek,
ul. Topolowa 1.

Produkcja serów dojrzewających
(andamer, basztowy, dziuramer, E, G,
grande pizza, hollandais,
kortowski, lidzbarski, łowicki,
massarella, maasdamer, mlekdamer,
M, mozzarella, natan, perła z Warmii,
pizza mix, P, S, szlachecki, T, warlub-
ski, Z), topionych i twarogowych.

www.polmlek.com

246. 13-230 Lidzbark Welski



a. **28031602**
OSM, dawniej oddział OSM
Działdowo.

Produkcja serów dojrzewających
(camping, S, T, welski)
i twarogowych. Od 1906 r.

247. 34-600 Limanowa



a. **12071601**
OSM,
ul. Starodworska 7.

Produkcja serów dojrzewających
(E, emental ski, G, górski,
łososiński, starodworski, tymbark)
i twarogowych.

www.osm-limanowa.com.pl

248. 64-310 Linie



a. Marek Grądzki.

Produkcja serów dojrzewających
(bomba czosnkowa, cebularz,
grądzki, herbowy, kozi,
krzywonos, mozzarella).

serygradzkie.pl

249. 87-600 Lipno



a. **04081601**
dawniej OSM
obecnie Agromlecz,
ul. 3 maja 32.

Produkcja sera bałtyckiego
i serów twarogowych.

www.agromlecz.pl

250. 27-300 Lipsko



a. **14091601**
dawniej OSM
i Mleko sp. z o.o.,
obecnie oddział Polmleku.
ul. Przemysłowa 2.

Produkcja serów dojrzewających
(E, liliput) i twarogowych.

www.polmlek.com

251. 86-230 Lisewo



a. **04041602**
OSM,
ul. Chełmińska 48.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki, E, lisewski). Od 1904 r.

252. 37-600 Lubaczów



a. Mar-Pek,
ul. Mazury 3.

Produkcja rolady serowej.



b. OSM,
ul. gen. Dąbka 2.

253. 59-800 Lubań Śląski

a. OSM.

Produkcja sera G.

254. 21-100 Lubartówa. 06081601
OSM,
ul. Słowackiego 21.Produkcja serów twarogowych
i sera chevrett.**255. 13-320 Lubawa**a. 28071601
dawniej SM,
obecnie oddział Mlekovity,
ul. Wyzwolenia 3.

Produkcja serów twarogowych.

www.mlekovita.com.pl**256. 58-300 Lubin**a. 02111601
OSM,
ul. Chocianowska 1.

Produkcja serów twarogowych.

257. 20-001 Lublina. 06631601
OSM, potem oddział OSM
Krasnystaw,
ul. Bursaki 6.

Produkcja serów twarogowych.

b. Sadowscy,
ul. Sławinkowska 63.

Produkcja serów kozich.

c. LUSM,
ul. Probstwo 4.Pakowanie próżniowe. Obecnie
hurtownia.d. SAPO,
ul. Urzędowska 104.

Pakowanie próżniowe.

e. Avidus,
ul. Firlejowska 32.

Pakowanie próżniowe.

f. Żagiel,
ul. 1 maja 25.

Dystrybucja.

g. Bianco Latte,
ul. Wojciechowska 5a.

Dystrybucja.

258. 42-700 Lublinieca. 24071601
dawniej OSM Lubliniec-
Dobrodzień, od 2012
oddział OSM Włoszczowa,
ul. Plebiscytowa 41.Dawniej produkcja serów
twarogowych.www.osmwloszczowa.com.pl**258a. 21-070 Ludwinów 68**a. 06107207
Beata i Robert Janowscy.Produkcja serów twarogowych,
ricotty i serów podpuszczkowych.mleczniepodkasztanem.blox.pl/html

Ludźmierz patrz Długopole			
259.	58-113 Lutomia		
	a. oddział OSM Świdnica.	Produkcja serów twarogowych i dojrzewających (S,W).	
260.	64-310 Lwówek		
	a. oddział OSM Nowy Tomysł.	Produkcja serów twarogowych.	
Ł			
261.	89-210 Łabiszyn		
	a. oddział OSM Żnin.	Produkcja sera liliput i serów twarogowych.	
262.	49-140 Łambinowice		
	a. 16071601 oddział OSM Prudnik, ul. Budziszowska 8.	Produkcja serów twarogowych.	
263.	37-100 Łańcut		
	a. OSM, ul. Piłsudskiego 64.	Produkcja sera łowickiego w oddziale Białobrzegi.	
264.	32-740 Łapanów		
	a. 12011602 Eko-milk, Kobylec 102.	Produkcja serów twarogowych.	
265.	18-100 Łapy		
	a. 20021601 OSM, ul. Brańska 8.	Produkcja serów dojrzewających (białostocki, E, farmer, farmerski, G, liliput,P) i twarogowych.	mleczarnia.lapy.pl
266.	98-100 Łask		
	a. 10031601 OSM, ul. Matejki 16.	Produkcja serów dojrzewających (brie, camembert, E, G, korab, łasdamer, łaski, łowicki, puławski), topionych i twarogowych. Od 1968 r.	www.osmlask.pl
	b. Abbra, Kopyść 30.	Dystrybucja.	
267.	22-650 Łaszczów		
	a. 06181602 Roztoczańska SM, potem Candia, Łacpol, obecnie Mlekovita. ul. Przemysłowa 1.	Produkcja serów dojrzewających (G, lubelski, mozzarella).	www.mlekovita.com.pl

268. 47-133 Łaziskaa. **16111604**Tesa.
ul. Strzelecka 15.

Produkcja serów smażonych.

269. 99-314 Łęki Kościelne

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

270. 73-730 Łobez

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

271. 89-310 Łobżenicaa. **30191601**
OSM, ul. Wyrzyska 16.Produkcja serów dojrzewających
(E, G, kortowski, M, nadnotecki,
P, salamer, tostowy), topionych
i twarogowych. Od 1892 r.osmlobzenica.pl**272. 58-531 Łomnica**a. **02067201**
Daniel Sokołowski,
ul. Lipowa 3.Produkcja serów dojrzewających
(bryndza, buncel, chałwa
serowa, fetysz) i twarogowych.www.serylomnickie.pl**273. 18-400 Łomża**a. El-pak,
ul. Nowogrodzka 151a.

Pakowanie próżniowe.



b. OSM.

Produkcja sera M.

c. Vacuum,
ul. Poznańska 156.

Pakowanie próżniowe.

d. **20621601, 20626001**
TMT,
ul. Wojska Polskiego 161.Produkcja serów topionych,
twarogowych i dojrzewających
(Agatka, bursztyn, cheddar,
z dziurami, E, ementaler, fantazja
serowa, feta, fiesta, dla gastronomii,
gazdowski, G, greta, havarti, Jacek,
koreczki, kozi, lazarella, madrigal,
M, mozzarella, parmezan, pizza-
mix, pizzarino, na pizzę, P, rolada
ustrzycka, S, spaghetti, T,
szwajcarski, twardy, trapiś, T,
wędzony, złocisty), pakowanie
próżniowe. Od 1991 r.www.tmt-lomza.pl**274. 08-200 Łosice**a. dawniej OSM,
potem Laktopol,
ul. Czarkowskiego 8.Dawniej produkcja serów twaro-
gowych. Pod obecnym adresem
od 1989 r.losickie.pl

275. 99-400 Łowicz

a. OSM,
ul. Przemysłowa 3.

Produkcja serów dojrzewających (Antek, Boryna, z dziurami, E, emdamer, em-en, emental ski, feta, G, grillove, havarti, Jagna, kanap-kowy, kaszkawał, książęcy, lubuski, łowicki, maasdamer, mascarpone, M, mozzarella, P, puławski, rolada ustrzycka, S, sałatkowy, sałatkowo-kanapkowy, trapi stów, T, vlaamer, wędzony, Z, żółty, żuławski), topionych i twarogowych. Od 1906 r.

mleczarnia.lowicz.pl

276. 94-251 Łódź

a. **10611601**
dawniej Łódzka SM,
obecnie Jogo,
ul. Omlotowa 12.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1934 r.

www.jogo.com.pl
pl.wikipedia.org/wiki/Łódzka_Spółdzielnia_Mleczarska



b. Radex,
ul. Sądecka 15.

Pakowanie próżniowe oszczypków.



c. Damax,
ul. Czajkowskiego 2/24.

Dystrybucja. Od 2011 r.

Łubnice-Krusze patrz Krusze-Łubnice

277. 62-280 Łubowo

a. oddział OSM Gniezno.

Produkcja serów twarogowych.

278. 21-400 Łuków

a. **06111601**
dawniej OSM,
obecnie Lumiko.
ul. Międzyrzeczka 81.

Produkcja serów dojrzewających (cagliata, z dziurami, G, łukowski, M, maadam, piegus, P, skrzat, Z) i twarogowych. Od 1962 r.

lumiko.com.pl

279. 14-105 Łukta

a. **28151602** Łuk-Mił,
28151605 Ekołukta,
ul. Brzozowa 2.

Produkcja serów ekologicznych (E, G, śmietankowy). W tym twarogowych. Pod obecną nazwą od 2008 r.

www.ekolukta.pl

280. 38-322 Łuźna 409

a. **12051604**
SM.

Dawniej produkcja serów dojrzewających (E, gryficki) i twarogowych. Od 1990 r.

M

281. 06-200 Maków Mazowiecki

a. **14111604** dawniej Oetker,
od 2014 Mazowiecka Spółka
Mleczarska Polmlek,
ul. Przysyńska 89.

Produkcja serów twarogowych.

www.msmsa.pl
www.polmlek.com

282. 82-200 Malbork

a. OSM,
Al. Wojska Polskiego 90.

Produkcja serów dojrzewających
(basztowy, jeziorański, klasztorny,
kortowski, mazurski, rolada
ustrzycka) i topionych.

283. 32-002 Mała Wieś

a. Produkty klasztorne.

Dystrybucja.

284. 88-410 Marcinkowo Górne

a. oddział OSM Żnin.

Produkcja serów twarogowych.

285. 32-010 Marszowice 82

a. 12061602
Franser.

Produkcja serów dojrzewających
(ementaler, do fondue, G,
gruyere, małopolski, maribier,
raclette, urda, wielki książę).
Pakowanie próżniowe i dystrybucja.

www.franser.pl

285a. 63-500 Meszyny 27

a. 30187202
Rafał Kubiak.

Produkcja serów topionych.

285b. 18-312 Mężenin

a. oddział OSM Zambrów.

Produkcja sera S.

286. 77-200 Miastko

a. OSM,
ul. Maczka 10.

Produkcja serów dojrzewających
(G, puławski, Z) i twarogowych.

287. 21-140 Michów

a. 06081602
Michowianka,
dawniej OSM
i oddział OSM Lubartów,
ul. Tysiąclecia 19.

Produkcja serów dojrzewających
(babuni, biedronka, dublet,
z dziurami, E, figaro, gnieźnieński, G,
hetman, hipokryta, juhas, królewicz,
książęcy, łowicki, mazur, michowski,
podlasiak, serce, szlachetny)
i twarogowych. Od 1957 r.

www.michowianka.pl

288. 32-200 Miechów

a. 12081602
OSM,
ul. B.Prusa 5.

Produkcja serów dojrzewających
(T) i twarogowych. Zakład
produkcyjny przeniesiono
w 2011 r. do Charsznicy. Obecnie
hurtownia.

osm.miechow.pl

289. 39-300 Mielec



a. **18111604**
OSM, potem Rolmlec,
ul. Raclawicka 6.

Produkcja serów dojrzewających
(brie, camembert, E, G, gryficki,
hetmański, liliput, łowicki,
puławski, rolada ustrzycka, S, W)
i twarogowych.

Mielniki patrz Korycin

290. 74-410 Mieszkowice



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

291. 62-150 Mieścisko (lub 62-290)



a. oddział OSM Gniezno.

Produkcja serów twarogowych.

292. 56-513 Międzybórz



a. **02141601**
OSM,
ul. Wrocławska 17.

Produkcja serów twarogowych.

[www.mleczarniamiedzy-
borz.pl](http://www.mleczarniamiedzyborz.pl)

293. 66-300 Międzyrzecz



a. OSM,
ul. Konstytucji 3 Maja 59.

Produkcja serów twarogowych.

294. 82-433 Mikołajki Pomorskie



a. oddział OSM Sztum.

Produkcja sera bałtyckiego.

295. 56-300 Milicz



a. OSM.

Produkcja serów dojrzewających
(serwit limburski, W)
i twarogowych.

296. 05-300 Mińsk Mazowiecki



a. OSM,
ul. Wiejska 4.

Produkcja serów dojrzewających
(miński, S) i twarogowych.

297. 59-630 Mirsk



a. oddział OSM Płakowice.

Produkcja serów dojrzewających
(E) i twarogowych.

298. 06-500 Mława



a. **14131601**
dawniej OSM.
obecnie Polmlek,
ul. Graniczna 8.

Produkcja serów twarogowych.

www.polmlek.com

299. 28-421 Młodzawy

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

300. 14-420 Młynarya. **28041603**oddział ESM, potem oddział Spomleku,
ul. Dworcowa 38.

Produkcja serów dojrzewających (camping, elbląski, G, kortowski, łowicki, milejewski, M, P, puławski, T, W, Z) i twarogowych.

www.spomlek.pl**301. 64-206 Mochy**

a. oddział OSM Kościan.

Produkcja serów smażonych.

302. 88-300 Mogilnoa. OSM,
ul. Mickiewicza 31.**303. 08-124 Mokobody**a. **14261603** Astra,
ul. Ks.Brzózki 22.

Pakowanie próżniowe (G, M, P, wędzony).

Mokrzesz patrz Jazwiny**304. 19-100 Mońki**a. **20081602**Leszek Kuprel,
ul. Szkolna 23.

Produkcja serów dojrzewających (Batory, cesar, cheddar, E, ementaler, gold, goldamer, G, kaszkawał, krajan, łowicki, rolada tęczowa, rolada ustrzycka, roladka złota, S, serdamer, swojacek, swojak, wędzarek, Z). Od 1991 r.

www.dobryser.plb. **20081601**OSM, Moniecka SM,
ul. Mickiewicza 62.

Produkcja serów dojrzewających (aldamer, z dziurami, dziurawiec, E, extra, familijny, G, lajkonik, łowicki, milenijny, moniecki, M, nadbiebrzański, P, rywał, S, szambelan, tykociński, Z, złoty damer) i twarogowych, dawniej też topionych. Od 1972 r.

www.msm-monki.pl
pl.wikipedia.org/wiki/Moniecka_Spółdzielnia_Mleczarska_w_Mońkach**305. 14-300 Morąg**a. **28151603**dawniej Vonkpol,
obecnie Lactima.
ul. Kaszubska 6.

Produkcja serów topionych, twarogowych i fondue. Od 1989 r.

lactima.plb. **28151604**dawniej OSM, obecnie oddział Mlekovity,
ul. Przemysłowa 8.

Produkcja serów dojrzewających (E, G, grosik, janczar, kortowski, M, narie, S, Walenty, W, Zbyszko) i twarogowych.

www.mlekovita.com.pl

306.	11-700 Mrągowo		
	a. 28101601 dawniej OSM, potem Rolmlecz, obecnie Mlekpól, ul. Kormoranów 1.	Produkcja serów dojrzewających (alpejski, bydgoski, country, czarnoleski, E, ementaler, G, kormoran, kresowy, królewski, maasdam, M, mrągowski, ostdamer, P, polski, rosyjski, T, Z, złoty mazur, żuławski), topionych i twarogowych.	www.mlekpól.com.pl
307.	38-454 Mszana 44/2		
	a. 18077202 Figa. Waldemar Maziejuk.	Produkcja serów dojrzewających (bundz, bryndza, farmerski, łemkowski, pasterski, wołoski) i twarogowych.	www.serykozie.pl
308.	34-630 Mszana Dolna		
	a. Pana Jana.	Produkcja serów śmietankowych.	
309.	42-300 Myszków		
	a. 24091601 OSM, ul. Szpitalna 13.	Produkcja serów dojrzewających (camping, E, G, jurajski, łowicki, M, myszkowski, P, puławski, tostowy) i twarogowych. Od 1957 r.	osmmyszkow.pl
310.	32-400 Myślenice		
	a. OSM.	Produkcja serów twarogowych.	
N			
311.	89-100 Nakło		
	a. 04105402 OSM, ul. Dworcowa 26.	Produkcja sera S w oddziale Sadki. Od 1946 r.	
312.	46-100 Namysłów		
	a. Marand, ul. Oleśnicka 15.	Produkcja serów twarogowych.	
	b. OSM.	Produkcja serów twarogowych.	
313.	13-100 Nidzica		
	a. 28111601 OSM, potem oddział OSM Ostrołęka, potem oddział OSM Piątnica, ul. Karola Barke 2.	Produkcja serów dojrzewających (E, G, łyński, nidzicki) i twarogowych.	piatnica.com.pl
314.	24-222 Niedrzwica Kościelna		
	a. oddział OSM Kraśnik.	Produkcja serów dojrzewających (myśliwski, trapiśców).	

315. 32-750 Niepołomice

a. Produkty Klasztorne,
ul. Kazimierza Wielkiego 11. Dystrybucja.

www.produkty_klasztorne.firmacja.pl

316. 57-400 Nowa Ruda

a. OSM,
ul. Kościuszki 9. Produkcja serów twarogowych.

317. 63-460 Nowe Skalmierzyce

a. Hol-Pol,
ul. Powstańców
Wielkopolskich 16. Dystrybucja.



b. **30171602**
Lazur, dawniej SM i oddział
OSM Ostrów Wielkopolski,
ul. Kaliska 44. Produkcja serów pleśniowych
(blue, błękitny, cherubin, green,
perłowy, rok blu, rokpol,
skalmierzycki, srebrzysty,
turkusowy, złocisty) i topionych.
Od 1929 r.

www.lazur.pl

318. 72-200 Nowogard

a. OSM. Produkcja serów twarogowych.

319. 95-003 Nowosolna

a. OSM. Produkcja serów twarogowych.

320. 82-100 Nowy Dwór Gdański

a. **22101601**
Maluta, dawniej OSM,
ul. Warszawska 41. Produkcja serów dojrzewających
(biesiadny, delikates, E, edi, G,
gołdam, jagramer, king, koga,
kuler, linawski, masedamer,
milkdamer, M, myśliwski,
nowodworski, P, S, słoneczny,
solan, staropolski, tużański,
tykociński, T, W, żuławski)
i twarogowych. Od 1963 r.

www.maluta.galeo.pl

321. 57-550 Nowy Gierłatów 12

a. Gościnną Zagrodą.
Gospodarstwo
agroturystyczne.

Produkcja sera gierałtella.

www.agrosnieznik.pl/go-scinna-zagroda/o-nas.html

322. 33-300 Nowy Sącz

a. **12621601**
OSM,
ul. Flisaków 1.

Produkcja serów dojrzewających
(bryndza, gazduś, rolada sądecka,
sądeczok, warkocz góralski, wę-
dzony), topionych i twarogowych.

www.osmnowysacz.pl



b. **12626001**
Elżbieta Morajko,
ul. Całkowa 8.

Produkcja sera baca
i oscypków.

323. 05-155 Nowy Secymin 5**a. 14147206**

Stefan Ziemiński.

Produkcja serów twarogowych.

324. 34-400 Nowy Targ**a. Pierwsza Góralska**
Byndzarnia.

Ok. 1950–1970.

**b. 12111601**dawniej OSM, obecnie
oddział OSM Radomsko,
ul. Jana Pawła II 95.Produkcja serów dojrzewających
(E, ekologiczny, gołka, gouda,
liliput, nitki, puławski, rolada
ustrzycka, T, wędzony, zbójnicki)
i twarogowych.osmradosko.pl**c. Świdopol,**
ul. Ogrodowa 108.

Pakowanie próżniowe.

325. 64-300 Nowy Tomyśl**a. 30151601**dawniej OSM
obecnie Top-Tomyśl,
ul. Kolejowa 33Produkcja serów twarogowych
i smażonych.www.toptomysl.pl**326. 48-300 Nysa****a. OSM.**Produkcja serów dojrzewających
(Z) i twarogowych.**O****327. 64-600 Oborniki Wielkopolskie****a. 30165404**OSM, dawniej
ul. Piłsudskiego 43,
obecnie Jagiellońska 6a.Dawniej produkcja serów
dojrzewających (E) i twarogowych.
Od 1891 r.**b. 30167301**Gospodarstwo rolne
Iwona i Michał Kaczmarek,
Uścikowo 39.

Produkcja serów twarogowych.

Okliny patrz Wiązajny**328. 42-265 Olbrachcice****a. OSM.**

Produkcja serów twarogowych.

329. 19-400 Olecko**a. 28131601**OSM,
ul. Wojska Polskiego 10.Produkcja serów dojrzewających
(E, G, mazurski, M, P, W, żuławski)
i twarogowych. Od 1949 r.www.osmolecko.pl**330. 46-300 Olesno****a. 16081602**

OSM, ul. Dworcowa 20.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1907 r.osm-olesno.pl

331. 56-400 Oleśnica

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

332. 10-001 Olsztyna. **20626001, 28621601**
OSM, potem Polmlek,
ul. Poprzeczna 24.Produkcja serów dojrzewających
(dziuramer, E, ementalski, G,
lidzbarski, maasdamer, mazurski,
milkdamer, mlekdamer,
mozzarella, natan, perła Warmii,
P, S, trapistów, W, Z, żuławski)
i twarogowych. Dystrybucja.www.polmlek.comb. Tradol,
ul. Sikorskiego 23.

Produkcja serów topionych.

333. 11-015 Olsztyneka. Laktol, Oltops,
ul. Jagiełły 9.

Produkcja serów topionych.



b. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

334. 27-500 Opatówa. **26061602**
OSM,
ul. Sienkiewicza 54.Produkcja serów dojrzewających
(gryficki, opatowski, Z)
i twarogowych. Obecnie nie
produkuje serów. Od 1903 r.www.krowkaopatowska.pl**Opiesin patrz Zduńska Wola****335. 45-001 Opole**a. **16611601**
dawniej OSM, obecnie Zott.
ul. Chłodnicza 6.

Produkcja serów twarogowych.

www.zott-dairy.comb. Beopol,
ul. Kościuszki 15/3.Dystrybucja. Wykreślona z rejestru
przedsiębiorców w 2003 r.**336. 23-400 Opole Lubelskie**a. **06121602** Kabako Milk,
dawniej **06121601** OSM,
ul. Przemysłowa 16.Produkcja serów twarogowych,
dawniej też sera S. Pod obecnym
adresem od 1956 r.kabakomilk.pl**337. 08-445 Osiek**a. **09816A, 98016**
Urszula Wyrwicka,
gospodarstwo ekologiczne,
Kolonja 3d.**338. 64-113 Osieczna**

a. oddział OSM Leszno.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki, E, mazurski, romadur).

339. 67-405 Osowa Sień



a. Yoplait.

Produkcja twarożków.
Ok. 2001–2006 r.

340. 07-400 Ostrołęka



a. **15611602**
dawniej SM i Milandia,
obecnie oddział OSM
Piątnica.

Produkcja serów dojrzewających
(G, lyński, pro-zdrowotny)
i twarogowych.

piatnica.com.pl/pl

341. 27-400 Ostrowiec Świętokrzyski



a. **26071061**
OSM,
ul. Zagłoby 32.

Produkcja serów dojrzewających
(G, S) i twarogowych. Od 1936 r.

www.osmlostrowiec.com.pl

342. 87-522 Ostrowite



a. oddział OSM Brodnica,
potem Agromlecz.

Produkcja serów dojrzewających
(myśliwski, rolada ustrzycka)
i topionych.

www.youtube.com/watch?v=kI5t0hdgHRC

343. 14-100 Ostróda



a. Passa, ul. Grunwaldzka 45. Produkcja serów topionych.

344. 21-013 Ostrówek



a. **01-001088**
Barbara i Janusz Biały.
Kolonia 25.

Produkcja serów twarogowych.

345. 07-300 Ostrów Mazowiecka



a. **14161601**
dawniej OSM, Mazowiecka
SM, Ostrowia, Spomlek,
obecnie Milkiland,
ul. Lubiejewska 67/69.

Produkcja serów dojrzewających
(E, emental, familijny, G, król
Artur, królewski, maasdam,
marmurkowy, M, nadbużański,
ostrower, P, puławski, rosyjski,
szwajcar, śmietankowy, trapiś, T,
wiejski, żubr), twarogowych
i topionych.

www.milkiland.eu/pl

346. 63-400 Ostrów Wielkopolski



a. **30171601**
OSM, ul. Wrocławska 59.

Produkcja serów twarogowych,
smażonych i sera rokpól.
Od 1889 r.

www.osm.ostrowwlkp.pl

347. 63-500 Ostrzeszów



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

348. 32-600 Oświęcim



a. OSM.



b. Lima,
ul. Kolbego 136.

Produkcja serów kremowych.

349. 99-130 Ozorków



a. 10201601
OSM,
ul. Cegielniana 27.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki, G, na grilla, jaśniepański,
kremowy, magnacki, M,
ozorkowski, sarmacki, szwajcar,
św. Anzelma, św. Hildegardy)
i twarogowych. Od 1937 r.

www.osmozo.pl

P

350. 95-200 Pabianice



a. 10081601
OSM,
ul. Partyzancka 78/92.

Produkcja serów twarogowych
i topionych.

351. 28-133 Pacanów



a. OSM w miejscowości
Wójcza.

Produkcja serów twarogowych.

352. 48-370 Paczków



a. Indiana.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki, liliput, łowicki).

b. patrz Trzeboszowice

353. 98-330 Pajęczno



a. 10091601
OSM,
ul. Kościuszki 99.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, łowicki, M, puławski,
słowiański). Od 1936 r.

www.osmpajeczno.pl

354. 21-200 Parczew



a. 06131601
Spomlek,
ul. Strażacka 15.

Produkcja serów dojrzewających
(babuni, pavarti, P, rolada
podlaska, rolada szlachecka, S, T).

www.spomlek.pl



b. ZPS CHR Smakpol.
ul. Tartaczna 5.

Dystrybucja.

355. 14-400 Pasłęk



a. 28041602
dawniej OSM, sery ICC,
Bongrain,
obecnie znów sery ICC,
ul. Dworcowa 9.

Produkcja serów dojrzewających
(bingo, camping, classic, cortez,
cramber, z dziurami, E, eden, golden,
G, helvetia, hip-hop, la festa, łowicki,
maasadam, marmurkowy,
mozaikowy, pasłęcki, pizzarella, do
pizzy, P, podolski, rolada ustrzycka,
rycerski, starofrancuski, staroholen-
derski, staropolski, szwajcar, tostowy,
tykociński, vital, W, złoty, żółty,
żuławski) i topionych.

www.iccpaslek.pl

356. 59-411 Paszowice

a. 02051601
OSM. Produkcja sera liliput i serów
twarogowych.

357. 43-250 Pawłowice

a. 24101602
dawniej OSM, obecnie
oddział OSM Włoszczowa.
ul. Zjednoczenia 69. Produkcja serów twarogowych. www.osmwloszczowa.com.pl

358. 84-250 Perlino

a. 22151604
Śnieżka. Produkcja serów dojrzewających
(G, M, śnieżka) i twarogowych. www.zmsniezka.pl
Od 1992 r.

359. 55-120 Pęgów

a. oddział OSM Trzebnica. Produkcja serów twarogowych.

360. 63-830 Pępowo

a. 30041602
Emilgrana, Siedlec 71b. Produkcja serów dojrzewających
(emilgrana). Od 1994 r. www.emilgrana.pl
b. OSM, Siedlec. Produkcja sera G.

361. 21-050 Piaski

a. 06171601
OSM,
ul. Zamojska 26. Produkcja serów dojrzewających
(gucio, M, mozzarella, pikantny, P,
puławski, rolada ustrzycka, T, W)
i twarogowych. Od 1948 r. www.osmpiaski.pl

362. 05-820 Piastów

a. Piccolo, potem Taff,
ul. Warszawska 1. Produkcja serów twarogowych.

363. 99-120 Piątek

a. OSM. Produkcja serów twarogowych.

364. 18-421 Piątek

a. 20071601
OSM,
ul. Forteczna 3. Produkcja serów twarogowych
i mascarpone, dawniej też
dojrzewających (E, G, klasyk,
koneser, łomżyński, M, P). piatnica.com.pl
Od 1965 r.

365. 11-711 Piecki

a. dawniej oddział OSM
Mragowo, obecnie Polmlek.
ul. Zwycięstwa 12. Produkcja serów topionych,
obecnie hurtownia. www.polmlek.com

366. 41-940 Piekary Śląskie

a. Allmax,
ul. Bytomska 313.

Produkcja serów twarogowych.
Obecnie warsztat samochodowy.

367. 34-472 Piekelnik

a. 12117253
Marek Maciarz.

Produkcja serów góralskich (bacy,
galka, kolba, korbacz, paluch).

www.seryzpiekielnika.pl

368. 14-520 Pieniężno

a. OSM.

Produkcja serów dojrzewających
(G, S).

369. 26-015 Pierzchnica

a. 26041602
Gminna Mleczarnia,
Pierzchnianka 66.

Produkcja serów
twarogowych. Od 1996 r.

www.naturalne-swieto-krzyskie.pl

370. 42-436 Pilica

a. 24161601
dawniej OSM, obecnie
oddział Mlekovity,
ul. Mickiewicza 6.

Produkcja mozzarelli i serów
twarogowych. Od 1929 r.

www.mlekovita.com.pl
[www.jura-pilica.com/?
mleczarnia,312](http://www.jura-pilica.com/?mleczarnia,312)

371. 82-300 Pilona

a. oddział ESM.

Produkcja sera jeziorańskiego.

372. 64-900 Piła

a. Mleczarnia Piła.

Produkcja twarogów.



b. ODOSS,
ul. Karłowicza 13.

Pakowanie próżniowe. Ser malborski.
Obecnie nie pakuje sera.

373. 88-230 Piotrków Kujawski

a. 04111601
Lacpol, Proszkowania Mleka,
ul. Dworcowa 28.

Produkcja serów dojrzewających
(E, emental, G, staropolski, T).

www.pmlacpol.pl

374. 97-300 Piotrków Trybunalski

a. OSM.

Produkcja sera jeziorańskiego.



b. Euro-Lait,
ul. Żelazna 7/9.

Produkcja serów dojrzewających
(E, eurolait, euromexan, europol,
G, jeziorański, P, W).

375. 55-216 Piskorzów

a. oddział OSM
Jelcz-Laskowice.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki, S) i twarogowych.

376. 12-200 Pisz



a. OSM,
ul. Wojska Polskiego 33.

Produkcja serów dojrzewających
(E, kortowski, S), topionych
i twarogowych.

Pleszew patrz Kowalew

377. 59-600 Płakowice



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

378. 09-400 Płock



a. OSM.

Produkcja sera romadur.

379. 09-100 Płońsk



a. 14201601

OSM z siedzibą w Skarżynie,
obecnie Lacpol.

Produkcja serów twarogowych.

www.lacpol.com.pl



b. Agro,
ul. Młodzieżowa 45.

Pakowanie próżniowe.

Płoty patrz Gryfice

380. 62-010 Pobiedziska



a. oddział OSM Poznań.

Produkcja serów twarogowych.

Poddębice patrz Klementów

381. 82-300 Podgrodzie



a. oddział ESM.

Produkcja sera bałtyckiego.

382. 46-034 Pokój

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

383. 76-010 Polanów



a. oddział OSM Koszalin.

Produkcja sera W.

384. 62-270 Polska Wieś



a. oddział OSM Gniezno.

Produkcja serów twarogowych.

385. 78-320 Połczyn



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

386. 05-311 Poręby

a. inż. E. Brodowska.

Produkcja serów kozich.

387. 60-001 Poznańa. Smak-Pol,
ul. Radowita 11a.

Pakowanie próżniowe.

b. **30641601**
Naramowice,
ul. Karpia 31.Produkcja serów twarogowych
i kostki sałatkowej.www.mleczarnia-naramowice.plc. OSM,
ul. Składowa 5.d. Bozen,
ul. 28 czerwca 1956 398.

Produkcja serów twarogowych.

e. W-D,
ul. Szyperska 14.

Dystrybucja.

f. Danmis,
ul. Magazynowa 7.

Firma działa w Bukowcu.

g. El-Marko,
ul. Grotkowska 208.

Produkcja sernika z galaretką.

www.el-marko.pl

h. Poznańska SM, Dębiec.

Produkcja serów twarogowych.



i. Levant Foods.

Dystrybucja.

www.levant.pl**388. 11-040 Prasłity 12**a. **28147207**
Elżbieta Szymonowicz. Go-
spodarstwo agroturystyczne.Produkcja serów dojrzewających
(praslicki, śmietankowy, zadymer,
ziołowy).**389. 19-335 Prostki**a. OSM.
ul. 15 lipca 2.Produkcja serów dojrzewających
(E, G, kaszkawał, kresowy, łowic-
ki, M, P, rolada ustrzycka, stołecz-
ny, Zagłoba, Z).**390. 48-200 Prudnik**a. **16101601**
OSM,
ul. Prążyńska 1.Produkcja serów twarogowych.
Od 1946 r., wcześniej mleczarnia
niemiecka.mleczarnia.com**391. 05-800 Pruszków**a. Smakosz,
ul. Rozbrat 8.Pakowanie próżniowe. Obecnie
nie pakuje sera.www.granero.com.plb. Northcoast,
ul. 3 Maja 8.

Dystrybucja.

www.northcoast.com.pl**Prusze patrz Rogoźno**

392. 06-300 Przasnysza. **14221604**dawniej OSM,
obecnie Mlekoma.

Produkcja sera romadur.

www.mlekoma.com**Przebysławice** błędnie napisana nazwa **Przybysławice****393. 77-320 Przechlewo**

a. oddział OSM Człuchów. Produkcja sera G.

Przemków patrz **Wilkocin****394. 37-700 Przemyśl**

a. OSM, ul. Słowackiego 82. Produkcja serów twarogowych.

b. patrz **Harta**.**395. 37-200 Przeworsk**a. OSM,
ul. Niepodległości 59. Produkcja serów twarogowych
i dojrzewających (przeworski, S).**396. 33-273 Przybysławice (Przebysławice)**a. **12161603**
OSM, oddział OSM Tarnów. Produkcja serów dojrzewających
(E, G, łowicki, małopolski, P,
puławski, Z).**397. 43-200 Pszczyna**a. **24101601**OSM,
ul. Męczenników
Oświęcimskich 4.Produkcja serów
twarogowych. Od 1929 r.osmpszczyna.pl**398. 24-100 Puławy**

a. oddział OSM Kurów. Produkcja sera puławskiego.

399. 74-200 Pyrzycea. **32121601**dawniej OSM, oddział OSM
Kościan, obecnie oddział
Mlekovity.
ul. Warszawska 2.Produkcja serów twarogowych
i smażonych.www.mlekovita.com.pl**R****400. Raciąż**a. **14201603, 14201604**
Polmlek, Zawoda 48.Produkcja serów twarogowych
i dojrzewających (E, G,
mozzarella).www.polmlek.com

401. 47-400 Racibórz			
	a. 24111601 dawniej OSM, Raciborska SM, potem Zott, od 2015 oddział OSM Bieruń, ul. Głębczycka 38.	Produkcja serów twarogowych i dojrzewających (mozzarella, przysmak raciborski). Od 1945 r.	www.osmbierun.pl
402. 26-600 Radom			
	a. 14251601 Rolnicza SM, Rolmlecz, potem Mlekoop, ul. Toruńska 6.	Produkcja serów twarogowych.	www.polmlek.com
	b. Apetyt, ul. Lubelska 65.	Dystrybucja. Sery E, G, królewskie oko i twarogowe.	
	c. Robert Ogorzałek.	Dystrybucja. Sery admirał, ementaler, G, holender, M, orzeł, szwajcar.	www.ogorzalek.pl
403. 58-520 Radomierz			
	a. ZM.	Produkcja sera kortowskiego i serów twarogowych.	
404. 97-500 Radomsko			
	a. 10121601 OSM, ul. Jagiellońska 4.	Produkcja serów twarogowych dawniej też topionych i dojrzewających (serwit bydgoski, E, G, myśliwski, S). Od 1935 r.	osmradosko.pl
405. 37-550 Radymno			
	a. OSM, ul. Złota Góra 19.	Produkcja serów dojrzewających (G).	
406. 59-975 Radzimów			
	a. oddział OSM Zgorzelec.	Produkcja sera G.	
407. 21-300 Radzyń Podlaski			
	a. 06151601 dawniej OSM, obecnie Spomlek, ul. Kleeberga 12.	Produkcja serów twarogowych, topionych i dojrzewających (babuni, bursztyn, carski, cheddar, columbus, deserro, dobroleski, dobromilski, dobrosielski, dworski, E, ementaler, G, goudana, holender, holldamer, huzar, juban, junior, kamrat, kasztan, Kolumb, królewski, lubelski, Magellan, magnat, masdamer, mazowiecki, mleczny, M, na 5, natura, oczko, olęder, pavarti, piastowski, P, poldamer, radamer, rolada podlaska, rolada ustrzycka, rottidamer, rubin, S, S z oczkiem, sarmacki, serlander, siesta, smakowity, szafir, szlachcic, szwajcar, śmietanowy, warszawski). Od 1909 r.	www.spomlek.pl pl.wikipedia.org/wiki/Spomlek



b. Serplast,
ul. 11 Listopada 40.

Pakowanie próżniowe.

Rajbrot patrz Kraków

408. 96-200 Rawa Mazowiecka



a. 10131601
OSM,
ul. Kolejowa 5.

Produkcja serów twarogowych.
W likwidacji.

409. 63-900 Rawicz



a. 30221601
OSM, Mały Plac Ćwiczeń 4.

Produkcja serów twarogowych
i smażonych. Od 1887 r.

www.osm-rawicz.pl

410. 78-331 Rąbino



a. 32161601
Topialnia serów, oddział
OSM Białogard i oddział
OSM Świdwin.

411. 73-210 Recz



a. oddział OSM Choszczno.

Produkcja sera kortowskiego.

412. 83-441 Robaczkowo



a. Honorata Strubińska.

[www.pl-
facebook.com/Gospo-
darstwoKaszubskaKoza](http://www.pl-facebook.com/GospodarstwoKaszubskaKoza)

413. 86-212 Robakowo



a. 04041601
Pro-Mlecz.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, holenderski, jeziorański,
łunawski, M, P, tuchel, wiejski).

www.promlecz.hg.pl

414. 88-420 Rogowo



a. oddział OSM Żnin.

Produkcja serów twarogowych.

415. 64-110 Rogóżno



a. 30161602
EKO, Pruśce 32.

Produkcja serów topionych
i smażonych.

416. 46-220 Roszkowice 53



a. 16041602
Kaniak.

Produkcja serów twarogowych.

417. 12-114 Rozogi



a. 28177202
Zajazd Tusinek.
Gospodarstwo
agroturystyczne.

Produkcja serów dojrzewających
(farmerski, grąd, koszałek)
i twarogowych.

www.tusinek.com.pl

418. 43-394 Roztropice



a. **24021601**
dawniej oddział OSM
Bielsko-Biała, potem oddział
Biel-ser. Rudzica.

Produkcja serów dojrzewających
(limburski, serwit limburski,
silesia, śląski) i twarogu.

www.bielser.pl

Rudzica patrz Roztropice

419. 43-378 Rybarzowice 301



a. P. U.

Produkcja twarogu
w Roztropicach.

420. 44-200 Rybnik



a. OSM,
ul. Sosnowa 7.

Produkcja serów twarogowych.

421. 62-570 Rychwał



a. oddział OSM Konin.

422. 63-630 Ryczywół



a. oddział OSM Chodzież.

Produkcja sera puławskiego
i twarożków.

423. 64-130 Rydzyna



a. oddział OSM Leszno.

424. 08-500 Ryki



a. **06161601**
SM,
ul. Żytnia 3.

Produkcja serów dojrzewających
(atut, baby swiss, cesar, cymes,
E, ementaler, G, hit, jeziorański,
Jowisz, kijowski, Kleopatra,
maasdam, Mars, M, myśliwski,
P, Ramzes, rycki, Saturn, T, Z),
dawniej też twarogowych
i topionych. Od 1926 r.

www.smryki.pl

425. 38-481 Rymanów



a. **18071602**
oddział OSM Sanok, Zakład
Bryndzarski.

Produkcja bryndzy.

426. 11-520 Ryn



a. OSM.

427. 87-500 Rypin



a. **04121601**
Rotr,
ul. Mleczarska 6.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, gran maestro, kujawski,
M, mozzarella, P, szwajcarski, Z,
złoty dukat, złoty talar).
Od 1926 r. W upadłości.

www.rottr.pl/,
[https://pl.wikipedia.org/
wiki/Spółdzielnia_Mle-
czarska_ROTTR](https://pl.wikipedia.org/wiki/Spółdzielnia_Mleczarska_ROTTR)

428. 69-110 Rzepin

a. **08051601**
OSM, BEMA, Tinis,
ul. H.Sawickiej 1.

Produkcja serów dojrzewających
(mozzarella) i twarogowych.

www.latteriatinis.pl

429. 35-001 Rzeszów

a. Gesta,
ul. Zwierzyniecka 4.

Produkcja twarogu, pakowanie
próżniowe.



b. Erwico,
ul. Wetlińska 3.

Dystrybucja.



c. dawniej Bestrade,
ul. Staromiejska 5a,
obecnie Bestmilk,
ul. Przy torze 1.

Dystrybucja. Sery parmez, sielski
smak.

www.bestmilk.pl

Rzgów patrz Grodzisko

S**430. 89-110 Sadki**

a. oddział OSM Nakło.

Produkcja sera S.

431. 27-600 Sandomierz

a. **26091601**
OSM.

Produkcja serów twarogowych.

432. 09-540 Sanniki

a. **14041601**
OSM,
ul. Warszawska 152.

Produkcja serów twarogowych.

osm-sanniki.pl

433. 38-500 Sanok

a. **18171601**
dawniej OSM,
obecnie Mlekovita,
ul. Przemyska 22.

Produkcja serów dojrzewających
(bryndza, bundz, E, emental ski,
gryficki, jeziorański, kaprys,
kaszka wał, kozi, łowicki, rolada
ustrzycka, S, (przysmak) sanocki,
tykociński, Z), topionych
i twarogowych.

[pl.wikipedia.org/wiki/
Okręgow_a_Spółdziel_nia_
Mleczarska_w_Sanoku.](http://pl.wikipedia.org/wiki/Okręgow_a_Spółdziel_nia_Mleczarska_w_Sanoku)
www.mlekovita.com.pl

434. 16-500 Sejny

a. **20091601**
dawniej OSM, Sejn mlek,
obecnie Mlekp ol,
ul. 1 maja 41, 49.

Produkcja serów dojrzewających
(bydgoski, E, G, kamedulski,
kresowiak, królewski, łowicki, M,
P, S, sejdamer, Z) i twarogowych.

www.mlekp ol.com.pl

435. 39-120 Sędziszów Małopolski

a. **18151601**
dawniej OSM i oddział
Resmleczu, obecnie oddział
Mlekovity,
ul. Polna 4.

Dawniej produkcja serów
dojrzewających (E, G,
sędziszowski) i twarogowych.

www.mlekovita.com.pl

436. 89-400 Sępólno Krajeńskie



a. **04131601**

dawniej OSM
ul. Sienkiewicza 45, obecnie
Lacpol, Zalesie 2.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki, krajeński, T).

www.lacpol.com.pl



b. **04131601** ZM,
Zalesie 2.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki, E, edan, G, kefalotyri,
krajan, mazdamer, pomorski, S,
trapistów, T) i twarogowych.

437. Siecieborycze



a. **08101602**

oddział OSM Szprotawa.

Produkcja sera P.

438. 08-110 Siedlce



a. **14261601**

OSM,
ul. Kazimierzowska 7.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1931 r.

www.osm.siedlce.pl



b. **14261101, 14261102**

Astra, Stare Opole,
ul. Warszawska 55, dawniej
ul. 11 listopada 49.

Dystrybucja (asdamer, biesiadny,
E, emental ski, G, królewiecki,
liliput, maasdamer, M, mozzarel-
la, P, rolada ustrzycka, szwajcar,
T, wędzony, Z, żółty, żółty
kresowy).

www.astra.siedlce.pl

Siedlec patrz Pępowo

439. 39-231 Siedliska-Bogusz



a. Joanex, Gorzejowa.

Dystrybucja.

440. 67-112 Siedlisko



a. **08047301**

Qzko,
ul. Nowosolska 5a.

Produkcja bundzu i sera koziego.
Gospodarstwo agroturystyczne.

qzko.pl

441. 41-100 Siemianowice Śląskie



a. S. C. Grocer,

ul. Michałkowicka 103.

Produkcja serów topionych.

442. 17-300 Siemiatycze



a. **20101601**

do 1993 Nadbużanska SM,
potem Polser,
ul. Armii Krajowej 18.

Produkcja serów dojrzewających
(argitoni, z białą pleśnią, brie, ca-
membert, carre, corregio, creme de
chevre, E, emental ski, galicjusz, G,
grangusto, gran mezan, Karel IV,
kortowski, kozi, maasdam,
madrigal, M, mozzarella, parmezan,
P, smaczna pizza, starorosyjski, T,
wióry do pizzy), topionych
i twarogowych.

www.lactalis.pl

443. 27-350 Sienno

a. oddział OSM Bidziny.

Produkcja serów dojrzewających (E, liliput, puławski) i twarogowych.

444. 98-200 Sieradza. 10141601
Wart-Milk,
ul. Wojska Polskiego 41/45.Produkcja serów twarogowych.
Od 1937 r.www.osmsieradz.pl**445. 64-410 Sieraków**a. 30141601
Fobos, Napoleon Polska,
ul. Daszyńskiego 21.Produkcja serów dojrzewających
(brie, camembert, carre, G).**446. 09-200 Sierpc**a. 14271601
OSM,
ul. Żeromskiego 2a.Produkcja serów dojrzewających
(bioprofit, cygański, dworski, E,
ementalski, G, kasztelan, królewski,
łowicki, magnat, markiz,
mazdamer, pikserki, smakosz,
studencki, śmietankowy)
i twarogowych. Od 1927 r.osm-sierpc.pl**447. 16-130 Sitkowo 29**a. Dorota Gil.
Gospodarstwo rolne.

Produkcja sera korycińskiego.

Skalmierzyce patrz Nowe Skalmierzyce**448. 32-043 Skała**a. 12061601
OSM,
ul. Wollbromska 88.Produkcja serów twarogowych.
Od 1957 r.www.osmskala.pl**449. 83-250 Skarszewy**a. 22131602
SM,
ul. Dworcowa 1.Produkcja serów dojrzewających
(agat, amber, E, fetti, jagramer,
kaszubski, M, S, skarszewski,
szenker) i twarogowych.
Od 1894 r.www.sery.pl**Skarżyn patrz Płońsk****450. 96-100 Skierniewice**a. 10631602
OSM, Bongrain,
ul. Sobieskiego 83.Produkcja serów dojrzewających
(granulki do pizzy, mozzarella)
i twarogowych. Od 1956 r.www.osmskierniewice.pl**451. 43-430 Skoczów**a. 24031604
Sobik,
ul. Stalmacha 24c.Produkcja serów twarogowych.
Od 1998 r.www.sobik.com.pl

	b. 24031601 OSM, ul. Ustrońska 13.	Produkcja serów twarogowych. Od 1980 r.	skoczowskie.pl
452.	67-410 Sława		
	a. 08121601 dawniej oddział OSM Wschowa, od 1992 H. Kuźma, ul. Piwna 2.	Produkcja serów twarogowych, dawniej topionych.	www.zpsih.com.pl
453.	76-100 Sławno		
	a. OSM, ul. Polanowska 15.	Produkcja serów dojrzewających (G, jeziorański, W), topionych i twarogowych.	
454.	84-110 Sławoszyno		
	a. Dorota i Paweł Gajak, ul. Spacerowa 1A.	Dystrybucja. Ser księciunio.	
455.	34-615 Słupnice 684		
	a. 12077210 Chów Owiec, Zofia Piaskowa.	Produkcja serów owczych.	
456.	76-200 Słupsk		
	a. Spółdzielnia Wytwórcza Proszku Mlecznego, OSM.	Produkcja serów twarogowych.	
	b. 22126014 Perła Polska, Głobino 85.	Produkcja sera zakopiańskiego z przyprawami.	
457.	09-110 Sochocin		
	a. 14201601 Tornado 2.	Produkcja serów twarogowych.	www.facebook.com/torna- do.biele
458.	98-420 Sokolniki		
	a. 10181601 OSM, także oddział OSM Września, ul. Piłsudskiego 3.	Produkcja serów topionych, twarogowych i smażonych.	
459.	36-050 Sokołów Małopolski		
	a. 18161602 Nowość. Trzebuska.	Produkcja serów S i pełnotłustego.	
460.	08-300 Sokołów Podlaski		
	a. 14291601, 14296007 dawniej OSM, potem ZM „Sokołów”, ul. Lipowa 54.	Produkcja serów dojrzewających (E, emental, G, maasdamer, M, P, Z) i twarogowych. Od 1945 r.	www.zmsokolow.pl

461. 18-218 Sokoły

a. OSM, oddział OSM
Wysokie Mazowieckie.

Produkcja serów E, P.

462. 16-100 Sokółka

a. 20111602
dawniej OSM, potem
Somlek i oddział Mlekpola,
ul. Kołłątaja 65.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, Kmicic, M, P)
i twarogowych.

www.mlekpola.com.pl

463. 41-200 Sosnowiec

a. 24751601
dawniej OSM i Jogser,
obecnie oddział OSM
Łowicz,
ul. Wojska Polskiego 138.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1927 r.

www.jogser.pl
mleczarnia.lowicz.pl

464 37-450 Stalowa Wola

a. 18181601
OSM,
ul. Staszica 1.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1962 r.

www.osmstwola.pl

Stare Opole patrz Siedlce

465. 73-110 Stargard Szczeciński

a. 32141601
OSM, potem Starco,
obecnie Polmlek,
ul. Barnima 5.

Produkcja serów twarogowych.

www.polmlek.com

466. 83-200 Starogard Gdański

a. 22131601
OSM,
ul. Norwida 4.

Produkcja sera żuławskiego
i serów twarogowych.

467. 28-200 Staszów

a. 26121601
oddział OSM Bidziny.

Produkcja serów twarogowych.

468. 82-103 Stegna

a. oddział OSM
Nowy Dwór Gdański.

Produkcja serów topionych.

469. 62-420 Strzałkowo

a. 30231601
SM Udziałowców,
ul. Sikorskiego 28.

Produkcja serów twarogowych,
dawniej też topionych i gryfickiego.
Od 1939 r.

www.smu.com.pl

470. 58-150 Strzegom

oddział OSM Świdnica.

Produkcja sera W.

471. 66-500 Strzelce Krajeńskie

a. **08061601**
OSM.
ul. Popieluszki 30.

Produkcja serów dojrzewających
(M, strzelecki, W) i twarogów.
Od 1954 r.

www.strzeleckaspm.pl

472. 47-100 Strzelce Opolskie

a. OSM, Strzelecka SM,
ul. Dworcowa 17.

Produkcja serów twarogowych.

473. 57-100 Strzelin

a. OSM,
ul. Borowska 1.

Produkcja serów twarogowych.

474. 38-100 Strzyżów

a. OSM.

475. 14-240 Susz

a. **28071603** dawniej OSM
i Lacpol, od 2012 oddział
Mlekovity,
ul. Wybickiego 1.

Produkcja serów dojrzewających
(S) i twarogowych.

www.mlekovita.com.pl

476. 16-400 Suwałki

a. **20631061**
dawniej SM, potem
Sudowia, od 2016 oddział
Mlekpól,
ul. Wojska Polskiego 110c.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, (typu) holenderskiego,
kamedulski skarb, maasdam, M,
piwny, P, rolada ustrzycka,
sudamer, suwalski, W, Z, żółty),
topionych i twarogowych.

www.mlekpól.com.pl

477. 62-020 Swarzędz

oddział OSM Poznań.

478. 34-424 Szaflary

a. **12111602**
Janusz Kubit,
ul. Zakopiańska 35a.

Produkcja serów twarogowych.

www.jogurtymagda.pl

479. 22-460 Szczeczeszyn

a. OSM,
ul. Zamojska 166.

Produkcja serów dojrzewających
(gryficki, rolada ustrzycka, szcze-
brzeski, T, W) i topionych.

480. 70-001 Szczecin

a. OSM, Szczecińska SM.

Produkcja serów twarogowych.



b. Farutex,
ul. Jesienna 4.

Dystrybucja.

www.farutex.pl/pl

	c. Jartom.	Dystrybucja.	
481. 78-400 Szczecinek			
	a. 32151601 Elmilk, ul. Piłska 8–10.	Produkcja serów twarogowych. Wykreślona z rejestru przedsiębiorców w 2014 r.	
	b. OSM.	Produkcja sera G.	
	c. Gryf Milk.	Produkcja sera w oddziale w Barwicach.	
482. 29-120 Szczekociny			
	a. 24161602 OSM Rokitnianka, ul. Mleczarska 1.	Produkcja serów twarogowych. Od 1946 r.	www.rokitnianka.pl
483. 97-420 Szczerców			
	a. 10011601 RPSM, ul. Częstochowska 26.	Produkcja serów twarogowych i sera liliput.	www.rpsm.pl
484. 33-230 Szczucin			
	a. oddział OSM Tarnów.	Produkcja serów dojrzewających (gryficki).	
485. 32-820 Szczurowa			
	a. 12021619 OSM, ul. Rynek 18.	Produkcja serów dojrzewających (gryficki, jeziorański, mazzarella, T).	osm-szczurowa.pl
486. 34-623 Szczyrzyc 1			
	Produkty klasztorne.	Dystrybucja (górski).	
487. 12-100 Szczytno			
	a. OSM, oddział OSM Giżycko, ul. Szopena 2.	Produkcja sera S i serów twarogowych.	
488. 67-300 Szprotawa			
	a. 08101601 OSM, ul. Konopnickiej 2.	Produkcja sera w oddziale Siecieborycze.	
489. 82-428 Szropy			
	a. oddział OSM Sztum.	Produkcja serów dojrzewających (bałtycki).	
490. 82-400 Sztum			
	a. 22091601 OSM, ul. Barczewskiego 5.	Produkcja serów dojrzewających (bałtycki, firmowy, M, puławski, stuhmdamer, sztutdamer).	

Szumowo patrz Korycin			
490a.	82-221 Szymankowo		
	a. Topialnia serów.		
491.	96-516 Szymanów		
	a. 14281601 Bakoma. Elżbietów 48.	Produkcja twarożków.	bakoma.pl
Ś			
Ślubów patrz Góra			
492.	64-030 Śmigiel		
	a. oddział OSM Kościan, ul. Ogrodowa 33.		
493.	63-100 Śrem		
	a. 30261601 OSM, ul. Mickiewicza 9.	Produkcja serów twarogowych. Od 1899 r.	osm-srem.pl
494.	59-100 Środa Śląska		
	a. 02181601 OSM, ul. Miła 2.	Produkcja serów twarogowych. W likwidacji.	
495.	63-000 Środa Wielkopolska		
	a. 30251601 OSM, Średzka SM, Jana, ul. Daszyńskiego 9.	Produkcja serów dojrzewających (S, solan) i twarogowych. Od 1905 r.	www.jana.com.pl pl.wikipedia.org/wiki/ Średzka_Spółdzielnia_Mle- czarska.
	b. 30257301 Dorota Sumelka, ul. Żwirki i Wigury 11.	Produkcja serów twarogowych.	
496.	58-100 Świdnica		
	a. OSM.	Produkcja serów dojrzewających (bałtycki, liliput, S, T, W) i twarogowych.	
497.	78-300 Świdwin		
	a. OSM.	Produkcja serów twarogowych.	
498.	86-100 Świecie		
	a. 04141601 SM Świecka, ul. Chełmińska 6.	Produkcja serów dojrzewających (E, P, romadur, świecki, T) i twarogowych.	www.mleczarnia- swiecie.pl

T

499.	39-400 Tarnobrzeg		
	a. OSM, ul. Warszawska 376.	Produkcja sera krasnickiego.	
	b. Seriusz, ul. Litewska 10.	Dystrybucja.	www.seriusz.pl
500.	23-420 Tarnogród		
	a. OSM.	Produkcja serów dojrzewających (puławski, Z) i twarogowych.	
501.	42-600 Tarnowskie Góry		
	a. OSM.	Produkcja serów twarogowych.	
502.	33-100 Tarnów		
	a. Barbara Wrona, ul. Bitwy pod Monte Cassino 5/125.	Pakowanie próżniowe.	
	b. 12631604 OSM, Tarnowska SMI, Mlektar, Lacpol, ul. Dąbrowskiego 46.	Produkcja serów twarogowych i sera tarnowskiego. Od 1942 r.	www.mlektar.pl
503.	83-100 Tczew		
	a. 22141601 OSM, ul. Nowy Rynek 2/3.	Produkcja serów twarogowych i sera kortowskiego. Wykreślona z rejestru przedsiębiorców w 2002 r.	
504.	22-600 Tomaszów Lubelski		
	a. 06181601 dawniej Tomaszowska SM, oddział Roztoczańskiej SM w Łaszczowie, od 2015 oddział Mlekovity, ul. Zamojska 6.	Produkcja serów dojrzewających (E, G, liliput, M, S, salami, T, złoty ułański) i twarogowych.	www.mlekovita.com.pl
505.	97-200 Tomaszów Mazowiecki		
	a. Tomaszowska SM, ul. Zawadzka 78.	Produkcja sera camembert.	
506.	99-100 Topola		
	a. 10041601 OSM.	Produkcja serów twarogowych. Od 1975 r. W likwidacji.	

507. 87-100 Toruń

a. **04631602**
dawniej ZWST
obecnie Lacpol,
ul. Podgórska 6/10.

Produkcja serów topionych
i dojrzewających (bryndza, do
pizzy, rolada ustrzycka).

www.lacpol.com.pl



b. **04631601**
dawniej Toruńska SM,
obecnie oddział OSM
Łowicz,
ul. Chrobrego 64/80.

Produkcja serów twarogowych
oraz serów dojrzewających (E,
fellada, gratia, M, tolonis,
toruński).

[www.mleczarnia.lowicz.
pl/zaklad-mleczarski-w-
toruniu](http://www.mleczarnia.lowicz.pl/zaklad-mleczarski-w-toruniu)
www.mleczarnia.lowicz.pl



c. Agrohansa,
ul. Okólna 3.

Dawniej produkcja twarożków.

www.eurohansa.com.pl



d. Valkprimat,
ul. Harcerska 5/2.

Produkcja serów dojrzewających
(fromaster, G, maasdam,
mimoletta). W likwidacji.



e. Polagro,
ul. Wypiańskiego 18.

Produkcja serów topionych
w Bobrowie.

Trzebiatów patrz Gryfice

Trzebielino patrz Zieliń

508. 55-100 Trzebnica

a. **02201601**
OSM,
ul. Obrońców Pokoju 27.

Produkcja serów twarogowych,
od 1981 r. W likwidacji.

509. 48-367 Trzeboszowice

a. PPHU Krzyś,
Aleksander Piętoń.

Produkcja sera rokpol.

510. 36-001 Trzebowńsko 931

a. **18161601**
dawniej Rzeszowska SM,
Resmlecz, obecnie oddział
Mlekovity.

Produkcja serów twarogowych.

www.mlekovita.com.pl

Trzebuska patrz Sokołów Małopolski

511. 62-700 Turek

a. **30271601**
dawniej OSM,
obecnie Turek,
ul. Milewskiego 11.

Produkcja serów pleśniowych
(brie, camembert, jubileuszowy,
kozi, pleśniowy z dodatkiem
mleka koziego, royal) i twarogo-
wych. Dystrybucja. Od 1925 r.,
pod obecnym adresem od 1981 r.

naturek.pl

512. 56-510 Twardogóra

a. oddział OSM Wrocław.

Produkcja serów twarogowych.

513. 76-123 Tychowo

a. 32011602
dawniej OSM, potem
Lindahls, obecnie Arla,
ul. Dworcowa 27.

Dawniej produkcja serów
dojrzewających (E, G, słowiński,
Svecia, Texas), obecnie hurtownia.

www.arla.pl

514. 43-100 Tychy

a. 24771601
Sertop,
ul. Przemysłowa 58.

Produkcja serów topionych,
twarogowych i smażonych,
pakowanie próżniowe.

www.sertop.pl

515. 34-650 Tymbark

a. 12071603
oddział OSM Limanowa.

Produkcja serów dojrzewających
(tymbark, żółty, żółty do piwa)
i twarogowych.

www.osm-limanowa.com.pl

516. 32-863 Tymowa

a. oddział OSM Brzesko.

Produkcja serów S, Z.

517. 59-243 Tyniec Legnicki

a. oddział OSM Legnica.

Produkcja serów E, legnickiego
i serów topionych.

U

518. 77-116 Unichowo

a. oddział OSM Lębork.

519. 99-210 Uniejów

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

520. 76-270 Ustka

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

521. 78-111 Ustronie Morskie

a. Alga.

Dystrybucja.

522. 38-700 Ustrzyki Dolne

a. OSM.

Produkcja sera gryfickiego.

523. 11-704 Uźranki 40

a. Kozi Raj.
Gospodarstwo
agroturystyczne.

Produkcja twarożków kozich.

www.koziraj.com.pl

Uścikowo patrz Oborniki

W

524. 34-100 Wadowice



a. **12181601**
dawniej OSM, Wadmlek,
obecnie oddział OSM
Szczekociny,
ul. Batorego 22.

Produkcja serów twarogowych.

www.wadmlek.pl/produkty.html

525. 58-300 Wałbrzych



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

526. 78-600 Wałcz



a. OSM.

Produkcja sera G.

527. 86-160 Warlubie



a. **04141606**
Masmal,
ul. Domy Kolejowe 9.

Produkcja serów dojrzewających
(M, mozzarella, warlubski)
i topionych.



b. **04141605**
Jagr, ul. Bąkowska 34.

Produkcja serów twarogowych.

www.jagr.com.pl

528. 11-707 Warpuny 4



a. Frontiera. Gospodarstwo
agroturystyczne.

Produkcja serów owczych
i krowich.

www.seryowcze.pl

529. 00-001 Warszawa



a. Arla.

Dystrybucja.

www.arla.pl



b. Agrotrade, Melkumian
i Gąsior, potem Mlekoma,
ul. Łotewska 5a.

Dystrybucja (E, G, havarti, żółty
kresowy).

www.mlekoma.com



c. **14311603**
ZWST, Serwar,
ul. Hoża 51.

Produkcja serów topionych.
Pakowanie próżniowe. Obecnie
pod tym adresem mieści się
Mazowiecka Spółka Mleczarska
(grupa Polmlek).

www.serwar.pl/kontakt.html



d. Dairy Broker,
ul. Kierbedzia 4.

Dystrybucja (E, G, M, P).



e. Xeropol,
ul. Prymasa Tysiąclecia 62.

Pakowanie próżniowe (G, M).



f. Westland,
ul. ks. Juliana Chrościckiego
93-105, potem
ul. Dzieci Warszawy 7a.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, maasdam, mimoletta,
mimorance, M, P, wędzony).
Import. Wykreślona z rejestru
przedsiębiorców w 2013 r.

	g. Organic Farma Zdrowia, ul. Głubczycka 11/1.	Sklepy ekologiczne (ser żółty, twarogowy).	organicmarket.pl
	h. 14651602 dawniej ZM Wola, obecnie Danone, ul.Redutowa 9/23.	Produkcja serów twarogowych.	danone.pl
	i. Ross, ul. Łucka 14.	Produkcja serów twarogowych.	
	j. Digimat Plus, ul. Lektykarska 29/3.	Pakowanie próżniowe.	
	k. Delicja, ul. Księcia Janusza 39.	Produkcja serków rzymskich.	
	l. Tomi, ul. Jana Kazimierza 35/37.	Produkcja sera camembert.	
	m. Agros-Milko, ul. Biezuńska 1.	Produkcja serów twarogowych i sera serafinek.	
	n. Silimex, ul. Pożarowa 9/11.	Pakowanie próżniowe.	
	o. Milkiland, ul. Rzymowskiego 53.	Dystrybucja.	www.milkiland.eu/pl
	p. Alpan, ul. Marywilska 26, potem ul. Annopol 24.	Dystrybucja.	www.alpan.pl
	r. Ogram.	Produkcja sera żuławskiego.	
	s. Bakoma, ul. Połczyńska 97A.	Dystrybucja.	
	t. Antar, ul. Zawiańska 43.	Dystrybucja (bundz, gołeczka, gołka, łomnicki).	
	u. Bongrain, ul. Farbiarska 69 bud C.	Dystrybucja.	
	w. Campina, ul. Jana Olbrachta 94, ul. Przasnyska 6a.	Dystrybucja (E, G).	
	x. M.M. Partners, ul. Nowoursynowska 145F/22.	Dystrybucja.	
	y. Animex.	Eksport.	
	z. Gobarto, ul. Kłobucka 25.	Dystrybucja. Ser książęcy.	

530. 99-220 Wartkowice

a. 10111602
Mleczwart,
ul. Spółdzielcza 3.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1912 r.

www.mleczwart.com

531. 26-625 kol. Wawrzyszów 28

a. 14251602
FigAnd.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1992 r.

figand.com.pl

532. 62-100 Wągrowiec

a. OSM,
ul. Kolejowa 21.

Produkcja sera T
i serów twarogowych.

533. 84-200 Wejherowo

a. OSM,
ul. Kolejowa 2.

Produkcja serów twarogowych.



b. Mlekpól,
ul. Przemysłowa 21.

Dystrybucja.

534. 62-302 Węgierki

a. oddział OSM Września.

535. 11-600 Węgorzewo

a. OSM, OSML,
ul. Zamkowa 61.

Produkcja serów dojrzewających
(kaszkawał, salami) i twarogowych.

536. 07-100 Węgrów

a. 14331602
dawniej OSM, Ovita i Nu-
tricia, obecnie oddział Ho-
chland, ul. Gdańska 83.

Produkcja serów dojrzewających
(E, ementaler, G, hochlander,
kaaslander, kozi, maasdamer,
milly (mily), M, P, rolada ustrzycka,
S, T, żuławski) i twarożków.

hochland.pl

537. 55-107 Węgrów

a. oddział OSM Trzebnica.

Produkcja serów twarogowych.

538. 05-085 Wiejca 97

a. 14321602, 14326502
Capra.

Produkcja serów kozich.
Od 1996 r.

www.capra-campinos.pl

539. 33-311 Wielogłowy

a. 12101602
Dominik,
Dąbrowa 6a.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1992 r.

www.zpm-dominik.pl

540.	98-300 Wieluń		
	a. 10171601		
	Spółdzielnia Dostawców Mleka, ul. Kolejowa 63.	Produkcja serów twarogowych.	www.sdmwiel.home.pl
541.	34-122 Wieprz 232		
	a. 12181602		
	OSM.	Produkcja serów dojrzewających (edamek, E, G) i twarogowych. Od 1911 r.	www.smwieprz.pl
542.	98-324 Wierzchlas		
	a. Pako-Mat.		
	Kraszkowice 55.	Pakowanie próżniowe (G).	
543.	24-121 Wierzchoniów 25a		
	a. Marcin Kęcik.		
		Produkcja serów kozich (półtwardy, twarożek).	www.ser-wierzchoniowski.pl
544.	59-223 Wilczyce		
	a. oddział OSM Legnica.		
		Produkcja sera S.	
545.	64-550 Wilczyna		
	a. oddział OSM Konin.		
			
546.	57-513 Wilkanów		
	a. 02081601		
	Krzyś.	Produkcja serów pleśniowych (rołpol).	
547	59-170 Wilkocin		
	a. 02167205		
	Malinowa Zagroda, gospodarstwo ekologiczne.	Produkcja serów G, kozamer.	
548.	06-120 Winnica		
	a. 14241601 ZM, Campina,		
	Bacha, Bacha-Menken, Lactalis.	Produkcja serów twarogowych.	www.lactalis.pl
549.	56-160 Wińsko		
	oddział OSM Wołów.		
		Produkcja serów twarogowych.	
550.	62-230 Witkowo		
	a. 30031602 SM		
	ul. Stary Rynek 3.	Produkcja serów dojrzewających (E, M, puławski, Z) i twarogowych. W likwidacji.	
551.	64-514 Witoldzin 17		
	a. Joanna i Witold Jarmuż.		
	Gospodarstwo ekologiczne.	Produkcja serów kozich.	www.swiatzwierzat.org.pl

552. 16-407 Wiązajny

a. Kooperatywa Wiejska
Wiązajny Rutka Tartak.

Zrzesza ok. 15 producentów
używających wspólnej etykiety.
Produkcja sera wiązajny.

serywiazajny.org.pl



b. Małgorzata Falecka,
ul. Wierzbolowska 35.

Produkcja sera wiązajny.



c. Krystyna Maliszewska,
Okliny 1.

Produkcja sera wiązajny.



d. Barbara Żeliszczak,
ul. Suwalska 17a.

Produkcja sera wiązajny.

553. 87-800 Włocławek

a. **04641601**
Kesem,
ul. Wysoka 15.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1935 r.

www.kesem.com.pl

554. 22-200 Włodawa

a. OSM.

Produkcja serów dojrzewających
(łowicki) i twarogowych.

555. 42-421 Włodowice

a. **05019AB**
Garbaciak,
ul. Robotnicza 23.

Produkcja serów kozich.

www.sery-kozie.pl

556. 29-100 Włoszczowa

a. **26131601**
OSM,
ul. Kochanowskiego 1.

Produkcja serów dojrzewających
(alpen, czarna perła, delikatesowy,
z dziurami, E, ementaler, G,
goudamer, leśny, magnacki,
mazdamer, M, oczko, P, rajski,
ricotta, rolada ustrzycka, S, senior,
szlachecki, świętokrzyski, trapiściów,
T, włoszczowski), topionych
i twarogowych. Od 1936 r.

www.osmwloszczowa.com.pl

557. 28-330 Wodzisław

a. **26021602**
Jędrzejowska SM,
ul. Mleczna 4.

Produkcja serów
twarogowych. Od 1903 r.

www.jedrzejowskasm.pl

558. 63-232 Wojciechowo

a. OSM, oddział OSM
Jarocin.

Produkcja serów gryfickiego
i puławskiego.

Wola Rębkowska patrz Garwolin

559. 72-500 Wolin

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

560. 64-200 Wolsztyn

a. 30291601, 30295401

dawniej OSM, potem ZPM
Mlecz, obecnie Lacpol,
ul. Żeromskiego 16.Produkcja serów kefalotyri,
peyniri i twarogowych.www.lacpol.com.pl**561. 56-100 Wołów**a. 02221601
OSM.

Produkcja serów twarogowych.

Wójcza patrz Pacanów**562. 50-001 Wrocław**a. Agolma,
ul. Ulgowa 12a.

Dystrybucja (M).

www.agolma.plb. Piotr i Magdalena Cudzak,
ul. Gromadzka 52.Produkcja serów koziego
i ricotty.www.kozio-lek.pl

c. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

Wrząca patrz Błaszki**563. 26-651 Wrzeszczów**

a. OSM.

564. 62-300 Września

a. 30301601

SM,
ul. Czerniejewska 1.Produkcja serów twarogowych,
dawniej też dojrzewających (E,
łowicki, puławski) i zakład szkolny.www.smw.com.plb. Ultrafood-Indrob,
ul. Sikorskiego 34.

Dystrybucja.

565. 67-400 Wschowa

a. 08041601

OSM,
ul. Garbarska 28.Produkcja serów topionych,
dojrzewających (kortowski, S,
wędzony, Z) i twarogowych.**566. 87-152 Wybicz**

a. oddział OSM Toruń.

Produkcja sera trapiatów.

567. 87-603 Wylazłowo 56

a. 04081602

P. Ziemiński.

Produkcja serów twarogowych.

568. 18-200 Wysokie Mazowieckie



a. 20131601
dawniej OSM,
obecnie Mlekovita,
ul. Ludowa 122.

Produkcja serów twarogowych, topionych i dojrzewających (attikos, białostocki, carski, cheddar, dziuramer, E, ementaler, favita, feta, golda, G, z gór, havarti, javor, kasztelański, kibicdamer, kresowe oko, król, księżan, lacpol, lubuski, łowicki, marmurek, mazdamer, mazowiecki, milsun, M, mozzarella, narwiański, paluszki serowe, pełnotłusty, P, polski, prymus, rolada ustrzycka, sakwa, S, salatos, sałatkowo-kanapkowy, serdamer, sokole oko, sokolik, sokół, szlachecki, śmietankowy, T, Walenty, warszawski, wędzony, wiejski, zakopiański, złoty, żółty).

www.mlekovita.com.pl
pl.wikipedia.org/wiki/Mlekovita

569. 07-200 Wyszaków



a. 14351601
OSM,
ul. Okrzei 17.

Produkcja serów twarogowych.
Obecnie magazyn.

Z

570. 41-800 Zabrze



a. 24781601
OSM (Zabrze-Mikulczyce),
ul. Pyskowska 1.

Produkcja twarogów.

571. 16-140 Zagórze 9



a. Alicja Zdanewicz.

Produkcja serów korycińskich.

572. 32-800 Zakliczyn



a. oddział OSM Brzesko.

Produkcja serów dojrzewających (puławski, Z) i twarogowych.

573. 34-500 Zakopane



a. 12171601
Mlekovita,
ul. Skibówki 4b.

Produkcja serów dojrzewających (bryndza, ementalski, faruki, gołka, mozzarella, rolada ustrzycka, scypek, wiejski, zakopiański), topionych i twarogowych.

www.mlekovita.com.pl



b. Jacek Zagórski,
ul. Chramcówki 33.

Dystrybucja.

www.pl-pl.facebook.com/HurtowniaZaGorski



c. Bacówka na Wójciznie.

Produkcja bryndzy, bundzu i oscypków.

Zalesie patrz Sępólno

574. 18-300 Zambrów

a. **20141601** dawniej OSM,
ul. Polowa 8,
obecnie Mlekpól,
ul. Elewatorska 13.

Produkcja twarogu i serów
dojrzewających (S).

www.mlekpól.com.pl



b. Aja,
ul. Poświętne 37.

Pakowanie próżniowe (G, P).

575. 22-400 Zamość

a. **06641601**
dawniej Zamojska SM,
obecnie oddział OSM
Krasnystaw,
ul. Kilińskiego 81.

Produkcja serów dojrzewających
(E, G, gryficki, hetmański, liliput,
lubuski, łowicki, M, puławski,
rolada ustrzycka, T, W, zamentaler,
Z), topionych i twarogowych,
pakowanie próżniowe.

www.krasnystaw.eu

576. 24-160 Zawada 57

a. **06147207**
Mleczna Droga.

Produkcja serów twarogowych
i dojrzewających (cheddar).

pl-pl.facebook.com/Mleczna-Droga-Manufaktura-Serow-126108090898043

577. 42-400 Zawiercie

a. OSM.

Zawoda patrz Raciąż**578. 57-200 Żabkowice Śląskie**

a. OSM.

Produkcja serów twarogowych
i dojrzewających (liliput, M, S).

579. 63-760 Zduny

a. **30121601**
Fromadel,
ul. Jutrosińska 2.

Produkcja serów dojrzewających
(cysterski, fromadelek, kozi,
le petit Zduny, le Regal, Santa
Maria) i twarogowych.

580. 98-220 Zduńska Wola

a. **10191601**
Klimeko,
Dionizów 2.

Produkcja serów twarogowych.
Od 1995 r.

www.klimeko.pl



b. **10196004**
dawniej Abser, obecnie
Arkadiusz Bartczak,
Opiesin 25.

Produkcja serów dojrzewających
(E, ementaler, G, maasdam,
Teofil, T) i twarogowych.

www.serabio.pl



c. Abrra,
ul. Kilińskiego 28/15.

Dystrybucja.

581. 87-140 Żelgno

a. oddział OSM
Toruń.

Produkcja serów dojrzewających
(kortowski, M, P).

582. 59-900 Zgorzelec



a. 02251601
OSM.

Produkcja serów twarogowych.

583. 77-235 Zielin 1



a. 22011601
dawniej OSM,
oddział OSM Miastko,
potem Ser-Milk,
obecnie Ser-Farm.

Produkcja serów dojrzewających
(Bismarck, camembert, E, G, grif,
kaszubski, M, P, S, Z). Mleczarnia
istniała już w okresie
międzywojennym.

www.serfarm.pl

584. 57-220 Ziębice



a. oddział OSM Ząbkowice.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki, łowicki, puławski).

585. 86-022 Zł Wieś Wielka



a. oddział OSM Toruń.

Produkcja serów dojrzewających
(nadwiślański, pomorski).

586. 98-270 Złoczew



a. OSM.

Produkcja serów twarogowych.

587. 14-300 Złotna 59



a. 07-10404
Kozia Farma.

Produkcja serów kozich.

www.koziafarma.pl

588. 88-180 Złotniki



a. oddział OSM Inowrocław.

Produkcja serów dojrzewających
(bałtycki).

589. 59-500 Złotoryja



a. OSM.

Produkcja serów dojrzewających
(E, jeziorański, myśliwski)
i twarogowych.

590. 77-400 Złotów



a. 30311601
OSM,
ul. Kolejowa 12.

Produkcja serów twarogowych.
W likwidacji.

591. 26-700 Zwolen



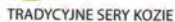
a. 14361601
dawniej OSM
i oddział Rolmleczu,
obecnie Mlekpól,
ul. Puławska 88.

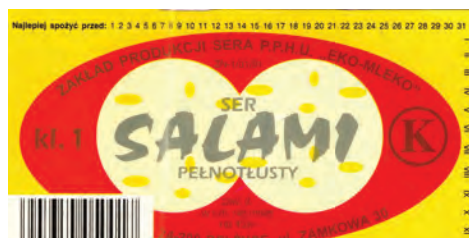
Dawniej produkcja serów doj-
rzewających (czarńoleski, E,
ementalski, G, małopolski, P, Z).
Obecnie nie produkuje sera.

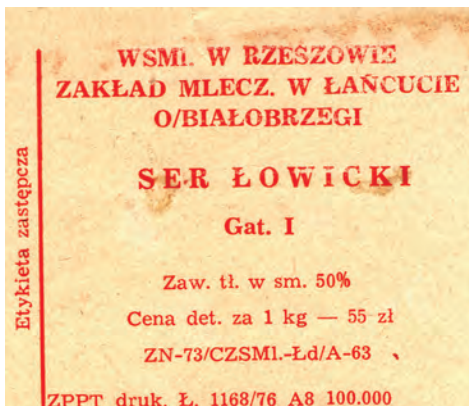
www.mlekpól.com.pl

Ż

592.	68-200 Żary		
	a. 08115401 OSM, ul. Artylerzystów 4/5.	Produkcja serów twarogowych.	
593.	32-731 Żegocina		
	a. SM Jeziernik.	Produkcja sera górskiego. Od 1905 r.	
594.	56-310 Żmigród		
	a. OSM, oddział OSM Milicz, ul. Sportowa 22.	Produkcja serów liliput i warmińskiego oraz twarogu.	
595.	88-400 Żnin		
	a. OSM, ul. Mickiewicza 41.	Produkcja serów twarogowych, topionych i dojrzewających (jeziorański, trapistów). Pakowanie próżniowe. Wykreślona z KRS w 2005 r.	
596.	37-110 Żołynia		
	a. OSM.	Działała już w okresie mędzywojennym.	
597.	22-330 Żółkiewka		
	a. OSM, ul. Sobieskiego 17.	Produkcja serów dojrzewających (E, kozi, liliput, S, Z) i twarogowych.	
598.	82-403 Żuławki		
	a. oddział OSM Nowy Dwór Gdański.	Produkcja sera bałtyckiego i M.	
599.	09-300 Żuromin		
	a. 14371601 dawniej OSM, obecnie oddział OSM Sierpc, ul. Lidzbarska 42.	Produkcja serów dojrzewających (E, G, jagramer, koreczki, książęcy, łowicki, mazowiecki, M, paprykarz P, T, W, żuławski, żuromiński), twarogowych i topionych.	osm-sierpc.pl
600.	34-300 Żywiec		
	a. 24171601 OSM, ul. Mleczarska 1.	Powstała w latach 40. XX w. Produkcja serów twarogowych. Wykreślona z KRS w 2009 r.	
601.	Bez adresu		
	a. Vinitus.	Dystrybucja.	
	b. Hesto.	Dystrybucja. Ser hesdamer.	

















Przechowywać w temperaturze 2-10°C
Zawartość tłuszczu w s.m. 15% ± 2%

PRODUKCJA:
Okręgowa Spółdzielnia
Mleczarska Bychawa
ul. Piłsudskiego 71
tel./fax (081) 566 00 11



Rukowa-Grodziska Spółdzielnia Mleczarska
Zakład Produkcyjny w Buku ul. Bohaterów Bukowskich 15a, 04-320 Buk
tel. (081) 81 40 751, fax (081) 89 40 145



Mozzarella Si kuleczki

Składniki: mleko pasteryzowane, sól, siarka dwutlenkowa, sód, konserwanty, olej słonecznikowy.

Produkt nie zawiera konserwantów. Kraj pochodzenia: Polska.

Waga netto: 125 g. Waga brutto: 250 g.

Współproducent: Bianco Latte Sp. z o.o. ul. Piłsudskiego 71, 85-001 Bydgoszcz.

Współproducent: Bianco Latte Sp. z o.o. ul. Piłsudskiego 71, 85-001 Bydgoszcz.

Współproducent: Bianco Latte Sp. z o.o. ul. Piłsudskiego 71, 85-001 Bydgoszcz.

Współproducent: Bianco Latte Sp. z o.o. ul. Piłsudskiego 71, 85-001 Bydgoszcz.

Bianco Latte

Współproducent na Łubycy



Mozzarella Si kuleczki 125

Ser z naszego ekologicznego gospodarstwa to produkt w 100% naturalny. Czasem chcemy by poleżał w lodówce jakiś czas - jak go przechowywać? Najlepiej zalić z niego łobę i owinać bardzo luźno papierem - tak by powietrze miało do niego dostęp. Na powierzchni będzie przyrastała skórka, ale w środku ser nie powinien wysychać. Przy długotrwałym leżakowaniu mogą się pojawić pleśnie, nie jest to jednak powód do zmartwienia, gdyż zwykle są to naturalne penicyliny, nieszkodliwe dla nas. By nie wpływały jednak na smak sera, najlepiej obmyć wtedy ser wodą z solą, osuszyć papierowym ręcznikiem i z powrotem odłożyć do lodówki. Tak zrobiony ser może czekać na nasz apetyt praktycznie bezterminowo.

Im ciemniejszy kolor skórki tym ser bardziej dojrzewał a jego smak będzie bardziej intensywny. Młode, jasno i miękkie sery, smak mają bardziej delikatny.

Dziękujemy, że kupiliście nasz ser Smaczny.

WOJEWÓDZKA SPÓŁDZIELNIA MŁECZARSKA W SZCZECINIE
Zakład Mleczarski w Gryficach
ODDZIAŁ CERRWICA

**ser pełnotłusty
jeziorański**

KL. 1 50% tł. w s.m. ZN - 72/CZSML - OL/A - 55
Cena za 1 kg 55 zł
Etykieta zastępcza



ZAKŁAD MŁECZARSKI W BYSTRZYCY KL. WOJ. WAŁBRZYCH

BRYNDZA

Data prod. 45%
Cena 1 kg 32 zł
BN - 66
804602

Spółdzielnia Mleczarska
OSOWA
ul. Niekłowa 4
85-453 BYDGOSZCZ
tel. (0-521) 582-72-00
fax (0-521) 582-72-44

OSOWA
SER
POŁTŁUSTY MIELONY
TWAROGOWY

Producent: JASIONEK Hodowla Kóz Gospodarstwo Ekologiczne
Ślawomir Łęgowski Cewlino 2 76-015 Marowa

Należy spożyć do:

Serek Kozí Świeży
z czosnkiem

demeter
BIO
P-EXKO12
Kontrola EKO

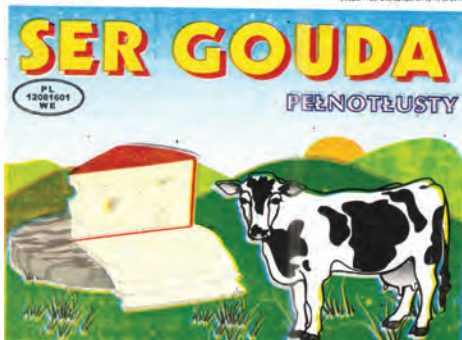
Wartość odżywcza w 100 g produktu: energia 236 kJ (56 kcal), białko 10,9 g, tłuszcz 9,97 g, węglowodany 2,3 g, sól 0,22 g. Wzrost 120 g, 134 g, 150 g, 162 g, 174 g, 186 g, 200 g, 212 g, 224 g, 236 g, 248 g, 260 g, 272 g, 284 g, 296 g, 308 g, 320 g, 332 g, 344 g, 356 g, 368 g, 380 g, 392 g, 404 g, 416 g, 428 g, 440 g, 452 g, 464 g, 476 g, 488 g, 500 g, 512 g, 524 g, 536 g, 548 g, 560 g, 572 g, 584 g, 596 g, 608 g, 620 g, 632 g, 644 g, 656 g, 668 g, 680 g, 692 g, 704 g, 716 g, 728 g, 740 g, 752 g, 764 g, 776 g, 788 g, 800 g, 812 g, 824 g, 836 g, 848 g, 860 g, 872 g, 884 g, 896 g, 908 g, 920 g, 932 g, 944 g, 956 g, 968 g, 980 g, 992 g, 1000 g.

Zawartość tł.: 45% w.s.m.
Wartość energetyczna: 100g ca 1499 kJ (358 kcal)
Wartość odżywcza 100g: białko - 27,9g, węglowodany - 2,3g, tłuszcz - 26,2g, barwniki: Annatto

MIECHÓW

KL. 1

Związek Spółdzielni Mleczarskich w Miechowie
ul. B. Prusa 5, 32-300 Miechów
tel. (041) 38 25 119, fax (041) 38 25 135
www.zsm.miechow.pl
Ogólna Prod. Charakterystyka: tel. (041) 38 30 198







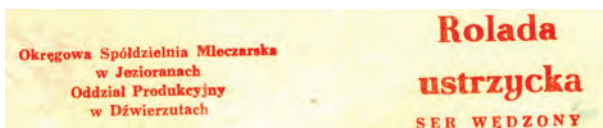


**CIECHANOWSKA
SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA**
06 - 400 CIECHANÓW
UL. MLECZARSKA 4
tel. (0-23) 672-44-48, fax 672-30-82



Przechowywać w temperaturze 1°C - 10°C
Wartość energetyczna 100 g - ca 537 kJ (128 kcal)
Zawartość tłuszczu w s. m. - 15% ± 2%
Numer partii produkcyjnej: I



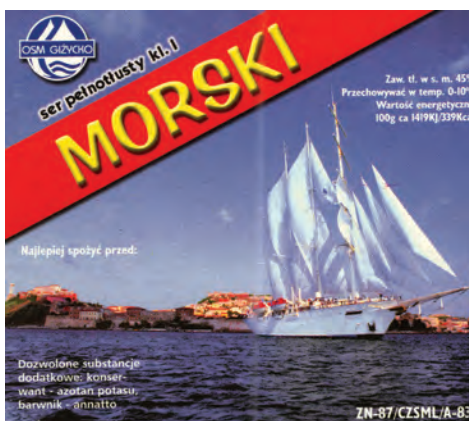
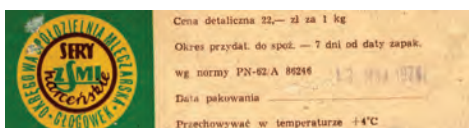




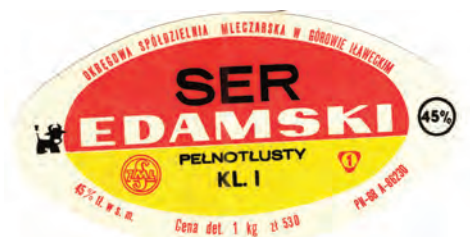


10 SLICES
Processed Chester Cheese











1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
SER TWAROGOWY TŁUSTY																				
Cena 76,- zł za kg											Sprzedaż wg wagi netto									
PN-68/A-86300											Termin przydatności do spożycia 48 godz. od daty produkcji									
Data prod.																				
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarstwa																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17</				

„DRAJMEX”
 ul. OKULICKIEGO 30
 05-826 GRODZISK MAZOWIECKI
 tel. 555-499

PN-68/A-86230

SER EDAMSKI
 Pełnotłusty
 waga 150g

data produkcji na opakowaniu

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska, 05-825 Grodzisk Maz. ul. Traugutta 5 tel/fax (22) 750 51 88

PE 1406 1001 EWG

osm
 Grodzisk Mazowiecki

Mozzarella
 WĘDZONA
 Kl. 1

Właściwa do salatek, kanapek i zapiekanki

Zaw. tł. w s.m.
 40% ± 5%

Należy spożyć do:
 data na opakowaniu

Masa netto:
220 g

Wartość odżywcza w 100 g sera: wartość energetyczna: 1176 kJ (281 kcal), białko: 19 g, węglowodany: 15 g, tłuszcz: 40 g.

CAMEMBERT
 ser miękki z porostem kremowej pleśni
 z pełnotłustego mleka krowiego

GROSER
 Ser miękki z porostem kremowej pleśni
 z pasteryzowanego mleka krowiego

Przeznaczony do spożycia w temperaturze pokojowej. Data produkcji: 08.04.2014

GRODZKA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA

SER
smażony

GRODZISK WIELKOPOLSKI

TWARÓŻEK

GRUDUSK

SMIĘDZALOWY

MASMAL

SER TYLŻYCKI

Producent: MASMAL Dariusz Sp. z o.o., ul. Magocynowa 6, 05-820 Grodzisk Mazowiecki, w temp. od 10°C do 14°C

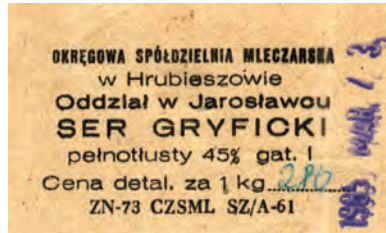
Wartość odżywcza w 100 g sera: wartość energetyczna: 1176 kJ (281 kcal), białko: 19 g, węglowodany: 15 g, tłuszcz: 40 g.

Ole!

FELISOS

Wartość odżywcza w 100 g sera: wartość energetyczna: 1176 kJ (281 kcal), białko: 19 g, węglowodany: 15 g, tłuszcz: 40 g.





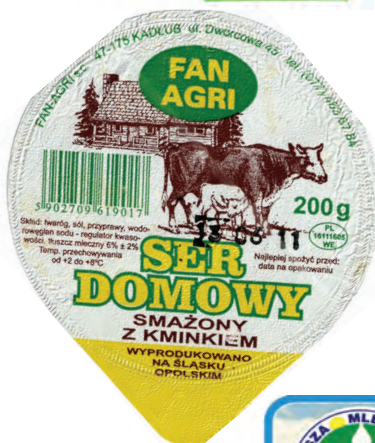
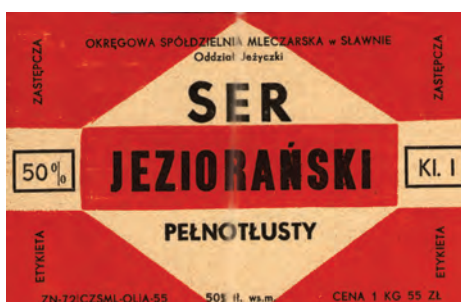
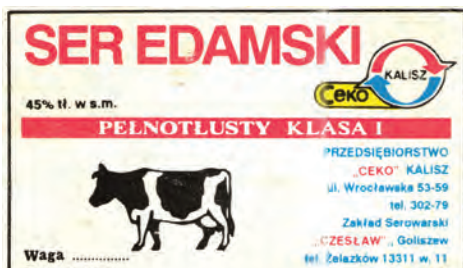
Mleczko	4,0 g
Wapń	8,0 g
Witamina A	15,0 g
Witamina B2	15,0 g
Witamina B12	15,0 g
Witamina C	15,0 g
Witamina D	15,0 g
Witamina E	15,0 g
Witamina K	15,0 g
Witamina L	15,0 g
Witamina M	15,0 g
Witamina N	15,0 g
Witamina O	15,0 g
Witamina P	15,0 g
Witamina Q	15,0 g
Witamina R	15,0 g
Witamina S	15,0 g
Witamina T	15,0 g
Witamina U	15,0 g
Witamina V	15,0 g
Witamina W	15,0 g
Witamina X	15,0 g
Witamina Y	15,0 g
Witamina Z	15,0 g

JEZIERZYCKI TWARÓG PÓŁTŁUSTY



MLECZARNIA JAN KORBİK
Jezierzycy Kościelna 44,
64-117 Krzyżok Mała,
www.korbik.pl



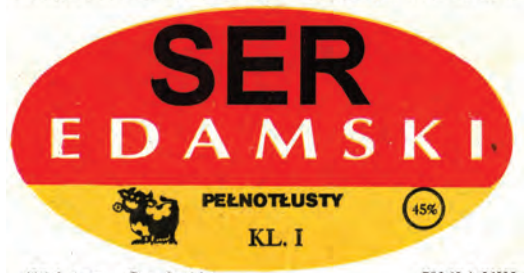








OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA W KOMAROWIE



45% tł. w s.m. Cena det. 1 kg

PN-68 A-86230



Ser Koryciński „Swojski”
leżakowany
z suszonymi pomidorem, bazylią
i czosnkiem

Producent
Krzysztof Łukaszuk
Gorczyzna 2
16-140 Korycin
Tel.: 666 231 147, 85 72 19 342
e-mail: krzysztof.lukaszuk@o2.pl
www.ser-korycinski-swojski.pl

Skład: mleko surowe, sól, podpuszczka,
suszony pomidor, bazylię, czosnek
Przechowywać w temperaturze od 4°C do 10°C
Należy spożyć do:

Masa NETTO:
Numer weterynaryjny:
20117203

Województwo Świętokrzyskie

SER SMAŻONY

CONSPADARSTWO RODZINNE GRENZA
tel. 503 057 016

Należy spożyć do:

NW 20117203 PL

składniki: ser twaróg, masło
mleko odtłuszczone,

Ser Koryciński „Swojski”

PRODUCENT: Agnieszka i Piotr Nietupscy
Gorczyzna 7
16-140 Korycin
tel. 085 721 90 83

OREGANO

Skład: mleko krowie, podpuszczka, sól

Ważność:
Przechowywać w temperaturze:
Data produkcji:

NR. WETERYNARYJNY 20117204

SER KORYCIŃSKI SWOJSKI
z papryką kolorową

Należy spożyć do:

SKŁAD: mleko krowie, sól, podpuszczka

Anna i Tomasz Nietupscy Gorczyzna 3a 16-140 Korycin woj. podlaskie tel. 512 123 151

ANNA I TOMASZ NIETUPSCY
nietupscy@wp.pl

Lindals

ser Solami królewskie

Województwo Świętokrzyskie

tel. 504 050 306 / www.zarzeczy.pl

ser koryciński SWOJSKI
Z ŻURAWINĄ

Składniki: mleko krowie niepasteryzowane, podpuszczka, sól, żurawina

Masa netto: Należy spożyć do:

Etap leżakowania: Przechowywać w temp. od +2°C do +10°C
Nr weterynaryjny: 20117216

Zarzeczy Sp. z o.o. 16-140 Korycin, Małkowska 19
tel. 504 050 306 / www.zarzeczy.pl

SER 200 g.
SMAŻONY PÓŁTŁUSTY

KOŚCIAN

SER wędzony swojski SZAMRETO

Województwo Świętokrzyskie

OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MŁECZARSKA
w Końskym, ul. Dąbrowska 42

Ser półtłusty JEZIORAŃSKI

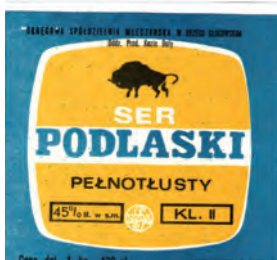
KL.I

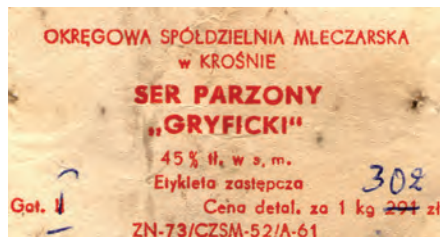
45% w.s.m.

POŁTŁUSTY

TIWARÓG PÓŁTŁUSTY

Województwo Świętokrzyskie





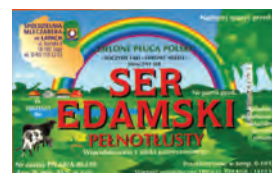
Ser kozi

Waga _____

Cena _____

Krzywa-Banica 2, 38-307 Sekowa
tel. 509 345 901







SER ŻÓŁTY KROJONY

TYŁŻYCKI

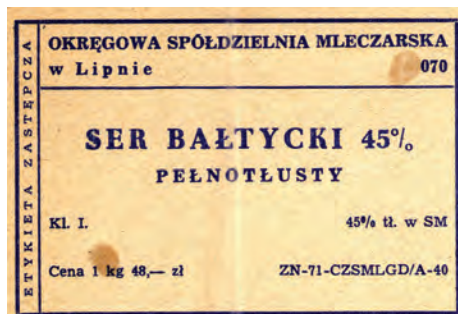
PHU "Palmix"
Łębork, ul. P. Skargi 52
tel. (0-59) 62-16-69

DATA PAK.
WAGA

PN-68/A-86230











Ekologiczne Gospodarstwo Robert Janowski
Ludwinów 68, 21-070 Czaców
Tel. 663 678 795 WNI: 06107207

EKOLOGICZNY SER RICOTTA PL-EKO-01
rolnictwo UE

Składniki: serwatka pasteryzowana*, ocet jabłkowy
* z rolnictwa ekologicznego

Najlepiej spożyć do: **250g**
Data ważności jest jednocześnie numerem partii.
Przechowywać w temperaturze od +2 do +8°C w suchym miejscu.

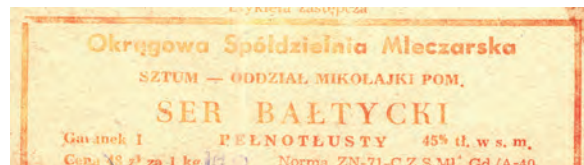
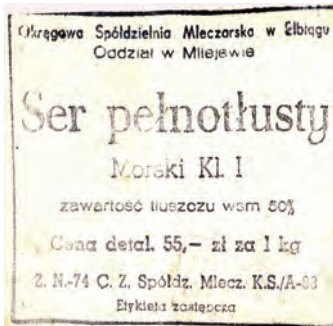


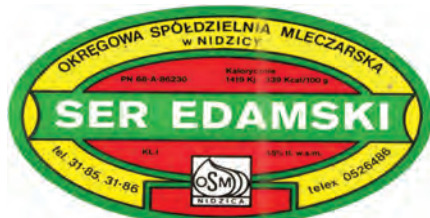
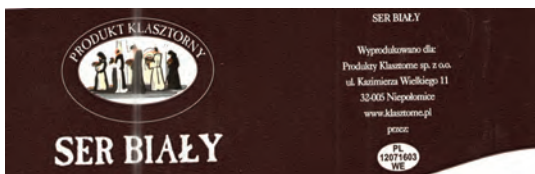
TWARÓG PÓLTUSTY
kl. I

SM MLEKOVITA
Oddział w Lubawie
14-260 Lubawa, ul. Wyzwolenia 3
tel. (089) 645 27 07; tel./fax (089) 645 22 30



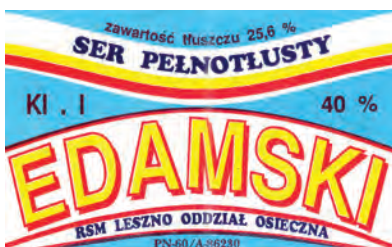


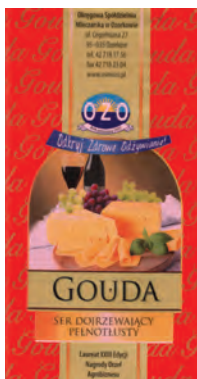










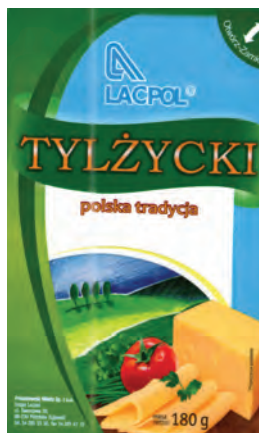




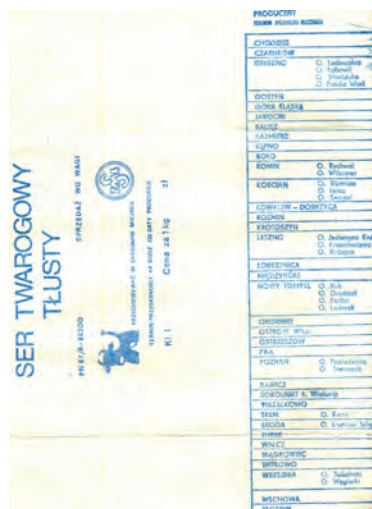
ZAKŁAD POSIADA CERTYFIKAT HACCP
Partia I, Temp. przech. do 8°C
PN - 91 - A/ 86 300
Tł. w s. m. 15 %
ul. Mlekiwiczka 6
Tel./fax: (022) 673 50 23
OSM PILICA



PL 24161601
WE
5 907261 000259
TWARÓG PÓŁTŁUSTY
Tł. w s. m. 15 %
KL. I
należy spożyć do:
data na krawędzi opakowania







Zadymer

Ser wędzony z mleka pasteryzowanego
Serownia przyzagrodowa
A.E Symonowicz Prasłity 12
M.L.O W.N.I 28147207
lub 89 616 22 08

OSM **PEŁNOTEŁUSTY** 45% tł. w s.m. **ser**
ZAMOWSKI
Kl. I ZN-87/CZSML/A-42
Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska
w Prostkach, ul. 15 Lipca 2, tel. 37
Przechowywać w temp. 0-10°C. Najlepiej spożyć przed ...

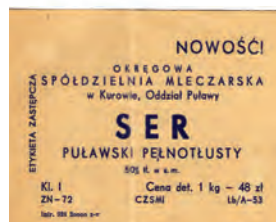
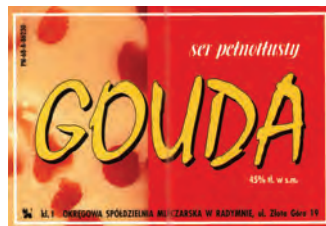
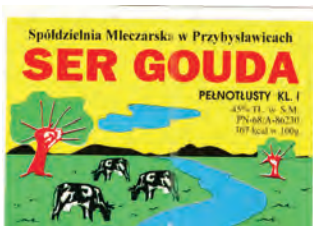
Pakowanie próżniowe
Ser
Edamski
SMAKOSZ
Pruszków
ul. Rozbrat 8

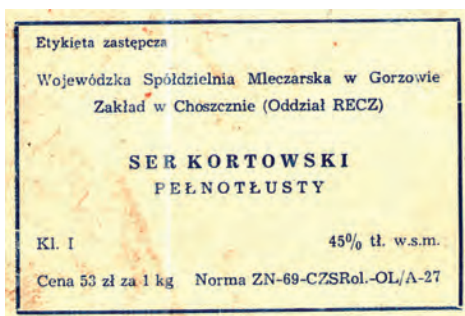
Sery z Malinowej Zagrody
Ekologiczne Gospodarstwo
GOUDA PRZEMKOWSKA
serownia: Wysoka 32, 59-170 Przemków, Dolny Śląsk
tel. 784 442 011; NIP 693-164-02-42,
weterynaryjny numer identyfikacyjny 02167205
przechowywać w temperaturze od 4°C do 8°C
najlepiej spożyć przed końcem
skład: mleko krowie, sól,
podpuszczka, kultury bakterii.

przedsiębiorstwo Handlowe W-D s.c. Poznań ul. Szyperska 14 Tel. 52-21-88 Fax 52-61-42
W-D
SER EDAMSKI

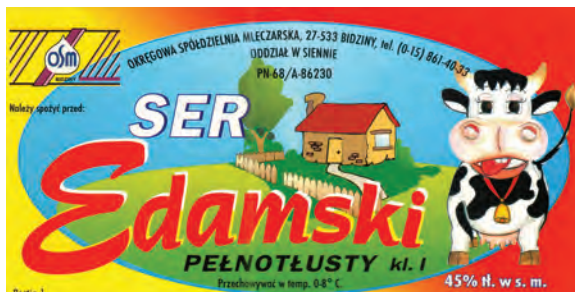
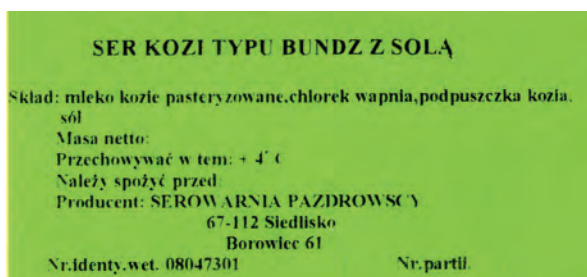
Masa netto 100 g ZN-1/91 KONSERWOWANY CHEMICZNIE E 200
ul. Prążyńska 1
SEREK
PÓŁTŁUSTY
FROMAGE
Fin
50±2% tł. w s.m.
Wartość energetyczna
984 kJ/235 kcal
SKŁAD: twaróg, masło, sól, cebula.
z cebulą
Należy spożyć przed: na odwrocie. Przech. w temp. 1-10°C

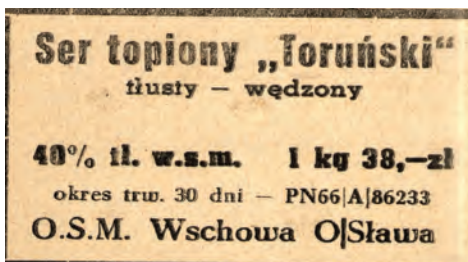
Nowość
Zotif
Twaróg
naturalna rozkosz
lekki 0% tł.
Tradycyjny smak



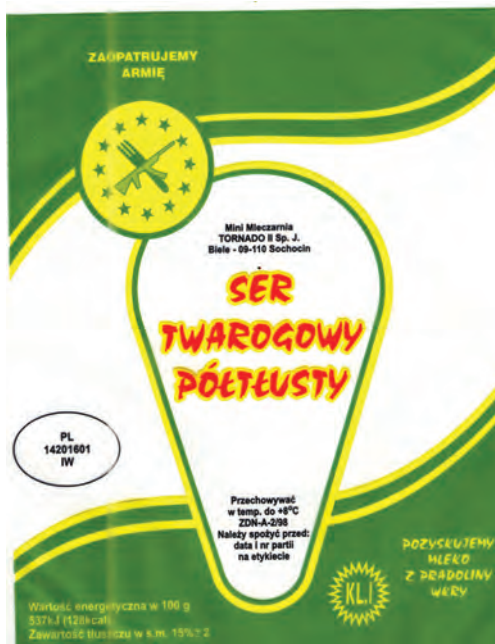








Zawartość tł. w 100 g nie mniej niż 3,5 %
Przechowywać w temp. 1 - 10 °C
Partia nr 1
Sprzedaż według wagi



Serowarstwo
Dorota Sumelka
ul. Żwirki i Wigury 11
63 - 000 Środa Wielkopolska

Serek twarogowy - śmietankowy

Skład: mleko, żywe kultury bakterii

SERKI od SUMELKI



tradycyjna receptura

PN-91/A 86300

ZAWARTOŚĆ
TŁUSZCZU 35 g 3%

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA 100 g na 992 kJ (237 kcal)

PRZECHOWYWAĆ W TEMPERATURZE 1 - 8°C



PRODUCENT:
Strzelecka Spółdzielnia
Mleczarska
Strzelce Opolskie
ul. Dworcowa 17



SER TOPIONY Z OGÓRKIEM



302 kcal

100g

60% tł.

PN-66/A

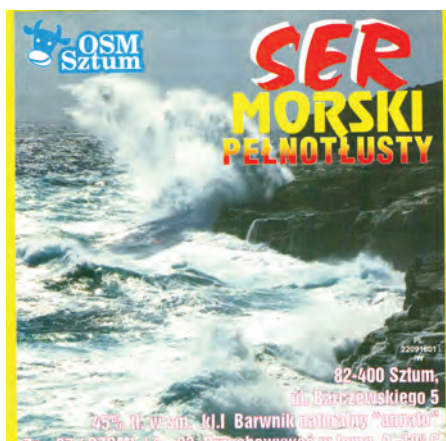
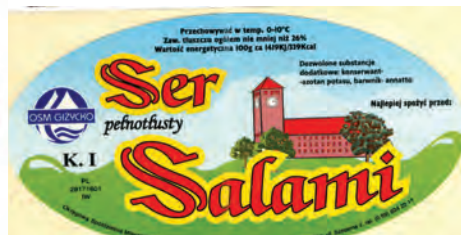
-86233



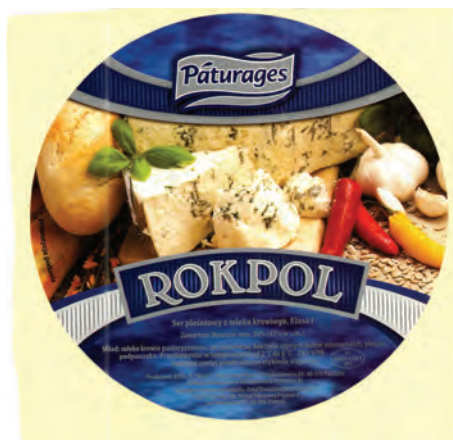
SER TOPIONY NOWODWORSKI
OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA MLECZARSKA
w Nowym Dworze Gdańskim
Fabryka Produkcyjna
w Sierpcu



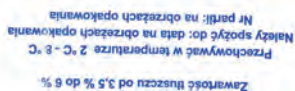












Należy spożyć do:



Zakład Przetwórstwa Mleczarskiego
Dominik sp. z o.o.
Dąbrowa 6A 33-311 Wielogłowy
tel. 18 443 24 16

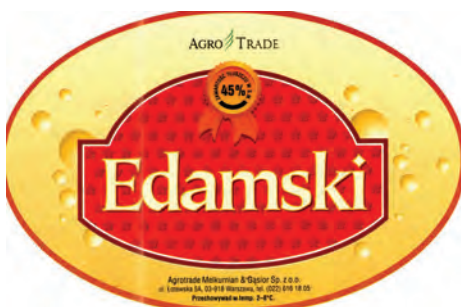


TWARÓG PÓŁTŁUSTY









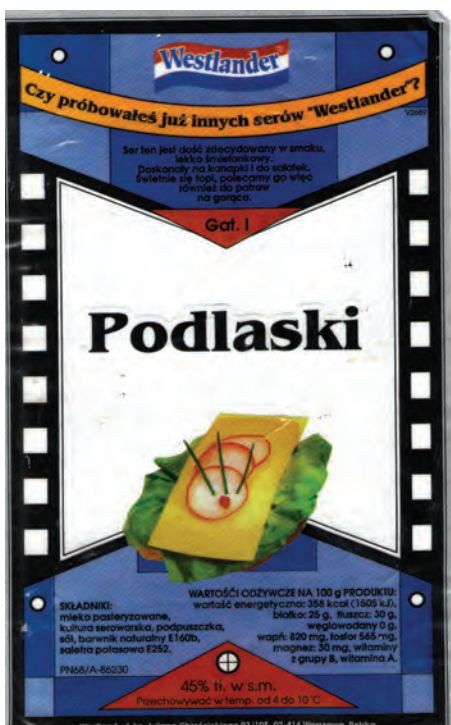




Gouda



XEROPOL Sp. z o.o.
01-424 Warszawa
Al. Prymasa Tysiąclecia 62
tel./fax: (22) 36-69-19 wew. 30
Ser żółty kl. I. Zaw. tł. 45% w s.m.









5. Nazewnictwo

Nazewnictwo serów jest tematem interdyscyplinarnym, który łączy w sobie elementy marketingu, towaroznawstwa, technologii mleczarskiej, językoznawstwa itd. Wprowadzono założenia i definicje, które mogą budzić zastrzeżenia specjalistów z różnych dziedzin, z których każda posługuje się innymi metodami i słownictwem. Celowo użyto słowa „nazewnictwo” (w odróżnieniu od gatunków sera), gdyż nie każda nazwa sera odpowiada odrębnemu gatunkowi, tzn. produktowi o unikalnych właściwościach chemicznych, mikrobiologicznych czy organoleptycznych, a przynajmniej wytworzonemu ze specjalnego surowca (np. mleka krów określonej rasy) lub według unikalnej receptury. To nie jest problem typowo polski i również w atlasach serów zagranicznych głównym kryterium zaliczenia sera do takiego lub innego gatunku jest nazwa nadana przez producenta. Można więc dyskutować, czy ser malborski lub marmi stanowią odrębne gatunki, czy też należy traktować te nazwy głównie jako zabieg marketingowy lub przejaw inwencji słowotwórczej producentów, zaś same sery są niewielkimi modyfikacjami sera takiego lub innego popularnego gatunku. Taki sam problem dotyczy serów zagranicznych: łatwiej jest policzyć różne nazwy nadawane serom przez lokalnych producentów we Francji lub Anglii, znacznie trudniej zaś stwierdzić, czy poza nazwą występują pomiędzy tymi produktami różnice, które zauważyłby smakosz nie znając nazwy i pochodzenia sera.

Zgodnie z międzynarodową normą (Codex Alimentarius) do serów zalicza się produkty w których stosunek białka kazeinowe/kazeina nie jest wyższy niż w mleku. Według tej definicji, ricotty nie zalicza się do serów, jakkolwiek w publikacjach (w tym w Wikipedii) jak również w tekście znajdującym się na etykietach, ricotta jest często przedstawiana jako rodzaj sera. Informacje podane na etykietach nie zawsze pozwalają określić, czy dany produkt istotnie można zaliczyć do serów wg powyższej definicji. Gwoli naukowej ścisłości należy więc wyjaśnić, że rozdział ten prezentuje sery i inne produkty mleczne o konsystencji serowej, w części szczegółowej zwane w skrócie serami. Sery dzieli się ze względu na rodzaj koagulacji na podpuszczkowe, kwasowe i kwasowo-podpuszczkowe. Informacje podane na etykietach nie zawsze pozwalają określić, do jakiej grupy zalicza się dany produkt i dlatego w części szczegółowej zrezygnowano z takiego podziału.

Dla określenia serów i innych produktów mlecznych o konsystencji serowej poza świeżymi twarogami, serami smażonymi i topionymi zastosowano skrótowe terminy sery żółte i sery dojrzewające. Są one używane w języku potocznym w podobnym znaczeniu, zaś w tym opracowaniu zastosowano je celem uniknięcia wielokrotnego powtarzania długiego i niezręcznie brzmiącego sformułowania. W tym rozdziale szczegółowo omówiono nazwy serów „żółtych” (w odróżnieniu od serów twarogowych, topionych i smażonych). Sery smażone (hauskyja) są tradycyjnym produktem, popularnym zwłaszcza na Śląsku i Wielkopolsce, który został skomercjonalizowany w latach 70. XX wieku, lecz producenci nie nadają serom smażonym oryginalnych nazw. Nazewnictwo serów

twarogowych i topionych jest bardziej zróżnicowane. Sery topione często noszą nazwy pochodzące od serów żółtych, z których zostały wytworzone. Bardzo popularne są sery topione z dodatkami i wiele z nich nosi nazwy pochodzące od tych właśnie dodatków. Było również kilka popularnych nazw (wars, sawa) oznaczających serki topione wytworzone z mieszanki różnych serów żółtych. Z kolei nazwy serów twarogowych odnoszą się głównie do zawartości tłuszczu (tłusty, chudy itd.) i do formy (klinek, krajan-ka). Nazwy wielu twarogów są przymiotnikami odnoszącymi się do miejscowości (np. piasecki od miasta Piaski) lub regionu (np. jurajski od Jury Krakowsko-Częstochowskiej). Przymiotniki te oznaczają raczej miejsce wytworzenia niż odrębny gatunek. Z kolei twarożki noszą często unikalne nazwy o charakterze znaków towarowych (Bieluś, Kaśka, Michałek), które oznaczają raczej wyrób konkretnego producenta niż produkt o unikalnych właściwościach, ewentualnie nazwy odnoszące się do zastosowania (śniadaniowy, deserowy), lub sugerujące wyjątkową jakość produktu (luksusowy, extra). Wiele przykładów nazewnictwa serów topionych i twarogowych znajduje się na etykietach pokazanych w rozdziale o producentach serów.

Nikt nie jest w stanie policzyć, ile z niżej omówionych nazw odpowiada osobnym gatunkom, a liczba ta zależy od subiektywnych kryteriów. W poniższym zestawieniu pominięto unikalne nazwy, które odnoszą się do mieszanek serów wymienionych w tym zestawieniu np. Primo Pizza (=gouda + mozzarella). Pominięto również nazwy dwuczłonowe, w których drugi człon oznacza miejsce wytworzenia sera, np. edamer roztoczański i edam rycki traktowane są jako ser edamski, a nie jako odrębne gatunki. W zestawieniu nazw sera uwzględniono nazwy, które zwykle odnoszą się do właściwości sera (np. żółty, pełnotłusty, twardy), formy (beczułka, nitki) lub sposobu jego wytworzenia (dojrzewający), lecz sposób użycia tej nazwy na konkretnej etykiecie sugeruje, że ma ona (w danym przypadku) charakter nazwy własnej.

1. Nazwa sera. Nazwy serów wydrukowane na etykietach ponumerowano od 1 do 673. Znakiem ® oznaczono 48 gatunków, które są produkowane zarówno w Polsce jak i w innych krajach, i które są powszechnie znane. W Polsce używane są ich nazwy oryginalne lub nazwy spolszczone (często forma spolszczona znacznie odbiega od oryginału), jednak brakuje jednolitej normy językowej w tym zakresie. Sery camembert, brie i mozzarella produkowane są w Polsce wyłącznie pod oryginalnymi nazwami (oryginalna wymowa i pisownia, brak formy spolszczonej). Z drugiej strony, ser tyłżycki występuje prawie wyłącznie pod nazwą spolszczoną (tyłżycki lub rzadziej tylzyt, które to nazwy były używane jeszcze w okresie międzywojennym), zaś nazwy tilsit i tilsiter (nazwy sera tyłżyckiego stosowane poza Polską) stosowane są prawie wyłącznie do produktów przeznaczonych na eksport. Z kolei ser emental-ki ma w Polsce 5, zaś maasdamer aż 6 różnych wariantów nazwy w zależności od producenta.

Odrębnym zagadnieniem są nazwy serów chronione i zastrzeżone dla danego miejsca pochodzenia, np. feta. Po 2002 roku polscy producenci fety wprowadzili własne nazwy tego produktu, stąd rozmaite grety, favity i sery sałatkowe, które przedtem nosiły nazwę feta.

Pozostałe gatunki sera (bez znaku ®) to produkty typowo polskie, na ogół nieznanie szerszej publiczności. Wiele serów produkowanych tylko w Polsce (bez zagranicznych odpowiedników o podobnych nazwach) ma nazwy o obcym brzmieniu, stylizowane w ten sposób, aby przypominały nazwy serów holenderskich, włoskich lub francuskich. Częstym zabiegiem stosowanym przez producentów (nie tylko w Polsce) jest parafrazowanie nazw serów zagranicznych z członem nawiązującym do nazwy producenta lub miejsca wytwarzania, np. zamentaler (Zamość + ementaler), gremzonzola (Gremza + gorgonzola) lub poldamer (Polska + edamer). Inne nazwy sugerują wyrób łączący w sobie właściwości różnych gatunków sera, np. goudarella (gouda + mozzarella). Wszystkie te nazwy potraktowano jako osobne gatunki sera, zgodnie z konwencją przyjętą również w opracowaniach zagranicznych. Dużą inwencją słotwórczą wykazali się producenci niedojrzewających serów podpuszczkowych z parzonego mleka krowiego zawierających około 30% tł. Dla tych produktów funkcjonuje kilkadziesiąt różnych nazw, zaś sery różnią się głównie formą (warkocze, wrzecionowata forma nawiązująca do oszczyпка itd.). Wszystkie te nazwy potraktowano jako osobne gatunki pomimo ich oczywistego podobieństwa pod względem smaku, zapachu i receptury. Sery z różnymi dodatkami (pieprz, kminek itd.) i bez dodatków potraktowano jako odmiany tego samego gatunku, zaś informację o ewentualnych dodatkach umieszczono w opisie sera. Sery o różnej zawartości tłuszczu (pełnotłusty, półtłusty) potraktowano jako odmiany tego samego gatunku, zaś informację o zawartości tłuszczu umieszczono w opisie sera. Sery o różnym kształcie (kula, blok) i wielkości potraktowano jako odmiany tego samego gatunku.

Nie twierdzę, że w Polsce produkowano 673 gatunki sera, natomiast tyle właśnie różnych nazw serów pojawiło się na etykietach. Lista nazw sera dotyczy okresu 70-letniego i jedynie kilkanaście gatunków polskich serów było produkowanych przez cały ten okres pod tą samą nazwą, zaś większość wytwarzano przez znacznie krótszy okres. W niniejszym opracowaniu wzięto pod uwagę sery produkowane w Polsce na rynek krajowy i na eksport, natomiast pominięto sery importowane do Polski, nawet jeżeli wszystkie napisy na etykiecie były w języku polskim. O uznaniu sera za produkt polski decydowała wydrukowana na etykiecie nazwa producenta, ewentualnie weterynaryjny numer identyfikacyjny z literami PL na początku. Podobne nazwy uznano za warianty tej samej nazwy i umieszczono je wszystkie pod tym samym numerem jako jedną nazwę.

2. Etykiety historyczne bez nazwy producenta. Ikona **OSM** oznacza „uniwersalne” etykiety na dany gatunek sera z wolnym miejscem na wpisanie nazwy producenta. Ikona **Export** oznacza etykiety bez nazwy producenta z napisami w obcych językach. Nazwy sera eksportowego mogą się różnić od nazw podanych na etykietach przeznaczonych na rynek krajowy.

3. Opis sera. Informacje dotyczące surowca: mleko krowie, owcze, kozie lub mieszane, pasteryzowane lub niepasteryzowane; sposób wytwarzania sera: dojrzewający, niedojrzewający; jego właściwości: twarde, miękkie, informacja o ewentualnym dodatku tłuszczów roślinnych, specjalnych szczepów bakterii, pleśni, itd.

4. Dodatki. Najbardziej popularne gatunki sera były wytwarzane z dodatkiem przypraw takich jak papryka, pieprz, kminek, itd. Sery z przyprawami, a także naturalne i wędzone, ekologiczne, bez laktozy, itd., są traktowane jako odmiany w ramach jednego gatunku.

5. Zawartość tłuszczu. Najbardziej popularne gatunki sera były wytwarzane w wersjach o różnej zawartości tłuszczu. Na starszych etykietach podawano najczęściej zawartość tłuszczu w suchej masie (tł. w s.m.). Obecnie częściej podaje się zawartość tłuszczu (tł.) ogółem.

6. Numer normy. Polskie normy (PN) i normy zakładowe (ZN, ZDN) zawierają szczegółowy opis danego sera, w tym dane dotyczące kształtu i wyglądu, skórki, oczkowania, konsystencji, barwy, smaku i zapachu, a także wymagań dotyczących mleka i dozwolonych dodatków. Ponadto sprecyzowano wymagania odnośnie do minimalnej zawartości tłuszczu, maksymalnej zawartości wody, maksymalnej zawartości soli, a także masy i wymiarów sera (średnica i wysokość) oraz minimalnego czasu dojrzewania. Wymagania te mogą się różnić dla wersji sera o tej samej nazwie i o różnych zawartościach tłuszczu. Normy precyzują również odstępstwa od pożądanых cech, które powodują, że dany ser nie jest zaliczany do klasy pierwszej, lecz do drugiej. Sposób pobierania próbek i wykonywania badań serów opisują osobne normy. Etykiety z 24 gatunków polskich serów powołują się na polskie normy, w większości na PN-68/A-86230 oraz jej poprzedniczkę PN-60/A-86230, obie dotyczące serów podpuszczkowych dojrzewających (ewentualnie także na normy zakładowe). Ponadto etykiety z 261 gatunków polskich serów powołują się tylko na normy zakładowe bez normy polskiej. Na etykietach 4 gatunków sera znajdują się numery patentów.

7. Producenci. Podano nazwy miejscowości, gdzie był wytwarzany dany ser. Określenie konkretnego producenta (producentów) można znaleźć w rozdziale „Producenci”, pod odpowiednią nazwą miejscowości.

8. Inne. Dane dotyczące kształtu i wyglądu, skórki, oczkowania, konsystencji, barwy, smaku i zapachu, a także masy i wymiarów sera oraz minimalnego czasu dojrzewania są często podawane w różnych atlasach i encyklopediach serów, lecz rzadko znajdują się one na etykietach. W tym opracowaniu podano te dane tylko wtedy, gdy znajdują się one na etykiecie. Na wielu etykietach zamiast tych danych znajdują się numery norm (patrz punkt 6 powyżej).

1. admiralski

45% tł. w s.m., ZN-A-11:1999

Kraśnik

2. admirał

Radom

3. agat

ze szczypiorkiem, z chili i czosnkiem, 26% tł.

Skarszewy

4. Agatka

Łomża

aksamitek=camembert

5. albej=salami

nazwa ta nawiązuje do dawnej nazwy sera salami używanej w okresie międzywojennym, a pochodzącej od nazwy wsi Albigowa, gdzie był on wytwarzany.

Barwice

6. aldamer

typu szwajcarskiego, typu holenderskiego, 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-99/MSM Mońki/A-12
Mońki

7. almateja

typu włoskiego, 15% tł.

Dąbrowa Białostocka

8. alpejski

27% tł., 60% tł. w s.m., ZN-96/LF Sp. z o.o./A-4

Dzierżoniów, Koszalin, Mrągowo

9. alpener

podpuszczkowy, dojrzewający, typu szwajcarskiego, naturalny i wędzony, 25.5% tł., 45% tł. w s.m.

Goliszew, Włoszczowa

10. ambasador

także ser typu camembert, 55% tł. w s.m., pełnotłusty, PN 68/A-86230

Gniezno, Krasnystaw

11. amber

z chili, z czosnkiem, ze szczypiorkiem, ZN 2006/SM Sk/A-2

Skarszewy

12. andamer

produkt seropodobny, podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł.

Lidzbark Warmiński

13. Antek

typu holendersko-szwajcarskiego, typu ementaler, >26% tł., 28% tł., 45% tł. w s.m., ZN-93/OSM Ł/A-5

Goliszew, Łowicz

14. apetina Ⓢ

= feta

Gościno

15. argitoni (tylko eksport)

Siemiatycze

16. asdamer

o łagodnym smaku i delikatnych oczkach, 45% tł. w s.m.

Elbląg, Siedlce

17. attikos

miękki, solankowy, 18% tł.

Wysokie

18. atut

naturalny i wędzony, 26% tł., ZN-2012/R/A-16

Ryki

19. augustowski

niskośluszczykowy, >30% tł. w s.m., z przyprawami, >50% tł. w s.m., ZDN-00/A-10, ZN-95/001/A-4

Augustów

20. babuni

26% tł., 45% tł. w s.m., ZDN-98/RP/A-32

Michów (=figaro), Parczew, Radzyń

21. baby swiss

45% tł. w s.m., ZN-2004/R/A-14

Ryki

22. baca, bacy

typu szwajcarskiego, naturalny lub wędzony, parzony, podpuszczkowy, niedojrzewający, >35% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m.

Andrychów, Jankowa, Kraków, Nowy Sącz, Piekelnik

23. baleron ustrzycki

45% tł. w s.m.

Krosno

24. balserek

biały i wędzony, 45-50% tł.

Długopole

25. bałtycki OSM

>22.5% tł., >24% tł., 25% tł., 45% tł. w s.m., ZN 71/CZSMI GD/A-40, ZN 86/ CZSMI/A-40, ZN 7-86/ CZSMI/A-40

Bobolice, Chełmża, Elbląg, Harta, Iława, Jeżyczki, Lipno, Lisewo, Mikołajki Pomorskie, Osieczna, Ozorków, Paczków, Piskorzów, Podgrodzie, Sępólno, Szropy, Sztum, Świdnica, Ziębice, Złotniki, Żuławki

26. baron

45% tł. w s.m.

Kosów Lacki

27. bartosz

>40% tł. w s.m., ZN-94/A-396-2

Bartoszyce

28. barwicki

40% tł. w s.m., ZN 91/GM/A-1

Barwice

29. basztowy

podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-92/OSM.M-K/A-2, ZN-92/A-2

Elbląg, Lidzbark Warmiński, Malbork

30. Batory

wędzony, 26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-ADS 1/2005

Mońki

31. beczułka (sądecka)

niedojrzewający, podpuszczkowy, parzony, naturalny i wędzony, >35% tł. w s.m.

Jankowa

32. biański

45% tł. w s.m., ZN-95/BP/A-1

Biała Podlaska

33. (z) białą pleśnią

Siemiatycze

34. białostocki OSM

dojrzewający, >20% tł., 22% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN83/CZSMI/A-92, ZN03/A-11
Bielsk Podlaski, Brańsk, Dąbrowa Białostocka, Elbląg, Łapy, Wysokie

35. biedronka

45% tł. w s.m., ZN 2000 M/A-3

Michów

36. biesiadny

naturalny, wędzony, z czosnkiem, z oliwką, z papryką, z pieprzem, z warzywami, 26% tł., 45% tł., 45% tł. w s.m.

Kutno, Nowy Dwór, Siedlce

37. bingo

typu gouda

Paśłek

38. bioprofit

45% tł. w s.m.

Sierpc

39. Bismarck

długodojrzewający, ZN-11/ZHP S-M-1

Zieliń

40. bleu, blue ®

pleśniowy, podpuszczkowy, dojrzewający, 29.3% tł., 31% tł., 32% tł., 39% tł.

Baranowo, Kamienna Góra, Nowe Skalmierzyce, Turek

41. błękitny (lazur błękitny)

pleśniowy, 30% tł., 31% tł., >50% tł. w s.m.

Nowe Skalmierzyce

42. bobalki

wędzony, podpuszczkowy, parzony, niedojrzewający, krowi, 29% tł.

Jankowa

43. bocheński

45% tł. w s.m.

Bochnia

44. bogoni

podpuszczkowy, krótkodojrzewający, typu mozzarella, naturalny i podwędzany, >40% tł. w s.m., >45% tł. w s.m.

Bogoniowice

45. bojan

Drzycim

46. bomba czosnkowa

kozi

Linie

47. Boryna

typu holendersko-szwajcarskiego, typu ementaler, naturalny i wędzony, 20% tł., >20% tł., 22 % tł., 45% tł. w s.m., ZN-95/CEKO3, ZN-93/OSM Ł/A-5

Goliszew, Łowicz

48. borzym

Drzycim

49. boyendamer

45% tł. w s.m., ZN-96/A-5

Giżycko

50. brie

naturalny, figura, figura z ziołami, lekki, z grzybami, z oliwkami, z orzechami, z pieprzem, z suszonymi pomidorami, z zielonym pieprzem, z ziołami, złoty, 12% tł., 20.5% tł., 21% tł., 21.5% tł., 24% tł., 24.5% tł., >24.5% tł., 31% tł., 31.2% tł., 32% tł., >32% tł., 32.9% tł., 45% tł. w s.m., >50% tł. w s.m., 55% tł. w s.m., 60% tł. w s.m., >60% tł. w s.m., ZN67/ CZSMlecz. PZ/A-12, ZN 86, ZN 86/CZSMI/A-12, ZNCZSMI 88/A-12, ZDN 2000/Hoch-08, ZN-01/Polser /A11

Baranowo, Gniezno, Łask, Mielec, Siemiatycze, Sieraków, Turek

51. bryndza Export, bryndza podkarpacka

krowia, owczo-krowia, owcza, kozia, 16% tł., 16.1% tł., 18% tł., 20.3% tł., 40% tł., 40% tł. w s.m., >40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., 45%, BN 66 804602, ZN A-1/95, ZN 95/A-1, ZN A-5/95, ZN 97/-13 Bańska Wyżna, Białka Tatrzańska, Bystrzyca Kłodzka, Dąbrowa Kamieniołom, Kołuda Wielka, Kraków, Krosno, Łomnica, Mszana, Nowy Sącz, Rymanów, Sanok, Toruń, Zakopane

52. bukowicki

Bukowiec

53. bundz, bunc, buncek

naturalny i wędzony, >35% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN 84/CZSMI/A-7

Jankowa, Jankowice (kozi), Leśnica, Łomnica, Mszana (kozi), Sanok (owczy), Siedlisko, Warpuny (owczy), Warszawa

54. bursztyn

28.5% tł., 29% tł., 30% tł., dojrzewający 6 miesięcy

Łomża, Radzyń

55. butterser

Kosów Lacki

56. bychawski

półtwardy

Bychawa

57. bydgoski

26% tł., 27% tł.

Mrągowo, Sejny

58. (serwit) bydgoski

typu rokop, pleśniowy, 50% tł. w s.m., ZN 73/CZSMI-Bg/A-62

Radomsko

59. caciotta

podpuszczkowy, dojrzewający, półtwardy, 45% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m.

Dąbrowa Białostocka

60. cagliata

28% tł.

Kaźmierz, Łuków

61. camembert , typu camembert

naturalny, bifido, papillon, z bazylią, z borowikiem i kurką, z chili, z cząbrem, z czosnkiem, figura, figura z pieprzem, na grill, z grzybami, z grzybami leśnymi, jogurtowy, z kminkiem, z kolorowym pieprzem, z mleka koziego, lekki, lekki z bazylią, light, z lubczykiem, z morelami, z oliwkami, opiekany, z orzechami, z papryką, z pieprzem, z pomidorami, z selerem, ze szczypiorkiem, z tymiankiem, wędzony, z zielonym pieprzem, z ziołami, z ziołami i czosnkiem, złoty, z żurawiną, 12% tł., 20% tł., 20.5% tł., 21% tł., 21.5% tł., 22% tł., 23% tł., 23.8% tł., 24% tł., 24.3%, 24.5% tł., >24.5% tł., >30% tł., 31% tł., 31.5% tł., 32% tł., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., >50% tł. w s.m., 52% tł. w s.m., 55% tł. w s.m., 60% tł. w s.m., >60% tł. w s.m., PN 60 A-86230, PN 68 A-86230, PN 68 A-86230 warunki techniczne 2/90, ZN-86 CZSMI/A-12, PN-PRI-001/95, ZN-01/Polser/A-6, ZDN-01/MI T/A-2, ZN-01/ZPH-S-M/07

Baranowo, Gniezno, Grodzisko (kozi), Łask, Mielec, Siemiatycze, Sieraków, Tomaszów Mazowiecki, Turek, Warszawa, Zieliń

62. camen blue

pleśniowy typu rokpol, 29.3% tł., 50% tł.

Kamienna Góra

63. camping OSM

40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-72/CZSML/OL/A-30, ZN-72/CZSML/A-30

Działdowo, Elbląg, Kartusy, Lidzbark Welski, Młynary, Myszków, Pasłęk

64. carre ®, carre camembert

miękki z białą skórką pleśniową, 24.5% tł., 26.2% tł.

Siemiatycze, Sieraków

65. carski

podpuszczkowy, dojrzewający, naturalny i wędzony, 25% tł., 25.6% tł., 26% tł., 28% tł., ZN-05/A-16

Hajnówka, Lidzbark Warmiński, Radzyń, Wysokie

66. cebularz

krowi

Linie

67. cesar, cesar

wędzony typu cheddar, 26% tł., 31% tł., 45% tł. w s.m., ZN-2003/R/A-9, ZN ADS 3/2004

Mońki, Ryki

68. chałwa serowa

Łomnica

69. cheddar ® OSM Export, cheddar plus, cheddaria

dojrzewający, twardy, 22% tł., 26% tł., 29% tł., 31% tł., 33% tł., 48 % tł. w s.m., 39% wody, 40% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., >50% tł. w s.m., 40%, 48%, PN 60 A-86230, ZN-67 CZSMłecz. W/A-10, ZN 68/SZSML-W/A-10, ZN-84/CZSML/A-10, ZN-09/Mlekovita/A-54

Baranowo, Chorzele, Kurów, Łomża, Mońki, Radzyń, Wysokie, Zawada

70. cherubin

ser żółty

Nowe Skalmierzyce

71. chevrett ®

kozi, miękki, >42% tł. w s.m., ZN-95/A-2

Lubartów

72. chorzeński

(ementaler), >40% tł. w s.m., <45% wody, ZN-01-SMM-Ch9

Chorzele

73. chruśniakowy

z mleka koziego

Bydgoszcz

74. ciechanowski

25% tł., 45% tł. w s.m., ZN-73/CZSM-Wr/A-59

Ciechanów

75. cieszynianka

mleko krowie, z masy parzonej, niedojrzewający, >45% tł. w s.m.

Andrychów

76. classic

z przyprawami, 45% tł. w s.m., ZN 96/A ICC Pasłęk -3

Pasłęk

77. Columbus

baroness, gallando, rosentaller, tylko eksport

Radzyń

78. corregio

21% tł., 23% tł., 25.6% tł., 26% tł., 32% tł., 24.5% tł. w s.m., 32% tł. w s.m., ZN-95/Polser/2

Siemiatyczne

79. cortez

wg technologii holenderskiej goudy

Pasłek

80. cramber

cramber maasdam, cramber szwajcar, 45% tł. w s.m.

Pasłek

81. country

26% tł.

Mrągowo

82. cygański

26% tł., 27% tł.

Sierpc

83. cygier

albuminowy, typu ricotta

Huta Szklana

84. cymes, hollander cymes

z przyprawami, naturalny i wędzony, 50% tł. w s.m., ZN-96/R/A-5, ZN 2004/R/A-13

Ryki

85. cysterski

z papryką, 26% tł., ZN/08/24

Damaśławek, Zduny

86. czarna perła

długodojrzewający

Włoszczowa

87. czarnoleski, mini czarnoleski

27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-97/RSMI/A-10

Mrągowo, Zwolen

88. czedamer

45% tł. w s.m., ZN 2002/Ś/A-8

Czempiń

89. danbo ®

>23% tł.

Gościno

90. danuba

Goliszew

91. deduła

wędzony, 40-50% tł.

Jankowa

92. dedułka

naturalny i wędzony, niedojrzewający, podpuszczkowy, parzony, >35% tł., >35% tł. w s.m., 40-50% tł. w s.m.

Jankowa

93. delikates, delikatesowy

typu szwajcarsko-holenderskiego, holenderski, 25.5% tł., 29% tł., 45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN 1-91, ZN 91/A-1/OSM N.Dw.Gd.

Nowy Dwór, Włoszczowa

94. delite

17% tł., 30% tł. w s.m., ZN 96/L.F.Sp.z o.o./A-19

Gościno

95. deserro

dojrzewający, z pieczonymi kasztanami, 27% tł.

Radzyń

96. dobrodziej

Goliszew

97. dobroleski, gouda dobroleski

naturalny i wędzony

Radzyń

98. dobromilski, szwajcarski dobromilski

Radzyń

99. dobrosielski, edamski dobrosielski

Radzyń

100. dojrzewający

z mleka krów Jersey, z ziarnami, z suszonymi pomidorami i czosnkiem, z dodatkami, kozi

Krężnica Jara, Warpuny, Zduńska Wola

101. domowy

Kolno

102. drzycimski

45% tł. w s.m.

Drzycim

103. dublet

>26% tł., 45% tł. w s.m.

Michów

104. dworski

podpuszczkowy, dojrzewający, typu holenderskiego, 26% tł., 45% tł. w s.m., ZN 96/OSM Sierpc/A-5

Radzyń, Sierpc

105. dzewuś

długodojrzewający, 29% tł.

Zieliń

106. działdowski (lub rarytas działdowski)

>26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-98/OSM/5, ZN-02/OSM/7

Działdowo

107. dziedziec

Drzycim

108. dziuramer, dziurdamer

podpuszczkowy, dojrzewający, 25% tł., 26% tł. 45% tł. w s.m., ZN-02/Mlekovita/A-35

Lidzbark Warmiński, Olsztyn, Wysokie

109. (z) dziurami, żółty z dziurami

typu ementalskiego, również produkt seropodobny, 22% tł., 23% tł., 23.7% tł., 24 % tł., 25.5% tł., 26% tł.,

27% tł., 28% tł., 45% tł. w s.m., ZN-93/OSM Ł/A-5

Biała Podlaska, Bielsk Podlaski, Kosów Lacki, Łomża, Łowicz, Łuków, Michów, Mońki, Pasłęk, Włoszczowa

110. dziurawiec

typu szwajcarskiego, naturalny i wędzony, 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZDN-Almar/A-5/01

Kraków, Mońki

111. dziurkacz

NN

112. edamek

26% tł., ZN-03/1

Wieprz

113. edamski ® **OSM Export** (E), edam, mini-edam, edam-vital, edamer, edamer-light, mini-edamer, orbita - ser typu edamskiego, basztowy - ser typu edamskiego, złoty edam, edam królewiecki, edamski sielski, edamski mini, extra edamski, edam hetmański, edamer roztoczański, edam lacki

naturalny i wędzony, 16% tł., 18.5% tł., 22% tł., >22% tł., 23% tł., 23.4 % tł., 24% tł., 25% tł., 25.5% tł., 25.6% tł., 26% tł., >26% tł., 26.5% tł., 27% tł., 28% tł., 45% tł., 35% tł. w s.m., 40% tł. w s.m., >40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., PN-60/A-86230, PN-68/A-86230, BN 77/804604, ZN 87/CZSMI/A-106, ZN-91/Sp. Z o.o. L.M./A-1, ZN-93, ZN-93/OSM Nidzica/A-2, ZN-93/SMI W/A-007, ZN-94/A-2, ZN-94/A-3, ZDN 1/94ZN-98/1, ZN-95/R/A-3, ZN-95/Wys.Maz./A-16, ZN-96/L.F. Sp. z o. o./A-1, ZN 98/ZSMI/A-10, ZN-98/A-Westland-28, ZN-04/HAS/99, ZDN-00-VPM-6, ZN-2002/CZSMI-1, ZN-03/SMM/Ch-13, ZN ADS 3/2004, ZN-11/ZHP S-M-1

Augustów, Bażanowice, Będzin, Biała Podlaska, Białogard, Bidziny, Bielsk Podlaski, Brzeg Głogowski, Charsznica, Chojnice, Chorzele, Ciechanów, Dąbrowa Białostocka, Dobrzyca, Drzycim, Działdowo, Elbląg, Filipów, Gawlik, Gdynia, Giżycko, Głogówek, Goliszew, Gorzów Wielkopolski, Gościno, Góra, Górówo Ilawieckie, Grajewo, Gromadno, Grudziądz, Hajnówka, Hrubieszów, Komarów, Kosów Lacki, Koszalin, Krasnystaw, Kraśnik, Krypno, Kurów, Kutno, Kwidzyń, Lidzbark Warmiński, Limanowa, Lisewo, Łapy, Łask, Łobżenica, Łomża, Łowicz, Łukta, Łużna, Michów, Mielec, Mirsk, Mońki, Morąg, Mrągowo, Myszków, Nidzica, Nowy Dwór, Nowy Targ, Oborniki, Olecko, Olsztyn, Osieczna, Ostrów Mazowiecka, Pajęczno, Pasłęk, Piątnica, Piotrków Kujawski, Piotrków Trybunalski, Pisz, Poznań, Prostki, Przybyśławice, Raciąż, Radom, Radomsko, Radzyń, Robakowo, Ryki, Rypin, Sanok, Sejny, Sędziszów Małopolski, Sępólno, Siedlce, Siemiatycze, Sienno, Sierpc, Skarszewy, Sokołów Podlaski, Sokoły, Sokółka, Suwałki, Świecie, Tomaszów Lubelski, Toruń, Tychowo, Tyniec Legnicki, Warszawa, Węgrów, Wieprz, Witkowo, Włoszczowa, Września, Wysokie, Zamość, Zduńska Wola, Zieliń, Złotoryja, Zwolen, Żółkiewka, Żuromin

114. edamski grodzki, edam grodzki

22% tł., >26% tł.

Bielsk Podlaski, Wysokie

115. edan, edaner, edan extra

produkt seropodobny, >22% tł., >23% tł., 24% tł., 45% tł. w s.m., ZN-05/OSM/10, ZN-06/OSM/10, ZN-06/OSM/11

Działdowo, Sępólno

116. eden, edenski

Pasłęk

117. edi

z tłuszczem roślinnym, 45% tł. w s.m., ZN-04/A-35

Nowy Dwór

118. ekologiczny

Nowy Targ

119. elbąski

40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN 92/ESM/A-1

Elbląg, Młynary

120. eldamer

45% tł. w s.m., ZN 95/ESMI/A-7

Elbląg

121. eli

owczy, wszystkie białka mleka, 31% tł.

Kołuda Wielka

122. emdamer

typu ementaler, biały i wędzony, 26 % tł.

Łowicz

123. em-en

45% tł. w s.m., ZN-93/OSM Ł/A-5

Łowicz

124. emendamer

26% tł.

Olsztyn

125. emental , ementaler, emmentaler, mały ementaler, emental, emmental, typu ementaler, miniementaler, mini ementaler, e.czarnoleski, nadbużański-ementalski, typu ementalskiego 

podpuszczkowy, 23.5% tł., 24% tł., 25% tł., 26% tł., 27 % tł., 28% tł., 29% tł., 45% tł. w s.m., PN 68 A-86230, ZN-91/RP/A-1, ZN-93 A1, ZN-93/Polser/A-1, ZN-93/OSM Ł/A-5, ZN/A-2/94, ZN 97/A-11

Bystrzyca Kłodzka, Goliszew, Grajewo, Kosów Lacki, Limanowa, Łomża, Łowicz, Marszowice, Mońki, Mrągowo, Olsztyn, Ostrów Mazowiecka, Piła, Piotrków Kujawski, Radom, Radzyń, Ryki, Sanok, Siedlce, Siemiatycze, Sierpc, Sokołów Podlaski, Węgrów, Włoszczowa, Wysokie, Zakopane, Zwolen

126. emilgrana

32% tł. w s.m.

Pępowo

127. eurolait

45% tł. w s.m., ZN 93/EL/A-4

Piotrków Trybunalski

128. euromezan

typu parmezan do tarcia, 45% tł. w s.m., ZN 93/EL/A-5

Piotrków Trybunalski

129. europol

40/50% tł. w s.m., ZN 93/EL/A-3

Piotrków Trybunalski

130. extra

typu holenderskiego, 27% tł.

Mońki

131. familijny

typ gouda, 16% tł., 25% tł., 26% tł., 45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN 96/A-13, ZN 96/A-15, ZN 96/A-16, ZN 96/MSM Mońki/A-5

Kolno, Mońki, Ostrów Mazowiecka

132. fantazja serowa

Łomża

133. farmer

26% tł.

Łapy

134. farmerski

z mleka krowiego niepasteryzowanego, dojrzewający 3 miesiące, naturalny, z cząbrem, z jałowcem, z kozieradką, z pieprzem, 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-95/SML Ł/A-01, ZN01/SML Ł/A-06

Huta Szklana, Korycin, Łapy, Mszana (kozi), Rozogi

135. faruki

(=korbacze) podpuszczkowy, parzony, dojrzewający, naturalne i wędzone, 16.5% tł.

Zakopane

136. favita

typu feta, sałatkowo-kanapkowy, naturalny i ziołami, 12% tł., 16% tł., 18% tł., ZN-94/Wys.-Maz./A-7

Wysokie

137. fellada

solankowy, naturalny, z chili, z czosnkiem i oliwkami, z suszonymi pomidorami, 12% tł., 25% tł.

Toruń

138. festina

14% tł.

Bukowiec

139. festkoz, fetkoz

12% tł., 20% tł., 21.5 % tł.

Bukowiec

140. feta ®, typu feta Export

sałatkowo-kanapkowy, również z mleka koziego, naturalny i z ziołami, 12% tł., 14% tł., 16% tł., 18% tł., 20% tł., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., >48% tł. w s.m., ZN-94/OSM/K/S, ZN-94/Wys.-Maz./A-7, ZN-00/Mlekovita/A-32

Bukowiec, Grodzisk Wielkopolski, Końskie, Łomża, Łowicz, Wysokie

141. fetti

typu ricotta, naturalny i z pieprzem, 12% tł.

Skarszewy

142. fetysz

Łomnica

143. fiesta

>10% tł.

Goliszew, Łomża

144. figaro

pełnotłusty

Michów (=babuni)

145. filipek

26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-97/A-3, patent Z-332624

Filipów

146. filipowski

26% tł., 45% tł., ZN-95/A-1

Filipów

147. firmowy

45% tł. w s.m., ZN 95/Szt-2

Sztum

148. fitness

5% tł.

Kosów Lacki

149. do fondue ®

12% tł., 20% tł., 28.5% tł.

Granowo, Marszowice, Morąg

150. fortecki

wędzony, 45% tł. w s.m., ZN 83/A/CZSMI

Giżycko

151. fromadelek

biały, podpuszczkowy, light, super light, 0% tł., 6% tł.

Zduny

152. fromaster

50% tł. w s.m., ZDN/VPM-1

Toruń

153. gajrowski

z kozieradką, z zielonym pieprzem, z żurawiną

Gajrowskie

154. galicjusz

24% tł., ZN 03/Polser/A-15

Siemiatycze

155. galicyjski

45% tł. w s.m., ZN-97/OSM Boch/6

Bochnia

156. gałka (laskowska)

20% tł., ZN 98/A-1

Laskowa, Piekelnik

157. (dla) gastronomii

Łomża

158. gazdowski

krowi, podpuszczkowy, niedojrzewający, 35-50% tł. w s.m.

Jankowa, Leśnica, Łomża

159. gazdowskie paluszki

naturalne lub wędzone, >35% tł., >35% tł. w s.m.

Jankowa

160. gazduś

podpuszczkowy, parzony, wędzony, >20% tł., 22% tł., 24% tł.

Nowy Sącz

161. gerabon (tylko eksport)

miękki, pleśniowy, naturalny i z pieprzem, 30.6% tł.

Turek

162. gierałtella

kozi

Nowy Gieraltów

163. giżycki

45% tł. w s.m., ZN 96/402/A-8

Giżycko

164. gnieźnieński

dojrzewający

Michów

165. godam

produkt seropodobny, 26% tł.

Dąbrowa Białostocka

166. gold

z tłuszczem roślinnym, 25% tł.

Mońki

167. golda

podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł., 45% tł. w s.m.

Kielce, Wysokie

168. goldamer

26% tł., 27.3% tł., >45% tł. w s.m.

Mońki

169. golden

Pasłęk

170. goldi

zawiera tłuszcz roślinny, 27% tł., ZN-04/OSM/A-15

Giżycko

171. goldam

z tłuszczem roślinnym, 45% tł. w s.m.

Nowy Dwór

172. gołka, gołeczka, mini

podpuszczkowy, niedojrzewający, parzony, wędzony, owczo-krowia, 18% tł., 18.5% tł., 45% tł. w s.m.

Białka Tatrzańska, Nowy Targ, Warszawa, Zakopane

172a. (ser z) Gorla

dojrzewający, półtwardy, z niepasteryzowanego mleka krowiego

Gorło

173. gouda (G), **gouda plus, light, junior, marmurkowy, extra, mini, mała, naturalna, bez laktozy, zagrodowa, figura, złota, baby, plus (obniżona zawartość cholesterolu), śmietanowa, lekka, grand gouda, poleska, lacka, łagodna, goudar** **OSM Export**

z mleka krowiego, kozia, także produkt seropodobny, z czarnuszką, z czarnuszką i imbirem, z czosnkiem niedźwiedzim, z kminkiem, z kolendrą i fenkułem, z kozieradką, z lubczykiem, z papryką, z pieprzem, z przyprawami, wędzona, z ziołami, z ziołami i pomidorem, 14% tł., 16% tł., 17% tł., >17% tł., 18% tł., 18.1% tł., >22% tł., 22% tł., 23% tł., 24% tł., 24.5% tł., 25% tł., >25% tł., 25.5% tł., >25.5% tł., 26% tł., >26% tł., 26.5% tł., >26.5% tł., 27% tł., 27.5% tł., >27.5% tł., 28% tł., 29% tł., 20% tł. w s.m., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., PN 60/A-86230, PN 68/A-86230, ZN 87/CZSMI/A-106, ZN-87/CZSMI/A-63, ZN-92/SMI W/005, ZN 92/RP/A-1, ZN 95/A ICC Pasłęk-2, ZN-3/96, ZDN-5/96, ZN-96/L.F. Sp. z o.o./A-7, ZN-96/ZSMI/A-9, ZN 97/A ICC Pasłęk-13, ZN-3/97, ZN 97/MSM Mońki/A-7, ZN-97/R/A-6, ZN-98/OSM-4, ZN-98/A-Westland-25, ZN 98/1, ZN-03-OSM-A-07, ZDN-00/VPM-8, ZN-05/Jagr/2005, ZN-06/ZPH-S-M-6, ZN-11/ZHP S-M-1

Augustów, Będzin, Biała Podlaska, Białogard, Bidziny, Bielsk Podlaski, Bobolice, Bochnia, Bolesławiec, Bytów, Charsznica, Chorzele, Ciechanów, Ciepłowody, Czempień, Człuchów, Dąbrowa Białostocka, Debrzno, Dobrzyca, Drzycim, Działdowo, Elbląg, Filipów, Gawlik, Gdynia, Giżycko, Gościno, Góra, Grajewo, Grudziądz, Hajnówka, Katowice, Kaźmierz, Kielce, Kolno, Korycin, Kosów Lacki, Koszalin, Krasnystaw, Kraśnik, Krzeszów, Kurów, Kutno, Kwidzyń, Lidzbark Warmiński, Lubań, Łapy, Łask, Łaszczów, Łobżenica, Łomża, Łowicz, Łuków, Łukta, Marszowice, Miastko, Michów, Mielec, Młynary, Mokobody, Mońki, Morąg, Mrągowo, Myszków, Nidzica, Nowy Dwór, Nowy Targ, Olecko, Olsztyn, Ostrołęka, Ostrowiec, Ostrów Mazowiecka, Ozorków, Pajęczno, Pasłęk, Perlino, Pępowo, Piątnica, Pieniężno, Piotrków Kujawski, Piotrków Trybunalski, Poznań, Prostki, Przechlewo, Przybysławice, Raciąż, Radom, Radomsko, Radymno, Radzimów, Radzyń, Robakowo, Ryki, Rypin, Sejny, Sędziszów Małopolski, Sępólno, Siedlce, Siemiatycze, Sieraków, Sierpc, Sławno, Sokołów Podlaski, Sokółka, Suwałki, Szczecinek, Tomaszów Lubelski, Toruń, Tychowo, Wałcz, Warszawa, Wawrzyszów, Węgrów, Wieprz, Wierzchnas, Wilkocin, Włoszczowa, Wysokie, Zambrów, Zamość, Zduńska Wola, Zielin, Zwolen, Żuromin

174. goudamer

>45% tł. w s.m., ZN-A-8 1988

Włoszczowa

175. goudana

28% tł., 45% tł.

Radzyń

176. goudarella

podpuszczkowy, dojrzewający, zawiera tłuszcz roślinny, 26% tł., ZN-03/2003

Kwidzyń

177. goudek

produkt seropodobny, dojrzewający

Kutno

178. (serecek z) gór

krowi, podpuszczkowy, naturalny i wędzony, 22% tł., >24% tł., ZN-97/A-1

Krynica, Wysokie

179. góralski

krowi, biały i wędzony, >25% tł. w s.m., >25.6% tł. w s.m., >29.5% tł. w s.m., 40-50%

Długopole, Jankowa

180. górowski

wędzony, 23% tł.

Góra

181. górski

podpuszczkowy, niedojrzewający

Kraków, Limanowa, Szczyrzyc, Żegocina

181a. grabowiak

dojrzewający, z mleka niepasteryzowanego, naturalny, z czarnuszką, z czosnkiem, z kozieradką, z papryką, w otoczce ziołowej.

Grabowo

182. gramocapra

typu parmezan, >16% tł., 30% tł.

Bukowiec

183. grande pizza

produkt seropodobny, podpuszczkowy, niedojrzewający, 18% tł.

Lidzbark Warmiński

184. grand master

dojrzewający 8 tygodni, 28% tł.

Goliszew

185. grangusto

25% tł., >32% tł.

Siemiatycze

186. gran maestro

27% tł.

Rypin

187. gran mezan (tylko eksport)

32% tł., ZN-03/Polser/A-14

Siemiatycze

188. granulki do pizzy

Skierniewice

189. gratia

miękki, solankowy, 12% tł., 18% tł.

Toruń

190. grąd

z surowego mleka krowiego, o nienormalizowanej zawartości tłuszczu

Rozogi

191. grądzki

kozi lub kozio-krowi, z bazylią, cheddaryzowany, z czarnuszką, z kolorowym pieprzem, z kozieradką, a la mozzarella, z oliwkami, z papryką, suszone pomidory, z zielonym pieprzem

Linie

192. green

pleśniowy, 31% tł.

Nowe Skalmierzyce

193. gremzelka

kwasowo-podpuszczkowy, w papryce, w węglu drzewnym, w ziołach, wędzony

Korycin

194. gremzonzola

długodojrzewający >8 miesięcy, 31% tł.

Korycin

195. greta

Łomża (=feta)

196. gretikoz

14% tł.

Bukowiec

197. grif

długodojrzewający, ZN-11/ZHP S-M-1

Zieliń

198. grill, grillove, grillovy, na grilla

24% tł., 25% tł., >25% tł., 29% tł., >43% tł. w s.m.

Goliszew, Gościno, Góra, Łowicz, Ozorków

199. grosik

45% tł. w s.m., ZN-94/OSM Pieniężno/07

Morąg

200. gruyere ®

podpuszczkowy, z mleka pasteryzowanego, 45% tł. w s.m.

Marszowice

201. gryficki OSM

dojrzewający, wędzony, 24.5% tł., 25% tł., >25% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN 73/CZSML-Sz/A-61, ZN 86/CZSML/A-61

Głodowo, Głuchów, Gorlice, Góra, Gryfice, Gryfino, Hrubieszów, Jarosławiec, Jaworki, Jordanów Śl., Krosno, Łużna, Mielec, Opatów, Sanok, Strzałkowo, Szczębrzeszyn, Szczucin, Szczurowa, Ustrzyki, Wojciechowo, Zamość

202. Gucio

55% tł. w s.m., ZN 13/99

Piaski

203. Guliwer

typu szwajcarskiego, 26% tł.

Kraków

204. hajnowski

z ziołami, >45% tł., ZN 97/A-9

Hajnówka

205. halniak

wędzony (=gryficki)

NN

206. harceński ®

parzony, twarogowy, dojrzewający, PN-62/A-86246

Głogówek, Tychy

207. havarti ®

naturalny, z kminkiem, z papryką, bez laktozy, 23% tł., 25% tł., 26% tł., 27% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., >50% tł. w s.m., 60% tł. w s.m., ZN 96/A-18, ZN-98/L Sp. z o.o./A-18

Ciechanów, Dąbrowa Białostocka, Gościno, Kolno, Kutno, Łomża, Łowicz, Warszawa, Wysokie

208. helvetia

szwajcarski

Pasłęk

209. herbowy

kozi, naturalny, z czarna porzeczką, z czosnkiem niedźwiedzim, z gruszką kandyzowaną, z macierzanką, z orzechami, z pieprzem i pomarańczami

Linie

210. hermelin ®(tylko eksport)

pleśniowy, 24.5% tł.

Turek

211. hesdamer

45% tł., ZN 1/93

Kolno, Hesto (bez adresu)

212. hetman

z mleka krowiego, 45% tł. w s.m., także produkt seropodobny: tł. roślinny 14%, mleczny 11% lub tł. roślinny 15%, mleczny 10%, >25% tł., ZN 96/A-10

Kolno, Michów

213. hetmański (złoty hetmański, edam hetmański)

także pleśniowy, 25.5% tł., 50% tł. w s.m., ZN 74/CZSML-Lb/A-76, ZN 86/CZSML/A-76

Dobrzyca, Krasnystaw, Mielec, Zamość

214. hip-hop

45% tł. w s.m., ZN 96/A ICC Pasłek/4

Pasłek

215. hipokryta

typu holenderskiego, z orzechami

Michów

216. hit

naturalny, wędzony, naturalny light, wędzony light, >13% tł., 13.7% tł., 20% tł. w s.m., ZN-96/R/A-4

Ryki

217. hochlander

27% tł.

Węgrów

218. holender, holenderski, (typu) holenderskiego, hollender

także light, także produkt seropodobny, 17% tł., 26% tł., ZDN 1/2009

Radom, Radzyń, Robakowo, Suwałki

219. (typ) hollandais

produkt seropodobny, 25% tł.

Lidzbark Warmiński

220. holldamer (tylko eksport)

Radzyń

221. homilka

Jankowa

222. hubertus

wędzony, >21% tł.(45% tł. w s.m.)

Ciechanów

223. hucułki

krowi, parzony, niedojrzewający, podpuszczkowy, wędzony, 29% tł.

Jankowa

hunter=myśliwski

224. huzar

podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł., 45% tł. w s.m., ZDN-3/02-OSM Kaźmierz

Kaźmierz, Radzyń

225. islos

miękki, solankowy, naturalny i ziołowy, 16% tł.

Głubczyce

226. jaca

Jeziorany

227. jacek

Łomża

228. Jagna

typu holendersko-szwajcarskiego, typu ementaler, >25% tł., 28% tł., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN-93/OSM Ł/A-5

Goliszew, Łowicz

229. jagramer

>25% tł., 27% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-93/SM-Sk/A-1

Dąbrowa Białostocka, Gdynia, Nowy Dwór, Skarszewy, Żuromin

230. janczar

biały, słony, 50% tł. w s.m., ZN-04/A-1

Morąg

231. jankowicki

Jankowice

232. Janosika

krowi, >45% tł. w s.m.

Bažanowice

233. jantar, jantôr

24% tł.

Grajewo, Zielin

234. jaśniepański

Ozorków

235. javor

produkt seropodobny, tłusty

Wysokie

236. jeziorański OSM

45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., PN 68/A-86230, ZN-72/CZSMI-OI/A-55, ZN-86 CZSMI/A-55

Augustów, Cerkwica, Ciechanów, Elbląg, Giżycko, Grębocin, Jezyczki, Kościerzyna, Koźmin, Malbork, Piłona, Piotrków Trybunalski, Robakowo, Ryki, Sanok, Sławno, Szczurowa, Złotoryja, Żnin

237. (serwit) jeziorański OSM

50% tł. w s.m., ZN-74/CZSMI-OI/A-73

238. Jowisz

wędzony, >13% tł., 20% tł. w s.m., ZN-2003/R/A-12

Ryki

239. juban

Radzyń

240. jubilat

wędzony, 26% tł.

Kosów Lacki

241. jubileuszowy

45% tł. w s.m., ZN 84/CZSMI/A-112, ZN 86/CZSMI/A-112

Turek

242. juhas

produkt seropodobny, 27% tł., tł. roślinny 14%, mleczny 11% lub tł. roślinny 15%, mleczny 10%

Kraków, Michów

243. julienne

>15% tł.

Goliszew

244. junior

Radzyń

245. jurajski

z tłuszczem roślinnym, 40% tł. w s.m., ZDN 1A/2007

Myszków

246. Jurand

40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN 92/ESM/A-6, ZN 96/A-5

Elbląg, Giżycko

247. kaaslander

25% tł., 27% tł.

Węgrów

248. kamedulski, kamedulski skarb

z pokrzywą, z warzywami, >45% tł. w s.m.

Grajewo, Sejny, Suwałki

249. kamrat

Radzyń

250. kanapkowy

również produkt seropodobny, naturalny, o smaku kurczaka, z papryką, 25% tł.,

Kałuszyn, Łowicz

251. kaprys

Sanok

252. Karel IV (tylko eksport)

(=camembert), naturalny, z zielonym pieprzem, z chili, 60% tł. w s.m.

Siemiatycze

253. kaszkawał ☉, kashkaval OSM Export

dojrzewający, również owczy, również bio, naturalny i wędzony, 22% tł., 22.5% tł., 23.1% tł., 25% tł., 40% tł.

w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-67 CZSML-OI/A-180, ZN-75 CZSML-OI/A-180, ZN 86/CZSML/A-108

Giżycko, Kohuda Wielka, Łowicz, Mońki, Prostki, Sanok, Węgorzewo

254. kasztan

26% tł.

Radzyń

255. kasztelan

27% tł., 30% tł., 45% tł. w s.m., ZN 96/OSM Sierpc/A-6

Sierpc

256. kasztelański

25%, tł., >25% tł., 26% tł., >45% tł. w s.m., ZN-94/Wys.Maz./A-8

Wysokie

257. kaszubski, kaszubski chłop, kaszubski chłopczyk, kaszëb

wędzony, także wyrób seropodobny, długodojrzewający, 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-93/OSM-Ka/1, ZN-11/

ZHP S-M-1

Gdynia, Kartuzy, Skarszewy, Zieliń

258. kąski góralskie

>40% tł. w s.m.

Andrychów

259. kefalotyri

długodojrzewający, 26% tł.

Sępólno, Wolsztyn

260. kibicdamer

podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł.

Wysokie

261. kielecki

pełnotłusty

Kielce

262. kijowski (tylko eksport)

27.5% tł.

Ryki

263. king

z tłuszczem roślinnym, 45% tł. w s.m., ZN-04/A-35

Nowy Dwór

264. klasyk

>45% tł. w s.m., ZN 97/A-11

Piątnica

265. klasztorny

Malbork

266. Kleopatra (tylko eksport)

13% tł.

Ryki

267. Kmicic

23% tł., 45% tł. w s.m., ZN-95/2 OSM Dąbrowa Bł.

Dąbrowa Białostocka, Sokółka

268. kminkowy

parzony, twarogowy, dojrzewający, BN-75/CZSMI Śl./A-1

Tychy

269. kniaź

podpuszczkowy dojrzewający

Drzycim

270. koga

z tłuszczem roślinnym, 40% tł. w s.m.

Nowy Dwór

271. koldamer

z mleka krowiego, 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-95/A-2

Kolno

272. Kolumb

28.5% tł.

Radzyń

273. komarowski

40% tł., ZN-94/K-1

Komarów

274. konecki

(inna nazwa sera feta), 22% tł.

Końskie

275. koneser

>45% tł. w s.m., ZN-97/A-10

Piątnica

276. kopciuszek

>15% tł.

Goliszew

277. korab

50% tł. w s.m., ZDN-95/OSM Łask-5

Łask

278. korbacz, korbacze®

naturalne i wędzone

Piekielnik, Warszawa (owczo-krowie), Zakopane (=faruki)

279. koreczki

45%

Łomża, Żuromin

280. kormoran

25.5% tł., 26% tł., 27% tł.

Mrągowo

281. koronny

typu szwajcarskiego, 26% tł.

Bielsk Podlaski

282. kortowski OSM

40% tł. w s.m., 42% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN 60/CZSM Ol/A-27, ZN 69/CZSM Ol/A-27, ZN-69 / CZSRol. Ol-27,

Barwice, Biała Piska, Bytów, Recz, Ciechanów, Jelenia Góra, Kosów Lacki, Lębork, Lidzbark Warmiński, Łobżenica, Malbork, Młynary, Morąg, Pisz, Radomierz, Recz, Siemiatycze, Tczew, Wschowa, Żelgno

korund=stary olęder

283. koryciński

naturalny, z bazylią, z bazylią i czosnkiem, z borowikami, bruschetta, z chia, z chili, z czarnuszką, z czosnkiem, z czosnkiem niedźwiedzim, z czubrycą, z kminkiem, z kozieradką, z lubczykiem, z mieszanką kanapkową, z miętą, z młodym jęczmieniem, z oliwką i papryką, z oregano, z orzechami włoskimi, z pomidorem, z rozmarynem, z suszonym pomidorem, śmietankowy, czosnkiem i bazylią, wędzony, wiosenny, z ziarnami, z ziołami prowansalskimi, z żurawiną,

25% tł.

Korycin, Sitkowo

284. kostka sałatkowa

miękki, naturalny i z ziołami, 7% tł.

Poznań

285. koszałek

z surowego mleka koziego, o nienormalizowanej zawartości tłuszczu

Rozogi

286. koszermy

typ ementaler, >35% tł. w s.m., ZN-96/A-5

Kolno

287. kozacki

27% tł.

Gdynia

288. kozamer

z mleka koziego, naturalny, z kozieradką, z pieprzem, z ziołami

Wilkocin

289. kozi ®

także typu feta, typu bundz, serwatkowy, naturalny, wędzony, z czosnkiem, z czosnkiem i ziołami, z kminkiem, z kminkiem i czarnuszką, z papryką, z pieprzem, z pokrzywą, z przyprawami, wędzony, z ziołami, 18% tł., 20% tł., 24% tł., 25 % tł., 27 % tł., 30% tł., 33% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-94/3, ZN-94/3A, ZN-95/Ż-ka/A-1, ZDN-A-9/99, ZN-00/Ga-6, ZN-00/Ga-9, norma 3/9/2001

Barczewo, Cewlino, Czarne Błoto, Częstochowa, Grodzisko, Kierżliny, Krężnica Jara, Latowicz, Linie, Lublin, Łomża, Poręby, Sanok, Siedlisko, Siemiatycze, Turek, Węgrów, Wieja, Wierzchniów, Witoldzin, Włodowice, Wrocław, Zduny, Złotna, Żółkiewka

290. kozipek

Jankowice

291. (extra) krajan

także produkt seropodobny, >24% tł., 26% tł.

Dąbrowa Białostocka, Mońki, Sępólno

292. krajeński

typu ementaler, typu mazdamer, 45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN 7-86/CZSMI/A-40, ZN 94/Z/S

Sępólno

293. krakowiak

45% tł. w s.m.

Charsznica

294. krasdamer

>45% tł. w s.m., ZN-97/2/OSM

Krasnystaw

krasnal=salami

295. kraśnicki

45% tł., 45% tł. w s.m., ZN-2/91

Kraśnik, Tarnobrzeg

296. kremowy

Ozorków

297. kresowe oko

produkt seropodobny, 26% tł.

Biała Podlaska, Wysokie

298. kresowy, kresowiak

również biały kresowy, produkt seropodobny, z tłuszczem roślinnym, 23% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN-91/418/A-2, ZN-2/94-021

Biała Podlaska, Grajewo, Mrągowo, Prostki, Sejny

299. kreuzer

naturalny, wędzony, z komina, także kreuzer vege z podpuszczką mikrobiologiczną, pełnotłusty, dojrzewający, podpuszczkowy

Huta Szklana

300. król

26% tł.

Wysokie

301. król Artur

50% tł. w s.m.

Ostrów Mazowiecka

302. królewicz

Michów

303. królewiecki

45% tł. w s.m.

Siedlce

królewiecki szwajcar=szwajcar

304. królewski

również białogardzki ser królewski, naturalny i wędzony, light, typu holendersko-szwajcarskiego, >17% tł., 18.3% tł., 19% tł., 26% tł., >26% tł., 27 % tł., 45% tł. w s.m., ZN 96/OSM Sierpc/A-7

Białogard, Grajewo, Kolno, Mrągowo, Ostrów Mazowiecka, Radzyń, Sejny, Sierpc

305. królewskie oko

Radom

306. krzywonos

kozi

Linie

307. książęcy

podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN 2000/CZSMI-1

Ciechanów, Drzycim, Michów, Warszawa, Żuromin

308. księciunio

typu holenderskiego

Sławoszyno

309. książeczki

typu ementalskiego, 26% tł., 45% tł. w s.m.

Łowicz

310. książęć old

czas dojrzewania 4 miesiące, 26% tł.

Wysokie

311. kujawski

>26% tł., 26.5% tł.

Rypin

312. kuleczki serowe, kuleczki serowe św. Maura, kulki serowe

typu mozzarella, podpuszczkowy, niedojrzewający, parzony, naturalny, podwędzany, wędzony, czosnkowy, z papryką, z ziołami, po żydowsku, 18% tł., 24% tł., ZDN-02/MB3

Bogoniowice, Korycin

313. kuler

podpuszczkowy, typu szwajcarskiego, 27% tł.

Nowy Dwór

314. kulki Syzyfa

z papryką

Bogoniowice

315. (żółty) kurowiak

podpuszczkowy, dojrzewający, zawiera tłuszcz roślinny, 20% tł.

Kurów

316. kurpiak

typ ementaler, 45% tł. w s.m., ZN-96/A-13

Kolno

317. kurpiowski

z mleka krowiego, 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN1/92/CZPMI-A/122

Grajewo, Kolno

318. lackdamer

dojrzewający, 45% tł. w s.m.

Kosów Lacki

319. lacki

45% tł. w s.m.

Kosów Lacki

320. lacpol

45% tł. w s.m., ZN 96/Wys.Maz./A-20

Wysokie

321. lactofree

27% tł.

Gościno

322. la festa

z pieczarkami, ze szczypiorkiem i czosnkiem, z warzywami

Pasłęk

323. lajkonik

45% tł. w s.m., ZN/Almar/A-1/98

Mońki

324. lazur: patrz błękitny, perłowy, srebrzysty, turkusowy

pleśniowy, >50% tł. w s.m., ZN 1/98

Nowe Skalmierzyce

325. lazzarella

18% tł., typu mozzarella

Kosów Lacki, Łomża

326. lechicki

25% tł., 45% tł. w s.m., BN-68/8040-62

NN

327. legnicki

40% tł. w s.m., ZN-93/A-1

Tyniec Legnicki

328. le petit Zduny

kozi, biały, dojrzewający, 45% tł. w s.m.

Zduny

329. le Régal

biały, dojrzewający, meksykański, z musztardą, z papają, z pieprzem, z żurawiną, ziołowy, 32% tł.

Błaszki, Zduny

330. le St. Georges Karbert

50% tł. w s.m., ZN-93/Karczew/A-3

Karczew

331. leśny

podpuszczkowy, dojrzewający, typu holenderskiego, 25.5% tł., 45% tł. w s.m., ZN-95/A-4

Włoszczowa

332. lidzbarski

naturalny, z orzechem włoskim, z pieprzem, z ziołami, 26% tł., >26% tł.

Lidzbark Warmiński, Olsztyn

333. light

naturalny i z oliwkami, 16.6% tł., także lekki, 17% tł., 20% tł. w s.m., ZN-98/L Sp. z o.o./A-19, ZDN-02/MB3

Bogoniowice, Gościno

334. liliput

z pasteryzowanego mleka krowiego, 22% tł., >22% tł., 23% tł., 24% tł., 26% tł., >26.5% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., 45%, PN A-86230, ZN-72 CZSML Łd A-34, ZN 279/72, ZN-86 CZSML/A-34

Biała Podlaska, Ciechanów, Dąbrowa Białostocka, Damasławek, Dębica, Głubczyce, Gorzów Wielkopolski, Hrubieszów, Kolno, Krasnystaw, Kraśnik, Krośniewice, Lipsko, Łabiszyn, Łapy, Mielec, Nowy Targ, Paczków, Paszowice, Siedlce, Siemno, Szczerców, Świdnica, Tomaszów Lubelski, Zamość, Ząbkowice, Żmigród, Żółkiewka

335. limburski

8% tł., 20% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., PN 68 A 86230, ZN 73 CZSML-SI A-67

Roztropice

336. (serwit) limburski

45% tł. w s.m., ZN 73 CZSML-SI A-67

Milicz, Roztropice

337. linawski

także lekki, 17% tł., 45% tł. w s.m., ZN 97/A-10

Nowy Dwór

338. lisewski

typu gouda, 45% tł. w s.m.

Lisewo

339. lite-chol (tylko eksport)

produkt seropodobny, 51% tł. w s.m.

Tychowo

340. lubelski, mini lubelski

typu holenderskiego, również kozi, 30% tł., 35% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-2000/S-02

Barwice, Łaszczów, Radzyń

341. lubuski

45% tł. w s.m., ZN-72/CZSMI Lb/A-53, ZN-72/CZSM-29/A-45

Łowicz, Wysokie, Zamość

342. luzik

Krzeszów

343. łasdamer

krowi, 27% tł.

Łask

344. łaski

naturalny, z pieprzem, z przyprawami, wędzony, 24% tł., 43% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-91/A OSM Łask/1

Łask

345. łemkowski

krowi, z mleka niepasteryzowanego, naturalny, wędzony

Mszana

346. łomnicki

Warszawa

347. łomżyński

25% tł., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN 79/CZPMI-A/122, ZN 92/Mlecz/A-7

Kolno, Piątnica

348. łososiński

45% tł. w s.m., ZN-96/L:in A-6, ZN 2008/Lim/A-134

Limanowa

349. łowicki OSM

naturalny, wędzony, z przyprawami, >24% tł., 25% tł., >25% tł., 26% tł., >26% tł., 28% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., >50% tł. w s.m., ZN 73/CZSMI/A-63, ZN 86/CZSMI/A-63, ZN 87/CZSMI/A-53, ZN 87/CZSMI/A-63, ZN-96/1 /SM Przybysławice, ZN-4/97-021, ZN 2001/MSM-Mońki-A-14, ZN-04/OSM/A-14

Biała Podlaska, Białobrzegi, Ciepłowody, Czempin, Człopa, Dębica, Elbląg, Giżycko, Goliszew, Góra, Grodków, Hrubieszów, Krapkowice, Lidzbark Warmiński, Łask, Łowicz, Michów, Mielec, Młynary, Mońki, Myszków, Paczków, Pajęczno, Pasłęk, Prostki, Przybysławice, Sanok, Sejny, Sierpc, Włodawa, Września, Wysokie, Zamość, Ziębice, Żuromin

350. łowiecki

45% tł. w s.m., 57% suchej masy

Kosów Lacki

351. łukowski

typu szwajcarskiego, z mleka pasteryzowanego, barwa naturalna, 45% tł. w s.m., ZN 1/95

Łuków

352. łunawski

45% tł. w s.m., ZN 1/92

Robakowo

353. łyński

45% tł. w s.m., ZN 93/OSMI Nidzica/A-2

Nidzica, Ostrołęka

354. łyśogórski

krowi, podpuszczowy, niedojrzewający, 45% tł. w s.m.

Jankowa

- 355. maasdam** ®, **maasdamer**, **mazdamer**, **maasdamer character**, **massdammer**, **masdam**, **masdamer**
 podpuszczkowy, dojrzewający, typu szwajcarskiego, 45% tł. w s.m., 26% tł., 27% tł., 27.5% tł., 29% tł., 45% tł.
 w s.m., ZN-94/Wys.-Maz./A-6, ZN/2/95, ZN-95/RP/A-10, ZN-98/A-Westland-27
 Kolno, Lidzbark Warmiński, Łowicz, Łuków, Mrągowo, Olsztyn, Ostrów Mazowiecka, Pasłęk, Radzyń,
 Ryki, Sępólno, Siedlce, Siemiatycze, Sierpc, Sokołów Podlaski, Suwałki, Toruń, Warszawa, Węgrów, Włosz-
 czowa, Wysokie, Zduńska Wola
- 356. madrigal** ®
 25% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-99/Polser/A-4
 Łomża, Siemiatycze
- 357. Magellan**
 podpuszczkowy, dojrzewający 3 miesiące, 28% tł.
 Radzyń
- 358. magnacki**, **złoty magnacki**
 26% tł., 28% tł., z chili, z pomidorem i bazylią, z ziołami
 Ozorków, Włoszczowa
- 359. magnat**
 krowi, 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-96/A-11, ZN-96/OSM Sierpc/A-4
 Drzycim, Kolno, Radzyń, Sierpc
- 360. malborski**
 wędzony, PN 68-86230
 Piła
- 361. małopolski**
 podpuszczkowy, z mleka pasteryzowanego, 25.5% tł., >25.5% tł., 45% tł. w s.m.
 Marszowice, Przybyśławice, Zwolen
- 362. mały książę**
 45% tł. w s.m., ZN-2000/CSMI-1
 Ciechanów
- 363. marforek**, **beskidzkie marforki**
 białe lub naturalnie wędzone, w zalewie ziołowej, ziołowo-czosnkowej lub ziołowi paprykowej, krowi,
 podpuszczkowy, z masy parzonej, niedojrzewający, >40% tł. w s.m., >45% tł. w s.m.
 Andrychów
- 364. maribier** ®
 podpuszczkowy, z mleka pasteryzowanego, 45% tł. w s.m.
 Marszowice
- 365. markiz**
 typu szwajcarsko-holenderskiego, ze szczepem probiotycznym, 26% tł., 27% tł.
 Sierpc
- 365a. markowy**
 Michów
- 366. marmi**
 typu szwajcarsko-holenderskiego, półtwardy, ZN-1/01/E-M
 Bełżyce
- 367. marmurek**
 dojrzewający, 26% tł.
 Wysokie
- 368. marmurkowy**
 typu holenderskiego, 45% tł. w s.m.
 Ostrów Mazowiecka, Pasłęk
- 369. Mars**
 26% tł., ZN 2004/R/A/-14
 Ryki

370. mascarpone ©

Kalisz, Łowicz, Piątnica

371. masedamer

podpuszczkowy, dojrzewający, 25.5% tł., 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-93/A-5
Nowy Dwór

372. massarella

produkt seropodobny, podpuszczkowy, niedojrzewający, 27% tł.
Lidzbark Warmiński

373. massimo

włoski, wędzony, z czosnkiem, z papryką, z pieprzem, z ziołami, z żurawiną, 25% tł.
Bojanowo

374. master pizza

produkt seropodobny, >23% tł.
Goliszew

375. maślany ©

>30% tł., 31% tł., >50% tł. w s.m.
Goliszew

376. mazowiecki

także produkt seropodobny, 23% tł., 26% tł., 27% tł., 30% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m.,
ZN-87/CZSMI/A-146, ZN-88/CZSMI/A-146, ZN-88/CZSMI/A-46, ZN-05/OSM/10
Białystok, Działdowo, Radzyń, Wysokie, Żuromin

377. (super) mazur

tł. roślinny 14%, mleczny 11% lub tł. roślinny 15%, mleczny 10%
Michów

378. mazurski OSM

40% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN-66/CZSMI-OI/A-2, PN 68/A-86230
Baranowo, Bartoszyce, Białogarda, Bobolice, Giżycko, Jeziorany, Malbork, Michów, Olecko, Olsztyn, Osieczna

379. mazzarella (sic!)

podpuszczkowy, parzony, 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN 91/1, ZN 91/Szczur/1
Szczurowa

380. michowski

45% tł. w s.m., ZN M 5/94
Michów

381. milejewski

40% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN 93 ESM A-2
Elbląg, Młynary

382. milenijny

45% tł. w s.m., ZN 97/MSM Mońki/A-6
Mońki

383. milkdamer

26% tł.
Nowy Dwór, Olsztyn

384. milly, mili

podwędzany, 45% tł. w s.m., ZDN-96/A-15
Węgrów

385. milsun

26% tł.
Wysokie

386. mimmolle ©, mimoletta, złota mimoletta, złocista

26% tł., 28% tł. 40% tł. w s.m., ZDN 97/VPM 2
Goliszew, Toruń, Warszawa

387. mimorance

40% tł. w s.m., ZDN-00/VPM-5

Warszawa

388. miński

50% tł. w s.m., ZN-93/OSM M/A-4

Mińsk Mazowiecki

388a. mistrzowski

Kałuszyn

389. mleczny

dojrzewający, 27% tł.

Radzyń

390. mlekdamer

podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł.

Grudziądz, Lidzbark Warmiński, Olsztyn

391. młody

z mleka krów Jersey

Warpuny

392. młynarski

40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-92/ESM/A-5, ZN-94/ESM/A-5

Elbląg

393. mogiński

kozi, dojrzewający, podpuszczkowy, półtwardy

Kraków

394. moniecki, z Moniek

typu szwajcarskiego, naturalny i z przyprawami, 26% tł., 45% tł. w s.m., ZN 92/MSM Mońki/A-3, ZN 97/

MSM Mońki/A-8

Mońki

395. morski (M) OSM

podpuszczkowy, dojrzewający, typu holenderskiego, z solą morską, >20% tł., 22% tł., 23% tł., 24% tł., 24.5% tł., 25% tł., >25% tł., 25.5% tł., 26% tł., >26% tł., 27% tł., 28% tł., >28% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., 45%, PN 68/A-86230, ZN-73/CZSMI-KS/A, ZN-74/CZSMI-Ks/ A-83, ZN-83/CZSMI/A-83, ZN-02/SMM/Ch-12, ZN 87/CZSMI/A-83, ZN 98/1, ZN 97/SM Sk/A-2, ZN-04/ZPH S-M-1

Augustów, Będzin, Białogard, Bidziny, Bielsk Podlaski, Bobolice, Chorzele, Ciechanów, Ciepłowody, Dąbrowa Białostocka, Drzycim, Elbląg, Filipów, Gawlik, Giżycko, Gościno, Góra, Grajewo, Grudziądz, Hajnówka, Kartusy, Kolno, Kosów Lacki, Kurów, Kwidziń, Łębork, Lidzbark Warmiński, Łobżenica, Łomża, Łowicz, Łuków, Młynary, Mokobody, Mońki, Morąg, Mrągowo, Myszków, Nowy Dwór, Olecko, Ostrów Mazowiecka, Ozorków, Pajęczno, Perlino, Piaski, Piątница, Poznań, Prostki, Radom, Radzyń, Robakowo, Ryki, Rypin, Sejny, Siedlce, Siemiatycze, Skarszewy, Sokołów Podlaski, Sokółka, Strzelce Krajeńskie, Suwałki, Sztum, Tomaszów Lubelski, Toruń, Tychowo, Warlubie, Warszawa, Węgrów, Witkowo, Włoszczowa, Wrocław, Wysokie, Zamość, Ząbkowice, Żelgno, Zielin, Żuławki, Żuromin

396. mozaikowy

z olejem roślinnym, 25.5% tł.

Pasłęk

397. mozzarella ®, mozzarella, typu mozzarella

krowi, podpuszczkowy, niedojrzewający, z masy parzonej, mini, maxi, w zalewie, naturalna, podwędzana, wędzona, light, w przyprawach, z czosnkiem i oregano, z papryką, z ziołami, 10% tł., 12% tł., 15% tł., >15% tł., 15.6% tł., 16% tł., 16.5% tł., 17% tł., 18% tł., 19% tł., 20% tł., 20.4% tł., 21.1% tł., 21.5% tł., 24% tł., 35% tł. w s.m., >35% tł. w s.m., >36% tł. w s.m., 38% tł. w s.m., >38% tł. w s.m., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN 93/OSM/3, ZN 6/94, ZN 7/94, ZN/1/94/OSM, ZN-97/OSM/GR/A-8, ZN 10/98, ZN-98/CEKO-5, ZN-05/OSM/3, ZN 95/Polser/A-3, ZDN 2010/TAL-3

Będzin, Bogoniowice, Bychawa, Ciepłowody, Goliszew, Gościno, Grodzisk Mazowiecki, Jażwiny, Kosów Lacki, Lidzbark Warmiński, Linie, Łaszczów, Łomża, Łowicz, Olsztyn, Pasłęk, Piasy, Pilica, Raciąż, Racibórz, Rypin, Rzepin, Siedlce, Siemiatycze, Skierniewice, Warlubie, Wysokie, Zakopane

398. mrągowian, mrągowski

26% tł., 27% tł., 28% tł., 45% tł. w s.m., 48% tł. w s.m., 45%, ZN 91/418/A-2, ZN 91/OSM/M-03

Grajewo, Mrągowo, Poznań

399. myszkowski

26% tł.

Myszków

400. myśliwski, hunter OSM

wędzony, 22.8% tł., 27% tł., 40% tł. w s.m., PN-60/A-86230, PN-68/A-86230

Gorzów Wielkopolski, Niedrzwica, Nowy Dwór, Ostrowite, Radomsko, Ryki, Złotoryja

401. na 5

45% tł. w s.m., ZDN 99/RP/A-37

Radzyń

402. nadbiebrzański

typu szwajcarskiego, 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN 93/MSM Mońki/A-4

Mońki

403. nadbużański

45%, 50%, ZN 94 A-1

Ostrów Mazowiecka

403a. (żółty) nadmorski

produkt seropodobny

Grudziądz

404. nadnotecki

podpuszczkowy, dojrzewający, 45% tł. w s.m.,

Łobżenica

405. nadwiślański

z przyprawami warzywnymi, 45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN-94/K/A-1, ZN-95/TSMI-11

Kurów, Zła Wieś Wielka

406. narie

z przyprawami ziołowymi, 50% tł. w s.m., ZN-98/Mlekovita/A-28

Morąg

407. narwiański

22% tł., >24% tł.

Bielsk Podlaski, Kościuki, Wysokie

408. natan

podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł.

Lidzbark Warmiński, Olsztyn

409. natur@

26% tł., 45% tł. w s.m.

Radzyń

410. nidzicki

26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-93/OSM Nidzica/A-1, ZN-93/OSM Nidzica/A-2

Nidzica

411. nitka, nitki

dojrzewający, parzony, naturalny i wędzony, 17% tł.

Jankowa, Nowy Targ

412. nowodworski

podpuszczkowy, dojrzewający, 25.5% tł., 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN 93/A-3

Nowy Dwór

413. oczko, z oczkiem

45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN A-8-1998

Białystok, Kielce, Radzyń, Włoszczowa

414. oczko kresowe

Biała Podlaska

415. oko na żubra

typu szwajcarskiego, 25% tł., 27% tł.

Hajnówka

416. oldamer

z dodatkiem tłuszczu roślinnego, 45% tł. w s.m., ZDN-2003/OSM/A-11

Kosów Lacki

417. (stary) olęder

długodojrzewający, 28% tł., 28.5% tł., 29% tł.

Radzyń

418. Olimp

naturalny i z przyprawami, 50% tł. w s.m., 60% tł. w s.m., ZN-93/OSM Białogard/A-1

Białogard

419. opatowski=zamojski

45% tł. w s.m., ZN 74/CZSM1-Lb/A-42

Opatów

420. orzeł

Radom

421. oscypek ®, oscypkowy, oścyp, ser typu oscypek, oszczypek

30% tł., 40-45% tł. w s.m., >40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-97/A-1, ZN-91/BR-1, ZN-98-A-5, patent 336553

Andrychów, Bażanowice, Białka Tatrzańska, Chobędza, Jankowa, Krynica, Laskowa, Leśnica, Łódź, Nowy Sącz

422. ostdamer

45% tł. w s.m., ZN 91/418/A-2

Grajewo, Mrągowo

423. ostrower, ostrowski, ostrowski mały, maluch

23% tł., 26% tł., 45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN 92/A-3, ZN 98/A-22, ZN 98/A-25

Ostrów Mazowiecka

424. oveta

owczy, 18% tł.

Końuda Wielka

425. ovi-bovi

mleko owcze 60%, krowie 40%, 22% tł.

Końuda Wielka

426. owcareła

owczy, 22% tł.

Końuda Wielka

427. owczy ®

parzony, biały i wędzony, z przerostem pleśni, młody, 15% tł., 20% tł., 31% tł., 36% tł.

Końuda Wielka, Krynica, Słupnice, Warpuny

428. ozorkowski

naturalny i z przyprawami, 28% tł., ZN 1/93, ZN 2/94-O

Ozorków

429. pajacyk

z pistacjami, z pomarańczą, z ziołami, 31% tł.

Goliszew

430. pałuszki serowe

naturalne, z czarnuszką, z wędzonym serem, 21% tł.

Łowicz, Wysokie

431. pałacowy

krowi, 45% tł. w s.m., ZN 96/A-12

Dobrzyca, Kolno

432. paproch

50% tł. w s.m., ZN 97/BP/A-2

Biała Podlaska

433. paprykarz

50% tł. w s.m., ZDN-95/A-3

Żuromin

434. parmezan ☉, typu parmezan, parmez, parmeser, parmesano

23% tł., 24% tł., 32% tł., >32% tł., ZN 95/Polser/2

Łomża, Rzeszów, Siemiatycze

435. pasłęcki

45% tł. w s.m., ZN 92/OSM Pa-2

Pasłęk

436. pasterski

krowi, z mleka niepasteryzowanego

Mszana

437. pavarti, pawarti

wędzony, z chili, z dodatkiem przypraw ziołowych, 45% tł. w s.m., ZN 95/RP/A-11, ZDN 98/RP/A-18

Parczew, Radzyń

438. pełnotłusty

26% tł., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., PN 68 A-86230, ZN 1/92

Biała Podlaska, Sokołów Małopolski, Wysokie

439. perła (z) Warmii

produkt seropodobny, podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł.

Lidzbark Warmiński, Olsztyn

440. perłowy (lazur perłowy)

pleśniowy, 30% tł., 31% tł., >50% tł. w s.m.

Nowe Skalmierzyce

441. piastowski, złoty piastowski

25% tł., 26% tł.

Grudziądz, Radzyń

442. piegus

z przyprawami, 45% tł. w s.m., ZN-2/97 SM Ł

Łuków

442a. pielgrzym

Kosowo

443. pierwszy do pizzy

produkt seropodobny, 22.2% tł.

Goliszew

444. pikantny

55% tł. w s.m., ZN 5/94

Piaski

445. pikserki

podpuszczkowy, dojrzewający, 27% tł.

Sierpc

446. piórko

<3% tł.

Goliszew

447. piwny

podpuszczkowy, 35% tł. w s.m., ZN 4/96

Suwałki

448. pizza buona

26% tł.

Giżycko

449. pizza mix, pizzamix

produkt seropodobny, podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł.

Lidzbark Warmiński, Łomża

450. pizzamozza (tylko eksport)

z olejem roślinnym, 24% tł.

Sępólno

451. pizzarella

Goliszew, Pasłęk

452. pizzarino

Łomża

453. (do) pizzy, (na) pizzę, (wióry do) pizzy

17% tł., 20% tł., 30% tł. w s.m., ZN 13/92

Pasłęk, Łomża, Łowicz, Siemiatycze, Toruń

454. pleśniowy

24% tł.

Nowe Skalmierzyce, Turek

455. pleśniowy z dodatkiem mleka koziego

45% tł. w s.m., ZN 94/OSM-2

Turek

456. pletenec

krowi, wędzony, podpuszczkowy, parzony, niedojrzewający, 29% tł.

Jankowa

457. podlasiak

produkt seropodobny, naturalny i z przyprawami, >25% tł., tł. roślinny 14%, mleczny 11% lub tł. roślinny 15%, mleczny 10%, tł. roślinny 23% w s.m., mleczny 22% w s.m., ZDN 2006-1

Michów

458. podlaski (P) OSM Export

podpuszczkowy, dojrzewający, typu holenderskiego, mini, łagodny, 22% tł., 25% tł., 25.5% tł., 26% tł., 27% tł., 28% tł., 40% tł. w s.m., >40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN 67/CZSMI/A-13, ZN 67/CZSMI-BI/A-13, ZN 86/CZSMI/A-13, ZN 88 CZSMI/A-13, ZN 98/1, ZN 88/CZSMI/A-13, ZDN 3 A/2009, ZN-04/ZPH S-M-8

Augustów, Białogard, Bidziny, Bolesławiec, Brzeg Głogowski, Charsznica, Chorzele, Ciechanów, Ciepłowody, Człopa, Człuchów, Dąbrowa Białostocka, Drzycim, Elbląg, Filipów, Giżycko, Góra, Grajewo, Grudziądz, Hajnówka, Kosów Lacki, Kozie Doły, Kurów, Kutno, Lidzbark Warmiński, Łapy, Łobżenica, Łomża, Łowicz, Łuków, Młynary, Mokobody, Mońki, Mrągowo, Myszków, Nowy Dwór, Olecko, Olsztyn, Ostrów Mazowiecka, Pasłęk, Piaski, Piątnica, Piotrków Trybunalski, Poznań, Prostki, Przybysławice, Radzyń, Robakowo, Ryki, Rypin, Sejny, Siecieboryce, Siedlce, Siemiatycze, Sokołów Podlaski, Sokoły, Sokółka, Suwałki, Świecie, Warszawa, Węgrów, Włoszczowa, Wysokie, Zambrów, Żelgno, Zielień, Zwolen, Żuromin

459. podolski

wg technologii goudy holenderskiej

Pasłęk

460. podpuszczkowy

z mleka surowego, naturalny, z borowikami, z cebulą, z chia, z chili, z czarnuszką, z czarnuszką i chili, z czosnkiem niedźwiedzim, z czosnkiem i ziołami prowansalskimi, z kozieradką, z oliwkami i papryką, z orzechami włoskimi, z ostepem, z papryką i czosnkiem niedźwiedzim, z pieprzem czerwonym, z pokrzywą, z pomidorami, z pomidorami i bazylią, z pomidorami, bazylią i czosnkiem, z pomidorami, oregano i chili, z żurawiną
Ludwinów

461. poldamer

>25% tł., >45% tł. w s.m.

Dobrzyca, Radzyń

462. polski, polski złoty

dojrzewający, 26% tł., 28% tł., 48% tł. w s.m.

Mrągowo, Wysokie

463. pomorski

także produkt seropodobny, z czosnkiem niedźwiedzim, z kminkiem, 21.2% tł., 24% tł., 50% tł. w s.m.,

ZN-94/TSMI-10

Sępólno, Zła Wieś Wielka

464. port salut

26% tł., 60% tł. w s.m., ZN-96/LF Sp. z o.o./A-10

Gościno, Koszalin

465. praslicki

Praslity

466. pro-zdrowotny

27% tł., 27.6% tł.

Kosów Lacki, Ostrołęka

467. prymus

dojrzewający, także light, 19% tł., >19% tł., 26% tł., 35% tł. w s.m., >35% tł. w s.m., ZN-99/Mlekovita/A-31

Wysokie

468. przeworski

ziołowy, 45% tł. w s.m., ZN-75/CZSML-Rz/A-96

Przeworsk

469. przyprawowy

>15% tł., 22% tł.

Goliszew

470. przysmak serowy

podpuszczkowy, niedojrzewający, parzony, 24% tł.

Bogoniowice

471. puławski

26% tł., 28% tł., 29% tł., 40% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN 67/CZSML-Lb/A-53, ZN 72/CZSML-Lb/A-53, ZN 86/CZSML/A-53, ZN 87/CZSML/A-53, ZN 87/OSM/A-53

Biała Podlaska, Brzesko, Ciepłowody, Czemiń, Dąbrowa Białostocka, Giżycko, Grodków, Komarów, Kosów Lacki, Krapkowice, Kraśnik, Kurów, Łask, Łowicz, Miastko, Mielec, Młynary, Myszków, Nowy Targ, Ostrów Mazowiecka, Pajęczno, Piaski, Przybysławice, Puławy, Ryczywół, Sienno, Sztum, Tarnogród, Witkowo, Wojciechowo, Września, Zakliczyn, Zamość, Ziębice

472. pyszna pizza

Tarnobrzeg

473. pyszne dziury

45% tł. w s.m., ZDN-1/94

Kosów Lacki

474. (przysmak) raciborski

niedojrzewający, naturalnie wędzony, 23% tł.

Racibórz

475. raclette ®

podpuszczkowy, z mleka pasteryzowanego, 45% tł. w s.m.
Marszowice

476. radamer, grand radamer, radamer szlachecki

naturalny i wędzony, light, 17% tł., 26% tł., >45% tł. w s.m., ZN-92/RP/A-3
Radzyń

477. radomir

długodojrzewający, 28% tł.
Zieliń

478. rajski

podpuszczkowy, dojrzewający, typu szwajcarskiego, 25.5% tł., 45% tł. w s.m.
Włoszczowa

479. Ramzes

wędzony, 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-99/R/A-8
Ryki

480. rapsodia

Krzeszów

481. rarytas

śmietankowy, z przyprawami, z dodatkiem suszu mieszanki warzywno-ziołowej, >26% tł., 50% tł. w s.m.,
ZN 93/OSM B-rd/A-2, ZN 02/OSM/7
Białogard, Działdowo

482. redykołka, redykołki (sądeckie, zbójeckie)

>40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m.
Jankowa, Leśnica

483. rejent

Drzycim

484. ricolletta

typu ricotta, 11% tł., >5% tł. w s.m.
Goliszew

485. ricotta ®

naturalna, wędzona, kozia, 8% tł., 11% tł., 11.5% tł., ZN A-21/2004, ZDN-2010-TAL-2
Goliszew, Jankowice, Jażwiny, Latowicz, Ludwinów, Włoszczowa, Wrocław

486. rodzinny

dojrzewający, półtwardy, typu edamskiego, 26% tł., >45% tł. w s.m.
Bielsk Podlaski, Ostrów Mazowiecka

487. rok blu (sic!)

>50% tł. w s.m., ZN 1/98
Nowe Skalmierzyce

488. rokpól OSM

krowi, pleśniowy, 24% tł., >24% tł., 26.5% tł., 50% tł., >45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., >50% tł. w s.m., PN
60/A-86230, PN 68/A-86230, ZN 1/98
Gorlice, Grębocin, Kamienna Góra, Nowe Skalmierzyce, Ostrów Wielkopolski, Wilkanów

489. rolada czosnkowa

Góra

490. rolada giżycka

produkt seropodobny, 25% tł.
Giżycko

491. rolada haska

38% tł. w s.m., ZN-01/HAS 96
Będzin

492. rolada hetmańska

<38% tł. w s.m., ZN-08/HAS/2000

Będzin

493. rolada królewska

z oliwkami, 38% tł. w s.m., ZN-07/HAS/2000

Będzin

494. rolada podkarpacka

produkt seropodobny, parzony, wędzony, dojrzewający, 12% tł.

Zakopane

495. rolada podlaska

parzony, wędzony, 20% tł., 40% tł. w s.m., ZDN-98/RP/A-31

Parczew, Radzyń

496. rolada sądecka

Nowy Sącz

497. rolada serowa

z czosnkiem, z papryką, z pieczarkami, z orzechami, ze szczypiorkiem, ZN-94/PS. Mar-Pek-1

Cieszanów, Lubaczów

498. rolada sudecka

>38% tł. w s.m., ZN-01/Has/96

Będzin

499. rolada szlachecka

parzony, wędzony, z pieprzem, z czosnkiem, 20% tł.

Parczew

500. rolada tęczowa

wędzony, parzony, >17% tł., >17.5% tł., 36% tł. w s.m., >38% tł. w s.m.

Mońki

501. rolada ustrzycka **OSM**

dojrzewający, podpuszczkowy, parzony, wędzony, mini, z czosnkiem, z pieprzem, także produkt seropodobny, 14% tł., >16% tł., >17% tł., >20% tł., 21% tł., 22% tł., 23% tł., 23.4% tł., 24% tł., 25% tł., >36% tł. w s.m., 37% tł. w s.m., 38% tł. w s.m., 40% tł. w s.m., >40% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., >40%, ZN79/CZPM-I/A-123, ZN-86/ CZPML/A-123, ZN-3/97-021, ZN A-2/2002, ZN-03/Mlekovita/A-43

Człuchów, Dębica, Dźwierzuty, Giżycko, Głodowo, Grajewo, Hrubieszów, Kolno, Krosno, Łomża, Łowicz, Malbork, Mielec, Mońki, Nowy Targ, Ostrowite, Pasłęk, Piaski, Prostki, Radzyń, Sanok, Siedlce, Suwałki, Szczeczeszyn, Toruń, Węgrów, Włoszczowa, Wysokie, Zakliczyn, Zakopane, Zamość

502. rolada wędzona

także z ziołami, 22% tł., 25% tł., >25% tł. w s.m., ZDN-96/Gr/2

Giżycko, Gręboćcin, Kielce, Łowicz

503. rolada z sera koziego

z papryką, z pieprzem, 30% tł.

Bukowiec

504. roladka złota

parzony, tradycyjna, kminkowa, pikantna, tęczowa, >18% tł.

Mońki

505. romadur **OSM**

20% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., PN-60/A-86230, PN-68/A-86230

Osieczna, Płock, Przasnysz, Świecie

506. (typu) roquefort **OSM**

>50% tł. w s.m.

Kamienna Góra

507. rospuda

26% tł.

Filipów

508. rosyjski ® (tylko eksport)

26% tł., 50% tł. w s.m.

Mrągowo, Ostrów Mazowiecka

509. rotmistrz

>40% tł. w s.m.

Grudziądz

510. rottdamer

dojrzewający, 45% tł. w s.m.

Kutno, Radzyń

511. royal

z cząbrem, z kminkiem, z lubczykiem, z papryką, z pieprzem, z selerem, 45% tł. w s.m., 55% tł. w s.m., PN 68/A-86230, warunki techniczne 1/90

Turek

512. rubin

28 % tł.

Radzyń

513. rycerski

szwajcarski

Pasłęk

514. rycki

typu mini-ementaler, 45% tł. w s.m., ZN-93/R/A-1

Ryki

515. rywał

typu szwajcarskiego, 45% tł. w s.m., ZN-2002/MSM Mońki/A-16

Mońki

516. sakwa

z gór, wędzony, 25% tł.

Sanok

517. salamek

25% tł., 26% tł.

Filipów, Hajnówka

518. salamer

podpuszczkowy, dojrzewający, 45% tł. w s.m.

Łobżenica

519. salami (S), salami królewskie OSM

podpuszczkowy, dojrzewający, także mini-salami, light, śmietankowy, złociste salami, baby, maxi, nowy, pikantne, z czarnuszką, z czarnym pieprzem, z czosnkiem niedźwiedzim, z jalapeno, z koprem, z papryką, z papryką chili, z papryką i cząbrem, z papryką i ziołami, z pieprzem, z pomidorami i bazylią, z przyprawami, z przyprawą meksykańską, wędzony, z ziołami i czosnkiem, także wyrób seropodobny, >10% tł., 22% tł., >22% tł., 23% tł., 23.4% tł., 24% tł., 25% tł., 26% tł., >26% tł., 27% tł., 28% tł., >28% tł., 20% tł. w s.m., 40% tł. w s.m., >40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., 40%, 45%, PN-60/A-86230, PN-68/A-86230, ZN-1/01/91, ZN 96/L.F Sp. z o.o./A-13, ZN 96/L.F Sp. z o.o./A-15, ZN-98/OSM B-rd/A-3, ZN 97/A-22, ZN06/OSM B-rd/A-2, ZN 06/SM-Sk/A-01, ZN-11/ZHP S-M-1

Barwice, Bełżyce, Będzin, Biała Podlaska, Białogard, Bobolice, Bobowa, Bochnia, Bolesławiec, Brzesko, Charsznica, Chojnice, Ciechanów, Ciepłowody, Czempin, Dąbrowa Białostocka, Dobrzyca, Dolistowo, Drzycim, Elbląg, Filipów, Giżycko, Gniezno, Gorlice, Gorzów Wielkopolski, Gościno, Grajewo, Iława, Jordanów Śl., Kaźmierz, Kielce, Kisielice, Kolno, Komarów, Kosów Lacki, Koszalin, Kowalew, Koźmin, Kraków, Kraśnik, Kurów, Kutno, Legnica, Lidzbark Warmiński, Lidzbark Welski, Lutomia, Łomża, Łowicz, Mielec, Mińsk Mazowiecki, Mońki,

Morąg, Nowy Dwór, Olsztyn, Opole Lubelskie, Ostrowiec, Parczew, Pieniężno, Piskorzów, Pisz, Przeworsk, Radomsko, Radzyń, Sadki, Sanok, Sejny, Sępólno, Skarszewy, Sokołów Małopolski, Susz, Szczytno, Środa Wielkopolska, Świdnica, Tomaszów Lubelski, Tymowa, Węgorzewo, Węgrów, Wilczyce, Włoszczowa, Wschowa, Wysokie, Zambrów, Żąbkowice, Zieliń, Żółkiewka

520. salami kozackie

NN

521. salami kozi

45% tł. w s.m.

Barwice

522. sala-mini

wyrób seropodobny

Kraśnik

523. salami oko, salami oczko, salami z oczkiem

26% tł., 45% tł. w s.m.

Biała Podlaska, Radzyń

524. salamix

wyrób seropodobny, 30% tł. w s.m.

Tomaszów Lubelski

525. salan

z tłuszczem roślinnym, >26% tł.

Kaźmierz

526. salatos

miękki, solankowy, sałatkowo-kanapkowy, typu greckiego, 12% tł., 18% tł., 23% tł.,

Wysokie

527. sałatkowo-kanapkowy

niedojrzewający, miękki, 12% tł., 18% tł.

Toruń, Wysokie

528. sałatkowy

miękki, 12% tł., 14% tł., 18% tł.

Bukowiec, Toruń

529. sałatkowy kozi

20% tł.

Bukowiec

530. samso ®

Gościno

531. (przysmak) sanocki

produkt seropodobny, 21% tł.

Sanok

532. Santa Maria

podpuszczkowy, także superlight, miękki, 0% tł. w s.m., 45% tł. w s.m.

Zduny

533. sarmacki

dojrzewający, 28% tł.

Ozorków, Radzyń

534. Saturn, hollander Saturn

wędzony, z przyprawami, 28% tł., 50% tł. w s.m., ZN 2004/R/A-13

Ryki

535. (paluszki, syrecki) sądeckie

podpuszczkowy, niedojrzewający, naturalny, z czosnkiem, z papryką, wędzony, >35% tł. w s.m.

Jankowa

536. sądeczok

podpuszczkowy, parzony, wędzony, 24% tł.

Nowy Sącz

537. scypek

podpuszczkowy, 18.5% tł., ZN 02/A-16

Zakopane

538. sejdamer

25.5% tł., 26% tł., 27% tł., >45% tł. w s.m., ZN-99/Sejny/A-8

Sejny

539. senator

NN

540. senatorski

Białystok

541. senior

podpuszczkowy, 25.5% tł.

Włoszczowa

542. serafinek

wg technologii włoskiej, 18% tł., ZN-93/S-8

Warszawa

543. serce

typu edamskiego, obniżona zawartość Na, podniesiona zawartość K, 45% tł. w s.m., ZN 2002/M-1

Michów

544. serdamer

podpuszczkowy, 26% tł.

Białystok, Mońki, Wysokie

545. serlander

typu szwajcarskiego

Radzyń

546. serojadki

podpuszczkowy, niedojrzewający, parzony, 24% tł., ZDN-02/MB3

Bogoniowice

547. serowa przekąska piwosza

podpuszczkowy, niedojrzewający, parzony, 24% tł., ZDN-02/MB3

Bogoniowice

548. sędziszowski

40% tł. w s.m., ZDN/95/OSM Sędziszów Młp./A-1

Sędziszów Małopolski

549. sielski smak

z tłuszczem roślinnym, 26% tł.

Rzeszów

550. siesta

Radzyń

551. silesia

40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-73/CZSML-SI/A-66

Roztropice

552. siumny

dojrzewający, półmiękki

NN

553. skalmierzycki

pleśniowy, 32% tł.

Nowe Skalmierzyce

554. skarszewski

26% tł., 45% tł. w s.m., ZN 93/SM-Sk/A-1

Skarszewy

554 a. skieras

wędzony

Skierniewice

555. skrzat

podpuszczkowy, dojrzewający, pełnotłusty, 27% tł., ZN 1/98

Kolno, Łuków

556. słoneczny

także z tłuszczem roślinnym, 45% tł. w s.m., pełnotłusty, ZN-04/A-35

Góra, Nowy Dwór

557. słowiański

26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-95/LF Sp. z o.o./A-11

Koszalin, Pajęczno

558. słowiński OSM

>25.5% tł., 45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., ZN-73/CZSM-Ks/A-71, ZN-86/CZSM-Ks/A-71

Białogard, Bobolice, Dobrzyca, Tychowo

559. smaczna pizza

także wyrób seropodobny, >15% tł., 20% tł.

Goliszew, Siemiatycze

560. smakdamer

pełnotłusty, typu holendersko-szwajcarskiego

NN

561. smakosz

typu holenderskiego, 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-93/OSM Sierpc/A-1

Sierpc

562. smakowity

Radzyń

563. smukły

niskośluszczowy, 30% tł. w s.m., 52% wody, ZN-99-SMM-Ch6

Chorzele

564. sokole oko

dojrzewający, typu ementalskiego, wędzony, 26% tł.

Wysokie, Zakopane

565. sokolik

podpuszczkowy, 26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-96/Wys.Maz./A-19

Wysokie

566. sokół

dojrzewający, także bez laktozy, 26% tł., >26% tł., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN 68/A-86230, ZN-93/

Wys.Maz./A-3

Wysokie

567. solan

21% tł., 45% tł. w s.m., 48% tł. w s.m.

Chojnice, Filipów, Nowy Dwór, Środa Wielkopolska

568. sonata

Krzeszów

569. sorento

sałatkowy typu włoskiego

Kosów Lacki

570. spaghetti

24% tł.

Łomża

571. (lazur) srebrzysty

pleśniowy, 30% tł., 31% tł.

Nowe Skalmierzyce

572. starodworski

podpuszczkowo-dojrzewający typu holendersko-szwajcarskiego

Limanowa

573. starofrancuski

Pasłęk

574. staroholenderski

Pasłęk

575. staropolski

45% tł. w s.m., ZN 96/A-6

Nowy Dwór, Pasłęk, Piotrków Kujawski

576. starorosyjski

27.5% tł., 30% tł., 48% tł. w s.m., ZN-97/Polser/A-5

Siemiatycze

577. stolēm

długodojrzewający, 29% tł.

Zielin

578. stołeczny OSM

45% tł. w s.m., ZN-72 CZSML-Bł/A-54

Giżycko, Prostki

579. strzelecki

podpuszczkowy, niedojrzewający, parzony, >35% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN 94/A-1

Jankowa, Strzelce Krajeńskie

580. studencki

27% tł.

Sierpc

581. stuhmdamer, sztutdamer

45% tł. w s.m., ZN 2001-Szt 5

Sztum

582. sudamer

dojrzewający, 26% tł.

Suwałki

583. sudecki

45% tł. w s.m., ZN-98 OSM Gr/A-9

Cieplowody

584. suwalski

26% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., PN 66/A-86233, ZN-89/CZSML/A-16

Suwałki

585. svecia ®

naturalny i z papryką, 60% tł. w s.m., ZN-96/LF sp. z o.o./A-4, ZN-96/LF sp. z o.o./A-5

Gościno, Tychowo

586. swojacek

Mońki

587. swojak, swojak gryficki

parzony, wędzony

Mońki

588. szafir

dojrzewający 4 miesiące, 28% tł.

Radzyń

589. szambelan

26% tł.

Mońki

590. szczebrzeski

45% tł. w s.m., ZN 93-1/A

Szczebrzeszyn

591. szenker, stary szenker

typu szwajcarskiego

Skarszewy

592. szlachcic

długodojrzewający

Radzyń

593. szlachecki, extra szlachecki, złoty szlachecki (=wędzona gouda)

podpuszczkowy, dojrzewający, 26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-98/OSM/5, ZN-98/OSM/6

Działdowo, Lidzbark Warmiński, Włoszczowa, Wysokie

594. szlachetny, szlachetny z dziurami

także produkt seropodobny, >24 % tł., tłuszcz roślinny 15%, mleczny 10%

Gdynia, Michów

595. szwajcar ☉, szwajcarski, złoty szwajcar, typu szwajcarskiego, królewiecki szwajcar

ser mazurski, wzbogacony w kwasy omega 3, lekki, 17% tł., >25% tł., >25.5% tł., 26% tł., >26% tł., 26.5% tł., 27% tł., >40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m.

Dobrzyca, Giżycko, Łomża, Ostrów Mazowiecka, Ozorków, Pasłęk, Radom, Radzyń, Rypin, Siedlce, Zduń-ska Wola

596. śląski

45% tł. w s.m., ZN-72/CZSMI-SI/A-37, ZN-86/CZSMI/A-37

Elbląg, Roztropice

597. ślubowski

Góra

598. śmietankowy

naturalny, z bazylią, 26% tł., 27% tł., 29% tł., 31.8% tł., 50% tł. w s.m., >50% tł. w s.m., 55% tł. w s.m., 60% tł. w s.m., ZN 97/OSM Sierpc/A8, ZDN 3/08

Kolno, Łukta, Mszana Dolna, Ostrów Mazowiecka, Prasłity, Sierpc, Wysokie

599. śmietanowy

naturalny, z papryką, z przyprawą cayenne, ze szczypiorkiem, 60% tł. w s.m., ZN 91/Sp. Z o.o. IM/A-4

Gościno, Radzyń, Tychowo

599a. śniadaniowy

Kałużyn

600. śnieżka

typu szwajcarskiego, 24% tł.

Perlino

601. świecki

pełnotłusty

Świecie

602. św. Anzelma

26% tł.

Ozorków

603. św. Bonifacego

z kminkiem

Kraków

604. św. Hildegardy

z ziołami, 28% tł.

Ozorków

605. św. Marty

wędzony, 27% tł.

Bobowa

606. świętokrzyski, (plastry) świętokrzyskie

naturalny i wędzony, z dodatkiem tłuszczu roślinnego, 25.5% tł., 45% tł. w s.m.

Włoszczowa

607. talarki (grilowe)

dojrzewający, parzony, wędzony, 19% tł., patent 189252

Laskowa

608. tarnowski

50% tł. w s.m., ZN-5/94/M

Tarnów

609. Teofil

dojrzewający, 22% tł.

Zduńska Wola

610. texas

typu edamer z ziołami i warzywami, 45% tł. w s.m., ZN-91/Sp. Z o.o. IM/A-3, ZN-96/L.F. Sp. z o. o./A-3

Gościno, Tychowo

611. tłuszczoch

Krzeszów

612. tolonis

miękki, sałatkowo-kanapkowy, solankowy, z papryką, chili i jalapeno, z suszonymi pomidorami, z zielonymi oliwkami i czosnkiem, 12% tł., 18% tł., 25% tł.

Toruń, Wysokie

613. toruński

50% tł. w s.m., ZN-TSM-A-7

Wybcz

614. toscano

Jankowice

615. tostowy

podpuszczkowy, dojrzewający, 22% tł., 40% tł. w s.m., ZDN-1-A/97

Łobżenica, Myszków, Pasłęk

616. trapistów ®, trapist OSM Export

26% tł., 20% tł. w s.m., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., PN-60/A-86230, PN-68/A-86230

Białogard, Dąbrowa Białostocka, Grajewo, Grębocin, Łomża, Łowicz, Niedrzwica, Olsztyn, Ostrów Mazowiecka, Sępólno, Włoszczowa, Wybcz, Żnin

617. tuchel

28% tł.

Robakowo

618. (lazurowy) turkusowy

pleśniowy, 30% tł., 31% tł., >50% tł. w s.m.

Nowe Skalmierzyce

619. tużański, tużański II

także z tłuszczem roślinnym, 45% tł. w s.m., ZN-97/A-11

Nowy Dwór

620. twardy OSM

Łomża

621. tykociński, serwit tykociński

23% tł., 25% tł., 25.5% tł., 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-72/CZSML-Bł/A-52, ZN-78/CZSML-Bł/A-57, ZN-86/CZSML/A-52

Mońki, Nowy Dwór, Pasłęk, Sanok, Suwałki

622. tylżycki ® (T), tylzyt polski, tilsit, tilsiter, tylżak OSM Export

podpuszczkowy, dojrzewający, również długodojrzewający, mini-tylżycki, z kminkiem, 10% tł., 23% tł. 24% tł., 25% tł., 25.5% tł., 26 % tł., >26 % tł., 27 % tł., 27.9% tł., 31 % tł., 33 % tł., 40% tł., 45% tł., 20% tł. w s.m., 40% tł. w s.m., >40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., 50% tł. w s.m., 45%, 50%, PN-60/A-86230, PN-68/A-86230, ZN-72/CZSML/Oł/A-30, ZN-7-86/CZSML/A-40, ZN-95/Wys.Maz./A-13, ZN 97/R/A-7, ZN-01/OSM B-rd/A-9

Bartoszyce, Białogard, Bobolice, Bochnia, Chojnów, Dąbrowa Białostocka, Elbląg, Giżycko, Gorzów Wielkopolski, Gościno, Góra, Grajewo, Grudziądz, Hrubieszów, Iława, Koszalin, Koźmin, Kraśnik, Lidzbark Warmiński, Lidzbark Welski, Łomża, Łowicz, Miechów, Młynary, Mrągowo, Nowy Dwór, Nowy Targ, Ostrów Mazowiecka, Parczew, Piaski, Piotrków Kujawski, Poznań, Ryki, Sępólno, Siedlce, Siemiatycze, Szczecznieszyn, Szczurowa, Świdnica, Świecie, Tomaszów Lubelski, Wągrowiec, Węgrów, Włoszczowa, Wysokie, Zamość, Zduńska Wola, Żuromin

623. tymbark

podpuszczkowo-dojrzewający, 45% tł. w s.m., ZN-93-Lim/A-1

Limanowa, Tymbark

624. unikat

pełnotłusty

NN

625. urda ®

owczy, półmiękki, 14% tł., >40% tł. w s.m.

Marszowice

626. vital

z tłuszczem roślinnym, 26% tł., 45% tł. w s.m.

Pasłęk

627. vlaamer

26% tł.

Łowicz

628. Walenty

podpuszczkowy, >21% tł., 40% tł. w s.m., >40% tł. w s.m., ZN-03/Mlekovita/A-40

Morąg, Wysokie

629. warkocze (sądeckie), warkocz góralski ®

naturalny i wędzony, podpuszczkowy, niedojrzewający, 12% tł., >35% tł. w s.m., ZN-2001/A-2

Jankowa, Nowy Sącz

630. warlubski

typu szwajcarskiego, typu szwajcar, >40% tł. w s.m.

Grudziądz, Lidzbark Warmiński, Warlubie

631. warmiński, warmia (W) OSM Export

także mini, 25.5% tł., 26% tł., 27% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., 45%, PN-60/A-86230, PN-68/A-86230, ZN-96/L Sp. z o.o./H-12

Bobolice, Bochnia, Dobrzyce, Giżycko, Kraśnik, Lutomia, Mielec, Milicz, Młynary, Morąg, Nowy Dwór, Olecko, Olsztyn, Pasłęk, Piaski, Piotrków Trybunalski, Polanów, Sławno, Strzegom, Strzelce Krajeńskie, Suwałki, Szczecznieszyn, Świdnica, Zamość, Żmigród, Żuromin

632. warszawski

podpuszczkowy, 21% tł., 22% tł., 25% tł., >25% tł., 26% tł., 45% tł. w s.m.

Bielsk Podlaski, Radzyń, Wysokie

633. welski **OSM**

50% tł. w s.m., ZN-81/CZSMI/A-133, ZN-72/CZSMI/OI/A-30

Lidzbark Welski

634. wędzarek

wędzony, 26% tł., 45% tł. w s.m., ZDN-Almar-A-06/01

Kraków, Mońki

635. wędzonek

również kozi

Grodzisko, Kołuda Wielka

636. wędzony

podpuszczkowy, dojrzewający, 18% tł., 22% tł., 26% tł., 27% tł., 28% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., ZN-93/A-1, ZDN-98/A-Westland-29

Grajewo, Kutno, Łomża, Łowicz, Mokobody, Nowy Sącz, Nowy Targ, Siedlce, Warszawa, Wschowa, Wysokie

637. wiejski

wędzony, mini, maluch, 21% tł., 26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-87/CZSMI/A-53, ZN-95/A-9, ZN-98/A-24, ZN-98/A-27, ZN-03/Mlekovita/A-44

Ostrów Mazowiecka, Robakowo, Wysokie, Zakliczyn, Zakopane

638. wielki książę

podpuszczkowy, z mleka pasteryzowanego, 45% tł. w s.m.

Marszowice

639. wielkopolski

dojrzewający, podpuszczkowy, >45% tł. w s.m.

Chodzież

640. wiżajny

podpuszczkowy, z mleka krowiego niepasteryzowanego

Wiżajny

641. włoski **OSM**

dojrzewający, podpuszczkowy, 40% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN-72/CZSMI-OI/A-48

Chodzież

642. włosciański

typu szwajcarskiego, 26% tł.

Katowice

643. włoszczowski

typu ementalskiego, naturalny i wędzony, włoszczowski edam typu szwajcarskiego (sic!), 25.5% tł., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., ZN-86/CZSMI/A-13, ZN-92/A-5

Włoszczowa

644. wołoski

kozi, naturalny i wędzony

Mszana

645. zadymer

Praslity

646. Zagłoba

45% tł. w s.m., ZN 94/A-1-021

Prostki

647. zagrodowy

naturalny, z chia, z ziołami prowansalskimi, z żurawiną, 25% tł.

Korycin

648. zakąska serowa

podpuszczkowy, parzony, biały, wędzony, o smaku paprykowym, 18% tł., 19% tł., 20% tł., ZN-98/A-1, patent 189252

Laskowa

649. zakopiański

parzony, dojrzewający, wędzony, z oliwkami i pomidorami, z papryką, z żurawiną i papryką, 19% tł., 25% tł., 45% Wysokie, Zakopane

650. (w) zalewie włoskiej

Góra

651. zamentaler

45% tł. w s.m., ZN-92/RP/A-3

Zamość

652. zamkowy

typu szwajcarskiego, >48% tł. w s.m., ZN-2/OL/99

Bełżyce, Ciechanów

653. zamojski (Z) OSM

podpuszczkowy, dojrzewający, naturalny i wędzony, 23.5% tł., >23.5% tł., 24% tł., >24% tł., 26% tł., 27% tł., 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., PN-68/A-86230, ZN-74/CZSM-Lb/A-42, ZN-86/CZSM-l/A-42, ZN-87/CZSMl/A-42, ZN-95-00-1/A-1, ZN-11/ZHP S-M-1

Augustów, Biała Piska, Biała Podlaska, Bidziny, Brzeg Głogowski, Brzesko, Ciepłowody, Dąbrowa Białostocka, Giżycko, Góra, Grudziądz, Hrubieszów, Kartuzy, Komarów, Kosów Lacki, Kozie Doły, Krasnystaw, Kurów, Lidzbark Warmiński, Łowicz, Łuków, Miastko, Młynary, Mońki, Mrągowo, Nysa, Olsztyn, Opatów, Prostki, Przybyśławice, Ryki, Rypin, Sanok, Sejny, Siedlce, Sokołów Podlaski, Suwałki, Tarnogród, Tymowa, Witkowo, Włoszczowa, Wschowa, Zakliczyn, Zamość, Ziębki, Zwolen, Żółkiewka, Żuromin

654. zamysławski

40% tł. w s.m.

Brzeg Głogowski

655. zbójnicki

>15% tł., 25% tł.

Goliszew, Nowy Targ

656. zbójnik

21% tł., 23.5% tł., 24% tł.

Goliszew

657. zbójerki

krowi, niedojrzewający, podpuszczkowy, naturalnie wędzony, >35% tł. w s.m., >45% tł. w s.m.

Bažanowice, Bystra, Jankowa

658. Zbyszko

21% tł., 40% tł. w s.m.

Morąg

659. ziołowy

Praslity

660. (łazur) złocisty

pleśniowy, 30% tł.

Łomża, Nowe Skalmierzyce

661. złotny dojrzwały dziadek

Złotna

662. złoty

z olejem roślinnym, >25% tł., 25.3% tł., ZN-03/Mlekovita/A-46

Pasłęk, Wysokie

663. złoty damer

25.5% tł., 26% tł., 45% tł. w s.m., ZN 2002/MSM Mońki/A-15

Białystok, Mońki

664. złoty dukat

z tłuszczem roślinnym, 23.5% tł., >23.5% tł.

Rypin

665. złoty mazur

27% tł., 28% tł., 45% tł. w s.m., ZN-91/418/A-2

Grajewo, Mrągowo

666. złoty talar

z tłuszczem roślinnym, 23.5% tł.

Rypin

667. złoty ułański

22% tł.

Tomaszów Lubelski

668. żółty, żółty z dziurami

typu holendersko-szwajcarskiego, także produkt seropodobny, >20% tł., 22% tł., 22.9% tł., 23% tł., 23.4% tł., 24.8% tł., 28% tł., >40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m., >45% tł. w s.m., >50% tł. w s.m., ZN-03/A-10, NK-B-05, ZN 1/2007

Biała Podlaska, Bielsk Podlaski, Goliszew, Łowicz, Łukta, Pasłęk, Siedlce, Suwałki, Tymbark, Warszawa, Włoszczowa, Wysokie, Zamość

669. żółty do piwa

NK-B-02

Tymbark

670. żółty kresowy

z tłuszczem roślinnym, 40% tł. w s.m., 45% tł. w s.m.

Biała Podlaska, Siedlce, Warszawa

żółty nadmorski patrz nadmorski

671. żubr

typu szwajcarskiego, 26% tł., 27% tł.

Kraków, Ostrów Mazowiecka

672. żuławski OSM

wędzony, 25.5% tł., 26% tł., 27% tł., 45% tł. w s.m., ZN-68/CZSMI-Gd/A-22, ZN-86/CZSMI/A-22, ZN-92/SMI W/A-006

Gawlik, Łowicz, Mrągowo, Nowy Dwór, Olecko, Olsztyn, Pasłęk, Starogard Gdański, Warszawa, Węgrów, Żuromin

673. żuromiński

26% tł., 45% tł. w s.m., ZN-94/A-2

Żuromin

Twarogi są najpopularniejszymi serami w Polsce pod względem zarówno wielkości produkcji, jak i liczby producentów. W Polsce jest obecnie ponad 200 podmiotów gospodarczych produkujących i etykietujących twarogi i twarożki, a więc prawdopodobnie więcej niż w jakimkolwiek innym państwie. Bardzo popularne w porównaniu z innymi krajami są też sery topione, lecz liczba czynnych topialni serów systematycznie spada. Sery smażone są wytwarzane głównie w Wielkopolsce i na Śląsku. W przeciwieństwie do serów topionych – liczba producentów serów smażonych w Polsce utrzymuje się w ostatnim 30-leciu na stałym poziomie (ok. 15).

Produkcja serów dojrzewających jest zdominowana przez niewielką liczbę gatunków. Dwadzieścia dziewięć gatunków można uznać za powszechnie znane, gdyż wytwarzano je w więcej niż dziesięciu miejscowościach. W tej liczbie znajdują się głównie gatunki opisane już w polskiej normie z 1960 roku, w tym gouda i edamski, których produkcja odpowiednio w 124 i 114 miejscowościach została udokumentowana na etykietach. Wytwarzane są one w wielkiej liczbie odmian różniących się wielkością, kształtem, zawar-

tością tłuszczu, a także modyfikowane są przez różne dodatki. Sprecyzowane w polskich normach klasyczne formy, a więc gouda w kształcie płaskiego cylindra o masie 8 lub 12 kg i edamski w kształcie kuli o masie 2 kg, które to opisy zostały powtórzone w wielu publikacjach, obecnie rzadko występują, zaś przeważają prostopadłościennymi blokami o lekko wypukłych ścianach oraz o zróżnicowanych wymiarach i masach. Do handlu detalicznego trafia duża ilość serów w porcjach (zwykle 200–500 g) lub w plastrach, co utrudnia rozpoznanie kształtu i wielkości całego sera. Niektóre gatunki opisywane w polskich normach z 1960 i 1968 roku straciły na popularności, n.p. grojer (gruyere) produkowany był w XXI wieku tylko w jednym zakładzie, a sery limburgski i romadur nie były w XXI wieku w ogóle produkowane w Polsce. Sery tych gatunków dostępne na polskim rynku pochodzą z importu. Do 29 najbardziej popularnych gatunków należą także sery produkowane według oryginalnej polskiej receptury: bałtycki (produkowany od 1971 roku), gryficki (od 1973 roku), jeziorański (od 1972 roku), kortowski (od 1969 roku), liliput (od 1972 roku), łowicki (od 1973 roku), morski (od 1973 roku), podlaski (od 1967 roku), puławski (od 1967 roku), rolada ustrzycka (od 1979 roku), zamojski (od 1974 roku) i żuławski (od 1968 roku). Koniec lat 60. i lata 70. XX wieku miały więc bezprecedensowy wpływ na liczbę gatunków powszechnie wytwarzanych w Polsce i na wzbogacenie oferty polskiego serowarstwa o gatunki o polskim rodowodzie i swojsko brzmiących nazwach. Jedynym gatunkiem produkowanym w więcej niż dziesięciu miejscowościach w Polsce wprowadzonym po 1979 roku jest mazdamer (od 1995 roku), który jest odpowiednikiem holenderskiego maasdamera.

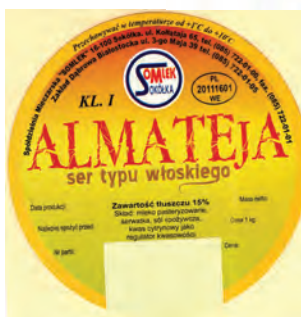
Poza omówionymi wyżej najpopularniejszymi gatunkami (>10 producentów), po 2 gatunki produkowano w dziesięciu, dziewięciu lub ośmiu miejscowościach, 5 gatunków w siedmiu miejscowościach, 4 gatunki w sześciu miejscowościach, 9 gatunków w pięciu miejscowościach i 13 gatunków w czterech miejscowościach. Łącznie daje to 37 gatunków o umiarkowanej popularności, a więc produkowanych w od czterech do dziesięciu miejscowości. Są w tej liczbie nieliczne gatunki o długiej tradycji (myśliwski, rokpol), ale przeważają gatunki wprowadzone po 1970 roku. Najliczniejszą liczbę gatunków sera (łącznie ponad 90%) stanowią sery, które były produkowane w co najwyżej trzech miejscowościach, w tym 29 gatunków w trzech miejscowościach, 104 gatunki w dwóch miejscowościach, i aż 463 gatunki tylko w jednej miejscowości. Jedynie nieliczne z tych gatunków wytrzymały próbę czasu, np. radamer wytwarzany jest nieprzerwanie od 1992 roku, a ser sokół od 1993 roku, zaś większość z nich produkowano przez krótki okres czasu, po czym produkcji zaprzestano lub w ogóle zlikwidowano zakłady produkcyjne i zniszczono dokumentację związaną z ich produkcją. Zachowane etykiety są często jedynym śladem potwierdzającym istnienie tych gatunków.

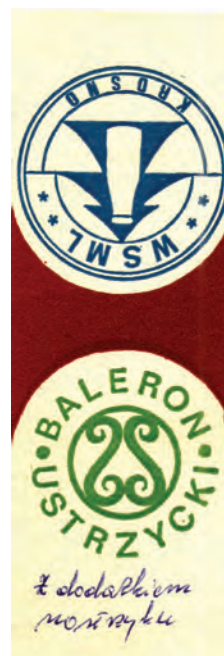
W nazewnictwie polskich serów przeważają motywy geograficzne (łącznie 178 nazw) w tym 99 nazw serów pochodzi od miast polskich, 49 – od innych obiektów geograficznych w Polsce (zbiorniki wodne, regiony) oraz 30 – od nazwy geograficznych obcych (obiektów poza granicami Polski). Te liczby mają oczywiście charakter

przybliżony, gdyż nazwy geograficzne często pochodzą od nazw osób i zwierząt, np. nazwa sera sokół może pochodzić od ptaka lub od miejscowości Sokoły, w której znajdowała się mleczarnia. Motywy geograficzne często spotyka się w nazewnictwie serów w innych państwach, a zwłaszcza we Francji. Często nazwa geograficzna rzeczywiście wskazuje miejsce, gdzie wytworzono dany ser, np. ser białostocki jest lub był produkowany w pobliżu Białegostoku, chociaż nie w samym Białymstoku. Na ogół jednak nazwa geograficzna ma niewiele wspólnego z siedzibą producenta danego sera. Na mapach Polski zaznaczono producentów sera zamojskiego literą Z i gryfickiego literą G, przy czym większe litery oznaczają odpowiednio Zamość i Gryfice. Duża część producentów sera zamojskiego skoncentrowana jest w województwie lubelskim, niedaleko od Zamościa, ale zdecydowana większość tych producentów znajduje się kilkaset kilometrów od Zamościa. Z kolei wielu producentów sera gryfickiego znajduje się w województwach małopolskim i podkarpackim, na przeciwnym krańcu Polski w stosunku do Gryfic.

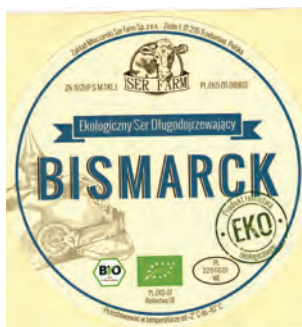
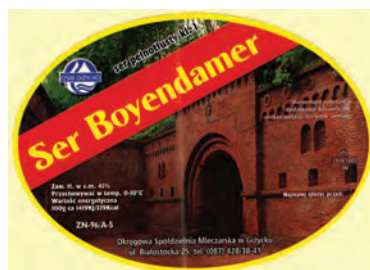


Częstym źródłem nazw serów są nazwy osób (118 gatunków) w tym 36 imion lub nazwisk rzeczywistych osób lub postaci fikcyjnych i 82 innych nazw osób oznaczających m.in. zawody, grupy etniczne, tytuły i stanowiska, na ogół niezwiązane z produkcją sera. Aż 140 nazw serów polskich to słowa obcojęzyczne lub wymyślone nazwy naśladujące słowa obcojęzyczne, które nie są nazwami zagranicznych serów, w tym 39 nazw zakończonych na -dam lub -damer, naśladujących nazwy serów holenderskich. Szesnaście nazw wskazuje na przeznaczenie sera (do pizzy, do fondue). Nazwy te nie oznaczają na ogół odrębnych gatunków sera, lecz raczej jego formę (np. wiórkowana mozzarella). O ile jednak etykieta nie wyjaśnia, że chodzi o specyficzny gatunek lub mieszankę znanych gatunków, to zgodnie z przyjętą konwencją, nazwy typu pizzarino traktowane są jako odrębne gatunki. Nazwy 13 serów pochodzą od zwierząt, a 9 nazw jest związanych z różnymi religiami.











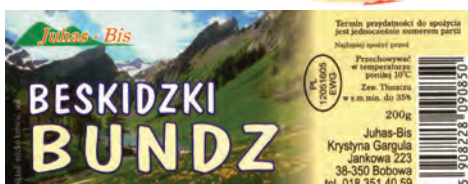
certyfiikat PL-EKO-06-003703/12/01-1



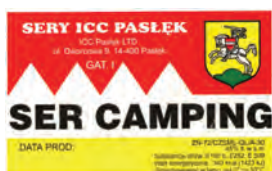
www.serygradzkie.pl

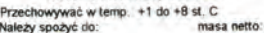
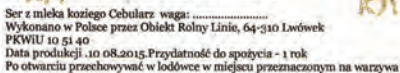


Ser z mleka koziego Bomba czosnkowa waga:
Wykonano w Polsce przez Obiekt Rolny Linie, 64-310 Lwówek
PKWiU 10 51 40
Data produkcji .10 06.2015. Przydatność do spożycia - 1 rok









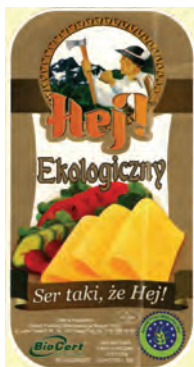








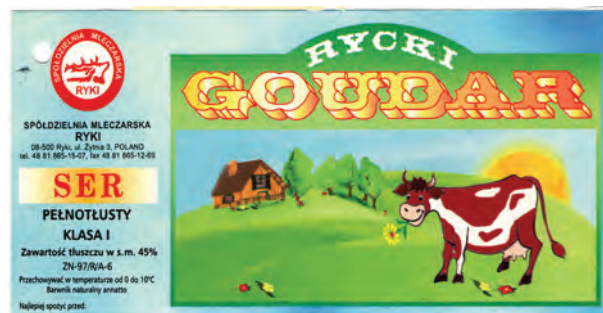
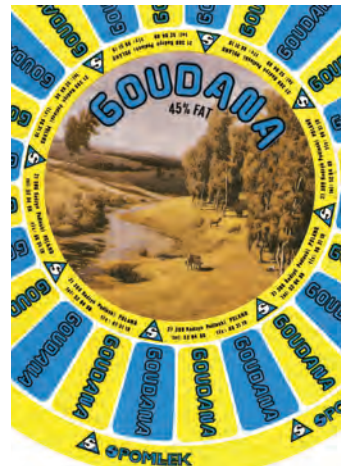
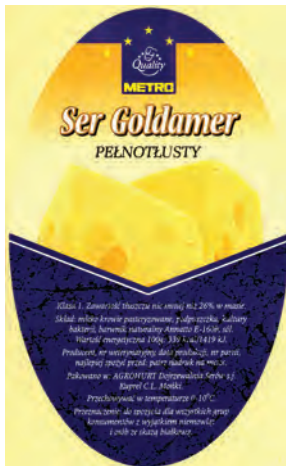


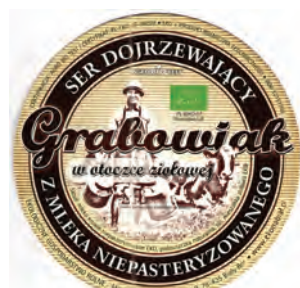




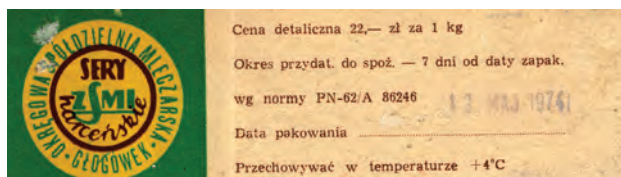
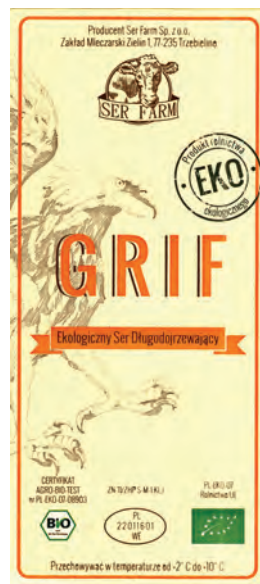








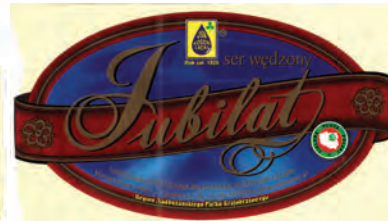






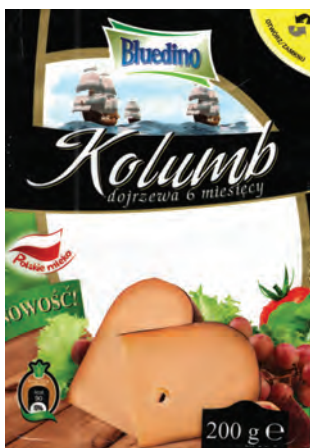
























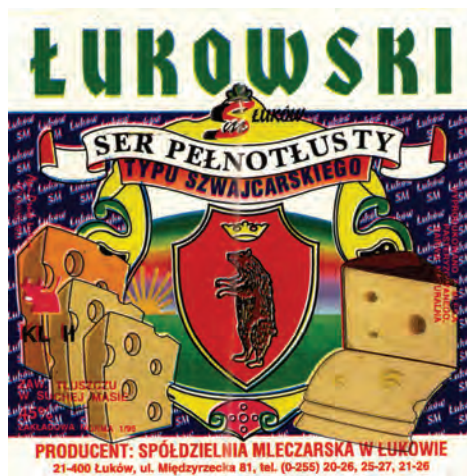




NOWOŚĆ!
 NOWOŚĆ!
 OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA
 MLECZARSKA
 w Zamościu

 SER LUBUSKI
 PEŁNOTŁUSTY
 45⁰/₀ tł. w. s. m.
 Kl. I Cena det. 1 kg — 47 zł
 ZN-72 CZSMI











CEKO FOODSERVICE

Master Pizza

PROPOZYCJA PODANIA

Produkt seropodobny podpuszczkowy niedojrzewający do pizzy. Składniki: Mleko pasteryzowane, tłuszcz roślinny palmowy, sól, stabilizator – chlorek wapnia, czyste kultury bakterii, podpuszczka. Zawartość tłuszczu minimum 23%.

Przechowywać w temperaturze od +2°C do +6°C. Po otwarciu przechowywać do 5 dni w warunkach chłodniczych w temperaturze od +2°C do +6°C, zabezpieczyć przed obsuszeniem.

Najlepiej spożyć przed: Nr partii:

Masa netto:

PL 30071602 WE

Producent: CEKO Sp. z o.o., Goliśzew 3a, 62-817 Żelazków, tel./fax 48 62 7691993
www.ceko.pl, marketing@ceko.pl

POLMLEK
HORECA LINE

Massarella

do pizzy i innych dań kulinarnych

WIÓRKI

delikatna w smaku

Massarella produkt seropodobny, podpuszczkowy niedojrzewający tusty, wiórki.

Składniki: mleko pasteryzowane odtłuszczone, nieutwardzony tłuszcz roślinny, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka, kultury bakterii serowarskich, sól spożywcza, substancja przeciwzbijająca: skrobia ziemniaczana.

Przechowywać w temperaturze od +2°C do +8°C.

Pakowano w atmosferze ochronnej.

Najlepiej spożyć przed: data na froncie opakowania.

wartość odżywcza produktu	
wartość energetyczna	1419 kJ
tłuszcz	27 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	13 g
węglowodany	1,8 g
w tym cukry	1,5 g
białko	24 g
sól	2,00 g

Producent: **POLMLEK**

POLMLEK Sp. z o.o., ul. Mułkowska 310/312, 01-152 Warszawa
Zakład Wyszczepki w Lidzborku Warmińskim ul. Topolowa 1, 11-100 Lidzbark Warmiński
www.polemek.com

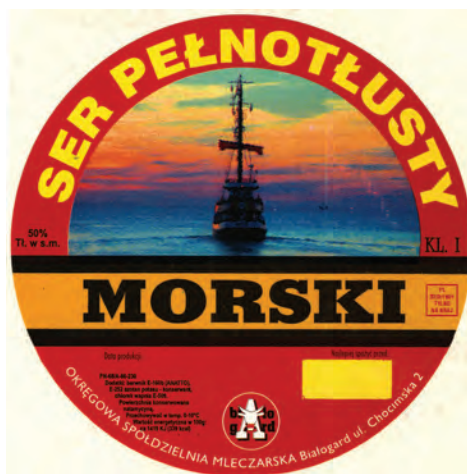
Wyprodukowano w Polsce

Masa netto:



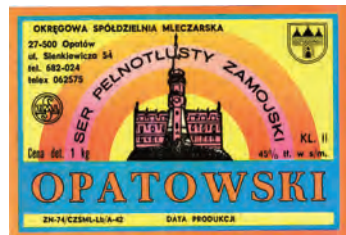




















Ekologiczne Gospodarstwo Robert Janowski
Ludwinów 68, 21-070 Cyców
Tel. 663 678 795 WNI: 06107207

EKOLOGICZNY SER PODPUSZCZKOWY Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ Z MLEKA SUROWEGO

Składniki: Mleko surowe*, pomidory*, bazylia*, podpuszczka, sól

Najlepiej spożyć do
Masa netto.....
Data ważności jest jednocześnie numerem partii
Po otwarciu spożyć w ciągu 7 dni
Przechowywać w temperaturze od +2 do +8°C
w suchym i ciemnym miejscu

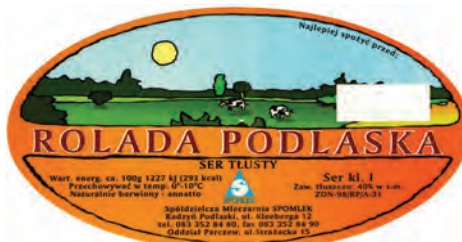


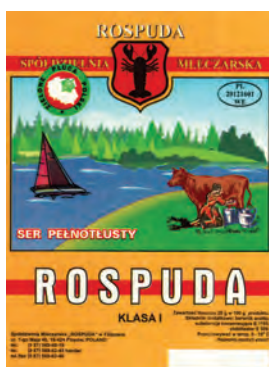
*z rolnictwa ekologicznego



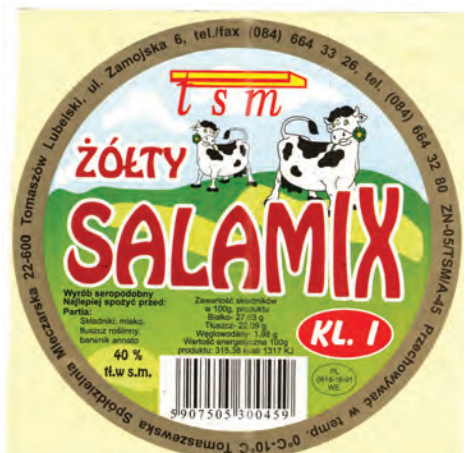






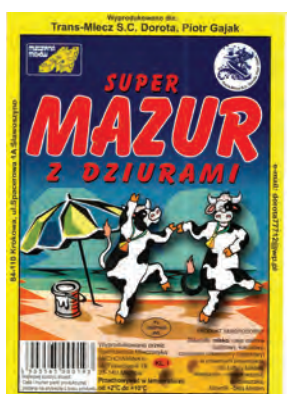
















Ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne

Lucyna i Sylwester
Wańczyk
ul. Św. Anny 9
58-405 Krzeszów



tel. 075 742 30 76
0 509 051 522
0 605 110 009
www.wanczykowskie.pl
info@poceta.com.pl

PYSZNE SER

TLUSCIOCH

Skład: mleko pełne, kultury bakterii
Produkt z gospodarstwa ekologicznego Agroturyst. A-01-695
WAGA DATA WYNOŚCI





NATURAL POLSKA Sp z o.o.
ul. Hoża 43/49 lok. 11
00-681 Warszawa
eko@naturalne-sery.pl

PL
04041601
WE

SER TUCHEL
NATURAL

podpuszczkowy, dojrzewający
Składniki: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych,
stabilizator - chlorek wapnia, podpuszczka, barwnik - annato.

Pakowano w atmosferze ochronnej

Przechowywać w temperaturze od +2 do +10 °C

Najlepiej spożyć przed: 06.11.2017

Numer partii: 1

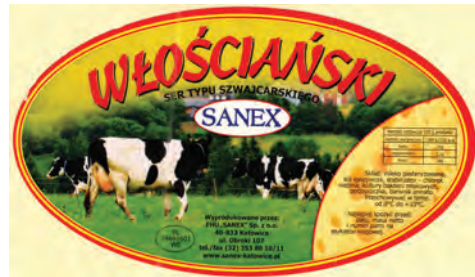
wartość odżywcza	w 100 g
wartość energetyczna	1478 kJ/356 kcal
tłuszcz	28 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	19 g
węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
białko	26 g
sól	1.8 g



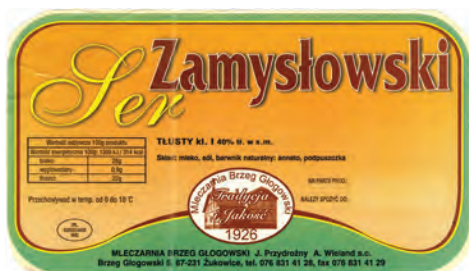
Masa netto: 3,810 kg











SER ZIOŁOWY SER PODPUSZCZKOWY PEŁNOTŁUSTY

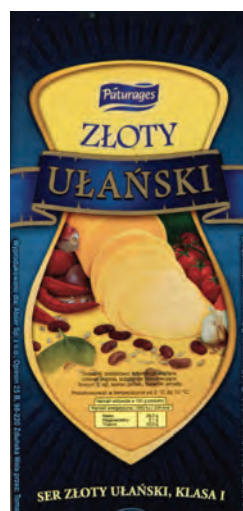
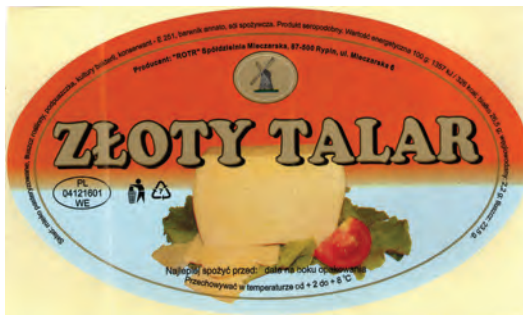
SKŁAD: MLEKO KROWIE PASTERYZOWANE, SÓL,
MIESZANKA ZIOŁ, PODPUSZCZKA

NIE ZAWIERA KONSERWANTÓW
PRZECHOWYWAĆ W TEMP. +2°C - 6°C
NALEŻY SPOŻYĆ PRZED:
WNI 28147207

PRODUCENT:
GOSPODARSTWO ROLNE A.E. SYMONOWICZ
PRASŁITY 12, 11-040 DOBRE MIASTO
tel. 89 616 22 08 kom. 506 519 060







**Złotny dojrzwały
Dziadek**

Certyfikowane Gospodarstwo Ekologiczne
PL-EKO-07-10404

+48 663 144 547
www.koziafarma.pl



6. Podsumowanie

Mamy w Polsce około trzystu gatunków sera żółtego współcześnie produkowanych, a ponadto wiele różnych twarogów, twarożków, serów topionych i smażonych i ponad sześćset gatunków, które produkowano w ostatnim 70-leciu. Do tego dochodzi setka niewymienionych w tym opracowaniu gatunków wytwarzanych przez małych producentów, którzy serów nie etykietują. Liczby te nie powinny być porównywane z danymi dotyczącymi innych państw, zaczerpniętymi z literatury, gdyż zostały one otrzymane różnymi metodami. Zastosowanie metody, jakiej użyłem w tej książeczce np. do serów francuskich dałoby liczbę gatunków wyższą niż przysłowiowe 246 (liczba podana przed de Gaulle'a), chociaż nie konieczne dużo wyższą niż 600. Dokładne określenie podanym sposobem liczby serów francuskich jest zadaniem bardzo ambitnym i wymaga przede wszystkim kompletnej kolekcji etykiet, a ponadto znakomitej znajomości języka i lokalnych stosunków. Szacunki oparte na ograniczonym materiale dokumentalnym (158 000 różnych etykiet z całego świata w tym 33 000 francuskich) i umiarkowanej wiedzy na temat przemysłu mleczarskiego za granicą pozwalają autorowi tego opracowania przypuszczać, że pod względem liczby różnych nazw nadawanych serom Polska jest światowym liderem i pod tym względem nasze wyniki są porównywalne z Francją, zaś inne państwa zdecydowanie wyprzedzamy. Rynek serów w Polsce jest bardzo dynamiczny i kilkanaście nowych nazw serów pojawiło się na etykietach w trakcie pisania tej książeczki. Pojawiły się też nowe firmy, a kilka zniknęło z rynku, stąd nieregularności w numeracji miejscowości i gatunków sera w części szczegółowej.

Nie możemy się pochwalić znanymi na cały świat gatunkami sera o tysiącletniej tradycji, które są opisywane w zagranicznych atlasach serów. Na tym większe uznanie zasługuje szybkie odrabianie wielowiekowych zaległości po odzyskaniu niepodległości w 1918 roku, a zwłaszcza ogromny wzrost ilości wyprodukowanych serów i znaczna liczba oryginalnych polskich gatunków, jakie pojawiły się w ostatnim trzydziestoleciu.

Abstract

Poland is the sixth largest producer of cheese in the world, but the varieties of cheese originally developed in Poland are seldom mentioned in the foreign literature. Over 600 manufacturers of cheese and over 600 varieties of Polish cheeses (currently produced and historical) are presented in this study. The data was extracted from the original labels from Polish cheeses, and representative labels are used as illustrations. The book is written in Polish, but it can also be useful for readers who do not know Polish. The description of a manufacturer consists of: 1. Town/village with zip-code; a, b, c etc. are different manufacturers in the same town 2. Type of enterprise:  manufacturer of cheese currently in business,  wholesale, office, etc.,  historical,  former manufacturer of cheese, now wholesale, office, etc. 3. Veterinary approval number (**boldface**) 4. Short name(s) 5. Street address(es) 6. Products: twarogi = fresh cheese, sery topione = cheese spread, sery smazone = fried cheese. The other types of cheese are listed by name and a few most popular variations are abbreviated (E = edam, etc.) 7. Year established 8. WWW home page. The description of a variety of cheese consists of: 1. Name(s). Polish versions of well-known foreign cheeses are marked by . 2. The icons  and  are for the most popular varieties made for Polish market and for export, respectively, before 1990. Labels without the name of manufacturer. 3. Description of cheese: cow/goat/sheep milk, soft/hard, etc. 4. Non-dairy ingredients (caraway, pepper, etc.) 5. Fat, total or in dry matter (the most popular variations have multiple versions with different fat content) 6. Polish standard or company (internal) standard number 7. Manufacturer(s). This review must not be used for comparison of the numbers of varieties of cheese in Poland and in another country unless both numbers were obtained using the same method.