JEDZENIE I NAPOJE

Ciekawostki o serze: 38 sprawdzonych faktów

Ciekawostki zebrał: Marcin Balana · Opublikowano: 20.10.2026 · Zaktualizowano: 20.10.2026 · Zweryfikowano: 20.10.2026

Ser to jeden z najstarszych przetworów mleka: najstarsze znane próbki sera mają ok. 3600 lat i leżały w grobach z epoki brązu na cmentarzysku Xiaohe w Chinach. Polska wyprodukowała w 2023 r. 976 tys. ton sera i jest 5. producentem w Unii Europejskiej. Oscypek, chroniony w UE od 2008 r., musi zawierać co najmniej 60% mleka owczego i powstaje tylko od maja do września.

NAJWAŻNIEJSZE W SKRÓCIE

- Najstarszy znany ser to ser kefirowy sprzed ok. 3600 lat z cmentarzyska Xiaohe w Chinach.
- W 2023 r. Polska wyprodukowała 976 tys. ton sera i była 5. producentem w UE.
- Oscypek jest chronioną nazwą pochodzenia od 14 lutego 2008 r. i musi zawierać co najmniej 60% mleka owczego.
- Do zrobienia 1 kręgu sera Parmigiano Reggiano o masie ok. 40,5 kg potrzeba 520 litrów mleka.
- Najdroższy ser sprzedany na aukcji to 2,3 kg sera Cabrales za 36 000 euro.
- Rekordowa pizza z Lyonu z 2023 r. miała na sobie 1001 rodzajów sera.
- W 2010 r. pierwsza prywatna kapsuła Dragon firmy SpaceX zabrała na orbitę krąg francuskiego sera.

Najstarsze sery i historia

1 Najstarszy znany ser ma ok. 3600 lat

Najstarszy znany ser na świecie ma ok. 3600 lat i pochodzi z cmentarzyska Xiaohe, pochówku z epoki brązu w północno-zachodnich Chinach. Bladożółte grudki sera leżały przy mumiach odkrytych w 2003 r. Badanie DNA opublikowane w 2024 r. w czasopiśmie „Cell” wykazało, że to ser kefirowy, który w czasach jego wytwórców był zapewne miękki jak dzisiejszy kefir.[1][2]

Źródła: Smithsonian Magazine, The World's Oldest Cheese Was Buried in a Chinese Tomb 3,600 Years Ago. Now, Scientists Have Sequenced Its DNA , Data publikacji: 2024.09.27, Data odczytu: 2026.10.19; Sci.News, World's Oldest Cheese Sheds Light on Origins of Kefir (Liu Y. i in., Bronze Age cheese reveals human-Lactobacillus interactions over evolutionary history , Data publikacji: 2024.09.25, Data odczytu: 2026.10.19

2 Ser sprzed 3600 lat zmienił wiedzę o drodze kefiru

Bakterie Lactobacillus kefiranofaciens z sera kefirowego sprzed ok. 3600 lat z cmentarzyska Xiaohe są bliżej spokrewnione z tybetańską grupą tych bakterii niż ze wschodnioeuropejską. Wcześniej sądzono, że kefir rozprzestrzenił się z Kaukazu Północnego do Europy i innych regionów. Badanie z 2024 r. wskazało dodatkowy szlak: z Sinciangu w głąb Azji Wschodniej, gdzie kultura kefiru trwa od epoki brązu.[3][1]

Źródła: Sci.News, World's Oldest Cheese Sheds Light on Origins of Kefir , Data publikacji: 2024.09.25, Data odczytu: 2026.10.19; Smithsonian Magazine, The World's Oldest Cheese Was Buried in a Chinese Tomb 3,600 Years Ago. Now, Scientists Have Sequenced Its DNA , Data publikacji: 2024.09.27, Data odczytu: 2026.10.19

3 Pierwsze wzmianki o serze na Podhalu pochodzą z 1416 r.

Pierwsze pisemne wzmianki o wyrobie sera na Podhalu i w okolicy zawiera akt lokacyjny wsi Ochotnica w Gorcach z 1416 r., gdy prawo do jej założenia otrzymał Dawid Wołoch. Pierwszy dokładny opis wyrobu oscypka pochodzi z przepisów dóbr ślemieńskich, ustalonych w 1748 r. W 1773 r. przepisy te przeredagowano i uczyniono obowiązkowymi.[4]

Źródło: Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 180 (wersja węgierska), Publikacja wniosku o rejestrację „Oscypek” (ChNP) , Data publikacji: 2006.08.02, Data odczytu: 2026.10.19

4 Pierwsza wzmianka o serze Stilton pochodzi z 1727 r.

Pierwsza wzmianka literacka o angielskim serze Stilton pochodzi z książki Daniela Defoe „Tour through England and Wales”, wydanej w 1727 r. Brytyjska specyfikacja tego chronionego sera łączy jego historię z gospodą Bell Inn, przystankiem dyliżansów na trasie z Londynu do Yorku. Stilton jest dziś chronioną nazwą pochodzenia, a specyfikację złożyła grupa 6 producentów.[5]

Źródło: Rząd Wielkiej Brytanii (DEFRA), Product Specification „Stilton Cheese” , Data odczytu: 2026.10.19

5 Camembert z Normandii ma chronioną nazwę od 1983 r.

Ser Camembert de Normandie otrzymał francuską apelację pochodzenia w sierpniu 1983 r., na mocy rozporządzenia z 31 sierpnia 1983 r. Udoskonalenie tego sera tradycja przypisuje Marie Harel, która pod koniec XVIII w. prowadziła gospodarstwo w gminie Camembert. Stowarzyszenie producentów „prawdziwego camemberta” powstało już w 1909 r.[6]

Źródło: Komisja Europejska (eAmbrosia), Application for registration: Camembert de Normandie (PDO) , Data odczytu: 2026.10.19

6 Roquefort to pierwszy francuski ser z apelacją pochodzenia

Roquefort stał się 26 lipca 1925 r. pierwszym francuskim serem z apelacją pochodzenia, podaje francuski urząd INAO. Ser powstaje z mleka owiec rasy lacaune i dojrzewa w jaskiniach wykopanych pod wsią, od której wziął nazwę. Panują w nich warunki sprzyjające pleśni Penicillium roqueforti. Wśród francuskich serów ChNP Roquefort jest 3. pod względem sprzedanej ilości.[7]

Źródło: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), Defense and management organization (100 ans AOP Roquefort) , Data odczytu: 2026.10.19

Jak powstaje ser

7 Od 1990 r. ser robi się z podpuszczki z mikroorganizmów

Chymozyna, enzym ścinający mleko przy produkcji sera, w 1990 r. jako pierwszy produkt inżynierii genetycznej w żywności uzyskała zgodę amerykańskiej FDA. Tradycyjnie pozyskiwano ją z czwartego żołądka cieląt, ale w latach 60. XX w. brak podpuszczki stał się krytyczny. Dziś ponad 80% sera w Ameryce Północnej powstaje z chymozyny wytwarzanej przez bakterie, drożdże lub grzyby.[8]

Źródło: McGill University, Office for Science and Society, Say Cheese! , Data publikacji: 2025.07.23, Data odczytu: 2026.10.19

8 Dziury w serze szwajcarskim robią drobinki siana

Dziury w serach szwajcarskich, takich jak ementaler, powstają dzięki drobinkom siana w mleku, ogłosił w 2015 r. szwajcarski instytut Agroscope. Badacze śledzili dojrzewanie sera przez 130 dni za pomocą tomografii komputerowej. Od 1917 r. sądzono, że dziury tworzy dwutlenek węgla z bakterii. Zamknięte dojarki usunęły siano z mleka, dlatego w ostatnich 10–15 latach w serach było mniej dziur.[9][10]

Źródła: Swissinfo.ch, Hay particles responsible for holes in Swiss cheese , Data publikacji: 2015.05.28, Data odczytu: 2026.10.20; The World (PRI), A century on, experts crack mystery of holes in Swiss cheese , Data publikacji: 2016.07.30, Data odczytu: 2026.10.20

9 Na 1 krąg parmezanu potrzeba 520 litrów mleka

Do wyrobu 1 kręgu sera Parmigiano Reggiano potrzeba 520 litrów mleka, a przeciętny krąg waży 40,5 kg, podaje konsorcjum producentów tego sera. Parmigiano Reggiano dojrzewa co najmniej 12 miesięcy. Każdy krąg ma na bocznej skórce napis „Parmigiano Reggiano” wybity kropkami, a osobny znak wypalany ogniem oznacza ser z obszarów górskich.[11]

Źródło: Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Parmigiano Reggiano Guidelines for Retail Outlets and Catering (wyd. 3, kwiecień 2026) , Data odczytu: 2026.10.19

10 Camembert waży 250 g i formuje się go chochlą

Ser Camembert de Normandie waży średnio 250 g i powstaje z mleka surowego, czyli niepasteryzowanego. Skrzep przekłada się do form chochlą w co najmniej 4 kolejnych porcjach. Dojrzewanie sera trwa zwykle 30–35 dni, a minimum to 21 dni. Ser pochodzi z regionu, w którym 60% użytków rolnych to trwałe łąki i pastwiska.[6]

Źródło: Komisja Europejska (eAmbrosia), Application for registration: Camembert de Normandie (PDO) , Data odczytu: 2026.10.19

11 Biały Stilton jest gotowy po 7 dniach, a niebieski po 6 tygodniach

Niebieski ser Stilton dojrzewa zwykle 6–12 tygodni, dojrzały Stilton 10–15 tygodni, a Stilton „vintage” ponad 15 tygodni. Biały Stilton, bez niebieskiej pleśni, nadaje się do sprzedaży już po ok. 7 dniach. Każdą odmianę tego sera robi się wyłącznie z pasteryzowanego mleka krowiego i formuje w kształt walca.[5]

Źródło: Rząd Wielkiej Brytanii (DEFRA), Product Specification „Stilton Cheese” , Data odczytu: 2026.10.19

Sery chronione prawem i wpisane na listy dziedzictwa

12 Feta musi mieć co najmniej 70% mleka owczego

Grecka feta musi zawierać co najmniej 70% mleka owczego i nie więcej niż 30% mleka koziego, podaje Światowa Organizacja Własności Intelektualnej (WIPO). Mleko musi pochodzić z określonych regionów Grecji, m.in. Macedonii, Tracji, Epiru, Tesalii, Peloponezu i Lesbos. Ser dojrzewa w solance co najmniej 15 dni.[12]

Źródło: Światowa Organizacja Własności Intelektualnej (WIPO), Defining a Name's Origin: The Case of Feta , Data odczytu: 2026.10.20

13 Spór o nazwę „feta” trwał od 1994 do 2005 r.

Spór o to, czy „feta” to nazwa pochodzenia, rozstrzygnął w 2005 r. Trybunał Sprawiedliwości UE, uznając, że nie jest to nazwa rodzajowa. Grecja złożyła wniosek o ochronę fety w 1994 r., rejestracja udała się w 1996 r., w 1999 r. ją unieważniono, a w 2002 r. przywrócono. Już w 1991 r. greckie władze zatrzymały transport duńskiej fety.[12]

Źródło: Światowa Organizacja Własności Intelektualnej (WIPO), Defining a Name's Origin: The Case of Feta , Data odczytu: 2026.10.20

14 Parmezan robi ok. 300 mleczarni z 5 prowincji

Ser Parmigiano Reggiano wytwarza ok. 300 mleczarni, które produkują ponad 4 mln kręgów rocznie. Mogą działać tylko w prowincjach Parma, Reggio Emilia i Modena, w Mantui na prawym brzegu Padu oraz w Bolonii na lewym brzegu rzeki Reno. Dane podaje konsorcjum producentów sera w wytycznych z 2026 r.[11]

Źródło: Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Parmigiano Reggiano Guidelines for Retail Outlets and Catering (wyd. 3, kwiecień 2026) , Data odczytu: 2026.10.19

15 Stilton wolno robić tylko w 3 hrabstwach Anglii

Ser Stilton może powstawać wyłącznie w 3 angielskich hrabstwach: Leicestershire, Derbyshire i Nottinghamshire. Tak stanowi specyfikacja tego sera jako chronionej nazwy pochodzenia. Stilton wytwarza się z pełnotłustego, pasteryzowanego mleka krowiego, a poza niebieską odmianą istnieje też biały Stilton.[5]

Źródło: Rząd Wielkiej Brytanii (DEFRA), Product Specification „Stilton Cheese” , Data odczytu: 2026.10.19

16 Ser z Minas Gerais jest od 2024 r. dziedzictwem UNESCO

Tradycyjny wyrób rzemieślniczego sera Minas w brazylijskim stanie Minas Gerais trafił w 2024 r. na Listę reprezentatywną niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO. Ser wytwarzają drobni producenci rolni. Większość serowarów ma małe gospodarstwa i pracuje w niewielkiej skali, w systemie rodzinnym.[13]

Źródło: UNESCO, Traditional ways of making Artisan Minas Cheese in Minas Gerais , Data odczytu: 2026.10.19

17 Polska ma 6 serów chronionych w UE

Wśród 49 polskich produktów rolnych i spożywczych chronionych w UE jest 6 serów: bryndza podhalańska (2007), oscypek (2008), redykołka i wielkopolski ser smażony (2009), ser koryciński swojski (2012) oraz twaróg wędzony (2023). Polska ma 10 nazw ChNP, 28 ChOG i 11 GTS. Dane podaje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.[14]

Źródło: Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS), Polskie produkty ChNP, ChOG, GTS: raport i analizy , Data publikacji: 2026.08.07, Data odczytu: 2026.10.19

Oscypek i polskie sery regionalne

18 Oscypek musi zawierać co najmniej 60% mleka owczego

Oscypek jest chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) od 14 lutego 2008 r. i musi zawierać co najmniej 60% mleka owczego, z ewentualnym dodatkiem mleka krowiego. Ser może powstawać wyłącznie na określonym terenie województw małopolskiego i śląskiego: w Tatrach, na Podhalu i w części Beskidów. Tradycja wyrobu oscypka ma ponad 500 lat.[15]

Źródło: Wojewódzki Inspektorat JHARS w Krakowie, Oscypek: góralski skarb chroniony prawem UE , Data odczytu: 2026.10.19

19 Oscypek waży 60–80 dag i powstaje od maja do września

Oscypek waży 60–80 dag, ma 17–23 cm długości i 6–10 cm grubości w najszerszym miejscu. Ten ser wolno wyrabiać tylko od maja do września i sprzedawać wyłącznie w całości. Do wyrobu używa się mleka owiec rasy polskiej owcy górskiej, a jeśli dodaje się mleko krowie, musi pochodzić od polskiej krowy czerwonej.[4]

Źródło: Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 180 (wersja węgierska), Publikacja wniosku o rejestrację „Oscypek” (ChNP) , Data publikacji: 2006.08.02, Data odczytu: 2026.10.19

20 Oscypek wędzi się w zimnym dymie 3–7 dni

Oscypek wędzi się w zimnym dymie przez 3–7 dni, a wcześniej moczy w solance nawet do 24 godzin. Mleko do sera najpierw odstawia się w temperaturze pokojowej, by zakwasiło się. Opis tych etapów zawiera wniosek o rejestrację oscypka jako chronionej nazwy pochodzenia, opublikowany w 2006 r. w Dzienniku Urzędowym UE.[4]

Źródło: Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 180 (wersja węgierska), Publikacja wniosku o rejestrację „Oscypek” (ChNP) , Data publikacji: 2006.08.02, Data odczytu: 2026.10.19

21 Ser zgorzelecki przywieźli greccy uchodźcy

Ser zgorzelecki, wpisany 11 marca 2008 r. na Listę Produktów Tradycyjnych, wywodzi się z tradycji greckich uchodźców, którzy po wojnie domowej w Grecji w latach 1946–1948 osiedlili się w Zgorzelcu i okolicy. W całej Polsce uchodźców z Grecji było ok. 13 200. Ser ma kształt lekko spłaszczonej kuli o średnicy ok. 20 cm i waży ok. 2 kg.[16]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ser zgorzelecki , Data publikacji: 2018.05.16, Data odczytu: 2026.10.19

22 Polska gouda z Filipowa powstaje od 1968 r.

Ser gouda z Filipowa na Podlasiu powstaje od 1968 r., gdy uruchomiono tam zakład produkcyjny, i od 2006 r. jest na Liście Produktów Tradycyjnych. Ser ma kształt prostopadłościanu o wymiarach 19x38x10 cm lub 25x25x9 cm i waży 5–8 kg. Według wpisu metoda produkcji nie zmieniła się od jego uruchomienia.[17]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ser gouda , Data publikacji: 2018.07.17, Data odczytu: 2026.10.19

23 Ser liliput wielkopolski powstaje przy kotle z 1914 r.

Ser liliput wielkopolski waży ok. 0,3 kg, ma ok. 10 cm średnicy i ok. 4 cm wysokości. Na Listę Produktów Tradycyjnych trafił 14 lipca 2008 r. Mleko do tego sera pochodzi głównie z powiatu wągrowieckiego, a w produkcji wciąż pracuje kocioł parowy z 1914 r. Według wpisu sery typu holenderskiego zaczęto produkować w latach 70. XX w.[18]

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ser liliput wielkopolski , Data publikacji: 2018.09.17, Data odczytu: 2026.10.19

Ser w liczbach: Polska, Unia Europejska i świat

24 Polska wyprodukowała w 2023 r. 976 tys. ton sera

W 2023 r. Polska wyprodukowała 976 tys. ton sera i była 5. producentem sera w Unii Europejskiej, wynika z danych Eurostatu. To o 50 tys. ton więcej niż w 2022 r., a w 2012 r. produkcja wynosiła 721 tys. ton. Niemcy, Francja, Włochy, Holandia i Polska wytwarzają razem prawie 72% sera w UE.[19][20]

Źródła: ICE Agenzia (biuro ICE w Warszawie), Notizie dal mondo , Data publikacji: 2025.01.24, Data odczytu: 2026.10.20; Bankier.pl (PAP), Polska w czołówce największych producentów serów w UE , Data publikacji: 2024.12.25, Data odczytu: 2026.10.20

25 Ponad 1/3 mleka w UE trafia do produkcji sera

W 2016 r. aż 37% pełnego mleka przetworzonego w UE, czyli 56 mln ton, posłużyło do produkcji sera, podaje Eurostat. Łącznie mleczarnie przetworzyły wtedy 152 mln ton pełnego mleka, a na masło przeznaczono 30%. Francja, Niemcy, Włochy, Holandia i Polska wytworzyły razem 70% sera produkowanego w Unii.[21]

Źródło: Eurostat, What is the milk in the EU used for? , Data publikacji: 2018.01.29, Data odczytu: 2026.10.19

26 Mleczarnie UE robią 4 razy więcej sera niż masła

W 2018 r. mleczarnie w UE wyprodukowały 10,3 mln ton sera i 2,4 mln ton masła oraz innych tłuszczów mlecznych, podaje Eurostat. Produkcja sera i masła pochłonęła razem 67% pełnego mleka dostępnego dla mleczarni. Mleko do picia zużyło ok. 11% pełnego mleka.[22]

Źródło: Eurostat, Two thirds of EU milk used to make cheese and butter , Data publikacji: 2020.01.31, Data odczytu: 2026.10.19

27 Polska sprzedała za granicę 142 tys. ton serów w pół roku

W pierwszym półroczu 2025 r. Polska wyeksportowała 142 tys. ton serów i twarogów za 650 mln euro, o 2% więcej pod względem ilości niż rok wcześniej. Sery podpuszczkowe dojrzewające przyniosły z tego 417 mln euro, czyli 20% wartości eksportu produktów mlecznych. Dane podaje Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR).[23]

Źródło: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR), Biuro Analiz i Strategii, Polska eksporterem produktów mlecznych , Data publikacji: 2025.09.01, Data odczytu: 2026.10.19

28 Polskie sery dojrzewające kupują głównie Czesi i Niemcy

W pierwszym półroczu 2025 r. najwięcej polskich serów dojrzewających kupiły Czechy (46 mln euro, 8 tys. ton) i Niemcy (45 mln euro, 9 tys. ton), a spoza UE Ukraina (38 mln euro, 6 tys. ton). Polska miała w handlu tymi serami nadwyżkę 215 mln euro, o 15% większą niż rok wcześniej, podaje KOWR.[23]

Źródło: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR), Biuro Analiz i Strategii, Polska eksporterem produktów mlecznych , Data publikacji: 2025.09.01, Data odczytu: 2026.10.19

29 94% sera importowanego do UE pochodzi z 2 krajów

W okresie styczeń–wrzesień 2024 r. kraje UE sprowadziły 135 tys. ton sera, a 94% importu pochodziło z Wielkiej Brytanii (85,5 tys. ton) i Szwajcarii (41 tys. ton). W tym samym czasie Unia wyeksportowała ponad 1 mln ton serów. Polska odpowiadała za 5%, czyli 55 tys. ton, unijnego eksportu serów poza UE.[24]

Źródło: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR), Monitoring Zagranicznych Rynków Rolnych: Rynek mleka i produktów mlecznych, Wiadomości nr 1 , Data publikacji: 2024.12.20, Data odczytu: 2026.10.19

30 USA wyprodukowały w 2024 r. ok. 6,46 mln ton sera

W 2024 r. Stany Zjednoczone wyprodukowały 14,2 mld funtów sera, czyli ok. 6,46 mln ton, o 0,7% więcej niż rok wcześniej, podaje Departament Rolnictwa USA (USDA). Najwięcej, bo 25,2% amerykańskiego sera, powstało w stanie Wisconsin. W danych nie uwzględniono serków typu cottage.[25]

Źródło: U.S. Department of Agriculture, National Agricultural Statistics Service (USDA NASS), Dairy Products 2024 Summary , Data odczytu: 2026.10.19

31 W USA mozzarella wyprzedza cheddar

Mozzarella jest najczęściej produkowanym serem w USA: w 2024 r. wytworzono jej 4,79 mld funtów, czyli ok. 2,17 mln ton, o 4% więcej niż rok wcześniej. Cheddara powstało 3,79 mld funtów, czyli ok. 1,72 mln ton, o 5,2% mniej. Sery typu włoskiego stanowiły 42,3% amerykańskiej produkcji, a typu amerykańskiego 39,1%.[25]

Źródło: U.S. Department of Agriculture, National Agricultural Statistics Service (USDA NASS), Dairy Products 2024 Summary , Data odczytu: 2026.10.19

32 Grecja produkuje ok. 115 000 ton fety rocznie

Grecja produkuje ok. 115 000 ton fety rocznie i odpowiada za ponad 85% spożycia tego sera w UE, podaje WIPO. Feta stanowiła ok. 86% greckiego eksportu serów, wartego w 2013 r. ok. 287 mln euro. Ok. 75% fety powstaje w jednych z najbiedniejszych regionów kraju.[12]

Źródło: Światowa Organizacja Własności Intelektualnej (WIPO), Defining a Name's Origin: The Case of Feta , Data odczytu: 2026.10.20

Rekordy i niezwykłe sery

33 Najdroższy ser świata kosztował 36 000 euro

Najdroższy ser sprzedany na aukcji to ok. 2,3 kg sera Cabrales z krowiego mleka, kupiony za 36 000 euro 25 sierpnia 2024 r. w Asturii w Hiszpanii, potwierdza Księga Rekordów Guinnessa. Ser z serowarni Ángel Díaz Herrero we wsi Tielve dojrzewał 10 miesięcy w jaskini Los Mazos na wysokości prawie 1500 m n.p.m. Licytacja zaczęła się od 3000 euro.[26]

Rekord Źródło: Guinness World Records, Most expensive cheese sold at auction is €36,000 piece aged in a cave for 10 months , Data publikacji: 2025.07.08, Data odczytu: 2026.10.19

34 Pizza z 1001 rodzajami sera

Najwięcej rodzajów sera na jednej pizzy, aż 1001, zebrali 8 października 2023 r. w Lyonie Benoît Bruel, Florian OnAir, Sophie Hatat Richart-Luna i Fabien Montellanico, potwierdza Księga Rekordów Guinnessa. Wcześniej, we wrześniu 2021 r., rekord wynosił 834 sery. Aby ser liczył się do rekordu, na pizzy musi leżeć co najmniej 2 g danego gatunku.[27][28]

Rekord Źródła: Guinness World Records, Most varieties of cheese on a pizza , Data odczytu: 2026.10.20; Guinness World Records, French chefs create pizza with 834 different cheeses breaking record , Data publikacji: 2021.09.29, Data odczytu: 2026.10.20

35 Największy półmisek serów ważył 2012,85 kg

Największy półmisek serów ważył 2012,85 kg i przygotowała go organizacja Dairy Farmers of Wisconsin w Madison w USA 1 sierpnia 2018 r., podaje Księga Rekordów Guinnessa. Wisconsin to stan, w którym w 2024 r. powstało 25,2% sera produkowanego w USA, najwięcej ze wszystkich stanów, podaje Departament Rolnictwa USA.[28][25]

Rekord Źródła: Guinness World Records, French chefs create pizza with 834 different cheeses breaking record , Data publikacji: 2021.09.29, Data odczytu: 2026.10.19; U.S. Department of Agriculture, National Agricultural Statistics Service (USDA NASS), Dairy Products 2024 Summary , Data odczytu: 2026.10.19

36 Największa wystawa serów liczyła 730 rodzajów

Największą wystawę różnych rodzajów sera, liczącą 730 gatunków, przygotował Philippe Marchand w Nancy we Francji 23 września 2016 r., podaje Księga Rekordów Guinnessa. Rekord wymieniono wśród serowych osiągnięć w artykule Guinnessa z 2021 r. o pizzy z 834 serami, przygotowanej również we Francji, w Lyonie.[28]

Rekord Źródło: Guinness World Records, French chefs create pizza with 834 different cheeses breaking record , Data publikacji: 2021.09.29, Data odczytu: 2026.10.19

37 Najbardziej śmierdzący ser dojrzewa 7–9 tygodni

Najbardziej śmierdzącym serem świata jest Vieux Boulogne, miękki francuski ser z mleka krowiego dojrzewający 7–9 tygodni, podaje Księga Rekordów Guinnessa. Wskazali go w listopadzie 2004 r. badacze z Cranfield University w hrabstwie Bedfordshire w Wielkiej Brytanii. Ser wytwarza serowar Philippe Olivier z Francji.[28]

Rekord Źródło: Guinness World Records, French chefs create pizza with 834 different cheeses breaking record , Data publikacji: 2021.09.29, Data odczytu: 2026.10.19

38 W 2010 r. ser poleciał na orbitę w kapsule SpaceX

W grudniu 2010 r. w pierwszej prywatnej kapsule, która wróciła z orbity na Ziemię, firma SpaceX przewiozła krąg francuskiego sera Le Brouère. Był to żart nawiązujący do skeczu grupy Monty Python. Elon Musk powiedział, że jeśli ktoś lubi Monty Pythona, polubi też ten ładunek. Po powrocie kapsuły na Ziemię ser płynął barką do Kalifornii.[29][30]

Źródła: Universe Today, SpaceX Reveals Dragon's „Secret” Payload , Data publikacji: 2010.12.09, Data odczytu: 2026.10.19; NPR, transkrypcja audycji z grudnia 2010 r. , Data odczytu: 2026.10.19

Ser w liczbach

Parametr | Wartość

Wiek najstarszego znanego sera (Xiaohe, Chiny) | ok. 3600 lat

Produkcja sera w Polsce (2023) | 976 tys. ton

Produkcja sera w UE (2018) | 10,3 mln ton

Udział mleka pełnego w UE przeznaczanego na ser (2016) | 37%

Eksport serów i twarogów z Polski (I półrocze 2025) | 142 tys. ton, 650 mln euro

Minimalny udział mleka owczego w oscypku | 60%

Masa oscypka | 60–80 dag

Mleko na 1 krąg Parmigiano Reggiano | 520 litrów

Produkcja sera w USA (2024) | ok. 6,46 mln ton

Najdroższy ser sprzedany na aukcji (Cabrales, 2024) | 36 000 euro

Źródła danych: Smithsonian Magazine, Cell (Liu i in. 2024), Eurostat, ICE, PAP, KOWR, Dziennik Urzędowy UE, WIJHARS Kraków, Consorzio Parmigiano Reggiano, USDA NASS, Guinness World Records. Stan na 20 października 2026 r.

Mity i fakty o serze

FAŁSZ

„Najstarszy znany ser pochodzi z Egiptu”

Resztki sera z grobowca Ptahmesa, burmistrza starożytnego Memfis, pochodzą z XIII w. p.n.e., ale ser kefirowy z cmentarzyska Xiaohe w Chinach ma ok. 3600 lat i jest uznawany za najstarszą znaną próbkę sera.[1][28]

Źródła: Smithsonian Magazine, The World's Oldest Cheese Was Buried in a Chinese Tomb 3,600 Years Ago , Data publikacji: 2024.09.27, Data odczytu: 2026.10.20; Guinness World Records, French chefs create pizza with 834 different cheeses breaking record , Data publikacji: 2021.09.29, Data odczytu: 2026.10.20

CZĘŚCIOWO PRAWDA

„Dziury w serze szwajcarskim robią wyłącznie bakterie”

Gaz wytwarzają bakterie, ale badania Agroscope z 2015 r. wykazały, że dziury tworzą się wokół drobinek siana w mleku. Gdy siano przestało trafiać do mleka, dziur w serach było mniej.[10]

Źródło: The World (PRI), A century on, experts crack mystery of holes in Swiss cheese , Data publikacji: 2016.07.30, Data odczytu: 2026.10.19

FAŁSZ

„Każdy ser powstaje z podpuszczki z żołądków cieląt”

Od 1990 r. chymozynę wytwarzają też zmodyfikowane genetycznie mikroorganizmy, a w Ameryce Północnej powstaje z niej ponad 80% sera.[8]

Źródło: McGill University, Office for Science and Society, Say Cheese! , Data publikacji: 2025.07.23, Data odczytu: 2026.10.19

FAŁSZ

„Fetą można nazwać biały ser solankowy z dowolnego kraju”

Feta jest chronioną nazwą pochodzenia z Grecji, co potwierdził Trybunał Sprawiedliwości UE w 2005 r. Musi zawierać co najmniej 70% mleka owczego.[12]

Źródło: Światowa Organizacja Własności Intelektualnej (WIPO), Defining a Name's Origin: The Case of Feta , Data odczytu: 2026.10.20

FAŁSZ

„Prawdziwy oscypek można wyrabiać przez cały rok”

Oscypek z chronioną nazwą wolno wyrabiać tylko od maja do września, w sezonie pasterskim.[15][4]

Źródła: Wojewódzki Inspektorat JHARS w Krakowie, Oscypek: góralski skarb chroniony prawem UE , Data odczytu: 2026.10.20; Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 180 (wersja węgierska), Publikacja wniosku o rejestrację „Oscypek” (ChNP) , Data publikacji: 2006.08.02, Data odczytu: 2026.10.20

Źródła

1. Smithsonian Magazine, The World's Oldest Cheese Was Buried in a Chinese Tomb 3,600 Years Ago. Now, Scientists Have Sequenced Its DNA. Adres: https://www.smithsonianmag.com/smart-news/the-worlds-oldest-cheese-was-buried-in-a-chinese-tomb-3600-years-ago-now-scientists-have-sequenced-its-dna-180985152. Data publikacji: 2024.09.27. Data odczytu: 2026.10.19.

2. Sci.News, World's Oldest Cheese Sheds Light on Origins of Kefir (Liu Y. i in., Bronze Age cheese reveals human-Lactobacillus interactions over evolutionary history. Wydawca: Cell, 2024), https://www.sci.news/archaeology/worlds-oldest-cheese-kefir-china-13290.html. Adres: https://doi.org/10.1016/j.cell.2024.08.008. Data publikacji: 2024.09.25. Data odczytu: 2026.10.19.

3. Sci.News, World's Oldest Cheese Sheds Light on Origins of Kefir. Adres: https://www.sci.news/archaeology/worlds-oldest-cheese-kefir-china-13290.html. Data publikacji: 2024.09.25. Data odczytu: 2026.10.19.

4. Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej C 180 (wersja węgierska), Publikacja wniosku o rejestrację „Oscypek” (ChNP). Wydanie: C 180, 2006. Strony: 94–97. Adres: https://epa.hu/00800/00877/00854/pdf/00940097.pdf. Data publikacji: 2006.08.02. Data odczytu: 2026.10.19.

5. Rząd Wielkiej Brytanii (DEFRA), Product Specification „Stilton Cheese”. Adres: https://assets.publishing.service.gov.uk/media/5fd3677c8fa8f54d564af06b/pfn-stilton-cheese.pdf. Data odczytu: 2026.10.19.

6. Komisja Europejska (eAmbrosia), Application for registration: Camembert de Normandie (PDO). Adres: https://webgate.ec.europa.eu/eambrosia-api/api/v1/attachments/71553. Data odczytu: 2026.10.19.

7. Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), Defense and management organization (100 ans AOP Roquefort). Adres: https://www.inao.gouv.fr/en/odg-100-ans-aop-roquefort. Data odczytu: 2026.10.19.

8. McGill University, Office for Science and Society, Say Cheese!. Adres: https://www.mcgill.ca/oss/article/technology-did-you-know-general-science/say-cheese. Data publikacji: 2025.07.23. Data odczytu: 2026.10.19.

9. Swissinfo.ch, Hay particles responsible for holes in Swiss cheese. Adres: https://www.swissinfo.ch/eng/sci-tech/hay-particles-responsible-for-holes-in-swiss-cheese/41457054. Data publikacji: 2015.05.28. Data odczytu: 2026.10.20.

10. The World (PRI), A century on, experts crack mystery of holes in Swiss cheese. Adres: https://theworld.org/stories/2016/07/30/century-experts-crack-mystery-holes-swiss-cheese. Data publikacji: 2016.07.30. Data odczytu: 2026.10.20.

11. Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Parmigiano Reggiano Guidelines for Retail Outlets and Catering (wyd. 3, kwiecień 2026). Adres: https://backend.parmigianoreggiano.com/uploads/Guidelines_ENG_REV_02_2026_4ee9d71975.pdf. Data odczytu: 2026.10.19.

12. Światowa Organizacja Własności Intelektualnej (WIPO), Defining a Name's Origin: The Case of Feta. Adres: https://www.wipo.int/ipadvantage/en/details.jsp?id=5578. Data odczytu: 2026.10.20.

13. UNESCO, Traditional ways of making Artisan Minas Cheese in Minas Gerais. Adres: https://ich.unesco.org/en/RL/02102. Data odczytu: 2026.10.19.

14. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS), Polskie produkty ChNP, ChOG, GTS: raport i analizy. Adres: https://www.gov.pl/web/ijhars/polskie-produkty-chnp-chog-gts--raport-i-analizy. Data publikacji: 2026.08.07. Data odczytu: 2026.10.19.

15. Wojewódzki Inspektorat JHARS w Krakowie, Oscypek: góralski skarb chroniony prawem UE. Adres: https://www.gov.pl/web/wijhars-krakow/oscypek-goralski-skarb-chroniony-prawem-ue. Data odczytu: 2026.10.19.

16. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ser zgorzelecki. Adres: https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ser-zgorzelecki. Data publikacji: 2018.05.16. Data odczytu: 2026.10.19.

17. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ser gouda. Adres: https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ser-gouda. Data publikacji: 2018.07.17. Data odczytu: 2026.10.19.

18. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ser liliput wielkopolski. Adres: https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ser-liliput-wielkopolski. Data publikacji: 2018.09.17. Data odczytu: 2026.10.19.

19. ICE Agenzia (biuro ICE w Warszawie), Notizie dal mondo. Adres: https://www.ice.it/it/news/notizie-dal-mondo/278275. Data publikacji: 2025.01.24. Data odczytu: 2026.10.20.

20. Bankier.pl (PAP), Polska w czołówce największych producentów serów w UE. Adres: https://www.bankier.pl/wiadomosc/Polska-w-czolowce-najwiekszych-producentow-serow-w-UE-8866026.html. Data publikacji: 2024.12.25. Data odczytu: 2026.10.20.

21. Eurostat, What is the milk in the EU used for?. Adres: https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/ddn-20180129-1. Data publikacji: 2018.01.29. Data odczytu: 2026.10.19.

22. Eurostat, Two thirds of EU milk used to make cheese and butter. Adres: https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/ddn-20200131-1. Data publikacji: 2020.01.31. Data odczytu: 2026.10.19.

23. Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR), Biuro Analiz i Strategii, Polska eksporterem produktów mlecznych. Adres: https://www.gov.pl/attachment/7e198699-5fd4-47a8-9fa9-15d776068ad5. Data publikacji: 2025.09.01. Data odczytu: 2026.10.19.

24. Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR), Monitoring Zagranicznych Rynków Rolnych: Rynek mleka i produktów mlecznych, Wiadomości nr 1. Adres: https://www.gov.pl/attachment/5ec29646-3d8d-49bc-8e98-caa933c8e0ed. Data publikacji: 2024.12.20. Data odczytu: 2026.10.19.

25. U.S. Department of Agriculture, National Agricultural Statistics Service (USDA NASS), Dairy Products 2024 Summary. Adres: https://esmis.nal.usda.gov/sites/default/release-files/jm214p131/r781zd41r/vm410p055/daryan25.txt. Data odczytu: 2026.10.19.

26. Guinness World Records, Most expensive cheese sold at auction is €36,000 piece aged in a cave for 10 months. Adres: https://www.guinnessworldrecords.com/news/2025/7/most-expensive-cheese-sold-at-auction-is-36000-piece-aged-in-a-cave-for-10-months. Data publikacji: 2025.07.08. Data odczytu: 2026.10.19.

27. Guinness World Records, Most varieties of cheese on a pizza. Adres: https://www.guinnessworldrecords.com/world-records/469996-largest-variety-of-cheese-on-a-pizza. Data odczytu: 2026.10.20.

28. Guinness World Records, French chefs create pizza with 834 different cheeses breaking record. Adres: https://www.guinnessworldrecords.com/news/2021/9/french-chefs-create-pizza-with-834-different-cheeses-breaking-record-677457. Data publikacji: 2021.09.29. Data odczytu: 2026.10.20.

29. Universe Today, SpaceX Reveals Dragon's „Secret” Payload. Adres: https://www.universetoday.com/81586/spacex-reveals-dragons-secret-payload. Data publikacji: 2010.12.09. Data odczytu: 2026.10.19.

30. NPR, transkrypcja audycji z grudnia 2010 r.. Adres: https://www.npr.org/transcripts/131955636. Data odczytu: 2026.10.19.