

Polskie produkty regionalne i tradycyjne

Listopad 2012

CHRONIONE NAZWY POCHODZENIA

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE

- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łuckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28

GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI

- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37



CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA (ChNP)

Oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego. Jakość produktu lub jego cechy charakterystyczne powinny być głównie lub wyłącznie związane z tym szczególnym otoczeniem geograficznym i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Cały proces technologiczny czyli produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym. Nazwa może być zarejestrowana jako ChNP w przypadku bardzo ścisłego powiązania produktu z regionem, na którym jest wytwarzany.

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE (ChOG)

Oznacza nazwę regionu, konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego, który pochodzi z tego regionu, miejsca lub kraju. Produkt ten posiada szczególną specyficzną jakość, reputację, cieszy się uznaniem lub też posiada inne cechy przypisywane temu pochodzeniu geograficznemu. W odróżnieniu do ChNP, jako chronione oznaczenie geograficzne może być uznany produkt, w przypadku którego wystarczy, aby jeden proces produkcyjny, tj.: produkcja, przetwarzanie lub przygotowywanie, odbywał się na określonym obszarze.



GWARANTOWANA TRADYCYJNA SPECJALNOŚĆ (GTS)

Oznacza tradycyjny produkt rolny lub środek spożywczy zarejestrowany przez Komisję Europejską ze względu na jego specyficzny charakter, czyli cechy wyraźnie odróżniające dany produkt od podobnych mu produktów należących do tej samej kategorii.

Nazwa zarejestrowana jako GTS może być zastrzeżona lub niezastrzeżona. W przypadku nazwy zastrzeżonej może być ona wykorzystywana wyłącznie w odniesieniu do produktów wytworzonych zgodnie ze specyfikacją. W przypadku nazw niezastrzeżonych mogą być one używane przy etykietowaniu produktów nieodpowiadających specyfikacji, jednak bez możliwości umieszczania na nich oznaczenia „gwarantowana tradycyjna specjalność”, skrótu GTS lub odpowiadającego mu symbolu wspólnotowego.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10
- CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**
- Andruły kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Bryndza podhalańska ChNP

Jest to ser należący do grupy serów podpuszczkowych miękkich, wytwarzany z mleka owczego Polskiej Owcy Górskiej, z ewentualnym dodatkiem mleka krowiego Polskiej Krowy Czerwonej. Udział mleka owczego w produkcji musi wynosić minimum 60 %.

Bryndza podhalańska wytwarzana jest tradycyjną metodą w górskich szałasach, tzw. bacówkach, w okresie od maja do września.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 230 z dnia 23.09.2006
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 642/2007 – Dziennik Urzędowy UE L 150 z dnia 12.06.2007

KATEGORIA PRODUKTU

Sery

WNIOSKODAWCA

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz
ul. Szaflarska 93 d/7, 34-400 Nowy Targ

ORGAN KONTROLNY

Małopolski WIJHARS, Śląski WIJHARS, COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Gminy z powiatów nowotarskiego i tatrzańskiego (Podhale) w województwie małopolskim i sześć gmin z powiatu żywieckiego w województwie śląskim



**CHRONIONA NAZWA
POCHODZENIA**



CECHY PRODUKTU

Barwa *bryndzy podhalańskiej* może być biała, białokremowa lub z odcieniem seledynowym, a smak - pikantny, słony lub lekko słony, a czasem lekko kwaśny. Zawartość wody w *bryndzy podhalańskiej* nie może być większa niż 60 %, zawartość suchej masy nie mniejsza niż 40 %, a zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniejsza niż 38 %.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Mleko do produkcji *bryndzy podhalańskiej* uzyskiwane jest od Polskiej Owcy Górskiej. Rasa ta jest uszlachetnionym typem prymitywnych owiec „cakli”, występujących w Karpatach Wschodnich i Bałkanach i jest ściśle związana z historią i tradycją Podhala. Owce rasy Polska Owca Górská wypasane na Podhalu żywią się bardzo zróżnicowaną specyficzną roślinnością gatunków endemicznych występujących tylko na Podhalu, co ma wpływ na smak i skład mleka. Jeżeli do produkcji *bryndzy podhalańskiej* wykorzystywane jest mleko krowie może ono pochodzić jedynie od krów rasy Polskiej Krowy Czerwonej - najstarszej polskiej rasy bydła.

O tradycji i znaczeniu bryndzy pochodzącej z Podhala i jego okolic świadczą wzmianki w literaturze, w zarządzeniach właścicieli ziemskich czy nakazach królewskich, a najstarsze z nich pochodzą już z 1527 r. Można również znaleźć liczne wzmianki potwierdzające wykorzystywanie bryndzy jako środka płatniczego czy jednego ze składników płaconych danin. Wytwarzanie serów owczych było nieodzownym elementem towarzyszącym przez stulecia wypasowi owiec na Podhalu. Pasterze, którzy wychodzili z owcami w góry (na hale) spędzali tam kilka miesięcy. Podczas tego okresu żywili się praktycznie wyłącznie owczym mlekiem i jego przetworami. Nabyta wiedza dotycząca sposobu oraz zasad wytwarzania *bryndzy podhalańskiej* była przekazywana z pokolenia na pokolenie i stała się obecnie sztuką, która jest charakterystyczna dla producentów z tego regionu. Dzięki połączeniu czynników naturalnych, specyficznych umiejętności oraz dzięki zachowaniu tradycyjnej receptury powstaje niepowtarzalny produkt jakim jest *bryndza podhalańska*.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

Fasola (Piękny Jaś) z Doliny Dunajca ChNP

Są to suche nasiona fasoli przeznaczone do spożycia przez ludzi, spełniające odpowiednie wymagania jakościowe i których metody produkcji są zgodne z metodami określonymi w specyfikacji produktu.

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca powstaje wyłącznie dzięki połączeniu czynnika naturalnego (tj. klimatu i gleb) oraz umiejętności miejscowych producentów.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 314 z dnia 18.11.2010
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1073/2011 – Dziennik Urzędowy UE L 278 z dnia 25.10.2011

KATEGORIA PRODUKTU

Warzywa świeże lub przetworzone

WNIOSKODAWCA

Spółdzielnia „Dolina Dunajca”
Zawada Lanckorońska 32, 32-840 Zakliczyn

ORGAN KONTROLNY

COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

11 gmin leżących w dolinie rzeki Dunajec w województwie małopolskim



**CHRONIONA NAZWA
POCHODZENIA**



CECHY PRODUKTU

Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasola z Doliny Dunajca należy do największych w obrębie gatunku (fasola wielokwiatowa - *Phaseolus multiflorus*), o przeciętnej masie tysiąca nasion mieszczącej się w granicach od 1100 do 1500 g. Jej nasiona są gładkie, dobrze wypełnione i jednolite w kształcie. *Fasola z Doliny Dunajca* charakteryzuje się wyższą od przeciętnej zawartością białka, niską wilgotnością i specyficznym, lekko słodkawym smakiem, który jest wynikiem m.in. bardzo wysokiej zawartości magnezu w glebach na terenie gospodarstw położonych w Dolinie Dunajca.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Na specyficzne cechy *Fasoli z Doliny Dunajca* wpływ mają klimat i warunki glebowe Doliny Dunajca. Na tym obniżonym, osłoniętym terenie występują bardzo dobre, madowe gleby oraz charakterystyczny mikroklimat związany z bliskością rzeki. Zarówno średnie temperatury powietrza w okresie wegetacji roślin, jak również ilość i rozkład opadów są niezwykle korzystne do prawidłowego rozwoju i dobrego plonowania.

Fasola z Doliny Dunajca swą jakość zawdzięcza jednak nie tylko środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozdzielnie związana, ale również tradycji i technice produkcji doskonałej przez lata przez miejscową ludność. Uprawa fasoli opiera się w głównej mierze na pracy rąk ludzkich i wymaga dużej dbałości, poświęcenia oraz wykonania poszczególnych prac w odpowiednim terminie. Producenci rolni zajmujący się uprawą *fasoli Piękny Jaś z Doliny Dunajca / fasoli z Doliny Dunajca* doskonalili umiejętności niezbędne do prawidłowej uprawy i uzyskania ziaren o odpowiednich właściwościach przez wiele pokoleń. Szczególne znaczenie mają: reprodukcja materiału siewnego we własnym gospodarstwie, wybór dogodnego terminu siewu, co zapewnia uniknięcie strat powstałych w wyniku wymrożenia roślin, przygotowanie gleby pod wysiew, umieszczanie w pojedynczym dołku w glebie właściwej ilości nasion (od 3 do 5), wybór odpowiednich tyczek i sposób prowadzenia na nich fasoli oraz wybór optymalnego terminu podcięcia roślin w celu dosuszenia ziaren przed wystąpieniem pierwszych przymrozków. Tylko umiejętne postępowanie w całym procesie produkcji zapewnia dobry, wyrównany plon fasoli o wysokiej jakości nasion.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10
- CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**
- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Fasola wrzawska ChNP

Są to suche nasiona fasoli przeznaczone do spożycia przez ludzi, spełniające odpowiednie wymagania jakościowe i których metody produkcji są zgodne z metodami określonymi w specyfikacji produktu.

Fasola wrzawska powstaje dzięki połączeniu czynnika naturalnego (tj. klimatu i gleb) oraz umiejętności miejscowych producentów.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 129 z dnia 30.04.2011
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 22/2012 – Dziennik Urzędowy UE L 9 z dnia 13.01.2012

KATEGORIA PRODUKTU

Warzywa świeże lub przetworzone

WNIOSKODAWCA

Stowarzyszenie Producentów Fasoli Tyczonej „Piękny Jaś” we Wrzawach, Dom Kultury Wrzawy, 39-432 Gorzyce

ORGAN KONTROLNY

PNG Sp. z o.o., COBICO Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Wybrane miejscowości w gminach: Gorzyce, Zaleszany i Radomyśl nad Sanem w województwie podkarpackim

**CHRONIONA NAZWA
POCHODZENIA**

CECHY PRODUKTU

Fasola wrzawska wyróżnia się wielkością nasion (w porównaniu z innymi odmianami fasoli wielokwiatowej jest od 40 do 90% większa). Masa 1000 nasion waha się od 2100 do 2900 g w zależności od rodzaju gleb oraz warunków meteorologicznych w okresie wegetacji. Nasiona *fasoli wrzawskiej* są bocznie spłaszczone o kształcie nerkowatym, charakteryzując się błyszczącą, cienką okrywą nasienną, jednolitym białym zabarwieniem, wysoką zdolnością pochłaniania wody i krótkim czasem gotowania, słodkim smakiem oraz delikatną konsystencją, pozbawioną „mączystego” posmaku.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Teren, na którym jest uprawiana *fasola wrzawska* - północna część Kotliny Sandomierskiej - charakteryzuje się wysokiej jakości glebami madowymi, uregulowanymi stosunkami wodnymi oraz mikroklimatem związanym z bliskością dwóch dużych rzek, Wisły i Sanu. Obszar ten jest cieplejszy od sąsiednich oraz odznacza się długim okresem bezprzymrozkowym, co wpływa na wydłużenie okresu wegetacyjnego, a nizinny charakter osłoniętego wyżynami terenu powoduje mniejsze nasilenie wiatrów, na które fasola jest wrażliwa. Czynniki te, w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na tyczeniu, a następnie ręcznym, sukcesywnym zbiorze nasion oraz suszeniu na świeżym powietrzu, pozwalają na uzyskanie produktu o cienkiej okrywie nasiennej oraz odpowiedniej strukturze i konsystencji nasion. Naturalny sposób suszenia gwarantujący niską wilgotność pozwala na uniknięcie degradacji ścian komórkowych i równomierne zmniejszenie odległości między ścianami komórkowymi. Zabiegi te gwarantują wysoką zdolność pochłaniania wody, delikatną strukturę i konsystencję, co w konsekwencji skraca czas gotowania (o ok. 10 minut w stosunku do fasoli wielokwiatowej spoza tego obszaru).

Wydłużony okres wegetacyjny, podczas którego przeważają dni słoneczne, umożliwia syntezę dużej ilości węglowodanów. Dzięki temu *fasola wrzawska* odznacza się specyficznym słodkim smakiem. Suszenie w odpowiednich warunkach w połączeniu z właściwym doбором miejsca i warunków przechowywania zapewniają specyficzny zapach *fasoli wrzawskiej*. Natomiast, ręczne młócenie i przebijanie gwarantuje wysoką jakość nasion fasoli.

Karp zatorski ChNP

Jest żywa ryba, sprzedawana w stanie świeżym, nieprzetworzonym.

Jest hybrydą powstałą w wyniku krzyżowania czystej linii *karpia zatorskiego* z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyńską i izraelską. *Karp zatorski* hodowany jest wyłącznie w ziemnych stawach karpioowych, zgodnie z zatorską metodą chowu opartą na dwuletnim systemie chowu.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 253 z dnia 21.09.2010
 Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 485/2011 - Dziennik Urzędowy UE L 133 z dnia 20.05.2011

- CHRONIONE NAZWY POCHODZENIA**
- Bryndza podhalańska 2
 - Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
 - Fasola wrzawska 4
 - Karp zatorski 5
 - Miód z Sejneńszczyzny 6
 - Podkarpacki miód spadziowy 7
 - Oscypek 8
 - Redykołka 9
 - Wiśnia nadwiślanka 10
- CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE**
- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

KATEGORIA PRODUKTU

Świeże ryby

WNIOSKODAWCA

Lokalna Grupa Producentcka Karpia Zatorskiego
 ul. Parkowa 7, 32-640 Zator

ORGAN KONTROLNY

COBICO Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Gminy: Zator, Przeciszów i Spytkowice w województwie małopolskim



CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA



CECHY PRODUKTU

Karp zatorski charakteryzuje się dobrym wygrzbieciem i zwartą formą. Ma barwę oliwkową lub oliwkowo-niebieską oraz lustrzeń strzałkowy, lampasowy lub siodełkowy. Jest to ryba szybko przyrastająca o wysokiej wydajności mięsnej oraz wyższej od przeciętnej odporności na choroby i przeżywalności sięgającej 86 %. Masa ryby handlowej wynosi od 1 100 g do 1 800 g.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Ośrodek hodowli karpia w Zatorze jest jednym z najstarszych w regionie, a początki rybacstwa i hodowli karpia w Zatorze sięgają aż czasów panowania Bolesława Krzywoustego (1086-1138). Istotny rozwój hodowli ryb na tym terenie nastąpił po 1870 roku, kiedy przeprowadzono przebudowę całego kompleksu stawów rybnych, zwiększając jego powierzchnię dwukrotnie, a w latach 1891–1894 wybudowano magazyny rybne i sadzawki w Laskowej. Informacje o hodowli ryb w stawach zatorskich były szczegółowo dokumentowane w księgach stawowych, a duża znajomość zagadnienia hodowli i chowu ryb, a także ekonomii przyczyniła się do uznania przed I wojną światową stawów zatorskich za bardzo nowoczesne. Po kolejnym rozkwicie hodowli, po zakończeniu I wojny światowej, Zator stał się największym producentem ryb w Małopolsce. Po II wojnie światowej zmieniły się kwestie własności gospodarstw hodowlanych, pojawiły się też problemy finansowe, ale zgodnie z wielowiekową tradycją, produkcja ryb w rejonie Zatora była kontynuowana. Na podstawie wcześniejszych doświadczeń hodowcy ryb rozpoczęli stopniowe wdrażanie „zatorskiej metody chowu” (dwuletniej), która stosowana jest do dzisiaj. Obecnie hodowla karpia jest bardzo rozwinięta, a zapotrzebowanie na *karpia zatorskiego*, wynikające z wieloletniej renomy tego produktu, jest coraz większe.

Dla uczczenia pamięci historii miasta Zator i całego terenu hodowli ryb, w tym słynnego karpia, od lat najważniejszym wydarzeniem w regionie jest coroczne „Święto Karpia” organizowane na przełomie czerwca i lipca. Trzydniowe święto jest m.in. okazją do degustacji podawanego na wiele sposobów karpia np.: „po zatorsku” w śmietanie z grzybami, zieloną pietruszką i serem, marynowanego, a także wędzonego.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10
- CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**
- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Miód z Sejneńszczyzny ChNP

Jest to miód pszczele nektarowy – wielokwiatowy, płynny lub skrzystalizowany (krupiec). Obszar produkcji *miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny/Seiną/Lazdiją krašto medus* położony jest w dorzeczu Niemna na pograniczu Polski i Litwy. Do miodu wytworzonego po stronie polskiej odnosi się nazwa *miód z Sejneńszczyzny*, a *Lazdijų krašto medus* – do miodu wytworzonego po stronie litewskiej.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 116 z dnia 14.04.2011
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 75/2012 - Dziennik Urzędowy UE L 27 z dnia 31.01.2012

KATEGORIA PRODUKTU

Miód

WNIOSKODAWCA

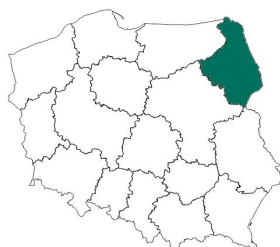
Terenowe Koło Pszczelarzy w Sejnach
ul. 1 Maja 17, 16-500 Sejny

ORGAN KONTROLNY

Podlaski WIJHARS, COBICO Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Gminy: Sejny, Giby, Krasnopol, Puńsk, Suwałki, Szypliszki, Wiżajny, Jeleniewo, Rutka Tartak w województwie podlaskim



**CHRONIONA NAZWA
POCHODZENIA**



CECHY PRODUKTU

Miód z Sejneńszczyzny posiada zabarwienie od ciemnożółtego do ciemnozielonego, a jego charakterystyczną cechą jest lekkie zmętnienie. Miód ten jest wytworzony z kilkudziesięciu charakterystycznych gatunków roślin miododajnych m.in.: różne gatunki wierzb, klonów, mniszka pospolitego, maliny, kruszyny, koniczyny białej i łąkowej, komonicy, nostryka itp.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Ziemia Sejneńska i Łódzieska leżą na terenie Pojezierza Wschodniosuwalskiego w obrębie Pojezierza Litewskiego. Obszary te oprócz klimatu, flory, fauny i ukształtowania terenu, łączy również wspólna historia. Region ten został podzielony granicą państwową w 1919 r. (po ostatecznym ukształtowaniu się terytorium Polski i Litwy po I wojnie światowej). Granica między państwami nie osłabiła jednak międzyludzkich więzi kulturowych.

Obszar ten charakteryzuje ostry klimat, o bardzo wyraźnie zaznaczonych cechach kontynentalnych. Temperatury zimą są niższe niż średnia krajowa, a latem wyższe. Na obszarze pozyskiwania *miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny/Seiną/Lazdiją krašto medus* występują rośliny gatunków reliktowych, borealnych i arktycznych, wśród których można wymienić m.in.: wierzbę lapońską, brzozę niską, malinę moroszkę, bagno zwyczajne, mannę litewską, wełnianeczkę alpejską.

Podczas pozyskiwania *miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny/Seiną/Lazdiją krašto medus* istotne są umiejętności pszczelarzy, które dotyczą zasad wyboru lokalizacji pasieki, hodowli pszczół i tradycyjnej gospodarki pasiecznej polegającej m.in. na używaniu uli drewnianych, przestrzeganiu zasad dokarmiania pszczół na okres zimy, nieodfiltrowaniu pyłków, odwirowaniu miodu na zimno oraz przestrzeganiu zasad rozlewania i przechowywania miodu. Umiejętności te kształtowały się przez wiele lat i były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Długą tradycję pszczelarstwa na tym obszarze potwierdzają liczne materiały i publikacje oraz regulacje prawne. Prawo Bartne zostało wpisane do Statutu Wielkiego Księstwa Litewskiego w 1529 r., a w XIV i XV wieku książęta litewscy nadawali na tym obszarze prawa korzystania z bogactw puszczańskich, m.in. prawo użytkowania barci (wchody bartne).

Podkarpacki miód spadziowy ChNP

Jest to miód pszczeły pochodzący ze spadzi z jodły pospolitej (nie mniej niż 70 %), świerka lub sosny zwyczajnej.

Do produkcji *podkarpackiego miodu spadziowego* wykorzystuje się wyłącznie pszczoły rasy

- *Apis mellifera mellifera* (pszczoła zachodnio-/środkowo-europejska),
- *Apis mellifera carnica* (pszczoła krańska/krainka),
- *Apis mellifera caucasica* (pszczoła kaukaska).



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 299 z dnia 09.12.2009
 Rozporządzenie Komisji (UE) nr 710/2010 – Dziennik Urzędowy UE L 208 z dnia 07.08.2010

CHRONIONE NAZWY POCHODZENIA

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE

- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

KATEGORIA PRODUKTU

Miód

WNIOSKODAWCA

Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie
 ul. 8-go Marca 3, 35-065 Rzeszów

ORGAN KONTROLNY

Podkarpacki WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

17 nadleśnictw w województwie podkarpackim oraz 2 parki narodowe (Bieszczadzki Park Narodowy oraz Magurski Park Narodowy)



CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA



CECHY PRODUKTU

Podkarpacki miód spadziowy przed skryształizowaniem ma barwę ciemnobrązową z zielonkawymi refleksami aż do prawie czarnej (intensywność nie mniejsza niż 82 mm w skali Pfunda). Konsystencja miodu jest gęsta o dużej lepkości, a po kryształizacji, która przebiega wolno, miód przyjmuje kolor nieco jaśniejszy. Miód kryształizuje średnio i drobnoziarniście. W smaku jest delikatnie słodki o typowo żywicznym zapachu, przypominającym igliwie. *Podkarpacki miód spadziowy* zbierany jest od początku czerwca do końca września, czyli w okresie występowania spadzi.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Podkarpacki miód spadziowy to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem geograficznym, z którego pochodzi. Specyfika tego położenia geograficznego powoduje, że Podkarpacie jest naturalnym zagłębieniem lasów iglastych, z przeważającym udziałem jodły pospolitej. Sposób zbierania tego miodu jest ściśle związany z umiejętnościami miejscowych pszczelarzy. Bartnictwo na Podkarpaciu ma bardzo stare tradycje i sięga odległych czasów. Dobre warunki naturalne, duże obszary leśne sprawiły, że hodowla pszczoł początkowo rozwijała się w wydrążonych w dziuplach leśnych jodeł świerków i sosen, tzw. barciach. Pierwsze źródłowe wzmianki związane z bartnictwem na tym terenie pochodzą z XV wieku. W 1464 r. w Dębowcu - miasteczku położonym koło Jasła, wśród różnych opłat składanych przez mieszkańców wyszczególniona była opłata miodowa. Stałe daniny w miodzie lub wosku uiszczane na rzecz panujących świadczą o tym, że bartnictwo stanowiło stałą gałąź gospodarki podobnie jak rolnictwo i rzemiosło.

Dzięki długiej tradycji pszczelarstwa na Podkarpaciu wykształcił się wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy. Umiejętności te związane są zarówno z wyborem lokalizacji pasieki, uzależnionej od zmienności poziomu występowania spadzi i ukształtowania terenu, jak i sposobem pozyskiwania miodu, odwirowywaniem, przechowywaniem i rozlewaniem.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

Oscypek ChNP

Jest to ser wędzony produkowany z mleka owczego Polskiej Owcy Górskiej, z ewentualnym dodatkiem mleka krowiego Polskiej Krowy Czerwonej. Udział mleka owczego w produkcji *oscypka* musi wynosić minimum 60 %.

Oscypek wytwarzany jest tradycyjną metodą w górskich szałasach tzw. bacówkach, w okresie od maja do września i może być sprzedawany tylko w całości.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 180 z dnia 02.08.2006
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 127/2008 - Dziennik Urzędowy UE L 40 z dnia 14.02.2008

KATEGORIA PRODUKTU

Sery

WNIOSKODAWCA

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz
ul. Szaflarska 93 d/7 34-400 Nowy Targ

ORGAN KONTROLNY

Małopolski WIJHARS, Śląski WIJHARS, COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Tereny górskie w wybranych gminach województwa małopolskiego i województwa śląskiego



**CHRONIONA NAZWA
POCHODZENIA**



CECHY PRODUKTU

Oscypek ma kształt dwustronnego stożka, wrzeczona o długości od 17 do 23 cm, średnicy w najszerszym miejscu od 6 do 10 cm i masie od 0,6 do 0,8 kg. Barwa skórki *oscypka* jest słomkowa, jasnobrązowa z delikatnym połyskiem. Na przekroju *oscypek* ma barwę lekko kremową, przy skórcie ciemniejszą; dopuszcza się również barwę zbliżoną do białej. Skład chemiczny *oscypka* zależy od długości czasu wędzenia oraz zmienia się w zależności od pór roku, ale zawartość wody w *oscypku* nie może być większa niż 44 %, zawartość suchej masy nie mniejsza niż 56 %, a zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniejsza niż 38 %.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Mleko do produkcji *oscypka* uzyskiwane jest od Polskiej Owcy Górskiej. Rasa ta jest uszlachetnionym typem prymitywnych owiec „cakli”, występujących w Karpatach Wschodnich i Bałkanach i jest ściśle związana z historią oraz tradycją Podhala. Owce rasy Polska Owca Górską wypasane na Podhalu żywią się bardzo zróżnicowaną specyficzną roślinnością gatunków endemicznych występujących tylko na Podhalu, co ma wpływ na smak i skład mleka, a w konsekwencji na szczególny smak i aromat *oscypka*. Jeżeli do produkcji *oscypka* wykorzystywane jest mleko krowie może ono pochodzić jedynie od krów rasy Polskiej Krowy Czerwonej - najstarszej polskiej rasy bydła.

Oscypek - stary wyrób pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich - przywędrował na Podhale razem z całą kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki i przerabiania mleka. Pierwsze wzmianki o produkcji serów na Podhalu i przyległych terenach spotyka się przy lokacji wsi Ochotnicy w Gorcach w 1416 roku. Pierwszy dokładny opis jak mają być wyrabiane sery w szałasach pochodzi z instruktażu państwa ślepińskiego. Powstał on w 1748 roku, a w 1773 roku został ponownie spisany i zalecony do użytku.

Produkcja *oscypka* związana jest bardzo mocno ze specyficznymi i wyjątkowymi umiejętnościami baców. Ich doświadczenie i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza pozwala im odpowiednio przeprowadzić cały proces produkcji i uzyskać ten niepowtarzalny produkt.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10
CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE	
Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28
GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI	
Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Redykołka ChNP

Jest to niewielki wędzony serek w kształcie zminiaturyzowanego zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona, produkowany z mleka owczego Polskiej Owcy Górskiej, z ewentualnym dodatkiem mleka krowiego Polskiej Krowy Czerwonej. Udział mleka owczego w produkcji *redykołki* musi wynosić minimum 60 %.

Redykołka wytwarzana jest tradycyjną metodą w górskich szalasach tzw. bacówkach, w okresie wypasu owiec.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 103 z dnia 05.05.2009
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1176/2009 - Dziennik Urzędowy UE L 314 z dnia 01.12.2009

KATEGORIA PRODUKTU

Sery

WNIOSKODAWCARegionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz
ul. Szaflarska 93 d/7 34-400 Nowy Targ**ORGAN KONTROLNY**Małopolski WIJHARS, Śląski WIJHARS, COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.**OBSZAR GEOGRAFICZNY**

Tereny górskie w wybranych gminach województwa małopolskiego i województwa śląskiego

**CHRONIONA NAZWA
POCHODZENIA**

CECHY PRODUKTU

Redykołka jest serem półtwardym, półtłustym. Najmniejsze *redykołki* ważą od 30 do 60 g i są w kształcie wrzecion. Waga serków o pozostałych kształtach nie może przekroczyć 300 g. *Redykołka* ma barwę słomkową, jasnobrązową z delikatnym połyskiem. Dopuszcza się nieznaczny dwubarwność skórki lub jej niepełne odbarwienie. Skórka *redykołki* jest gładka, elastyczna, dopuszcza się lekką chropowatość oraz nieznaczne nierówności i pęknięcia nie sięgające miąższu. Miąższ *redykołki* jest elastyczny, lekko twardy, a smak lekko słony o wyraźnym zapachu wędzenia. Skład chemiczny *redykołki* zależy od długości czasu wędzenia oraz zmienia się w zależności od pór roku, ale zawartość wody nie może być większa niż 44 %, suchej masy nie mniejsza niż 56 %, a tłuszczu w suchej masie nie mniejsza niż 38 %.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Produkcja *redykołki* związana jest z długą historią owczarstwa i pasterstwa na Podhalu. Mleko do produkcji pozyskiwane jest od owiec rasy Polska Owca Górska. Duży wpływ na ostateczny smak i aromat *redykołki* ma wysoka jakość mleka i jego charakterystyczny smak wynikający ze specyficznej roślinności, występującej tylko na Podhalu, stanowiącej pożywienie owiec. W okresie produkcji *redykołki* od maja do września, roślinność ta jest wyłącznym pożywieniem zwierząt, od których pozyskuje się mleko.

Redykołka jest bardzo starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Ser ten przywędrował na Podhale razem z kulturą wołoską, organizacją wypasów, sposobem prowadzenia bacówki i przerabiania mleka.

Redykołki swą nazwę zawdzięczają temu, iż rozdawano je bezpłatnie w czasie „redykania się” (powrotu) owiec z hali do domu. *Redykołka* pełniła również funkcje obrzędowe; gołębiami i kogutkami z sera ozdabiano różgi weselne oraz czubki wieńców dożynkowych.

Pierwszy dokładny opis wyrobu serów w szalasach powstał w 1748 roku i pochodzi z instruktażu państwa ślepińskiego. *Redykołka* wytwarzana jest w szalasach usytuowanych na stokach górskich, gdzie jednocześnie prowadzi się wypas zwierząt. Na ostateczną jakość i smak *redykołki* ogromny wpływ mają specyficzne umiejętności baców i przekazywana z pokolenia na pokolenie wiedza, która jest warunkiem utrzymania tradycyjnego charakteru i wyjątkowego smaku tego wyrobu.

Wiśnia nadwiślanka ChNP

Są to owoce uzyskane od wiśni sokówki odroślowej, przeznaczone zarówno do przemysłu przetwórczego, jak i do bezpośredniego spożycia. Owoce służą głównie jako surowiec do wyrobu soków, ze względu na intensywną barwę miąższu. Wiśnie tego typu po pięciu latach od posadzenia wytwarzają odrosty korzeniowe (odrośle), używane do rozmnażania. Określenie nadwiślanka pochodzi od pasa nadwiślańskiego, w którym ten typ wiśni się rozpowszechnił.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 104 z dnia 06.05.2009
 Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1232/2009 - Dziennik Urzędowy UE L 330 z dnia 16.12.2009

- CHRONIONE NAZWY POCHODZENIA**
- Bryndza podhalańska 2
 - Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
 - Fasola wrzawska 4
 - Karp zatorski 5
 - Miód z Sejneńszczyzny 6
 - Podkarpacki miód spadziowy 7
 - Oscypek 8
 - Redykołka 9
 - Wiśnia nadwiślanka 10

- CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE**
- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechleńska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

KATEGORIA PRODUKTU

Świeże owoce

WNIOSKODAWCA

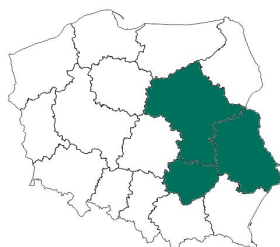
Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” ul. Kościuszki 34, 27-530 Ożarów

ORGAN KONTROLNY

PNG Sp. z o.o., BioCert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Gminy: Ożarów i Tartów w woj. świętokrzyskim, gminy: Lipsko, Sienno, Solec n/Wisłą w woj. mazowieckim, gmina Annopol w woj. lubelskim



CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA



CECHY PRODUKTU

Wiśnia nadwiślanka to wiśnia, która stanowi wyselekcjonowaną siewkę pochodzącą od wiśni karłowatej, inaczej wisienki stepowej (*Prunus fruticosa* Pall.), która rozmnaża się wegetatywnie przez odrosty korzeniowe. Owoce *wiśni nadwiślanki* posiadają intensywną barwę od ciemnoczerwonej do bordowej. Są okrągłe, lekko spłaszczone i stosunkowo mniejsze od wiśni odmian uprawnych pochodzących od *Prunus Avium* L. i *Prunus cerasus* L. oraz ich mieszańców. Średnica owocu *wiśni nadwiślanki* wynosi od 12 do 20 mm, a masa od 1,6 do 3,3 g i uzależniona jest od wieku drzewa i stanowiska. Charakterystyczną cechą *wiśni nadwiślanki* jest bardzo intensywna barwa soku i bardzo duża zawartość antocyjanów (nawet dwa razy większa niż w owocach odmian uprawnych), a także wysoki poziom ekstraktu refraktometrycznego: 16-23° Bx.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Wiśnie sokówki odroślowej były początkowo uprawiane w rejonie Słupi Nadbrzeżnej. Z biegiem czasu wiśnie te rozpowszechniły się w całym nadwiślańskim pasie o podobnych warunkach klimatycznych i glebowych (podłoże wapienne lub wapiennogliniaste). Na warunki klimatyczne wpływ ma położenie wzdłuż Wisły, która w najbliższym swoim otoczeniu kształtuje swoisty mikroklimat. Na obszarze występowania *wiśni nadwiślanki* dominują gleby o odczynie obojętnym i zasadowym ze względu na wysoką zawartość wapnia, a wiśnia ta dobrze znosi pH powyżej 7,0, czego nie tolerują odmiany uprawne, dla których optymalne pH to 6,7-7,1. Na glebach zasadowych o większej zasobności w wapń drzewa są krótkowieczne (20-25 lat), owoce mniejsze, bardziej aromatyczne, o intensywniejszej barwie. Na glebach gliniastych z głębiej zalegającym wapieniem można spotkać drzewa ponad 50-letnie, o owocach większych i o nieco słabszym aromacie. Obecność wapnia w podłożu determinuje dużą kondensację soku, na co wskazuje stosunkowo wysoki ekstrakt i zawartość barwnika. Takie parametry owoców są nie możliwe do uzyskania na glebach o odczynie poniżej obojętnego i małej zasobności w wapń. Ważnym elementem specyfiki obszaru jest lokalna wiedza i umiejętności producentów, którzy nauczyli się uprawiać charakterystyczną dla tego obszaru wiśnię i dostosować metody upraw do panujących na tym obszarze warunków glebowych i klimatycznych.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28

**GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**

Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Andruty kaliskie ChOG

To cienkie krążki wypiekane w formach zwanych „żelazkami” lub „andruciarkami” z bardzo prostego ciasta opłatkowego sporządzonego z mąki pszennej, cukru, oleju rzepakowego i wody.

Andruty kaliskie od wielu lat postrzegane są jako symbol miasta Kalisza, rozpoznawalny na równi z herbem i wizerunkiem ratusza.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym
UE C 233 z dnia 11.09.2008
Rozporządzenie Komisji (WE)
nr 326/2009 – Dziennik Urzędowy
UE L 102 z dnia 22.04.2009

KATEGORIA PRODUKTUWyroby cukiernicze
i wyroby piekarskie**WNIOSKODAWCA**Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej
al. Wojska Polskiego 185, 62-800 Kalisz**ORGAN KONTROLNY**

Wielkopolski WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Miasto Kalisz w województwie wielkopolskim

**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**

CECHY PRODUKTU

Krążki *andrutów kaliskich* mają średnicę od 15 do 17 cm i grubość od 0,8 do 1,5 mm. Mają gładką powierzchnię, regularne brzegi i są lekko połyskujące, a ich barwa może być od jasnokremowej, poprzez słomkową aż do ciemnożółtej. *Andruty kaliskie* są lekko słodkie, delikatne, kruche, suche i gładkie.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Wytwarzanie *andrutów kaliskich* daje się udokumentować od połowy XIX w. Kalisz, miasto, o najstarszej w Polsce metryce pisanej, stanowiło mieszaninę narodów i kultur. Wiele wskazuje na to, że *andruty kaliskie* narodziły się jako produkt międzykulturowy, świadectwo przenikających się zwyczajów kulinarnych i obyczajowych różnych grup narodowościowych i religijnych od wieków zamieszkujących Kalisz.

Same narodziny produktu giną gdzieś w bogatej historii Kalisza. Etymologia słowa nie jest ustalona. Wiadomo jedynie, że nazwa znana była już w XVIII wieku, jednak bliższe informacje o andrutach pochodzą dopiero z połowy XIX stulecia. Wiele wskazuje, iż produkcja andrutów w Kaliszu ugruntowała się około 1850 r. w momencie ukształtowania się mieszczańskich zwyczajów i ustabilizowania materialnego miasta. Powszechnie kulturowanym zwyczajem spędzania wolnego, niedzielnego czasu, były wtedy spacery całymi rodzinami w parku nad rzeką Prosną. Jednocześnie pojawiły się tam andruty sprzedawane spacerowiczom. Charakterystyczny wyrób kaliski pojawia się we wspomnieniach jego mieszkańców, utrwalanych na fotografiach i w postaci pisemnej. Dawni kaliszanie, rozsiani po świecie, często domagają się dostarczenia im produktu, którego smak kojarzy im się z dzieciństwem i rodzinnym miastem. Produkcja *andrutów kaliskich* była prosta, tak więc wytwarzano je w piekarniach, domach, dworach, jak również w wielu sklepach. Tam też prowadzono sprzedaż, choć najważniejszym, kultowym wręcz miejscem sprzedaży tego wyrobu był i pozostaje do dzisiaj kaliski park. Najbardziej trwałym dowodem wypieku andrutów są formy do ich wypieku zwane „żelazkami” lub „andruciarkami” pochodzące z XIX wieku. Andruciarki zachowały się często ze śladami przeróbek i napraw. Produkowali je początkowo kowale, potem także okoliczni rzemieślnicy. Formę tworzyły dwa okrągłe, gładkie krążki żelazne połączone zawiasem.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piekny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10
- CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**
- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olaj rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Chleb prądnicki ChOG

Jest to ciemny chleb wytwarzany na zakwasie. Szczególną cechą *chleba prądnickiego* jest jego bardzo duży rozmiar (bochen może ważyć 14 kg), gruba skórka oraz długotrwała świeżość.

Nazwa *chleb prądnicki* wywodzi się od pierwotnego miejsca jego produkcji – wsi Prądnik – dzisiejszej dzielnicy Krakowa.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 187 z dnia 10.07.2010
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 242/2011 – Dziennik Urzędowy UE L 66 z dnia 12.03.2011

KATEGORIA PRODUKTU

Wyroby piekarskie

WNIOSKODAWCAPiekarnia B.A. Madej Sp. J.
ul. Św. Wawrzyńca 16, 31-060 Kraków**ORGAN KONTROLNY**Małopolski WIJHARS, COBICO Sp. z o.o.,
BioCert Małopolska Sp. z o.o.**OBSZAR GEOGRAFICZNY**

Miasto Kraków w województwie małopolskim

**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**

CECHY PRODUKTU

Chleb prądnicki, wytwarzany tradycyjną metodą na zakwasie, występuje w kształcie owalnym w dwóch gramaturach: 14 kg i 4,5 kg oraz w kształcie okrągłym w gramaturze – 4,5 kg. Skórka chleba ma grubość 5-6 mm, jest w kolorze od brązowego do ciemnobrązowego, o jednolitej powierzchni lub z widocznymi pęknięciami, pokryta cienką warstwą otrąb żytnich. W przekroju chleb ma jasną barwę i jest równomiernie porowaty. Chleb ma smak i zapach charakterystyczny dla chleba produkowanego na zakwasie żytnim. Cechą szczególną jest również fakt, że *chleb prądnicki* „dojrzewa” po upieczeniu i pełnię smaku osiąga w drugiej dobie od ukończenia wypieku.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Metoda wytwarzania *chleba prądnickiego* wykształciła się w toku wieloletniej praktyki, wypracowanej przez wiele pokoleń piekarzy. Charakterystyczne cechy *chleba prądnickiego* związane są z czynnikiem ludzkim – umiejętnościami i kunsztem sztuki piekarskiej wytwórców, którzy pieką go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu tylko określonych surowców. Zasadniczy wpływ na wyjątkowy charakter wyrobu ma w szczególności ręczne obrabianie i formowanie ciasta, dzięki czemu każdy bochen ma nieco inny kształt, oraz stosowanie odpowiedniego procesu obróbki termicznej, dzięki której *chleb prądnicki* uzyskuje odpowiednią grubość oraz fakturę powierzchni. Natomiast, stosowanie w recepturze ziemniaków lub płatków ziemniaczanych zapewnia mu długotrwałą świeżość.

Najstarsze informacje o *chlebie prądnickim* pochodzą z 1421 roku, kiedy to Albert, biskup krakowski nadał swojemu kucharzowi Świętosławowi Skowronkowi dwa żrebia (miara powierzchni ziemi) leżące w Prądniku. Mieszkańcy Prądnika zostali zobowiązani do pieczenia chleba na stół biskupi. Na mocy przywileju króla Jana Olbrachta z 1496 r. piekarzom z Prądnika można było, dla zachowania dawnego zwyczaju, sprzedawać chleb w Krakowie raz w tygodniu, we wtorki w czasie targu. Pomimo, że w latach 30. XX w. na krótki okres zaprzestano wypiekania chleba, tradycja ta nie wygasła bezpowrotnie. W okresie powojennym *chlebem prądnickim* handlowano na najstarszym funkcjonującym do dziś i najświetniejszym krakowskim placu targowym na Starym Kleparzu.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

Fasola korczyńska ChOG

Są to suszone nasiona fasoli wielokwiatowej miejscowych populacji biczykowych, nazywanych „Jasiem Karłowym” (*Phaseolus coccineus*) przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Specyfika i popularność *fasoli korczyńskiej* wynika z tego, że jej nasiona są wyjątkowo duże, a walory kulinarne doceniane od wielu lat.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 271 z dnia 12.11.2009
Rozporządzenie Komisji (UE) nr 612/2010 – Dziennik Urzędowy UE L 178 z dnia 13.07.2010

KATEGORIA PRODUKTU

Warzywa świeże lub przetworzone

WNIOSKODAWCA

Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie ul. Krakowska 1, 28-136 Nowy Korczyn

ORGAN KONTROLNY

COBICO Sp. z o.o. , BioCert Małopolska Sp. z o.o. TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Gminy w województwie świętokrzyskim: Nowy Korczyn, Wiślica, Solec Zdrój, Pacanów i Opatowiec



**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**



CECHY PRODUKTU

Nasiona *fasoli korczyńskiej* charakteryzują się cienką skórką oraz wysokimi walorami kulinarnymi (czas gotowania nie przekraczający 40 min., delikatna konsystencja pozbawiona mączystego posmaku) oraz sensorycznymi (wyczuwalny słodki smak, bardzo delikatny, łagodny). Nasiona *fasoli korczyńskiej* mają barwę białą, typową dla zdrowych nasion. Ich długość jest nie mniejsza niż 18 mm, a szerokość nie mniejsza niż 10 mm. W 100 gramach *fasoli korczyńskiej* mieści się od 60 do 90 nasion. Wilgotność *fasoli korczyńskiej* powinna wynosić nie więcej niż 18 %, a zawartość białka nie mniej niż 22 %.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Wyjątkowość *fasoli korczyńskiej* opiera się na szczególnych cechach jakie zawdzięcza ona specyficznym czynnikom obszaru geograficznego. Czynniki naturalne, w szczególności łagodne wiatry, dobre nasłonecznienie, stosunkowo niski poziom opadów, odczyn gleby zbliżony do obojętnego sprzyjają uprawie fasoli. W połączeniu z umiejętnościami ludzkimi polegającymi na suszeniu nasion na krosnach oraz doborze optymalnego terminu młócenia nasion, pozwala to na uzyskanie produktu końcowego o wysokich parametrach, zwłaszcza cienkiej okrywy nasiennej.

Tradycja uprawy *fasoli korczyńskiej* sięga końca lat 50. XX wieku, kiedy to powódzie w wyniku wylewania rzeki Nidy zniszczyły ówczesne uprawy innych roślin. Na zalanych obszarach zaczęto uprawiać fasolę. Najpopularniejszą odmianą fasoli na tym obszarze były odmiany biczykowe fasoli „Jaś Karłow”. Warunki uprawy były bardzo sprzyjające, uzyskiwano tu tak dorodne okazy fasoli, że zaczęto ją nazywać *fasolą korczyńską* od nazwy miejscowości Nowy Korczyn. Zachowały się liczne dokumenty pochodzące z lat 60 i 70 XX wieku dotyczące *fasoli korczyńskiej*, świadczące o uprawie fasoli na tym terenie oraz zasadach jej sprzedaży. Duża koncentracja upraw fasoli „Jaś Karłow” przetrwała do dziś i jest ona uprawiana w zasadzie tylko na tym terenie. W 1999 r. było to 95 % całkowitej powierzchni uprawy tej rośliny w Polsce. Renomę *fasoli korczyńskiej* potwierdza również fakt, iż jest ona z powodzeniem sprzedawana poza granicami kraju. W latach 1994–2006 eksport z jednej z największych firm handlujących *fasolą korczyńską* na tym obszarze wahał się od 250 do 500 ton rocznie.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10
CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE	
Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28
GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI	
Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Jabłka grójeckie ChOG

Pod nazwą *jabłka grójeckie* mogą być oferowane jabłka następujących odmian: Alwa, Boskoop i mutanty, Braeburn, Cortland, Celeste, Delikates, Derlrbaleestival i mutanty, Early Geneva, Elise, Elstar, Empire, Fuji, Gala mutanty, Gloster, Golden Delicious i mutanty, Idared, Jersey mac, Jonagold i mutanty, Jonagored i mutanty, Lobo, Ligol, Mutsu, Paula Red, Pinova i mutanty, Piros, Rubin oraz Champion i mutanty.



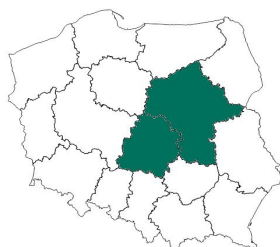
Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 322 z dnia 27.11.2010
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 981/2011 – Dziennik Urzędowy UE L 260 z dnia 05.10.2011

KATEGORIA PRODUKTU

Świeże owoce

WNIOSKODAWCAStowarzyszenie Sady Grójeckie
ul. Piłsudskiego 59, 05-600 Grójec**ORGAN KONTROLNY**Mazowiecki WIJHARS, Łódzki WIJHARS,
PNG Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.**OBSZAR GEOGRAFICZNY**

Gminy w województwie mazowieckim i łódzkim leżące na Nizinie Środkowomazowieckiej i Nizinie Południowomazowieckiej

**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**

CECHY PRODUKTU

Jabłka grójeckie charakteryzują się wyższym od przeciętnego wybarwieniem, bardziej intensywnym rumieńcem oraz wysoką kwasowością, wyższą od przeciętnej dla danej odmiany średnio o 5 %. Wynika to z unikalnego mikroklimatu występującego w regionie grójeckim, który wyróżnia się wysokimi amplitudami temperatur w okresie przedzbiorczym. Na ich specyficzne cechy wpływ mają również dominujące na tym terenie gleby biellicowe i pseudobiellicowe niższych klas bonitacyjnych, które idealnie sprawdzają się w uprawie sadów jabłoniowych.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Początki powstawania „największego sadu Europy”, jak nazywane są okolice Grójca, datuje się na czas panowania Królowej Bony, która słynęła z zamiłowania do ogrodnictwa i sadownictwa. W 1545 roku otrzymała ona duże połacie ziemi w powiecie grójeckim, o które później dbała ustanawiając liczne przywileje dla posiadaczy ogrodów. Następnie, akt królewski wydany w 1578 roku dał początek rozwojowi sadów owocowych, głównie jabłoniowych.

Bardzo dynamiczny rozwój grójeckiego sadownictwa, którego synonimem stał się prof. Szczepan Pieniążek, rozpoczął się po II Wojnie Światowej. Za jego sprawą powstał Instytut Sadownictwa i Kwaciarnictwa który przekazywał najnowszą wiedzę i doświadczenia w uprawie jabłoni lokalnym sadownikom. Z polecenia profesora, jego wychowanek – Eligiusz Gajewski, założył w Nowej Wsi – Zakład Doświadczalny Instytutu Sadownictwa i Kwaciarnictwa. Zakład ten stał się wzorcowym gospodarstwem, z którego praktyczną wiedzę czerpali grójeccy sadownicy.

W miarę upływu czasu jabłek grójeckich wciąż przybywało i już w 1958 roku lokalni rolnicy mieli do czynienia z klęską urodzaju. Skłoniło to zastępcę przewodniczącego Prezydium Powiatowej Rady Narodowej w Grójcu do zorganizowania Dni Kwitnących Jabłoni mających na celu promocję jabłek i regionu. Święto to jest obchodzone nieprzerwanie od ponad 50 lat. Na początku organizowano je co roku w innej miejscowości pod różnymi nazwami. Jednak od kilkunastu już lat używana jest nazwa Święto Kwitnących Jabłoni, a na miejsce obchodów wybrano stolicę regionu - Grójec.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

Jabłka łąckie ChOG

Są to jabłka następujących odmian: Idared i sporty, Jonagold i sporty, Szampion i sporty, Ligoł i sporty, Golden Delicious i sporty, Gala i sporty, Boskoop, Red Boskoop, Elise, Early Geneve, Topaz, Lobo, Rubin i sporty, Gloster, Jonagored i sporty. Cechą charakterystyczną *jabłek łąckich* jest wyrazisty rumieniec i tzw. „górska zielona nutka”, co oznacza, że są one bardziej wyraziste w smaku, kwaśniejsze i bardziej aromatyczne.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 42 z dnia 19.02.2010
Rozporządzenie Komisji (UE) nr 990/2010 – Dziennik Urzędowy UE L 288 z dnia 05.11.2010

KATEGORIA PRODUKTU

Świeże owoce

WNIOSKODAWCA

Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa
Łącko 445, 33-390 Łącko

ORGAN KONTROLNY

Małopolski WIJHARS, COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Gminy w województwie małopolskim: Łącko, Podegrodzie, Stary Sącz i Łukowica



**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**



CECHY PRODUKTU

Wygląd zewnętrzny owoców jest uzależniony od cech danej odmiany. Barwa zasadnicza jest charakterystyczna dla danej odmiany, a rumieniec jest wyraźnie mocniejszy od przeciętnego. Niektóre z odmian mają woskowy nalot. Owoce mają tendencję do rdzawienia. Jędrność miąższu w czasie zbioru wynosi nie mniej niż 6,5 kg/cm², a na koniec okresu przechowywania, nie mniej niż 4,5 kg/cm². *Jabłka łąckie* muszą należeć do klasy extra lub klasy I.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Obszar, na którym uprawia się *jabłka łąckie* jest położony na terenie Kotliny Łąckiej, od wschodu zamkniętej przez Jazowskie pasmo górskie, przez które przebiega rzeka Dunajec w obszar szerokiej, śródgórskiej Kotliny Sądeckiej. Ze względu na górzyste ukształtowanie terenu, klimat w wyznaczonym obszarze jest łagodny i sprzyja produkcji roślinnej, a w szczególności tworzy dobre warunki dla rozwoju sadownictwa.

Duże znaczenie dla rozwoju sadownictwa na tym terenie mają, kształtowane przez wieki, umiejętności miejscowej ludności oraz cechy usposobienia jakimi ta ludność się odznacza. Podróżnicy i obserwatorzy tych terenów w różnych okresach podkreślali bystrość, spostrzegawczość, upór i cierpliwość mieszkańców tych okolic – tzw. górali białych. Renoma *jabłek łąckich* ukształtowała się w oparciu o długoletnią tradycję ich wytwarzania, o czym świadczy fakt, że już w XIII w. z sadów w okolicy Łącka wywożono surowe śliwy i jabłka do Gdańska. Sady łąckie wymieniane są w dokumentach z XVI w. jako ogrody folwarczne i parafialne. W XVII i XVIII w. istniały już na tych terenach duże sady jabłoniowe.

Od 1947 r. organizowane jest święto – Dni Kwitnącej Jabłoni. Geneza tego święta wynika z chęci obrony tradycji sadowniczej na terenie Łącka, ponieważ planowano wówczas budowę zapory na rzece Dunajec, co doprowadziłoby do zalania tego miasta. Od tamtej pory corocznie, w maju, odbywa się Święto Kwitnącej Jabłoni i cieszy się niestabnącą popularnością.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piekny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

Jagnięcina podhalańska ChOG

Jagnięcina podhalańska to mięso świeże, uzyskiwane z ras: „cakiel podhalański”, „polska owca górską” i „polska owca górską odmiany barwnej”.

Jagnięcina podhalańska jest pozyskiwana jedynie z tuzek jagniąt, których wiek nie przekroczył 60 dni, natomiast waga ich wynosi od 4 do 8 kg.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 11 z dnia 13.01.2012
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 929/2012 – Dziennik Urzędowy UE L 277 z dnia 11.10.2012

KATEGORIA PRODUKTU

Mięso świeże

WNIOSKODAWCA

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie”
Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz z Nowym Targu

ORGAN KONTROLNY

Małopolski WIJHARS
Śląski WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Wybrane gminy i powiaty w województwie małopolskim i województwie śląskim



**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**



CECHY PRODUKTU

Jagnięcina podhalańska cechuje się niskim otłuszczeniem tuszy, wyjątkową soczystością, która jest uzależniona od zawartości tłuszczu śródmięśniowego, czyli marmurkowatości. Ponadto, mięso wyróżnia się jasnoróżową barwą i miękką, lecz sprężystą strukturą. Najbardziej charakterystyczną i wyróżniającą cechą jagnięciny podhalańskiej jest jej specyficzny smak i zapach zbliżony do dziczyzny, a szczególnie do zapachu sarniny.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Obszar geograficzny będący miejscem wypasu i produkcji jagnięciny podhalańskiej pokrywa się z regionem wytwarzania oscypka (ChNP) czy redykołki (ChNP). Obejmuje teren, którego centrum stanowi Podhale - kraina historyczno – etnograficzna oraz gminy w powiatach cieszyńskim i żywieckim w województwie śląskim. Obszar ten sąsiaduje z pięcioma Parkami Narodowymi. Na północy tego obszaru znajduje się Gorceński Park Narodowy, od południa - Tatrzański, na zachodzie – Babiogórski, na wschodzie Pieniński i Magurski oraz Parki Krajobrazowe i obszary cenne przyrodniczo, należące do programu Natura 2000.

Istotny wpływ na ostateczny smak jagnięciny podhalańskiej ma specyficzna roślinność występująca na obszarze jej wytwarzania oraz tradycyjne sposoby hodowli. Owce wypasane są na nienawożonych pastwiskach górskich, charakteryzujących się dużym zróżnicowaniem botanicznym. Pokonują one często duże odległości od miejsc, w których zimują. Wynikiem tego jest duża odporność owiec, dobre umięśnienie i mała zawartość tłuszczu oraz wysoka jakość odżywcza mięsa. Bogatsza w mikroelementy roślinność nienawożonych pastwisk przekłada się na jakość mleka matek, a w rezultacie na cenne cechy mięsa jagniąt. Jagnięta hodowane są w sposób tradycyjny, nie zmieniony od wieków, w małych ekstensywnie utrzymywanych stadach. Wypas owiec na halach trwa od końca kwietnia do początku października. Wykot maciorek jest możliwy przez cały rok, a młode karmione są przez okres wychowu wyłącznie mlekiem matki.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kiełbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kiełbasa jałowcowa 30
 - Kiełbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

Kiełbasa lisiecka ChOG

Jest to produkt z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, odpowiednio rozdrobnionego i przyprawionego, umieszczonego w osłonkach o specyficznym przekroju i poddanego procesowi naturalnego wędzenia.

Historia rozwoju rzeźnictwa i masarstwa na terenie gmin Liszki i Czernichów wiąże się z tym, że do końca XVII wieku przebiegał tędy tzw. „szlak wołowy”, a jednym z punktów postoju (popasu) była wieś Wołowice w gminie Czernichów.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 28 z dnia 04.02.2010
Rozporządzenie Komisji (UE) nr 918/2010 – Dziennik Urzędowy UE L 269 z dnia 13.10.2010

KATEGORIA PRODUKTU

Przetwory mięsne

WNIOSKODAWCA

Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej
Nowa Wieś Szlachecka 77, 32-060 Liszki

ORGAN KONTROLNY

Małopolski WIJHARS, COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o.,

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Gmina Czernichów i gmina Liszki w powiecie krakowskim w województwie małopolskim



**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**



CECHY PRODUKTU

Kiełbasa lisiecka jest wytwarzana wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85 % mięsa pozyskiwane jest z odpowiednich mięśni szynki. Kiełbasa kształtem przypomina wianek uformowany zgodnie z naturalnym skrętem osłonek. *Kiełbasa lisiecka* ma barwę ciemnobrązową, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Na przekroju poprzecznym wyraźnie widoczne są kawałki mięsa otoczone farszem. Na barwę przekroju składa się kompozycja jasnoróżowej barwy kawałków mięsa oraz nieco ciemniejszej barwy różowej, z odcieniem brązu, farszu. Konsystencja kiełbasy jest ścisła i jędrna. Dominuje smak doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalnym smakiem pieprzu, aromatem czosnku i zaznaczoną obecnością soli.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Związek *kiełbasy lisieckiej* z regionem opiera się na lokalnej technologii wytwarzania (wyjątkowe know-how) i kunszcie producentów, wynikających z wieloletnich tradycji masarskich, co powoduje, że *kiełbasa lisiecka* posiada szczególne cechy jakościowe oraz reputację. W książce *Krakowskie wyroby wędliniarskie – praktyczne wskazówki o wyrobie wędlin*, autorstwa Andrzeja Różyckiego, wydanej w 1926 roku, autor we wstępie pisze: „Sposób wyrabiania wędlin krakowskich ma swoją wyrobioną markę dzięki dobroci, czego dowodem jest to, że przed wojną 70 % wędlin produkowanych w Krakowie w sposób przeze mnie podany szło na zaopatrzenie miast byłej Austrii i zagranicę”. Omawiając w książce, różne sposoby wyrobu wędlin rozdział XVI poświęca *krakowskiej krajanej kiełbasie*, a rozdział XVII *krakowskiej grubo krajanej kiełbasie*. To właśnie w latach 30. XX w. z *krakowskiej grubo krajanej kiełbasy* wyodrębniła się *kiełbasa lisiecka*, jako szczególny jej rodzaj, wyróżniany ze względu na skład i sposób wykonania, identyfikowany przez ówczesnych konsumentów z miejscem wytwarzania – Liszkami. Wyodrębnienie się *kiełbasy lisieckiej* wynikało z unikalnej receptury jej przygotowania stosowanej przez masarzy z okolic Liszek i Czernichowa. To właśnie receptura, utrzymywana niegdyś w tajemnicy, stanowiła o walorach smakowych i jakości *kiełbasy lisieckiej*, a jakość ta była poszukiwana, bo konsument szukał kiełbasy z Liszek - *kiełbasy lisieckiej*.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28

**GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**

Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Kołacz śląski/ kołacz śląski ChOG

Jest to ciasto drożdżowe o prostokątnym kształcie w czterech odmianach: bez nadzienia, z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym, z charakterystyczną maślaną posypką.

Nazwa *kołacz śląski* jest zwyczajową, gwarową nazwą używaną na Śląsku Opolskim oraz Górnym Śląsku odnoszącą się do popularnego na tym terenie wypieku cukierniczego. Funkcjonuje też określenie *kołacz śląski*.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym
UE C 299 z dnia 05.11.2010
Rozporządzenie wykonawcze Komisji
(UE) nr 733/2011 – Dziennik Urzędowy
UE L 195 z dnia 27.07.2011

KATEGORIA PRODUKTU

Wyroby cukiernicze i wyroby piekarskie

WNIOSKODAWCA

Beniamin Godyla, Ewa Godyla PPHU „KŁOS” s.c.
ul. XXX-lecia 30A, 46-211 Kujakowice Górne

ORGAN KONTROLNY

Opolski WIJHARS, Śląski WIJHARS
TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Województwo opolskie i wybrane powiaty województwa śląskiego



**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**



CECHY PRODUKTU

Cechami specyficznymi, *kołacza śląskiego*, są ukształtowane w toku wieloletniej tradycji wytwarzania:

- cztery odmiany produktu (bez nadzienia lub z nadzieniem: jabłkowym, makowym, serowym),
- prostokątny kształt (kołacze występujące w innych rejonach Polski są okrągłe),
- posypka charakteryzująca się maślanym zapachem (dzięki zastosowaniu dużej ilości masła posypka ma gęstszą konsystencję i jest grubsza w porównaniu do posypek stosowanych w innych rejonach kraju).

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Renoma *kołacza śląskiego* kształtuje się od co najmniej 100 lat. Przepis na „dobry *kołacz śląski* z posypką”, znaleźć można w „Ilustrowanej książce kucharskiej” wydanej w 1913 r. we Frankfurcie nad Menem.

Kołacz śląski wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania obrzędowego ciasta weselnego, które wypiekano już od X stulecia. Kołacz uważany był za wyrób magiczny, dlatego też przy jego wypieku musiały być spełnione odpowiednie warunki - wypiekem zajmowały się wyspecjalizowane gospodynie, które nie mogły m.in. dopuścić do powstawania przeciągów w pomieszczeniu i obecności mężczyzn w czasie pieczenia. Jako kosztowne ciasto weselne, *kołacz śląski* miał zagwarantować nowej rodzinie dostatek. Z biegiem czasu wyrób ten stał się wypiekem dostępnym na co dzień, nie mniej jednak jego rola jako ciasta obrzędowego jest wciąż bardzo ważna. Na Śląsku od XVIII wieku wysoko ceniona była tradycja „przyczyniania się” osób zaproszonych do uczyty weselnej, czyli tzw. „poczta”, „posyłka” (północna część Śląska Opolskiego) lub „wysłuzka”, „podarek” (południowa część Śląska). Z biegiem czasu wykształcił się popularny na Śląsku zwyczaj „chodzenia z kołaczem”. Z tradycją *kołacza śląskiego* jako pieczywa obrzędowego, szczególnie weselnego, związana jest też legenda o tym jak w zamierzcztych czasach mieszkające w Dolinie Nysy niewielkie skrzaty pokazały sprytniej dziewczynie w jaki sposób piec kołacz, a ona zaś przekazała tę wiedzę innym ludziom zamieszkującym Śląsk.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28

**GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**

Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Miód drahimski ChOG

Jest to miód pszczele nektarowy występujący w pięciu różnych rodzajach: gryczany, rzepakowy, wrzosowy, lipowy oraz wielokwiatowy w postaci płynnej (patoka), kremowanej lub skrzystalizowanej (krupiec).

Nazwa *miód drahimski* pochodzi od nazwy „Drahim”, pierwotnej nazwy miejscowości Stare Drawsko, gdzie znajduje się obszar wytwarzania *miodu drahimskiego*.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 248 z dnia 15.09.2010
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 568/2011 – Dziennik Urzędowy UE L 158 z dnia 16.06.2011

KATEGORIA PRODUKTU

Miód

WNIOSKODAWCAStowarzyszenie Producentów Miodu Drahimskiego
ul. Mazurska 4, 78-550 Czaplinek**ORGAN KONTROLNY**Zachodniopomorski WIJHARS, COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rhenland Polska Sp. z o.o.**OBSZAR GEOGRAFICZNY**

Gminy: Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo położone na Pojezierzu Drawskim w województwie zachodniopomorskim

**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**

CECHY PRODUKTU

Gryczany miód drahimski ma barwę ciemnobrunatną, prawie czarną. Posiada bardzo intensywny i przyjemny zapach kwiatów gryki. Smak miodu jest ostry, słodki i lekko piekący. **Wrzosowy miód drahimski** ma barwę bursztynowo-herbacianą i konsystencję gęstą, żelową. Ma silny zapach podobny do zapachu wrzosu, zaś smak słodki, ostry i gorzkawy. **Rzepakowy miód drahimski** jest prawie bezbarwny, lekko słomkowy, z odcieniem zielonkawym, zależnie od roślin, z których zebrany został nektar. Jego smak jest łagodny, mdławły i lekko gorzkawy. **Lipowy miód drahimski** w stanie płynnym ma barwę od zielonkawożółtej do jasnobursztynowej, a po skrzystalizowaniu – od białożółtej do złoci-stożółtej. W stanie płynnym przypomina olej rycynowy. W smaku jest on dość ostry, często lekko gorzkawy. **Wielokwiatowy miód drahimski** to miód wyprodukowany na bazie wielu roślin. W zależności od terminu zbioru może mieć różną barwę, od jasnokremowej do herbacianej. Zapach zazwyczaj silny, przypominający zapach wosku. Smak jest zróżnicowany, zależnie od składu nektaru, na ogół jednak jest łagodny, słodki.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Miód drahimski jest ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Rośliny, z których pozyskiwany jest nektar są charakterystyczne dla regionu Pojezierza Drawskiego. Hodowla pszczół (wcześniej bartnictwo) była zawsze i jest nadal popularnym zajęciem ludności zamieszkującej Pojezierze Drawskie. Zdecydowały o tym zarówno względy gospodarcze jak i sprzyjające rozwojowi pszczelarstwa walory przyrodnicze Pojezierza Drawskiego. Długa historia pszczelarstwa na tym obszarze przyczyniła się do wykształcenia umiejętności lokalnych pszczelarzy. Wypracowali oni takie zasady postępowania przy odbieraniu miodu i hodowli pszczół, które znajdują bezpośrednie odzwierciedlenie w składzie chemicznym, a także w walorach smakowo-zapachowych. Jedną z podstawowych zasad jest pozyskiwanie miodu tylko z tych ramek, które są zasklepione przynajmniej w ¼, dzięki czemu zbierany miód jest miodem dojrzałym. Praktyka ta wpływa na niską zawartość wody w gotowym produkcie. Uzyskiwany miód jest świeży i naturalnego pochodzenia, o czym świadczy wysoka zawartość proliny oraz niski poziom HMF.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28

GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI

Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Miód kurpiowski ChOG

Jest to miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy z ewentualnym dodatkiem spadzi, pozyskiwany z roślin dziko rosnących kolejno kwitnących po sobie. Udział pyłku żadnej z roślin nie może przekroczyć 30 %. Dopuszczalny udział pyłków wszystkich roślin uprawnych nie może przekraczać 10 %. Na kurpiowszczyźnie zasadą jest, że nie pszczoła a pszczelarz szuka pożytków.



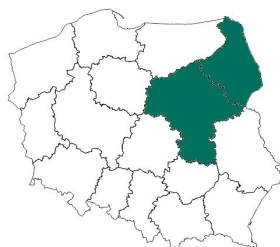
Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 260 z dnia 30.10.2009
Rozporządzenie Komisji (UE) nr 613/2010 – Dziennik Urzędowy UE L 178 z dnia 13.07.2010

KATEGORIA PRODUKTU

Miód

WNIOSKODAWCAKurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce
ul. Broniewskiego 20, 07-415 Olszewo-Borki**ORGAN KONTROLNY**Mazowiecki WIJHARS, Podlaski WIJHARS
COBICO Sp. z o.o., BioCert Małopolska Sp. z o.o.**OBSZAR GEOGRAFICZNY**

Kurpie - obszar położony na terenie części województwa mazowieckiego oraz części województwa podlaskiego. Wyróżnia się Kurpie Zielone i Kurpie Białe

**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**

CECHY PRODUKTU

Miód kurpiowski może występować w postaci płynnej lub skryształizowanej. Konsystencja miodu jest gęsta, płynna oraz lepka. Miód ten krystalizuje średnio i drobnoziarniście. Posiada zabarwienie od jasnożółtego, słomkowego do brązowego z zielonkawymi refleksami. Zielonkawe refleksy są cechą wyróżniającą udział spadzi w miodzie. Miód ma intensywny aromat ze specyficznym korzennym zapachem i delikatny lekko słodki smak.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Miód kurpiowski pochodzi z regionu geograficznie, etnicznie i agrarnie wyrażające odrębności i ta odrębność jest do dziś kultywowana. Obszar ten nazywany jest powszechnie Kurpiami (w skład których wchodzi: Puszcza Biała i Puszcza Zielona lub Kurpie Białe i Kurpie Zielone). Wyjątkowe walory przyrodnicze oraz tradycyjne techniki zbierania miodu pozwalają na uzyskanie unikalnych cech tego produktu. *Miód kurpiowski* charakteryzuje się, oprócz bardzo zróżnicowanego składu pyłkowego, niską zawartością wody oraz wyjątkową świeżością niezakłóconą w procesie pozyskiwania tego produktu.

Tradycje pszczelarstwa na Kurpiach sięgają XV wieku. Są one dobrze udokumentowane przez pszczelarzy, znane i kultywowane. Umiejętności Kurpiów są efektem wielowiekowej pszczelarzkiej tradycji oraz szacunku, jakim obdarzano, te bardzo pożyteczne owady, jakimi są pszczoły. Dotyczą one przede wszystkim wyboru lokalizacji pasieki, a także prowadzenia gospodarki pasiecznej na terenach słabych i bardzo słabych pożytków. Termin pobierania miodu, jego odwirowywania (na zimno) oraz sposób przechowywania i rozlewania wynika z wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie. Odpowiednie parametry *miodu kurpiowskiego* oraz jego najwyższą jakość uzyskuje się dzięki zachowaniu dużej staranności w procesie jego pozyskiwania. Wymaga to od pszczelarza szczególnych umiejętności i zaangażowania do wykonywanej pracy, rozumienia pszczół, jak i znajomości procesów zachodzących w naturalnym środowisku.

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich ChOG

Jest to miód pszczeli nektarowy, w którym zawartość przewodniego pyłku wrzosowego wynosi nawet 80 %.

W Borach Dolnośląskich wrzosowiska występują na terenach otwartych, dobrze nasłonecznionych i w związku z tym są bardzo nektarodajne.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 179 z dnia 01.08.2007
 Rozporządzenie Komisji (WE) nr 483/2008 – Dziennik Urzędowy UE L 141 z dnia 31.05.2008

CHRONIONE NAZWY POCHODZENIA

Bryndza podhalańska 2
 Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
 Fasola wrzawska 4
 Karp zatorski 5
 Miód z Sejneńszczyzny 6
 Podkarpacki miód spadziowy 7
 Oscypek 8
 Redykołka 9
 Wiśnia nadwiślanka 10

CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE

Andruty kaliskie 11
 Chleb prądnicki 12
 Fasola korczyńska 13
 Jabłka grójeckie 14
 Jabłka łąckie 15
 Jagnięcina podhalańska 16
 Kielbasa lisiecka 17
 Kołacz śląski 18
 Miód drahimski 19
 Miód kurpiowski 20
 Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 Obwarzanek krakowski 22
 Rogal świętomarciński 23
 Ser koryciński swojski 24
 Suska sechłońska 25
 Śliwka szydłowska 26
 Truskawka kaszubska 27
 Wielkopolski ser smażony 28

GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI

Kabanosy 29
 Kielbasa jałowcowa 30
 Kielbasa myśliwska 31
 Olej rydzowy 32
 Pierekaczewnik 33
 Staropolski miód pitny półtorak 34
 Staropolski miód pitny dwójniak 35
 Staropolski miód pitny trójniak 36
 Staropolski miód pitny czwórniak 37

KATEGORIA PRODUKTU

Miód

WNIOSKODAWCA

Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu
 ul. Mazowiecka 17, 50-412 Wrocław

ORGAN KONTROLNY

Dolnośląski WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Bory Dolnośląskie - mezoregion w woj. dolnośląskim, rozciągający się między środkowym biegiem Nysy Łużyckiej i Bobru i będący fragmentem Niziny Śląsko-Łużyckiej



CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE



CECHY PRODUKTU

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich przed skryształizowaniem ma barwę bursztynową do czerwono-brunatnej, po skryształizowaniu żółto-pomarańczową do brunatnej. Ciemna barwa miodu wynika z dużej ilości zawartych w nim karetonoidów, głównie B-karotenu i ksantofilu oraz flawonoidów i antocyjanów pochodzących z nektaru wrzosowego. Konsystencja miodu jest gęsta i tworzy galaretowatą ciecz w formie żelu. Miód ten krystalizuje średnioziarniście. Smak jest mało słodki, ostry i gorzkawy, a zapach silny, podobny do zapachu wrzosu.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Długa tradycja zbierania miodu na tym obszarze oraz jego wysoka jakość są podstawowymi czynnikami, które wpłynęły na renomę wytwarzanego tu *miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich*. Pierwsze wzmianki o bartnictwie w Borach Dolnośląskich pochodzą z przełomu VIII i IX w. W XIV w. obok bartnictwa zaczęło rozwijać się pasiecznictwo. Cenione przez pszczelarzy wrzosowiska pojawiły się w Borach Dolnośląskich w XIX w. wraz z tworzeniem się poligonów. W tym czasie nastąpiła intensywne eksploatacja lasu. W 1900 roku doszło do olbrzymiego pożaru, który swym zasięgiem objął obszar 1800 ha. Doprowadziło to do degradacji drzewostanu i rozrastania się wrzosowisk.

Od początku XX wieku ludność niemiecka, zamieszkująca te tereny, intensywnie wykorzystywała wrzosowiska w okresie kwitnienia wrzosu (przełom sierpnia i września). Po roku 1945, czyli od zakończenia drugiej wojny światowej, ludność wysiedlona z byłych terenów wschodnich, która przybyła na teren Borów Dolnośląskich, kontynuowała tradycje pszczelarskie na tym terenie.

Połączenie otwartych, nektarodajnych i zwartych obszarów wrzosowisk oraz specyficznej kombinacji roślin występujących w Borach Dolnośląskich powoduje, że tylko tu można uzyskać wyjątkowy i niepowtarzalny *miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich*.

Obwarzanek krakowski ChOG



To wypiek przypominający pierścień, o kształcie owalnym, rzadziej kolistym, z otworem w środku. Fakturę powierzchni *obwarzanka krakowskiego* tworzą sploty w formie spirali. Przekrojony spłot ma kształt okrągły lub owalny.

Nazwa *obwarzanek krakowski* pochodzi od sposobu jego produkcji, czyli od obwarzania ciasta przed wypiekiem, w podgrzanej wodzie.

Publikacja w Dzienniku Urzędowym
UE C 38 z dnia 16.02.2010
Rozporządzenie Komisji (UE)
nr 977/2010 - Dziennik Urzędowy
UE L 285 z dnia 30.10.2010

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piekny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28

**GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**

Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

KATEGORIA PRODUKTU

Wyroby cukiernicze i wyroby piekarskie

WNIOSKODAWCA

Grupa producentów przy Jurajskiej Izbie Gospodarczej
ul. Kolejowa 38, 32-080 Zabierzów

ORGAN KONTROLNY

Małopolski WIJHARS, BioCert Małopolska Sp. z o.o.
TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Miasto Kraków oraz powiaty krakowski i wielicki w województwie małopolskim



CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE



CECHY PRODUKTU

Obwarzanek krakowski ma kolor od jasnozłocistego, przez ciemnozłocisty do jasnobrązowego z wyraźnym połyskiem. Jego średnica wynosi od 12 do 17 cm, grubość splotu od 2 do 4 cm, a masa od 80 do 120 g.

W dotyku *obwarzanek krakowski* jest lekko twardy o zróżnicowanej powierzchni – od gładkiej po lekko chropowatą. Miękkisz jest jasny, miękki i lekko wilgotny. Chrupka skórka i miękkisz *obwarzanka krakowskiego* mają lekko słodkawy smak typowy dla wyrobów piekarniczych wstępnie obwarzanych (parzonych w gorącej wodzie), a następnie pieczonych. Dodatkowo wyczuwalny jest smak zastosowanej posypki – zazwyczaj sól, sezam, mak.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Piekarze z Krakowa i okolic wypiekają *obwarzanki krakowskie* od przeszło 600 lat. W początkach tradycji *obwarzanek krakowski* mógł być wypiekany tylko w okresie Wielkiego Postu przez piekarzy specjalnie wyznaczonych w tym celu przez cech piekarzy krakowskich. Pierwsze wzmianki o wypieku obwarzanków na terenie Krakowa i okolic można znaleźć w rachunkach dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi. Cech piekarzy krakowskich w 1611 r. przyjął uchwałę, która dawała cechowi prawo do decydowania o sprzedaży obwarzanków w obrębie miasta oraz dawała przywilej wyboru piekarzy, którzy mieli się tym zajmować. Radykalna zmiana w dostępie do pieczenia obwarzanków nastąpiła w XIX wieku, kiedy przyjęto uchwałę, na mocy której każdy piekarz miał prawo pieczenia obwarzanków, kiedy nadchodziła jego kolej według losowania. Po 1849 r. losowanie najprawdopodobniej zanikło i obwarzanki mogą piec wszyscy piekarze każdego dnia i tak pozostało do dziś.

Obwarzanki krakowskie sprzedawano w jatkach, które otwierano już przed godziną szóstą rano by mieszkańcy Krakowa od wczesnych godzin mieli możliwość zakupu świeżego pieczywa, w tym i obwarzanków. Z czasem obwarzanki zaczęto sprzedawać także w inny sposób. Jeszcze w latach 50. XX wieku sprzedawano obwarzanki prosto z wiklinowych koszy.

Obecnie *obwarzanki krakowskie* sprzedaje się w sklepach i piekarniach, ale przede wszystkim z charakterystycznych wózków, których jest w Krakowie około 170–180. Średnia dzienna produkcja *obwarzanka krakowskiego* sprzedawanego na rynku krakowskim w dni powszednie wynosi blisko 150 000 sztuk.

Rogal świętomarciński ChOG

Jest to rogal wypełniony masą makową wypiekany w stolicy regionu Wielkopolski — Poznaniu i kilku okolicznych miastach.

Nazwa rogalu wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania na dzień Św. Marcina (11 listopada) rogali z charakterystycznym nadzieniem, kultywowanej na tym obszarze.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 62 z dnia 07.03.2008
 Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1070/2008 - Dziennik Urzędowy UE L 290 z dnia 31.10.2008

CHRONIONE NAZWY POCHODZENIA

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE

- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Óleń rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

KATEGORIA PRODUKTU

Wyroby cukiernicze i wyroby piekarskie

WNIOSKODAWCA

Grupa Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński” ul. T. Kościuszki 40, 62-031 Luboń

ORGAN KONTROLNY

Wielkopolski WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Miasto Poznań w granicach administracyjnych oraz wybrane powiaty województwa wielkopolskiego



CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE



CECHY PRODUKTU

Rogal świętomarciński ma kształt półksiężyca, jest posmarowany pomadą i posypyany rozdrobnionymi orzechami. Masa rogalu wynosi od 200 do 250 g. Rogal wpisuje się w kwadrat o boku ok. 14 cm, jego wysokość w najgrubszym miejscu wynosi ok. 7 cm, a szerokość ok. 10 cm. Powierzchnia skórki ma barwę od ciemnozłocistej do jasnobrązowej. Ciasto ma barwę kremową, a masa (nadzienie) z białego maku jest beżowa — od jasno do ciemnobieżowej.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Rogal świętomarciński od co najmniej 150 lat cieszy się w Poznaniu niesłabnącą popularnością i powodzeniem, a w świadomości mieszkańców związany jest głównie z obchodami dnia Św. Marcina 11 listopada. O renomie *rogala świętomarcińskiego* świadczy ilość legend i podań dotyczących początków jego wypieków. Według jednej z legend prekursorem wypieku rogalu w Poznaniu był Józef Melzer - cukiernik, który namówił swego pracodawcę do wypieku rogali, rozdanych następnie ubogim mieszkańcom Poznania. Na ten pomysł miał wpasć w listopadzie 1891 roku pod wpływem kazania proboszcza parafii Św. Marcina - ks. Jana Lewickiego, który namawiał, by uczcić święto patrona parafii, uosabiającego miłość do bliźniego, a zarazem patrona piekarzy, jakimś uczynkiem miłosierdzia skierowanym do niezamożnych mieszkańców Poznania. Kształt rogalu również ma tradycyjne korzenie. Jego pochodzenie przypisywane jest czasom zwycięstwa króla Jana III Sobieskiego nad Turkami pod Wiedniem w 1683 r., kiedy to zdobyto wiele chorągwi tureckich, na których widniał półksiężyc, którego kształt posłużył jako wzór do wypieku *rogala świętomarcińskiego* upamiętniającego to zwycięstwo. Według innej poznańskiej legendy kształt nawiązuje do podkowy zgubionej przez konia Św. Marcina.

Po zakończeniu II wojny światowej tradycja wypieku *rogali świętomarcińskich* była kontynuowana, jednak z powodu trudności z pozyskaniem surowców do wytworzenia masy migdałowej do nadziewania rogali, cukiernicy i piekarze zaczęli wtedy zastępować masę migdałową masą z białego maku.

Obecnie producenci z Poznania sprzedają w dniu Świętego Marcina średnio 250 ton tego wyrobu, natomiast w skali rocznej sprzedaż wynosi około 500 ton. *Rogal świętomarciński* stał się symbolem Poznania, którym częstuje się oficjalnych gości.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

Ser koryciński swojski ChOG

Ser koryciński swojski to ser dojrzewający, wytwarzany z surowego, pełnego mleka krowiego, podpuszczki i soli kuchennej z ewentualnym dodatkiem przypraw i ziół.

Ma on kształt spłaszczonej kuli o przekroju eliptycznym, o średnicy do 30 cm i wadze od 2,5 kg do 5 kg. Wielkość i waga sera zależy m.in. od rodzaju użytego cedzaka i długości okresu leżakowania.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 345 z dnia 25.11.2011
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 728/2012 - Dziennik Urzędowy UE L 213 z dnia 10.08.2012

KATEGORIA PRODUKTU

Ser

WNIOSKODAWCA

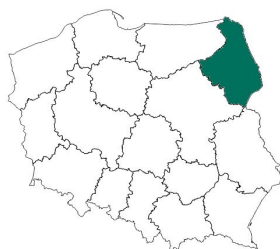
Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego
ul. Knyszyńska 2a, 16-140 Korycin

ORGAN KONTROLNY

Podlaski WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Gminy: Korycin, Suchowola, Janów w województwie podlaskim



**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**



CECHY PRODUKTU

Pod nazwą *ser koryciński swojski* sprzedawany jest ser, o trzech okresach leżakowania: świeży (dojrzewający od 2 do 4 dni), leżakowany (dojrzewający i leżakujący od 5 do 14 dni), dojrzwały (dojrzewający i leżakujący powyżej 14 dni).

W zależności od długości leżakowania, smak *sera korycińskiego swojskiego* może być łagodny, śmietankowy lub lekko słony, z wyczuwalną nutą orzecha lub bardziej słony. Na smak sera wpływ mają również zioła i przyprawy użyte do produkcji (np. pieprz, koperek, mięta).

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Ser koryciński swojski swoją renomę zawdzięcza zarówno korzystnym warunkom przyrodniczym na obszarze jego wytwarzania, jak również wiedzy i umiejętności producentów przekazywanym z pokolenia na pokolenie. W smaku i aromacie *sera korycińskiego swojskiego* jest wyczuwalna świeżość sera białego, wynikająca z użytego do produkcji surowego, pełnego mleka pozyskanego od krów hodowanych w warunkach naturalnych. Wypas krów prowadzony jest na terenach Niziny Północnopodlaskiej, uważanej za najzimniejszy, oprócz gór, region kraju. Obszar ten nie jest uprzemysłowiony, a wysoka średnia ilość opadów korzystnie wpływa na jakość okolicznych łąk i pastwisk, co spowodowało, że obszar geograficzny, na którym wytwarzany jest *ser koryciński swojski* od lat nastawiony jest na produkcję mleka i przetworów mlecznych. Co trzeci wyprodukowany w Polsce litr mleka i co piąta kostka masła pochodzi z województwa podlaskiego.

W przeszłości na tym obszarze sprzedawano głównie surowe mleko, ale w wielu gospodarstwach wytwarzano również masło i *ser koryciński swojski*. Produkt ten był wytwarzany zarówno na własne potrzeby jak i na sprzedaż. Produkcja sera była sposobem na spożytkowanie mleka wytworzonego w gospodarstwie oraz różnicowanie odżywiania.

Cechy specyficzne *sera korycińskiego swojskiego* wykształcone zostały przez wiele lat jego wyrobu i przekazywania z pokolenia na pokolenie wiedzy o sposobie i praktycznej umiejętności jego wytwarzania. Produkt posiada charakterystyczny kształt i karbowaną powierzchnię, wynikające z użycia specjalnych cedzaków do odsączania serwatki i formowania sera podczas produkcji.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piekny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10
- CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**
- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Suska sechłońska ChOG

Są to śliwki poddane procesowi podsuszania i podwędzania, z pestkami lub drylowane. Nazwa *suska sechłońska* wywodzi się z miejscowej gwary, z terenu, na którym śliwka ta jest wytwarzana. Suska oznacza suszkę (podsuszoną i podwędzoną śliwkę), a sechłońska pochodzi od nazwy miejscowości Sechna. Do określenia tej wsi w przeszłości wykorzystywano także nazwę Sechna, i to właśnie od niej wzięta się nazwa „sechłońska”. Mieszkańców wsi nazywa się „sechłokami”.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 35 z dnia 12.02.2010
Rozporządzenie Komisji (UE) nr 897/2010 - Dziennik Urzędowy UE L 266 z dnia 09.10.2010

KATEGORIA PRODUKTU

Przetworzone owoce

WNIOSKODAWCA

Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach, Sechna 32, 34-603 Ujanowice

ORGAN KONTROLNY

COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Gminy Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina w województwie małopolskim



**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**



CECHY PRODUKTU

Wielkość *suski sechłońskiej* zależy od wielkości owoców wykorzystanej odmiany śliwek i waha się od 1,5 cm do 4,5 cm, a w 1 kg mieści się od 44 do 99 sztuk owoców. Kształt zależy od odmiany owoców przeznaczonych do suszenia i może być od kulisto-splaszczonego do podłużnego. *Suska sechłońska* charakteryzuje się elastycznym, mięsistym miąższem i pomarszczoną, lepką skórką w kolorze ciemnogranatowym przechodzącym nawet do czarnego. W smaku *suska sechłońska* jest lekko słodka z posmakiem i aromatem wędzenia.

W momencie sprzedaży zawartość wody w gotowym produkcie wynosi od 24 do 42 %.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Na obszarze gmin Laskowa w powiecie limanowskim, Iwkowa w powiecie brzeskim, Łososina Dolna w powiecie nowosądeckim oraz Żegocina w powiecie bocheńskim znajdują się charakterystyczne suszarnie, w których od lat suszy się i podwędza śliwki pochodzące z miejscowych sadów. Prawdopodobnie już w pierwszej połowie XVIII wieku każde gospodarstwo na tym terenie miało swój sad. Według starych opowieści, historia suszenia śliwek związana była z działalnością miejscowego duszpasterza, który zadawał swoim parafianom jako pokutę sadzenie kilku lub kilkunastu drzew owocowych. Najlepiej udawały się śliwy. Jednak gospodarze chcąc przechytryć proboszcza zaczęli produkować śliwowicę. Proboszcz, aby zapobiec szerszeniu się pijaństwa nakazał suszenie owoców, a suszonych dymem śliwek nie dało się już przerobić na śliwowicę.

Zwyczaj suszenia śliwek przetrwał do współczesnych czasów, a stosowana metoda produkcji praktycznie nie uległa zmianie. Śliwki nadal suszone są w specyficznych suszarniach, których konstrukcja opracowana przez lokalnych producentów, zapewnia jednoczesny obieg ciepłego powietrza i dymu, dzięki czemu śliwki są podsuszane i podwędzane. Najstarsza z suszarni ma ponad sto lat, a na obszarze czterech gmin znajduje się aż 677 suszarni, które doskonale komponują się z krajobrazem tego obszaru.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10
- CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**
- Andruły kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Śliwka szydłowska ChOG

Są to śliwki z pestkami lub bez pestek, które poddane specjalnemu procesowi suszenia i wędzenia w specyficznych suszarniach, uzyskują charakterystyczny, intensywny smak i zapach wędzenia.

Do wyrobu *śliwki szydłowskiej* wykorzystuje się owoce odmian śliwy domowej (*Prunus domestica*). Jej specyfika jest wynikiem wyjątkowych umiejętności, wiedzy i doświadczenia producentów, którzy wytwarzają ten produkt na tym obszarze od pokoleń.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 42 z dnia 19.02.2010
Rozporządzenie Komisji (UE) nr 975/2010 - Dziennik Urzędowy UE L 285 z dnia 30.10.2010

KATEGORIA PRODUKTU

Przetworzone owoce

WNIOSKODAWCASpółdzielnia Producentów Owoców „DOBRYŚAD”
ul. Rynek 27, 28-225 Szydłów**ORGAN KONTROLNY**Świętokrzyski WIJHARS, PNG Sp. z o.o., PCBC S.A.,
COBICO Sp. z o.o., BioCert Małopolska Sp. z o.o.,
TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.**OBSZAR GEOGRAFICZNY**

Gmina Szydłów w województwie świętokrzyskim

**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**

CECHY PRODUKTU

Kształt *śliwki szydłowskiej* zależy od odmiany i może być od kulisto-splaszczonego do podługznego. Owoce charakteryzują się jednolitą, elastyczną konsystencją miąższu i posiadają bardzo czysty i bardzo intensywny smak i zapach wędzenia. Śliwki wyróżniają się bardzo pomarszczoną, ale błyszczącą skórką barwy ciemnogrnatowej z połyskiem. Wielkość *śliwki szydłowskiej* zależy od wykorzystanej odmiany śliwek i waha się od 50 do 160 szt. w 1 kg owoców. Zawartość wody w gotowym produkcie wynosi od 35 do 45 %.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Około 80 % powierzchni wszystkich upraw owocowych na obszarze gminy Szydłów stanowią sady śliwowe, których powierzchnia zajmuje ok. 900 ha. Lokalni producenci, wykorzystując łatwo dostępny surowiec, wypracowali sposób przetwarzania go w specjalnych suszarniach, których konstrukcja umożliwia jednocześnie wędzenie i suszenie śliwek dymem i gorącym powietrzem. Suszarnie śliwek stanowią charakterystyczny element krajobrazu gminy Szydłów. Jedna suszarnia, przypada na kilkunastu mieszkańców gminy (w sumie jest ich ok. 400). Świadczy to o bardzo ścisłym związku produktu jakim jest *śliwka szydłowska* z tym obszarem i potwierdza umiejętności miejscowych producentów, ukształtowane w trakcie długoletniej tradycji wytwarzania tego produktu, sięgającej ok. 80 lat. Suszarnia *śliwki szydłowskiej* to budynek o wymiarach dostosowanych do indywidualnych potrzeb producenta, ale nie wyższy niż 3 metry. W suszarni na pionowych regałach umieszczone są szufladkowo wysuwane ażurowe tace zwane „laskami”, wykonane z drewna. Najniższa laska znajduje się około 50 cm od dna paleniska, które położone jest poniżej poziomu gruntu. Dzięki ułożeniu śliwek w warstwę nie przekraczającą 12 cm na każdej lasce i kilkakrotnemu ręcznemu odwracaniu w ciągu dnia, ciepłe powietrze i dym docierają równomiernie do każdej śliwki, co gwarantuje jednocześnie wędzenie i suszenie owoców oraz uzyskanie specyficznych cech *śliwki szydłowskiej*.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28

**GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**

- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Truskawka kaszubska/ kaszëbskô malëna ChOG

Są to owoce odmian Elsanta i Honeoye oferowane jako owoce deserowe lub odmiany Senga Sengana przeznaczone do przetwórstwa.

Truskawka kaszubska lub – w języku kaszubskim - *kaszëbskô malëna* wyróżnia się spośród innych truskawek tym, że jest wyjątkowo słodka i aromatyczna. Cechy te zawdzięcza niepowtarzalnym czynnikom naturalnym występującym w obszarze produkcji.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 89 z dnia 18.04.2009
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1155/2009 - Dziennik Urzędowy UE L 313 z dnia 28.11.2009

KATEGORIA PRODUKTU

Świeże owoce

WNIOSKODAWCA

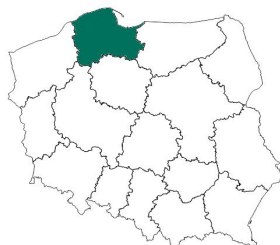
Kaszubskie Stowarzyszenie Producentów Truskawek
Kamienica Szlachecka 74, 83-323 Kamienica Szlachecka

ORGAN KONTROLNY

Pomorski WIJHARS, COBICO Sp. z o.o.,
BioCert Małopolska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Kaszuby - region położony w województwie pomorskim (powiaty: kartuski, kościerski, bytowski oraz gminy: Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczycze i Cewice)



**CHRONIONE OZNACZENIE
GEOGRAFICZNE**



CECHY PRODUKTU

Specyfika *truskawki kaszubskiej* wynika w szczególności z bardzo silnego, wyjątkowego i intensywnego aromatu i zapachu. Ponadto, *truskawka kaszubska* charakteryzuje się smakiem słodszy od owoców pochodzących z innych regionów. *Truskawka kaszubska* odmian Elsanta i Honeoye, przeznaczonych do sprzedaży jako owoce deserowe, musi należeć do klasy ekstra lub klasy I.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Specyficzne cechy jakościowe *truskawki kaszubskiej* zawdzięcza czynnikom klimatycznym i glebowym panującym na obszarze Pojezierza Kaszubskiego. Oddziaływanie czynników naturalnych, w szczególności surowego klimatu, korzystnie wpływa na proces rozwoju i dojrzewania truskawek. Duże różnice w wysokości względnej umożliwiają uprawę truskawki na stokach wystawionych na działanie promieni słonecznych, co gwarantuje właściwe dojrzewanie owoców.

Historia sprowadzenia truskawek na Kaszuby sięga lat 20. i 30. XX wieku, kiedy zakładano pierwsze uprawy truskawek. Wysoka jakość i rosnąca popularność truskawek doprowadziły do tego, że uprawy tych owoców rozrastały się przez ponad pół wieku, by ostatecznie stać się nieodłączną częścią kaszubskiego krajobrazu.

Od początku lat 70. XX w. organizowane jest corocznie święto truskawkobrania, które cieszy się ogromną popularnością. Renomę *truskawki kaszubskiej* potwierdzają również liczne artykuły i dowody świadczące o tym, że produkt ten stał się częścią kultury i tożsamości mieszkańców Kaszub. O renomie *truskawki kaszubskiej* świadczą także działania podejmowane przez odbiorców (chłodnie i zakłady przetwórcze), którzy pozostawiają rezerwy na potrzeby skupu *truskawek kaszubskich* pojawiających się później niż truskawki z innych regionów kraju. Silny związek z obszarem geograficznym potwierdzają też wyniki badań konsumenckich, według których aż 67 % badanych znało co najmniej jedną z nazw, pod którą sprzedawany jest produkt - *truskawka kaszubska* lub *kaszëbskô malëna*. *Truskawka kaszubska* postrzegana jest również jako smaczniejsza (73 %) i słodsza (68 %) niż inne truskawki.

Wielkopolski ser smażony ChOG

Jest to produkt uzyskiwany w procesie smażenia zgłiwiałego twarogu wymieszanego z masłem i solą. Występuje w dwóch smakach: naturalny oraz z dodatkiem kminku.

Oprócz istoty procesu produkcyjnego jakim jest smażenie, niezmiernie ważnym etapem przy jest proces gliwienia, polegający na naturalnym rozkładzie białka trwającym 2-3 dni, który zdecydowanie wpływa na specyficzne i wyjątkowe walory smakowe i zapachowe produktu.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 202 z dnia 08.08.2008
 Rozporządzenie Komisji (WE) nr 323/2009 - Dziennik Urzędowy UE L 101 z dnia 21.04.2009

CHRONIONE NAZWY POCHODZENIA

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE

- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka sztydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- ## GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

KATEGORIA PRODUKTU

Ser

WNIOSKODAWCA

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „TOP - TOMYŚL”
 ul. Kolejowa 33, 64-300 Nowy Tomyśl

ORGAN KONTROLNY

Wielkopolski WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Województwo wielkopolskie



CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE



CECHY PRODUKTU

Konsystencja *wielkopolskiego sera smażonego* jest zwięzła, jednolita, plastyczna. Masa serowa ma kolor od jasnokremowego do żółtego, w zależności od ilości masła użytego do produkcji (zawartość tłuszczu w masie sera nie może być mniejsza niż 7,5 %) oraz intensywności smażenia. Smak i zapach jest typowy dla sera smażonego - dość ostry, specyficzny, pochodzący od zgłiwiałego twarogu. W przypadku sera smażonego z kminkiem w masie serowej widoczne są ziarenka kminku. Smak i zapach sera smażonego z kminkiem pozostaje typowy dla tego produktu (pochodzący od zgłiwiałego twarogu) z wyraźnie wyczuwalnym smakiem i zapachem kminku. Pozostałe właściwości nie zmieniają się w stosunku do sera smażonego bez kminku.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Tradycja wytwarzania sera smażonego na terenie Wielkopolski związana jest z tzw. olęderskim ruchem kolonizacyjnym. Mianem Olędrów określano osadników z zachodniej i południowo-zachodniej Europy, którzy przybywali na tereny zachodniej Wielkopolski poczynając od końca XVIII wieku i to właśnie oni najprawdopodobniej zapoczątkowali tradycję smażenia sera. Lokalna wiedza i tradycja, która kształtowała się przez lata w gospodarstwach wielkopolskich w wyniku osadnictwa, zaowocowała wysokim poziomem chowu krów i sposobu pozyskiwania mleka na tych ziemiach. W miarę wzrostu wydajności mlecznej krów szukano sposobów na utrwalenie jednego z produktów mleka - świeżego twarogu. Jednym z takich sposobów był proces wytwarzania sera smażonego, poprzedzony naturalnym procesem gliwienia. Z czasem wytwarzanie sera smażonego na ziemiach Wielkopolski stało się czynnością dnia codziennego, a produktu tego nie mogło zabraknąć na wielkopolskim stole. *Wielkopolski ser smażony* jest szczególnie charakterystyczny dla ziem Wielkopolski Zachodniej z Równiną Nowotomyską i dla Wielkopolski Centralnej, o czym świadczą liczne wzmianki na jego temat, które są odnajdywane w starych dokumentach, książkach i innych przekazach powstałych na tych terenach lub tych terenów dotyczących. *Wielkopolski ser smażony* wytwarzany zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie recepturą cieszy się nieustająco dobrą opinią w całej Polsce, a także poza jej granicami. Jego smak doceniają przede wszystkim obecni i byli mieszkańcy terenu Wielkopolski, którym jego smak kojarzy się z dzieciństwem. Konsumenty poszukują właśnie takiego sera smażonego, który przed laty robiły w domach ich matki i babki.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10
CHRONIONE OZNACZENIA GEOGRAFICZNE	
Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28
GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI	
Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Kabanosy GTS

Kabanosy to cienkie, podsuszane i podwędzone kielbaski wieprzowe w jelitach baranich.

Na terenach XIX wiekowej Polski i Litwy mianem „kabama” lub zdrobnieniem „kabanek” określano ekstenzywnie karmionego młodego wieprza tuczonego niegdyś głównie ziemniakami, podczas gdy mięso pochodzące od niego nazywane było zwyczajowo „kabaniną”.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 156 z dnia 09.07.2009
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1044/2011 – Dziennik Urzędowy UE L 275 z dnia 20.10.2011

KATEGORIA PRODUKTU

Produkty wytworzone na bazie mięsa

WNIOSKODAWCA

Związek „Polskie Mięso”
ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa

ORGAN KONTROLNY

Wszystkie WIJHARS, PNG Sp. z o.o.
Polskie Centrum Badań i Certyfikacja S.A., COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Cała Polska

**GWARANTOWANA TRADYCYJNA
SPECJALNOŚĆ**

CECHY PRODUKTU

Kolor powierzchni *kabanosów* jest ciemnoczerwony z odcieniem wiśniowym. Na ukośnym przekroju widoczne są ciemnoczerwone kawałki mięsa oraz jasnokremowe kawałki tłuszczu. *Kabanosy* cechuje wyraźnie wyczuwalny smak pieczonego, peklowanego mięsa wieprzowego, a także lekki posmak kminku, pieprzu i wędzenia. Cechą wyróżniającą *kabanosy* wśród innych kielbas jest ich smak i zapach. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: pieprzu naturalnego, gałki muszkatołowej, kminku, cukru oraz właściwego procesu wędzenia, który dodatkowo potęguje walory smakowe produktu.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Kabanosy spożywano powszechnie na ziemiach Polskich już w latach dwudziestych i trzydziestych XX wieku. Wyrabiano je w niewielkich wędliniarniach i masarniach o lokalnym zasięgu handlowym pod jedną nazwą, ale w różnych odmianach regionalnych. Te różnice odnosiły się przede wszystkim do stosowanych przypraw, ale i jakości samych kielbas. Wzrost kulinarny i żywieniowy z tego okresu, takie jak „Wyrób wędlin i innych przetworów mięsnych sposobem domowym”, upowszechniały receptury i ujednoliconą technologię wyrobu *kabanosów*, co sprzyjało umocnieniu ich marki i podnoszeniu jakości. Zaletą tej kielbasy były walory smakowe i wydłużona trwałość, którą zapewniały zabiegi konserwacyjne, takie jak wędzenie i osuszanie.

Po 1945 roku, dążenie do jakościowego rozwoju produktu ujęto w formy norm standaryzacyjnych, a w 1964 roku w oparciu o historyczne tradycje produkcji opracowano jednolitą recepturę tej kielbasy wprowadzając w życie wydaną w Warszawie Normę Centrali Przemysłu Mięsnego – Przepisy wewnętrzne nr 21 – *Kabanosy* – receptura. *Kabanosy* w czasach Polskiej Rzeczypospolitej Ludowej (lata 1945–1989) zdobyły wielką popularność. Kupowali je wszyscy. Zdobiły wykwintnie zastawione świąteczne stoły, znakomicie nadawały się na podróży prowiant, na prezent, czy na zakąskę do wódki. Stały się też – obok szynki i bekonu – polską specjalnością eksportową.

IJHARS



INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH

**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28

**GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**

- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Kielbasa jałowcowa GTS

Jest to kielbasa wieprzowa lub wieprzowo-wołowa o wyglądzie równomiernie pomarszczonego batona w kształcie wianka.

Nazwa *kielbasa jałowcowa* wynika z zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*) - rozdrabnianych tuż przed dodaniem do surowca mięsnego, oraz korzystania z gałązek jałowca podczas procesu wędzenia.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 158 z dnia 11.07.2009
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 379/2011 – Dziennik Urzędowy UE L 103 z dnia 19.04.2011

KATEGORIA PRODUKTU

Produkty wytworzone na bazie mięsa

WNIOSKODAWCA

Związek „Polskie Mięso”
ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa

ORGAN KONTROLNY

Wszystkie WIJHARS, PNG Sp. z o.o.
Polskie Centrum Badań i Certyfikacja S.A., COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Cała Polska



**GWARANTOWANA TRADYCYJNA
SPECJALNOŚĆ**



CECHY PRODUKTU

Kielbasa jałowcowa posiada charakterystyczny okółkowy kształt, bez zewnętrznych głębokich pofałdowań wzdłużnych. Barwa *kielbasy jałowcowej* jest ciemnobrązowa, wyrównana na całej powierzchni, charakterystyczna dla produktu mocno wędzonego.

Specyficzny charakter *kielbasy jałowcowej* związany jest przede wszystkim z jej niepowtarzalnym smakiem i zapachem, które są wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*). Rozdrobnienie jałowca, bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji, wzmacnia charakterystyczny smak kielbasy i wpływa na jej specyficzny charakter, natomiast wędzenie w dymie jałowcowym dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy zapach.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Wędzenie to sposób na konserwację mięsa, a najpowszechniejszym sposobem wędzenia było palenie jałowca. Dowiadujemy się o tym np. z zapisków anonimowego rządcy folwarku szlacheckiego z lat 80. XVIII wieku, w których znajdujemy receptury wytwarzania wędlin. O popularności wędzenia na jałowcu czytamy również w opisie szlacheckiego śniadania w poemacie „Pan Tadeusz” z 1834 r.

Tradycje przyprawiania i wędzenia mięsa jałowcem kultywowano w lokalnych i regionalnych odmianach różniących się niuansami technologicznymi, ale też niekiedy rodzajem stosowanych mięs.

Po 1945 roku, w trosce o jakość i walory smakowe wędlin wprowadzono standaryzację produktów i normy technologiczne odwołujące się do tradycyjnych receptur. *Kielbasa jałowcowa* jako nazwa produktu pojawia się w normatywach regulujących obrót żywnością z 1947 i 1948 roku. W 1954 roku powstała ujednolicona norma *kielbasy jałowcowej*, przekształcona następnie w normę Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 roku. Normy te powstały w celu dbania o jak najwyższą jakość *kielbasy jałowcowej*.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28

**GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**

Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Kielbasa myśliwska GTS

Jest to kielbasa wieprzowa lub wieprzowo-wołowa. Ma wygląd równomiernie pomarszczonych, sierpowato wygiętych i najczęściej podzielonych na „parki” batonów.

Nazwa *kielbasa myśliwska* pochodzi od słów „myśliwy”, „myślistwo” i wskazuje na pierwotne przeznaczenie - ten typ wędliny stosowany był przez myśliwych jako suchy prowiant.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 160 z dnia 14.07.2009
Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 382/2011 – Dziennik Urzędowy UE L 103 z dnia 19.04.2011

KATEGORIA PRODUKTU

Produkty wytworzone na bazie mięsa

WNIOSKODAWCA

Związek „Polskie Mięso”
ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa

ORGAN KONTROLNY

Wszystkie WIJHARS, PNG Sp. z o.o.
Polskie Centrum Badań i Certyfikacja S.A., COBICO Sp. z o.o.
BioCert Małopolska Sp. z o.o., TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Cała Polska

**GWARANTOWANA TRADYCYJNA
SPECJALNOŚĆ**

CECHY PRODUKTU

Kielbasa myśliwska jest krótka, ciemnobrązowa i równomierne pomarszczona na powierzchni (bez podłużnych zagłębień). Na przekroju widoczne są ciemnoczerwone kawałki mięsa wieprzowego klasy I oraz jasnoczerwone kawałki mięsa wieprzowego klasy II.

Kielbasę myśliwską wyróżnia smak skruszonego, peklowanego, pieczonego i wędzonego mięsa wieprzowego z dodatkiem przypraw. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: jałowca, pieprzu naturalnego, cukru i mieszanki peklującej, a także charakterystycznego dla tego produktu świeżego czosnku oraz mieszanki skruszającej. Dzięki m.in. zastosowaniu świeżego czosnku oraz wydłużonemu okresowi podsuszania, *kielbasa myśliwska* posiada, w porównaniu z innymi kielbasami, dłuższy okres przydatności do spożycia.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Myślistwo rządziło się od wieków własnymi prawami i obyczajem. Opisy polowań znajdujemy w polskiej literaturze, w tym m.in. w narodowym poemacie Adama Mickiewicza „Pan Tadeusz” z 1834 r. Nieodłącznym i zwyczajowym elementem ekwipunku myśliwego była i jest torba myśliwska. Trzymano w niej m.in. suchy prowiant przydatny w czasie całodniowych wędrówek po lesie. Stałym elementem prowiantu do zagryzania w chwilach odpoczynku była kielbasa - podsuszana i wędzona, a dzięki temu stosunkowo trwała.

Określenie *kielbasa myśliwska* pojawiło się najprawdopodobniej w latach międzywojennych XX wieku, gdy w Polsce rozwinęła się produkcja wędlin w licznych niewielkich zakładach przetwórczych. Karierę rynkową *kielbasa myśliwska* zrobiła w Polsce po II wojnie światowej. Na mocy Zarządzenia Ministra Przemysłu Mięsnego i Mleczarskiego i Ministra Handlu Wewnętrznego, *kielbasa myśliwska* została wpisana na oficjalną listę wędlin przeznaczonych na rynek, a w późniejszym okresie, kierując się względami jakościowymi, unormowano receptury i dokumentację technologiczną.

Do dziś *kielbasa myśliwska* jest jednym z najbardziej popularnych i najchętniej spożywanych wyrobów wędliniarskich.

Olej rydzowy GTS



Jest to klarowny, przejrzysty, olej z niewielką ilością osadu na dnie.

W zależności od stosowanej odmiany Inianki jarej lub ozimej (*Camelina sativa*, *Camelina silvestris*), z której wytwarzany jest *olej rydzowy*, jego barwa waha się od złocistej do czerwono-brunatnej, a określenie „rydzowy” pochodzi od rdzawego koloru nasion tej rośliny.

Publikacja w Dzienniku Urzędowym
 UE C 244 z dnia 25.09.2008
 Rozporządzenie Komisji (WE)
 nr 506/2009 – Dziennik Urzędowy
 UE L 151 z dnia 16.06.2009

- CHRONIONE NAZWY
 POCHODZENIA**
- Bryndza podhalańska 2
 - Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
 - Fasola wrzawska 4
 - Karp zatorski 5
 - Miód z Sejneńszczyzny 6
 - Podkarpacki miód spadziowy 7
 - Oscypek 8
 - Redykołka 9
 - Wiśnia nadwiślanka 10

- KATEGORIA PRODUKTU** Oleje i tłuszcze
- WNIOSKODAWCA** „SemCo” S.G.N.i P.
 Śmiłowo 16, 64-500 Szamotuły
- ORGAN KONTROLNY** Wszystkie WIJHARS
- OBSZAR GEOGRAFICZNY** Cała Polska

- CHRONIONE OZNACZENIA
 GEOGRAFICZNE**
- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa liseicka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22



**GWARANTOWANA TRADYCYJNA
 SPECJALNOŚĆ**



CECHY PRODUKTU

Olej rydzowy charakteryzuje się posmakiem cebuli i gorzycy, a także mocnym soczystym aromatem. Ze względu na dużą zawartością naturalnych antyoksydantów z grupy tokoferoli (wit. E) jest to olej o możliwościach długiego przechowywania. Zawartość kwasów nasyconych w *oleju rydzowym* jest niewielka i wynosi 10–11 %, zaś kwasów nienasyconych w granicach około 90 % w tym: jednonienasyconych jest około 36 %, zaś zawartość kwasów wielonienasyconych jest od 50 % do 60 %.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Podstawowym surowcem wykorzystywanym do produkcji *oleju rydzowego* jest Inianka należąca do rodziny roślin krzyżowych (Cruciferae), do rodzaju *Camelina* obejmującego szereg gatunków. Do wyrobu *oleju rydzowego* wykorzystuje się dwa gatunki Inianki: *Camelina sativa* (jara) i *Camelina silvestris* (ozima). Owocem Inianki jest gruszkowata łuszczyńka (3–7 mm), wcześniej drewniejąca twarda, zawierająca około 10 nasion o wielkości od 0,6 do 2,6 mm o rdzawym lub rdzawo-żółtym kolorze.

Inianka pochodzi z Bliskiego Wschodu. Na obszarze Polski nasiona tej rośliny po raz pierwszy znaleziono w wykopaliskach z epoki brązu w Strzegomiu Śląskim oraz na terenie Biskupina — osady z VIII w. p.n.e. O wielowiekowym użytkowaniu nasion Inianki świadczy także bogactwo polskich nazw ludowych określających tę roślinę jako: „rydz”, „rydzik”, „ryzyk”, „lennica”. W niektórych regionach Polski funkcjonuje wyłącznie ludowa nazwa tej rośliny, tj.: „rydz” - pochodząca od wyjątkowego rdzawego koloru jej nasion, który to kolor przypomina barwę pospolitego grzyba - rydza (*lactarius deliciosus*), występującego na terenie całej Polski. Do dziś powtarzane ludowe porzekadło „lepszy rydz niż nic”, mówiące o tym, że zawsze lepiej mieć chociażby takiego „wszędobylskiego” rydza (tj.: Iniankę) niż zostać z niczym, świadczy o ogromnej popularności tej rośliny wśród społeczeństwa.

Na podstawie odkryć archeologicznych odkryto, iż proces tłoczenia oleju z nasion Inianki był już znany mieszkańcom dawnego Biskupina, gdyż znaleziono tam również szczątki urządzenia służącego do wyłaczania oleju. Do dziś sposób otrzymywania oleju, którego istotą jest nie podnoszenie temperatury zgniecionych nasion powyżej 38 °C, nie uległ zmianie.

- GWARANTOWANE
 TRADYCYJNE
 SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
 - Chleb prądnicki 12
 - Fasola korczyńska 13
 - Jabłka grójeckie 14
 - Jabłka łąckie 15
 - Jagnięcina podhalańska 16
 - Kielbasa lisiecka 17
 - Kołacz śląski 18
 - Miód drahimski 19
 - Miód kurpiowski 20
 - Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
 - Obwarzanek krakowski 22
 - Rogal świętomarciński 23
 - Ser koryciński swojski 24
 - Suska sechłońska 25
 - Śliwka szydłowska 26
 - Truskawka kaszubska 27
 - Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
 - Kielbasa jałowcowa 30
 - Kielbasa myśliwska 31
 - Olej rydzowy 32
 - Pierekaczewnik 33
 - Staropolski miód pitny półtorak 34
 - Staropolski miód pitny dwójniak 35
 - Staropolski miód pitny trójniak 36
 - Staropolski miód pitny czwórniak 37

Pierekaczewnik GTS

Jest to wypiek o wyglądzie przypominającym skorupę ślimaka. Efekt ten uzyskuje się dzięki nałożeniu na siebie sześciu, bardzo cienkich warstw rozwałkowanego ciasta, przekładanych farszem (słodkim lub mięsnym) i zwiniętych w rulon.

Nazwa *pierekaczewnik* pochodzi od czasownika *pierekatywać*, który w języku białoruskim i rosyjskim oznacza rozwałkowywanie.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 269 z dnia 24.10.2008
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 567/2009 – Dziennik Urzędowy UE L 168 z dnia 30.06.2009

KATEGORIA PRODUKTU

Wyroby cukiernicze i wyroby piekarskie

WNIOSKODAWCAKonsorcjum producentów Pierekaczewnik
Kruszyniany 58, 16-120 Krynki**ORGAN KONTROLNY**

Wszystkie WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Cała Polska

**GWARANTOWANA TRADYCYJNA
SPECJALNOŚĆ**

CECHY PRODUKTU

Rozwałkowane i uformowane w rulon ciasto piecze się w okrągłym naczyniu, które nadaje *pierekaczewnikowi* pożądany kształt. W przekroju uwidocznione są liczne warstwy ciasta na przemian z nadzieniem. Z zewnątrz, *pierekaczewnik*, w zależności od długości pieczenia, jest lekko złoty lub rumiany.

Gotowe ciasto ma zazwyczaj ok. 26-27 cm średnicy i waży ok. 3 kg. Konsystencja *pierekaczewnika* jest stała, zwięzła i elastyczna. Smak w zależności od nadzienia jest pikantny lub słodki. Produkt podaje się tradycyjnie na ciepło, dzięki czemu poszczególne warstwy rozdzielają się i stają się lekko chrupiące.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Pierekaczewnik jest tradycyjnym produktem, który wywodzi się z terenów dawnych kresów Rzeczypospolitej, które zamieszkiwane były przez ludność wielu kultur: Polaków, Litwinów, Rosjan, Białorusinów, Ukraińców, Żydów oraz Tatarów. Tatarzy przybyli na tereny Polski już w XIV wieku, przynosząc ze sobą bogatą, orientalną kulturę.

Jednym z elementów tego dziedzictwa kulturowego jest właśnie kuchnia, która w swej znakomitej większości zdeterminowana jest religią oraz dostępnymi na stepie produktami. Wraz z funkcjonowaniem osadników tatarskich wokół ważnych grodów i dworów, ich kultura przenikała się z kulturą miejscową. Dzięki wspólnym kontaktom na stoły polskie trafiały często przysmaki tatarskie. Jednym z takich produktów jest właśnie *pierekaczewnik*.

Tradycyjny charakter *pierekaczewnika* jest ściśle związany z niezmienną przez stulecia metodą jego wytwarzania. Cały proces wyrobu, zarówno ciasta jak i farszu, nie uległ zmianie na przestrzeni wieków. Świadczy o tym zachowanie niezmiennych składników farszu, jak też ręczny wyrób ciasta mimo dopuszczalnej możliwości zmechanizowania tej czynności.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28
GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI	
Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Półtorak GTS

Jest to klarowny napój fermentowany wytworzony z brzezki miodowej.

Nazwa *półtorak* wywodzi się od liczebnika „1,5” („półtora”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji *półtoraka* — ustalonej proporcji wody i miodu w brzezce miodowej, która wynosi: 1 część miodu oraz 0,5 części wody.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 267 z dnia 09.11.2007
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 729/2008 – Dziennik Urzędowy UE L 200 z dnia 29.07.2008

KATEGORIA PRODUKTU

Napoje na bazie fermentacji (miód pitny)

WNIOSKODAWCA

Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa
ul. Czackiego 3/6, 00-043 Warszawa

ORGAN KONTROLNY

Wszystkie WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Cała Polska

**GWARANTOWANA TRADYCYJNA
SPECJALNOŚĆ**

CECHY PRODUKTU

Półtorak wyróżnia się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca. Może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw. Kolor *półtoraka* waha się od złocistego do ciemnobursztynowego i uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

Specyficzny charakter *półtoraka* wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej. Proporcja ta warunkuje wszystkie etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny *półtorak* posiada wyjątkowe cechy. *Półtorak* leżakuje minimum 3 lata.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Historia produkcji miodów pitnych sięga początków państwowości polskiej. W 966 roku w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie wina i upajające napoje zwą się miodami”. W Kronikach Galla Anonima, który opisywał dzieje Polski na przełomie XI i XII wieku, znajdują się także liczne wzmianki o produkcji miodów pitnych.

Tradycyjny podział miodów pitnych na „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki” istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku). W ustawie tej podaje się przepisy dotyczące produkcji miodów pitnych, określające ścisłe proporcje użycia miodu i wody oraz wymagania technologiczne. Sformułowanie odnośnie udziału wody i miodu dla *półtoraka* brzmi tam następująco: „*Półtorakiem* może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i pół części wody”.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Dwójniak GTS

Jest to klarowny napój fermentowany wytworzony z brzezki miodowej.

Nazwa *dwójniak* wywodzi się od liczebnika „2” („dwa”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji *dwójniaka* — ustalonej proporcji wody i miodu w brzezce miodowej, która wynosi: 1 część miodu oraz 1 część wody.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 268 z dnia 10.11.2007
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 729/2008 – Dziennik Urzędowy UE L 200 z dnia 29.07.2008

KATEGORIA PRODUKTU

Napoje na bazie fermentacji (miód pitny)

WNIOSKODAWCA

Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa
ul. Czackiego 3/6, 00-043 Warszawa

ORGAN KONTROLNY

Wszystkie WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Cała Polska

**GWARANTOWANA TRADYCYJNA
SPECJALNOŚĆ**

CECHY PRODUKTU

Dwójniak wyróżnia się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca. Może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw. Kolor *dwójniaka* waha się od złocistego do ciemnobursztynowego i uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji. Specyficzny charakter *dwójniaka* wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej. Proporcja ta warunkuje wszystkie etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny *dwójniak* posiada wyjątkowe cechy. *Dwójniak* leżakuje minimum 2 lata.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Historia produkcji miodów pitnych sięga początków państwowości polskiej. W 966 roku w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie wina i upajające napoje zwą się miodami”. W Kronikach Galla Anonima, który opisywał dzieje Polski na przełomie XI i XII wieku, znajdują się także liczne wzmianki o produkcji miodów pitnych.

Tradycyjny podział miodów pitnych na „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki” istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku). W ustawie tej podaje się przepisy dotyczące produkcji miodów pitnych, określające ścisłe proporcje użycia miodu i wody oraz wymagania technologiczne. Sformułowanie odnośnie udziału wody i miodu dla *dwójniaka* brzmi tam następująco: „*Dwójniakiem* może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i jednej części wody”.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

Bryndza podhalańska	2
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca	3
Fasola wrzawska	4
Karp zatorski	5
Miód z Sejneńszczyzny	6
Podkarpacki miód spadziowy	7
Oscypek	8
Redykołka	9
Wiśnia nadwiślanka	10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

Andruty kaliskie	11
Chleb prądnicki	12
Fasola korczyńska	13
Jabłka grójeckie	14
Jabłka łąckie	15
Jagnięcina podhalańska	16
Kielbasa lisiecka	17
Kołacz śląski	18
Miód drahimski	19
Miód kurpiowski	20
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	21
Obwarzanek krakowski	22
Rogal świętomarciński	23
Ser koryciński swojski	24
Suska sechłońska	25
Śliwka szydłowska	26
Truskawka kaszubska	27
Wielkopolski ser smażony	28

**GWARANTOWANE
TRADYCYJNE
SPECJALNOŚCI**

Kabanosy	29
Kielbasa jałowcowa	30
Kielbasa myśliwska	31
Olej rydzowy	32
Pierekaczewnik	33
Staropolski miód pitny półtorak	34
Staropolski miód pitny dwójniak	35
Staropolski miód pitny trójniak	36
Staropolski miód pitny czwórniak	37

Trójniak GTS

Jest to klarowny napój fermentowany wytworzony z brzezki miodowej.

Nazwa *trójniak* wywodzi się od liczebnika „3” („trzy”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji *trójniaka* — ustalonej proporcji wody i miodu w brzezce miodowej, która wynosi: 1 część miodu oraz 2 części wody.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym
UE C 265 z dnia 07.11.2007
Rozporządzenie Komisji (WE)
nr 729/2008 – Dziennik Urzędowy
UE L 200 z dnia 29.07.2008

KATEGORIA PRODUKTU

Napoje na bazie fermentacji (miód pitny)

WNIOSKODAWCA

Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa
ul. Czackiego 3/6, 00-043 Warszawa

ORGAN KONTROLNY

Wszystkie WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Cała Polska

**GWARANTOWANA TRADYCYJNA
SPECJALNOŚĆ**

CECHY PRODUKTU

Trójniak wyróżnia się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca. Może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw. Kolor *trójniaka* waha się od złocistego do ciemnobursztynowego i uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji.

Specyficzny charakter *trójniaka* wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej. Proporcja ta warunkuje wszystkie etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny *trójniak* posiada wyjątkowe cechy. *Trójniak* leżakuje minimum rok.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Historia produkcji miodów pitnych sięga początków państwowości polskiej. W 966 roku w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie wina i upajające napoje zwą się miodami”. W Kronikach Galla Anonima, który opisywał dzieje Polski na przełomie XI i XII wieku, znajdują się także liczne wzmianki o produkcji miodów pitnych.

Tradycyjny podział miodów pitnych na „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki” istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku). W ustawie tej podaje się przepisy dotyczące produkcji miodów pitnych, określające ścisłe proporcje użycia miodu i wody oraz wymagania technologiczne. Sformułowanie odnośnie udziału wody i miodu dla *trójniaka* brzmi tam następująco: „*Trójniakiem* może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i dwóch części wody”.

IJHARSINSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ
ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**CHRONIONE NAZWY
POCHODZENIA**

- Bryndza podhalańska 2
- Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca 3
- Fasola wrzawska 4
- Karp zatorski 5
- Miód z Sejneńszczyzny 6
- Podkarpacki miód spadziowy 7
- Oscypek 8
- Redykołka 9
- Wiśnia nadwiślanka 10

**CHRONIONE OZNACZENIA
GEOGRAFICZNE**

- Andruty kaliskie 11
- Chleb prądnicki 12
- Fasola korczyńska 13
- Jabłka grójeckie 14
- Jabłka łąckie 15
- Jagnięcina podhalańska 16
- Kielbasa lisiecka 17
- Kołacz śląski 18
- Miód drahimski 19
- Miód kurpiowski 20
- Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 21
- Obwarzanek krakowski 22
- Rogal świętomarciński 23
- Ser koryciński swojski 24
- Suska sechłońska 25
- Śliwka szydłowska 26
- Truskawka kaszubska 27
- Wielkopolski ser smażony 28
- GWARANTOWANE TRADYCYJNE SPECJALNOŚCI**
- Kabanosy 29
- Kielbasa jałowcowa 30
- Kielbasa myśliwska 31
- Olej rydzowy 32
- Pierekaczewnik 33
- Staropolski miód pitny półtorak 34
- Staropolski miód pitny dwójniak 35
- Staropolski miód pitny trójniak 36
- Staropolski miód pitny czwórniak 37

Czwórniak GTS

Jest to klarowny napój fermentowany wytworzony z brzezki miodowej.

Nazwa *czwórniak* wywodzi się od liczebnika „4” („cztery”) i odnosi się bezpośrednio do historycznie ustalonego składu i sposobu produkcji *czwórniaka* — ustalonej proporcji wody i miodu w brzezce miodowej, która wynosi: 1 część miodu oraz 3 części wody.



Publikacja w Dzienniku Urzędowym UE C 266 z dnia 08.11.2007
Rozporządzenie Komisji (WE) nr 729/2008 – Dziennik Urzędowy UE L 200 z dnia 29.07.2008

KATEGORIA PRODUKTU

Napoje na bazie fermentacji (miód pitny)

WNIOSKODAWCA

Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa
ul. Czackiego 3/6, 00-043 Warszawa

ORGAN KONTROLNY

Wszystkie WIJHARS

OBSZAR GEOGRAFICZNY

Cała Polska



**GWARANTOWANA TRADYCYJNA
SPECJALNOŚĆ**



CECHY PRODUKTU

Czwórniak wyróżnia się charakterystycznym miodowym aromatem i smakiem użytego surowca. Może charakteryzować się smakiem wzbogaconym o smak właściwy dla użytych przypraw. Kolor *czwórniaka* waha się od złocistego do ciemnobursztynowego i uzależniony jest od rodzaju miodu pszczelego użytego do produkcji. Specyficzny charakter *czwórniaka* wynika w szczególności z zastosowania i ścisłego przestrzegania ustalonych proporcji wody i miodu w brzezce miodowej. Proporcja ta warunkuje wszystkie etapy jego produkcji, dzięki którym miód pitny *czwórniak* posiada wyjątkowe cechy. *Czwórniak* leżakuje minimum 9 miesięcy.

ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM (historyczny, ludzki i naturalny)

Historia produkcji miodów pitnych sięga początków państwowości polskiej. W 966 roku w zapisach hiszpańskiego dyplomaty, kupca i podróżnika Ibrahima Ibn Jakuba odnotowano, że „w kraju Mieszka I, obok żywności, mięsa, ziemi ornej obfituje miód, a słowińskie wina i upajające napoje zwą się miodami”. W Kronikach Galla Anonima, który opisywał dzieje Polski na przełomie XI i XII wieku, znajdują się także liczne wzmianki o produkcji miodów pitnych.

Tradycyjny podział miodów pitnych na „półtoraki”, „dwójniaki”, „trójniaki” i „czwórniaki” istnieje w Polsce od wieków i przetrwał w świadomości konsumentów do dziś. Po zakończeniu II wojny światowej zostały podjęte próby prawnego uregulowania tradycyjnego podziału miodów pitnych na cztery kategorie. Ostatecznie podział ten został wprowadzony do polskiego porządku prawnego w roku 1948 Ustawą o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami (Dziennik Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 listopada 1948 roku). W ustawie tej podaje się przepisy dotyczące produkcji miodów pitnych, określając ścisłe proporcje użycia miodu i wody oraz wymagania technologiczne. Sformułowanie odnośnie udziału wody i miodu dla *czwórniaka* brzmi tam następująco: „*Czwórniakiem* może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i trzech części wody”.