



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

SMAK REGIONU SIŁA TRADYCJI

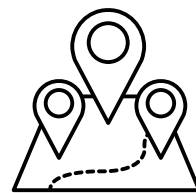
DOBRY WYBÓR MA SWOJE OZNACZENIE!

E-BOOK



Z regionu czy z tradycji?

P O Z N A J Z N A K I J A K O Ś C I



Coraz częściej szukamy żywności o sprawdzonym pochodzeniu i wysokiej jakości. Odpowiedzią na te potrzeby są unijne oznaczenia:

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS).



System ochrony i promocji wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest

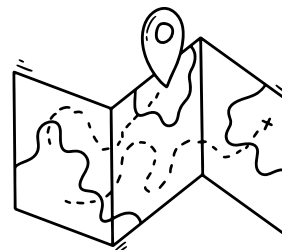
jednym z najważniejszych czynników wpływających na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich. Przyczynia się on do zróżnicowania zatrudnienia na obszarach wiejskich tworząc na wsi pozarolnicze źródła utrzymania oraz zwiększa dochody producentów rolnych. Oznaczenia wzmacniają lokalnych producentów oraz pomagają chronić dziedzictwo kulturowe i kulinarne regionów. Jednocześnie produkty te są objęte ochroną prawną, która zabezpiecza je przed imitacją i nadużyciami, gwarantując ich autentyczność.

W dalszej części e-booka przyjrzymy się bliżej każdemu z oznaczeń - ChNP, ChOG i GTS, aby zrozumieć ich znaczenie i rolę w codziennych wyborach konsumenckich.





Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)



to znak jakości Unii Europejskiej przyznawany produktom, których co najmniej jeden etap produkcji, przetwarzania lub przygotowania odbywa się w określonym regionie, a sama jakość, renoma lub inne cechy są ściśle związane z tym obszarem. Oznaczenie to podkreśla związek produktu z miejscem pochodzenia, ale dopuszcza większą elastyczność niż ChNP. Oznacza to, że nie wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się w jednym regionie, jednak kluczowy wpływ regionu na produkt musi być wyraźny.

Obecnie jako ChOG zarejestrowanych zostało 28 polskich produktów rolnych i środków spożywczych.



MIÓD WRZOSOWY z Borów Dolnośląskich

Aromatyczny miód
o ciemnej barwie
i intensywnym smaku.



ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI

Słodkie rogalce
z nadzieniem z białego
maku z Wielkopolski.



WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY

Ser o kremowej, lekko
kwaśnej strukturze.



ANDRUTY KALISKIE

Cienkie, chrupiące wafle
z Kalisza.



TRUSKAWKA KASZUBSKA kaszëbskô malëna

Aromatyczne owoce
o intensywnym smaku.



FASOLA KORCZYŃSKA

Lokalna odmiana fasoli
uprawiana w regionie
Korczyzna (woj. świętokrzyskie)
i okolic



Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)



MIÓD KURPIOWSKI

Miód z tradycyjnych terenów Kurpi.



SUSKA SECHŁOŃSKA

Podwędzana i podsuszana śliwka pochodząca z regionu Małopolski.



KIEŁBASA LISIECKA

Wędzona kiełbasa z wysokiej jakości mięsa wieprzowego



OBWARZANEK KRAKOWSKI

Parzony wypiek z różnego rodzaju posypkami.



ŚLIWKA SZYDŁOWSKA

Suszona i wędzona śliwka z gminy Szydłów w województwie świętokrzyskim



JABŁKA ŁĄCKIE

Rumiane, wyraziste w smaku, kwaśne i aromatyczne jabłka z Małopolski



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: ARiRM

CHLEB PRĄDNICKI

Chleb z Krakowa wypiekany z dodatkiem ziemniaków w dużych bochnach, długo zachowuje świeżość.

MIÓD DRAHIMSKI

Naturalny miód pochodzący z regionu Pojezierza Drawskiego, występuje w pięciu smakach

KOŁOCZ ŚLĄSKI/KOŁACZ ŚLĄSKI

Tradycyjne ciasto drożdżowe pochodzące ze Śląska, wypiekane bez dodatków lub z dodatkiem maku, sera albo jabłek



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: ARiRM

JABŁKA GRÓJECKIE

wysokiej jakości jabłka pochodzące z regionu Grójca, uznawanego za jeden z najważniejszych sadowniczych obszarów w Polsce.

SER KORYCIŃSKI SWOJSKI

Ser podpuszczkowy dojrzewający pochodzący z Korycina na Podlasiu. Możliwe jest dodawanie przypraw i ziół, a także nasion, owoców, orzechów, warzyw i grzybów

JAGNIĘCINA PODHALAŃSKA

wysokiej jakości mięso jagnięce pochodzące z regionu Podhala, pozyskiwane od jagniąt ras polska owca górską lub cakiel podhalański



Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)



zdjęcie: ARiRM

CEBULARZ LUBELSKI

Placek z cebulą i makiem, charakterystyczny dla Lublina.



zdjęcie: ARiRM

KIEŁBASA PIASZCZAŃSKA

Wysokiej jakości kiełbasa wieprzowa, której nazwa pochodzi od miejscowości Piaski Wielkie (obecnie dzielnica Krakowa)



zdjęcie: ARiRM

KRUPNIOKI ŚLĄSKIE

Śląska kaszanka z kaszy (gryczanej lub jęczmiennej), krwi oraz podrobów wieprzowych, przyprawiana regionalnymi przyprawami.



zdjęcie: ARiRM

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA WIELKOPOLSKA

Kiełbasa wieprzowa pochodząca z Wielkopolski, przygotowywana z surowego mięsa i delikatnie parzona.



zdjęcie: producent

KIEŁBASA PRADZIADA Z DUKLI

Kiełbasa w kształcie wianka, wytwarzana z mięsa i wątroby świń rasy puławskiej lub jej krzyżówek.



zdjęcie: producent

JABŁKA KRAJEŃSKIE

Świeże i jędrne owoce deserowe kl. I, o wysokiej zawartości cukrów, charakterystyczne dla klimatu Krajny.





Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)



zdjęcie: ARiRM

CZOSNEK GALICYJSKI

Intensywny w smaku czosnek z południa Polski.

PODPIWEK KUJAWSKI

Napój bezalkoholowy z regionu Kujaw, wytwarzany na bazie słodu jęczmiennego, cukru i drożdży.

POWIDŁA ŚLIWKOWE Z DOLINY DOLNEJ WISŁY

Powidła wytwarzane z długo i powoli smażonych dojrzałych śliwek bez sztucznych dodatków.

WĘDZONE JABŁKA SECHŁOŃSKIE

Pochodzące z Małopolski plastry wyselekcjonowanych odmian jabłek podwędzane i podsuszane.



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: Magnific



zdjęcie: Magnific

Plus 2 napoje spirytusowe Polska Wódka i Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej



Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)



oznacza nazwę produktu pochodzącego z określonego regionu, miejsca lub kraju. Jakość i cechy produktu wynikają bezpośrednio ze środowiska geograficznego danego regionu, na które składają się zarówno czynniki naturalne, jak i ludzkie.

Obecnie jako ChNP zarejestrowanych zostało 10 polskich produktów rolnych i środków spożywczych.



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: ARiRM

REDYKOŁKA

Niewielki ser owczy z Podhala, wyrabiany z resztek sera po produkcji oscypka.

WIŚNIA NADWIŚLANKA

Lokalna odmiana wiśni uprawianej w pasie wzdłuż Wisły, ceniona za intensywny smak i wysoką jakość owoców wykorzystywanych w przetwórstwie.

PODKARPACKI MIÓD SPADZIOWY

Ciemny, aromatyczny miód z Podkarpacia powstający ze spadzi drzew iglastych, o żywicznym smaku i wysokiej wartości odżywczej.



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: ARiRM

BRYNDZA PODHALAŃSKA

Ser owczy o kremowej konsystencji.

OSCYPEK

Twardy ser owczy z Podhala, wędzony i ręcznie formowany.



Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: ARiRM

MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO

Naturalny miód o ciemnej barwie i intensywnym, żywicznym aromacie, pozyskiwany ze spadzi drzew iglastych i liściastych występujących w Beskidzie Wyspowym.

MIÓD Z SEJNEŃSZCZYZNY

Naturalny miód z północno-wschodniej Polski, charakteryzujący się bogatym aromatem i zróżnicowanym smakiem zależnym od lokalnej flory.



zdjęcie: ARiRM

KARP ZATORSKI

Wysokiej jakości karp hodowany w stawach Doliny Karpia w Zatorze, znany z delikatnego smaku i zwartego mięsa.



zdjęcie: ARiRM

FASOLA PIĘKNY JAŚ Z DOLINY DUNAJCA

Duża, jasna fasola uprawiana w Dolinie Dunajca, wyróżniająca się delikatnym smakiem i wysoką jakością nasion.



zdjęcie: ARiRM

FASOLA WRZAWSKA

Odmiana fasoli z regionu Doliny Sanu, ceniona za duże nasiona i dobrą strukturę po ugotowaniu.



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)

to znak jakości przyznawany produktom, które wyróżniają się tradycyjnym składem lub metodą produkcji, niezależnie od miejsca ich wytwarzania. Kluczowa jest tu receptura oraz udokumentowana co najmniej 30 letnia tradycja i historia wytwarzania produktu, a nie region pochodzenia.

Obecnie jako GTS zarejestrowanych zostało 11 polskich produktów rolnych i środków spożywczych.

PÓŁTORAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY

Tradycyjny miód pitny o najwyższej słodczy, wytwarzany z jednej części miodu i pół części wody, o bardzo bogatym, deserowym smaku.

DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY

Klasyczny miód pitny powstający z równych części miodu i wody, o intensywnym, słodkim smaku i pełnym aromacie.



zdjęcie: ARiRM

TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY

Tradycyjny miód pitny o łagodniejszym smaku, produkowany z jednej części miodu i dwóch części wody.

CZWÓRNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY

Najłżejszy miód pitny, powstający z jednej części miodu i trzech części wody, o delikatnym smaku i niskiej słodczy.



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)



zdjęcie: ARiRM

OLEJ RYDZOWY TRADYCYJNY

Tłoczony na zimno olej z lnianki siewnej zwanej zwyczajowo rydz lub rydzik o charakterystycznym, lekko orzechowym smaku i wysokiej wartości odżywczej.



zdjęcie: ARiRM

KIEŁBASA JAŁOWCOWA STAROPOLSKA

Wędzona kielbasa wieprzowa z dodatkiem jałowca, o intensywnym, lekko żywicznym aromacie.



zdjęcie: ARiRM

PIEREKACZEWNİK

Tradycyjne danie tatarskie w formie warstwowego ciasta z nadzieniem mięsnym lub słodkim, zawijanego w spiralę.



zdjęcie: ARiRM

KABANOSY STAROPOLSKIE

cienkie, suche kielbaski wieprzowe o intensywnym smaku i charakterystycznym aromacie wędzenia.



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)



zdjęcie: ARiRM

KIEŁBASA MYŚLIWSKA STAROPOLSKA



Sucha kiełbasa o wyrazistym, pikantnym smaku, tradycyjnie wędzona i długo dojrzewająca.

KIEŁBASA KRKOWSKA SUCHA STAROPOLSKA

Tradycyjna kiełbasa o zwartej strukturze i wyraźnym, czosnkowo-pieprzowym smaku.



zdjęcie: ARiRM



zdjęcie: Magnific

TWARÓG WĘDZONY

Ser twarogowy poddany procesowi wędzenia, o lekko dymnym aromacie i zwartą, kremową konsystencją.



WIĘCEJ INFORMACJI NA:

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/oznaczenia-geograficzne1>



<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/oznaczenia-geograficzne1>



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi
