

produkty ze znakiem 3 Chroniona Nazwa Pochodzenia

Znak ten przyznawany jest przez Komisję Europejską produktom, których wybitna jakość jest ściśle związana z obszarem, na którym są wytwarzane.



Produkty spełniają następujące warunki:

- wszystkie surowce pochodzą z określonego obszaru geograficznego i cały proces wytwarzania odbywa się na tym obszarze,
- jakość produktu, zdecydowanie wyższa od przeciętnej, jest nierozdzielnie związana z miejscem pochodzenia i lokalnymi metodami wytwarzania.

Polscy producenci zarejestrowali 9 produktów ze znakiem ChNP. Jest wśród nich bryndza podhalańska – pierwszy polski produkt, który otrzymał europejski znak jakości. Produkty oznaczone ChNP są wizytówką regionu i podkreślają jego specyfikę, co chociażby widać na przykładzie Podhala i wytwarzanych tu serów górskich.

BRYNDZA PODHALAŃSKA (woj. małopolskie)

Pierwszy polski produkt, zarejestrowany w KE w 2007 r. Miękki ser podpuszczkowy, wytwarzany na Podhalu z mleka owczego lub z mleka owczego z domieszką mleka od krowy polskiej czerwonej. Ser ma lekko pikantny, ostry i słonawy smak, wyrabiany jest w bacówkach w czasie letniego wypasu owiec. Tradycje wytwarzania bryndzy sięgają XVI wieku i są związane z kulturą wędrujących wzdłuż Karpat pasterzy wołoskich. Bryndza jest jednym z najbardziej znanych polskich regionalnych produktów.

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz - ul. Szaflarska 93 d/7; 34-400 Nowy Targ
telefon: (48-18) 266 46 21; faks: (48-18) 266 46 21; e-mail: rzhoik@kr.home.pl

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” – Podhale, ul. Polna 33; 34-406 Leśnica; tel. 18 265 64 98; kom. 608 120 268; e-mail: gazdowie@poczta.onet.pl

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” – Beskidy, Koniaków 33; kom. 664 928 587; e-mail: kolyba@op.pl; Istebna - tel. 664 928 584; mail: mijomo@op.pl



OSCYPEK (woj. małopolskie)

Wędzony ser z mleka owczego od owiec rasy polskiej górskiej lub składający się w 60% z mleka owczego i w 40% z mleka krowiego od krów rasy polska czerwona, wytwarzany od ponad 600 lat na Podhalu, najpierw przez osiadłych tu pasterzy wołoskich, a później przez górali tatrzańskich i beskidzkich. Oscypki mają charakterystyczny, wrzecionowaty kształt i są zdobione wypukłymi wzorami – każdy baca ma swój własny, specyficzny wzór, który wytłacza na serze za pomocą specjalnej formy („oscypiorki”). Oryginalny oscypek ma lekko kremową barwę, złocistą, lśniącą skórkę, lekko słony smak. Jest twardy i elastyczny. Oscypki wytwarzane są jedynie w okresie wypasu owiec – od końca kwietnia do października.

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz, ul. Szaflarska 93 d/7; 34-400 Nowy Targ
tel. (48-18) 266 46 21; faks: (48-18) 266 46 21; e-mail: rzhoik@kr.home.pl

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” – Podhale, ul. Polna 33; 34-406 Leśnica; tel. 18 265 64 98; kom. 608 120 268; e-mail: gazdowie@poczta.onet.pl

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” – Beskidy, Koniaków 33; kom. 664 928 587; e-mail: kolyba@op.pl, Istebna, tel. 664 928 584; mail: mijomo@op.pl



REDYKOŁKA (woj. małopolskie)

Te niewielkie, wędzone owcze serki w kształcie zwierzątek, serduszek lub małych wrzecionek, wytwarzane z resztek sera, pozostałych po wyrobie oscypków, od kilkuset lat związane są z kulturą pasterską podhalańskich górali i stanowią nieodłączny element obyczajowości jesiennych redyków, czyli uroczystych powrotów owiec z wypasu. Bawowiesie i juhasi, schodząc z gór, rozdawali redykołki jako prezenty dzieciom i dziewczętom. Do dziś redykołki są ulubioną pamiątką przywożoną z Podhala przez turystów.

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz ul. Szaflarska 93 d/7; 34-400 Nowy Targ
tel. 18 266 46 21, faks: (48-18) 266 46 21, e-mail: rzhoik@kr.home.pl

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” – Podhale – ul. Polna 33; 34-406 Leśnica; tel. 18 265 64 98; kom. 608 120 268; e-mail: gazdowie@poczta.onet.pl

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” – Beskidy – Koniaków 33; kom. 664 928 587; e-mail: kolyba@op.p, Istebna, tel. 664 928 584; mail: mijomo@op.pl



produkty ze znakiem



produkty ze znakiem ChNP



WIŚNIA NADWIŚLANKA (woj. świętokrzyskie i mazowieckie)

Zwana również słupianką. Jest to wiśnia sokowa, dawnej odmiany odroślowej, pochodząca od dzikiej wiśni stepowej, na większą skalę uprawiana od początku XX wieku. Nadwiślanka wykorzystywana jest zarówno w przetwórstwie (owoce są soczyste i bardzo trwałe) jak i – ze względu na swoje wyjątkowe walory smakowe, barwę i aromat – jako ceniony owoc deserowy. Jej specyficzna jakość związana jest z warunkami klimatycznymi pasa środkowej Wisły i świetnie rośnie na tutejszej jałowej, wapiennej skale. Nadwiślankę łatwo się rozmnaża poprzez odrosty korzeniowe.

Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” w Ożarowie
ul. Kościuszki 34, 27-530 Ożarów, tel. +48 15 839 30 77, kom. 501 665 616
e-mail: nadwislanka@vp.pl; www.nadwislanka.com.pl



PODKARPACI MIÓD SPADZIOWY (woj. podkarpackie)

Ten charakterystyczny miód pochodzi z pasiek położonych na terenie 17 nadleśnictw Podkarpacia i dwóch parków narodowych (Bieszczadzkiego i Magurskiego). Wytwarzany jest ze spadzi zebranej przez pszczoły z dominujących od stuleci w tutejszych lasach drzew iglastych – przede wszystkim jodeł, lecz także świerków i sosen. Nektar spadziowy nadaje produktowi specyficzny smak i zapach oraz wyróżniającą go barwę – ciemnobrązową, z zielonkawymi refleksami. Wysoka jakość miodu wynika także z tradycyjnej gospodarki pasiecznej, kulturowanej do dziś przez podkarpackich pszczelarzy.

Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie
ul. 8 Marca 3, 35-065 Rzeszów, tel. 17 85 340 59
e-mail: poczta@wzp.rzeszow.pl; www.wzp.rzeszow.pl



MIÓD Z SEJNEŃSZCZYNY/ŁÓDZIEJ (woj. podlaskie, region Łódzkiej – Litwa)

Gęsty, półprzezroczysty miód wielokwiatowy o charakterystycznym zabarwieniu: od ciemnożółtego do ciemnożółtego, o silnym aromacie i lekko gorzkiwym posmaku. Wytwarzany jest z nektaru kilkudziesięciu charakterystycznych dla lasów i łąk Sejneńszczyzny miododajnych roślin, takich jak różne gatunki wierzb, klonów, lipy, mniszka pospolitego, maliny, kruszyny, koniczyny, nostryka, żmijowca, miodunki, chabrów, robinii akacjowej i wielu innych. Pochodzi z pasiek opartych na tradycyjnej hodowli pszczół, z drewnianymi ulami. Pszczelarze przestrzegają restrykcyjnych zasad dokarmiania pszczół, nie odfiltrowują pyłków, nie stosują kremowania i pasteryzowania miodu ani jego sztucznego podgrzewania.

Terenowe Koło Pszczelarzy w Sejnach
16-500 Sejny, Skrzynka Poczтовая 37, tel. 87 516 24 98, kom. 503 668 864
e-mail: pszczelarski@miod.sejny.pl, www.miod.sejny.pl

FASOLA WRZAWSKA (woj. podkarpackie)

Ma specyficzny, delikatny, słodki smak, cienką skórkę i dużą wartość odżywczą. W widłach Wisły i Sanu, w północnej części Kotliny Sandomierskiej fasola „Piękny Jaś” uprawiana była niemal w każdym gospodarstwie, czemu sprzyjały warunki klimatyczne i glebowe (bardzo żyzne mady nadwiślańskie, duża wilgotność), odpowiednie do wysokich wymagań fasoli. Większość prac przy uprawie do dziś wykonywana jest ręcznie. Nazwa „fasola wrzawska” wywodzi się od wsi Wrzawy, jednak mogą jej używać producenci fasoli z trzech podkarpackich gmin: Gorzyce, Zaleszany i Radomyśl nad Sanem.

Stowarzyszenie Producentów Fasoli Tycznej „Piękny Jaś” we Wrzawach
Wrzawy 485, 39-432 Gorzyce, tel: 15 836 39 35, 15 836 39 59, (Dom Kultury Wrzawy)



FASOLA „PIĘKNY JAŚ” Z DOLINY DUNAJCA (woj. małopolskie)

Wielokwiatowa fasola tyczkowa „Piękny Jaś”, zwana przez mieszkańców tych terenów z dawien dawna „grochem piechotnym”. Uprawiana jest od ponad stu lat w dolinie rzeki Dunajec, o żyznej ziemi i specyficznym mikroklimacie. Fasola ma tu doskonałe warunki do rozwoju. Świetnie rośnie i ma wyborny smak, związany ze składem gleby, wzbogacanej w odżywcze mikroelementy przez częste wylewanie Dunajca. Plantacje znajdują się w niewielkich gospodarstwach, gdzie stosowane są – przekazywane z pokolenia na pokolenie – tradycyjne i naturalne metody uprawy i pielęgnacji, co znacząco wpływa na walory smakowe i zdrowotne uprawianej tu fasoli.

Spółdzielnia „Dolina Dunajca”
32-840 Zawada, ul. Lanckorońska 32, tel. 14 665 34 70



KARP ZATORSKI (woj. małopolskie)

Wyhodowana w latach 50. ubiegłego wieku rodzima linia karpia powstała z krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyńską i izraelską. O delikatnym smaku, wysokiej wydajności mięsnej, małej zawartości tłuszczu i świeżym rybnym zapachu. Swą wyjątkową jakość karp zatorski zawdzięcza warunkom środowiska oraz metodzie hodowli. Stawy znajdują się na terenie trzech małopolskich gmin: Zator, Przeciszów i Spytkowo, zwanych „Doliną Karpia” – jest to teren o tradycjach rybackich sięgających XII wieku. Hodowla odbywa się wyłącznie w stawach ziemnych, karpie żywią się pokarmem naturalnym, a dokarmiane są wyłącznie paszami zbożowymi. Dwuletni system chowu sprawia, że do handlu trafiają ryby młode, o wysokich walorach smakowych.

Lokalna Grupa Producentka Karpia Zatorskiego
32- 640 Zator, ul. Parkowa 7, tel. 33 8412 709, 506 146 777, e-mail: fsalaciak@poczta.fm

Rybacki Zakład Doświadczalny w Zatorze
32-640 Zator, ul. Plac Kościuszki 5, tel. 33 841 21 28

Stowarzyszenie Dolina Karpia
ul. Rynek 23, 2-640 Zator, tel./faks.: 33 841 05 84; e-mail: biuro@dolinakarpia.org



produkty ze znakiem

