

## [3] produkty ze znakiem Chronione Oznaczenie Geograficzne



- przyznawany jest produktom, których co najmniej jeden etap produkcji odbywa się na określonym obszarze geograficznym;
- ich jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu.

Znak Chronione Oznaczenie Geograficzne ma 18 polskich produktów. W przygotowaniu jest wniosek o znak ChOG dla cebularza lubelskiego.



### CEBULARZ LUBELSKI (woj. lubelskie)

To okrągły placek o średnicy 5-25 cm i grubości ok. 1,5 cm z ciasta pszennego wyborowego. Na powierzchni znajduje się warstwa farszu składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym. Pierwsze wzmianki o cebularzu lubelskim i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze tego wyjątkowego, wywodzącego się z kuchni żydowskiej, placka sięgają XIX w. „Cebularze lubelskie” jako pierwsi zaczęli wypiekać Żydzi zamieszkujący tereny lubelskiego Starego Miasta. Z czasem receptura rozprzestrzeniła się po całej Lubelszczyźnie.

#### Stowarzyszenie „Partnerstwo Producentów Cebularza Lubelskiego”

Rynek 2; 20-111 Lublin; tel.: 81/503-17-17; fax: 81/440-30-99; e-mail: biuro@polasp.eu  
Osoby działające w imieniu wnioskodawcy: Barbara Krzyszczak, Danuta Jabłońska

### WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY (woj. wielkopolskie)

Kremowej barwy ser, o konsystencji podobnej do sera topionego. Wytwarzany jest ze zgliwiełego twarogu, może być z dodatkiem kminku, co nadaje mu charakterystyczny, pikantny smak i ostry zapach. Jest to produkt o sięgającej początku XIX wieku tradycji, a jego recepturę prawdopodobnie przywieźli na ziemię polskie niemieccy i holenderscy osadnicy. Sposób wytwarzania sera przekazywany jest z pokolenia na pokolenie; ser smażony jest niezmiernie popularny i ceniony zwłaszcza w zachodniej Polsce – od Pomorza i Pałuk po Dolny Śląsk.

#### Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYŚL

ul. Kolejowa 33, 64-300 Nowy Tomyśl, e-mail: top.tomysl@post.pl, www.toptomysl.pl

#### Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frackowiak s.j.

ul. Polna 15, 62-066 Granowo, www.frackowiak-sery.pl, e-mail: handel@frackowiak-sery.pl



### SER KORYCIŃSKI SWOJSKI ( woj. podlaskie)

Ser podpuszczkowy, o charakterystycznym kształcie spłaszczonej kuli, barwy od kremowej do słomkowej, w zależności od czasu dojrzewania (od 4 dni do kilku miesięcy). Wyrabiany jest z mleka krowiego, niepasteryzowanego. Mogą być do niego dodawane zioła, takie jak czosnek, papryka, kozieradka, oregano, bazylija, kminek. Smak ma łagodny, lekko kwaskowy, śmietankowy. W późniejszej fazie dojrzewania – pikantny, z posmakiem orzechowym. Jest to jeden z najbardziej rozpoznawalnych polskich serów nizinnych. Nieodłącznie związany z Podlasiem, gdzie wytwarzany jest w gospodarstwach rolnych od dziesiątków lat w gminach Korycin, Janów i Suchowola.

#### Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego

ul. Knyszyńska 2a, 16-140 Korycin; tel. 85 72 19 335, kom. 694 436 229  
e-mail: serkorycinski@gmail.com



### KIEŁBASA LISIECKA (woj. małopolskie)

Wytwarzana przez masarzy z okolic Liszek i Czernichowa pod Krakowem kiełbasa wieprzowa, grubo krojona, wyrabiana ze szlachetnych części mięsa (przede wszystkim szynki), z delikatną nutą pieprzu i aromatycznych przypraw. Kiełbasa lisiecka ma ciemnobrazową, lśniąca barwę, która wynika ze sposobu produkcji – jest naturalnie wędzona, w tradycyjnych wędzarniach opalanych drewnem z drzew liściastych (zwłaszcza owocowych).

#### Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej

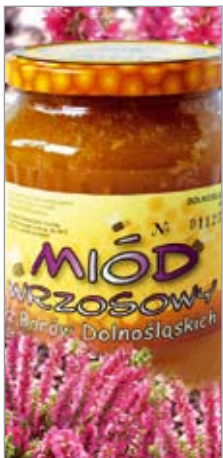
Nowa Wieś Szlachecka 77, 32-060 Liszki; tel. 12 270 25 42  
e-mail: andrzej\_madry@wp.pl



# produkty ze znakiem



# produkty ze znakiem ChOG



## MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH (woj. dolnośląskie)

Wyjątkowy miód, o bursztynowo-herbacianej barwie i galaretkowatej konsystencji. Swą niepowtarzalną jakością zawdzięcza obszarowi geograficznemu, skąd pozyskiwany jest nektar. Na terenie Borów Dolnośląskich, gdzie były rozległe poligony wojskowe, zachowały się od ponad wieku w prawie nietkniętym stanie zwarte kompleksy czystych ekologicznie wrzosowisk, stanowiących wyjątkowy pożytek dla pszczół. Nektar wrzosowy nadaje miodowi specyficzny skład, ostry i lekko gorzkawy smak oraz charakterystyczny zapach.

### Dolnośląski Związek Pszczelarzy

ul. Komuny Paryskiej 72; 50-452 Wrocław, tel. +48 71 343 42 48  
pszczelarze@op.pl, www.dolnoslaskizwiazekpszczelarzy.com



## MIÓD DRAHIMSKI (woj. zachodniopomorskie)

Pod tą marką może być sprzedawanych pięć różnych miódów: wrzosowy, gryczany, rzepakowy, lipowy i wielokwiatowy, pochodzących z pasiek leżących na terenie czterech gmin na Pojezierzu Drawskim: Czaplina, Wierzchowa, Barwic i Bornegoa Sulinowa oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo. Drahim to pierwotna nazwa miejscowości Stare Drawsko, a tutejsze pszczelarstwo ma kilkunastoletnią tradycję. Producenci miódów drahimskich stosują jednakowy wzór etykiet i jednakowe opakowania. Swoją specyfikę miody te zawdzięczą warunkom klimatycznym i glebowym, sprzyjającym występowaniu charakterystycznych dla tego regionu roślin (lipa, gryka, rzepak czy ogromne połacie wrzosowisk oraz różnorodna roślinność łąkowa), będących cennym pożytkiem dla pszczół.

### Stowarzyszenie Producentów „Miody Drahimskie”

ul. Mazurska 4, 78-550 Czaplina, tel. 94 375 43 50, 601 409 356; e-mail: george29@wp.pl



## MIÓD KURPIOWSKI (woj. mazowieckie)

Charakterystyczne cechy tego miodu zależą od pożytków zbieranych przez pszczoły na terenie Puszczy Zielonej i Białej na Kurpiach. Różnorodność rosnących tu drzew, roślin i ziół nadaje tutejszym miodom specyficzny korzenny zapach i delikatny smak: wielokwiatowy, lipowy, akacjowy, spadziowy. Pszczelarstwo na tych terenach ma wielowiekową tradycję – mieszkańcy Kurpi zajmowali się bartnictwem już we wczesnym średniowieczu. Tradycje te kontynuują pszczelarze z terenów sąsiadujących z historycznymi, kurpiowskimi puszciami.

### Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce

ul. Sienkiewicza 28, 07- 410 Ostrołęka, tel. 29 745 15 13  
e-mail: zszymanski26@wp.pl, www.miodkurpiowski.pl

## ANDRUTY KALISKIE (woj. wielkopolskie)

Delikatne jak mgiełka, słodkie i chrupiące wafle o kremowej barwie, wypiekane w specjalnej okrągłej, żelaznej formie (andrutniku), z delikatnej mąki pszennej, cukru i oleju. Andruty sprzedawane były od ponad stu pięćdziesięciu lat w Kaliszu i okolicach, jednak swoją wyjątkową reputację zawdzięczają sprzedaży w niedzielę i święta w parku miejskim w Kaliszu. Były ulubionym przysmakiem spacerujących tu rodzin, a tradycja ich wypieku przetrwała do dziś.

### „Andruty Kaliskie” Zakład Cukierniczy Ryszard Marczak

ul. Jagodowa 11, 62-800 Kalisz, tel. 62 757 59 04, e-mail: andrutykaliskiemarczak@wp.pl

### Zakład Cukierniczy Urszula Kinowska

ul. Kopernika 15, 62-800 Kalisz,  
tel. +48 62.757 27 58, e-mail: kontakt@andrutykaliskie.com.pl, www.andrutykaliskie.com.pl



## ROGAL ŚWIĘTOMARCIŃSKI (woj. wielkopolskie)

Najbardziej popularny wśród poznaniaków produkt cukierniczy. Tradycyjny wypiek w kształcie półksiężyca, z półfrancuskiego ciasta, nadziewany białym makiem, mielonymi bakaliami (daktyle, figi, rodzynki) i skórką pomarańczową. Rogale te wyrabiane są od ponad 100 lat na świętego Marcina (11 listopada), co związane jest z tradycją obdarowywania ubogich wypiekami poznańskich cukierników. Obecnie nad recepturą rogali czuwa specjalna Kapituła Poznańskiego Tradycyjnego Rogala Świętomarcińskiego.

### Grupa Producentów Środka Spożywczego „Rogal Świętomarciński”

ul. T. Kościuszki 40, 62-031 Luboń, tel. 61 85 29 911, e-mail: patentbox@coyote.pl

### Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu

al. Niepodległości 2, 61-874 Poznań, tel. 61 85 32 651  
e-mail: biuro@cehcukiernikowipiekarzy.pl, www.cehcukiernikowipiekarzy.pl



## KOŁOCZ ŚLĄSKI (woj. opolskie, śląskie)

Tradycyjne ciasto drożdżowe z makowym, serowym lub jabłecznym nadzieniem i koniecznym z charakterystyczną „posypką”, czyli kruszonką, z dużą ilością masła. Dawniej był pieczony w kształcie koła (stąd nazwa), a od połowy XIX wieku na Śląsku ma formę prostokątną. Kołocz jest ciastem obrzędowym, „magicznym”, o tradycjach sięgających wczesnego średniowiecza. Uznany za regionalną specjalność od Opolszczyzny po Górny Śląsk. Związany był tu od zawsze z najważniejszymi wydarzeniami rodzinnymi: przede wszystkim z weselem (młoda para obdarowuje nim osoby, które chce wyróżnić, a kołocz ma zapewnić jej dostatek), także z Komunią Świętą, stypą. Pieczony był (i jest) na Boże Narodzenie, Wielkanoc, odpusty, dożynki.

### Stowarzyszenie „Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego”

ul. Powstańców Śląskich 25/6, 45-086 Opole, tel. 500 367 730  
e-mail: kontakt@kolocz.info, www.kolocz.info



# produkty ze znakiem





# produkty ze znakiem ChOG



## CHLEB PRĄDNICKI (woj. małopolskie)

Tradycja wypieku tego oryginalnego chleba trwa niemal nieprzerwanie od średniowiecza, kiedy był ulubionym pieczywem królów i biskupów krakowskich. Ciemny chleb wytwarzany jest na zakwasie żytnim, wypiekany w bochenkach o owalnym i okrągłym kształcie. Skórkę ma ciemnobrązową, lekko popękaną, pokrytą cienką warstwą żytnich otrąb. Mięksiz chleba jest sprężysty, ma aromatyczny zapach żytniego zakwasu. Surowce: wysokiej jakości mąka żytnia i pszenna, gotowane ziemniaki lub płatki ziemniaczane, kminek. Ciasto przygotowuje się na kwasie, tradycyjną metodą pięcioletnią, jest ręcznie formowane.

### Grupa Producentów Chleba Prądnickiego – Antoni Madej

ul. Wawrzyńca 16, 31-060 Kraków; tel. 12 422 85 48; e-mail: poczta@piekarnia-madej.com.pl



## OBWARZANEK KRAKOWSKI (woj. małopolskie)

Krakowscy piekarze otrzymali przywilej wypieku i sprzedaży obwarzanków na miejskim rynku od króla Jana Olbrachta już w XV wieku. Od tego czasu, nieprzerwanie przez ponad 500 lat, jest to jeden z najbardziej rozpoznawalnych produktów tradycyjnych, związanych z Krakowem i jego okolicami. Obwarzanek wypiekany jest z mąki pszennej lub pszennej z dodatkiem 30% mąki żytniej, ma kształt spiralnie skręconego pierścienia, zazwyczaj posypany jest makiem, solą, sezamem, czarnuszką lub kminkiem, a jego nazwa związana jest ze sposobem przygotowywania ciasta, które przed upieczeniem jest obgotowywane („obwarzane”) w wodzie, co nadaje mu lekko słodkawy smak.

### Jurajska Izba Gospodarcza

ul. Kolejowa 38, 32-080 Zabierzów, tel. 12 285 23 75, 509 218 575  
e-mail: biuro@jig.krakow.pl, www.jig.krakow.pl



## TRUSKAWKA KASZUBSKA (woj. pomorskie)

Truskawki kaszubskie są słodkie, aromatyczne, jędrne i soczyste. Mają ciemnoczerwoną barwę, pokrywa je błyszcząca skórka. Te walory zawdzięczają tutejszemu składowi gleby oraz specyficznemu klimatowi Pojezierza Kaszubskiego, którego charakterystyczną cechą są chłodne noce i upalne dni latem. Tradycja uprawy truskawek na Kaszubach liczy sobie ponad 80 lat. Szczególny rozwój plantacji truskawkowych notujemy w latach 60. i 70. ubiegłego wieku, kiedy to pola truskawkowe stały się wyróżnikiem regionu.

### Kaszubskie Stowarzyszenie Producentów Truskawek

ul. Długa 13, 83-323 Kamienica Szlachecka, tel. 58 684 63 57  
e-mail: truskawkakaszubska@interia.eu, www.truskawkakaszubska.pl

## JABŁKA GRÓJECKIE (woj. mazowieckie)

Sprzedawane pod wspólną nazwą jabłka ponad 40 odmian, uprawianych na ściśle wyznaczonym obszarze powiatów województwa mazowieckiego (grójeckiego, żyrardowskiego, piaseczyńskiego, kozienickiego, otwockiego, garwolińskiego, białobrzeskiego) oraz woj. łódzkiego (powiat rawski i skierniewicki). Region ten nazywany jest „największym sadem Europy”, o tradycjach sięgających XVI wieku. Producenci zobowiązani są przestrzegać zasad Integrowanej Produkcji (IP) lub specyfikacji GLOBALGAP (system bezpieczeństwa żywności w rolnictwie) – od przygotowania stanowiska do pakowania i etykietowania. Jabłka grójeckie mają charakterystyczne cechy (barwę, wielkość, specyficzny miąższ), związane z miejscowymi warunkami klimatycznymi i glebowymi.

### Stowarzyszenie Sady Grójeckie

ul. Piłsudskiego 59, 05-600 Grójec, tel. 604 473 413  
e-mail: stowarzyszenie@jablkgrojeckie.pl, www.jablkgrojeckie.pl



## JABŁKA ŁĄCKIE (woj. małopolskie)

Nazwa dotyczy 15 odmian jabłek pochodzących z sadów w Kotlinie Łąckiej. Tradycje sadownicze w okolicach Starego Sącza, Podegrodzia i Łącka sięgają XIII wieku. Pierwsze sady zakładała tu ponoć żona Bolesława Wstydlivego, królowa Kinga. Tutejsze owoce (głównie śliwki i jabłka) sprzedawano aż do Gdańska. Łąckie sadownictwo rozwijało się pomyślnie przez wieki, czemu sprzyjały światli ludzie i doskonały mikroklimat. Te specyficzne warunki przyrodnicze sprawiają, że jabłka z Kotliny Łąckiej wyróżniają się doskonałą jakością, mają wyrazisty, kwaśkowy smak (tzw. „górską zieloną nutkę”), piękną barwę i są bardzo aromatyczne.

### Stowarzyszenie „Łącka Droga Owocowa”

Łącko 445, 33-390 Łącko, tel. 601 877 001, e-mail: sekretariat@ldo.pl; www.ldo.pl



## SUSKA SECHLOŃSKA (woj. małopolskie)

Swoją tajemniczą nazwę produkt ten wywodzi od miejscowości Sechna w gminie Laskowa, gdzie z dawien dawna robiono „suski” czyli suszono dymem śliwki z tutejszych licznych sadów. Proces suszenia odbywał się w „luftówkach”, czyli podziemnych tunelach, zakończonych paleniskiem. Ten tradycyjny sposób utrwalania śliwek, niespotykany w innych regionach, przetrwał do dziś w czterech małopolskich gminach: w Laskowej, Iwkowej, Łososinie Dolnej i Żegocinie. Suski sechlońskie mają błyszczącą, silnie pomarszczoną, ciemnogranatową skórę, a w ich zapachu i smaku wyczuwalny jest zapach dymu.

### Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach

Urząd Gminy w Laskowej, 34-602 Laskowa  
Adres do korespondencji: Kazimierz Joniec, Sechna 32, 34-603 Ujanowice,  
Telefon: +48 18 333 41 58; +48 18 333 41 86; Fax; +48 18 333 30 76



# produkty ze znakiem



# produkty ze znakiem ChOG



## **ŚLIWKA SZYDŁOWSKA** (woj. świętokrzyskie)

Gmina Szydłów słynie od lat ze znakomitych suszonych śliwek z tutejszych sadów. Śliwki szydłowskie cieszyły się wielką renomą jeszcze przed II wojną światową i sprzedawane były w wielu regionach Polski. Dawniej owoce umieszczano w ziemnych wykopach, opalanych drewnem, które z czasem zastąpione zostały tradycyjnymi suszarniami „szufladkowymi”. Śliwki rozkładane są w nich na specjalnych tacach (zwanach laskami) i poddawane skomplikowanemu procesowi suszenia, połączonemu z wędzeniem. Dzięki specyficznej technologii owoce mają niepowtarzalną barwę i smak oraz „dymny” zapach.

**Kółko Rolnicze w Szydłowie**  
ul. Ogrodowa 1, 28-225 Szydłów

**Spółdzielnia Producentów Owoców „Dobry sad”**  
ul. Rynek 27, 28-225 Szydłów, tel. 41 354 52 75, kom. 501 569 101  
e-mail: biuro@dobrysad.pl, www.dobrysad.com.pl



## **FASOLA KORCZYŃSKA** (woj. świętokrzyskie)

Nazywana jest „Jasiem karłowym” i uprawiana na obszarze pięciu gmin: Nowy Korczyn, Wiślica, Opatowiec, Solec Zdrój, Pacanów. Obszar ten położony jest w południowej części makroregionu Niecki Nidziańskiej oraz na Nizinie Nadwiślańskiej wzdłuż rzeki Nidy. Uprawa fasoli ma na Pomaziu wielowiekową tradycję, jednak największą renomę zyskała fasola sadzona od kilkudziesięciu lat w okolicach Nowego Korczyna, mająca specyficzne walory, związane z tutejszym mikroklimatem. Doskonale udaje się na glebie użyźnianej co roku wylewającą Nidą – świetnie plonuje, ma bardzo okazałe ziarna o wysokiej zawartości białka, delikatną skórkę i lekko słodki smak. Fasola z „korczyńskiego zagłębia” cieszy się uznaniem konsumentów w Polsce i za granicą.

**Stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie**  
ul. Krakowska 1, 28-136 Nowy Korczyn, tel. 601 708 911, e-mail: piekny\_jas\_korczynski@op.pl



## **JAGNIĘCINA PODHALAŃSKA** (woj. małopolskie i śląskie)

Są to tuszki jagniąt mlecznych o wadze od 4 kg do 8 kg, których wiek nie przekroczył 60 dni, ras: kacieli podhalański, polska owca górską i polska owca górską odmiany barwnej. Mięso delikatne i soczyste o specyficznym smaku i zapachu zbliżonym do zapachu sarniny. Jagnięta żywione są wyłącznie mlekiem matki, owce wypasane na halach lub żywione sianem, sianokiszonką i paszami treściwymi. Rejon hodowli jagnięciny to zachodnia część Karpat (Tatry, Beskidy, Pieniny), gdzie od wieków hodowano owce i pozostają one nierozdzielalnym elementem krajobrazu i kultury tego regionu.

**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  
**Beskidy:** Koniaków 33, kom. 664 928 587, e-mail: kolyba@op.pl  
**Istebna:** tel. 664 928 584, e-mail: mijomo@op.pl