

[3]

produkty ze znakiem Gwarantowana Tradycyjna Specjalność



przyznawany jest produktom, które:

- mają specyficzną nazwę lub wytwarzane są ze specyficznego surowca,
- odróżniają się od innych produktów z tej samej kategorii,
- ich tradycyjny charakter wynika z użycia tradycyjnych surowców, receptury lub technologii.

Według rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE (1151/2012) produkt „tradycyjny” powinien mieć udokumentowaną co najmniej 30 letnią historię i obecność na rynku. Znak Gwarantowana Tradycyjna Specjalność ma 6 polskich produktów.

produkty ze znakiem GTS



PIEREKACZEWNIAK (woj. podlaskie)

Tradycyjny wypiek mieszkających w Polsce Tatarów. Ma kilkusetletnią tradycję i korzenie krymskie. Jest to pieróg złożony z kilku cienkich warstw ciasta, zwinięty na kształt muszli ślimaka, upieczony na złoty kolor. Każda warstwa pieriekaczewnika przełożona jest farszem: pikantnym (mięso baranie, wołowe, gęsiina, indyk) lub słodkim (ser z rodzynkami, jabłka, śliwki).

Konsorcjum Producentów Pieriekaczewnika

Kruszyniany 58, 16-120 Krynki, tel. 85 710 84 60, e-mail: dzenneta@wp.pl



MIODY PITNE: PÓŁTORAK, DWÓJNIAK, TRÓJNIAK I CZWÓRNIK

(produkowane w całej Polsce).

Miód pitny to klarowny napój fermentowany z brzezki miodowej (roztwór wody i miodu) jego charakterystyczny aromat, smak i kolor zależą od rodzaju miodu oraz użytych przypraw. Im większa zawartość miodu w brzezce, tym dłuższy jest okres leżakowania napoju i wyższa zawartość w nim alkoholu. Nazwy napitku zależą od użytych proporcji między miodem a wodą: półtorak zawiera 1 część miodu oraz 0,5 części wody, dwójniak – 1 część miodu i 1 wody, trójniak – 1 część miodu i 2 części wody oraz czwórniak – 1 część miodu i 3 części wody. Miody pitne wytwarzane są w Polsce od wieków; to jeden z najbardziej specyficznych polskich produktów.

Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego

ul. Czackiego 3/6, 00-043 Warszawa, tel: 22 828 27 21, e-mail: krwim@sitspoz.pl



KABANOSY (produkowane w całej Polsce)

Długie i cienkie, wędzone w ciepłym dymie i podsuszane kielbaski wieprzowe w jelitach baranich, o ciemnowiśniowej barwie i charakterystycznym, pikantnym smaku z wyczuwalną nutą kminku. Technologia wytwarzania kabanosów znana jest od ponad 80 lat, a nazwa kielbasek pochodzi od słowa „kaban” – regionalnej nazwy wieprza, wywodzącej się z gwary podlaskiej. Specyficzny smak wynika z zastosowanego surowca (młode, specjalnie tuczone wieprze) i dodatku specjalnie dobranych przypraw oraz zastosowania tradycyjnej technologii, gdzie bardzo ważny jest proces peklowania oraz wędzenia i suszenia mięsa.

Związek „Polskie Mięso”

ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa, tel. 22 830 26 57, e-mail: pzpeim@wp.pl

KIEŁBASA JAŁOWCOWA (produkowana w całej Polsce)

Tradycyjna polska kiełbasa wieprzowa lub wieprzowo-wołowa, o ciemnobrązowej barwie, lekko pomarszczona, krucha i soczysta, wędzona i podsuszana. Zestaw odpowiednio dobranych przypraw (m.in. pieprz, jałowiec, czosnek, cukier) nadaje wędlinie specyficzny smak. Swoją nazwę zawdzięcza nie tylko dodatkowi leśnego jałowca i tradycyjnemu sposobowi wędzenia w dymie jałowcowym, lecz także trwałości. Charakterystyczny, krótki baton łatwo mieścić się w torbie myśliwskiej, dzięki czemu kiełbasa ta była nieodłącznym składnikiem zabieranego na polowanie prowiantu.

Związek „Polskie Mięso”

ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa, tel. 22 830 26 57, e-mail: pzpeim@wp.pl



KIEŁBASA MYŚLIWSKA (produkowana w całej Polsce)

Mocno wędzona kiełbasa w kształcie wianka, ciemnobrązowej barwy, lekko pomarszczona, o kruchej konsystencji. Wytwarzana jest z mięsa tradycyjnych polskich ras świń, żywionych tradycyjnymi paszami. Swoją charakterystyczny smak i aromat kiełbasa ta zawdzięcza odpowiedniemu dodatkowi przypraw, wśród których dominuje naturalny pieprz i ziarna jałowca, rozdrobnione tuż przed dodaniem do mięsa. Tradycyjna jest także technologia produkcji, odnotowana już w XVIII – wiecznych polskich zapiskach. Kiełbasę tę wędzi się w ciepłym, a następnie w zimnym dymie, przy użyciu zrębków bukowych i gałązek jałowca, a na końcu jest przez kilka dni obsuszana.

Związek „Polskie Mięso”

ul. Chałubińskiego 8, 00-613 Warszawa, tel. 22 830 26 57, e-mail: pzpeim@wp.pl



OLEJ RYDZOWY (woj. wielkopolskie)

Tłoczony na zimno olej o specyficznym smaku, wytwarzany jest z Inianki, dawnej rośliny oleistej, tradycyjnie uprawianej zwłaszcza w Wielkopolsce, gdzie do dziś znajdują się znaczące plantacje. Nazwę swą zawdzięcza regionalnej nazwie Inianki: „rydz”, „ryżyk” – z racji rudej barwy ziarenek. Olej rydzowy jest przejrzysty, ma barwę od złocistej do czerwono-brunatnej, specyficzny, „cebulowy” lub „orzechowy” smak z nutą goryczy oraz wyrazisty aromat.

„SemCo” S.G.N.iP. Krystyna Just

Śmiłowo 16, 64-500 Szamotuły, tel: 61 29 20 402; 603 137 517,
e-mail: info@semco.pl; www.semco.pl

Instytut Włókien Naturalnych – Tłocznia Oleju

www.iwnirz.pl

Krzysztof Gałkowski – Zakład Wytłaczania Oleju i Wyrób Kitu

www.olejarnia.pl

Zakład Doświadczalno-Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie

www.zddgorzyn.pl



produkty ze znakiem

