



PRZĘDSIĘBIORSTWO
WODOCIĄGÓW I KANALIZACJI Sp. z o.o.
88-100 Inowrocław ul. Ks. B. Jaśkowskiego 14

ROK
ZALOŻENIA
1905
TEL.
52 357-40-71
FAX
52 357-36-87

Sąd Rejonowy w Bydgoszczy XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego Nr 0000037132,
Wysokość kapitału 59.571.000,00 zł, NIP: 556-000-67-91, Regon: 091580920
Nr rachunku bankowego: Santander Bank Polska S.A I oddział w Inowrocławiu
261090 1069 0000 0000 0701 4005, numer rejestrowy BDO: 000018514
e-mail: sekretariat@pwikino.pl

Inowrocław, 27.01.2020r.

TC/ 888 /20

Szanowny Pan
Grzegorz Kaczmarek
Biuro Rady Miejskiej w Inowrocławiu
ul. ~~Al~~ Ratuszowa 36
88-100 Inowrocław

W odpowiedzi na Pana interpelację nr 15 dotyczącej wdrożenia procedur umożliwiających urzędową rejestrację naturalnej wody mineralnej Inowrocławianka Kujawska, jako produktu Chronionego Oznaczenia Geograficznego (w skrócie: ChOG) informujemy, że zgodnie z art. 2 ust 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012r. w sprawie jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U.L.343z 14.12.2012, str.1), jako ChOG można rejestrować produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi i środki spożywcze wymienione w załączniku I do tego rozporządzenia. Produkty te muszą być ściśle powiązane z produktami rolnymi lub gospodarką wiejską.

W związku z powyższym naturalna woda mineralna Inowrocławianka Kujawska nie spełnia wymogów urzędowej rejestracji jako produktu Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

Informujemy również, że naturalna woda mineralna Nałęczowianka nie jest produktem wpisanym przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych (w załączeniu lista produktów zarejestrowanych jako Chronione Oznaczenia Geograficzne umieszczona na stronach internetowych Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

z pozdrawien

**PREZES ZARZADU
DYREKTOR SPÓŁKI**

mgr inż. Sławomir Kowalewski

Do wiadomości:

Pan Ryszard Brejza, Prezydent Miasta Inowrocławia, ul. Ratuszowa 36



POLSKA IZBA PRODUKTU
REGIONALNEGO I LOKALNEGO



zawsze wierni tradycji

START O NAS AKTUALNOŚCI WYDARZENIA, TARGI IMPREZY WIESCI Z ODDZIAŁÓW DOKUMENTY PRODUKTY I PRODUCENCI KONTAKT



- Produkty ze znakiem ChNP
- Produkty ze znakiem ChOG
- Produkty ze znakiem GTS

PRODUKTY ZE ZNAKIEM CHOG



Produkty ze znakiem ChOG (PDF)

adres: ul. Widok 20 lok. 1, 00-023 Warszawa

telefon/fax: (22) 692 71 11

e-mail: izba@produktyregionalne.pl

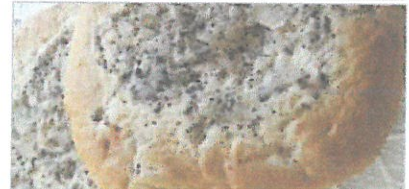
Gemiddell 6 2022 Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego Al. Legia 10/100

11/2020

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 wybotowanego. 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, placeka 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.: 817502-17-7; fax: 817-10-50-99; e-mail: dl_owopolsp.eu
Osoby obsługujące w mierniku wnioskodawcy: Barbara Grzyśczak, Danuta Abramowska

WIELKOPOLSKI SER SMAŻONY (woj. wielkopolskie)

Kremowej barwy ser, o konsystencji podobnej do sera topionego. Wytwarzany jest ze zgalwanego twarogu, może być z dodatkiem kminku, co nadaje mu charakterystyczny, pikantny smak i ostry zapach. Jest to produkt o sięgającej początki XIX wieku tradycji, a jego recepturę prawdopodobnie przyniósł na ziemię polskie Niemcey 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 Północy Śląsk.

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska TOP-TOMYSŁ

ul. Księżajowa 33, 64-307 Nowy Tomysł; e-mail: top.tomysl@post.c1, www.top.tomysl.pl

Zakład Produkcji Spożywczej i Handlu Frąckowiak s.j.

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



SER KORYCIŃSKI SWOJSKI (woj. podlaskie)

Ser podpuszczkowy, o charakterystycznym kształcie spłaszczonej kuli, harwy od kremowej do słonkowej, 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, kminiek. Smak ma lekki, lekko kwaskowy, śmietankowy. W późniejszej fazie dojrzewania – pikantny, z posmakiem orzechowym. Jest to jeden z najbardziej rozpoznawalnych polskich serów nierzynnych. Nieodłącznie związany z Podlaskiem, gdzie wytwarzany jest w gospodarstwach rolnych od dziesiątków lat w gminach Koryciń, Janów i Suchowola.

Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego

ul. Krzywzińska 2a, 16-140 Koryciń; tel. 85 72 19 535, kom. 694 436 229
e-mail: ser.korycinski@gmail.com



KIELBASA LISIECKA (woj. małopolskie)

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

Konsorcjum Producentów Kielbas Lisieckiej

Nowa Wieś Szlachecka 77, 32-060 Liszki; tel. 12 270 25 42
e-mail: rrdtrn1_mady@wp.pl



produkty ze znakiem





MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH (woj. dolnośląskie)

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

Dolnośląski Związek Pszczelarzy
ul. Komuny Żywijskiej 72-50-452 Wrocław, tel. +48 71 343 42 -8
pszczelarze@op.pl, www.dolnoslaskizwiazekpszczelarzy.com



MIÓD DRAHIMSKI (woj. zachodniopomorskie)

Pod tą nazwą może być sprzedawanych pięć różnych miódów: wrzosiowy, gryczany, rzepakowy, lipowy i wielokwiatowy, pochodzących z pasiek leżących na terenie czterech gmin na Pojezierzu Drawskim: Czapliska, Wierzychowa, Barwiec i Bornego Sulinowa oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo. Drahim to pierwotna nazwa miejscowości Stare Drawsko, a tutejsze pszczelarstwo ma kilkunastoletnią tradycję. Producenti miódów drahimskich stosują jednaki wzór etykiety i jednako opakowania. Swoją specyfikę miody te zawdzięczają warunkom klimatycznym i glebowym, sprzyjającym występowaniu charakterystycznych dla tego regionu roślin (lipa, gryka, rzepak czy ogromne polacie wrzosiowisk oraz różnorodna roślinność łąkowa), będących cennym pożywką dla pszczół.

Stowarzyszenie Producentów „Miody Drahimskie”
ul. Mazurska 4, 73-550 Czaplonek, 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 roślinnych tu drzew, roślin i ziół nadaje tutaj miódowi 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. Tradycję tę kontynuują pszczelarze z terenów sąsiadujących z historycznymi, kurpiowskimi puszczeniami.

Kurpiowsko-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce
ul. Śmiełkiewicza 28, 07-400 Ostrołęka, tel. 29 745 15 13
e-mail: zszymanski26@wp.pl, www.miodkurpiowski.pl

ANDRUTY KALISKIE (woj. wielkopolskie)

Delikatne jak mójka, słodkie i chrupiące wafle o kremowej barwie, wypiekane w specjalnej okragłej, 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 73 75 04, e-mail: 3-uj-andruty.kalisz@wp.pl

Zakład Cukierniczy Urszula Kłowska
ul. Kępczyńska 15, 62-800 Kalisz,
tel. +48 62 737 738, e-mail: kontakt@andrutykaliskie.com.pl, www.andrutykaliskie.com.pl

ROGAŁ ŚWIĘTOMARCINSKI (woj. wielkopolskie)

Najbardziej popularny wśród poznaniaków produkt cukierniczy. Tradycyjny wypiek w kształcie półksiężyca, z półfrancuskiego ciasta, nadziewany białym makrem, mielonymi bakaliami (daktylem, 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 rogała czuwa specjalna Kapituła Poznańskiego Tadeusza Rogala Świętomańskiego.

Grupa Producentów Środka Spożywczo-„Rogał Świętomański”
ul. T. Kościuszki 42, 62-031 Łuszców, tel. 61 85 29 911, e-mail: patentib-z@cyfnet.pl

Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu
ul. Niepolegościcka 12, 61-874 Poznań, tel. 61 85 32 651
e-mail: hlur@cechcukiernikowpiewpiekarni.pl, www.cechcukiernikowpiewpiekarni.pl

KOŁOCZ ŚLĄSKI (woj. opolskie, śląskie)

Tradycyjne ciasto drożdżowe z mąkowym, serowym lub jabłecznym nadzieniem i koniecznie 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. Kołoczek jest ciastem obrzędowym, „magicznym”, o tradycjach sięgających wczesnego średniowiecza. Uznany za regionalną specjalność od Uposażony po Górnym Śląsku. Związany był tu od zawsze z najważniejszymi wydarzeniami rodzinnymi: przede wszystkim z weselem (międa para obradowuje nim osoby, które chce wyróżnić, a kołoczek ma zapewnić jej dostatek), także z Kurunią Świętą, sypką. 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: k.kolacz@kolocz.slaskie.pl, www.kolocz.slaskie.pl

produkty ze znakiem





MIÓD WRZOSOWY Z BORÓW DOLNOŚLĄSKICH (woj. dolnośląskie)

Wyjątkowy miód, o bursztynowo-herbacianej barwie i gładkiej, aksamitnej 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, ostro i lekko gorzki 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 miodów: wrzosowy, gryczany, rzepakowy, lipowy i wielokwiatowy, pochodzących z pastek leżących na terenie czterech gmin na Pojezierzu Drawskim: Czaplinka, Wierzychowa, Barwie i Borneogó Sulinowa oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo. Drahim to pierwotna nazwa miejscowości Stare Drawsko, a tutejsze pszczelarstwo ma kilkuletnią tradycję. Producenti miodów drahimskich stosują jednakowy wzór etykiety i jednolite opakowania. Swoją specyfikę miody te zawdzięczą warunkom klimatycznym i glebowym, sprzyjającym występowaniu charakterystycznych dla tego regionu roślin (lipa, gryka, rzepak czy ogromne polacie wrzosowisk oraz różnorodna roślinność jelsna i łąkowa), będących cennym pożytkiem dla pszczół.

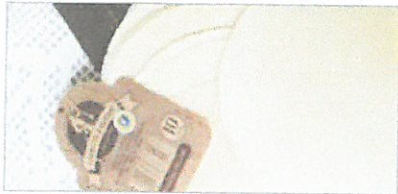
Stowarzyszenie Producentów „Miody Drahimskie”
ul. Mazurska 4, 75-550 Czaplina, tel. 9-735 43 50, 601 409 356; e-mail: george2@wp.pl



MIÓD KURPIOWSKI (woj. mazowiecki)

Charakterystyczne cechy tego miodu zależą od pożytków zbieranych przez pszczoły na terenie Puszczy Zielonej i Białej na Kurpiach. Różnorodność roślinnych tu drzew, roślin i ziół nadaje tutaj miodom specyficzny, karmenny 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 78, 07-400 Ostrołęka, tel. 29 745 15 13
e-mail: zszymanski26@wp.pl, www.ostkurpiowski.pl



ANDRUTY KALISKIE (woj. wielkopolskie)

Delikatne jak mąjeczka, strodkie 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 sprężadzi w niedziele 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 75 55 04; e-mail: 3-dl-ly calls@iemarczak.com.pl

Zakład Cukierniczy Urszula Kinowska
ul. K. p. m. ka 15, 62-800 Kalisz,
tel. +48 62 75 27 58; e-mail: kontakt@andrutykaliskie.com.pl, www.andrutykaliskie.com.pl



ROGAŁ ŚWIĘTOMARCINI (woj. wielkopolskie)

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

Grupa Producentów Środka Spozycznego „Rogal Świętomarciński”
ul. T. Kościuszki 42, 62-031 Luceo*, tel. 61 85 29 911; e-mail: patentb2x@cyfote.pl

Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu
al. Niepodległości 2, 61-824 Poznań, tel. 61 85 32 651
e-mail: biuro@cechnikielnikowpiekarzy.pl, www.cechnikielnikowpiekarzy.pl



KOŁOCZ ŚLĄSKI (woj. opolskie, śląskie)

Tradycyjne ciasto drożdżowe z mąk wymi, serowym lub jabłecznym nadzieniem i koniecznie 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 (miłoda para obradowuje nim osoby, które chce wyróżnić, a kołacz ma zapewnić jej dostatek), także z Koruną Świętą, ślubą. Pieczony był (i jest) na Boże Narodzenie, Wielkanoc, odpusty, dożynki.

Stowarzyszenie „Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego”
ul. Powstańców Śląskich 25/6, 45-086 Opole, tel. 500 367 732
e-mail: k.k.naki@kolocz.slaskie.pl, www.kolocz.slaskie.pl



produkty ze znakiem



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 popękana, pokrytą cienką warstwą żytnich otrębów. Miększy chleba jest spięzisty, ma aromatyczny zapach żytniego zakwasu. Surowiec: 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 15, 31-065, Kraków; tel. 12 422 85 48; e-mail: coczta@plekama-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 kminikiem, 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: i.u@ig.krakow.pl, www.ig.krakow.pl



TRUSKAWKA KASZUBSKA (woj. pomorskie)

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

Kaszubskie Stowarzyszenie Producentów Truskawek

ul. Długa 15, 83-323 Kamienica Szłachecka; tel. 58 684 63 57
e-mail: truskawka@kaszubskie.com.pl, www.truskawkakaszubskie.pl

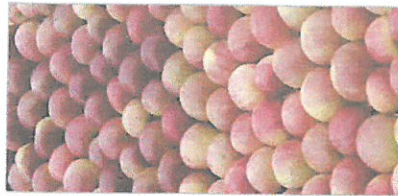


JABŁKA GRÓJECKIE (woj. mazowieckie)

Sprzedawane pod wspólną nazwą jabłka ponad 10 odmian, uprawianych na ściśle wyznaczonym obszarze powiatów województwa mazowieckiego (grójeckiego, żyradowskiego, piaseczyńskiego, kozienickiego, otwockiego, garwolińskiego, biobrzezkiego) oraz woj. łódzkiego (powiat rawski i skitniewicki). Region ten nazywany jest „największym sadem Europy”, o tradycjach sięgających XVI wieku. Produkcji 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. 504 473 473
e-mail: stowarzyszenie@jablagrajojeckie.pl, www.jablagrajojeckie.pl



JABŁKA ŁĄCKIE (woj. małopolskie)

Nazwa dotyczy 15 odmian: jabłek pochodzących z sadów w Kotlinie Łąckiej. Tradycje sadownicze w okolicach Starogo Sącza, Podgrodzia i Łącka sięgają XIII wieku. Pierwsze sady zakładała tu, ponoć Żona Bolesława Wystyliwego, królowa Kinga. Lżejsze owoce (głównie sliwki i jabłka) sprzedawano aż do Gdańska. Łąckie sadownictwo rozwijało się pomysłnie przez wieki, czemu sprzyjał światłoludzie i doskonały mikroklimat. Te specyficzne warunki przyrodnicze sprawiają, że jabłka z Kotliny Łąckiej wyróżniają się doskonałą jakością, mają wyrazisty, kwasowy smak (tzw. „górską zieloną nutę”), piękną barwę i są bardzo aromatyczne.

Stowarzyszenie „Łącka Droga Owocowa”

Łącka 115, 33-590 Łącka; tel. 601 877 001, e-mail: sekretariat@ldo.ck.pl, www.ldo.pl



SUSKA SECHLONSKA (woj. małopolskie)

Swoją tajemniczą nazwę produkt ten wywodzi od miejscowości Sechna w gminie Laskowa, gdzie z dawien dawna robiono „suski” czyli suszone dymem sliwki z lutejszych liczących sadów. Proces suszenia odbywał się w „luftówkach”, czyli podziemiach, tunelach, zakończonych paleniskiem. Ten tradycyjny sposób utrwalania sliwek, niespotykany w innych regionach, przetrwał do dziś w czterech małopolskich gminach: w Laskowej, Łukowej, Kososinie Dolnej i Zęporinie. Suszki sechlonskie mają błyszczącą, silnie pomarszczoną, ciemnoogniatową skórkę, a w ich zapachu i smaku wyczuwalny jest zapach dymu.

Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach

Urząd Gminy w Laskowie, 34-602 Laskowa
Adres do korespondencji: Kazimierz Joniec, Sechna 32, 34-603 Ujanowice,
Telefon: +48 18 333 41 58, +48 15 333 41 56; fax: +48 18 333 30 76



produkty ze znakiem