Magiczny Kraków

Produkty z Małopolski o Chronionej Nazwie Pochodzenia

2020-04-22

Na liście polskich nazw zarejestrowanych w unijnym systemie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności znajdują się 42 produkty. Sporo z nich to specjały zgłoszone przez małopolskich producentów.

W 1992 roku Unia Europejska otoczyła szczególną ochroną producentów, często drobnych, wytwarzających żywność związaną z tradycją kulinarną bądź charakterystyką miejsca, w którym powstaje. W celu ich wyróżnienia stworzono europejski system oznaczeń, które mają podkreślić wysoką jakość produktów oraz ochronić producentów przed nieuczciwymi konkurentami.

Wyróżniono dwie kategorie produktów: produkty regionalne znanego pochodzenia, których dotyczy oznaczenie Chroniona Nazwa Pochodzenia oraz Chronione Oznaczenie Geograficzne i produkty tradycyjne, których dotyczy oznaczenie Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Spośród produktów regionalnych aż 13 produkowanych jest w Małopolsce: bryndza podhalańska, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, karp zatorski, oscypek, redykołka, chleb prądnicki, jabłka łąckie, jagnięcina podhalańska, kiełbasa lisiecka, obwarzanek krakowski, suska sechlońska, kiełbasa piaszczańska, czosnek galicyjski.

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) to europejski znak przyznawany produktom regionalnym wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca w którym jest wytwarzany i podkreślającej ich związek z tym miejscem. Wszystkie surowce, potrzebne do wytworzenia tego produktu pochodzą z określonego obszaru geograficznego oraz wszystkie fazy wytwarzania odbywają się na tym obszarze. Oznaczenie ChNP znajduje się na następujących 9 polskich produktach: bryndza podhalańska, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, fasola wrzawska, karp zatorski, miód z Sejneńszczyzny/Łoździejszczyzny, oscypek, podkarpacki miód spadziowy, redykołka, wiśnia nadwiślanka.

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) to europejski znak przyznawany produktom regionalnym wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca w którym jest wytwarzany i podkreślającej ich związek z tym miejscem. Oznaczenie ChOG mówi nam także, że chociaż jeden z etapów powstawania produktu musi przebiegać na obszarze, do którego odnosi się jego nazwa. Do tej pory oznaczeniem ChOG wyróżniono w Polsce 23 produkty: andruty kaliskie, cebularz lubelski, chleb prądnicki, fasola korczyńska, jabłka grójeckie, jabłka łąckie, jagnięcina podhalańska, kiełbasa lisiecka, kołocz śląski/kołacz śląski, miód drahimski, miód kurpiowski, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, obwarzanek krakowski, rogal świętomarciński, ser koryciński swojski, suska sechlońska, śliwka szydłowska, truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna, wielkopolski ser smażony, krupniok śląski, kiełbasa biała parzona wielkopolska, kiełbasa piaszczańska, czosnek galicyjski.

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) to europejski znak jakości, przyznawany produktom noszącym tradycyjną nazwę, odnoszącą się do jego specyficznego charakteru lub tradycyjnie stosowaną dla tego produktu. Produkt z oznaczeniem GTS musi być wytwarzany z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub

tradycyjnymi metodami. Do tej pory oznaczeniem GTS wyróżniono w Polsce 10 produktów: półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak, kabanosy, kiełbasę jałowcową, kiełbasę myśliwską, olej rydzowy, pierekaczewnik, kiełbasę krakowską suchą staropolską.

Produkty z Małopolski o Chronionej Nazwie Pochodzenia

Bryndza podhalańska

Bryndza podhalańska to miękki ser podpuszczkowy, o barwie białej, biało-kremowej lub z lekkim odcieniem seledynowym. Smak bryndzy jest słony i pikantny, czasem przechodzący w ostry, może być też odrobinę kwaśny. Mleko (na 1 kg sera potrzeba od 4 do 6 litrów) pochodzi od owiec rasy Polska Owca Górska, ewentualnie z domieszką mleka krów rasy Polska Krowa Czerwona (zawartość mleka krowiego nie może przekroczyć 40 proc.).

Bryndzę (nazwa pochodzi od rumuńskiego słowa „brinze” znaczącego ser) wytwarza się od maja do września. Owce dojone są dwa lub trzy razy na dobę. Mleko zaprawiane jest podpuszczką, by się ścieło. Gdy masa serowa oddzieli się od serwatki, trzeba ją rozbić za pomocą specjalnej drewnianej łopatki zakończonej drutem. Gdy bryłki sera opadną na dno beczki, ser ugniata się ręcznie i układa w płótnie, które następnie zawieszane jest na ścianie bacówki. Kiedy ser całkiem odcieknie, trafia na półkę, gdzie dojrzewa przez 4-12 dni. Produkt, który powstaje w wyniku fermentacji, to tzw. bundz (lub bunc). Aby zmienił się w bryndzę podhalańską, trzeba go raz jeszcze rozkruszyć i wyrobić z solą – aż do powstania gładkiej, jednolitej masy. Ser nie ma ściśle określonego kształtu, zależy od formy opakowania.

Receptura na bryndzę przywędrowała na nasze ziemie wraz z pasterzami wołoskimi (przodkami dzisiejszych Rumunów). Najstarsze wzmianki o serach z Podhala pochodzą z początku XV r. i pojawiają się w dokumentach lokacyjnych wsi Ochotnica w Gorcach. W 1416 roku przywilej lokacyjny otrzymał niejaki Dawid Wołoch, który miał też obowiązek uiszczać część swojej daniny w serach. Już konkretnie, z nazwy, bryndza wymieniona jest – również jako środek płatniczy – w urzędowych pismach krakowskich z 1527 roku. Bryndza podhalańska była pierwszym polskim produktem, który został wpisany do unijnego rejestru jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, a nastąpiło to w dniu 12 czerwca 2007 r. Produkcja odbywa się na ściśle określonym obszarze zwanym Podhalem w powiecie nowotarskim, tatrzańskim oraz sześciu gminach z powiatu żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia i Koszarawa.

Piękny Jaś z Doliny Dunajca

Piękny Jaś z doliny Dunajca smakuje słodkawo, a jego konsystencja jest niezwykle delikatna. Ma też cienką skórkę, dlatego gotuje się o 10 minut krócej, niż inne „jasie”, charakteryzuje go też większa zawartość magnezu. Uprawnienia do produkcji fasoli z oznaczeniem ChNP mogą otrzymać jedynie rolnicy uprawiający ją na obszarze 11 gmin leżących w dolinie rzeki Dunajec: Gródek nad Dunajcem (powiat nowosądecki), Zakliczyn, Wojnicz, Wierzchosławice, Radłów, Wietrzychowice, Tarnów, Pleśna, Żabno (powiat tarnowski), Czchów (powiat brzeski) i Gręboszów (powiat dąbrowski) w województwie małopolskim.

Magiczny Kraków

Karp zatorski

Karp zatorski jest produkowany na terenie trzech gmin: Zator, Przeciszów i Spytkowice. Karp zatorski powstał ze skrzyżowania rodzimej linii karpia polskiego (galicyjskiego) z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską, gołyską i izraelską. Znaki szczególne wyróżniające karpia zatorskiego to dobre wygrzbiecenie, zwarta forma i oliwkowy lub oliwkowo-niebieski kolor. Swój wyjątkowy smak karp zawdzięcza oryginalnemu dwuletniemu systemowi chowu w stawach ziemnych.

Początki hodowli karpia w Zatorze koło Wadowic sięgają czasów panowania Bolesława Krzywoustego (1086-1138). Natomiast pierwsze spisane wzmianki o karpiu zatorskim znalazły się w kronikach Jana Długosza (1415-1480).

Oscypek

Oscypek to wędzony owczy ser wytwarzany na Podhalu. Robi się go ręcznie z owczego mleka zwierząt rasy Polska Owca Górska, czasem z niewielką domieszką mleka Polskiej Krowy Czerwonej, w okresie od maja do września. Mleko pozostawia się na parę godzin do lekkiego nakwaszenia i miesza z mlekiem ze świeżego udoju w miedzianym „koltiku", zawieszonym nad paleniskiem w bacówce. Następnie do mleka dodaje się tak zwany „klag", czyli wysuszoną podpuszczkę. Zwarzoną masę rozbija się drewnianą łopatką, zwaną ferulą, następnie dodaje nieco gorącej wody, aby kawałki skrzepu się posklejały i opadły na dno. Masę serową należy odcisnąć z serwatki i uformować w charakterystyczne wrzeciono, po czym za pomocą drewnianego pierścienia odcisnąć na serze wzór. Uformowany ser moczy się przez dobę w solanc, po czym wędzi w zimnym dymie od kilku do kilkunastu dni.

Pierwsze wzmianki o produkcji oscypka pochodzą z XV wieku: znajdują się w dokumentach lokacyjnych wsi Ochotnica w Gorcach. Natomiast dokładny opis, jak go wytwarzać umieszczono w instruktażu państwa Ślemieńskiego na Żywiecczyźnie, w 1748 roku. Ta pierwotna receptura nie zmieniła się do dziś.

Oscypek może być wytwarzany w województwie śląskim i małopolskim, a dokładnie w gminie powiatu cieszyńskiego (Istebna), w gminach powiatu żywieckiego (w Milówka, Węgierska Górka, Rajcze, Ujsoły, Jeleśnia, Koszarawa), w całym powiecie nowotarskim i powiecie tatrzańskim, w gminach powiatu suskiego (Zawoja i Bystra Sidzina), w gminach powiatu limanowskiego (Niedźwiedź i cześć gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz) oraz w gminach powiatu nowosądeckiego (Piwniczna, Muszyna i Krynica).

Redykołka

Redykołka to niewielki serek z niepasteryzowanego mleka owiec rasy Polska Owca Górska. Dopuszczalny jest dodatek mleka krowiego pochodzącego od zwierząt rasy Polska Krowa Czerwona, nieprzekraczający jednak 40 proc. całkowitej masy mleka. Waga redykołki nie może przekroczyć 300

gram, ale te najmniejsze, o kształcie wrzeciona, ważą od 30 do 60 gram. Redykołki wyrabiane są w okresie od maja do września. Ich produkcja przypomina produkcję oscypka (redykołki produkuje się też na tym samym obszarze), tyle że serki formowane w inne kształty i wędzi się je 3-7 dni.

Redykołki swoją nazwę zawdzięczają temu, iż rozdawano je w czasie „redykania się” czyli powrotu owiec z wypasu do domu. Pełniły one funkcje obrzędowe. Bacowie ofiarowywali je swoim dzieciom albo dziewczynom – i zawsze po dwie. Choć pierwotnie serki te powstawały z resztek, których nie starczyło już, by odcisnąć oscypek, z czasem zdobyły tak dużą popularność, że stały się produktem wytwarzanym niezależnie od innych wyrobów.