

**Polska**



Już 203 specjały kulinarne z  
Małopolski na liście produktów  
tradycyjnych

2018-03-02 09:49:30



Już 203 małopolskie specjały kulinarne trafiły dotychczas na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez resort rolnictwa. Małopolska jest też liderem pod względem liczby produktów regionalnych chronionych certyfikatami unijnymi.

Wśród ostatnich wpisów na liście znajdują się takie wyroby kulinarne jak: śliwki w zalewie korzennej z Wolicy, miód spadziowy z Beskidu Wyspowego, wino z jabłek i płatków róży z Wolicy czy kiszony rydze z gminy Uście Gorlickie.

**Małopolska** należy do ścisłej czołówki regionów w Polsce pod względem liczby unikalnych produktów wytwarzanych na danym terenie. 203 produkty na ministerialnej liście dają województwu drugie miejsce; więcej produktów tradycyjnych ma tylko Podkarpacie - 222.

Warto zaznaczyć, że **Małopolska** jest krajowym liderem pod względem ilości produktów regionalnych, które uzyskały w UE certyfikaty Chroniona Nazwa Pochodzenia lub Chronione Oznaczenie Geograficzne. 12 z 40 zarejestrowanych polskich produktów pochodzi właśnie z **Małopolski**.

To właśnie pochodząca z **Małopolski** bryndza podhalańska była **pierwszym polskim produktem**, który otrzymał certyfikat UE. Później zarejestrowano kolejnych 11 produktów. Certyfikat "Chroniona Nazwa Pochodzenia" mają: bryndza podhalańska, oscypek, redykołka (rodzaj sera z mleka owczego), karp zatorski, fasola "Piękny Jaś", a Chronione Oznaczenie Geograficzne - jabłka łączkie, śliwka suska sechlońska (podsuszana i podwędzana śliwka z pestką), chleb prądnicki, obwarzanek krakowski, kiełbasa lisecka, jagnięcina podhalańska.

**Małopolska**, jako pierwszy region w Polsce postawiła na promocję województwa poprzez produkty regionalne oraz szerzenie swojego dziedzictwa kulinarnego. Służy temu m.in. Małopolski Festiwal Smaku z degustacjami i prezentacjami lokalnych smakołyków, organizowany corocznie w najważniejszych miejscowościach regionu. W ubiegłym roku została też wydana "**Małopolska do zjedzenia**" - książka kucharska z wyselekcjonowanymi przepisami z całego regionu.



**INNOWACYJNA GOSPODARKA**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**MINISTERSTWO  
ROZWOJU**

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego