

13 czerwca 2012 r. w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Małopolskiego Rada ds. Produktów Tradycyjnych pod przewodnictwem marszałka województwa Wojciecha Kozaka zatwierdziła dwa Produkty Lokalne „Nad Białą Przemszą” tj. „Jagnięcinę jurajską z owcy olkuskiej” oraz „Czar Pustyni” do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych. Złożenie wniosków poprzedzone było badaniami, które potwierdziły ponad 25 letnią tradycję tych produktów na terenie obszaru LGD. W przygotowaniu dokumentacji potwierdzającej autentyczność i długą tradycję wyrobu tych produktów na naszym obszarze korzystano z pomocy etnografa, który przeprowadził liczne wywiady etnograficzne z mieszkańcami obszaru LGD. Ponadto zgromadzono dokumentację zdjęciową jak również materiały źródłowe w postaci specjalistycznej literatury. Prezentację naszych produktów lokalnych wzbogacił występ chóru „Ziemia Kluczeńska” pod kierunkiem Pani Moniki Korpusik. Prezentowane podczas posiedzenia wnioski zostały ocenione pozytywnie przez członków Rady, którzy docenili walory naszych produktów oraz formy wypełnienia i estetyki wniosków podkreślając, że przedstawiona dokumentacja prezentowała bardzo wysoki poziom. Oba wnioski jednomyślną decyzją Rady ds. Produktów Tradycyjnych zostały ocenione pozytywnie. Zostaną one teraz przekazane do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który dokona wpisu tych produktów na Listę Produktów Tradycyjnych.

Walory wyróżniające nasze Produkty Tradycyjne:

Jagnięcinę jurajską z owcy olkuskiej charakteryzuje niska zawartość tłuszczu śródmięśniowego oraz wysoki poziom białka i składników mineralnych. W związku z tym możemy zaliczyć ją do pełnowartościowych, a zarazem dietetycznych produktów spożywczych o niepowtarzalnych walorach smakowych. Możemy określić ją mianem „żywności funkcjonalnej” czyli zawierającej składniki wpływające selektywnie w sposób pozytywny na wybrane funkcje organizmu człowieka. Żywność taka jest bogata w naturalne składniki prozdrowotne, poprawia kondycję fizyczną i psychiczną, zmniejsza ryzyko wystąpienia chorób cywilizacyjnych (m.in. otyłości, miażdżycy, chorób nowotworowych). Prozdrowotne cechy jagnięciny to niska zawartość tłuszczu i cholesterolu, zawartość kwasów omega-3 oraz zawartość sprzężonego kwasu linolowego (SKL).

