



**INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA  
I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ  
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY**

# **Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce**

**Bożena Gulbicka**

**nr 116**

**Warszawa 2014**



**KONKURENCYJNOŚĆ POLSKIEJ GOSPODARKI  
ŻYWNOŚCIOWEJ W WARUNKACH GLOBALIZACJI  
I INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ**

# **Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce**





INSTYTUT EKONOMIKI ROLNICTWA  
I GOSPODARKI ŻYWNOŚCIOWEJ  
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

# Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce

*Autor*

*prof. dr hab. Bożena Gulbicka*



KONKURENCYJNOŚĆ POLSKIEJ GOSPODARKI  
ŻYWNOŚCIOWEJ W WARUNKACH GLOBALIZACJI  
I INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ

**Warszawa 2014**

Pracę zrealizowano w ramach tematu: **Analiza uwarunkowań i wyzwań rozwoju sektora rolno-żywnościowego w Polsce na tle tendencji światowych**,  
w zadaniu: *Szukanie nowej równowagi produkcyjnej w Polsce na tle tendencji światowych*

Celem pracy jest przedstawienie żywności tradycyjnej i regionalnej w aspekcie nowych uregulowań prawnych, a w szczególności jej bezpieczeństwa dla zdrowia ludzi.

Recenzent

*prof. dr hab. Stanisław Kowalczyk*

Opracowanie komputerowe

*Bożena Brzostek-Kasprzak*

Korekta

*Barbara Pawłowska*

*Barbara Walkiewicz*

Redakcja techniczna

*Leszek Ślipki*

Projekt okładki

*AKME Projekty Sp. z o.o.*

ISBN 978-83-7658-495-9

*Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej*

*– Państwowy Instytut Badawczy*

*ul. Świętokrzyska 20, 00-002 Warszawa*

*tel.: (22) 50 54 444*

*faks: (22) 50 54 636*

*e-mail: [dw@ierigz.waw.pl](mailto:dw@ierigz.waw.pl)*

*<http://www.ierigz.waw.pl>*

## SPIS TREŚCI

Wprowadzenie	7
<b>I. PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE W UNII EUROPEJSKIEJ – PODSTAWOWE REGULACJE PRAWNE</b>	<b>9</b>
1. Produkty rolno-żywnościowe regionalne i tradycyjne	10
1.1. System Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych	13
1.2. System Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności	17
2. Zakres rozporządzenia w sprawie produktów regionalnych i tradycyjnych	18
3. Rejestracja produktów regionalnych oraz tradycyjnych	20
4. Rola grupy w rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych	21
5. Kontrola zgodności ze specyfikacją produktów regionalnych i tradycyjnych	23
6. Sprzeciw	24
7. Produkty rolno-spożywcze zarejestrowane w Unii Europejskiej	26
<b>II. PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE W POLSKIM USTAWODAWSTWIE</b>	<b>28</b>
1. Zadania właściwych organów w sprawie oceny wniosków o rejestrację	29
2. Postępowanie w sprawie oceny wniosków o rejestrację produktów rolnych i środków spożywczych	29
3. Postępowanie w przypadku sprzeciwu	31
4. Tymczasowa ochrona krajowa	32
5. Kontrola produktów rolnych i środków spożywczych dokonywana na wniosek producenta	33
6. Kontrole urzędowe jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych	36
7. Przepisy karne	37
8. Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych	38
<b>III. KRAJOWE I REGIONALNE SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOŚCI</b>	<b>41</b>
1. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego	41
2. System „Jakość Tradycja”	44
3. Produkt tradycyjny z Małopolski i innych regionów	48
4. Warmia Mazury Powiśle w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego	49
5. Poznaj Dobrą Żywność (PDŻ)	51
6. Polskie systemy jakości żywności dla produktów mięsnych	56
6.1. System jakości Wołowiny QMP	56
6.2. System Jakości Wieprzowiny PQS	57
6.3. System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP	58

<b>IV. JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI REGIONALNEJ I TRADYCYJNEJ</b>	<b>60</b>
1. Jakość żywności	61
2. Bezpieczeństwo żywności	62
3. Żywność tradycyjna	64
4. Derogacje, czyli odstępstwa od standardowych wymagań	64
5. Zaostrenie przepisów prawa żywnościowego w zakresie zanieczyszczeń żywności	67
5.1. Zanieczyszczenia żywności	67
5.2. Charakterystyka wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych	68
5.3. Zanieczyszczenia wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi wędzonej żywności	71
5.4. Producenci wędzonej żywności wobec zaostrzonych norm WWA	74
<b>V. POLSKIE PRZODUKTY TRADYCYJNE I REGIONALNE ZAREJESTROWANE W UNII EUROPEJSKIEJ I ICH CHARAKTERYSTYKA</b>	<b>78</b>
1. Produkty zarejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia	78
2. Produkty zarejestrowane jako Chronione Oznaczenie Geograficzne	89
3. Produkty zarejestrowane jako Gwarantowane Tradycyjne Specjalności	111
<b>VI. MOŻLIWOŚCI I BARIERY ROZWOJU RYNKU PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH I REGIONALNYCH W POLSCE</b>	<b>118</b>
1. Dziedzictwo kulinarne w Polsce	119
2. Wsparcie producentów rolnych uczestniczących w systemach jakości żywności	125
3. Bariery rozwoju rynku produktów tradycyjnych i regionalnych w Polsce	130
Podsumowanie	135
Bibliografia	140

## WPROWADZENIE

W Polsce i innych krajach Unii Europejskiej zwiększa się zainteresowanie konsumentów i producentów żywnością regionalną i tradycyjną, wyróżniającą się szczególną jakością. Rynek jednak jest zdominowany przez produkty żywnościowe produkowane masowo, z produkcji przemysłowej i żywność typu fast-food. Żywność regionalna i tradycyjna w większości krajów stanowi niewielki segment rynku. Naturalne, czasochłonne i pracochłonne metody produkcji charakteryzujące żywność tradycyjną i związaną z danym regionem są przeciwieństwem standaryzacji i ujednolicania produkcji żywności, które przyniosła globalizacja.

Produkty z masowej produkcji przemysłowej zawierają wiele substancji dodatkowych pochodzenia chemicznego, poprawiających smak, zapach, barwę oraz konserwantów przedłużających trwałość żywności, często przewożonej na duże odległości. Zawartość w żywności tych substancji, mimo że są one dopuszczone do stosowania przez prawo żywnościowe, zmniejsza zaufanie konsumentów do tej żywności. Z tych względów coraz większy jest popyt na produkty rolne i środki spożywcze posiadające charakterystyczne cechy związane z pochodzeniem geograficznym i tradycyjnymi metodami produkcji. Coraz więcej konsumentów przywiązuje dużą wagę do jakości i różnorodności spożywanych produktów.

Wytwarzanie i promocja żywności tradycyjnej i regionalnej w Unii Europejskiej odgrywa coraz większą rolę. Od 1992 r. wydano szereg rozporządzeń w sprawie rejestracji oraz ochrony tej żywności przed zafałszowaniem i bezpodstawnym przywłaszczaniem nazwy. Produkty rolne i środki spożywcze rejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geograficzne są związane z obszarem, a Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność wyróżnia tradycyjna metoda produkcji. Producenci wytwarzający produkty rolno-spożywcze zgodnie ze specyfikacją określoną we wniosku o rejestrację skierowaną do Komisji Europejskiej mogą posługiwać się graficznym znakiem jakości, świadczącym o autentyczności produktu i gwarantującym jego jakość. Jednocześnie konsumenci uzyskują więcej informacji umożliwiających wybór oznaczonego spośród wielu. Od 1 maja 2004 r. Polska jest członkiem Unii Europejskiej i uczestniczy w systemach jakości produktów rolnych i środków spożywczych tradycyjnych i o znanym pochodzeniu. Rejestracja i ochrona nazw produktów regionalnych i tradycyjnych opiera się na prawie Unii Europejskiej. W przepisach polskich określone zostały natomiast ramy instytucjonalne pozwalające na wdrożenie systemu na szczeblu krajowym.

Głównym celem pracy jest przedstawienie żywności tradycyjnej i regionalnej w aspekcie nowych uregulowań prawnych, a w szczególności jej bezpieczeństwa dla zdrowia ludzi.

W rozdziale I (*Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej – podstawowe regulacje prawne*) omówiono nowe rozporządzenie będące podstawą rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Jej celem jest ochrona produktów rolno-spożywczych regionalnych i tradycyjnych na obszarze Unii Europejskiej przed nieuczciwym przywłaszczaniem nazwy czy podrabianiem produktu.

Rozdział II (*Produkty regionalne i tradycyjne w polskim ustawodawstwie*) dotyczy regulacji prawnych w zakresie rejestracji produktów rolno-spożywczych i tymczasowej



ochrony nazw produktów regionalnych i tradycyjnych przekazywanych do rejestracji w Unii Europejskiej. Omówiono także warunki wpisania danego produktu na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Zgodnie z ustawodawstwem unijnym każdy kraj członkowski może tworzyć własne systemy jakości żywności promujące żywność o wysokiej jakości, także regionalną i tradycyjną (rozdział III: *Krajowe i regionalne systemy jakości żywności*). W Polsce do takich systemów należą: Jakość i Tradycja, Poznaj Dobrą Żywność, Systemy Jakości Żywności dla Produktów Mięsnych: System Jakości Wołowiny, System Jakości Wieprzowiny oraz system Gwarantowanej Jakości Żywności, do którego mogą należeć także inne produkty. Uwzględniono także Regionalny System dla Małopolski oraz Warmia Mazury Powiśle należący do Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarne. Produkty należące do tych systemów otrzymują własne logo.

W rozdziale IV (*Jakość i bezpieczeństwo żywności regionalnej i tradycyjnej*) szczególną uwagę zwrócono na bezpieczeństwo żywności regionalnej i tradycyjnej oraz na derogacje, czyli odstępstwa od prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych (weterynaryjnych i higienicznych), dla producentów stosujących niezmiennie, tradycyjne metody wytwarzania. Ze względu na wprowadzenie bardziej restrykcyjnych regulacji prawnych w zakresie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych szerzej omówiono ten problem.

W rozdziale V (*Polskie produkty tradycyjne i regionalne zarejestrowane w Unii Europejskiej i ich charakterystyka*) scharakteryzowano produkty żywnościowe regionalne i tradycyjne wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności. Rejestracja i znakowanie tych produktów stanowi ochronę przed nieuczciwym przywłaszczaniem nazwy czy podrabianiem.

W rozdziale VI (*Możliwości i bariery rozwoju rynku produktów tradycyjnych i regionalnych w Polsce*) zwrócono uwagę na czynniki dające szansę rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych w Polsce. Do nich należą: rosnący popyt na ten rodzaj żywności spowodowany przede wszystkim malejącym zaufaniem konsumentów do żywności produkowanej metodami przemysłowymi oraz ich dążeniem do urozmaicenia codziennego spożycia żywności, uzyskiwanie wysokich cen za produkty regionalne i tradycyjne oraz korzystanie producentów rolnych uczestniczących w systemach jakości żywności z dofinansowania w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich. Jako główne bariery rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych wyróżniono: fałszowanie żywności tradycyjnej i regionalnej, złe przepisy prawne, nadmierną biurokrację, zbyt wysokie wymagania stawiane wytwórcom produktów tradycyjnych i regionalnych, a także zbyt niskie dochody konsumentów ograniczające popyt i małą świadomość nabywców o walorach tej żywności.

Oprócz aktów prawnych unijnych i polskich dotyczących wytwarzania żywności tradycyjnej i regionalnej, jej bezpieczeństwa oraz literatury przedmiotu, w pracy wykorzystano także informacje zamieszczone w Internecie oraz niektóre fragmenty pracy pt. *Podstawowe regulacje prawne i promocja żywności tradycyjnej i regionalnej w Polsce* (B. Gulbicka, seria Studia i Monografie, nr 150, IERiGŻ-PIB, Warszawa 2010).

## ROZDZIAŁ I

### PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE W UNII EUROPEJSKIEJ – PODSTAWOWE REGULACJE PRAWNE

W krajach Unii Europejskiej na ogół wśród zamożniejszych warstw społeczeństwa obserwuje się odwrót od żywności produkowanej metodami przemysłowymi w rolnictwie i w przetwórstwie oraz zawierającej duże ilości chemicznych substancji dodawanych do żywności na rzecz wzrostu spożycia żywności regionalnej i tradycyjnej. Jednak jest to wciąż niewielki segment rynku żywnościowego. *Dzisiaj to międzynarodowe korporacje decydują o tym, co jemy, co oglądamy, w co się ubieramy, gdzie pracujemy i co robimy*<sup>1</sup>.

Politykę jakości żywności w Unii Europejskiej realizuje się m.in. przez wyróżnienie znakami i nadawanie certyfikatów potwierdzających wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych, pochodzących z określonych regionów, jak i charakteryzujących się tradycyjną metodą produkcji. Podkreśla się w ten sposób specyficzną jakość żywności regionalnej i tradycyjnej, zwiększa do niej zaufanie konsumentów oraz chroni produkty przed nieuczciwym przywłaszczaniem nazwy czy podrabianiem. Produkcja tej żywności jest jednym z ważniejszych czynników mających wpływ na rozwój obszarów wiejskich. Stwarza na wsi nowe źródła utrzymania, zwiększa dochody rolników, w szczególności na terenach o niekorzystnych warunkach gospodarowania, zapobiega wyludnianiu się tych terenów.

Najważniejszym wyróżnikiem produktów regionalnych i tradycyjnych jest specyficzna jakość, wynikająca z tradycyjnego sposobu wytwarzania zgodnego z dziedzictwem kulturowym (receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie), a także może być wynikiem oddziaływania czynników naturalnych, związanych z obszarem, takich jak np. klimat, roślinność, usytuowanie terenu, jakość gleby. Produkty regionalne i tradycyjne są traktowane w Unii Europejskiej jako dobro wyjątkowe i dziedzictwo kulturowe Europy. Produkty te i potrawy serwowane przez narodowe czy regionalne kuchnie są bardzo ważnym elementem promocji turystycznej w Europie, a w szczególności agroturystyki.

Unia Europejska wprowadziła system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych wzorowany na systemie francuskim. Jest to system certyfikowania i znakowania produktów rolno-spożywczych o charakterystycznych cechach wynikających ze specyfiki regionu, w którym produkt jest wytwarzany, lub z tradycyjnego sposobu wytwarzania zgodnego z dziedzictwem kulinarnym (receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie). Producenci takich produktów, tj. produktów chronionych, mają prawo ich oznaczania odpowiednimi znakami, które świadczą o walorach i wyjątkowości oznakowanych produktów w ramach Wspólnej Polityki Rolnej.

Od 1992 roku działa w Unii Europejskiej unijny system Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Nazw Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności<sup>2</sup>.

Obecnie system ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej działa na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych

---

<sup>1</sup> J. Bakan, *Korporacja. Patologiczna pogoń za zyskiem i władzą*, Wydawnictwo Lepsiy Świat, Warszawa 2006, s. 13. Cyt. za: S. Kowalczyk, *Globalizacja, agrobiznes i produkcja żywności* [w:] *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji*, red. nauk. S. Kowalczyk, SGH, Warszawa 2009, s. 41.

<sup>2</sup> Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych.

Obydwa rozporządzenia zostały uchylone.

*i środków spożywczych. Rozporządzenie to łączy rozwiązania dotychczas zapisane w rozporządzeniu Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będącymi gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami oraz w rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych. Obydwa rozporządzenia zostały uchylone. Także rozporządzenie wykonawcze, tj. rozporządzenie Komisji (WE) nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami i rozporządzenie Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw produktów rolnych i środków spożywczych zostały uchylone i zastąpione przez rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 664/2014 z 18 października 2013 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych.*

W artykule 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 określono jego cele:

1. *Celem niniejszego rozporządzenia jest wspieranie producentów produktów rolnych i środków spożywczych w informowaniu kupujących i konsumentów o cechach produktów i środków spożywczych i związanej z nimi produkcji rolnej, by tym samym zapewnić:*
  - a) *uczciwą konkurencję – rolnikom i producentom produktów rolnych i środków spożywczych mających cechy i właściwości stanowiące wartość dodaną;*
  - b) *dostęp konsumentów do wiarygodnych informacji na temat tych produktów;*
  - c) *przestrzeganie praw własności intelektualnej;*
  - d) *integralność rynku wewnętrznego.*

*Środki określone w niniejszym rozporządzeniu mają za zadanie wspierać działalność rolno-przetwórczą oraz systemy rolne związane z produktami wysokiej jakości, by przyczynić się w ten sposób do osiągnięcia celów polityki rozwoju obszarów wiejskich.*
2. *W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się systemy jakości, które stanowią podstawę do określania oraz – w stosownych przypadkach – ochrony nazw i określeń, które w szczególności wskazują lub opisują produkty rolne charakteryzujące się:*
  - a) *cechami stanowiącymi wartość dodaną lub*
  - b) *właściwościami stanowiącymi wartość dodaną wynikającymi z metod produkcji rolnej lub przetwarzania wykorzystywanych przy ich wytwarzaniu albo wynikającymi z miejsca ich produkcji lub wprowadzenia do obrotu.*

Zadaniem rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych jest uproszczenie i ujednoczenie przepisów oraz skrócenie czasu trwania procedur rejestracji, przy zachowaniu dbałości o jakość rejestrowanych produktów i ochronę interesów producenta i konsumenta.

## **1. Produkty rolno-żywnościowe regionalne i tradycyjne**

Unia Europejska, aby przeciwdziałać fałszowaniu żywności oraz mając na względzie zachowanie tożsamości kulturowej (kulinarnej) regionów, a nawet krajów, wprowadziła system ochrony nazw produktów, których wysoka jakość oparta jest na związku z regionem wytwarzania lub na tradycyjnej metodzie produkcji. Producenci takich produktów, tj. produktów chronionych, mają prawo je oznakować odpowiednimi znakami, które świadczą o walorach i wyjątkowości tej żywności. Oznakowanie jest potwierdzeniem wysokiej ich jakości. W ja-

kościowym systemie unijnym wyróżnia się produkty regionalne rejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz produkty tradycyjne rejestrowane jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Wprowadzenie regulacji prawnych dotyczących produktów regionalnych i tradycyjnych wpłynęło na rozwój produkcji tych wyrobów. Wiele z przyznanych oznaczeń dotyczy produktów wytwarzanych w trudnych warunkach glebowych i klimatycznych (np. „górskie” sery) lub produktów związanych z pracochłonnymi metodami produkcji. Przyznanie „regionalnych oznaczeń” zwiększa konkurencyjność wyrobów.

Posiadanie oznaczenia daje gwarancję jego jakości, a konsument ma możliwość dokonania wyboru oznakowanego produktu spośród wielu innych. Poprzez te produkty, zarówno w krajach Unii, jak i w Polsce podkreśla się własną przynależność regionalną. Wytwórcy produktów regionalnych i tradycyjnych mogą z jednej strony liczyć na wsparcie w zakresie promocji tego typu produktów, z drugiej – na zainteresowanie grup ludności miejskiej i turystów o wyższych dochodach tymi produktami, a także regionem, z którego pochodzą. Obecny system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych dużo zawdzięcza rozwiązaniom francuskim, które początkowo dotyczyły tylko ochrony win i innych alkoholi, a z czasem objęły także inne artykuły spożywcze<sup>3</sup>.

Aktualnie rejestr Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 zawiera jedynie produkty zarejestrowane z zastrzeżeniem nazwy. Produkty zarejestrowane wcześniej bez zastrzeżenia nazwy, zgodnie z wymogami ustanowionymi w art. 13 ust 1 rozporządzenia (WE) nr 509/2006, mogą nadal być stosowane w warunkach przewidzianych w nowym rozporządzeniu do dnia 4 stycznia 2023 r. Państwa członkowskie mogą również zastosować uproszczoną procedurę rejestracji takiej nazwy w celu jej zastrzeżenia, składając odpowiedni wniosek do Komisji Europejskiej nie później niż do dnia 4 stycznia 2016 r. (art. 26 rozporządzenia nr 1151/2012).

Zarejestrowanie regionalnego i tradycyjnego produktu żywnościowego wymaga cierpliwości, gdyż długi jest okres od złożenia wniosku do otrzymania nazwy chronionej przez kraj zainteresowany.

Należy wziąć pod uwagę, że okres rejestracji produktów rolno-spożywczych regionalnych i tradycyjnych w Komisji Europejskiej często przedłuża się, gdyż Komisja niejednokrotnie musi prosić o dodatkowe wyjaśnienia lub uzupełnienia wniosku. Po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku i jego publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej obowiązuje trzymiesięczny okres, w którym każde państwo członkowskie lub państwo trzecie może zgłosić sprzeciw wobec publikowanego w Dzienniku Urzędowym wniosku o rejestrację, a to przedłuża rejestrację wniosku. Niejednokrotnie dochodzi do sporów o nazwę produktu zgłaszanego do rejestracji.

Jeden z najdłuższych sporów dotyczył sera feta, zarejestrowanego w Unii Europejskiej przez Grecję jako Chroniona Nazwa Pochodzenia. W dniu 12 czerwca 1996 r. na wniosek Grecji Komisja na podstawie przepisów rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych oraz nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych wydała rozporządzenie nr 1107/96 rejestrujące nazwę „feta” jako Chronioną Nazwę Pochodzenia dla sera z Grecji. Niektóre z państw członkowskich zgłosiły fetę jako nazwę rodzajową, a więc nie powinna być ona zamieszczona na liście nazw chronionych. Komisja Europejska na podstawie przeprowadzonych badań rynku wyka-

---

<sup>3</sup> U. Tetwejer, *System ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych w Polsce oraz Unii Europejskiej*, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Roczniki Naukowe, t. XI, z. 4, 2009.

zała, że konsumentom nazwa „feta” kojarzy się z serem produkowanym w Grecji. A więc nie było podstawy, ażeby nazwę „feta” przekształcić w nazwę rodzajową.

Państwa członkowskie nie zgodziły się z decyzją Komisji i wykazywały, że biały ser w solance produkowany jest nie tylko przez greckich producentów, ale również w innych państwach członkowskich. Ochroniając interesy rodzinnych producentów sera, Dania, Niemcy i Francja wystąpiły z wnioskiem o uchylenie rozporządzenia nr 1107/96 rejestrującego zgłoszoną przez Grecję nazwę „feta” jako Chronioną Nazwę Pochodzenia do Europejskiego Trybunału Sprawiedliwości. Na podstawie wyroku Europejskiego Trybunału Sprawiedliwości, Komisja w dniu 25 maja 1999 r. wydała rozporządzenie (EWG) nr 1070/99 wyrejestrowujące z rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia nazwę „feta”. Komisja przeprowadziła ponownie anonimową ankietę w sprawie postrzegania nazwy „feta” przez konsumentów w państwach członkowskich. Na tej podstawie Komitet Naukowy przyjął, że nazwa „feta” nie ma charakteru nazwy rodzajowej. Biorąc to pod uwagę, Komisja Europejska w dniu 14 października 2002 r. wydała rozporządzenie nr 1829/2002 ponownie wpisując nazwę „feta” do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Oznaczeń Geograficznych jako Chronioną Nazwę Pochodzenia (ChNP).

Grecja wytwarza ser feta od wieków, wyłącznie z mleka owczego albo z mieszaniny mleka owczego i koziego. Mleko do wyrobu sera feta musi pochodzić od tradycyjnie hodowanych owiec i kóz, lokalnych ras. Paszę dla zwierząt stanowią rośliny występujące na obszarach wypasu owiec i kóz wyłącznie w Grecji kontynentalnej i departamencie Lesbos.

Rozporządzenie Komisji z 2002 r. ponownie zaskarżyły Dania i Niemcy do Europejskiego Trybunału Sprawiedliwości, wskazując m.in., że słowo „feta” pochodzi z języka włoskiego (oznacza plaster) i przyjęło się w języku greckim dopiero w XVII wieku, a nazwę „feta” używano nie tylko w Grecji, ale także w innych krajach bałkańskich i bliskowschodnich na określenie sera w solance. Zaznaczono, że wymieniony przez Grecję region geograficzny, w którym może być produkowany ser feta został wyodrębniony na potrzeby rejestracji i nie ma uzasadnienia w tradycji. Trybunał nie zgodził się z tymi zarzutami oraz uznał, że obszar produkcji sera feta został określony przez Grecję właściwie.

Po dwunastu latach spór został rozstrzygnięty przez Europejski Trybunał Sprawiedliwości w wyroku z dnia 25 października 2005 r. potwierdzającym, że nazwa „feta” stanowi Chronioną Nazwę Pochodzenia dla sera w solance pochodzącego z Grecji.

Europejski Trybunał Sprawiedliwości odrzucił sprzeciw i wskazał, że feta zawdzięcza swoją jakość i główne cechy – smak, aromat – czynnikom geograficznym: czas nasłonecznienia, rozpiętość temperatur, ekstensywny i sezonowy wypas owiec i kóz. Ponadto większość konsumentów w Grecji i nie tylko uważa, że nazwa „feta” jest związana z Grecją.

Przyznając ochronę nazwie „feta” Trybunał zaznaczył, że ser ten wytwarzany jest w Grecji wyłącznie z mleka owczego lub z mieszaniny mleka owczego i koziego, podczas gdy w innych państwach członkowskich ser feta był wytwarzany z mleka krowiego, co wprowadzało konsumentów w błąd<sup>4</sup>. W krajach członkowskich ser feta był sprzedawany z etykietami powołującymi się na grecką tradycję. Jednocześnie wyznaczono pięcioletni okres przejściowy, który minął 14 października 2007 roku, w którym dozwolone było powszechne używanie nazwy „feta” dla produktów wytworzonych poza wskazanym obsza-

---

<sup>4</sup> Opracowano na podstawie R. Bieda, *Grecka batalia o fetę* (<http://www.prawnik.net.pl>).

rem. Ten okres przejściowy liczony był od dnia 14 października 2002 r., czyli od daty ostatecznego wpisania nazwy „feta” do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych. Wpisanie fety do ww. rejestru reguluje rozporządzenie Komisji (WE) nr 1829/2002 z dnia 14 października 2002 r. Ser pod nazwą „feta” może być produkowany jedynie na terytorium Grecji na wyznaczonym obszarze geograficznym. Do produkcji sera używane jest wyłącznie mleko owcze lub mleko owcze z ewentualną domieszką mleka koziego (domieszka ta wynosić może maksymalnie 30%). Mleko pozyskiwane jest od lokalnych ras owiec i kóz, których pożywienie stanowi roślinność występująca na obszarze wskazanym w specyfikacji. Podczas procesu produkcyjnego zachowana musi być receptura i tradycyjne metody produkcji. Producenci z innych krajów członkowskich UE lub producenci, którzy nie respektują receptury zawartej w specyfikacji zostali zobowiązani, w ciągu pięciu lat, do zmiany nazwy swoich wyrobów lub wstrzymania produkcji.

### **1.1. System Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych**

*Konkretnymi celami ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych są: zapewnienie rolnikom i producentom godziwego dochodu z tytułu własności i cech danego produktu lub sposobu jego wytwarzania oraz dostarczenie jasnych informacji na temat produktów, których określone cechy mają związek z pochodzeniem geograficznym, co pozwoli konsumentom na podejmowanie bardziej świadomego wyboru co do zakupów<sup>5</sup>.*

Ochrona nazw pochodzenia i oznaczeń ma na celu zapewnienie rolnikom i producentom godziwego dochodu z tytułu własności i cech danego produktu lub sposobu jego wytwarzania, oraz dostarczenie jasnych informacji na temat produktów, których określone cechy mają związek z pochodzeniem geograficznym, co pozwoli konsumentom na podejmowanie bardziej świadomego wyboru co do zakupów (preambuła do rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 pkt 18).



Źródło: załącznik do Rozporządzenia (UE) nr 664/2014.

Produkty regionalne mogą być rejestrowane w Komisji Europejskiej (KE) jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) lub Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Produkty regionalne lub inaczej produkty znanego pochodzenia to produkty, których jakość jest zdecydowanie wyższa od przeciętnej, związana z miejscem pochodzenia i lokalnymi metodami wytwarzania.

<sup>5</sup> <http://minro.gov.pl/pol/jakosc-zywnosci/produkty-regionalne-i-tradycyjne/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenie-geograficzne-oraz-gwarantowana-tradycyjna-specjalnosc/>



Źródło: załącznik do Rozporządzenia (UE) nr 664/2014.

Nazwa produktu wykorzystuje lub nawiązuje do:

- regionu,
- konkretnego miejsca,
- w wyjątkowych przypadkach kraju, gdzie dany produkt jest wytwarzany.

Na przykład miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny (ChNP), andruty kaliskie (ChOG) – nazwa wyraźnie nawiązuje w przypadku miodu do regionu, w przypadku andrutów – do konkretnego miejsca wytwarzania produktu. Znakiem i nazwą będą mogli posługiwać się wyłącznie ci producenci, którzy wytwarzają produkt na obszarze wskazanym w specyfikacji. Nie muszą oni należeć do grupy producentów, ale muszą spełnić wszystkie warunki opisane w specyfikacji produktu, zawartej we wniosku o rejestrację<sup>6</sup>.

Celem systemu chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jest wsparcie producentów wyrobów związanych z danym obszarem geograficznym poprzez:

- a) zagwarantowanie godziwych dochodów z tytułu wytwarzanych przez nich produktów,
- b) zapewnienie jednolitej ochrony nazwy jako jednego z praw własności intelektualnej na terytorium Unii,
- c) udostępnienie konsumentom jasnych informacji na temat właściwości stanowiących wartość dodaną produktów (art. 4 rozporządzenie (UE) nr 1151/2012).

Wymogi dotyczące nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych zawiera art. 5 omawianego rozporządzenia.

1. Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) to nazwa, którą określa się produkt (art. 5, ust. 1):
  - a) pochodzący z określonego miejsca, regionu lub w wyjątkowych przypadkach, kraju;
  - b) którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie;
  - c) którego wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze.

Na przykład oscypek i bryndza podhalańska związane są z Podhalem m.in. z rasami owiec, ze sposobem i warunkami ich wypasu, jakością i rodzajem mleka, metodą wytwarzania sera<sup>7</sup>.

2. Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), to nazwa, którą określa się produkt (art. 5, ust. 2):
  - a) pochodzący z określonego miejsca, regionu lub kraju;
  - b) którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna w głównej mierze wynika z tego pochodzenia geograficznego; oraz

<sup>6</sup> <http://minro.gov.pl/pol/jakosc-zywnosci/produkty-regionalne-i-tradycyjne/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenie-geograficzne-oraz-gwarantowana-tradycyjna-specjalnosc/>

<sup>7</sup> <http://produkty-tradycyjne.pl/europejskie-systemy-jakosci>

c) *którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym.*

Przykładem takiego produktu jest miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich. Pyłek jest pozyskiwany z kwiatów wrzosu na terenie Borów Dolnośląskich, ale pszczoły mogą być przywożone na pożytki wrzosowe w Borach Dolnośląskich, z obszaru szerszego niż teren Borów Dolnośląskich<sup>8</sup>.

Do prowadzonego przez Komisję Europejską rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP) i Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG) wpisuje się produkty, których wysoka jakość związana jest z cechami regionu, w jakim są wytwarzane. Obszar geograficzny, do którego przypisane są „chronione nazwy pochodzenia” i „chronione oznaczenia geograficzne” musi być precyzyjnie wyznaczony, w sposób nie budzący żadnych wątpliwości, z odesłaniem do granic fizycznych lub administracyjnych (art. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 11 czerwca 2014 ustalającego zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych*).

Obowiązuje zasada, że wyjątkowe cechy regionu nie mogą być własnością jednostki, dlatego do złożenia wniosku o rejestrację ChNP lub ChOG uprawniona jest grupa. W niektórych przypadkach osoba fizyczna lub prawna może być traktowana jako grupa. *Grupa oznacza dowolne stowarzyszenie niezależne od formy prawnej, skupiające głównie producentów lub przetwórców, których działalność związana jest z tym samym produktem* (rozporządzenie nr 1151/2012, art. 3, pkt 2).

Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 w skład grupy, oprócz producentów, mogą także wchodzić inne zainteresowane strony. Osoba fizyczna lub prawna może być traktowana jako grupa, jeśli spełnione są następujące dwa warunki:

- osoba ta jest jedynym producentem na danym obszarze geograficznym mającym zamiar złożyć wniosek,
- wyznaczony obszar geograficzny posiada charakterystykę odróżniającą go w zauważalny sposób od obszarów sąsiednich,
- lub charakterystyka danego produktu odróżnia go od produktów wytwarzanych na obszarach sąsiednich.

Przykładem jest zgłoszony w styczniu 2008 r. wniosek o rejestrację „Chleba Prądnickiego” jako ChOG. Tradycja wypieku tego chleba na terenie Krakowa jest bardzo stara, ale obecnie wypieka go tylko jeden producent. Nie znaczy to, że producentem „chleba prądnickiego” będzie ten jedyny producent. Każdy inny producent, gdy będzie produkował na wyznaczonym obszarze i zgodnie ze specyfikacją będzie miał prawo do używania nazwy i znaku.

W przypadku ChNP związek produktu z obszarem jest ściślejszy (cały proces produkcji na obszarze) niż w przypadku ChOG (jeden z etapów produkcji na wyznaczonym obszarze), ale w jednym i drugim przypadku jakość produktu wiąże się z obszarem jego wytwarzania.

Produkty zarejestrowane jako ChNP lub ChOG podlegają ochronie, gdyż producenci podobnych towarów spoza obszaru określonego w specyfikacji jako obszar wytwarzania tych produktów nie mogą używać nazwy produktu zarejestrowanego ani znaku ChNP lub ChOG. Nie mogą być rejestrowane nazwy, które stały się „nazwami rodzajowymi”, tzn. takimi, które mimo że są związane z miejscem lub regionem, w którym produkt lub środek spożywczy był pierwotnie produkowany lub wprowadzany na rynek, sta-

---

<sup>8</sup> Tamże.



ły się z czasem powszechną nazwą produktu rolnego lub środka spożywczego. Takim produktem jest np. włoski ser mozzarella, który pierwotnie był ściśle związany z regionem Kampanii w środkowych Włoszech. Jednak jego nazwa stała się z biegiem czasu powszechnie używaną nazwą rodzajową. Dlatego ser mozzarella dzięki specyficznej metodzie wytwarzania został zarejestrowany jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Natomiast jako Chroniona Nazwa Pochodzenia została zarejestrowana *mozzarella di bufala campana*, która wytwarzana jest tylko w Kampanii i tylko z bawolego mleka<sup>9</sup>.

Artykuł 7, ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 dotyczy specyfikacji, produktu Chroniona Nazwa Pochodzenia lub Chronione Oznaczenie Geograficzne, która zawiera następujące informacje:

- a) *nazwę, która ma zostać objęta ochroną jako nazwa pochodzenia lub oznaczenie geograficzne w formie stosowanej w handlu lub w języku potocznym wyłącznie w językach, które są lub dawniej były używane do opisu tego konkretnego produktu na określonym obszarze geograficznym;*
- b) *opis produktu obejmujący – w stosownych przypadkach – surowce, a także główne fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne cechy produktu;*
- c) *definicję obszaru geograficznego określonego na podstawie związku, o którym mowa w pkt. f niniejszego ustępu;*
- d) *dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego miejsca geograficznego;*
- e) *opis metod pozyskiwania produktu;*
- f) *szczegółowe informacje określające następujące kwestie:*
  - *związek między jakością lub cechami charakterystycznymi produktu;*
  - *zależnie od przypadku, związek między określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu a pochodzeniem geograficznym;*
- g) *nazwy i adresy organów lub, o ile są dostępne, nazwy i adresy jednostek dokonujących kontroli zgodności z wyznaczonymi specyfikacjami;*
- h) *wszelkie szczegółowe zasady dotyczące etykietowania danego produktu.*

Zgodnie z art. 12 chronione nazwy pochodzenia oraz chronione oznaczenia geograficzne mogą być wykorzystywane przez dowolny podmiot wprowadzający na rynek produkt zgodny z odpowiednią specyfikacją. Ustanowione symbole unijne służą popularyzacji chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.

Artykuł 13 ust. 1 dotyczy ochrony zarejestrowanych nazw przed:

- a) *wszelkim bezpośrednim lub pośrednim wykorzystaniem w celach komercyjnych nazwy zarejestrowanej w odniesieniu do produktów nieobjętych rejestracją, jeśli produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą;*
- b) *wszelkiego rodzaju niewłaściwym stosowaniem, imitacją lub przywołaniem;*
- c) *wszelkimi innymi fałszywymi lub mylącymi wskazaniem odnoszącymi się do pochodzenia, charakteru lub podstawowych właściwości produktu, które są podane na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego produktu oraz opakowaniu produktu w pojemnik mogący przekazać fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia;*
- d) *wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić konsumentów w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu.*

---

<sup>9</sup> Z. Winawer, H. Wujec, *Produkty regionalne i tradycyjne we Wspólnej Polityce Rolnej*, Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, Warszawa 2013, s. 45.

## 1.2. System Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności

*System gwarantowanych tradycyjnych specjalności ustanowiono w celu chronienia tradycyjnych metod produkcji i przepisów kulinarnych przez wspieranie producentów produktów tradycyjnych we wprowadzaniu tych produktów na rynek i informowaniu konsumentów o cechach tradycyjnych przepisów kulinarnych i produktów stanowiących wartość dodaną (art. 17 rozporządzenia nr 1151/2012).*

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) oznacza produkt rolny lub środek spożywczy uznany przez Unię Europejską, ze względu na jego specyficzny charakter, który oznacza cechę lub zespół cech, w sposób wyraźny odróżniający produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych im produktów lub środków spożywczych należących do tej samej kategorii. „Specyficzny” charakter w odniesieniu do produktu oznacza charakterystyczne właściwości procesu produkcji, które wyraźnie wyróżniają dany produkt spośród innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii (art. 3, pkt 5).



Źródło: załącznik do rozporządzenia (UE) nr 664/2014.

*Zgodnie z artykułem 18 rozp. nr 1151/2012 ust. 1 i 2:*

1. *Nazwa kwalifikuje się do zarejestrowania jako gwarantowana tradycyjna specjalność, jeżeli opisuje ona określony produkt lub środek spożywczy, który:*
  - a) *otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego typu produktu lub środka spożywczego lub*
  - b) *został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.*
2. *Aby nazwa mogła zostać zarejestrowana jako gwarantowana tradycyjna specjalność, musi ona:*
  - a) *być tradycyjnie stosowana w odniesieniu do określonego produktu lub*
  - b) *oznaczać tradycyjny lub specyficzny charakter danego produktu.*

*O oznaczenie GTS mogą ubiegać się produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi (płody ziemi, produkty pochodzące z hodowli, rybołówstwa oraz produkty pierwszego przetworzenia, będące w związku z tymi produktami) lub środki spożywcze, m.in. piwo, chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, makarony, a także gotowe dania.*

*Nazwa produktu ubiegającego się o świadectwo gwarantowanej tradycyjnej specjalności musi być sama w sobie specyficzna lub wyrażać specyficzny charakter produktu rolnego i spożywczego, zgodna z przepisami krajowymi lub być przyjęta zwyczajowo. „Specyficzny charakter” oznacza natomiast cechę lub zespół cech, które odróżniają produkt rolny lub artykuł spożywczy od podobnych mu produktów lub też produktów należących do tej samej kategorii.*

*Takimi cechami mogą być: smak, zapach lub szczególne surowce użyte do produkcji. O specyficznym charakterze nie może natomiast świadczyć sposób prezentacji lub pakowania produktu.*

Produkt będący GTS, w odróżnieniu od ChNP, ChOG, nie nawiązuje do specyficznego charakteru związanego z pochodzeniem geograficznym. Wytwarzanie produktu będącego Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością może odbywać się na terenie każdego kraju UE, a nawet w innych krajach na świecie bez ograniczenia terytorialnego jak w przypadku Chronionej Nazwy Pochodzenia i Chronionego Oznaczenia Geograficznego, gdy spełnione będą warunki specyfikacji. Jakość produktów tradycyjnych wynika ze specjalnego składu i sposobu wytwarzania.

Specyfikacja produktu będącego Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością zgodnie z art. 19 ust. 1 ma zawierać następujące informacje:

- a) nazwę będącą przedmiotem wniosku o rejestrację we właściwych wersjach językowych;
- b) opis produktu, w tym jego główne cechy fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne lub organoleptyczne wskazujące na specyficzny charakter produktu;
- c) opis metody produkcji, której przestrzegać muszą producenci, w tym w stosownych przypadkach charakteru i cech wykorzystywanych surowców lub składników, oraz metody przygotowania produktu; a także
- d) główne elementy stanowiące o tradycyjnym charakterze produktu.

Wniosek o rejestrację Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (art. 20, ust. 1) zawiera ww. informacje oraz nazwę i adres grupy.

*Określenie „tradycyjny” oznacza udokumentowany, jako będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie, okres ten ma wynosić co najmniej 30 lat (art. 3, pkt 9).*

Zarejestrowane nazwy są chronione przed wszelkiego rodzaju niewłaściwym stosowaniem, imitacją lub przywłaszczeniem oraz przed wszelkimi innymi praktykami, które mogłyby wprowadzić w błąd.

Nazwa zarejestrowana jako gwarantowana tradycyjna specjalność może być wykorzystywana przez dowolny podmiot wprowadzający na rynek produkt zgodny z odpowiednią specyfikacją.

## **2. Zakres rozporządzenia w sprawie produktów regionalnych i tradycyjnych**

W ramach systemu mogą być rejestrowane produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi wymienione w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską. *Produkty rolne są to plody ziemi i rybołówstwa oraz produkty pierwszego przetworzenia, które powstają w bezpośrednim związku z tymi produktami*<sup>10</sup>.

Zasadnicze kategorie produktów to:

- świeże mięso i produkty jadalne,
- przetwory mięsne,
- sery,
- oleje,
- owoce, warzywa świeże i ich przetwory,
- świeże ryby i mięczaki, skorupiaki i produkty z nich otrzymane,
- chleb, ciasto, ciastka, herbatniki i inne wyroby cukiernicze.

W załączniku do rozporządzenia nr 1151/2012 wymieniono także inne produkty spożywcze, które mogą być rejestrowane jako ChNP, ChOG czy GTS. Takimi produktami są piwo, czekolada i produkty pochodne, chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyro-

---

<sup>10</sup> Definicja poprzedzająca Listę Produktów w Załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską.

by piekarnicze, makarony. Gwarantowanymi Tradycyjnymi Specjalnościami mogą być nie tylko produkty, ale i potrawy. Potrawy nie mogą aplikować o rejestrację jako ChNP i ChOG.

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, został stworzony system określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie, którego celem jest ułatwienie przekazywania przez producentów na rynku wewnętrznym informacji o cechach i właściwościach stanowiących wartość dodaną produktów rolnych.

Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 uprawnia Komisję do przyjęcia aktów delegowanych dotyczących określenia metod produkcji i innych kryteriów istotnych do stosowania określenia „produkt górski”. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 665/2014 z dnia 11 marca 2014 r. uzupełnia rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do warunków używania stosowanego fakultatywnie określenia jakościowego „produkt górski”. Punkt 3 preambuły rozporządzenia (UE) nr 665/2014 dotyczy sezonowego wypasu zwierząt, w tym wypasu między pastwiskami na obszarach górskich i na obszarach innych niż górskie. Taki wypas jest praktykowany na wielu obszarach Unii w celu wykorzystania dostępnych pastwisk sezonowych. Zapewnia to utrzymanie nienadających się do całorocznego wypasu pastwisk na większych wysokościach oraz tradycyjnych krajobrazów kulturowych na obszarach górskich. Istnieją również bezpośrednie korzyści sezonowego wypasu zwierząt dla środowiska, na przykład ograniczenie ryzyka erozji i lawin.

Artykuł 1 rozporządzenia nr 665/2014 odnosi się do produktów pochodzenia zwierzęcego. Określenie „produkt górski” może być stosowane w odniesieniu do produktów wytwarzanych przez zwierzęta na obszarach górskich i przetwarzanych na takich obszarach (ust. 1). Określenie „produkt górski” może być stosowane w odniesieniu do produktów wytwarzanych przez zwierzęta hodowane przez co najmniej dwie trzecie ich życia na tych obszarach (ust. 2). Określenie „produkt górski” może być stosowane w odniesieniu do produktów wytwarzanych przez zwierzęta wypasane sezonowo, które były hodowane przez co najmniej jedną czwartą życia – wypas sezonowy na pastwiskach na obszarach górskich (ust. 3).

Także pasze dla zwierząt gospodarskich dostarczających produktów górskich uznaje się za pochodzące z obszarów górskich i zgodnie z artykułem 2 rozp. nr 665/2014, jeżeli udział spożywanego przez zwierzęta rocznie pożywienia ogółem spoza obszarów górskich nie przekracza 50% suchej masy, a w przypadku przeżuwaczy 40% (rozp. nr 665/2014, art. 2, ust. 1). W drodze odstępstw w odniesieniu do trzody chlewnej proporcja pasz, które nie mogą być produkowane na obszarach górskich, wyrażona jako procent suchej masy, nie przekracza 75% rocznie spożywanego pożywienia przez zwierzęta.

Produkty pszczelarstwa mogą być zaliczane do produktów górskich, jeżeli pszczoły zebrały nektar i pyłek wyłącznie na obszarach górskich (art. 3, ust. 1, rozp. nr 665/2014).

Rozporządzenie (UE) 665/2014 w artykule 4 odnosi się do produktów pochodzenia roślinnego, dla których określenie produkt górski może być stosowane tylko wtedy, gdy roślina jest uprawiana na obszarach górskich, składniki mogą pochodzić spoza obszaru górskiego, ale tylko do 50% łącznej wartości składników.

Określenie jakościowe „produkt górski” stosowane fakultatywnie może odnosić się wyłącznie do produktów spełniających następujące wymagania:

- surowce i pasza dla zwierząt gospodarskich pochodzą przede wszystkim z obszarów górskich,
- w przypadku produktów przetworzonych, przetwarzanie odbywa się również na obszarach górskich (art. 31, ust. 1, lit. b).

Określenie produkt górski dotyczy jedynie produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Artykuł 31 omawianego rozporządzenia ustanawia warunki używania stosowanego fakultatywnie określenia jakościowego „produkt górski”.

### 3. Rejestracja produktów regionalnych oraz tradycyjnych

Wniosek o rejestrację w Komisji Europejskiej produktu pochodzenia regionalnego lub tradycyjnego może złożyć tylko grupa. *Produkt tradycyjny lub regionalny kształtuje się w ciągu długiego czasu i w wyniku oddziaływania wielu czynników naturalnych i kulturowych, dlatego jest dobrem wspólnym danego regionu i nie może zostać zawłaszczony przez jednego producenta. Zatem warunkiem koniecznym dla przyjęcia wniosku jest jego złożenie przez grupę producentów*<sup>11</sup>.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 określa nowe zasady rejestracji produktów jako Gwarantowane Tradycyjne Specjalności. Można je rejestrować jedynie z zastrzeżeniem nazwy. W poprzednim rozporządzeniu (Rozporządzenie Rady (WE) 509/2006) rejestr Gwarantowanych Tradycyjnie Specjalności (GTS) składał się z dwóch wykazów, tj. z rejestru, który zawierał produkty z zastrzeżeniem nazwy i z rejestru bez zastrzeżenia nazwy. Wniosek z zastrzeżeniem nazwy może być składany tylko dla produktów o nazwie oryginalnej, która nie jest już w powszechnym użyciu i nie przynosi dochodów w innych miejscach na świecie<sup>12</sup>. Aktualnie do rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności wprowadza się jedynie nazwy produktów zarejestrowane z zastrzeżeniem. Nazwy zarejestrowane bez zastrzeżenia, zgodnie z wymogami ustanowionymi w art. 13 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 509/2006, mogą nadal być stosowane w warunkach przewidzianych w ww. rozporządzeniu do dnia 4 stycznia 2023 r. (art. 25, ust. 2, rozp. nr 1151/2012). Państwa członkowskie mogą również zastosować uproszczoną procedurę rejestracji takiej nazwy w celu jej zastrzeżenia, składając odpowiedni wniosek do Komisji Europejskiej nie później niż do dnia 4 stycznia 2016 r. (art. 26, rozp. nr 1151/2012).

Procedura rejestracji nazw wynika z rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 oraz prawa krajowego. Pierwszy etap rejestracji zgodnie z procedurą odbywa się w kraju, którego producenci chcą zarejestrować produkt jako ChNP, ChOG lub GTS. Wniosek, który składa grupa producentów powinien zawierać, oprócz opisu grupy producentów szczegółowy opis i historię wytwarzania produktu, jego związku z regionem, opis metody wytwarzania, opis surowców oraz nazwę jednostki kontrolującej. *Ocena wniosku na poziomie krajowym wynosi ok. 3 miesiące, na poziomie KE 6 miesięcy, a poprzednio 12 miesięcy.*

Każdy wniosek o rejestrację powinny rozpatrywać organy krajowe. A następnie, gdy zostanie oceniony pozytywnie, to jest przekazywany do Komisji Europejskiej i wtedy podlega dalszej ocenie na poziomie unijnym. Po ich opublikowaniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zainteresowane podmioty mogą złożyć zastrzeżenie. A po jego rozpatrzeniu, gdy Komisja Europejska odrzuca sprzeciw, wtedy następuje rejestracja zgłoszonego produktu rolno-spożywczego w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej<sup>13</sup>.

Po rozstrzygnięciu ewentualnych sporów nazwa produktu jest umieszczana w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych lub w Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności. Możliwe jest także zgłoszenie do rejestracji produktu z obszaru transgranicznego jako ChNP lub ChOG. Polska i Litwa zarejestrowały jako Chronioną Nazwę Pochodzenia miód z Sejneńszczyzny i Łódzkiej

<sup>11</sup> Z. Winawer, H. Wujec, *Produkty regionalne i tradycyjne...*, op. cit., s. 31.

<sup>12</sup> Tamże.

<sup>13</sup> Z. Winawer, H. Wujec, *Produkty regionalne i tradycyjne...*, op. cit., s. 25.

czyzny (nazwa polska i nazwa litewska). Mogą być także rejestrowane produkty z krajów spoza Unii Europejskiej.

Rejestracja nie pozbawia innych producentów możliwości używania nazwy produktu i znaku, ale muszą być spełnione warunki specyfikacji produktu wyszczególnione we wniosku, zgłoszonego do rejestracji przez grupę. Grupa działa także na rzecz promocji i ochrony jakości produktu.

Dla krajów, które zarejestrowały produkty regionalne i tradycyjne w UE problem prawnej ochrony produktów jest szczególnie ważny ze względu na sprzedaż tych produktów na unijnym rynku. Produkty, których nazwy zostały zarejestrowane mają prawo do używania symbolu ChNP, ChOG lub GTS i mogą być opatrzone tymi znakami graficznymi. Znaki te chronią producentów przed nieuczciwą konkurencją, a także zwiększają wiarygodność produktów wśród konsumentów.

*Rejestracja produktu w unijnych rejestrach nadaje producentom wyłączne prawo do używania zarejestrowanej nazwy. Przy czym to prawo mają również wszyscy inni producenci z danego obszaru geograficznego, którzy stosują się do warunków produkcji zawartych w specyfikacji. Rejestracja nadaje więc prawo do używania nazwy tylko tym producentom, którzy spełniają wymogi określone w specyfikacji. Mogą oni sprzedawać lub reklamować swój produkt pod zarejestrowaną nazwą oraz używać symbolu ChNP, ChOG lub GTS<sup>14</sup>.*

Rejestracja oznaczenia chroni producentów z danego regionu przed użyciem danej nazwy przez producentów z innych terenów kraju, którzy zechcą sprzedawać towar o tej samej lub podobnej nazwie. Zabronione są także wszelkie praktyki, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd co do pochodzenia, nazwy czy wyjątkowych cech produktu (art. 24).

Producenci produktów regionalnych i tradycyjnych mają szansę uzyskania dodatkowego dochodu, gdyż konsumenci w Unii z coraz większą nieufnością podchodzą do żywności produkowanej na masową skalę.

Za produkty regionalne i tradycyjne można uzyskać wysokie ceny i przynoszące producentom wyższe dochody. Produkty regionalne i tradycyjne stają się coraz częściej znaczącą atrakcją dla licznych turystów, przyczyniając się jednocześnie do rozwoju całego regionu.

#### **4. Rola grupy w rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych**

Grupą jest zespół producentów działających razem w celu rejestracji produktu w Komisji Europejskiej i jego dalszej ochrony i promocji. Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych grupą może być każda organizacja producentów lub przetwórców, niezależnie od jej formy prawnej lub składu, której działalność związana jest z tym samym produktem rolnym lub środkiem spożywczym (art. 45).

*Grupa oznacza dowolne stowarzyszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiającej głównie producentów lub przetwórców, których działalność związana jest z tym samym produktem.* Definicja ta jest zgodna z rozporządzeniem nr 1151/2012 (art. 3, pkt 2) i różni się od dotychczas obowiązującej, która definiowała grupę jako organizację producentów lub przetwórców, związaną z tym samym produktem rolnym lub środkiem spożywczym. Obecnie obowiązująca definicja kładzie nacisk na bardziej otwartą formę grupy, która poza producentami i przetwórcami może skupiać także innych członków związanych z produkcją i promocją produktu.

---

<sup>14</sup> K. Kieljan, *O systemach jakości żywności – vademecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych*, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie, Kraków 2011, s. 32.

Grupa nie tylko składa wniosek o rejestrację do Komisji Europejskiej, ale przedtem wypracowuje obowiązujące jej członków zasady, które powinni dobrowolnie przyjąć i ich przestrzegać, wypracowuje specyfikację produktu, zatwierdza jego nazwę, uzgadnia reguły i częstotliwość kontroli oraz mechanizmy samokontroli, wybiera jednostkę certyfikującą. Osiągając sukces, grupa na ogół się rozrasta. Wpisują się do niej kolejni producenci, którzy na początku trzymali się z boku obawiając się ograniczeń wynikających z regulaminu funkcjonowania grupy i konieczności przestrzegania specyfikacji produktu<sup>15</sup>.

We Francji, która ma najdłuższą tradycję wprowadzania regulacji prawnych dotyczących produktów znanego pochodzenia, grupa powstaje również po to, by wypracować model współdziałania i osiągania korzyści przez producentów uczestniczących w różnych etapach powstawania produktu. Praca w grupie i jej reguły umożliwiają każdemu członkowi grupy uczestniczenie w zyskach, proporcjonalnie do roli, jaką odgrywa w procesie wytwarzania produktu – w tym także współproducentom, którzy nie mają do czynienia z produktem finalnym<sup>16</sup>.

*W Polsce „grupa”, zwłaszcza w przypadku wytwarzania produktu tradycyjnego czy znanego pochodzenia na niewielką skalę przez pojedynczych producentów, traktowana jest często jako zło konieczne i wymysł ustawodawców, który zmusza producentów do zorganizowania się dla rejestracji w Komisji Europejskiej*<sup>17</sup>.

Z. Winawer i H. Wujec wyjaśniają, dlaczego grupa producentów jest tak istotna dla rozwoju produktu, zanim jeszcze produkt zostanie zarejestrowany w europejskim systemie jakości. Istnienie grupy jest nie tylko warunkiem formalnym, ale koniecznym dla złożenia wniosku. Także odpowiednio wypracowane zasady funkcjonowania grupy są załącznikiem przyszłego sukcesu produktu i producentów. Członkowie grupy muszą respektować przyjęte zasady wytwarzania produktu, kontroli i samokontroli, ale jednocześnie każdy producent indywidualnie musi przestrzegać wymagań weterynaryjnych, higieniczno-sanitarnych i podatkowych odnośnie zarejestrowanych produktów. Po zarejestrowaniu produktu producent nienależący do grupy będzie mógł korzystać z nazwy produktu oraz znaku, gdy zostaną spełnione warunki specyfikacji produktu zawarte we wniosku złożonym przez grupę do rejestracji (pochodzenie surowców, częstotliwość kontroli)<sup>18</sup>.

M. Duczkowska-Piasecka, odwołując się do doświadczeń francuskich podkreśla, że sukces odnoszą duże grupy producentów, liczące nierzadko ponad 2 tys. producentów. Zatem skala produkcji jest ogromna, a sukces takiej grupy jest wynikiem wspólnego działania dla uzyskania dobrej jakości produkcji, promocji i dystrybucji tego jedyne niepowtarzalnego produktu<sup>19</sup>. W Polsce niestety wśród producentów przeważają skłonności indywidualistyczne.

We Francji co trzeci wyprodukowany litr mleka znajduje się w produkcie, który uzyskał chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne. Zyski ze sprzedaży szynki z okręgu Bayonne w południowo-zachodniej Francji zostały w ciągu 10 lat podwojone. Liczba zakładów produkujących tę szynkę wzrosła z 9 w roku 1997 do 53 w 2008 roku, co oznacza ponad 8 tys. nowych miejsc pracy<sup>20</sup>.

<sup>15</sup> Z. Winawer, H. Wujec, *Produkty regionalne i tradycyjne...*, op. cit., s. 31.

<sup>16</sup> Tamże.

<sup>17</sup> Z. Winawer, H. Wujec, *Produkty regionalne i tradycyjne...*, op. cit., s. 32 i 33.

<sup>18</sup> Więcej informacji na temat warunków niezbędnych dla zgłoszenia produktu do rejestracji w UE oraz procedury i formularze można znaleźć na stronie MRiRW: <http://www.minirol.gov.pl/jakosc-zynynosci/produkty-regionalne-i-tradycyjne/>

<sup>19</sup> M. Duczkowska-Piasecka, „Rydzyska” trzeba umieć sprzedać, Argo-Trendy, kwiecień 2010.

<sup>20</sup> Tamże.

## 5. Kontrola zgodności ze specyfikacją produktów regionalnych i tradycyjnych

Dzięki uzyskaniu unijnej rejestracji produkty regionalne i tradycyjne podlegają prawnej ochronie przed ich zafałszowaniem. Regularna kontrola przyczynia się do większego zaufania konsumentów co do jakości i oryginalności produktu. Nadrzędnym celem kontroli zgodności procesu produkcji za specyfikacją jest potwierdzenie, że produkty posiadają wysoką jakość oraz szczególne cechy wynikające z ich specyficznego charakteru.

W Polsce nadzór nad kontrolą jakości produktów regionalnych i tradycyjnych sprawuje Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Kontrola produktów regionalnych i tradycyjnych, częstotliwość, zakres i rodzaj kontroli zależy od specyfiki procesu produkcji i powinny być określone w specyfikacji produktu podanej przez grupę we wniosku rejestracyjnym skierowanym do Komisji Europejskiej.

Specyfikacja to opis produktu lub środka spożywczego i sposobu jego otrzymywania, zawierający nazwę produktu lub środka spożywczego, określenie obszaru geograficznego, dowód pochodzenia, opis metody otrzymywania produktu. Specyfikacja jest częścią wniosku składanego w celu zarejestrowania nazwy.

Kontrola zgodności procesu produkcji produktu regionalnego lub tradycyjnego ze specyfikacją polega na sprawdzeniu, czy produkt wytwarzany jest zgodnie z opisem zawartym w specyfikacji. Zakres kontroli procesu wytwarzania produktu jest określony w specyfikacji. W praktyce kontrola polega na sprawdzeniu stanu faktycznego na miejscu i odpowiednich dokumentów dotyczących rejestrowania poszczególnych etapów produkcji oraz na przeprowadzeniu wywiadu z producentem, w celu uzyskania niezbędnych informacji pozwalających na ocenę stanu faktycznego. Ponadto, przeprowadza się ocenę organoleptyczną i pobiera się próbki do badań laboratoryjnych, w zależności od wymagań zawartych w specyfikacji. W przypadku produktów regionalnych będących Chronioną Nazwą Pochodzenia lub Chronionym Oznaczeniem Geograficznym, sprawdzany jest przede wszystkim dowód pochodzenia produktu. W przypadku produktu tradycyjnego, będącego Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością, kluczowym jest „specyficzny charakter”, który potwierdzany jest na podstawie wymienionych wymagań zawartych w specyfikacji.

Kontrola produktów regionalnych, które uzyskały oznaczenie ChNP lub ChOG dotyczy przede wszystkim tych elementów specyfikacji, które świadczą o związku produktu z regionem. W przypadku produktów z oznaczeniem GTS kontroluje się te etapy, z których wynika szczególny charakter produktu i szczególne jego właściwości. Koszty kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją pokrywane są przez producenta (opłaty za dojazd do miejsca, oceny za czynności związane z dokonaniem m.in. oceny świadectwa zgodności, za badania laboratoryjne). Kontrole odbywają się w kraju, który zgłosił do Komisji Europejskiej wniosek o rejestrację produktu jako Chronionej Nazwy Pochodzenia i Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności. Po przeprowadzeniu kontroli określony organ kontrolny wydaje świadectwo jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacją.

Gdy kontrola wykaże, że produkt rolny lub środek spożywczy nie sprostą wymaganiom określonym w specyfikacji, to przeprowadzający kontrolę wzywa producenta do usunięcia uchybień w wyznaczonym terminie.

Jedynie poddanie kontroli zgodności procesu produkcji produktu ze specyfikacją i otrzymanie świadectwa jakości, upoważnia producenta do używania zarejestrowanej w Unii Europejskiej nazwy produktu regionalnego lub tradycyjnego. Kontrola zgodności ze specyfikacją prowadzona jest na wniosek producenta i przed wprowadzeniem do obrotu zarejestrowanego produktu.



Kontrole służą zarówno konsumentom, jak i producentom, zapewniając należytą jakość produktów i ich ochronę przed zafałszowaniem, przez co eliminują nieuczciwą konkurencję (szerzej na temat kontroli w rozdziale II).

Artykuł 54 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 dotyczy cofnięcia rejestracji. *Komisja może – z własnej inicjatywy lub na wniosek dowolnej osoby fizycznej lub prawnej mającej uzasadniony interes – przyjmować akty wykonawcze, aby cofnąć rejestrację chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności w przypadku, gdy:*

- a) *nie zagwarantowano zgodności z wymogami specyfikacji;*
- b) *od co najmniej siedmiu lat nie wprowadzono do obrotu żadnego produktu w ramach danej gwarantowanej tradycyjnej specjalności, chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego.*

*Komisja może – na wniosek producentów produktu wprowadzanego na rynek pod daną zarejestrowaną nazwą – cofnąć stosowną rejestrację.*

Jeżeli Komisja uzna, że przestała być zapewniona zgodność danego produktu rolnego lub środka spożywczego objętego chronioną nazwą ze specyfikacją produktu. Wtedy Komisja wszczyną postępowanie w sprawie cofnięcia rejestracji. Cofnięcie rejestracji jest publikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej. Każda osoba fizyczna lub prawna, mająca uzasadniony interes, może wystąpić o cofnięcie rejestracji, przedstawiając uzasadnienie swojego wniosku. Przed cofnięciem rejestracji Komisja zapewnia możliwość wysłuchania opinii grupy, która wystąpiła z wnioskiem o rejestrację i może wyznaczyć termin przedłożenia uwag przez tę grupę. Po tym jak cofnięcie rejestracji stanie się skuteczne, Komisja wykreśla nazwę z rejestru (art. 54, rozp. nr 1151/2012).

## **6. Sprzeciw**

Oczekuje się, że wprowadzenie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych skróci w sposób znaczący czas oczekiwania na rejestrację.

Zawiadomienie o sprzeciwie zawiera oświadczenie, że wniosek może naruszać warunki określone w niniejszym rozporządzeniu. Zawiadomienie o sprzeciwie, które nie zawiera takiego oświadczenia jest nieważne. Komisja bezzwłocznie przekazuje zawiadomienie o sprzeciwie organowi lub jednostce, która złożyła wniosek

Długi czas oczekiwania na rejestrację wynika m.in. z faktu, że Komisja może prosić o dodatkowe wyjaśnienia lub uzupełnienia wniosku. Obowiązuje też, po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku i jego publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, 3-miesięczny (poprzednio 6-miesięczny) okres, w którym każde państwo członkowskie lub państwo trzecie może zgłosić sprzeciw wobec proponowanej rejestracji poprzez wniesienie do Komisji należyte uzasadnione oświadczenia o sprzeciwie.

Każda osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes, mająca siedzibę lub miejsce pobytu na terytorium państwa członkowskiego innego niż państwo, z którego pochodzi złożony wniosek, może przedłożyć zawiadomienie o sprzeciwie w państwie członkowskim.

W terminie dwóch miesięcy od otrzymania uzasadnionego oświadczenia o sprzeciwie Komisja wzywa organ lub osobę, które zgłosiły sprzeciw, oraz organ lub jednostkę, która złożyła wniosek, do podjęcia odpowiednich konsultacji, które nie mogą przekroczyć 3 miesięcy. Organ lub osoba, które zgłosiły sprzeciw oraz organ lub jednostka, która złożyła wniosek wzajemnie dostarczają sobie odnośnych informacji, by ocenić, czy wniosek o rejestrację jest zgodny z warunkami niniejszego rozporządzenia. W przypadku braku porozumie-

nia informacje te są również przekazywane Komisji. W każdym momencie w ciągu tych trzech miesięcy Komisja na wniosek wnioskodawcy może przedłużyć termin konsultacji maksymalnie o trzy miesiące (art. 51, ust. 3).

## 7. Produkty rolno-spożywcze zarejestrowane w Unii Europejskiej

W systemie jakości dotyczącym produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowano w Unii Europejskiej 1247 produktów rolno-spożywczych (stan na 8.10.2014 r.), z tego 17 produktów pochodziło spoza Unii Europejskiej – 10 produktów z Chin, po jednym z Tajlandii, Andory, Norwegii, Turcji, Indii, Wietnamu i Kolumbii.

**Tabela 1. Zarejestrowane produkty tradycyjne i regionalne w podziale na ChNP, ChoG i GTS według krajów (stan na 8.10.2014))**

Kraj	Kategorie			
	ChNP	ChoG	GTS	Razem
Austria	8	6	0	14
Belgia	3	7	5	15
Bułgaria	0	2	3	5
Chorwacja	0	0	0	0
Cypr	0	2	0	2
Czechy	6	23	4	33
Dania	0	6	0	6
Estonia	0	0	0	0
Finlandia	5	2	3	10
Francja	97	119	1	217
Grecja	74	27	0	101
Hiszpania	95	80	4	179
Holandia	5	3	2	10
Irlandia	1	4	0	5
Litwa	1	3	2	6
Luksemburg	2	2	0	4
Łotwa	0	0	2	2
Malta	0	0	0	0
Niemcy	9	69	0	78
Polska	10	18	9	37
Portugalia	64	60	1	125
Rumunia	0	1	0	1
Słowacja	1	8	7	16
Słowenia	7	10	3	20
Szwecja	2	3	2	7
Węgry	6	7	1	14
Wielka Brytania	23	32	2	57
Włochy	160	104	2	266
<b>Razem</b>	<b>579</b>	<b>598</b>	<b>53</b>	<b>1230</b>
<b>Kraje spoza UE</b>				<b>0</b>
Andora	0	1	0	1
Chiny	4	6	0	10
Indie	0	1	0	1
Kolumbia	0	1	0	1
Norwegia	0	1	0	1
Tajlandia	0	1	0	1
Turcja	0	1	0	1
Wietnam	1	0	0	1
<b>Razem spoza UE</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>17</b>
<b>Suma</b>	<b>584</b>	<b>610</b>	<b>53</b>	<b>1247</b>

Źródło: DOOR – Database of Origin and Registration, <http://www.ec.europa.eu/agriculture/quality/door/database>

Kraje należące do Unii Europejskiej zarejestrowały 1230 produkty, z tego 579 jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), 598 jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) i 53 jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS).

Najwięcej produktów zarejestrowały Włochy (266), a następnie w kolejności są Francja (217), Hiszpania (179), Portugalia (125), Grecja (101), Niemcy (78) i Wielka Brytania (57).

Spośród krajów UE, poza dawną „15” najwięcej produktów zarejestrowała Polska (37), a następnie w kolejności są Czechy (33), Słowenia (19), Słowacja (16), Węgry (13), Litwa (8), Cypr (2), Łotwa (2), Bułgaria, Rumunia i Estonia po jednym, Malta i Chorwacja nie zarejestrowały żadnego produktu rolno-spożywczego będącego ChNP, ChOG lub GTS.

Wśród krajów UE najwięcej produktów rolno-spożywczych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia zarejestrowały Włochy (160), Francja (97), Hiszpania (95), Grecja (74) i Portugalia (64).

Najwięcej produktów jako Chronione Oznaczenie Geograficzne zarejestrowały Francja (119), Włochy (110), Hiszpania (80), Niemcy (69) i Portugalia (60). Jako Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność zarejestrowano w Unii Europejskiej 45 produktów rolno-spożywczych, przy czym najwięcej Polska (9), a następnie w kolejności są: Belgia (5), Hiszpania (4), a po 3 produkty zarejestrowały Bułgaria, Finlandia, Słowacja i Słowenia.

**Tabela 2. Ilość zarejestrowanych produktów tradycyjnych i regionalnych w UE według ich klas i wybranych krajów (stan na dzień 8.10.2014r.)**

Klasy produktów	Austria	Belgia	Bułgaria	Chorwacja	Cypr	Czechy	Dania	Estonia	Finlandia	Francja	Grecja	Hiszpania	Holandia	Irlandia	Litwa	Luksemburg	Łotwa	Malta	Niemcy	Polska	Portugalia	Rumunia	Słowacja	Słowenia	Szwecja	Węgry	Wielka Brytania	Włochy	Ogółem
1.1						2			1	68	2	15		1		1			5	1	30					1	13	5	145
1.2	2	1	4			4			2	13		17		1	1	1			15	4	36		4	7	1	4	4	37	158
1.3	6	1				3	2			51	21	28	7	1	1	1			7	5	12		9	4	2		15	48	224
1.4										8		5			2	1					6	12			3		1	5	43
1.5	1	1								10	29	30							1		6			2				43	123
1.6	4	3				3	2		1	47	42	58	2						20	9	25	1		1	1	4	6	103	332
1.7						2			2	5	1	3		1					5	1	1				1		9	5	36
1.8	1	1				3				7	2	7			1				5	4	1		1			3	5	8	49
2.1		5				9			1										9								2		26
2.3									2			2	1				2			1			1	2		1	1	1	13
2.4		2			2	9			1	3	1	14		1	1				8	5	2		1		2		1	8	61
2.5											2																		2
2.6									1										1										2
2.7									2										2					1			2		7
3.1									1																				1
3.2			1						1	1																	1		4
3.5		1																			1					1			2
Inne																				1							1		2
Razem	14	15	5	0	2	33	6	0	10	217	101	179	10	5	6	4	2	0	78	37	125	1	16	20	7	14	57	266	1230

1.1 – Mięso świeże; 1.2 – produkty wytwarzane na bazie mięsa świeżego; 1.3 – sery; 1.4 – inne produkty pochodzenia zwierzęcego; 1.5 – oleje i tłuszcze; 1.6 – owoce i warzywa; 1.7 – świeże ryby, małże, skorupiaki; 1.8 – inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu; 2.1 – piwo; 2.3 – wyroby cukiernicze (GTS); 2.4 – chleb, ciasto, wyroby cukiernicze, herbatniki; 2.5 – naturalne gumy i żywice; 2.6 – pasta musztardowa; 2.7 – makarony; 3.1 – siano; 3.2 – olejki eteryczne; 3.5 – kwiaty i rośliny ozdobne

Źródło: DOOR – Database of Origin and Registration, <http://www.ec.europa.eu/agriculture/quality/door/database>

Biorąc pod uwagę klasę produktów, to najwięcej jest zarejestrowanych produktów w klasie – owoce i warzywa (332). Z tej liczby aż 103 przypada na Włochy. W klasie sery zarejestrowano 224 produkty, z czego 51 przypadało na Francję. W klasie mięso świeże zarejestrowano 145 produktów, z tej liczby 68 przypadało na Francję.

Zarejestrowano 158 produktów w klasie produktów wytworzone na bazie mięsa świeżego, przy czym na Włochy przypadało 37 produktów i na Portugalię 36 produktów. W klasie oleje i tłuszcze zarejestrowano 123 produkty. W tej klasie na Włochy przypadały 43 produkty, a na Grecję 29 i Hiszpanię 30 produktów.

Do najbardziej znanych zarejestrowanych nazw produktów rolnych i środków spożywczych należą m.in. nazwy włoskie – Gorgonzola (ser), Mozzarella di Bufala Campana (ser), Parmigiano Reggiano (parmezan), Prosciutto di Parma (szynka parmeńska), francuskie – Camembert de Normandie (ser), Requefort (ser), greckie – Feta (Φέτα, ser) oraz oliwy z oliwek Olimpia (Καλαμάτα), niemieckie Kölsch (piwo), Dortmunder Bier (piwo)<sup>21</sup>.

---

<sup>21</sup> M. Ślusarczyk, *System unijny*, Wiedza i Jakość, nr 2/2009.

## Rozdział II

### PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE W POLSKIM USTAWODAWSTWIE

Każdy kraj członkowski musi dostosować własne prawo żywnościowe do prawa unijnego, które jest nadrzędne w stosunku do prawa krajowego. Dlatego Polska podjęła prace nad ustawą o zmianie ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Rada Ministrów przyjęła założenia do projektu ww. ustawy 14 października 2014 r.

Projekt ustawy ma na celu dostosowanie się do przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w systemie chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanej tradycyjnej specjalności.

Projekt zawiera m.in. wzmocnienie nadzoru i zwiększenie efektów kontroli dokonywanych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Inspekcja ma nadzorować produkcję zarejestrowanych w UE artykułów nie tylko na wniosek producentów, ale również w trakcie ważności świadectwa jakości handlowej lub certyfikatu zgodności. Nadzór nad produkcją pozwoli na zapewnienie wysokiej jakości produktów wprowadzonych do obrotu oraz ochronę przed bezprawnym wykorzystywaniem zarejestrowanych nazw.

W założeniach przewidziano również wskazanie zasad stosowania określenia jakościowego „produkt górski” oraz postulowane jest umożliwienie Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadzanie kontroli producentów rolnych stosujących określenie „produkt górski”. Przyjęto dopiero projekt nowej ustawy<sup>1</sup>.

Nadal obowiązuje ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz.U. 2005 r. nr 10, poz. 68 z późn. zm., poz. 1056 i Dz.U. 2008 r. nr 216, poz. 1368).

Zgodnie z artykułem 1 ustawa określa:

- 1) zadania oraz właściwość organów w zakresie oceny wniosków o rejestrację chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych lub środków spożywczych;
- 2) warunki tymczasowej ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych;
- 3) zadania oraz właściwość organów i jednostek organizacyjnych w zakresie kontroli i certyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne albo będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami;
- 4) zasady oraz tryb kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne albo będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami;
- 5) warunki prowadzenia listy produktów tradycyjnych.

---

<sup>1</sup> <http://bip.kprm.gov.pl/kpr/Zalozenia-do-projektu-ustawy-o-zmianie-ustawy-o-rejestracji-i-ochronie-nazw-i-oz.html>

## **1. Zadania właściwych organów w sprawie oceny wniosków o rejestrację** (rozdz. 2 omawianej ustawy)

Organami właściwymi w sprawie oceny wniosków o rejestrację produktów rolnych i środków spożywczych na szczeblu krajowym są:

1. Minister właściwy ds. rynków rolnych, który zgodnie z art. 4:
  - przyjmuje i ocenia wnioski o rejestrację oraz wnioski o zmianę wniosku o rejestrację;
  - przekazuje Komisji Europejskiej wnioski o rejestrację chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz wnioski o zmianę specyfikacji;
  - prowadzi postępowanie w przypadku wniesienia sprzeciwu przez inne państwo do wniosku o rejestrację zgłoszonego przez Polskę;
  - przyjmuje i zgłasza sprzeciw oraz prowadzi postępowanie w przypadku wniesienia sprzeciwu przez Polskę do wniosku o rejestrację zgłoszonego przez inne państwo;
  - przekazuje do Komisji Europejskiej informacje o organach i jednostkach organizacyjnych właściwych w sprawach kontroli i certyfikacji produktów;
  - powołuje i odwołuje członków Rady do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych będącej organem opiniodawczo-doradczym dla ministra właściwego ds. rynków rolnych.
2. Rada do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych, jako organ opiniodawczy przy Ministrze Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zgodnie z art. 5 opiniuje:
  - wnioski o rejestrację i wnioski, co do których było złożone zastrzeżenie;
  - wnioski o zmianę wniosku o rejestrację;
  - zastrzeżenia do wniosków o rejestrację;
  - sprzeciwy do wniosków o rejestrację wniesionych przez inne państwo;
  - sprzeciwy strony polskiej do wniosku o rejestrację złożonego przez inne państwo.

## **2. Postępowanie w sprawie oceny wniosków o rejestrację produktów rolnych i środków spożywczych** (rozdz. 3. art. 7-26 omawianej ustawy)

Wniosek o rejestrację produktu rolnego lub środka spożywczego w pierwszym etapie rozpatrywany jest na szczeblu krajowym. Wniosek ten, zgodnie z art. 8 omawianej ustawy, zawiera:

- 1) *specyfikację;*
- 2) *nazwę oraz siedzibę i adres albo imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres wnioskodawcy;*
- 3) *wskazanie*
  - a) *osoby działającej w imieniu wnioskodawcy,*
  - b) *adresu do korespondencji wnioskodawcy;*
- 4) *informację dotyczącą zakresu i częstotliwości kontroli zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją;*
- 5) *w przypadku wniosku dokumentów o rejestrację nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego – jednolity dokument;*
- 6) *w przypadku wniosku o rejestrację gwarantowanej tradycyjnej specjalności:*

- *informacje lub dokumenty potwierdzające specyficzny i tradycyjny charakter produktu rolnego i środka spożywczego oraz*
  - *informacje dotyczące organów lub jednostek przeprowadzających kontrolę zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją;*
- 7) *wykaz dokumentów dołączonych do wniosku o rejestrację.*

Wniosek o rejestrację może dotyczyć tylko jednego produktu rolnego lub środka spożywczego i sporządzany jest w języku polskim, a gdy dokumenty dołączone do wniosku zostały sporządzone w języku obcym, to dołącza się tłumaczenie na język polski wykonane przez tłumacza przysięgłego.

Wniosek o rejestrację chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności złożony do ministra właściwego do spraw rynków rolnych jest sprawdzany pod względem spełnienia wymogów formalnych w terminie 14 dni od dnia wpłynięcia tego wniosku. Jeżeli wniosek nie spełnia wymogów formalnych, to wnioskodawca jest zobowiązany do usunięcia braków w terminie nie krótszym niż 14 dni od dnia otrzymania wezwania. W przypadku nieusunięcia braków, właściwy minister do spraw rynków rolnych pozostawia wniosek bez rozpoznania (art. 14).

Minister właściwy do spraw rynków rolnych w porozumieniu z wnioskodawcą może wprowadzić poprawki do wniosku o rejestrację, usunięcia oczywistych omyłek i błędów językowych. Poprawki nie mogą mieć wpływu na zawartość merytoryczną wniosku (art. 13).

Dane i informacje dotyczące wniosku o rejestrację wpisuje się do rejestru wewnętrznego wniosków o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych. Wpisuje się datę i godzinę wpływu do ministra właściwego do spraw rynków rolnych wniosku, który spełnia wymogi formalne, nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego, nazwę albo imię wnioskodawcy, informację czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy pochodzenia, oznaczenia geograficznego albo gwarantowanej tradycyjnej specjalności produktu rolnego lub środka spożywczego, czy wnioskodawca wystąpił o rejestrację gwarantowanej tradycyjnej specjalności produktu rolnego lub środka spożywczego z zastrzeżeniem jego nazwy (art. 10, ust. 1). Obecnie zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1151/2014 wnioski składa się tylko z zastrzeżeniem nazwy.

Rejestr wewnętrzny wniosków prowadzi minister właściwy do spraw rynków rolnych. Rejestr wewnętrzny jest jawny. Po wpisaniu wniosku do rejestru wewnętrznego rozpoczyna się opiniowanie wniosku o rejestrację przed przekazaniem do Komisji Europejskiej.

Minister właściwy do spraw rynków rolnych, po wpisaniu danych i informacji dotyczących wniosku o rejestrację, powiadamia o tym wnioskodawcę, przekazuje wniosek Radzie do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych do opiniowania oraz ogłasza w Dzienniku Urzędowym Ministerstwa Rolnictwa dane o wniosku, zamieszczając treść wniosku o rejestrację na stronach internetowych urzędu.

W przypadku niewniesienia zastrzeżenia do wniosku o rejestrację w ustalonym terminie, Rada do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych w terminie 20 dni wydaje opinię o spełnieniu wymogów przez produkt przeznaczony do rejestracji jako gwarantowana tradycyjna specjalność lub jako nazwa pochodzenia lub jako oznaczenie geograficzne, a następnie przekazuje niezwłocznie Komisji:

- wniosek o rejestrację, jeżeli wniosek dotyczy rejestracji gwarantowanej tradycyjnej specjalności,
- jednolity dokument oraz wpisuje nazwę na listę produktów rolnych i środków spożywczych podlegających tymczasowej ochronie, gdy wniosek dotyczy rejestracji nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego, którą prowadzi minister właściwy do spraw rynków rolnych.

W terminie 30 dni od dnia ogłoszenia w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw rynków rolnych wniosku o rejestrację, osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej może złożyć zastrzeżenie do wniosku o rejestrację. W zastrzeżeniu musi być wskazany interes wnoszącego zastrzeżenie (art. 17).

Gdy zastrzeżenie do wniosku jest zgłoszone, to zgodnie z art. 20 minister właściwy do spraw rynków rolnych w terminie 7 dni od dnia wpisania zastrzeżenia do rejestru wewnętrznego wniosków powiadamia o tym wnioskodawcę i wnoszącego zastrzeżenie oraz przekazuje zastrzeżenie Radzie w celu uzyskania jej opinii i wyjaśnień o zasadności zastrzeżenia w terminie 30 dni.

Po uzyskaniu opinii Rady, w terminie 14 dni minister właściwy do spraw rynków rolnych, gdy wniosek jest zasadny, a zastrzeżenie nie jest zasadne, wydaje decyzję stwierdzającą spełnienie wymagań określonych w przepisach i oddaleniu zastrzeżenia, a następnie przekazuje wniosek do Komisji Europejskiej (art. 22, ust. 1, pkt 1).

W przypadku, gdy wniosek o rejestrację jest niezasadny, minister właściwy do spraw rynków rolnych wydaje decyzję o odmowie przekazania wniosku do Komisji Europejskiej i umarza postępowanie w zakresie wnoszonego zastrzeżenia (art. 22, ust. 1, pkt 2).

W przypadku, gdy wniosek i zastrzeżenie są zasadne, minister właściwy do spraw rynków rolnych wzywa wnioskodawcę do złożenia w wyznaczonym terminie uzgodnionego z wnoszącym zastrzeżenie wniosku o rejestrację (art. 22, ust. 1 pkt 3).

Po uzyskaniu opinii Rady do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych, że wniosek o rejestrację spełnia wymagania określone w przepisach i oddaleniu zastrzeżenia, minister właściwy do spraw rynków rolnych przekazuje niezwłocznie Komisji Europejskiej:

- a) wniosek o rejestrację, jeżeli wniosek dotyczy rejestracji gwarantowanej tradycyjnej specjalności,
- b) jednolity dokument oraz wpisuje nazwę na listę produktów rolnych, środków spożywczych podlegających tymczasowej ochronie krajowej, jeżeli wniosek dotyczy rejestracji nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Gdy z opinii Rady wynika, że wniosek jest niezasadny, to minister właściwy do spraw rynków rolnych wydaje decyzję o odmowie przekazania wniosku o rejestrację lub jednolitego dokumentu Komisji Europejskiej (art. 24).

### **3. Postępowanie w przypadku sprzeciwu (rozdz. 4., art. 28-34)**

Zgodnie z art. 28 omawianej ustawy, ust. 1, *osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej mająca uzasadniony interes w postępowaniu w sprawie rejestracji nazw pochodzenia, oznaczenia geograficznego lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, może*



wnieść do ministra właściwego do spraw rynków rolnych sprzeciw do wniosku o rejestrację w terminie 5 miesięcy od dnia ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej:

- 1) wniosku o rejestrację lub zmianę specyfikacji gwarantowanej tradycyjnej specjalności produktu rolnego lub środka spożywczego,
- 2) jednolitego dokumentu
  - w przypadku wniosku o rejestrację lub wniosku o zmianę specyfikacji nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficznego produktu rolnego lub środka spożywczego,
  - złożonego przez wnioskodawcę, którego siedziba lub miejsce znajduje się poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Minister do spraw rynków rolnych przekazuje sprzeciw niezwłocznie do rozpatrzenia Radzie do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Produktów Rolnych i Środków Spożywczych.

Biorąc pod uwagę opinię Rady do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych, minister właściwy do spraw rynków rolnych przekazuje sprzeciw do Komisji Europejskiej w przypadku, gdy jest zasadny lub wydaje decyzję o odmowie przekazania sprzeciwu do Komisji Europejskiej w przypadku, gdy sprzeciw nie spełnia odpowiednich wymagań.

Zgodnie z art. 34 minister właściwy do spraw rynków rolnych przekazuje państwu, które złożyło sprzeciw do wniosku o rejestrację, uzgodnione z wnioskodawcą stanowisko w sprawie sprzeciwu oraz proponuje środki zmierzające do porozumienia. Po osiągnięciu porozumienia minister właściwy do spraw rynków rolnych przekazuje Komisji Europejskiej informacje o osiągnięciu porozumienia w sprawie sprzeciwu.

#### **4. Tymczasowa ochrona krajowa**

Tymczasowej ochronie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej podlegają nazwy produktów rolnych i środków spożywczych, gdy wnioski o rejestrację tych produktów zostały przekazane do Komisji Europejskiej (art. 35).

Listę produktów rolnych i środków spożywczych podlegających tymczasowej ochronie krajowej prowadzi minister właściwy do spraw rynków rolnych. Lista jest jawna i umieszczona na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Tymczasowa ochrona wygasa z dniem dokonania wpisu nazwy produktu rolnego lub środka spożywczego na Listę Unii Europejskiej. Wtedy produkt podlega ochronie unijnej. Skreślenie z listy produktów rolnych i środków spożywczych podlegających tymczasowej ochronie krajowej następuje także w przypadku odmowy dokonania wpisu do rejestru Unii Europejskiej (art. 36).

Podmiot wytwarzający zgodnie z wymaganiami zawartymi w specyfikacji produkt rolny lub środek spożywczy, którego nazwa pochodzenia lub oznaczenie geograficzne została wpisana na listę, ma prawo do używania w obrocie nazwy wpisanej na listę tymczasowej ochrony krajowej (art. 37).

Z artykułu 38 omawianej ustawy wynika, że nazwy wpisane na listę tymczasowej ochrony krajowej nie mogą być używane w obrocie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, jeżeli produkty rolne lub środki spożywcze, których one dotyczą nie spełniają warunków będących podstawą wpisania nazwy na tę listę:

- 1) *nawet wtedy, gdy takie użycie nie ma na celu wskazywania pochodzenia geograficznego produktów rolnych i środków spożywczych oraz wtedy, gdy rzeczywiste miejsce wytworzenia produktów rolnych i środków spożywczych jest wskazane;*
- 2) *nawet przy użyciu wyrażen „w stylu”, „rodzaju”, „przy użyciu metody”, „tak jak produkowane w”, „imitacja” lub „podobne”;*
- 3) *w oryginalnym brzmieniu albo tłumaczeniu;*
- 4) *z innym mylącym lub fałszywym odniesieniem do miejsca pochodzenia, właściwości lub podstawowych cech produktu na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego produktu;*
- 5) *w zakresie innych praktyk mogących wprowadzić w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu.*

## **5. Kontrola produktów rolnych i środków spożywczych dokonywana na wniosek producenta**

Organami i jednostkami organizacyjnymi właściwymi w sprawach kontroli i certyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS) są:

I. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi poprzez upoważnione prywatne jednostki certyfikujące do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji ze specyfikacją produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub będących gwarantowaną tradycyjną specjalnością. Aktualnie działa pięć prywatnych jednostek certyfikujących:

- 1) PNG Sp. z o.o. – Zajączków, 26-065 Piekoszów
- 2) Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A.  
ul. Kłobucka 23 A, 02-699 Warszawa
- 3) COBICO Sp. z o.o.  
ul. Grzegorzeczka 77, 31-559 Kraków
- 4) BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o.  
ul. Lubicz 25 A, 31-503-Kraków
- 5) TUV Rheinland Polska Sp. z o.o.  
ul. 17 Stycznia 56, 02-146 Warszawa

II. Nadzór nad ww. jednostkami certyfikującymi sprawuje Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. W ramach nadzoru dokonuje kontroli w siedzibach tych jednostek. Kontrola ma na celu stwierdzenie, czy jednostka certyfikująca:

- posiada i stosuje właściwe procedury kontroli i certyfikacji produktów,
- posiada biuro wyposażone w odpowiednie środki techniczne,
- dysponuje odpowiednio wykwalifikowanymi inspektorami,
- przeprowadza czynności kontrole w sposób rzetelny, skuteczny i obiektywny.

Podstawowym celem kontroli u producentów jest sprawdzenie, czy jednostka certyfikująca przeprowadza kontrole zgodności procesu produkcji produktów posiadających zarejestrowane nazwy ChNP, ChOG, GTS ze specyfikacją w sposób rzetelny, skuteczny

i zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zatwierdzonymi przez Głównego Inspektora JHARS planami kontroli.

Sprawozdanie roczne działalności IJHARS w 2013 r. podaje, że w 2013 r. zrealizowano 7 kontroli, w tym 2 w siedzibach jednostek certyfikujących oraz 5 kontroli sprawdzających u producentów w zakresie prawidłowości kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją zrealizowanej przez upoważnioną jednostkę certyfikującą.

Nieprawidłowości związane z przeprowadzaniem kontroli przez inspektora jednostki certyfikującej dotyczyły między innymi:

- nierzetelnego wypełniania protokołów kontroli (tj. pomijanie informacji o stwierdzonych nieprawidłowościach dotyczących np. niekompetentnych rejestrów produkcyjnych lub rejestrów obrotu towarowego, brak etykiet),
- nieprzestrzegania zasad przeprowadzania kontroli pomijania niektórych zagadnień podlegających kontroli,
- nieczytelnego wypełniania protokołów<sup>2</sup>.

Nieprawidłowości odnoszące się do producenta dotyczyły między innymi:

- braku zapewnienia możliwości odtworzenia łańcucha produkcyjnego (tj. brak odpowiednich rejestrów produkcyjnych, etykiet lub nadzoru nad etykietami, dokumentacji finansowej umożliwiającej określenie ilości produktów wprowadzonych do obrotu),
- braku konstruktywnej komunikacji w grupie producentów, co utrudnia lub uniemożliwia właściwy nadzór nad jakością produktu<sup>3</sup>.

Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych przeprowadza kontrolę zgodności procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych ze specyfikacją oraz wydaje świadectwa jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji ze specyfikacją.

Producent, ażeby otrzymać prawo do oznaczania zarejestrowanego produktu odpowiednim znakiem jakości, musi poddać się kontroli Wojewódzkiemu Inspektorowi IJHARS lub jednej z ww. prywatnych jednostek certyfikujących i uzyskać potwierdzenie, że produkty przez niego wytworzone są zgodne z wcześniej sporządzoną i zarejestrowaną przez grupę producencką specyfikacją. Symbole „ChOG”, „ChNP” i „GTS” pojawiają się tylko na produktach, które spełniają wymagania wymienione w specyfikacji zgodnie z artykułem 4 omawianej ustawy. Kontrola dokonywana jest na wniosek samych producentów. Gdy kontrola potwierdzi zgodność procesu wytwarzania produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją, to producent otrzymuje świadectwo jakości, gdy kontrolę sprawuje wojewódzki inspektor lub certyfikat jakości, gdy kontroluje jedna z uprawnionych jednostek certyfikujących. Producent, chcąc używać nazwy i znaku, może nie należeć do grupy producentów, ale musi się poddawać z określoną częstotliwością kontroli instytucji wskazanej we wniosku o rejestrację celem potwierdzenia zgodności produkcji ze specyfikacją. Kontrola potwierdza wyjątkowość produktu i tradycyjną metodę wytwarzania oraz sposób jego wytwarzania zgodny ze specyfikacją podaną we wniosku o rejestrację produktu w systemie jakości<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> *Sprawozdanie roczne z działalności IJHARS w 2013 r.*, IJHARS, Warszawa 2014, s.36.

<sup>3</sup> Tamże.

<sup>4</sup> K. Kieljan, *O systemach jakości żywności...*, op. cit., s. 68-69.

Kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją przeprowadzana jest w celu zapewnienia wysokiej jakości produktów regionalnych i tradycyjnych. Kontrola przeprowadzana jest na wniosek producenta, który wytwarza produkt zgodnie ze specyfikacją i zamierza znakować go symbolem ChNP, ChOG lub GTS. Koszty związane z czynnościami kontrolnymi pokrywane są przez producenta (art. 45).

Kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją polega na zweryfikowaniu poszczególnych etapów produkcji i ocenie, czy spełnione są wymagania specyfikacji, które decydują o szczególnych właściwościach produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS. W trakcie kontroli sprawdza się również dokumentację prowadzoną przez producenta, w tym rejestry poszczególnych etapów produkcji, które pozwalają na odtworzenie procesu produkcji. W przypadku produktów regionalnych (ChNP i ChOG) sprawdza się, czy produkcja odbywa się na obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji. W przypadku produktów tradycyjnych (GTS) sprawdzane są minimalne wymagania, jakie produkt musi spełnić, aby został potwierdzony jego specyficzny charakter.

**Tabela 3. Lista ważnych świadectw i certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów regionalnych (ChNP, ChOG) i tradycyjnych (GTS) ze specyfikacją w 2013 r.**

Nazwa produktu	Oznaczenie	Liczba świadectw i certyfikatów, stan na 31 grudnia 2013 r.
Bryndza podhalańska	ChNP	13
Oscypek	ChNP	47
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	ChOG	5
Rogal świętomarciński	ChOG	97
Wielkopolski ser smażony	ChOG	4
Andruty kaliskie	ChOG	3
Pierekaczewnik	GTS	2
Olej rydzowy	GTS	1
Staropolski miód pitny trójniak	GTS	1
Wiśnia nadwiślanka	ChNP	33
Truskawka kaszubska	ChOG	50
Miód krupiewski	ChOG	11
Redykołka	ChNP	17
Obwarzanek krakowski	ChOG	10
Kiełbasa lisiecka	ChOG	8
Podkarpacki miód spadziowy	ChNP	14
Jabłka łąckie	ChOG	11
Miód drahimski	ChOG	5
Kołacz śląski	ChOG	15
Chleb prądnicki	ChOG	1
Kiełbasa myśliwska	GTS	1
Kabanosy	GTS	1
Miód z Sejneńszczyzny	ChNP	2
Ser koryciński swojski	ChOG	11
Fasola wrzawska	ChNP	10
Suska sechłońska	ChOG	9
Jabłka grójeckie	ChOG	4
Razem	SUMA	386

Źródło: Sprawozdanie roczne z działalności IJHARS w 2013 r.

Rejestracja oznaczenia chroni producentów z danego regionu przed użyciem danej nazwy przez producentów z innych terenów kraju, którzy zechcą sprzedawać towar bez poddania się kontroli zgodności. Zabronione są wszelkie praktyki, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd co do pochodzenia, nazwy czy wyjątkowych cech produktu. Za tego rodzaju praktyki przewidziane są kary grzywny lub kary ograniczenia wolności do lat 2 (art. 57-58).

Dla producentów produktów regionalnych i tradycyjnych sprzedaż produktów oznaczonych jest szansą zapewnienia sobie dodatkowego dochodu i stwarza możliwość promocji rodzimych miejscowości w kraju oraz na obszarze Unii. Zwiększa się popyt na żywność tradycyjną i regionalną, gdyż z coraz większą nieufnością podchodzą konsumenci do żywności produkowanej na masową skalę. Producenci wytwarzający tradycyjną i o niepowtarzalnym smaku żywność mogą znaleźć odbiorców nie tylko w Unii Europejskiej, ale też poza nią, mimo wysokich cen tych produktów. Jednocześnie produkty tradycyjne i regionalne przynoszą producentom wyższe dochody.

Gdyby przeprowadzona kontrola wykazała, że produkt rolny lub środek spożywczy nie spełnia wymagań określonych w specyfikacji, to przeprowadzający kontrolę wzywa producenta do usunięcia uchybień w wyznaczonym terminie. W przypadku nieusunięcia uchybień, upoważniona jednostka certyfikująca cofa producentowi certyfikat zgodności. Gdy kontrolę przeprowadza wojewódzki inspektor jakości handlowej, to wydaje decyzję:

- zakazującą używania chronionej nazwy producenta, chronionego oznaczenia geograficznego lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności, używania symbolu chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności, zwrotów: „Chroniona Nazwa Pochodzenia”, „Chronione Oznaczenie Geograficzne” lub „Gwarantowana Tradycyjna Specjalność” oraz odpowiadających im skrótów „ChNP”, „ChOG” lub „GTS”;
- zakazującą wprowadzania produktu rolnego lub środka spożywczego do obrotu lub
- nakazującą wycofanie produktu rolnego lub środka spożywczego z obrotu.

W 2013 r. organy IJHARS otrzymały 188 wniosków o dokonanie kontroli zgodności procesu produkcji produktu regionalnego lub tradycyjnego ze specyfikacją, złożonych przez producentów. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano łącznie 188 świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji ze specyfikacją u producentów 15 produktów rolnych i środków spożywczych zarejestrowanych jako ChNP, ChOG i GTS.

Ogółem według stanu na 31 grudnia 2013 r. (tab. 3) w systemie ChNP, ChOG, GTS było 386 ważnych świadectw jakości i certyfikatów zgodności. Część z tych dokumentów została wydana w latach poprzednich na okres dłuższy niż rok, dzięki czemu w roku 2013 były one nadal ważne. Utrzymanie zgodności potwierdziły kontrole doraźne, realizowane w ramach nadzoru nad producentami.

## **6. Kontrole urzędowe jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych**

Do zadań Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych należy zgodnie z ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych urzędowa kontrola artykułów rolno-spożywczych posiadających zarejestrowane Chronione Oznaczenie Geograficzne lub będących Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością oraz współpraca z jednostkami sprawującymi taką kontrolę w innych krajach UE.

Kontrola urzędowa daje gwarancję, że zarejestrowane nazwy są chronione przed wykorzystaniem ich w celach komercyjnych, przed zawłaszczeniem, imitacją lub aluzją oraz wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić w błąd konsumentów co do prawdzi-

wego pochodzenia produktu. Celem urzędowych kontroli jest także sprawdzenie, czy artykuły rolno-spożywcze są przechowywane w sposób niezagrażający ich jakości handlowej. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych systematycznie przeprowadza kontrole artykułów rolno-spożywczych pod kątem bezprawnego oznakowania w sposób sugerujący, że produkt posiada zarejestrowaną nazwę jako ChNP, ChOG lub GTS.

Kontrole urzędowe w zakresie ochrony produktów posiadających ChNP, ChOG lub GTS mają na celu:

- sprawdzenie przestrzegania przez producentów wymagań specyfikacji w wytwarzaniu produktów posiadających zarejestrowaną chronioną nazwę pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowaną tradycyjną specjalnością (GTS);
- wyeliminowanie z rynku produktów bezprawnie znakowanych zarejestrowanymi nazwami lub nazwami imitującymi nazwy chronione, celem tej kontroli jest zapewnienie, że zarejestrowane nazwy są chronione przed wykorzystywaniem ich w celach komercyjnych, przed zawłaszczeniem, imitacją oraz wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić w błąd konsumentów co do prawdziwego pochodzenia produktu).

Podczas każdej kontroli prowadzonej przez inspektorów IJHARS w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zwracano uwagę na znakowanie produktów, czy nie zawiera informacji bezprawnie wykorzystujących renomę nazw zarejestrowanych jako ChNP, ChOG lub GTS. W przypadku zidentyfikowania produktu, który oznakowany był w sposób naruszający przepisy o ochronie zarejestrowanych nazw, wojewódzcy inspektorzy IJHARS mogli wydać odpowiednie decyzje administracyjne (art. 29 i art. 40a ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych) lub złożyć zawiadomienie do prokuratury o podejrzeniu popełnienia przestępstwa<sup>5</sup>.

W 2013 r. przeprowadzono kontrole produktów posiadających zarejestrowane nazwy: jabłka grójeckie (ChOG), kiełbasa lisiecka (ChOG), oscypek (ChNP), redykolka (ChNP). Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowości polegające głównie na bezprawnym wykorzystywaniu zarejestrowanych nazw, takich jak: jabłka grójeckie, oscypek, redykolka. *Producenci, u których stwierdzono nieprawidłowości, zostali pouczeni o zasadach stosowania chronionych nazw, a w związku z nieuprawnionym stosowaniem nazw oscypek i redykolka, do prokuratury przekazane zostały zawiadomienia o podejrzeniu popełnionego przestępstwa*<sup>6</sup>.

## 7. Przepisy karne

W celu zwalczania nieuczciwych praktyk obowiązują w Polsce odpowiednie przepisy karne zawarte w ustawie o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Przewiduje się karę grzywny, karę ograniczenia wolności albo karę pozbawienia wolności do 2 lat wobec każdego, kto nie spełniając warunków określonych we wniosku o rejestrację wprowadza do obrotu produkty rolne lub środki spożywcze oznaczone nazwą lub symbolem ChNP, ChOG lub GTS. W stosunku do sprawcy, który z popełnionego przestępstwa uczynił stałe źródło dochodu albo produkty stanowią znaczną wartość, przewiduje się karę pozbawienia wolności od 6 miesięcy do 5 lat. Zgodnie z art. 58 ww. ustawy, kto bezpodstawnie używa nazwy wpisanej na listę „tymczasowej ochrony krajowej” podlega karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2.

<sup>5</sup> *Sprawozdanie roczne z działalności IJHARS w 2013 r.*, IJHARS, Warszawa 2014, s. 37.

<sup>6</sup> Tamże.

## 8. Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych (rozdz. 8, art. 47-56)

W Polsce od 2005 r. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi Listę Produktów Tradycyjnych na szczeblu krajowym zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (rozdz. 8, art. 47-56). Na liście mogą zostać umieszczone produkty rolne, środki spożywcze, a także napoje spirytusowe.

Do podstawowych celów prowadzenia Listy Produktów Tradycyjnych zalicza się:

- identyfikację produktów tradycyjnych,
- zwiększenie świadomości konsumentów o istocie produktów tradycyjnych,
- stworzenie możliwości ubiegania się o odstępstwa weterynaryjne i sanitarne przy produkcji tradycyjnej żywności,
- dywersyfikację zatrudnienia na obszarach wiejskich oraz rozwój regionalny,
- propagowanie polskiej kultury<sup>7</sup>.

*Na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych wpisuje się produkty, które charakteryzują się tradycyjną, ugruntowaną w czasie metodą wytwarzania, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, za które się uważa metody wytwarzania wykorzystywane od co najmniej 25 lat, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej zwane „produktami tradycyjnymi”, mogą być wpisane na listę produktów tradycyjnych* (art. 47, ust. 1a).

*Z wnioskiem o wpis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na Listę Produktów Tradycyjnych mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy (zgodnie z art. 49 ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych) do marszałka województwa.*

Wniosek o wpis na listę produktów tradycyjnych jest składany do właściwego marszałka województwa w formie papierowej oraz na informatycznym nośniku danych (art. 50). Marszałek województwa przed dokonaniem oceny zwraca się do Izby Gospodarczej, zrzeszającej podmioty wytwarzające produkty tradycyjne, o wyrażenie w terminie 30 dni opinii w zakresie spełnienia wymogów przez produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy, którego dotyczy wnioski o wpis na listę produktów tradycyjnych (wymagania zgodne z art. 47).

Wykorzystywana jest też wiedza, jaką posiadają pracownicy muzeów etnograficznych, towarzystw ludowych, a nawet parafie. Pomocy przy tej ocenie mogą udzielić także pracownicy uniwersytetów oraz szkół wyższych. Informacji mogą udzielić także pracownicy instytutów czy innych organizacji zajmujących się żywnością, historią lub metodami jej wytwarzania czy przetwarzania.

Wniosek o wpis na listę produktów tradycyjnych zawiera:

- nazwę oraz siedzibę i adres albo imię, nazwisko oraz miejsce zamieszkania, adres wnioskodawcy i wskazania adresu do korespondencji;

<sup>7</sup> J. Jasiński, *Wyróżnianie produktów regionalnych na rynku i wynikające z tego korzyści [w:] O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, praca zbiorowa pod red. M. Gąsiorowskiego, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005, s. 305.

- opis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego, uwzględniający:
  - a) rodzaj produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
  - b) nazwę produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
  - c) charakterystykę produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
  - d) surowce wykorzystywane do produkcji produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
  - e) informacje dotyczące tradycji, przechowywania oraz historii produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego, potwierdzające spełnienie wymagań określonych w art. 47, ust. 1,
  - f) metodę produkcji,
  - g) streszczenie informacji, o której mowa w lit. a-c i e, zawierające nie więcej niż 3000 znaków drukarskich.

Tylko pozytywnie zweryfikowane przez marszałków województw wnioski przesyłane są do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który jest odpowiedzialny za przyjmowanie wniosków od marszałków województw oraz prowadzenie i uaktualnianie Listy Produktów Tradycyjnych. Wniosek o rejestrację może dotyczyć wyłącznie jednego produktu.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi ogłasza corocznie, w terminie do dnia 31 maja, w swoim dzienniku urzędowym wykaz produktów tradycyjnych zgłoszonych do końca lutego danego roku (art. 55).

*Listy Produktów Tradycyjnych ma na celu wyłącznie identyfikację tradycyjnych produktów, a nie producentów wytwarzających tradycyjną żywność. Producenci nie są zobowiązani do poddawania się dobrowolnej kontroli, która miałaby na celu potwierdzenie zgodności produkcji z metodą wytwarzania zadeklarowaną przez nich we wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych. Producenci mogą jednak potwierdzić zgodność produkcji z zadeklarowaną metodą m.in. poprzez skorzystanie z usług jednostek certyfikujących akredytowanych zgodnie z Polską Normą PN EN-45011, które mogą wydawać tzw. „certyfikat zgodności”.*

*Minister właściwy do spraw rynków rolnych skreśla, w drodze decyzji, produkt tradycyjny z listy produktów tradycyjnych, w przypadku, gdy nie ma możliwości wytworzenia produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego o cechach i właściwościach, które były podstawą do umieszczenia tego produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na liście produktów tradycyjnych (art. 54).*

Listy Produktów Tradycyjnych jest publikowana na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz raz w roku w Dzienniku Urzędowym Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (zgodnie z art. 55 ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych).

*Listy nie chroni produktów regionalnych i tradycyjnych przed nieuprawnionym wykorzystaniem oznaczeń pochodzenia produktu, lecz jest to instrument służący rozpowszechnianiu wiedzy na temat produktów tradycyjnych, żywności cechującej się wyjątkową jakością<sup>8</sup>.*

---

<sup>8</sup> J. Jasiński, *Wyróżnianie produktów regionalnych...*, op. cit, s. 305.



**Tabela 4. Liczba produktów rolnych i środków spożywczych umieszczonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi na Liście Produktów Tradycyjnych**

Województwo	Kategorie produktów										
	wszystkie	mleczne	mięsne	rybołówstwa	warzywa i owoce	wyroby piekarnicze i cukiernicze	oleje i tłuszcze	miody	gotowe dania	napoje	inne produkty
Dolnośląskie	44	4	7	3	4	8	1	5	6	6	
Kujawsko-pomorskie	54	4	3		4	13	1	1	12	12	4
Lubelskie	127	4	15	3	12	31	5	7	26	23	1
Lubuskie	34	1	4	1	5	7		2	3	11	
Łódzkie	75	3	15		12	21	2	3	10	9	
Małopolskie	119	10	17	4	13	29	1	4	24	12	5
Mazowieckie	73	3	24	2	6	9	3	5	9	9	3
Opolskie	60	3	9	1	9	12	2	3	15	2	4
Podkarpackie	166	11	46	1	9	40	2	3	43	11	
Podlaskie	50	10	5	1	4	10	1	3	10	3	3
Pomorskie	155	3	23	16	14	27	3	3	47	16	3
Śląskie	137	12	12	4	9	32	2	3	56	6	1
Świętokrzyskie	70	2	18	5	13	13	4	3	7	4	1
Warmińsko-mazurskie	25	3	13		1	3		3		2	
Wielkopolskie	90	6	33	1	7	5	6	1	19	10	2
Zachodniopomorskie	29		1	4	6	5		7	2	3	1
RAZEM	1308	79	245	46	128	265	33	56	289	139	28

Źródło: opracowanie własne na podstawie listy produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 20 października 2014 r.; <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych>

Na liście produktów tradycyjnych znajduje się 1308 produktów (stan na dzień 20 października 2014 r.) uszeregowanych według województw i kategorii produktów.

Na Liście Produktów Tradycyjnych największy asortyment produktów umieściło województwo podkarpackie (166), następnie województwo pomorskie (155), a najmniej województwo warmińsko-mazurskie (25). Stosunkowo duża liczba produktów tradycyjnych pochodzi z województwa małopolskiego (119), lubelskiego (127) i śląskiego (137).

Biorąc pod uwagę kategorie produktów, najwięcej zarejestrowano gotowych dań i potraw (289), a następnie wyrobów piekarniczych i cukierniczych (265) oraz produktów mięsnych (245). Opis tych produktów czytelnik znajdzie na tronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

## Rozdział III

### KRAJOWE I REGIONALNE SYSTEMY JAKOŚCI ŻYWNOSCI

Polityka Unii Europejskiej w zakresie jakości nie wyklucza przystąpienia rolników i przetwórców do krajowych systemów nadawania certyfikatów dla produktów tradycyjnych i regionalnych o szczególnej jakości.

W naszym kraju powstała Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRIŁ), której zadaniem jest kreowanie polityki wspierania rozwoju produktów regionalnych i lokalnych. Dzięki krajowemu systemowi, rodzime produkty o szczególnej jakości nie będą chronione wyłącznie przez certyfikaty unijne. Produkty mogą otrzymać m.in. logo „Jakość Tradycja”, a także znaki regionalne, o które ubiegają się producenci produktów rolnych i środków spożywczych lub napojów spirytusowych, gdy spełnią warunki zawarte w regulaminie znaku.

#### 1. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego jest organizacją społeczno-gospodarczą zrzeszającą wytwórców produktów regionalnych i lokalnych z całej Polski. Zjazd założycielski Izby odbył się 18 lutego 2004 r.<sup>1</sup> Stu sześćdziesięciu członków założycieli podpisało statut, przez co powołało Izbę. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRIŁ) została zarejestrowana 31 lipca 2004 r., a 28 lutego 2005 r. uzyskała status organizacji pożytku publicznego<sup>2</sup>.

Do zadań Izby wyszczególnionych w statucie należą:

- kreowanie polityki wspierania rozwoju produktów regionalnych i lokalnych, promowanie tych produktów oraz inicjowanie działań na rzecz zapewnienia wyższej jakości produktów dostępnych na rynku;
- działania na rzecz aktywnej polityki w zakresie wprowadzania lokalnych i regionalnych produktów do obrotu gospodarczego;
- promowanie inicjatyw gospodarczych członków, popieranie kształcenia zawodowego oraz doskonalenia zawodowego producentów i pracowników, organizowanie w różnych formach spotkań tematycznych i szkoleń;
- informowanie konsumentów o walorach produktów regionalnych i lokalnych;
- reprezentowanie i ochrona interesów swoich członków, udzielanie wsparcia w rozwiązywaniu problemów prawnych, organizacyjnych i ekonomicznych;
- organizowanie współdziałania swoich członków w dążeniu do poprawy własnej sytuacji prawnej i ekonomicznej;
- występowanie we wspólnym imieniu do organów władz państwowych, organów władz samorządu terytorialnego oraz innych organizacji;
- działania w kierunku przygotowania polskiego prawa, polskich instytucji i polskiego rynku do wykorzystania szans rozwoju produktów regionalnych i lokalnych;

<sup>1</sup> *Izba krok po kroku*, Smak i Tradycja, Biuletyn Informacyjny Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, nr 1/2004.

<sup>2</sup> <http://www.produkty-regionalne.pl/statut/>

- ocenianie funkcjonowania prawa w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej, szczególnie w dziedzinie produktów regionalnych i lokalnych, przedkładanie postulatów dotyczących spójności, przejrzystości i sprawności stanowionego prawa;
- kształtowanie i upowszechnianie dobrego obyczaju oraz dostosowanie norm rzetelnego postępowania w obrocie gospodarczym;
- organizowanie i stwarzanie warunków do rozstrzygnięcia sporów w drodze postępowania polubownego i mediacji oraz uczestniczenie na odrębnych zasadach w postępowaniu sądowym w związku z działalnością gospodarczą swoich członków;
- organizowanie wszelkich uprzednio niewymienionych działań ułatwiających i poprawiających warunki prowadzenia przez członków działalności, w tym także pomoc w tworzeniu wspólnych stowarzyszeń gospodarczych lub grup producentów rolnych;
- organizowanie działalności kulturalnej, sportowej, turystycznej, rekreacyjnej i tym podobnej integrującej środowisko Izby<sup>3</sup>.

Izba realizuje swoje zadania w szczególności przez:

- samodzielne podejmowanie lub koordynowanie inicjatyw członków w zakresie tworzenia programów rozwoju, przygotowywania regulacji prawnych i rozwiązań instytucjonalnych dotyczących produktów regionalnych i lokalnych;
- opiniowanie założeń regionalnej i krajowej polityki gospodarczej, zwłaszcza w dziedzinach mających wpływ na rozwój produktów regionalnych i lokalnych;
- uczestniczenie w opracowywaniu projektów aktów prawnych oraz zasad polityki gospodarczej;
- współpracę z organami administracji państwowej i samorządowej oraz innymi niż Izba organizacjami gospodarczymi lub samorządu gospodarczego w celu tworzenia odpowiednich warunków prowadzenia działalności gospodarczej;
- uczestniczenie w programach odnowy wsi;
- współpracę i wymianę doświadczeń z krajowymi i zagranicznymi organizacjami, w tym z izbami gospodarczymi oraz przemysłowo-handlowymi w celu realizacji zadań statutowych;
- prowadzenie działalności edukacyjnej i informacyjnej, organizowanie wystaw, spotkań, pokazów. Prezentacja i upowszechnianie produktów regionalnych i lokalnych;
- organizowanie zgodnie ze standardami przyjętymi w Unii Europejskiej i w państwach należących do Unii ochrony i wsparcia: wytwarzania produktów regionalnych i lokalnych, wprowadzania ich na rynek i utrzymanie na rynku;
- pomoc w procesie zgłaszania, rejestracji i kontroli funkcjonowania europejskich znaków jakości: nazwy pochodzenia, oznaczenia geograficznego lub tradycyjnej specjalności;
- świadczenie członkom Izby pomocy doradczej, prawnej w zakresie pozyskiwania środków z funduszy europejskich i krajowych na ich działalność gospodarczą;
- delegowanie przedstawicieli Izby do instytucji doradczych, na zaproszenie organów państwowych, oraz inicjowanie działań mających na celu nowelizację aktów prawnych lub współpraca przy ich opracowaniu;

---

<sup>3</sup> Statut Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, paragraf 7.

- wydawanie opinii, ekspertyz i certyfikatów oraz udzielanie informacji o produktach regionalnych i lokalnych;
- prowadzenie identyfikacji produktów regionalnych i lokalnych oraz ocenianie jakości tych produktów;
- wyróżnianie znakami jakościowymi i promocyjnymi produktów regionalnych i lokalnych;
- prowadzenie identyfikacji produktów regionalnych i lokalnych oraz ocenianie jakości tych produktów;
- prowadzenie postępowania polubownego i pojednawczego w sporach gospodarczych członków Izby<sup>4</sup>.

Zgodnie z paragrafem dziewiątym Statutu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Izba może prowadzić odrębnie nieodpłatną i odpłatną działalność pożytku publicznego.

Izba realizuje nieodpłatną działalność pożytku publicznego w zakresie następujących zadań publicznych:

- a) podtrzymywania tradycji narodowej: pielęgnowania polskości oraz rozwoju świadomości narodowej, obywatelskiej i kulturowej;
- b) ochrony i promocji zdrowia;
- c) promocji zatrudnienia i aktywizacji zawodowej osób pozostających bez pracy i zagrożonych zwolnieniem;
- d) ekologii i ochrony zwierząt oraz ochrony dziedzictwa przyrodniczego.

Izba realizuje także odpłatną działalność pożytku publicznego w zakresie niektórych działań publicznych:

- a) działalności wspomagające rozwój gospodarczy, w tym rozwój przedsiębiorczości;
- b) działalności wspomagające rozwój wspólnot i społeczności lokalnych;
- c) nauki, edukacji, oświaty i wychowania;
- d) kultury, sztuki, ochrony dóbr kultury i tradycji;
- e) upowszechniania i ochrony praw konsumentów;
- f) działań na rzecz integracji europejskiej oraz rozwijania kontaktów i współpracy między społeczeństwami.

Dochód z działalności odpłatnej pożytku publicznego służy wyłącznie realizacji zadań należących do sfery zadań publicznych lub celów statutowych Izby.

Już na początku swojej działalności Izba przyjęła patronat nad IV edycją ogólnopolskiego konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo” na najlepszy regionalny produkt żywnościowy, organizowanego przez redakcję „Modna Gospodyni”, Projekt Agro-Smak i redakcję rolną Programu I Polskiego Radia. Uroczysty finał konkursu odbył się w dniu 7 października 2004 r. w Poznaniu w czasie targów Polagra Farm. Laureaci konkursu otrzymali statuetki „Perły”, które wręczał m.in. Prezes Izby Grzegorz Russak. Głównym celem konkursu jest identyfikacja i gromadzenie wiedzy o oryginalnych, regionalnych produktach żywnościowych, wytwarzanych w gospodarstwach i przez lokalnych rzemieślników. W tym samym dniu z inicjatywy Izby, również na targach Polagra Farm, odbyła się konferencja „Marketing produktów regionalnych i lokalnych – studia przypadków”.

---

<sup>4</sup> Statut Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, paragraf 8.

## 2. System „Jakość Tradycja”

W celu ochrony produktów regionalnych i lokalnych w Polsce Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi decyzją z 12 czerwca 2007 r. zgodnie z art. 4, ust. 1, pkt 4 ustawy z dnia 7 marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (Dz.U. nr 64, poz. 427) uznał system *Jakość Tradycja* za krajowy system jakości żywności służący wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych.

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego wspólnie ze Związkiem Województw RP, ustawową reprezentacją samorządów województw, opracowali krajowy system jakości żywności, w tym znakowania pod nazwą „Jakość Tradycja”. Właścicielem znaku jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. Znak ten jest przyznawany produktom wytworzonym tradycyjnymi metodami z surowców pochodzących z gospodarstw ekologicznych oraz o półintensywnym systemie produkcji i stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną, z wyłączeniem GMO. W przetwórstwie jest stosowana technologia niskowydajna na ogół tradycyjna. Produkty w systemie „Jakość Tradycja” charakteryzują się tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania oraz szczególną jakością. Także dodatki do żywności i ich ilości wykorzystywane w przetwórstwie są tradycyjne. Jakość ta wynika z ich tradycyjnego charakteru i odróżnia je od produktów należących do tej samej kategorii, ale produkowanych w systemie przemysłowym (rolnictwo intensywne, organizmy modyfikowane genetycznie). W przetwórstwie stosującym technologię wysokowydajną to dodatki do żywności są wytwarzane na ogół przemysłowo<sup>5</sup>.

Jedną z podstawowych zasad w systemie „Jakość Tradycja” jest możliwość identyfikowania miejsca pochodzenia produktu. Producenci uprawnieni do posługiwania się znakiem „Jakość Tradycja” są zobowiązani do monitorowania produktu, w szczególności pochodzenia surowców używanych do produkcji oraz odbiorców pośrednich produktu.

Producenci są również zobowiązani do:

- produkcji zgodnie z zadeklarowaną specyfikacją produktu,
- każdorazowego dostarczania Kapitulie znaku jakościowego „Jakość Tradycja”, aktualnego certyfikatu zgodności,
- przechowywania dokumentacji kontroli związanej z posiadaniem certyfikatu zgodności,
- każdorazowego dostarczania Kapitulie wyników kontroli zgodności ze specyfikacją.

A zatem znakowanie takiej żywności pozwoli na łatwiejsze jej rozpoznawanie przez handlowców i konsumentów. Regulamin przyznawania certyfikatu jakości „Jakość Tradycja” i jego znak słowno-graficzny został zatwierdzony przez Urząd Patentowy RP decyzją z 9 października 2006 r. z numerem Z-307821. Oficjalna inauguracja znaku „Jakość Tradycja” miała miejsce na Międzynarodowych Targach Rolnych Polagra-Farm w Poznaniu w dniu 14 października 2006 r.

Zgodnie z paragrafem 5 Regulaminu Znaku „Jakość Tradycja”:

1. *Produkty muszą zostać wyprodukowane przy użyciu naturalnych surowców. Za naturalny surowiec uważa się pochodzący z gospodarstwa ekologicznego lub stosującego Dobrą*

---

<sup>5</sup> <http://www.produktyregionalne.pl/jakosc/>

*Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną z wyłączeniem GMO. Surowce użyte do produkcji muszą być w pełni identyfikowalne (traceability).*

2. *Produkty muszą charakteryzować się:*
  - *tradycyjnym składem lub*
  - *tradycyjnym sposobem wytwarzania;*
  - *szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter;*
  - *szczególną jakością lub reputacją odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii.*
3. *W przypadku produktów produkcji podstawowej dodatkowym wymogiem jest tradycyjna rasa lub tradycyjna odmiana. Za tradycyjny uważa się produkt, który posiada co najmniej pięćdziesięcioletnią historię wytwarzania. Za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano rolniczo przed 1956 rokiem.*

Paragraf 6 Regulaminu Znaku „Jakość Tradycja” dotyczy procedury przyznawania prawa do używania znaku.

1. Producent lub producenci tego samego produktu ubiegającego się o prawo używania Znaku dla produktu składają do Biura Izby w formie papierowej i elektronicznej wnioski wraz ze specyfikacją zawierającą:

- 1) *nazwę produktu,*
- 2) *opis cech produktu,*
- 3) *metodę wytwarzania,*
- 4) *wykaz surowców wykorzystywanych do produkcji,*
- 5) *informacje na temat tradycyjnego składu lub tradycyjnego sposobu wytwarzania, tradycyjnej odmiany lub rasy,*
- 6) *informacje na temat szczególnej jakości wynikającej z tradycyjnego charakteru produktu lub wyrażającej ich tradycyjny charakter, szczególnej jakości lub reputacji, lub innych cech odróżniających produkt ubiegający się o znak od produktów należących do tej samej kategorii,*
- 7) *informacje na temat przyjętych procedur postępowania, które mają na celu zapewnić stałe monitorowanie produktu, w szczególności monitorowanie pochodzenia surowców wykorzystywanych do produkcji oraz monitorowanie odbiorców pośrednich produktu,*
- 8) *częstotliwość i zakres kontroli.*

2. W przypadku, gdy o prawo używania Znaku ubiega się więcej niż jeden producent danego produktu, to każdy z tych producentów powinien być we wniosku wymieniony.

Wyboru jednostki certyfikującej dokonują sami producenci. Koszty kontroli ponoszą uprawnieni do korzystania ze znaku. Kontrola zgodności jest niezależna od kontroli urzędowej, dokonywanej przez odpowiednie służby weterynaryjne lub sanitarne w celu zagwarantowania bezpieczeństwa żywności.

System „Jakość Tradycja” jest otwarty, gdyż o prawo używania znaku dla produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego mogą się ubiegać także inni producenci tego samego produktu z kraju i z zagranicy. Jedynym kryterium przyjęcia do systemu jest jakość produktu. Bez ważnych powodów właściciel znaku nie może odmówić prawa używania znaku przedsiębiorcom, którzy spełniają kryteria określone w regulaminie i posiadają certyfikat zgodności ze specyfikacją. Specyfikacje są dostępne w sie-

dzible Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Uczestnictwo w systemie potwierdzania jakości żywności jest całkowicie dobrowolne<sup>6</sup>.

Przed dopuszczeniem do uczestnictwa w systemie produkt podlega szczegółowej kontroli i weryfikacji zgodnie z regulaminem znaku „Jakość Tradycja” (paragraf 16). Producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności potwierdzającego wytwarzanie produktu zgodnie ze specyfikacją. *Posiadanie oznaczenia ma z jednej strony poświadczать autentyczność danego produktu, z drugiej zaś być rękojmią jakości dla potencjalnego nabywcy.*

Do systemu przyjmowane są wyłącznie produkty wysokiej jakości wynikającej z ich tradycyjnego charakteru, posiadające szczególną jakość, renomę lub inne cechy odróżniające je od innych należących do tej samej kategorii. Producent deklaruje zachowanie wyższych standardów produkcyjnych lub wyjątkowych cech produktów.

Warunkiem uzyskania znaku „Jakość i Tradycja” zgodnie z regulaminem jest:

- wypełnienie wniosku o przyznanie znaku
- udokumentowanie 50 lat wytwarzania produktu wg tradycyjnej receptury, użycie surowców i technologii,
- przesłanie wniosku z dokumentacją do Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie,
- uiszczenie opłaty manipulacyjnej (100 zł za jeden produkt),
- kapituła znaku rozpoznaje wniosek i o swojej decyzji powiadamia zainteresowanego producenta<sup>7</sup>.

Jeżeli decyzja Kapituły będzie pozytywna, to produkt zostanie skierowany na badania zgodności z zadeklarowaną przez producenta specyfikacją. Badania certyfikacyjne przeprowadzają jednostki certyfikujące upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (wykaz uprawnionych jednostek znajduje się w rozdziale II).

Po otrzymaniu pozytywnego wyniku badań – certyfikatu od jednostki kontrolnej – Kapituła Znaku Jakościowego „Jakość Tradycja” przyznaje prawo do użyczenia znaku na okres roku, dwóch albo trzech lat z możliwością przedłużenia tego prawa na rok kolejny (paragraf 9 Regulaminu używania Znaku „Jakość Tradycja”).

Zgodnie z paragrafem 15 Regulaminu używania Znaku opłata za prawo do używania Znaku składa się z trzech części:

- opłata jednorazowa wynosząca 100 złotych w momencie złożenia wniosku;
- opłata 500 złotych w momencie otrzymania decyzji Kapituły o przyznaniu prawa do używania Znaku „Jakość Tradycja”;
- opłata miesięczna wynosząca 50 zł od każdego produktu, któremu przyznano prawo do oznaczenia Znakiem „Jakość Tradycja” w miejscu zadeklarowanym przez wnioskodawcę<sup>8</sup>.

<sup>6</sup> M. Czarniakowska, *Idź na jakość*, Farmer, nr 22/2006.

<sup>7</sup> <http://produkty-tradycyjne.pl/krajowe-systemy-jakosci/certyfikat-jakosc-tradycja/regulamin/>

<sup>8</sup> Regulamin został zatwierdzony przez Urząd Patentowy RP decyzją z dnia 9 października 2006 r., dającą Prawo Ochronne na wspólny Znak Towarowy Gwarancyjny „Jakość Tradycja” na rzecz Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, <http://www.produkty-tradycyjne.pl/krajowe-systemy-jakosci/certyfikat/>

## Znak gwarancyjny „Jakość Tradycja”



Producenci chcący oznaczać swoje wyroby znakiem „Jakość Tradycja” są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności potwierdzającego wytwarzanie produktu zgodnie z wnioskiem zawierającym specyfikację i zatwierdzonym przez Kapitułę.

W skład Kapituły wchodzi: 4 przedstawiciele Izby, 4 przedstawiciele Związku Województw RP, 3 niezależnych ekspertów wybieranych wspólnie przez Zarząd Izby i Zarząd Związku Województw RP. Przewodniczącym Kapituły jest Prezes Izby. Kapituła działa na podstawie regulaminu ustanowionego przez Zarząd Izby i Zarząd Województw. Jednostka certyfikująca upoważniona przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi wydaje certyfikaty zgodności na trzy lata.

Kapituła podejmuje decyzje w sprawie:

- udzielania prawa do używania Znak,
- nie udzielania prawa do używania Znak,
- propozycji zmian w specyfikacji,
- określenia częstotliwości i zakresu kontroli, niezależnie od częstotliwości i zakresu kontroli, zgodności ze specyfikacją,
- odrzucenia wniosku,
- pozbawienia prawa do używania Znak,
- przywrócenia prawa do używania Znak.

Produkty wyróżniane znakiem „Jakość i Tradycja” zgodnie z regulaminem zawiera paragraf 5. Surowce i produkty muszą charakteryzować się następującymi cechami:

1. Surowce muszą:
  - pochodzić z gospodarstw ekologicznych lub
  - z gospodarstw o systemie produkcji stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną z wyłączeniem GMO – surowce użyte do produkcji muszą być w pełni identyfikowalne (*traceability*).
2. Produkty muszą się charakteryzować:
  - tradycyjnym składem,
  - tradycyjnym sposobem wytwarzania,
  - szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter,
  - szczególną jakością lub reputacją odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii<sup>9</sup>.

---

<sup>9</sup> <http://www.produkty-tradycyjne.pl/krajowe-systemy-jakosci/certyfikat-jakosci-tradycja/regulamin-znaku/>



Za tradycyjny skład, tradycyjny sposób wytwarzania, tradycyjny charakter, uważa się takie produkty, które mają co najmniej 50-letni rodowód (dwa pokolenia). Za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 rokiem.

Producenci wytwarzający produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy, którzy na podstawie decyzji Kapituły uzyskali prawo do używania znaku jakościowego „Jakość Tradycja”, mogą używać tego znaku, umieszczając go na opakowaniu produktu lub/i w materiałach promocyjnych.

*Prawo do używania Znaku jest odpłatne. Użytkownik Znaku jest zobowiązany do:*

- *produkcji zgodnie ze specyfikacją,*
- *każdorazowego dostarczania Kapitułe aktualnego certyfikatu zgodności w ciągu 14 dni od dnia wydania lub odnowienia certyfikatu zgodności,*
- *przechowywania dokumentacji kontroli związanej z posiadaniem certyfikatu,*
- *terminowego wnoszenia opłaty za prawo używania Znaku.*

System jakości żywności „Jakość Tradycja” w pełni odpowiada wymogom prawa unijnego. System ten poprzez wyróżnianie wysokiej jakości żywności naturalnej stał się istotnym elementem budowy rynku i wsparcia producentów tego sektora, nie tylko na etapie produkcji podstawowej, ale również przetwórstwa. Takie wyróżnienie na rynku unijnym pozwala na uzyskanie wyższych dochodów przez producentów<sup>10</sup>.

Pierwszym produktem, który otrzymał znak „Jakość Tradycja” jest wielkopolski ser smażony, a następnie masło wielkopolskie, masło naturalne z Warmii, Mazur i Powiśla, ser twarogowy z Warmii, Mazur i Powiśla, ser naturalny salami; masło tradycyjne z Filipowa, piwa z Browaru „Ciechan” – Ciechan Pszeniczne, Ciechan Mocne, Ciechan Wyborne, Ciechan Miodowe, Ciechan Stout, Ciechan Porter.

### **3. Produkt tradycyjny z Małopolski i innych regionów**

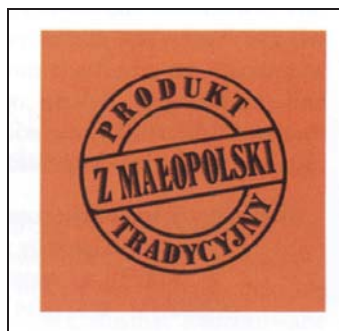
W Polsce przykładem dobrowolnego znakowania produktu tradycyjnego jest logo dla produktów tradycyjnych z Małopolski, opracowane pod auspicjami Małopolskiej Agencji Rozwoju Regionalnego (MARR). W jego centralnym punkcie wykorzystano już znany znak graficzny „Produkt Tradycyjny z Małopolski” przygotowany przez Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego. Korzystać z tego znaku mogą tylko wyroby wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przy udziale marszałków województw.

Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego zachęca wytwórców produktów tradycyjnych do stosowania etykiety, która jest nieodpłatnie udostępniana małopolskim producentom produktów tradycyjnych. Wśród produktów, które uzyskały certyfikat niezbędny do stosowania logo znalazły się m.in.: precle krakowskie, łukowicka śliwka suszona, chleb prądnicki, żurek po krakowsku, barszcz czerwony po krakowsku, karp zatorski, jodłowski kołacz, jabłka z Raciechowic, jabłka łąckie, tuszka gęsi zatorskiej, śliwowica łącka, sól wielicka, balsam kapucyński<sup>11</sup>.

<sup>10</sup> M. Czarniakowska, *Idź na jakość*, Farmer, nr 22/2006.

<sup>11</sup> Tradycja wytwarzania balsamu kapucyńskiego sięga dwóch wieków. Produkcję balsamu zapoczątkowano w Czechach w praskim klasztorze Ojców Kapucynów. Według ustnego przekazu zakonnicy otrzymali recepturę od lekarza, który przekazał ją po śmierci swojej żony. Około 100 lat temu receptura

## Znak produktu tradycyjnego z Małopolski



Uzyskanie specjalnego oznakowania dla produktów tradycyjnych przyczynia się do promocji regionu, miasta i wsi. Na przykład, Charsznica w powiecie małopolskim – dwutysięczne miasteczko za sprawą swoich przetworów zdobyło tytuł „Kapuścianej Stolicy Polski”<sup>12</sup>.

### 4. Warmia Mazury Powiśle w Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного

Konsumenci w całej Europie wykazują coraz większe zapotrzebowanie na żywność pochodzącą z konkretnych regionów. Istnieje więc konieczność rozwijania rolnictwa, przemysłu spożywczego, szczególnie przetwórstwa żywności na małą skalę i działalności usługowej podkreślającej regionalną tożsamość i związanej z przyjmowaniem turystów. Coraz ważniejsze dla europejskich regionów staje się promowanie i rozwój ich regionalnej specyfiki. Przykładem może być powstała w 1995 r. w Szwecji Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного (European Network of Regional Culinary Heritage), zrzeszająca regiony ze Szwecji, Danii, Norwegii, Łotwy, Litwy, Niemiec, Hiszpanii i Polski. Ich wspólnym celem jest rozwój regionów w tych krajach przez promocję lokalnej i regionalnej żywności. Sieć zrzesza właścicieli restauracji, punktów gastronomicznych, sklepów farmerskich, hurtowników i sprzedawców detalicznych, producentów surowców w rolnictwie, ogrodnictwie, przedsiębiorstwach rybołówstwa, rybactwa i przetwórców żywności. Dzięki oznakowaniu produktów z logo Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного konsument ma gwarancję, że produkt pochodzi z danego regionu i ma oryginalny charakter<sup>13</sup>.

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного zwiększa dostępność lokalnych i regionalnych specjalności kulinarnych. Sklepy i restauracje posiadające logo Regionalnego Dziedzictwa Kulinarного oferują lokalne i regionalne produkty i potrawy, które podtrzymują i rozpowszechniają lokalne zwyczaje oraz promują regionalną, tradycyjną kulturę jedzenia.

---

wytwarzania balsamu została przekazana braciom z zakonu Kapucynów w Krakowie, którzy od tego czasu zajmują się jego produkcją i rozprowadzaniem. Balsam kapucyński należy do specjalnej grupy środków spożywczych zwanych suplementami diety, a jego wzmacniające działanie wiąże się ze składem, łączącym działanie ziół, miodu, propolisu oraz żywic balsamicznych;

<http://www.malopolskie.pl/zarząd/informacje>

<sup>12</sup> <http://www.malopolskie.pl/zarząd/informacje>

<sup>13</sup> <http://www.warminko-mazurskie.ksow/pl/siec-dziedzictwa-kulinarnego.html>

**Logo Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego  
i chroniony znak – Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle**



Do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego przystąpiło w 2004 r. jako pierwsze w Polsce województwo warmińsko-mazurskie, a pełne członkostwo uzyskało rok później pod nazwą „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”. Właścicielem licencji na chroniony znak „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle” jest samorząd województwa warmińsko-mazurskiego. Prawo do używania logo zostanie cofnięte i znaki muszą być zwrócone, jeśli członek sieci nie spełnia wymogów przedstawionych w regulaminie.

Wymagania stawiane członkom sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle” są zgodne z kryteriami Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego. Przyjęte przedsiębiorstwa (łącznie z rolnikami i innymi osobami prowadzącymi gospodarstwa rolne) powinny popularyzować żywność regionalną.

Producenci surowców w rolnictwie, ogrodnicy, przedsiębiorstwa rybackie powinni sprzedawać produkty żywnościowe, które sami wyprodukowali lub zostały wyprodukowane przez inne przedsiębiorstwa z regionu Warmii, Mazur i Powiśla, z którymi współpracują. Muszą oni ponadto zdobyć wiedzę, aby opisać klientom, jak te produkty zostały wytworzone, skąd pochodzą surowce do ich produkcji.

Wytwórcy żywności powinni wykorzystywać surowce wyprodukowane w regionie Warmii, Mazur i Powiśla i tylko takim produktom może być przyznane logo „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”. Restauracje i inne punkty gastronomiczne powinny używać regionalnych i lokalnych surowców, a także zdobyć wiedzę, aby informować konsumentów, skąd wspomniane surowce i składniki potraw pochodzą. Zakłady są zobowiązane do serwowania potraw, które są historycznie powiązane z regionem i w ten sposób upowszechniać żywność i potrawy z regionu Warmii, Mazur i Powiśla. Regionalne potrawy w menu punktów gastronomicznych powinny mieć zaznaczone logo Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne Warmia Mazury Powiśle<sup>14</sup>.

Sklepy producentów rolnych, hurtownicy i sprzedawcy detaliczni powinni, jako część swej działalności, promować wyprodukowane w regionie Warmii, Mazur i Powiśla produkty. Przedsiębiorstwa mogą używać logo Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne Warmia Mazury Powiśle wyłącznie do promocji produktów, które są wytwarzane w tym regionie.

Przedsiębiorstwa ubiegające się o członkostwo w sieci powinny być zarejestrowane i działać na terenie województwa warmińsko-mazurskiego i przestrzegać obowiązują-

<sup>14</sup> <http://www.warmia.mazury.pl/>

cych przepisów polskich i unijnych, np. dotyczących bezpieczeństwa żywności. W przypadku, gdy przedsiębiorstwo nie spełnia wymagań regulaminu i przepisów, Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego, właściciel licencji Dziedzictwa Kulinarnego Warmia Mazury Powiśle ma prawo do wypowiedzenia przedsiębiorstwu członkostwa. Jeśli członkostwo przedsiębiorstwa jest zawieszona, to musi ono natychmiast zaprzestać używać logo Dziedzictwa Kulinarnego Warmia Mazury Powiśle i zawiesić wszelkie prawa członkowskie z tego tytułu, a wiąże się to z utratą korzyści, przede wszystkim prawa do reklamy i informacji o członkostwie przedsiębiorstwa na stronie internetowej Samorządu Województwa Warmińsko-Mazurskiego.

Członkiem Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego w Polsce, oprócz regionu Warmia Mazury Powiśle, są też regiony: Pomorze Zachodnie, Mazowsze, Wielkopolska, oraz województwo dolnośląskie, opolskie, pomorskie i świętokrzyskie.

Do Europejskiej sieci Dziedzictwa Kulinarnego należą:

- Bornholm, Dania
- Zelandia, Dania,
- Łaba – Wezera – Morze Północne, Niemcy
- Lüneburg, Niemcy
- Rugia, Niemcy
- Łatgalia, Łotwa
- Aukszota, Litwa
- Østfold, Norwegia
- Galicja, Hiszpania
- Blekinge, Szwecja
- Gotlandia, Szwecja
- Halland, Szwecja
- Småland, Szwecja
- Västernorrland, Szwecja
- Olandia, Szwecja
- Östergötland, Szwecja
- Równie, Ukraina<sup>15</sup>.

## 5. **Poznaj Dobrą Żywność (PDŻ)**

Program Poznaj Dobrą Żywność (PDŻ) zorganizowało Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi<sup>16</sup>. Jego głównym celem jest promocja produktów rolno-żywnościowych wyróżniających się na rynku żywnościowym wysoką jakością.

Podstawą działania programu Poznaj Dobrą Żywność jest ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz.U. 2001 r. nr 5 poz. 44 i późn. zm.).

---

<sup>15</sup> <http://www.calinary-hertige.com/Europe>

<sup>16</sup> Opracowano na podstawie informacji zawartej na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi; <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Poznaj-Dobra-Zywnosc>

Zgodnie z artykułem 13, ust. 1: *Artykuły rolno-spożywcze charakteryzujące się specyficznymi cechami jakości handlowej lub wymaganiami jakości handlowej, w szczególności w zakresie sposobu produkcji, składu lub właściwości organoleptycznych mogą być oznakowane znakiem jakości.*

*Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, wzór znaku jakości mając na względzie, aby znak kojarzył się powszechnie z produkcją roślinną lub zwierzęcą (ust. 2).*

*Znak jakości przyznaje minister właściwy do spraw rynków rolnych, w drodze decyzji, po zasięgnięciu opinii Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (ust. 3).*

*Wniosek o przyznanie znaku jakości producent artykułu rolno-spożywczego składa do ministra właściwego do spraw rynków rolnych (ust. 4).*

*Znak jakości PDŻ jest przyznawany na okres 3 lat (art. 14, ust. 1 ww. ustawy).*

Artykuł 14 ust. 2 dotyczy możliwości cofnięcia zgody.

*Minister właściwy do spraw rynków rolnych, na wniosek Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, może w drodze decyzji cofnąć przyznanie znaku jakości przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli artykuł rolno-spożywczy przestanie spełniać wymagania jakościowe, o których mowa w art. 13, ust. 1.*

O wyróżnienie artykułu rolno-spożywczego znakiem PDŻ może ubiegać się każdy producent żywności prowadzący działalność na terenie Unii Europejskiej.

#### **Logo programu Poznaj Dobrą Żywność**



*Produkty ze znakiem PDŻ to promocja produktów i surowców najwyższej jakości, bezpiecznych dla zdrowia ludzi. Oznaczenie produktu znakiem jakości PDŻ jest informacją, która ma pomóc konsumentowi w wyborze odpowiedniej dla niego żywności, zwiększyć jego zaufanie do jakości produktów żywnościowych. Jednocześnie realizowany jest cel wspólnotowej polityki w zakresie zwiększenia różnorodności żywności we Wspólnocie i poprawy jej jakości. Oznaczenie to ma również na celu podnoszenie zaufania konsumenta do produktu żywnościowego przez informację o jego wysokiej i stabilnej jakości<sup>17</sup>.*

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi powołuje Kolegium Naukowe ds. Jakości Produktów Żywnościowych Programu Poznaj Dobrą Żywność (Kolegium Naukowe) w liczb-

<sup>17</sup> <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Poznaj-Dobra-Zywnosc/program-PDZ-wyroznieni-znakiem>

bie do 18 członków na okres 4 lat, spośród osób o najwyższych kompetencjach w zakresie oceny jakości artykułów rolno-spożywczych.

Kolegium Naukowe wybiera spośród swoich członków przewodniczącego, trzech zastępców i sekretarza. Minister może odwołać członka Kolegium Naukowego przed upływem kadencji, z podaniem uzasadnienia takiego odwołania. Kolegium Naukowe ds. Jakości Produktów Żywnościowych Programu Poznaj Dobrą Żywność działa na podstawie zarządzenia nr 34 Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 września 2010 r. w sprawie powołania Kolegium Naukowego (z późn. zm. – ostatnia zmiana zarządzenie nr 16 z dnia 23 maja 2014 r.).

Do obowiązków Kolegium Naukowego należy:

- opracowywanie i zatwierdzanie procedur oceny wyrobów i listy badań wymaganych dla każdej z grup produktów;
- ocena wniosków o przyznanie znaku oraz podejmowanie uchwały o przyznaniu lub odmowie przyznania znaku;
- ustalanie procedur i kryteriów nadzoru wytwarzania wyrobów posiadających znak jakości PDŻ.

Kolegium Naukowe podejmuje uchwały na podstawie wyników badań produktów i surowców oraz oceny warunków wytwarzania.

Program PDŻ posiada Regulamin określający tryb rozpatrywania wniosku i odwołań od negatywnej uchwały Kolegium Naukowego.

W opisie produktu zgłaszanego do programu PDŻ – Poznaj Dobrą Żywność – podaje się:

- 1) dokładną nazwę zgłaszanego produktu,
- 2) rodzaj stosowanych opakowań,
- 3) dokumentację jakościową producenta i charakterystykę stosowanych surowców,
- 4) cechy wyróżniające produkt,
- 5) przeznaczenie konsumenckie produktu,
- 6) warunki przechowywania produktu,
- 7) datę minimalnej trwałości,
- 8) cechy fizyko-chemiczne produktu,
- 9) cechy mikrobiologiczne produktu,
- 10) technologie produkcji lub przetwarzania – opis poszczególnych etapów produkcji oraz charakterystycznych linii technologicznych, podstawowych urządzeń itp.,
- 11) informację dotyczącą systemów jakości,
- 12) informację dotyczącą produktu (np. od ilu lat produkt jest obecny na rynku, pochodzenie nazwy produktu, wielkość produkcji, udział w rynku itp.),
- 13) informacje o wyróżnieniach oraz o ochronie produktu,
- 14) inne informacje o produkcji.

Udział w Programie PDŻ jest dobrowolny, otwarty dla każdego przedsiębiorcy państwa członkowskiego Unii Europejskiej. Prawo zgłoszenia wniosków o nadanie znaku PDŻ mają wyłącznie producenci.

Warunkiem uczestnictwa w programie PDŻ jest:

- udokumentowanie wdrożenia systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności;
- udokumentowanie wyróżniającej jakości wytwarzanych produktów;

- wdrożenie procedur identyfikowalności produktu wraz z procedurą wycofania produktu niezgodnego z wymaganiami rynku;
- zastosowanie surowców o wyróżniającej się jakości;
- ograniczenie do minimum stosowanych dozwolonych substancji dodatkowych;
- dołączenie do zgłoszenia produktu kolorowej fotografii wzoru opakowania zgłoszonego produktu wraz z etykietą.

Znak PDŻ – Poznaj Dobrą Żywność jest przyznawany tylko wyrobom, które spełniają kryteria opracowane przez Kolegium Naukowe.

Aby produkt otrzymał znak PDŻ, musi spełniać wymagania jakościowe dla wyrobów oraz surowców, dozwolonych substancji dodatkowych i opakowań:

- surowce stosowane do produkcji powinny być najwyższej jakości;
- produkty powinny posiadać odpowiednie i aktualne atesty jakościowe. Należy podać specyficzną nazwę lub symbol, zgodnie z obowiązującym porządkiem prawnym. W przypadku gotowych preparatów dodawanych do produktu należy załączyć specyfikację składu preparatu;
- zawartość zanieczyszczeń i pozostałości zgodnie z obowiązującym porządkiem prawnym;
- opakowania powinny zapewniać właściwą jakość i trwałość wyrobu. Opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością powinny posiadać atesty dopuszczające. Znakowanie opakowań wyrobów gotowych powinno być zgodne z obowiązującym porządkiem prawnym<sup>18</sup>.

Produktom zgłaszanym do nadania znaku Poznaj Dobrą Żywność stawia się następujące wymagania:

- jeżeli jest niezbędna obecność soli to jej zawartość nie powinna być wyższa niż 2%, z wyjątkiem takich produktów, jak mięsa suche, przetwory z ryb oraz niektóre sery, w których zawartość soli ze względów technologicznych może być wyższa;
- wydajność technologiczna produktów mięsnych powinna być osiągana podczas produkcji z wykorzystaniem naturalnych zdolności surowców. Wspomaganie wydajności przez stosowanie związków chemicznych powinno być ograniczone do minimum, przy czym dodatek wielofosforanów może być stosowany wyłącznie do produkcji wędlin i wędzonek. Uzyskiwana wydajność produktów nie powinna przekraczać 110%;
- produkty mięsne nie mogą zawierać dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM), chyba że ten dodatek jest uzasadniony technologicznie;
- w produktach mleczarskich niedopuszczalna jest substytucja składników mleka;
- do oznaczenia pod znakiem Poznaj Dobrą Żywność nie będą rekomendowane produkty, które zawierają tłuszcz z obecnością dużych, ponadprogramowych ilości kwasów tłuszczowych w konfiguracji trans powstałych w procesie technologicznym oraz produkty o wysokiej zawartości cukrów prostych<sup>19</sup>.

W celu zapewnienia stałego wysokiego poziomu jakości produktów znak jakości PDŻ przyznawany jest na określone okresy, z możliwością odnowienia oraz uchylecia znaku.

<sup>18</sup> Opracowano na podstawie informacji zawartej na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi; [http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Poznaj-Dobra-Zywnosc.Program PDZ](http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Poznaj-Dobra-Zywnosc.Program%20PDZ)

<sup>19</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Poznaj-Dobra-Zywnosc/zasady-przyznawania-znaku>

Program zakłada maksymalne okresy obowiązywania znaku: znak nadawany produktowi po raz pierwszy na okres 3 lat, znak nadawany produktowi po raz kolejny na okres 3 lat. Znak może być uchylony przez Kolegium Naukowe przed upływem okresu ważności, zgodnie z Regulaminem Kolegium.

Kontrola produktów w systemie PDŻ obejmuje:

- wewnętrzną kontrolę produktów, którą organizuje i wykonuje producent, a także prowadzi jej dokumentację;
- kontrolę produktów PDŻ, którą sprawują organy urzędowej kontroli żywności;
- organy urzędowej kontroli i jednostki kontrolujące mogą korzystać z badań akredytowanych laboratoriów;
- przedsiębiorca, któremu przyznano znak jest zobowiązany na koniec każdego roku kalendarzowego dostarczyć Kolegium Naukowemu potwierdzenie, przez jednostkę kontrolną, stosowania wymagań programu<sup>20</sup>.

Produkty, które otrzymały znak PDŻ – Poznaj Dobrą Żywność są wykazywane w rejestrze produktów Programu PDŻ. Rejestr zawiera wykaz produktów, opatrzonych numerem uchwały Kolegium Naukowego, które otrzymały znak PDŻ oraz ich charakterystykę, barwne zdjęcia, nazwę i adres producenta, informacje o systemie sprzedaży. Rejestr prowadzony jest w języku polskim i angielskim. Informacje zawarte w rejestrze są ogłaszane w publikacji programu i na stronach internetowych.

Programem objęte są następujące grupy produktów:

- 1) mięso i przetwory mięsne,
- 2) jaja i przetwory jajczarskie,
- 3) mleko i przetwory mleczne,
- 4) owoce, warzywa (w tym ziemniaki), grzyby i ich przetwory,
- 5) zboża i ich przetwory, w tym pieczywo,
- 6) ryby, owoce morza i ich przetwory,
- 7) napoje bezalkoholowe,
- 8) napoje alkoholowe,
- 9) wody mineralne,
- 10) miód,
- 11) wyroby cukiernicze i ciastkarskie,
- 12) zioła i przyprawy,
- 13) tłuszcze spożywcze,
- 14) wyroby mieszane i wysoko przetworzone na bazie wymienionych wyżej surowców.

Dla każdej grupy produktów podawane są kryteria oceny produktów żywnościowych, napojów alkoholowych i bezalkoholowych w programie „PDŻ – Poznaj Dobrą Żywność”. Jakość wyrobów powinna odpowiadać polskim normom PN, ewentualnie normom producenta. Prowadzone są badania organoleptyczne, fizyko-chemiczne i mikrobakteryjne. Informacje o kryteriach oceny produktów żywnościowych, napojów alkoholowych i bezalkoholowych znajdują się na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi<sup>21</sup>.

---

<sup>20</sup> Tamże.

<sup>21</sup> Szczegółowy opis kryteriów przyznawania znaku PDŻ poszczególnym rodzajom produktów znajduje się na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi;  
<http://www.minrol.gov.pl/pol/jakosc-zywnosci/Poznaj-Dobra-Zywnosc/zasady-przyznawania-znaku>



Przed wejściem Polski do UE system Poznaj Dobrą Żywność funkcjonował pod nazwą Polska Dobra Żywność. Po wstąpieniu Polski do Wspólnoty słowo „Polska” w nazwie zostało zastąpione słowem „Poznaj”. Kraje członkowskie Unii nie mogą bowiem promować wyrobów narodowych, tylko marki regionalne i lokalne. Program Poznaj Dobrą Żywność jest całkowicie dobrowolny i otwarty dla przedsiębiorców z Unii Europejskiej. Lista produktów, które otrzymały znak „Poznaj Dobrą Żywność” znajduje się na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Oznaczeniem PDŻ wyróżniono 500 wyrobów z branży rolno-spożywczej<sup>22</sup>.

Jedną z form promocji programu PDŻ jest prezentowanie produktów spożywczych wyróżnionych znakiem PDŻ podczas imprez targowo-wystawowych, w których uczestniczy Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Imprezy te prowadzone są także w innych krajach, m.in. w Niemczech, Hiszpanii, Wielkiej Brytanii, Francji, Holandii, na Węgrzech i w Luksemburgu.

## **6. Polskie systemy jakości żywności dla produktów mięsnych**

Mięso wysokiej jakości, wyprodukowane w Polsce, spełniające określone wymagania może należeć do krajowych systemów jakości żywności<sup>23</sup>. Są to:

- System Jakości Wołowiny QMP (Quality Meat Program)<sup>24</sup>
- System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System)<sup>25</sup>

Ponadto wyróżniony został System Gwarantowanej Jakości Żywności (Quality Assurance for Food Program), do którego mogą należeć także inne produkty<sup>26</sup>.

### **6.1. System Jakości Wołowiny QMP**

Decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 października 2008 r. system QMP został uznany jako krajowy system jakości żywności. Właścicielem systemu jest Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego.

Standardy wprowadzone w tym systemie dotyczą chowu zwierząt w gospodarstwie, produkcji pasz, transportu, ubojni, przetwórci mięsa. System gwarantuje produkcję wołowiny kulinarnej odznaczającej się naturalną miękkością, kruchością i soczystością.

Do systemu QMP mogą dołączyć wszyscy producenci żywca wołowego i wołowińcy, wytwórcy pasz, przewoźnicy żywca, ubojnie i zakłady rozbioru, przetwórcy mięsa, uczestnicy łańcucha dystrybucji mięsa wołowego. Wszystkie podmioty poddają się kontroli niezależnej jednostki certyfikującej, akredytowanej zgodnie z normą PN-EN 45011. Certyfikat zgodności QMP przyznawany jest na jeden rok. Nad przestrzeganiem standardów na każdym etapie czuwają wyszkoleni kontrolerzy jakości i certyfikowani audytorzy. QMP jest systemem certyfikacji mięsa wołowego; został stworzony, aby wspierać produkcję dobrej wołowiny.

<sup>22</sup> <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Poznaj-Dobra-Zywnosc>

<sup>23</sup> Opracowano na podstawie: K.Kieljan *O systemach jakości żywności. Vadamecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych*, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie, Kraków 2011, s. 51-54, oraz informacji znajdujących się w internecie.

<sup>24</sup> <http://www.pzpbm.pl/qmp>

<sup>25</sup> <http://www.polsus.pl/pgs>

<sup>26</sup> <http://www.qafp.pl>



Wołowina produkowana w systemie jest bezpieczna. System QMP umożliwia bowiem identyfikację mięsa wołowego na wszystkich etapach jego pozyskiwania, przetwarzania i dystrybucji, co oznacza, że cały proces produkcji certyfikowanego mięsa – począwszy od doboru rasy bydła, sposobu jego karmienia, przez transport, właściwy ubój, pakowanie i przechowywanie produktu – odbywa się zgodnie z wysokimi standardami i pod nadzorem specjalistów. Certyfikat QMP daje gwarancję, że wołowina pochodzi wyłącznie od zaufanych dostawców, a cała droga, jaką mięso przebyło „od pola do stołu”, jest możliwa do prześledzenia (traceability).

## 6.2. System Jakości Wieprzowiny PQS

Polski związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „POLSUS” i Związek „Polskie Mięso” opracowały system PQS (Pork Quality System), który decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2009 r. został uznany za Krajowy System Jakości Żywności.

Celem PQS jest produkcją chudego mięsa wieprzowego o dużej przydatności kulinarnej i przetwórczej, odznaczającego się smakowitością. System gwarantuje identyfikalność produktu, od producenta mięsa do stada, z którego to mięso pochodzi.



Hodowcy i producenci oraz zakłady mięsne po spełnieniu określonych wymagań, gdy potwierdzi to odpowiednia jednostka kontrolująca i certyfikująca mogą posługiwać się logo systemu dające pewność, że oznaczone produkty spełniają kryteria jakości.

System opiera się na wykorzystaniu odpowiednich ras świń, odpowiednio żywionych. Obejmuje etap produkcji pierwotnej, czyli hodowlę i chów oraz obrót przedubojowy wraz z przetwórstwem. Opracowanie dla systemu PQS standardy postępowania na każdym z etapów wpływają na końcową jakość produktu i gwarantują uzyskanie mięsa wieprzowego o szczególnej jakości.

System jest dobrowolny i otwarty tzn. może do niego przystąpić każdy uczestnik łańcucha produkcyjnego, który zdecyduje się na przestrzeganie dodatkowych wymogów określonych dla każdego etapu produkcji. Dzięki opracowanemu sposobowi identyfikacji

zwierząt i półtusze system gwarantuje pełną identyfikalność uzyskanego produktu i daje możliwość prześledzenia ścieżki pochodzenia mięsa „od pola do stołu”.

System PQS stawia na ścisłą współpracę hodowców, producentów trzody chlewnej i przetwórców. Współpraca tych podmiotów sprzyja zwiększeniu ich dochodów, a dostosowanie profilu produkcji do potrzeb konsumentów jest także dla nich korzystne.

### 6.3. System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP

System QAFP (Quality Assurance for Food Products) został opracowany przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, organizacji zrzeszającej przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży mięsnej. Aktualnie istnieje zestaw norm zawartych w zeszytach branżowych QAFG:

- Wymagania dla systemu QAFP,
- Kulinarne mięso wieprzowe,
- Tuszki, elementy i mięso z kurczaka, indyka i Młodej Polskiej Gęsi Owsianej,
- Wędliny – wymagania produkcyjne i jakościowe.

Trwają prace nad opracowaniem norm w innych dziedzinach, takich jak: miody, owoce i warzywa, ryby.

System jakości QAFP uznany za krajowy system jakości żywności w zakresie mięsa wieprzowego i drobiowego na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2009 r. oraz z dnia 13 stycznia 2011 r. System jakości QAFP uznany za krajowy system jakości żywności w zakresie produkcji wędlin na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 stycznia 2012 r.

Udział w systemie jest dobrowolny. Warunkiem uczestnictwa jest złożenie przez producenta wniosku do Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego bądź jednostki certyfikującej, a następnie poddanie się kontrolom oraz przestrzeganie zasad, które mają zagwarantować produkcję żywności wysokiej jakości.



Na każdym z etapów powstawania wyrobów odbywa się nadzór i kontrola. Ujednolicenie wymagań ma uchronić konsumenta przed skutkiem niekorzystnych działań, które powstają na każdym etapie całego łańcucha żywnościowego.

Celem systemu QAFP jest:

- wyróżnienie produkcji o wysokiej jakości żywności,
- działanie na rzecz umocnienia branży,
- ochrona polskich producentów w całym łańcuchu żywnościowym,
- wypracowanie narzędzi skutecznej promocji,
- system QAFP obejmuje swoim zasięgiem wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego, a produkty ze znakiem towarowym QAFP są identyfikowalne na każdym etapie produkcji,

- zgodność z wymaganiami systemu jest weryfikowana na każdym etapie produkcji,
- otwartość – każdy, kto spełni normy określone w zeszytach branżowych, może do niego przystąpić,
- budowanie wiarygodności uczestników łańcucha żywnościowego w oczach konsumenta.

Obecnie system obejmuje kulinarne mięso wieprzowe, drobiowe i wędliny. System QAFP zapewnia korzyści zarówno producentom, hodowcom, jak i konsumentom, gdyż standaryzuje produkcję na każdym jej etapie, ułatwia konkurencję na rynku, zwiększając wiarygodność w oczach konsumenta, gwarantując produkty wysokiej jakości. W przypadku wędlin czynnikami, które wpływają na jakość produktu końcowego jest wysoka jakość surowca mięsnego, zakaz stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie<sup>27</sup>.

W systemie QAFP jakość produktów jest uwarunkowana zapewnieniem na każdym etapie produkcji odpowiedniego dobrostanu zwierząt, stosowania zasad GAP, GMP, HACCP, BHP, których realizacja jest stale nadzorowana. Powyższe wymagania zapewniają bezpieczeństwo produktów oraz wysoki poziom ochrony konsumentów przed niekorzystnymi zdarzeniami w łańcuchu żywnościowym<sup>28</sup>.

Centrum Jakości AgroEko prowadzi certyfikację indywidualną i zbiorową w zakresie systemu QAFP. Przed wydaniem certyfikatu każdy podmiot podlega kontroli przeprowadzonej w celu potwierdzenia zgodności stosowanych w gospodarstwie lub zakładzie produkcyjnym metod produkcji z wymaganiami Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP zawartymi w „Wymaganiach dla Systemu QAFP – część ogólna” oraz w poszczególnych zeszytach branżowych.

Każdy podmiot po przejściu procesu kontroli oraz otrzymaniu pozytywnej zgodności postępowania z obowiązującymi przepisami w danym zakresie otrzymuje dokument: Certyfikat QAFP – dokument wystawiany producentom spełniającym wymagania Systemu Gwarantowanej Jakości Żywności. Certyfikat QAFP ważny jest przez okres 13 miesięcy.

Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o. nadzoruje wydane certyfikaty poprzez dokonywanie corocznej płatnej, pełnej kontroli oraz bezpłatnych kontroli doraźnych.

W przypadku stwierdzenia przez Centrum Jakości AgroEko braku spełniania wymagań przez producenta będącego posiadaczem certyfikatu będą stosowane wobec niego sankcje: upomnienie, ostrzeżenie, zawieszenie certyfikatu i cofnięcie certyfikatu.

Proces certyfikacji obejmuje pojedyncze podmioty i organizacje wielooddziałowe, które chcą uczestniczyć w Systemie QAFP w zakresie zeszytów branżowych „*Kulinarne mięso wieprzowe. Wymagania produkcyjne i jakościowe*”, „*Tuszki, elementy i mięso z kurczaka, indyka i Młodej Polskiej Gęsi Owsianej. Wymagania produkcyjne i jakościowe*” oraz „*Wędliny. Wymagania produkcyjne i jakościowe*”.

<sup>27</sup> <http://www.pih.org.pl/aktualnosci/system-gwarantowanej-jaksoci-zywnoci-qafp.html>

<sup>28</sup> <http://www.agroeko.com.pl/>

## ROZDZIAŁ IV

### JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI REGIONALNEJ I TRADYCYJNEJ

Żywność tradycyjna i regionalna tak jak każda inna żywność nie może zagrażać zdrowiu i życiu ludzi. Producenci i sprzedawcy muszą respektować podstawowe przepisy prawa dotyczące jej bezpieczeństwa. Wysoki poziom ochrony zdrowia publicznego jest podstawowym celem prawa żywnościowego obowiązującego w krajach Unii Europejskiej.

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady (ogólne prawo żywnościowe) ustala ogólną zasadę, że odpowiedzialność za zapewnienie zgodności z prawem żywnościowym, a w szczególności zapewnienie bezpieczeństwa żywności (i pasz), a także kontrolowanie przestrzegania tych wymogów spoczywa na podmiotach działających na rynku spożywczym i środków żywienia zwierząt. Do kompetencji władz w państwach członkowskich należy zapewnienie monitorowania i kontroli przestrzegania wymogów prawa żywnościowego na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji<sup>1</sup>. Państwa członkowskie ustanawiają we własnym zakresie środki i kary mające zastosowanie w przypadku naruszenia prawa żywnościowego i paszowego. Powinny one być skuteczne, proporcjonalne i odstraszające.

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 ustanawia także różnego rodzaju procedury mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności, a w szczególności system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i środkach żywienia zwierząt (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF) oraz reguły postępowania w sytuacji kryzysowej (art. 50). Od stycznia 2005 r. można ustalić na każdym etapie łańcucha żywnościowego pochodzenie żywności dla ludzi oraz paszy dla zwierząt i składników paszowych. Do tego są zobowiązane wszystkie podmioty działające na rynku żywności i pasz.

W prawie żywnościowym przyjęto zasadę kompleksowego podejścia do żywności – od producenta do konsumenta – obejmującą wszystkie etapy łańcucha żywnościowego, gdyż każde ogniwo może mieć potencjalny wpływ na bezpieczeństwo żywności<sup>2</sup>.

Wprowadzenie w życie rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oraz szeregu innych rozporządzeń wzmocniło ochronę konsumentów przed niebezpiecznymi produktami żywnościowymi, tj. zagrażającymi zdrowiu, a nawet życiu człowieka. Stworzono spójny system gwarantujący bezpieczeństwo produktów żywnościowych w całym łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu”.

Produkty tradycyjne i regionalne uczestniczące w systemach jakości żywności muszą spełniać zarówno wymagania sanitarno-higieniczne, jak i gwarantować tradycyjny charakter potwierdzany odpowiednimi kontrolami.

Nad bezpieczeństwem żywności czuwają organy urzędowej kontroli. W Polsce są to: Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlo-

---

<sup>1</sup> Rozporządzenie (UE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. *ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.*

<sup>2</sup> M. Korzycka-Iwanow, *Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego*, Wydawnictwo Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2005, s. 20.

wej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcja Handlowa, Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Rozporządzenie nr 882/2004 ustanowiło zgodnie z artykułem pierwszym zasady wykonywania kontroli urzędowych mających na celu sprawdzenie zgodności z regułami ukierunkowanymi na: zapobieganie, eliminowanie lub ograniczenie dopuszczalnych poziomów zagrożenia ludzi i zwierząt, bezpośrednio lub przez środowisko naturalne oraz gwarantowanie uczciwych praktyk w handlu paszami i żywnością oraz ochronę konsumenta, łącznie z etykietowaniem pasz i żywności oraz innymi formami przekazywania informacji konsumentom<sup>3</sup>.

## 1. Jakość żywności

Dawniej jakość była kojarzona z cechą produktu i określano ją jako zgodność wyrobu z wymaganiami zawartymi w normach. W tym ujęciu zapewnienie jakości polegało na kontroli i odrzucaniu wyrobów wadliwych. Z czasem jakość zaczęto traktować jako ogół cech produktu, które decydują o jego zdolności do zaspokajania potrzeb konsumentów, podkreśla J. Jasiński. Ponieważ potrzeby zmieniają się w czasie, a więc ciągłym dostosowaniem musi także podlegać jakość<sup>4</sup>. Ten sam autor wskazuje na różne podejścia do jakości.

*Dla Francuza, Włocha czy Hiszpana jakość produktów żywnościowych wiąże się z ich wyjątkową unikatowością i specyfiką, wynikającą z określonego pochodzenia geograficznego, a dla Anglika, Szweda, Niemca czy Finna najważniejsze jest, aby produkt spełniał wszelkie wymagania i standardy bezpieczeństwa oraz wyróżniał się walorami charakterystycznymi dla zdrowego produktu lub zdrowej żywności<sup>5</sup>.*

Jak podkreśla I. Ozimek<sup>6</sup>, bezpieczeństwo żywności jest integralnym elementem jakości. Na jakość żywności składają się bezpieczeństwo żywności (żywność wolna od zagrożeń), wartość odżywcza, walory sensoryczne oraz dostępność. Z kolei bezpieczeństwo i wartość odżywcza stanowią ważny element składowy jakości zdrowotnej żywności.

Luning i współautorzy podali cechy jakości żywności<sup>7</sup>:

- fizyczne cechy produktu, takie jak właściwości sensoryczne – smak, zapach, tekstura;
- cechy dodatkowe, np. wygoda posiłków gotowych do spożycia;
- bezpieczeństwo produktów, czy nie ma ryzyka dla konsumentów spożywania produktów spożywczych, konsument absolutnie (bezwzględnie) oczekuje bezpiecznego produktu;
- trwałość (przydatność do spożycia); produkty rolno-spożywcze zwykle mają ściśle określony termin przydatności do spożycia;
- niezawodność, np. czy skład wykazany na opakowaniu odpowiada rzeczywistej zawartości;

<sup>3</sup> Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

<sup>4</sup> J. Jasiński, *Wyróżnianie produktów regionalnych na rynku i wynikające z tego korzyści. O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, praca zbiorowa pod red. M. Gąsiorowskiego, Fundusz Współpracy, Warszawa 2005, s. 288.

<sup>5</sup> J. Jasiński, *Wyróżnianie produktów...*, op. cit, s. 284.

<sup>6</sup> I. Ozimek, *Bezpieczeństwo żywności w aspekcie ochrony konsumentów w Polsce*, Rozprawy Naukowe i Monografie, SGGW, Warszawa 2006, s. 27-29.

<sup>7</sup> P.A. Luning, W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen, *Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno-menedżerskie*, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2005, s. 32.

- *wygląd zewnętrzny: barwa, aromat, image;*
- *reklamacja: szybka reakcja na nieodpowiednie produkty żywnościowe lub całkowite wycofanie;*
- *dostępność produktu na rynku usług żywnościowych;*
- *postrzegana jakość: ma także zastosowanie do żywności. Na przykład reklama lub marketing marki produktu mogą mieć znaczący wpływ na percepcję jakości;*
- *cena produktu.*

Powszechnie jednak pod pojęciem jakość żywności rozumie się jakość zdrowotną, która zależy od zawartych w niej składników odżywczych oraz od obecności w niej substancji obcych, które mogą stanowić ryzyko dla zdrowia człowieka.

*Jakość stała się na konkurencyjnym rynku produktów żywnościowych ważną cechą wyróżniającą. Jednakże, aby uzyskać produkt końcowy dobrej jakości, należy zwracać coraz większą uwagę na jakość w całym łańcuchu żywnościowym*<sup>8</sup>.

## 2. Bezpieczeństwo żywności

Głównym celem polityki Unii Europejskiej w dziedzinie bezpieczeństwa żywności jest zapewnienie w jak najwyższym stopniu ochrony zdrowia konsumenta.

Bezpieczeństwo żywności obejmuje wszystkie elementy łańcucha żywnościowego, w tym produkcję pierwotną, przechowywanie i przewóz surowców pochodzących z gospodarstwa rolnego do przetwórstwa i drobnego handlu detalicznego, przetwórstwo, transport produktów spożywczych do i z hurtowni, sprzedaż detaliczną (sklepy spożywcze, restauracje, catering). *Bezpieczeństwo żywności odnosi się do wymogów, według których produkt musi być „wolny” od zagrożeń z dopuszczalnym ryzykiem. Zagrożenia można zdefiniować jako potencjalne źródło niebezpieczeństwa. Ryzyko można zaś opisać jako miarę prawdopodobieństwa i stopnia zagrożenia dla zdrowia człowieka*<sup>9</sup>.

W ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. nr 171, poz. 1225, art. 3, ust. 3, pkt 5, lit. a-e) o bezpieczeństwie żywności i żywienia: *bezpieczeństwo żywności jest rozumiane jako ogół warunków, które muszą być spełnione, dotyczących w szczególności:*

- a) *stosowanych substancji dodatkowych i aromatów,*
- b) *poziomów substancji zanieczyszczających,*
- c) *pozostałości pestycydów,*
- d) *warunków napromieniowania żywności,*
- e) *cech organoleptycznych,*

*i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.*

Pierwsza część definicji dotyczy warunków, czyli czynników, od których zależy bezpieczeństwo żywności, a druga – działań, a wśród nich instrumentów (środków, metod i zasad działania).

<sup>8</sup> I. Ozimek, *Bezpieczeństwo żywności w aspekcie ochrony konsumentów w Polsce*, Rozprawy Naukowe i Monografie, SGGW, Warszawa 2006, s. 28.

<sup>9</sup> P.A. Luning, W.J. Marcelis, W.M.F. Jongen, *Zarządzanie jakością żywności...*, op. cit., s. 37.

Do najważniejszych instrumentów bezpieczeństwa żywności należą:

- Dobra Praktyka Higieniczna (GHP), Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), a w rolnictwie Dobra Praktyka Rolnicza (GAP);
- Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP);
- Zasada Identyfikowalności, pozwalająca na wycofanie z obrotu środka spożywczego, stanowiącego ryzyko dla zdrowia ludzi, oraz pasz zagrażających zdrowiu zwierząt, a tym samym zdrowiu ludzi (zoonozy – choroby odzwierzęce).

Wymienione powyżej instrumenty są i muszą być obowiązkowo stosowane przez podmioty działające w łańcuchu żywnościowym. Wyjątek stanowią dostawy bezpośrednie do konsumenta finalnego, produkcja żywności tradycyjnej i małe firmy – nie muszą wprowadzać systemu HACCP.

Artykuł 14 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 dotyczy wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności. *Żaden niebezpieczny środek nie może być wprowadzony na rynek. Środek spożywczy jest uznawany za szkodliwy, jeśli jest szkodliwy dla zdrowia, należy mieć na uwadze nie tylko prawdopodobne natychmiastowe i/lub krótkotrwałe i/lub długofalowe skutki tej żywności dla zdrowia osoby ją spożywającej, ale i dla następnych pokoleń, ewentualne skutki skumulowania toksyczności, szczególną wrażliwość zdrowotną, określonej kategorii konsumentów, jeżeli środek spożywczy jest przeznaczony w istocie dla niej.*

Konsument nabywający żywność narażony jednak jest na ryzyko w obszarze bezpieczeństwa żywności. W prawie żywnościowym ryzyko oznacza niebezpieczeństwo zaistnienia negatywnych skutków dla zdrowia oraz ich dotkliwość w następstwie zagrożenia (rozporządzenie (WE) nr 178 z 2002 r., art. 3, ust. 9).

Zagrożenia powstają m.in. na skutek:

- niedostatecznej higieny na etapie produkcji i dystrybucji żywności, co przyczynia się do skażeń mikrobiologicznych produktów żywnościowych (np. rzeźnie, targowiska);
- nadmiernych w stosunku do dopuszczalnych norm skażeń chemicznych surowców rolnych i żywności;
- pozostałości pestycydów;
- substancji dodatkowych do żywności stosowanych w zbyt wysokich dawkach w porównaniu z najwyższym dopuszczalnym poziomem, np. w celu zafałszowania żywności, poprawy jej cech organoleptycznych;
- sprzedaży żywności przeterminowanej, a także „odnawianej”;
- sprzedaży żywności zawierającej GMO, chociaż znakowanie wyklucza obecność takich składników;
- nieprawidłowego sposobu przechowywania pasz i żywności;
- braku dostatecznej wiedzy konsumentów, ażeby ocenić produkt żywnościowy pod względem zagrożenia bezpieczeństwa żywności (np. brak znajomości cech organoleptycznych „świeżego” produktu);
- nieprawidłowego oznakowania żywności (np. brak oznakowania składników alergizujących);
- mniejszej intensywności działań organów urzędowej kontroli żywności.

Na ogół żywność jest bezpieczna dla zdrowia, ale mogą się pojawić różne zagrożenia, mimo podjętych środków zapobiegawczych. Uruchomienie systemu identyfikowalności



pozwała odnaleźć produkty stanowiące zagrożenie w celu wycofania ich z punktów sprzedaży i poinformowania konsumentów o konieczności zwrotu wcześniej nabytych niebezpiecznych produktów żywnościowych. Jeżeli niebezpieczny produkt został wyeksportowany, wtedy informacja jest przekazywana władzom sanitarnym kraju importującego, w celu wycofania przez nie niebezpiecznego produktu żywnościowego.

### 3. Żywność tradycyjna

Konsumenci coraz częściej poszukują żywności o wysokiej jakości, która wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Te kryteria spełniają produkty wykonane tradycyjnymi metodami w wielu regionach kraju. W celu zapewnienia dalszego korzystania z tradycyjnych metod na każdym z etapów produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności oraz w odniesieniu do wymagań strukturalnych dla zakładów stosuje się wymogi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych. Jest to istotne zwłaszcza dla regionów o szczególnych ograniczeniach geograficznych i żywności tradycyjnej. Wymóg zastosowania zasady analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) nie jest możliwy do zastosowania dla produkcji podstawowej i żywności tradycyjnej. Dobra praktyka higieniczna może zastąpić HACCP. Elastyczność stosowania HACCP nie powinna zagrażać higienie żywności. Żywność produkowana zgodnie z zasadami higieny może znajdować się w swobodnym obrocie w całej Unii Europejskiej. Procedura umożliwiająca państwom członkowskim korzystanie z elastyczności powinna być całkowicie przejrzysta (art. 16 preambuły do rozporządzenia 852/2004).

### 4. Derogacje, czyli odstępstwa od standardowych wymagań

Komisja Europejska zezwala na produkcję żywności tradycyjnej z pominięciem niektórych uregulowań prawnych zawartych w rozporządzeniu 852/2004<sup>10</sup>.

W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiającym m.in. odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004, obowiązującym od 1 stycznia 2006 r., artykuł 7 dotyczy odstępstw od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w przypadku artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze<sup>11</sup>. Punkt 1 ww. artykułu wyjaśnia, jak należy rozumieć pojęcie artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze (dla celów rozporządzenia 2074/2005). Są to artykuły wytworzone w państwie członkowskim:

- a) historycznie uznane za produkty tradycyjne lub
- b) wytwarzane zgodnie ze skodyfikowanymi lub zarejestrowanymi zaleceniami technicznymi odnoszącymi się do tradycyjnego procesu lub zgodne z tradycyjnymi metodami produkcji lub
- c) chronione prawem wspólnotowym, krajowym, regionalnym lub lokalnym jako tradycyjne produkty spożywcze.

---

<sup>10</sup> Derogacja (łac. *deregatio*) – zmiana, częściowe uchYLENIE w porządku prawnym oznacza pozbawienie normy prawnej jej mocy obowiązującej przez zastąpienie jej inną normą uchylającą przepisy prawne wcześniejsze lub z nią sprzeczne. *Uniwersalny Słownik Języka Polskiego*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2003, s. 561.

<sup>11</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2014 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2014 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Państwa członkowskie mogą przyznać zakładom wytwarzającym artykuły spożywcze o tradycyjnym charakterze indywidualne lub ogólne odstępstwa od wymogów określonych w:

- a) zakresie pomieszczeń, w których takie produkty są poddane działaniu otoczenia koniecznego w pewnym stopniu dla wytworzenia ich cech. Pomieszczenia takie mogą w szczególności zawierać ściany, sufity i drzwi, które nie są gładkie, nieprzepuszczalne, niepochłaniające lub odporne na korozję oraz naturalne geologiczne ściany, sufity i podłogi;
- b) rodzaju materiałów, z których wykonane są przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania zbiorczego i jednostkowego tych produktów.

Środki dotyczące czyszczenia i dezynfekowania pomieszczeń określonych w lit. a) oraz częstotliwość ich stosowania są dostosowane do danej działalności w celu uwzględnienia charakterystycznej flory znajdującej się w otoczeniu tych pomieszczeń.

Przyrządy i sprzęt określony w lit. b) są stale utrzymywane w zadowalającym stanie higieny oraz systematycznie czyszczone i dezynfekowane.

Państwa członkowskie, które przyznają odstępstwa w przypadku artykułów spożywczych o tradycyjnym charakterze powiadamiają o nich Komisję Europejską oraz pozostałe państwa członkowskie najpóźniej w 12 miesięcy po przyznaniu indywidualnego lub ogólnego odstępstwa. Każde powiadomienie zawiera krótki opis zastosowanych odstępstw, środków spożywczych i zakładów (pkt 3).

W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 października 2004 r. (Dz.U. z 2004 r. nr 236, poz. 2358) w sprawie określenia wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze określone zostały warunki weterynaryjne wymagane przy wytwarzaniu oscypka, bryndzy, żętycy, bundzu i redykołki. W przypadku produkcji z zamiarem sprzedaży w ramach sprzedaży bezpośredniej dopuszczona została tradycyjna produkcja. Zezwolono na produkcję w obiektach pasterskich (bacówkach) oraz przy wykorzystaniu tradycyjnych narzędzi i sprzętu. Ściany, podłogi, sufity i drzwi w bacówkach powinny być wykonane z materiałów nienasiąkliwych, łatwych do mycia i odkażania, jednakże mogą być wykonane z drewna, jeżeli będzie ono utrzymane w stanie technicznym i higienicznym nie wpływającym negatywnie na jakość zdrowotną produktów. Ze względu na tradycyjną metodę wytwarzania powyższych wyrobów zezwolono także na ich produkcję z niepasteryzowanego mleka pod warunkiem jednak, iż będzie ono spełniać wszystkie wymagania mikrobiologiczne.

Wytwarzanie żywności, która nie spełnia odpowiednich norm weterynaryjno-sanitarnych jest w Polsce, tak jak w całej Unii Europejskiej, zabronione. Jednocześnie Unia Europejska gwarantuje prawo do produkcji żywności małym producentom na rynek lokalny. Różne kraje w różny sposób rozwiązują kwestię tej produkcji oraz łagodzą ogólnie obowiązujące przepisy prawne. Kraje członkowskie same określają warunki zbytu produktów regionalnych. Na przykład Francja od wielu lat na tej podstawie wytwarza i sprzedaje wiele produktów, m.in. swoje lokalne sery. W Polsce zastosowanie derogacji związane jest z wprowadzeniem produktu na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, oraz rejestrację produktu w unijnym systemie jakości jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Rejestracja daje możliwość prowadzenia

produkcji tradycyjnymi metodami, które nie są tak restrykcyjne jak normy dotyczące masowej produkcji żywności. Rejestracja produktu w systemie unijnym lub umieszczenie produktu na liście produktów tradycyjnych powoduje, że staje się on produktem charakterystycznym, spełniającym wymagania jakościowe.

Należy odróżniać obowiązującą we wszystkich krajach członkowskich jakość w rozumieniu bezpieczeństwa żywności, nad którą czuwają powołane do tego służby państwowe od dobrowolnej jakości, produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych, która jest deklarowana przez producenta i potwierdzana przez przyznane certyfikaty. System kontrolny uwiarygodnia specyficzną jakość w zakresie deklarowanym przez producenta. Brak tego rodzaju kontroli stwarza możliwość fałszowania, podrabiania, zamiany, przez co konsument może stracić zaufanie do produktów autentycznych z potwierdzoną tradycyjną jakością. Kontrola zgodności ze specyfikacją jest dobrowolna, a zatem nie może być wykonywana przez państwowe służby sanitarne, a przez niezależne podmioty kontrolujące, nadzorowane przez państwo<sup>12</sup>.

*Decyzje dotyczące zakresu stosowania derogacji, jak również organizacja krajowego systemu ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych, są pozostawione krajom członkowskim. Derogacje określają zakres możliwych odstępstw, które powinny być wykorzystane do budowy systemu krajowego, wspierającego rozwój regionalny oparty na produkcji żywności naturalnej, przetwórstwie na małą skalę, sprzedaży bezpośredniej, wyraźnie różniąc wymagania co do warunków produkcji, dla dużych i małych przedsiębiorstw<sup>13</sup>.*

Zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. nr. 171, poz. 1225, z późn. zm.) w art. 3 pkt 60 Minister Zdrowia i Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, działając w porozumieniu, mają określić w drodze rozporządzenia odstępstwa od wymagań higienicznych wymienionych w rozporządzeniu Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

Decyzje przyznające indywidualne odstępstwa od ściśle określonych wymagań higienicznych dla zakładów produkujących żywność tradycyjną podejmuje odpowiedni państwowy powiatowy inspektor sanitarny oraz powiatowy lekarz weterynarii.

O przyznanych indywidualnych odstępstwach są powiadamiani Główny Inspektor Sanitarny albo Główny Lekarz Weterynarii, Minister Zdrowia oraz Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Główny Inspektor Sanitarny oraz Główny Lekarz Weterynarii, każdy w zakresie swoich kompetencji, powiadamiają także Komisję Europejską oraz pozostałe państwa członkowskie w Unii Europejskiej o przyznanych odstępstwach. Odstępstwa muszą wynikać ze stosowania przez producentów niezmiennych tradycyjnych metod wytwarzania, nie mogą wpływać negatywnie na jakość zdrowotną produktu, w szczególności nie mogą przyczyniać się do jej zanieczyszczenia<sup>14</sup>.

---

<sup>12</sup> Por. G. Russak, *Idea produktów regionalnych i lokalnych w Unii Europejskiej*, [w:] *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, praca zbiorowa pod red. M. Gąsiorowskiego, Fundusz Współpracy, Warszawa 2005, s. 63.

<sup>13</sup> G. Russak, *Idea produktów regionalnych...*, op. cit., s. 66.

<sup>14</sup> K. Kieljan, *O systemach jakości żywności – vademecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych*, Centrum Rolnicze w Brwinowie, Oddział w Krakowie, 2011.

## 5. Zaostrożenie przepisów prawa żywnościowego w zakresie zanieczyszczeń żywności

Prawo żywnościowe jest coraz bardziej spójne i przejrzyste oraz stale doskonalone, także w zakresie bezpieczeństwa żywności, stwarzając wysoki poziom ochrony zdrowia i życia ludzi. Z tej przyczyny żywność jest obiektem ustawicznych badań naukowych. Rezultaty tych badań stanowią podstawę do stanowienia nowych regulacji prawnych, ewentualnie nowelizacji dotychczas obowiązujących.

### 5.1. Zanieczyszczenia żywności

Obecność zanieczyszczeń w żywności stanowi zagrożenie dla jej bezpieczeństwa. *Zagrożenie jest to czynnik biologiczny, chemiczny lub fizyczny w żywności lub w warunkach produkcji żywności, który może być potencjalnie niebezpieczny dla zdrowia. Zagrożenia są to więc niepożądane zanieczyszczenia (chemiczne, fizyczne), wzrost lub przeżycie drobnoustrojów, a także wytwarzanie lub utrzymywanie się toksyn mikrobiologicznych, enzymów lub produktów metabolizmu*<sup>15</sup>.

Do zagrożeń typu fizycznego należą następujące zanieczyszczenia żywności lub paszy: elementy ciała szkodników, zwierząt – sierść, włosy, kości, szkło, piasek, metal, drewno, kamienie, plastik, kurz i radionuklidy.

Do zagrożeń typu biologicznego należą zanieczyszczenia żywności lub paszy pasożytami, bakteriami i prionami.

Zagrożenia typu chemicznego stanowią zanieczyszczenia żywności i pasz pozostałościami środków ochrony roślin, konserwanty chemiczne, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, polichlorowane bifenyle, dioksyne, leki weterynaryjne, metale ciężkie, azotany, azotyny oraz mikotoksyny (toksyczne metabolity grzybów pleśniowych zaliczane są do zagrożeń chemicznych w analizie HACCP).

Zanieczyszczenia chemiczne żywności stanowią duże zagrożenie dla zdrowia ludzi na ogół ze skutkiem odległym w czasie. Są one wynikiem zanieczyszczenia środowiska (powietrza, wody, gleby), stosowania zabiegów agrotechnicznych i zootechnicznych oraz procesów technologicznych. Zanieczyszczenia chemiczne artykułów żywnościowych mogą pojawiać się w każdym ogniwie łańcucha żywnościowego, a więc w procesie produkcji roślinnej i zwierzęcej, w przetwórstwie żywności. Szkodliwe substancje, pobierane wraz z żywnością, kumulują się w organizmie człowieka, powodując zakłócenia metaboliczne funkcji komórkowych różnych organów, gdy określony kontaminant osiągnie zbyt duże stężenie<sup>16</sup>. Są to w większości choroby np. układu krążenia, choroby nowotworowe, alergie.

Rozporządzenia wydawane przez Komisję Europejską i Radę, obowiązujące we wszystkich krajach Unii Europejskiej, ustanawiają najwyższe dopuszczalne normy zanieczyszczeń surowców rolnych i żywności różnymi kontaminantami. Żywność, w której ich stężenie nie przekracza największych dopuszczalnych poziomów ustalonych w badaniach toksykologicznych, uznawana jest za bezpieczną. Określona granica stężenia zanieczyszczeń jest więc wyznacznikiem bezpiecznej dla zdrowia człowieka żywności.

<sup>15</sup> D. Kołożyn-Krajewska, M. Trzaskowska, *Słownik terminologii z zakresu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności*, Centralna Biblioteka Rolnicza, Warszawa 2004.

<sup>16</sup> Tamże.

1 września 2014 r. weszły w życie nowe normy dotyczące zanieczyszczenia wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi wędzonych produktów: mięsa, wędlin i ryb. Są one bardzo restrykcyjne w porównaniu z poprzednimi normami. Wielu producentów, zwłaszcza wędlin tradycyjnych, zaczęło się obawiać o istnienie swoich firm, gdyby nie sprościli zaostrożnym normom.

## 5.2. Charakterystyka wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych<sup>17</sup>

Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA) są to związki o udokumentowanym działaniu mutagennym i karcynogennym. Powszechnie występują zarówno w środowisku człowieka, jak i w produktach żywnościowych wędzonych i grillowanych<sup>18</sup>.

Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne występują w powietrzu, wodzie i glebie, a stamtąd dostają się do żywności. Są trzy główne drogi wnikania WWA do organizmu człowieka: z żywności, poprzez układ oddechowy i skórę.

Najwięcej WWA, bo 70-80% dostaje się do organizmu człowieka przez przewód pokarmowy, przy czym z produktami grillowanymi 7-10%. Sporo węglowodorów aromatycznych znajduje się w olejach i ziarnie kakaowym.

Występowanie WWA w olejach roślinnych jest uzależnione od sposobu suszenia nasion. Najwięcej jest ich, gdy gazy spalinowe mają bezpośredni kontakt z nasionami. Rafinowanie (etap dezodoryzacji) redukuje zawartość niektórych związków tylko o niższej masie cząsteczkowej, takich jak np. benzo[a]fluoranten. Poziom WWA o wyższej masie cząsteczkowej może być zredukowany przez traktowanie aktywowanym węglem drzewnym. W produktach zbożowych niewiele jest tych związków, ale przez wysokie ich spożycie zawartość WWA ma znaczenie dla organizmu człowieka. Najbardziej niebezpieczne WWA znajdują się w skórcie wędzonych produktów. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne bardzo dobrze rozpuszczają się w tłuszczach, a słabo w wodzie<sup>19</sup>.

Spośród najważniejszych mechanizmów tworzenia się WWA w żywności wymienia się głównie topienie tłuszczu, który podlega pirolizie, gdy ścieka na źródło ciepła oraz pirolizę żywności zachodzącą podczas jej przygotowywania w temperaturze powyżej 200°C. Na tworzenie się WWA podczas obróbki kulinarnej wpływa wiele czynników, poza sposobem przygotowywania (grillowaniem, smażeniem, pieczeniem) ważny jest czas, źródło ciepła, jak również odległość między środkiem spożywczym a źródłem ciepła oraz odsączenie tłuszczu<sup>20</sup>.

Głównymi przedstawicielami WWA są: benzo[a]piren, benzo[a]antracen, naftylen, chryzen oraz około 200 innych związków. Badania Międzynarodowej Agencji Badawczej nad Rakiem (IARC), dowiodły, że z 48 badanych WWA 30 wykazuje właściwości kance-

<sup>17</sup> Opis innych zanieczyszczeń żywności znajdzie czytelnik m.in. w pracy: B. Gulbicka, *Zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne jako problem bezpieczeństwa żywności*, Studia i Monografie nr 156, IERiGŻ-PIB, Warszawa 2012.

<sup>18</sup> A. Nowak, Z. Libudzisz, *Karcynogeny w przewodzie pokarmowym człowieka*, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, nr 4/2008.

<sup>19</sup> M. Obiedziński, *Ale dym z tym wędzeniem* (wywiad), Polityka, nr 4/2014.

<sup>20</sup> W. Staszewski, *Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA)*, Państwowa Inspekcja Sanitarna, Lubelski Urząd Wojewódzki, Seminarium informacyjno-promocyjne, 10 lutego 2014 r.

rogenne, a najbardziej niebezpieczny jest benzo[a]piren utleniający się w organizmie człowieka do epoksydiolu, który prowadzi do mutacji DNA, a następnie do nowotworu<sup>21</sup>.

**Tabela 5. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne – najwyższy dopuszczalny poziom w µg/kg produktu**

Lp.	Środki spożywcze	Benzo[a]piren	Suma benzo[a]pirenu, benzo[a]antracenu, benzo[b]fluorantenu i chryzenu
1.	Oleje i tłuszcze (z wyłączeniem masła kakaowego i oleju kokosowego) przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do stosowania jako składnik w produktach spożywczych	2,00	10,00
2.	Ziarno kakaowe i produkty pochodne	5,0 µg/kg tłuszczu począwszy od 1.4.2013 r.	35,0 µg/kg tłuszczu począwszy od 1.4.2013 r. do 31.3.2015 r. 30,0 µg/kg tłuszczu począwszy od 1.4.2015 r.
3.	Olej kokosowy przeznaczony do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do stosowania jako składnik w produktach spożywczych	2,00	20,00
4.	Mięso wędzone i produkty mięsne wędzone	5,0 do 31.8.2014 r. 2,0 począwszy od 1.9.2014 r.	30,0 począwszy od 1.9.2012 r. do 31.8.2014 r. 12,0 począwszy od 1.9.2014 r.
5.	Mięso ryb wędzone i produkty rybactwa wędzone z wyłączeniem produktów rybactwa wymienionych w pkt 6 i 7. Najwyższy dopuszczalny poziom w przypadku wędzonych skorupiaków stosuje się do mięsa z przydatków i odwłoka. W przypadku wędzonych krabów i skorupiaków miękkoodwłokowych dotyczy mięsa z przydatków	5,0 do 31.8.2014 r. 2,0 począwszy od 1.9.2014 r.	30,0 począwszy od 1.9.2012 r. do 31.8.2014 r. 12,0 począwszy od 1.9.2014 r.
6.	Szproty wędzone i szproty wędzone w konserwie; małże (świeże, schłodzone lub mrożone); mięso poddane obróbce cieplnej i produkty mięsne poddane obróbce cieplnej sprzedawane konsumentowi końcowemu	5,0	30,0
7.	Małże (wędzone)	6,0	35,0
8.	Przetworzona żywność na bazie zbóż oraz żywność dla niemowląt i małych dzieci	1,0	1,0
9.	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt i preparaty do dalszego żywienia niemowląt, w tym początkowe mleko dla niemowląt i mleko następne	1,0	1,0
10.	Produkty dietetyczne specjalnego przeznaczenia medycznego, przeznaczone specjalnie dla niemowląt	1,0	1,0

Źródło: Rozporządzenie Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych.

<sup>21</sup> L. Juszczak, *Zagrożenia chemiczne w żywności*. Agro Przemysł, nr 5/2010.

Według Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) najbardziej toksyczny jest benzo[a]piren stosowany jako marker obecności i działania rakotwórczych WWA w żywności. W dniu 9 czerwca 2008 r. Panel Naukowy ds. Zanieczyszczeń w Łańcuchu Żywnościowym (panel CONTAM) Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności przyjął opinię dotyczącą obecności WWA w żywności, stwierdzając, że najbardziej odpowiednim wskaźnikiem jest układ czterech specyficznych związków chemicznych (WWA): benzo[a]pirenu, chryzenu, benzo[a]antracenu, benzo[b]fluorantenu. Z tych względów wprowadzono rozporządzenie Komisji (WE) nr 835/2011 z dnia 9 sierpnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych, które będzie obowiązywać od 1 września 2014 r.

Najwyższe dopuszczalne poziomy zawartości WWA muszą być bezpieczne i najniższe, jakie można rozsądnie osiągnąć (zasada ALARA – ang. *As Low As Reasonably Achievable*) z zastosowaniem dobrych praktyk produkcyjnych oraz dobrych praktyk stosowanych w rolnictwie i rybołówstwie.

Z dostępnych danych wynika, że zawartość WWA w zbożach i warzywach jest niska, dlatego nie ustalono najwyższych dopuszczalnych poziomów. EFSA wskazał, że ze względu na ich duże spożycie należy w dalszym ciągu monitorować w nich zawartości WWA.

Jako wskaźnik potencjalnego zanieczyszczenia środowiska przyjmuje się najwyższy dopuszczalny poziom benzo[a]pirenu w mięsie ryb innych niż wędzone. Jak wykazano, WWA w komórkach świeżych ryb szybko ulegają reakcjom metabolicznym i nie dochodzi do ich odłożenia w mięśniach. Dlatego też w rozporządzeniu (UE) nr 835/2011 nie podano najwyższego dopuszczalnego poziomu WWA w rybach świeżych, a tylko w rybach wędzonych.

Zawartość WWA w maśle kakaowym jest wyższa niż w olejach i tłuszczach. Wynika to głównie z nieodpowiedniego procesu suszenia ziarna kakaowego oraz braku możliwości rafinowania masła kakaowego, w porównaniu do pozostałych olejów i tłuszczów. Poziomy zawartości WWA w ziarnie kakaowym i produktach pochodnych powinny być regularnie monitorowane pod kątem oceny możliwości dalszego obniżenia najwyższych dopuszczalnych poziomów.

Z uzyskanych danych wynika, że zawartość WWA w oleju kokosowym może być wyższa niż w innych olejach i tłuszczach roślinnych. Jest to związane z proporcjonalnie większą zawartością benzo[a]antracenu i chryzenu, których nie da się łatwo usunąć z oleju kokosowego w procesie rafinacji.

Wysokie poziomy zawartości WWA w produktach mięsnych stwierdzono w niektórych rodzajach mięsa poddanych obróbce cieplnej sprzedawanych konsumentowi końcowemu. Wysokich poziomów zawartości WWA można uniknąć dzięki odpowiednim warunkom obróbki i urządzeniom.

W szprotach wędzonych oraz w szprotach wędzonych w konserwie stwierdzono wyższą zawartość WWA niż w pozostałych rybach wędzonych, dlatego ustanowiono najwyższe dopuszczalne poziomy, szczególnie dla szprotów wędzonych i szprotów wędzonych w konserwie, odzwierciedlające wartości możliwe do osiągnięcia.

### 5.3. Zanieczyszczenia wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi wędzonej żywności

W Polsce jednym z tradycyjnych sposobów konserwacji mięsa, ryb, serów i owoców jest wędzenie w dymie, a nowelizacja rozporządzenia ws. *wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych* ma ograniczyć wytwarzanie w procesie wędzenia substancji smolistych. Nie tylko Polska, ale także kraje skandynawskie wędzą ryby i sery. Na południu Europy ze względu na ciepły klimat stosuje się metodę suszenia mięsa i przetworów. W ten sposób powstaje np. szynka parmeńska.

Wędzenie oznacza poddawanie mięsa i przetworów oraz innych produktów żywnościowych działaniu dymu wędzarniczego uzyskiwanego podczas niepełnego spalania drewna oraz trocin wędzarniczych. W efekcie wędzenia uzyskuje się produkt utrwalony o specyficznym aromacie i zabarwieniu. Następstwem wędzenia jest utrata wody zawartej w produkcie. Im dłuższe wędzenie, tym ubytek wody jest większy, a w produktach o dużej zawartości tłuszczu następuje jego wytapianie. Produkty wędzone dymem wędzarniczym tracą na wadze, dlatego też uzyskują wyższą cenę.

Na podstawie wyników badań zgromadzonych przez EFSA wykazano, że obniżenie zawartości WWA jest możliwe. *Technologia wędzenia ma ogromny wpływ na zawartość WWA w końcowym produkcie*. Stosowanie dobrych praktyk w procesie wędzenia znacznie ogranicza zanieczyszczenie<sup>22</sup>.

W Polsce wykonywane są badania żywności w kierunku WWA. Taką urzędową kontrolę jakości prowadzi Państwowa Inspekcja Sanitarna. Rocznie bada się około 700 do 1000 próbek różnych środków spożywczych. Są to przede wszystkim oleje i tłuszcze roślinne, mięso wędzone, przetwory mięsne wędzone, mięso ryb wędzone i produkty rybne wędzone, owoce morza, ostatnio również produkty kakaowe (czekolada). Badaniami są też objęte środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci – szczególnie wrażliwe grupy konsumentów. Ponadto realizowane są też badania monitoringowe. Często obejmują one większy zakres WWA niż uregulowany w przepisach UE. Badania takie dotyczyły w Polsce m.in. olejów roślinnych, ryb wędzonych oraz herbat i suplementów diety. Przepisy unijne dotyczą badań WWA: benzo[a]pirenu oraz sumy 4 WWA, tj. benzo[a]antracenu, benzo[b]fluorantenu, benzo[a]pirenu i chryzenu. Suma tych czterech związków dobrze odzwierciedla ogólne zanieczyszczenia żywności przez WWA. Badania WWA są prowadzone w Wojewódzkich Stacjach Sanitarno-Epidemiologicznych. Próbkę do badań są pobierane przeważnie z obrotu handlowego. Badania w kierunku WWA prowadzą także niektóre laboratoria Zakładów Higieny Weterynaryjnej w Polsce oraz krajowe laboratorium referencyjne znajdujące się w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Zakładzie Higieny (powołane przez Ministra Zdrowia) oraz w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym w Puławach (powołane przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi).

Już ponad 50 lat temu zespół polskich uczonych kierowany przez prof. Tilgnera z Politechniki Gdańskiej podjął badania nad WWA, mające na celu ograniczenie ich ilości w wędzonych produktach rybnych i mięsnych. Określono m.in., że ilość węglowodorów rośnie liniowo przy wzroście temperatury żarzenia powyżej 400°C. Określono wpływ,

<sup>22</sup> M. Starski, *Technologia wędzenia*, Bezpieczeństwo i Higiena Żywności, nr 1/2014.



jaki na proces wędzenia mają też parametry generowania dymu. Gdy generuje się dym wędzarniczy poza komorą, to ilości WWA w produktach wędzonych są mniejsze. Efektem tych badań była modernizacja stosowanych technologii – powstały nowe urządzenia do wędzenia, co doprowadziło do istotnego obniżenia poziomów występowania WWA<sup>23</sup>.

W Polsce, w latach 1995-2003 prowadzono badania skażeń surowców rolnych i wytworzonej z nich żywności w ramach Monitoringu Jakości Gleb, Roślin, Produktów Rolniczych i Spożywczych utworzonego przez Ministerstwo Rolnictwa. Zakres badań obejmował również benzo[a]piren. W 1999 r. we wszystkich badanych próbkach ryb wędzonych stwierdzono obecność benzo[a]pirenu średnio w stężeniu 8,3 µg/kg. W 2000 r. przebadano 129 próbek ryb wędzonych, we wszystkich badanych próbkach także wykryto obecność benzo[a]pirenu, a przekroczenie wartości 5,0 µg/kg stwierdzono w 27 próbkach wędzonego szprota, co stanowiło niemal 21% próbek. Średnie stężenie benzo[a]pirenu w szprotach wędzonych kształtowało się na poziomie 11,5 µg/kg. Stwierdzono, że w pozostałych gatunkach ryb wędzonych średnia zawartość benzo[a]pirenu była niemal dwudziestokrotnie niższa i wynosiła 0,47 µg/kg. Na podstawie badań dotyczących stężeń benzo[a]pirenu w surowych rybach, również prowadzonych w ramach tego monitoringu, można wywnioskować, że szproty surowe charakteryzowały się jego zawartością średnio na poziomie 0,07 µg/kg. Wysokimi stężeniami benzo[a]pirenu odznaczały się zwłaszcza szproty z Głębi Gdańskiej<sup>24</sup>.

Z badań dotyczących wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w ramach monitoringu prowadzonego przez Ministerstwo Rolnictwa, a następnie do 2006 r. przez Ministerstwo Zdrowia wynika, że nawet przy zaostrzonych normach nie pojawiają się duże problemy. Natomiast w przypadku wędzenia na ciemno lub czarno wtedy 2 µg/kg będą przekroczone stwierdził M. Obiedziński<sup>25</sup>.

Spośród badanych ryb najbardziej zanieczyszczone benzo[a]pirenem były szproty. Wraz z rybami i produktami rybnymi przeciętny polski konsument wprowadza do organizmu jedynie około 2% całkowitej ilości WWA pobieranych z żywnością, gdyż jest to rezultatem niskiej konsumpcji ryb i produktów, w tym np. ryb wędzonych<sup>26</sup>.

Badania M. Ciecierskiej i M. Obiedzińskiego wykazały, że poziom zanieczyszczeń WWA w wewnętrznej części produktów mięsnych wędzonych był istotnie statystycznie niższy w porównaniu do części zewnętrznej tego samego asortymentu. Wyniki badań wskazują zatem, że penetracja WWA do wnętrza produktu wędzonego nie zachodzi intensywnie, tak więc zdjęcie osłonki lub warstwy powierzchniowej istotnie obniża zawartość WWA w produkcie. Przebadano cztery grupy produktów mięsnych wędzonych: szynki, polędwice parzone, polędwice nieparzone oraz kiełbasy średnio rozdrobnione, pochodzące z jednego z podwarszawskich zakładów mięsnych. Wędzenie przeprowadzono tzw. metodą przemysłową – w komorze wędzarniczej z zewnętrznym dymogeneratorem. Analizowano zawartość WWA na powierzchni (0,5-centymetrowa część zewnętrzna wraz ze skórka) oraz w części środkowej, wewnętrznej produktów. Badaniom poddano po trzy

<sup>23</sup> W. Staszewski, *Wielopierścieniowe węglowodory...*, op. cit.

<sup>24</sup> Raporty z badań monitoringowych nad jakością gleb, roślin, produktów rolniczych i spożywczych, MRiRW, GISiPAR, Warszawa 1995-2003.

<sup>25</sup> M. Obiedziński, *Ale dym z tym wędzeniem* (wywiad), Polityka, nr 4/2014.

<sup>26</sup> W. Staszewski, *Wielopierścieniowe węglowodory...*, op.cit.

próbki każdego rodzaju asortymentu, a każdą z trzech próbek tego samego rodzaju analizowano w trzech powtórzeniach. Na przykład w przypadku szynek wędzonych sumaryczna zawartość 4 WWA wyniosła 16,42 µg/kg w ich części zewnętrznej, a w części wewnętrznej 1,56 µg/kg. Zawartość benzo[a]pirenu osiągnęła poziom odpowiednio 0,39 µg/kg i 0,23 µg/kg w części zewnętrznej i wewnętrznej. W przypadku kiełbas średnio rozdrobnionych średnia sumaryczna zawartość 4 WWA oraz zawartość benzo[a]pirenu wyniosła odpowiednio 17,25 µg/kg i 0,86 µg/kg w częściach zewnętrznych. W częściach wewnętrznych zawartość sumy 4 WWA oraz zawartość benzo[a]pirenu były natomiast istotnie niższe – na poziomie 2,52 µg/kg i 0,27 µg/kg. Porównując poziom zanieczyszczenia analizowanych produktów, w przypadku kiełbas stwierdzono najmniejszą, ale statystycznie istotną różnicę pomiędzy poziomem zawartości WWA w częściach zewnętrznych i wewnętrznych. Ze względu na ich małą średnicę stwierdzono, że stopień dyfuzji WWA do wnętrza kiełbas jest znaczący. Całkowita zawartość sumy 4 WWA oraz zawartość benzo[a]pirenu w części środkowej produktów była istotnie statystycznie niższa w porównaniu z częścią zewnętrzną tego samego asortymentu. Odpowiednio przeprowadzony proces wędzenia w nowoczesnych komorach wędzarniczych z tzw. zewnętrznym generatorem dymu charakteryzuje się względnie niskim poziomem zanieczyszczenia produktów wędzonych, zwłaszcza WWA, a większość zanieczyszczeń WWA pozostaje w warstwach zewnętrznych, szczególnie w skórcie<sup>27</sup>.

Laboratorium WSSE w Lublinie w roku 2013 w ramach planu wykonało dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej badanie 194 próbek żywności w kierunku WWA, w tym 67 próbek z terenu województwa lubelskiego oraz 127 próbek z terenu województwa śląskiego. W środkach spożywczych z rodzaju mięso wędzone i produkty mięsne wędzone (wędliny) zbadano ogółem 20 próbek (dwa wyniki powyżej granicy oznaczalności), a jedna próbka oscylowała na granicy najwyższego dopuszczalnego poziomu i dotyczyła tradycyjnej szynki swojskiej wędzonej. Natomiast w przypadku środków spożywczych z grupy mięso ryb wędzone i produkty rybołówstwa wędzone, w tym szproty wędzone i szproty wędzone w konserwie, zbadano ogółem 47 próbek (dwa wyniki powyżej granicy oznaczalności) – 1 próbka z grupy szproty wędzone została zakwestionowana za przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia WWA (NDP benzo[a]piren 5µg/kg, Σ 4 WWA 30 µg/kg), a jej wynik wyniósł: benzo[a]piren 21,2±4,7µg/kg; Σ 4 WWA 99±28 µg/kg<sup>28</sup>.

Na podstawie danych dotyczących polskich ryb wędzonych należy stwierdzić, że średnie stężenie benzo[a]pirenu wykazane na przestrzeni ostatniego dziesięciolecia uległo znacznemu obniżeniu, bowiem z 21% próbek przekraczających limit stężenia benzo[a]pirenu 5,0 µg/kg stwierdzonych w 2000 roku odsetek ten uległ obniżeniu do 1% w latach 2012-2013. Z danych dotyczących badań w kierunku WWA wykonywanych w ramach nadzoru Inspekcji Weterynaryjnej w latach 2012-2013 wynika, że z zakładów produkujących mięso wędzone i/lub produkty mięsne wędzone w ramach badań urzędowych i właścicielskich otrzymano do badań łącznie 655 próbek i stwierdzono 7 wyników niezgodnych, na poziomie przekraczającym równym 5,0 µg/kg oraz 30,0 µg/kg odpo-

<sup>27</sup> M. Ciecierska, M. Obiedziński, *Zawartość Wielopierścieniowych Węglowodorów Aromatycznych w produktach mięsnych wędzonych oznaczoną metodą CG-MS*, Bromat. Chem. Toksykol., nr 3/2012, s. 402-407.

<sup>28</sup> W. Staszewski, *Wielopierścieniowe...*, op. cit.

wiednio dla benzo[a]pirenu i sumy 4 WWA. Stanowi to około 1% wszystkich przebadanych próbek. W tej grupie znajduje się 208 próbek pochodzących z zakładów stosujących tradycyjne metody wędzenia, wśród których stwierdzono 6 wyników przekraczających dopuszczalne limity (co stanowi niespełna 3% próbek) oraz 447 próbek pochodzących z zakładów stosujących ulepszone urządzenia wędzarnicze (np. zewnętrzne generatory dymu wędzarniczego zaopatrzone w filtry), wśród których stwierdzono w jednym przypadku (0,2% przebadanych próbek) wynik przekraczający dopuszczalne limity WWA. W ramach nadzoru zakładów produkcyjnych przebadano również łącznie 168 próbek ryb wędzonych i/lub produktów rybołówstwa wędzonych, w wyniku czego stwierdzono 2 wyniki niezgodne, co podobnie jak w przypadku mięsa wędzonego stanowi około 1% przebadanych próbek. Obydwa wyniki niezgodne stwierdzono w zakładach stosujących tradycyjne metody wędzenia co pozwala stwierdzić, że odsetek wyników niezgodnych w tej grupie wynosi około 4%<sup>29</sup>.

#### 5.4. Producenci wędzonej żywności wobec zaostrzonych norm WWA

Nowe rozporządzenie ws. WWA zostało opublikowane w sierpniu 2011 r. Polska mogła od razu zgłosić sprzeciw w zakresie zaproponowanych limitów WWA w produktach wędzonych, ale nie odniosła się do tego. Natomiast Łotwa zgłosiła sprzeciw w sprawie skażeń wędzonych szprotów, wykazując, że WWA podczas wędzenia zanieczyszczają przede wszystkim powierzchnię produktu wędzonego. Zmniejszenie poziomów WWA w szprotach wiązałoby się z usunięciem tej grupy produktów z rynku – a to nie jest celem UE. Polska natomiast zaangażowała się w ustalenie NDP dla kakao, ale nie podjęto natychmiastowych działań w odniesieniu do mięsa wędzonego, chociaż w Polsce wędzenie mięsa i ryb w tradycyjny sposób jest rozpowszechnione.

W związku z wejściem w życie rozporządzenia (UE) nr 835/2011 od 1 września 2014 roku zdaniem producentów, powstanie problem niektórych tradycyjnych, przetworów mięsnych i mięsa wędzonych dymem. W jednym kilogramie mięsa i produktu wędzonego największa dopuszczalna dawka benzo[a]pirenu nie może być większa niż 2 µg/kg produktu, a wcześniej 5 µg/kg.

Wędzenie produktów, jako metoda konserwacji żywności, głównie mięsa i ryb, jest rozpowszechniona w Polsce. Dzięki wędzeniu produkty posiadają charakterystyczny zapach, smak i barwę. Do wędzenia używa się drewna drzew liściastych, na ogół olchowego, bukowego i dębowego oraz drzew owocowych. Nie wykorzystuje się w tym celu drzew iglastych, ze względu na dużą zawartość żywicy w takich drzewach, co nadałoby wędzonom smak terpentyny. Wyjątek stanowi jałowiec, ale jest stosowany z umiarem. Naturalne wędzenie powoduje utratę wody i utratę wagi produktu, przez co wyrób jest kosztowniejszy.

Producenci wędlin wędzonych dymem wędzarniczym obawiają się, że nie sprostają nowym wymaganiom. Dotychczas nie przeprowadzono odpowiednich badań zawartości węglowodorów aromatycznych w przetworach mięsnych tradycyjnie wędzonych i nie

---

<sup>29</sup> T. Kilonek, A. Niewiadomska, J. Żmudzki, S. Semeniuk, *Występowanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności pochodzenia zwierzęcego poddanej procesowi wędzenia – ocena ryzyka*, Zakład Farmakologii i Toksykologii, Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy.

wiadomo, o ile jest przekroczona nowa norma benzo[a]pirenu. Dla wędzonych produktów okres przejściowy na dostosowanie się do nowych warunków, tj. od ogłoszenia rozporządzenia UE nr 835/2011 do momentu jego wprowadzenia w życie, tj. do 1 września 2014 r. wyniósł prawie trzy lata. Małe przetwórnictwo mięsa obawiają się nowych norm, gdyż stosują tradycyjne metody wędzenia, podczas gdy duże zakłady mięsne korzystają z dymu płynnego i aromatów dymu. Z koncentratu dymu płynnego usunięte zostały wszystkie substancje smoliste, łącznie z wielopierścieniowymi aromatycznymi węglowodorami<sup>30</sup>. Jednak koncentrat dymu wędzarniczego nie nadaje takiego aromatu i smaku produktom jak tradycyjne wędzenie. W przypadku stosowania kondensatu dymu wędzarniczego, oprócz usunięcia związków rakotwórczych, to produkt nie traci na wadze jak podczas tradycyjnego wędzenia. Dlatego preparaty dymu wędzarniczego są stosowane w produkcji masowej artykułów spożywczych.

Ze względu na obecność w dymie związków rakotwórczych, a także z przyczyn technologicznych, a przede wszystkim dla ograniczenia kosztów produkcji, coraz częściej zamiast wędzenia tradycyjnego stosuje się dodatek preparatu wędzarniczego, tj. kondensatu dymu pozbawionego frakcji związków kancerogennych, w szczególności przy produkcji wyrobów produkowanych masowo. Przez skondensowanie dymu produkcja artykułów spożywczych wędzonych nie wymaga takiego nakładu czasu i środków (produkt nie traci na wadze), jak w przypadku prawdziwego wędzenia.

Zakłady produkujące tradycyjne wędzone produkty spożywcze stosują naturalny dym wędzarniczy, dostarczając cenionych przez konsumentów wyrobów, ze względu na zapach, smak, barwę, przy czym np. z 1 kg mięsa otrzymuje się w produkcji tradycyjnej 70 dkg szynki, podczas gdy w produkcji masowej nawet do 2 kg, jako rezultat stosowania odpowiednich preparatów chemicznych, powiększających masę produktu oraz preparatów dymu wędzarniczego nie powodujących utraty wagi.

Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP uważa, że decyzja o obniżeniu dopuszczalnego poziomu benzo[a]pirenu została podjęta po kilkuletnim monitorowaniu zawartości tych rakotwórczych związków w żywności w krajach UE. Organizacja ta podkreśla, że normy szkodliwych substancji nie będą przekraczane, jeżeli podczas wędzenia stosowane będą odpowiednie technologie. Dym wędzarniczy jest produktem niecałkowitego spalania drewna i jego pochodnych oraz stanowi złożony, wieloskładnikowy zespół substancji gazowych, par i cząsteczek stałych (sadza). Ilość dymu oraz rodzaj związków chemicznych w nim zawartych są uzależnione od rodzaju czynnika dymotwórczego oraz warunków jego spalania. Podczas wędzenia do mięsa przenikają różne substancje mające zasadniczy wpływ na przedłużenie jego trwałości oraz znaczne podniesienie wartości smakowych. Substancje te to przede wszystkim aldehyd mrówkowy i fenole, powodują zwolnienie procesu psucia się oraz działają bakteriobójczo na mikroflorę. Na drobnoustroje znajdujące się w głębi mięśni działają zawarte w dymie wędzarniczym fenole przenikające w głąb wędzonego produktu<sup>31</sup>. Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 835/2011 w produktach spożywczych, oprócz zawartości benzo[a]pirenu, powinna być monitorowana sumaryczna zawartość 4 ciężkich WWA (benzo[a]ntracen, benzo[a]piren, benzo[a]fluoranten i chryzen).

---

<sup>30</sup> <http://www.technex.pl/supplier/dym>

Wprowadzenie nowych przepisów dotyczących wędzenia może najbardziej dotknąć drobnych producentów, z którymi nie konsultowano się w toku prac nad nowelizacją przepisów. Drobni producenci nie mieli wcześniej organizacji reprezentującej ich interesy. Najwięcej małych firm wędzarniczych jest w Małopolsce i na Podkarpaciu. Firmy te założyły Komitet Obrony Wędlin Wędzonych Tradycyjnie, który przekształcił się w Polskie Stowarzyszenie Producentów Wędlin Wędzonych Tradycyjnie (SPWWT), liczące 120 członków. Dokonano pomiaru 400 produktów, z których wynika, że poziom benzo[a]pirenu w tradycyjnych wędzonkach przekracza 2 mikrogramy na kilogram produktu. Wędliniarze chcieliby jeszcze przedłużyć okres przejściowy na wejście w życie przepisów rozporządzenia (UE) nr 835/2011<sup>32</sup>.

Wytwórcy wędlin stwierdzili, że w przypadku tradycyjnego i długotrwałego wędzenia mięsa w dymie osiągnięcie tego niższego poziomu WWA, tj. 2 µg/kg wędlin jest trudne. Obawy te Polska przekazała Komisji Europejskiej dopiero w maju 2014 roku. W odpowiedzi na wniosek Polski Komisja Europejska (01.07.2014 r.) poinformowała, że producenci wędlin wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, którzy sprzedają swoje produkty w kraju, nie będą musieli dostosowywać się do nowych unijnych przepisów dotyczących wędzenia obowiązujących od 1 września. Wędzone produkty z Listy muszą spełniać dotychczasowe przepisy dotyczące zawartości benzo[a]pirenu, tj. do 5 µg na 1 kg produktu wędzonego<sup>33</sup>.

Znaczna grupa producentów tradycyjnych wędlin zaczęła zabiegać o wpisanie produktów na Listę Produktów Tradycyjnych. Szczególnie duża liczba producentów pochodzi z województwa podkarpackiego i małopolskiego. Producenci zgłaszają swe produkty do właściwych urzędów marszałkowskich, które przekazują wnioski po rozpatrzeniu do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, aby wpisać te produkty na Listę Produktów Tradycyjnych. Od momentu zgłoszenia wniosku do wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi może upłynąć od 5 do 12 miesięcy, ze względu na dużą liczbę zgłoszeń.

Wojewódzki Inspektorat Weterynaryjny w Gdańsku stwierdził na podstawie wieloletnich badań, że na Pomorzu 95% wędzonych produktów spełnia zaostrome normy dotyczące zawartości szkodliwych substancji, które obowiązują od 1 września 2014 roku<sup>34</sup>.

Dyrektor Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Gdańsku zaznaczył, że w województwie pomorskim na ok. 300 zakładów przetwórstwa produktów pochodzenia zwierzęcego 49 zakładów wędzi mięso w sposób tradycyjny. Ponadto poinformował, że według szacunków w Polsce dopuszczalne normy od pierwszego września mogą być przekraczane przez około 150 zakładów z ponad 2 tys. zakładów zajmujących się przetwórstwem produktów zwierzęcych. W celu zmniejszenia zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności spowodowanych wielopierścieniowymi węglowodorami prowadzone są w całym kraju szkolenia dla producentów wędlin i ryb. Ministerstwo Rolnictwa zorganizowało

---

<sup>31</sup> <http://www.wedliny.com>

<sup>32</sup> T. Łączyński, *Tradycyjne wędzonki w kłopotcie*, Rzeczpospolita z dn. 17.04.2014 r.

<sup>33</sup> <http://www.produktytradycyjne.pl>

<sup>34</sup> <http://biznes.onet.pl/95-proc-wedzonek-spelnia-nowe-normy-szkodliwych-zwiaskow>

20 szkoleń. Ich celem jest przedstawienie metod i możliwości ograniczania zawartości szkodliwych substancji w tradycyjnym wędzeniu<sup>35</sup>.

Metody wędzenia są doskonałe. Najwięcej skażeń produktów powstaje, gdy mięso w procesie wędzenia ma bliską styczność z paleniskiem. Im odległość od paleniska wędzonego produktu jest większa, tym zawartość benzo[a]pirenu i innych WWA jest mniejsza. Gdy przestrzega się tej zasady, to można spełnić zaostrzone przez Unię Europejską normy. Najmniej skażeń powstaje podczas wędzenia w komorach wędzarniczych, do których dym doprowadzany jest dymogeneratorem.

Znaczny wpływ na obecność WWA w produkcie ma konstrukcja wędzarni, a więc wędzenie w sposób pośredni lub bezpośredni. Wędzenie bezpośrednie skutkuje zawartością benzo[a]pirenu w stężeniu niższym niż 2,5 µg/kg w 95% przypadków badanych próbek, natomiast w przypadku wędzenia pośredniego odsetek ten osiągalny jest dla stężenia równego 0,4 µg/kg, czyli ponad pięciokrotnie niższego. Dodatkowe zastosowanie filtrów w trakcie wędzenia pośredniego prowadzi do znacznego obniżenia stężenia benzo[a]pirenu. W przypadku braku filtra minimalne stężenie wyniosło 0,7 µg/kg, a maksymalne 3,5 µg/kg benzo[a]pirenu. W wędzarniach tradycyjnych opartych o naturalny przepływ powietrza dla ograniczania obecności WWA w gotowym produkcie konieczne jest doświadczenie i umiejętność kontrolowania warunków spalania. Nowoczesne wędzarnie umożliwiają uzyskanie kompleksowej kontroli nad procesem spalania i nad parametrami krytycznymi<sup>36</sup>.

Niezbędne jest obecnie wdrożenie programu mającego na celu zbadanie aktualnych poziomów WWA w mięsie wędzonym i produktach mięsnych wędzonych oraz w rybach wędzonych i produktach rybołówstwa wędzonych, który miałby na celu ocenę stężeń WWA, powstających w trakcie różnych technik wędzenia, oraz określenie czynników mających wpływ na powstawanie WWA w trakcie całego procesu wędzenia.

Obecnie badania monitoringowe prowadzone przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną będą mogły jednoznacznie wskazać, jaki procent produktów mięsnych tradycyjnie wędzonych znajdujących się na rynku nie dotrzyma nowych zaostrzonych limitów. Wyniki badań monitoringowych pokażą rzeczywistą skalę problemu.

W ramach tzw. nadzoru właścicielskiego producenci sami powinni wykonywać badania WWA, a wyniki porównywać z przepisami, gdyż są odpowiedzialni przed konsumentami. Do obrotu można wprowadzać tylko bezpieczne środki spożywcze.

Pozostaje otwarty problem wędzonych produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w Unii Europejskiej. Są to: kiełbasa liseicka, kiełbasa jałowcowa, kiełbasa myśliwska, kabanosy. Te produkty w specyfikacji mają uwzględnione wędzenie dymem wędzarniczym z drzew liściastych oraz jałowcem (kiełbasa jałowcowa i myśliwska) i mogą być sprzedawane na całym obszarze Unii. W sprawie tych produktów nie wypowiedziała się na razie Komisja Europejska, gdyby zawartość WWA była wyższa od normy.

---

<sup>35</sup> Tamże.

<sup>36</sup> T. Kilionek i in., *Występowanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych...*, op. cit.

## ROZDZIAŁ V

### POLSKIE PRODUKTY TRADYCYJNE I REGIONALNE ZAREJESTROWANE W UNII EUROPEJSKIEJ I ICH CHARAKTERYSTYKA

Dotychczas Polska zarejestrowała zgodnie ze stanem z dnia 23 lipca 2014 r. w Unii Europejskiej 37 produktów<sup>1</sup> wymienionych poniżej według daty rejestracji:

- 9 produktów jako Chroniona Nazwa Pochodzenia: bryndza podhalańska, oscypek, redykołka, wiśnia nadwiślanka i podkarpacki miód spadziowy, karp zatorski, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/fasola z Doliny Dunajca, fasola wrzawska, miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny.
- 19 produktów jako Chronione Oznaczenie Geograficzne: miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, rogal świętomarciński, wielkopolski ser smażony, andruty kaliskie, truskawka kaszubska, fasola korczyńska, miód kurpiowski, suska sechłońska, kiełbasa lisiecka, śliwka szydłowska, obwarzanek krakowski, jabłka łąckie, chleb prądnicki, miód drahimski, kołocz śląski/kołacz śląski, jabłka grójeckie, ser koryciński swojski, jagnięcina podhalańska, cebularz lubelski.
- 9 produktów jako gwarantowana tradycyjna specjalność: miody pitne – czwórniak, trójniak, dwójniak i półtorak, olej rydzowy, pieriekaczownik, kiełbasa myśliwska, kiełbasa jałowcowa, kabanosy.
- jako Chronione Oznaczenie Geograficzne aplikuje cebularz lubelski (wniosek złożony do Komisji Europejskiej).

W opisie zamieszczonych poniżej produktów rolno-spożywczych znajdujących się w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności wykorzystano wnioski skierowane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi o ich rejestrację w Unii Europejskiej i rozporządzenia Komisji dotyczące produktów zarejestrowanych.

#### 1. Produkty zarejestrowane jako Chroniona Nazwa Pochodzenia

##### **Bryndza Podhalańska – Chroniona Nazwa Pochodzenia<sup>2</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenie Komisji (WE) nr 642/2007 z dnia 11 czerwca 2007 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Bryndza Podhalańska” – Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP). O rejestrację bryndzy podhalańskiej jako ChNP wystąpił Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz z Nowego Targu.

Przyznanie unijnego certyfikatu bryndzy podhalańskiej – specjalności polskiego Podhala – odbyło się bez sprzeciwu innych państw, gdyż nazwa wyraźnie określa, gdzie ser ma być produkowany. Obszar geograficzny, na którym można produkować bryndzę podhalańską z prawem używania znaku Chroniona Nazwa Pochodzenia, obejmuje tylko

<sup>1</sup> Baza door; <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

<sup>2</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

powiaty nowotarski i tatrzański oraz sześć gmin powiatu żywieckiego, na terenie których wytwarzane są oscypek i redykołka. Są to gminy: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia, Koszarawa.

Bryndza podhalańska ma kolor biało-kremowy. W smaku jest pikantna, nieco słona, ma konsystencję pasty. To jeden z najbardziej znanych serów tatrzańskich. Tradycja wytwarzania sięga XVI wieku, kiedy to bryndza służyła nie tylko jako pożywienie dla górali wypasających przez długie miesiące owce na Podhalu, ale również jako środek płatniczy oraz forma daniny.

Bryndza podhalańska jest to ser z mleka owczego lub owczego i krowiego o pikantnym, słonym smaku. Zawartość mleka krowiego nie może przekraczać 40% całkowitej ilości mleka użytego do produkcji bryndzy podhalańskiej. Mleko owcze używane do produkcji bryndzy podhalańskiej pochodzi od owiec rasy „polska owca górska”, a mleko krowie pochodzi od krów rasy „polskiej krowy czerwonej”. Pierwsze wzmianki etnograficzne dotyczące bryndzy datowane są na 1683 r. W materiałach źródłowych z 1924 r. (Wierchy. Rocznik poświęcony górom i góralszczyźnie) można znaleźć opis sposobu wytwarzania bryndzy.

Wyrób bryndzy jest w stadium początkowym taki sam jak oscypków. W dalszych etapach ser suszy się i wyrabia jak ciasto – starannie, najlepiej ręcznie, tak aby nie było żadnej grudki. Masę serową soli się, a następnie starannie się ubija, po czym nakrywa drewnianym denkiem, na który kładzie się patyczki i przyciska ciężkim kamieniem. Wtedy na wierzch wypływa serwatka, która skutecznie chroni ser przed zepsuciem. Taki ser może stać nawet rok<sup>3</sup>.

Na jakość bryndzy podhalańskiej wpływa niezwykle miejsce jej pochodzenia. Stanowi o tym wyjątkowa, bogata i różnorodna roślinność występująca tylko na Podhalu, które stanowią runo na łąkach, pastwiskach i halach. Tereny, na których odbywa się produkcja bryndzy podhalańskiej, są jednymi z najczystszych regionów nie tylko w Polsce, ale w całej Europie. Połączenie jakości surowca, umiejętności i doświadczenia producentów pozwalają uzyskać niepowtarzalny i specyficzny smak „Bryndzy Podhalańskiej”.

#### **Oscypek – Chroniona Nazwa Pochodzenia<sup>4</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenie Komisji (WE) nr 127/2008 z dnia 13 lutego 2008 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Oscypek” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP). O rejestrację oscypka jako ChNP wystąpił Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu.

Rejestracja oscypka w Unii Europejskiej trwała kilka lat, gdyż sprzeciw rządowy do Komisji Europejskiej skierowała Słowacja, wskazując, że rejestracja nazwy „Oscypek” przyniosłaby szkodę nazwie „Slovenský Oštiepok”.

<sup>3</sup> A. Szymańska, *Polskie produkty regionalne – droga na rynek europejski*, Rolniczy Magazyn Elektroniczny, nr 28, lipiec 2008.

<sup>4</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>



Pismem z dnia 30 maja 2007 r. Komisja Europejska wezwała zainteresowane państwa członkowskie do rozpoczęcia odpowiednich wzajemnych konsultacji.

Polska i Słowacja osiągnęły porozumienie zgłoszone Komisji pismem z dnia 28 czerwca 2007 r. Zgodnie z tym porozumieniem Polska i Słowacja uznały w szczególności, że nazwy „Oscypek” i „Slovenský Oštiepok” odnoszą się do serów produkowanych w odmienny sposób, mimo że łączy je pochodzenie i tradycja<sup>5</sup>. Według Polski i Słowacji najważniejsze różnice pomiędzy oboma serami dotyczą wykorzystywanych surowców, metody produkcji, właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych serów. Polska i Słowacja uznały, że obie nazwy: „Oscypek” i „Slovenský Oštiepok” są zgodne z prawem, a Polska podkreśliła ponadto, że rejestracja nazwy „Oscypek” jako chronionej nazwy pochodzenia nie naruszyłaby prawa słowackich producentów do używania nazwy „Oštiepok”, samej lub w połączeniu z innymi określeniami.

Oscypek produkuje się z mleka pochodzącego od owiec rasy polska owca górska z domieszką do 40% mleka rasy polska krowa czerwona. Ser ten wyrabia się ręcznie i formuje w kształcie wrzeciona z wgłębieniami. Wędzenie naturalne dymem odbywa się w baczówkach zimnym dymem od 3 do 7 dni. Waga oscypka przeznaczonego do sprzedaży kształtuje się od 700 do 900 g. Natomiast slovenský oštiepok może zawierać do 80% mleka krowiego. Jest wyrabiany mechanicznie w wytypowanych mleczarniach. Są też inne różnice, gdyż przy produkcji słowackiego sera pomija się niektóre etapy dojrzewania. Waga sera gotowego do sprzedaży waha się od 300 do 800 g.

Oscypek może być wyrabiany wyłącznie od maja do września (w okresie wypasu owiec), a sprzedawany do końca października. Obszar geograficzny, na którym można wytwarzać oscypek (i redykołkę) z prawem używania znaku Chroniona Nazwa Pochodzenia, obejmuje niektóre gminy na terenie województwa małopolskiego i śląskiego.

W województwie małopolskim są to: cały powiat nowotarski i tatrzański, gminy Zawoja i Bystra-Sidzina z powiatu suskiego, gmina Niedźwiedź i część gminy Kamienica położona na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub na południe od rzeki Kamienica z powiatu limanowskiego oraz sołectwa Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz z gminy Mszana Dolna; gminy z powiatu nowosądeckiego: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

W województwie śląskim są to: gmina Istebna z powiatu cieszyńskiego oraz gminy Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia i Koszarawa z powiatu żywieckiego.

We wniosku o rejestrację Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu pominął województwo podkarpackie, gdzie również hoduje się owce o mlecznym kierunku użytkowania. To zostało źle przyjęte przez podkarpackich górali i samorządy lokalne.

Oscypki znajdujące się w handlu, sprzedawane pod nazwą oscypka, muszą posiadać unijny certyfikat. Muszą być specjalnie opakowane i opatrzone numerem producenta

---

<sup>5</sup> Wzmianki o oscypku dotyczą 1426 roku w dokumencie sporządzonym w tym czasie dotyczącym lokacji wsi Ochotnica położonej w paśmie Gorców. W dokumencie tym zapisano obowiązek składania przez mieszkańców daniny w formie daniny baraniej oraz daniny serowej. Pochodzenie nazwy „oscypek” związane jest z procesem jego produkcji i wywodzi się od dwóch znaczeń „oszcypywać”, czyli rozdrabniać (skrzep serowy) oraz od kształtu sera oszcypek w znaczeniu mały oszczep (A. Szymańska, *Polskie produkty regionalne – ich droga na rynek europejski*, Rolniczy Magazyn Elektroniczny, nr 26, lipiec 2008, Centralna Biblioteka Rolnicza).

oraz unijnym logo. Nie wszyscy sprzedawcy taki certyfikat posiadają, a produkują i sprzedają oscypki oraz bryndzę podhalańską.

Bacowie i gaździny bez certyfikatu na Krupówkach i przy drogach dojazdowych do Zakopanego sprzedają „oscypki” i „pastę serową”, które składem w ogóle nie różnią się od oscypków i bryndzy, ale nie spotykają ich żadne zarzuty, gdyż nie używają chronionej nazwy pochodzenia, która została zarejestrowana w Unii.

### **Redykołka – Chroniona Nazwa Pochodzenia<sup>6</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowane zostało rozporządzenie Komisji (WE) nr 1176/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Redykołka” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia.

Redykołka może być produkowana na terenie wybranych gmin województwa śląskiego i małopolskiego tak jak oscypek. Obszar ten pokrywa się z terenem leżącym u północnego podnóża Tatr – Podhala (jeden z najczystszych regionów w Polsce).

Obszar z województwa śląskiego obejmuje: gminy z powiatu cieszyńskiego: Istebna, gminy z powiatu żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa.

Obszar z województwa małopolskiego obejmuje: cały powiat nowotarski i cały powiat tatrzański, gminy z powiatu suskiego: Zawoja i Bystra Sidzina; gminy z powiatu limanowskiego: Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Ra-ba Niżna, Łostówka, Lietowe i Lubomierz; gminy z powiatu nowosądeckiego: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

Redykołka jest bardzo starym wyrobem pasterzy wołoskich, wypasających owce na polanach górskich. Ser ten trafił na Podhale razem z wołoską kulturą organizacji wypasów, sposobem prowadzenia bacówki i przerabiania mleka. Pierwszą produkcję serów na Podhalu i przyległych terenach spotykamy przy lokacji wsi Ochotnica w XV wieku. Redykołka to ser charakterystyczny dla Podhala, o czym świadczą liczne wzmianki na jego temat znajdujące się w starych dokumentach, książkach i innych przekazach powstałych na tych terenach. Nazwa „redykołka” wywodzi się od powrotu („redykania się”) owiec z hal do domu, kiedy to rozdawano serki bezpłatnie. Określano tak również każdy prezent z sera, ofiarowywany np. dla pozyskania czyichś względów albo jako podziękowanie za otrzymaną przysługę.

Podstawowym składnikiem redykołki jest mleko owcze pochodzące od owiec rasy polska owca górska, możliwe jest dodanie mleka krowiego rasy polska krowa czerwona (do 40%).

Redykołka to niewielki serek w kształcie zminiaturyzowanego zwierzątka, ptaka, serduszka lub wrzeciona. Redykołka jest serem półtwardym, półtłustym. Najmniejsze redykołki ważą od 30 do 60 gram i są w kształcie wrzecion. Waga serków o pozostałych kształtach nie może przekroczyć 300 gramów.

---

<sup>6</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Ser redykołka wytwarzany jest sezonowo – w okresie wypasu owiec. W tym czasie zwierzęta żywią się wyłącznie świeżą roślinnością występującą na pastwiskach na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wędzenie – dojrzewanie – odbywa się zimnym dymem i trwa od 3 do 7 dni, produkty układane są na specjalnie do tego celu skonstruowanych drewnianych półeczkach zwanych komornikami, umieszczonymi na poddaszu baczówki – zazwyczaj na ścianie nad lub obok paleniska.

Redykołki cechuje specyficzny lekko słony smak, będący wynikiem moczenia sera w solance, oraz posmak wędzenia uzyskiwany dzięki tradycyjnie stosowanej metodzie produkcji. Redykołki wytwarza się z resztek sera, którego nie wystarczy na przygotowanie oscypka. Kolejną cechą potwierdzającą niezwykłość redykołki jest jej specyficzny kształt – zwierzątko, serduszek lub wrzeciono. Zgodnie z tradycją figurki z sera wyrabiało, sprzedawano i darowywano zawsze parami.

### **Wiśnia Nadwiślanka – Chroniona Nazwa Pochodzenia<sup>7</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (WE) nr 1232/2009 z dnia 15 grudnia 2009 r. umieszczające w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Wiśnia Nadwiślanka” jako Chronioną Nazwę Pochodzenia. O rejestrację wiśni nadwiślanki wystąpiła Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” w Ożarowie.

Wiśnia nadwiślanka to owoc lokalnej wiśni sokowej, która została zaaklimatyzowana do warunków pasa nadwiślańskiego charakteryzującego się wapiennym lub wapienno-gliniastym podłożem, co decyduje o wyjątkowych cechach wiśni nadwiślanki.

W zagłębieniu szypułkowym wiśni nadwiślanki po oderwaniu szypułki (szczególnie w pierwszych tygodniach zbioru) powstaje niewielki wyciek soku, który zamienia się w galaretkę zapobiegającą dalszemu wyciekowi, przedłużając tym samym trwałość owoców w porównaniu z wszystkimi odmianami.

Obszar uprawiania wiśni nadwiślanki obejmuje: w województwie mazowieckim, w powiecie lipskim, gminy: Lipsko, Sienne i Solec nad Wisłą; w województwie świętokrzyskim, w powiecie opatowskim, gminy: Ożarów i Tarłów; w województwie lubelskim, w powiecie kraśnickim, gminę Annapol.

Lokalni producenci dostosowali metody uprawy wiśni do specyficznych warunków środowiskowych panujących na tym obszarze. Owoce wiśni nadwiślanki posiadają barwę od ciemnoczerwonej do bordowej, intensywny, lekko cierpki smak. Masa owocu wynosi od 1,6 do 3,3 g. W wyniku dokarmiania dolistnego i w sprzyjających warunkach pogodowych owoc może osiągać masę do 4 g. Przeznaczone są zarówno do przetwórstwa, jak i do bezpośredniego spożycia. Pod tą nazwą można sprzedawać jedynie owoce uzyskane od wiśni sokówki odroślowej.

Do pozyskania wysokiej jakości surowca i w sytuacji, gdy wiśnie są przeznaczone bezpośrednio do spożycia, owoce zazwyczaj zbierane są ręcznie. Dopuszczalny jest zbiór mechaniczny owoców, jednakże takie owoce przeznaczone są zazwyczaj do dalszego prze-

<sup>7</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

tworzenia. Owoce zbierane w taki sposób mogą ulec uszkodzeniu, dlatego też przed ich sprzedażą jako wiśnie deserowe należy ocenić ich jakość i ewentualny stopień uszkodzenia.

### **Podkarpacki Miód Spadziowy – Chroniona Nazwa Pochodzenia<sup>8</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (UE) nr 710/2010 z dnia 6 sierpnia 2010 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Podkarpacki Miód Spadziowy” jako Chronioną Nazwę Pochodzenia. O rejestrację wystąpił Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie.

Bartnictwo na Podkarpaciu ma wielowiekową tradycję sięgającą XV wieku. Obszar, na którym produkowany jest podkarpacki miód spadziowy, obejmuje 17 nadleśnictw i dwa parki narodowe oraz 15 rezerwatów przyrody, w których jednym z głównych celów jest ochrona drzewostanów jodłowych. Pogórze Karpackie położone jest na wysokości od 350 do 600 m n.p.m., a na obszarze Beskidu Niskiego i Bieszczad są wzniesienia do 850 m n.p.m. stwarzające warunki bardzo korzystne dla rozwoju drzew iglastych, a w szczególności jodły pospolitej.

Podkarpacki miód spadziowy zbierany jest na obszarze 17 nadleśnictw: Nadleśnictwo Rymanów, Komańcza, Lesko, Baligród, Cisna, Wetlina, Struposiany, Lutowiska, Brzegi Dolne, Strzyżów, Bircza, Dukla, Brzozów, Dynów, Kańczuga, Radymno, Krasiczyn oraz dwóch parków narodowych: Bieszczadzki Park Narodowy oraz Magurski Park Narodowy.

Podkarpacki miód spadziowy jest ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pozyskiwany jest z naturalnego zagłębienia lasów iglastych z dużym udziałem jodły pospolitej. Pochodzi ze spadzi zebranej przez pszczoły z jodły pospolitej (70% spadzi) z obszaru Podkarpacia.

Miód ma specyficzny korzenny zapach oraz delikatny, lekko słodki żywiczny smak. Konsystencja miodu jest gęsta i płynna oraz lepka. Miód posiada zabarwienie od ciemnobrązowego z zielonkawym refleksiem aż do prawie czarnego przed krystalizacją. Do specyficznych cech podkarpackiego miodu spadziowego należą: duża zawartość mikroelementów (m.in. magnezu, wapnia, fosforu z dużą zawartością cukrów prostych).

Pszczelarstwo podkarpackie charakteryzuje duża liczba pszczelarzy (ponad 3000) zbierających miód w sposób rzemieślniczy i zgodny z tradycją. O popularności pszczelarstwa może świadczyć fakt, że Wojewódzki Związek Pszczelarzy w Rzeszowie zrzeszający 54 koła pszczelarskie w terenie posiada tradycję ponad 40-letniej działalności. Na terenach objętych pozyskiwaniem podkarpackiego miodu spadziowego działają również samodzielne regionalne związki pszczelarzy.

Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy jest w szczególności związany z zachowaniem tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej ściśle związanej z tym obszarem. Umiejętności te związane są zarówno z wyborem miejsca lokalizacji pasieki, w szczególności ze względu na zmienność w poziomie występowania spadzi i charakter ukształtowania terenu, sposobem pozyskiwania, odwirowywania miodu na zimno oraz z zasadami przechowywania i rozlewania miodu.

---

<sup>8</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Pakowanie miodu spadziowego musi odbywać się na obszarze zbierania miodu. Obowiązek ten jest związany z tradycyjnie stosowaną praktyką mającą na celu zagwarantowanie odpowiedniej jakości produktu oraz w celu nadzoru i kontroli nad pochodzeniem. W ten sposób unika się zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości. Obowiązek pakowania na obszarze ma również na celu zminimalizowanie zagrożenia zmieszania podkarpackiego miodu spadziowego z innymi miodami lub też sprzedawania innych miodów spadziowych pod tą chronioną nazwą.

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą zobowiązani są do wykorzystania jednego typu etykiety. Na każdej etykiecie muszą być umieszczone informacje m.in. dotyczące objętości naczynia, musi być podany adres producenta, weterynaryjny numer ewidencyjny oraz seryjny numer etykiety. Na etykiecie będzie podany także umieszczony symbol wspólnotowy lub symbol wspólnotowy oraz napis „Chroniona Nazwa Pochodzenia”. Etykiety te będą dystrybuowane za pomocą Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie. Przekazuje on inspekcji kontrolnej szczegółowe zasady dystrybucji etykiet. Zasady te w żaden sposób nie mogą dyskryminować producentów nie należących do Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie, którzy wytwarzają podkarpacki miód spadziowy zgodnie ze specyfikacją.

### **Karp zatorski – Chroniona Nazwa Pochodzenia<sup>9</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (UE) nr 485/2011 umieszczone w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych pod nazwą „Karp Zatorski” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP). O rejestrację wystąpiła Lokalna Grupa Producentcka Karpia Zatorskiego z Zatora.

Z inicjatywy Burmistrza Zatora zawiązana została Lokalna Grupa Producentcka Karpia Zatorskiego, w skład której weszli Rybacki Zakład Doświadczalny w Zatorze (w skład którego wchodzi Gospodarstwo Przeręb, Gospodarstwo Spytkowice, Gospodarstwo Bugaj, Gospodarstwo Laskowa) oraz Zatorskie Towarzystwo Wędkarskie.

Karp Zatorski to hybryda powstała z krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami: węgierską, jugosłowiańską i izraelską. Jest to ryba szybko przyrastająca o wysokiej wydajności mięsnej. Karp zatorski jest hodowany wyłącznie w ziemnych stawach karpowych i zatorską metodą chowu, opierającą się na dwuletnim systemie.

Jest to ryba sprzedawana w stanie świeżym, nieprzetworzonym, masa ciała ryby handlowej kształtuje się od 1100-1800 g. Mięso karpia zatorskiego pozbawione jest zapachu mułu i wyróżnia się świeżym rybim zapachem oraz delikatnym smakiem. Obszar geograficzny produkcji karpia zatorskiego obejmuje łącznie 134 km<sup>2</sup>, przy czym głównie prowadzona jest na terenie gminy Zator.

---

<sup>9</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Karp zatorski produkowany jest na terenie 3 gmin położonych w zachodniej części województwa małopolskiego. Są to gminy: Zator i Przecieszów w powiecie oświęcimskim oraz gmina Spytkowo w powiecie wadowickim.

Stawy rybne zajmują około 22% obszaru powierzchni gminy Zator. Odnaczają się wysoką produktywnością naturalną, czyli dużym przyrostem biomasy. Stawy karpiove na przedmiotowym obszarze stanowią obfitą bazę pokarmu naturalnego: zooplanktonu, fitoplanktonu oraz bentosu. Ze względu na licznie występujące kompleksy zbiorników wodnych na tym obszarze, teren jest nazywany „Doliną Karpią”.

Bazą żywieniową dla ryb jest w przeważającej części pokarm naturalny wytworzony w stawach. Dzięki wysokiej produktywności stawów karpiowych żywienie ryb opiera się na pokarmie pochodzenia naturalnego wytworzonego w stawach. Na wszystkich etapach produkcji wykorzystywane są do dokarmiania tylko naturalne pasze zbożowe (pszenica, jęczmień, pszenżyto, kukurydza), pochodzące w co najmniej 70% z ww. obszaru, który dzięki specyficznym cechom glebowo-klimatycznym odznaczają się wysoką jakością i standardami. Przy zakupie zboża zwraca się uwagę na jego jakość oraz wilgotność, która nie może być wyższa niż 11%. Ewentualny udział pasz pochodzących z zakupu spoza obszaru produkcji karpia zatorskiego stosuje się tylko w przypadku niedostatecznej podaży pasz miejscowych. Do produkcji karpia zatorskiego nie wykorzystuje się żadnych sztucznych pokarmów i suplementów.

Cały cykl produkcyjny karpia zatorskiego musi odbywać się na ww. obszarze geograficznym. Ryby pochodzące z krzyżowania czystej linii karpia zatorskiego z czystymi liniami węgierską, jugosławiąską, gołyską i izraelską szybciej rosną, są bardziej odporne na choroby, mają lepszą wartość mięsną. Pełen cykl produkcyjny opiera się na zatorskiej metodzie chowu, która wyróżniła się skróceniem okresu produkcji karpia do dwóch lat.

Karp zatorski swoją jakość i właściwości zawdzięcza nie tylko środowisku przyrodniczemu, z którym jest nierozzerwalnie związany, ale także tradycji i technice hodowli na tym terenie. Lokalni hodowcy i naukowcy dzięki obserwacjom, pracom badawczym i doświadczeniu wyselekcjonowali karpie najlepiej przystosowane do warunków panujących na tym obszarze.

Wyróżnienie karpia zatorskiego znakiem potwierdzającym jego pochodzenie i jakość pomoże głównie lokalnym producentom w jego promocji, a także zwiększy wiarygodność w oczach klientów. Zarejestrowane nazwy podlegają szerokiej ochronie.

### **Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca – Chroniona Nazwa Pochodzenia<sup>10</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowane zostało rozporządzenie Komisji UE nr 1079/2011 z dnia 20 października 2011 r. umieszczone w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych pod nazwą „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP). O rejestrację wystąpiła Spółdzielnia „Dolina Dunajca”.

---

<sup>10</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Klimat doliny Dunajca odpowiada wymaganiom fasoli i oferuje bardzo dobre warunki do wzrostu i rozwoju roślin, jak i ilość oraz rozkład opadów są niezwykle korzystne do prawidłowego rozwoju i dobrego plonowania roślin. Fasola tyczna wymaga dłuższego okresu wegetacyjnego w porównaniu z innymi uprawnymi formami fasoli. Dolina Dunajca to jedyny region w Polsce, w którym uprawia się nadal na dużą skalę fasolę tyczną. Pod nazwą fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/fasola z Doliny Dunajca mogą być sprzedawane jedynie suche nasiona fasoli przeznaczone do spożycia przez ludzi, spełniające odpowiednie wymagania jakościowe i których metody produkcji są zgodne z metodami określonymi w specyfikacji produktu. Obszar, na którym wytwarzana jest fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, obejmuje 11 gmin woj. małopolskiego, położonych w dolinie rzeki Dunajec.

W celu zapewnienia najwyższej jakości produktu każdy z etapów produkcji tej fasoli musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, ze względu na panujące tu specyficzne warunki naturalne sprzyjające uprawie. Ponadto, cała produkcja opiera się na tradycyjnych dla tego regionu metodach, a większość prac wykonywana jest ręcznie, dlatego znaczącą rolę odgrywają umiejętności miejscowych producentów.

Uprawa fasoli „Piękny Jaś z Doliny Dunajca” obejmuje gminy leżące w granicach administracyjnych województwa małopolskiego w Dolinie Dunajca, tj.: Gródek nad Dunajcem, znajdujący się w powiecie nowosądeckim; Zakliczyn, Pleśna, Wojnicz, Tarnów, Wietrzychowice, Żabno, Radłów, Wierzchosławice z terenu powiatu tarnowskiego; Czchów, mieszczący się w granicach powiatu brzeskiego; oraz Gręboszów z powiatu dąbrowskiego.

Masa tysiąca nasion mieści się w granicach 2000-2800 g, w zależności od warunków glebowych plantacji i czynników meteorologicznych w okresie wegetacji. Wysoka zawartość magnezu (Mg) w glebie na obszarze uprawy fasoli „Piękny Jaś z Doliny Dunajca” wpływa na podwyższenie zawartości tego pierwiastka w nasionach. Ziarna mają delikatny, łagodny, lekko słodkawy smak, charakterystyczny dla tej fasoli.

Jej producenci doskonalili umiejętności, aby uzyskiwać ziarna o odpowiednich właściwościach przez wiele pokoleń. Szczególne znaczenie mają: reprodukcja materiału siewnego we własnym gospodarstwie, wybór dogodnego terminu siewu, co zapewnia uniknięcie strat powstałych w wyniku wymrożenia roślin, przygotowanie gleby pod wysiew, umieszczanie w pojedynczym dołku w glebie właściwej ilości nasion. Wszystko to zapewnia dobry, wyrównany plon fasoli o wysokiej jakości nasion. Uprawa fasoli opiera się w głównej mierze na pracy ręcznej.

### **Fasola Wrzawska – Chroniona Nazwa Pochodzenia<sup>11</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowane zostało rozporządzenie Komisji (UE) nr 22/2012 z dnia 11 stycznia 2012 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Fasola Wrzawska” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP). O rejestrację wystąpiło Stowarzyszenie Producentów Fasoli Tycznej „Piękny Jaś” we Wrzawach.

---

<sup>11</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Fasola wrzawska cieszy się dużą popularnością i jest produktem poszukiwanym na rynku ze względu na walory konsumpcyjne – niepowtarzalny smak. W lokalnej kuchni pojawiają się co raz to nowe potrawy z tą fasolą.

Fasolę wrzawską uprawia się w województwie podkarpackim na obszarze miejscowości: Wrzawy, Gorczyce, Motycze, Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie w gminie Gorzyce, w powiecie tarnobrzeskim; Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie, w gminie Zaleszany, Dąbrówka Paniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chałowice, Anoniów, Orzechów w gminie Radomyśl nad Sanem oraz gminy Zaleszany i Radomyśl nad Sanem w powiecie stalowolskim.

Niepowtarzalna jakość fasoli wrzawskiej jest wynikiem połączenia specyficznej kombinacji czynnika naturalnego (klimatu i gleby) oraz umiejętności miejscowych producentów związanych ze znajomością zasad jej uprawy. Teren, na którym uprawiana jest fasola wrzawska charakteryzuje się wysokiej jakości glebami madowymi oraz specyficznym mikroklimatem wynikającym z bliskości dwóch dużych rzek, Wisły i Sanu. Obszar ten jest cieplejszy od sąsiednich oraz odznacza się długim okresem bezprzymrozkowym, co wpływa na wydłużenie okresu wegetacyjnego. Nizinny charakter tego terenu osłoniętego wyżynami powoduje mniejsze nasilenie wiatrów, co korzystnie oddziałuje na jakość uzyskanego plonu z uwagi na dużą wrażliwość roślin fasoli na wiatr. Powyższe właściwości obszaru geograficznego w połączeniu z umiejętnościami ludzkimi, polegającymi m.in. na zachowaniu odpowiednich zasad tyczenia, ręcznym sukcesywnym zbiorze nasion, w zależności od stopnia ich dojrzałości oraz suszeniu na świeżym powietrzu, pozwalają na uzyskanie produktu o specyficznych cechach.

Wyróżnia się dużą wielkością nasion, cienką okrywą nasienną oraz delikatną i konsystencją. Masa 1000 nasion waha się od 2100-2900 g w zależności od rodzaju gleb oraz warunków meteorologicznych w sferze wegetacji. Posiada specyficzny, słodki smak, co sprawia, że jest wysoko cenionym produktem kulinarnym.

Fasola wrzawska jest produktem powstającym wyłącznie dzięki połączeniu specyficznej kombinacji czynnika naturalnego (tj. klimatu i gleb) oraz umiejętności miejscowych producentów. Tylko takie połączenie gwarantuje uzyskanie niepowtarzalnej jakości tego produktu.

### **Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny – Chroniona Nazwa Pochodzenia<sup>12</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (UE) nr 75/2012 z dnia 30 stycznia 2014 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Oznaczeń Geograficznych nazwę „Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP). O rejestrację wystąpiły: Terenowe Koło Pszczelarzy w Sejnach (Polska) i Regionalny związek Pszczelarzy w Łódzkiej Litwie (Litwa).

Miód wytwarzany po stronie polskiej określa się jako miód z Sejneńszczyzny, a wytworzony na Litwie miód z Łódzieszczyzny.

---

<sup>12</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>



Tradycyjne pszczelarstwo na tych ziemiach rozwija się od XIV i XV wieku. Miód wytwarzany na tym terenie ma charakterystyczny smak, zapach oraz goryczkowaty posmak miodu o barwie od ciemnobrązowego do ciemnożółtego.

Jest to miód wielokwiatowy produkowany w Sejnach i Łódziejach (Litwa). Miód jest wytwarzany w oparciu o kilkadziesiąt charakterystycznych roślin miododajnych, m.in. z mniszka pospolitego, koniczyny białołąkowej, z różnych gatunków wierzb i klonów, z nostrzyka białego i innych roślin motylkowych, miodnika, lipy i innych roślin rosnących na terenie Pojezierza Sejneńskiego. W Polsce miód jest zbierany w czterech gminach powiatu sejneńskiego (Sejny, Giby, Krasnopol, Pińsk) oraz w pięciu gminach powiatu suwalskiego (Suwałki, Szypliszki, Jeleniewo, Rutka-Tartak, Wiżajny), zaś po stronie litewskiej w 12 gminach regionu Łódzkie: Kapčiamiestis, Veisiejai, Kučiūnai, Lazdijai, Seirijai, Noragėliai, Šventežeris, Teizai, Šlavantai, Būdviētis, Šeštokai, Krosna. Miód jest pozyskiwany ze względu na bardzo krótki okres wegetacyjny roślin, wyłącznie od połowy maja do połowy sierpnia.

Pasieki, w których zbiera się miód z Sejneńszczyzny lub miód z Łódziejszczyzny nie mogą być usytuowane bliżej niż 2000 metrów od upraw roślin monokulturowych, o których mowa w pkt. 3 opisu produktu, większych niż 0,5 ha. Niezależnie od spełnienia tego warunku w każdym przypadku miód sprzedawany pod nazwą „miód z Sejneńszczyzny /Łódziejszczyzny” musi spełniać wymogi zawarte w opisie produktu pkt 4 wniosku.

W okresie produkcji miodu zabronione jest stosowanie leków dla pszczół. Zabronione jest również korzystanie z produktów chemicznych oraz innych odstraszcaczy pszczół: stałych, ciekłych lub gazowych. Leczenie warrozy możliwe jest po okresie miodobrania. Wykorzystuje się wyłącznie metody i leki dopuszczone w Unii Europejskiej oraz, o ile jest to wymagane, stosuje się je wyłącznie pod nadzorem lekarza weterynarii.

Aby miód zachował swoje szczególne właściwości, należy przechowywać go w odpowiednich warunkach, w szczególności:

- a) w pomieszczeniach ciemnych, czystych, suchych, dobrze wentylowanych,
- b) bez obcych zapachów oraz dostępu owadów i gryzoni,
- c) w temperaturze 4-18°C
- d) w naczyniach dostosowanych do przechowywania żywności, szczelnie zamkniętych, położonych na paletach, ładach, półkach itp. Przechowywanie naczyń z miodem bezpośrednio na posadzce jest niedopuszczalne. Niedopuszczalne jest również takie przechowywanie miodu, które mogłoby wpłynąć negatywnie na jego właściwości biologiczne lub spowodować zmianę jego smaku lub zapachu.

Niedopuszczalne jest odfiltrowywanie pyłków, kremowanie i pasteryzowanie miodu oraz jego sztuczne podgrzewanie. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do wzrostu temperatury miodu powyżej 42°C.

Pszczelarze sami rozlewają miód do opakowań detalicznych (nie większych niż 1400g). Unikają w ten sposób zagrożeń związanych z ewentualną zmianą właściwości fizyko-chemicznych i organoleptycznych miodu, które mogłyby mieć miejsce przy jego przemieszczaniu na duże odległości, gdyby nie był odpowiednio zapakowany.

Przy pozyskiwaniu miodu pszczelarze z Sejneńszczyzny są zobowiązani do przestrzegania „Kodeksu Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie”. Kodeks został zatwierdzony na posiedzeniu Komisji Promocji i Bezpieczeństwa Żywnościowego Produktów Pszcze-

lich w dniu 18 lutego 2004 r. Przyjęto go do stosowania przez polskich pszczelarzy uchwałą XVII Walnego Zjazdu Delegatów Polskiego Związku Pszczelarskiego podjętą w dniu 29 lutego 2004 r. w Pszczeliej Woli. W sprawach nieuregulowanych lub nieokreślonych w specyfikacji pszczelarze z powiatu Łódzkie są zobowiązani do przestrzegania zasad określonych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa Litwy nr 3240 z 29 czerwca 2006 r.

## **2. Produkty zarejestrowane jako Chronione Oznaczenie Geograficzne**

### **Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>13</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (WE) nr 483/2008 z 30 maja 2008 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich” w kategorii Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpił Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu. W skład grupy wchodzi również producenci miodu wrzosowego zrzeszeni w następujących organizacjach: Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej, Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze, Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie i Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu.

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich jest jednym z najlepszych miodów, bardzo wysoko ceniony przez smakoszy. Pozyskiwany jest z olbrzymich wrzosowisk, które zaczynają kwitnąć w sierpniu. Miód ten to rzadka i poszukiwana odmiana miodu o konsystencji galaretki, wrzosowym zapachu, mało słodki, o ostrym smaku i ciemnobursztynowej barwie. Zawiera wiele biopierwiastków, m.in. potas i fosfor, dobrze przyswajane przez człowieka. Pomocny szczególnie w chorobach gardła, zapaleniu nerek i prostaty, kamicy nerkowej. Duża zawartość proliny (około 500 mg w kilogramie miodu wrzosowego) może być wykorzystywana w profilaktyce i leczeniu choroby Alzheimerera. Potwierdzono też doświadczalnie wpływ proliny na polepszenie funkcji pamięci u ludzi. Udział pyłku wrzosowego jako pyłku przewodniego powinien wynosić nie mniej niż 50%. Pochodzi on z wrzosów należących do rodziny wrzosowatych „Ericaceae”.

Wrzosowiska w Polsce znajdują się w puszczech: Augustowskiej, Myszynieckiej, Piskiej i Sandomierskiej, Borach Tucholskich i Borach Dolnośląskich. Wrzosowiska tworzą przeważnie dolne piętro lasu i rosną w cieniu. Tylko w Borach Dolnośląskich, szczególnie na poligonach w Świętoszowie i Przemkowie, występują zwarte wrzosowiska na otwartej przestrzeni o powierzchni około 10 tys. ha. Tereny są dobrze nasłonecznione, co gwarantuje obfite nektarowanie. Na terenie Borów jest prowadzona ekstensywna gospodarka rolna, znaczne odległości od aglomeracji miejskich i przemysłowych oraz szlaków komunikacyjnych, a nawet ze względu na niewielkie ilości drzew i niewypały wojskowe, nie jest prowadzona gospodarka leśna. Te czynniki powodują, że z tak czystego środowiska pozyskuje się wyjątkowo czysty miód. W zasięgu efektywnego lotu pszczół, około

<sup>13</sup> Opis na podstawie streszczenia wniosku, rozporządzenia rejestrującego i wniosku o rejestrację; <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

2 km od miejsca ustawienia uli, nie występują uprawy rolne, dlatego miód nie ma znacznych domieszek z innych upraw. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich wyróżnia się spośród innych miódów najwyższą ilością przewodniego pyłku wrzosowego nawet do 80% (służy do identyfikacji), gdy inne miody wrzosowe mają poniżej 50% tego pyłku. W miodzie tym występują też charakterystyczne pyłki dziko rosnących roślin kwitnących równocześnie z wrzosami, jak wierzbówka, kiprzyca, wiązówka błotna, nawłóć kanadyjska i zwyczajna, i in.

Do produkcji „Miodu Wrzosowego z Borów Dolnośląskich” mogą być wykorzystywane wyłącznie pszczoły następujących ras oraz krzyżówki między nimi: *Apis mellifera mellifera* (pszczoła zachodnio-/środkowoeuropejska), *Apis mellifera carnica* (pszczoła krańska/krainka), *Apis mellifera caucasica* (pszczoła kaukaska).

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich posiada renomę, jest znany i przypisany do regionu pochodzenia. Charakteryzuje się wyjątkowym składem. Posiada bardzo wysoką zawartość proliny (nie mniej niż 30 mg/100 g), niską zawartość sacharozy (nie więcej niż 4g/100 g) oraz wody (nie więcej niż 22%). Miód ten charakteryzuje się również stabilnym pH (od 4 do 4,5), wysoką zawartością przewodniego pyłku wrzosowego – przynajmniej 50%.

Uznanie miodu wrzosowego z Dolnego Śląska przez Komisję Europejską jako Chronione Oznaczenie Geograficzne jest sukcesem Polskiego Klubu Ekologicznego i Dolnośląskiego Związku Pszczelarzy. Objęcie ochroną produktu regionalnego czyni go bardziej atrakcyjnym, wyróżnionym i promuje walory środowiska, z którego pochodzi<sup>14</sup>.

### **Rogal Świętomarciński – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>15</sup>**

Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1070/2008 z dnia 30 października 2008 r. nazwa „Rogal Świętomarciński” została wpisana do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych w Unii Europejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiła Grupa Producentcka Środka Spożywczego „Rogal Świętomarciński”.

Nazwa „Rogal Świętomarciński” jest nazwą używaną zwyczajowo dla określenia rogała wypiekanego w stolicy regionu Wielkopolski – Poznaniu i kilku okolicznych miastach. Nazwa rogała wywodzi się z tradycji wypieku i spożywania na dzień Św. Marcina (11 listopada) rogali z charakterystycznym nadzieniem, Obszar geograficzny wypieku rogała świętomarcińskiego to miasto Poznań w granicach administracyjnych i powiat poznański oraz następujące powiaty województwa wielkopolskiego: chodzieski, czarnkowski, gnieździński, gostyński, grodziski, jarociński, kaliski i miasto Kalisz, kolski, koniński i miasto Konin, kościański, krotoszyński, leszczyński i miasto Leszno, nowotomyski, obornicki, ostrowski, pilski, pleszewski, rawicki, słupecki, szamotulski, śremski, średzki, wągrowiecki, wolsztyński, wrzesiński.

Rogale są wypiekane z ciasta półfrancuskiego lub drożdżowego, z nadzieniem z białego maku, wanilii, mielonych daktyli lub fig, cukru, śmietany, rodzynek, masła

<sup>14</sup> A. Mikłaszewski, <http://www.ekoklub.ehost.pl/index3.php?link=151>

<sup>15</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

i skórki pomarańczowej. Masa rogala wynosi od 150 g do 250 g. Takiej receptury muszą przestrzegać wielkopolscy cukiernicy przy pieczeniu, aby mógł spełniać miano rogala świętomarcińskiego. Poznański rogal wypiekany jest z okazji dnia św. Marcina – 11 listopada – oraz poznańskich lokalnych uroczystości poświęconych św. Marcinowi, patronowi jednej z głównych ulic Poznania.

Tradycja wypieku sięga XIX wieku. W listopadzie 1891 roku proboszcz kościoła św. Marcina zaapelował do wiernych, aby wzorem świętego zrobili coś dla biednych. Na apel proboszcza odpowiedział cukiernik Józef Melzer, który sprzedawał rogate bogatym, a biednym rozdawał za darmo.

Zwyczaj wypieku w 1901 r. przejęło Stowarzyszenie Cukierników. Po I wojnie światowej do tradycji obdarowywania ubogich powrócił Franciszek Raczyński, a przed zapomnieniem też po II wojnie światowej uratował rogala Zygmunt Wasiński<sup>16</sup>.

Według szacunków cukierników w Poznaniu między 9 a 11 listopada zjedzonych zostanie około 400 ton rogali.

Cukiernia, ażeby mogła używać nazwy „Rogal Świętomarciński”, musi uzyskać certyfikat Kapituły Poznańskiego Tradycyjnego Rogala Świętomarcińskiego, która powstała z inicjatywy Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu, Izby Rzemieślniczej i Urzędu Miasta Poznania. Z czasem „Rogal Świętomarciński” stał się wypiekiem dostępnym na co dzień, jednakże jego spożycie i produkcja koncentrują się wokół dnia imienin św. Marcina.

Cechy charakterystyczne rogala świętomarcińskiego związane są z wiedzą i umiejętnościami wytwórców, którzy wytwarzają go zgodnie ze specyfikacją. Produkt ten posiada specyficzną jakość, wynikającą z wyglądu zewnętrznego, kształtu, smaku i aromatu oraz z zastosowania szczególnego surowca – białego maku do wytworzenia nadzienia.

Rogale świętomarcińskie mogą być sprzedawane bez opakowań. W przypadku wykorzystywania opakowań na etykietce z nazwą „Rogal Świętomarciński” musi zostać umieszczony symbol chronionego oznaczenia geograficznego oraz napis „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

### **Wielkopolski Ser Smażony – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>17</sup>**

W dniu 21 kwietnia 2008 r. w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (WE) nr 323/2009 z dnia 20 kwietnia 2009 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych „Wielkopolski Ser Smażony” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiła Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska „TOP-TOMYŚL” z Nowego Tomysła. Ser ten może być produkowany w granicach administracyjnych województwa wielkopolskiego.

Wielkopolski ser smażony jest serem charakterystycznym dla Wielkopolski Zachodniej z Równiną Nowotomyską i dla Wielkopolski Centralnej, o czym świadczą liczne wzmianki na jego temat, które są odnajdywane w starych dokumentach, książkach, innych przekazach powstałych na tych terenach lub tych terenów dotyczących. Przykładem jest praca wydana w Poznaniu pod koniec XIX wieku – „Gospodyni doskonała, czyli przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia” (1899), w której odnajdujemy przepis na

<sup>16</sup> <http://www.poznan.pl/mim/swmarcin/rogale-swietomarcinskie,p,221,8987.html>

<sup>17</sup> <http://www.toptomysl.pl/produkty/sery-smazone/>

ser smażony. Potwierdzenie związku sera smażonego z Wielkopolską odnajdujemy także w „Kucharzu wielkopolskim” Marii Ślezańskiej z 1904 roku. „Kucharz wielkopolski” wydany został w Poznaniu drukiem i nakładem Jarosława Leitgebera. „Prędkie sposoby robienia sera” opisany w tej publikacji zawiera istotne wiadomości o recepturze wyrobu sera smażonego według wielkopolskiej receptury.

Wielkopolski ser smażony wytwarzany zgodnie z przekazywaną z pokolenia na pokolenie recepturą cieszy się dobrą opinią w całej Polsce, a także poza jej granicami. Jego smak doceniają przede wszystkim mieszkańcy Wielkopolski. Ser ten produkowany jest zgodnie z miejscową tradycją, według receptury charakterystycznej dla tego obszaru Polski. Właśnie takiego sera smażonego, jaki przed laty robiły w domach ich matki i babki poszukują konsumenci<sup>18</sup>.

Z wielkopolskiego mleka produkuje się zarówno twaróg, jak i masło. Są to dwa podstawowe składniki wykorzystywane do produkcji sera smażonego.

Wielkopolski ser smażony produkuje się w dwóch wariantach smakowych:

- wielkopolski ser smażony naturalny (czysty),
- wielkopolski ser smażony z kminkiem.

Konsystencja sera smażonego jest zwięzła, jednolita i plastyczna. Ser jest najczęściej pakowany w kubeczki. Ma kolor od jasnokremowego do żółtego, w zależności od ilości masła użytego do produkcji sera smażonego oraz intensywności smażenia. W przypadku sera smażonego z kminkiem w masie serowej widoczne są ziarenka kminku. Smak i zapach typowy dla sera smażonego pochodzi od zgliwiałego twarogu.

Niepowtarzalne walory smakowe i zapachowe wielkopolskiego sera smażonego gwarantuje przestrzeganie wszystkich etapów produkcji przekazanych w recepturach gospodarstw domowych.

Jeszcze wcześniej przed rejestracją w Unii Europejskiej wielkopolski ser smażony jako pierwszy w Polsce uzyskał znak „Jakość Tradycja”, nadany dla produktu najwyższej jakości wytwarzanego zgodnie z tradycyjną recepturą.

Charakterystyczny smak i zapach wielkopolskiego sera smażonego pochodzi od zgliwiałego twarogu oraz kminku (w wariantcie wielkopolskiego sera smażonego z kminkiem). Niezmiernie ważne jest używanie do produkcji wielkopolskiego sera smażonego świeżych surowców, tj. mleka oraz produkowanego z niego twarogu. Związane jest to z koniecznością zapewnienia właściwej jakości ostatecznego wyrobu oraz zakończenia całego cyklu produkcyjnego wielkopolskiego sera smażonego w ciągu 6-7 dni.

Z biegiem czasu przygotowywanie i spożywanie sera smażonego stało się na terenie Wielkopolski czymś bardzo popularnym, codziennym, a sam ser smażony stał się typowym produktem dla mieszkańców Wielkopolski, którego nie może zabraknąć podczas śniadania czy kolacji.

Szczególnie ważnym procesem przy wytwarzaniu wielkopolskiego sera smażonego jest proces gliwienia. Proces ten polega na naturalnym rozkładzie białka trwającym 2-3 dni. Właśnie proces gliwienia jest tym etapem produkcji, który zdecydowanie wpływa na specyfikę i wyjątkowość wielkopolskiego sera smażonego – jego walory smakowe i zapachowe.

<sup>18</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Równie ważnym procesem jest smażenie sera z wykorzystaniem wyłącznie tłuszczu mlecznego (masła), co wpływa na smak, zapach, barwę i konsystencję produktu końcowego.

Przyjęty z tradycji naturalny sposób produkcji wielkopolskiego sera smażonego wskazuje na silny związek między regionem wytwarzania, prawidłowością wykonania poszczególnych etapów produkcji i swoistą jakością sera smażonego.

Za działanie niedopuszczalne uważa się dodawanie substancji mogących zastąpić proces gliwienia (np. topników, czyli soli, które pozwalają na przeprowadzenie procesu smażenia bez procesu gliwienia) oraz wykorzystywanie do produkcji tłuszczu innego niż tłuszcz mleczny (masło).

Pakowanie wielkopolskiego sera smażonego odbywa się w zakładzie produkcyjnym, albowiem ser ten może być pakowany (formowany) wyłącznie bezpośrednio po procesie smażenia, kiedy jest gorący. Niedozwolone jest ponowne podgrzewanie wielkopolskiego sera smażonego po wystygnięciu w celu jego konfekcjonowania. Działania takie negatywnie wpływają na jakość produktu.

Każde jednostkowe opakowanie powinno być opatrzone etykietą producenta. Na etykiecie musi znajdować się nazwa „Wielkopolski Ser Smażony”, a w dobrze widocznym miejscu, musi być umieszczony symbol Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

Ser smażony produkowany przez zakłady z Wielkopolski otrzymywał w poszczególnych latach wiele nagród i wyróżnień w Wielkopolskim Konsumentckim Konkursie Jakości, w którym to konsumenci decydują o przyznaniu nagród. Fakt ten świadczy o renomie produktu – wielkopolskiego sera smażonego – i jego jak najwyższej jakości, która doceniana jest przez konsumentów. W poszczególnych latach w konkursie wygrał ser smażony produkowany przez różne zakłady zlokalizowane na terenie Wielkopolski, co świadczy o wysokiej jakości tego produktu i dbałości o nią wszystkich producentów zajmujących się produkcją wielkopolskiego sera smażonego.

### **Andruty Kaliskie – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>19</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (WE) nr 326/2009 z 21 kwietnia 2009 r. rejestrujące „Andruty Kaliskie” w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiła Organizacja Turystyczna Ziemi Kaliskiej. Obszar geograficzny, na którym produkuje się andruty kaliskie to miasto Kalisz w granicach administracyjnych w powiecie kaliskim, województwo wielkopolskie.

Andruty kaliskie są to cienkie krążki o regularnych brzegach i lekko połyskującej, kolorystycznie niejednorodnej gładkiej powierzchni o średnicy 15 do 17 cm i grubości 0,8 do 1,5 mm. Charakteryzują się barwą jasnokremową, poprzez słomkową aż do ciemnożółtej. Są lekko słodkie, delikatne, kruche, suche i gładkie. Są wypiekane z mąki, cukru i oleju.

Andruty kaliskie swoją renomę zawdzięczają parkowi miejskiemu, który został założony w 1798 roku. Bardzo szybko park stał się miejscem, w którym kaliszanie z całymi

---

<sup>19</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

rodzinami spędzali czas wolny, szczególnie niedziele i święta. W parku pojawiły się stragany i kioski, w których sprzedawano napoje i andruty kaliskie. Stały się one swoistą atrakcją i wizytówką parku. Starsze pokolenie kaliszczan twierdzi, że andruty były tam „od zawsze” i wspominając atrakcje parku, których było wiele, zawsze wymieniają je na pierwszym miejscu.

Po II wojnie światowej andruty nadal pozostały atrakcją parku, pomimo znacznej zmiany kulturowej i obyczajowej. Produkcję andrutów kontynuowano, mimo że atmosfera dla prywatnej inicjatywy była bardzo nieprzychylna. Tradycja wypieku andrutów przetrwała do dnia dzisiejszego.

Zarejestrowanie andrutów kaliskich jako Chronione Oznaczenie Geograficzne jest wpisane na listę produktów tradycyjnych w kategorii Wyroby Piekarnicze i Cukiernicze. Rejestracja w Unii Europejskiej jest to przede wszystkim osiągnięcie Lokalnej Organizacji Turystycznej, która przygotowała wniosek do Unii o wpisanie andrutów kaliskich jako produktu regionalnego i oznaczenia geograficznego.

Wyjątkowość andrutów kaliskich potwierdzają także liczne nagrody, m.in.:

- I nagroda w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” (2004 r.);
- I miejsce na Wielkopolskiej Gali Produktów Regionalnych i Tradycyjnych (2005 r.);
- Honorowa nagroda „Perła” (2005 r.) dla produktów regionalnych i tradycyjnych przyznawana corocznie na międzynarodowych targach „Polagra Farm” („Farma”).

Europejskie logo, które zostało przyznane, świadczy o tym, że jest to produkt najwyższej jakości. Będzie ono gwarancją, że andruty kaliskie to oryginalne produkty, a nie podróbki.

### **Truskawka Kaszubska – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>20</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (WE) nr 1155/2009 z dnia 27 listopada 2009 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Truskawka Kaszubska” (kaszëbskô malëna) jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiło Kaszubskie Stowarzyszenie Producentów Truskawek z Kamienicy Szlacheckiej.

Truskawka kaszubska (kaszëbskô malëna) produkowana jest na obszarze powiatu kartuskiego, kościerskiego, bytowskiego oraz gmin: Przywidz, Wejherowo, Luzino, Szemund, Linia, Łęczyce oraz Cewice.

Na obszarze geograficznym odbywają się wszystkie etapy produkcji truskawki kaszubskiej. Działki pod uprawę truskawki charakteryzują się glebami klasy IV, V lub VI. W przypadku, gdy stosuje się obornik, jego dawowanie nie może przekraczać 30 t/ha. Niedopuszczalne jest prowadzenie upraw, gdy nawożenie jest większe w celu uzyskania plonów ponad 25 ton truskawek z 1 hektara.

Mięsz owocu posiada intensywnie czerwoną barwę. Owoce są jędrne, lekko twarde, a zarazem soczyste. Truskawka kaszubska jest aromatyczna o słodkim smaku.

---

<sup>20</sup> opis na podstawie streszczenia wniosku, rozporządzenia rejestrującego i wniosku o rejestrację, <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

O wyjątkowości i popularności truskawki kaszubskiej/kaszëbskô malëna świadczy wielkość upraw truskawki w tym regionie oraz liczne wzmianki w prasie krajowej, regionalnej i lokalnej, ponieważ wszystko co dotyczy truskawek ma duże znaczenie dla mieszkańców Kaszub. Obfitość tych owoców doprowadziła do podjęcia decyzji o zorganizowaniu już na początku lat 70. ubiegłego wieku święta truskawkobrania. Jest to największa impreza plenerowa regionu i corocznie wzrasta liczba jego uczestników. Truskawka kaszubska jest trzynastym polskim produktem objętym ochroną przez prawo unijne.

Słabe gleby i surowy klimat Pojezierza Kaszubskiego wpływają na opóźnienie czasu kwitnienia truskawek i krótszy okres wegetacyjny. Oddziaływanie czynników naturalnych, w szczególności surowego klimatu, korzystnie wpływa na proces rozwoju i dojrzewania truskawek, a bardzo słabe gleby i niekorzystne warunki gospodarowania nie sprzyjają innym uprawom. Duże różnice w wysokości względnej umożliwiają uprawę truskawki na stokach wystawionych na działanie promieni słonecznych, co gwarantuje właściwe dojrzewanie owoców. Te czynniki oraz lekko kwaśne gleby sprzyjają uprawie truskawek.

Pod chronioną nazwą truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna mogą być sprzedawane wyłącznie truskawki z następujących odmian:

- owoce przeznaczone do przetwórstwa to odmiana Senga Sengana,
- owoce przeznaczone do bezpośredniego spożycia (deserowe): Elsanta, Honeoye.

Truskawka kaszubska odmian Elsanta i Honeoye musi należeć do klasy ekstra lub klasy I. Truskawka kaszubska musi posiadać następujące właściwości: być intensywnie czerwona przy poziomie wybarwienia przynajmniej 80%, kształt jednorodny bez żadnych nieprawidłowości, być jędrna w dotyku oraz nie może mieć śladu zgnilizny oraz oznak choroby. Truskawka kaszubska charakteryzuje się smakiem słodszy od owoców pochodzących z innych regionów.

Truskawki zostały sprowadzone na teren Kaszub na początku XX wieku i obszar ich uprawy zwiększał się w tym regionie z roku na rok. Wyjątkową jakością i renomą truskawka kaszubska zawdzięcza warunkom klimatycznym, które sprzyjają uprawom na tym terenie. Owoce dojrzewają na słonecznych stokach wzgórz morenowych w otoczeniu traw i lasów sosnowych.

Przetwory z truskawki kaszubskiej były doceniane w kraju jeszcze przed rejestracją w UE. „Kremowe Malëne” – mus z truskawek kaszubskich jest produktem tradycyjnym województwa pomorskiego i otrzymał „Perłę 2005” w ogólnopolskim konkursie Nasze Kulinarne Dziedzictwo.

Renomę truskawki kaszubskiej oraz jej silny związek z obszarem geograficznym potwierdzają również wyniki badań konsumenckich. Aż 67% badanych znało co najmniej jedną z nazw, pod którą sprzedawany jest produkt – truskawka kaszubska lub kaszëbskô malëna. Truskawka kaszubska postrzegana jest jako smaczniejsza (73%) i słodsza (68%) niż inne truskawki. Zdaniem 64% pytanych osób truskawka kaszubska jest produktem charakterystycznym dla Kaszub. Ponadto truskawki są uważane przez jego mieszkańców za zdecydowanie najbardziej charakterystyczne owoce regionu Pomorza i Kaszub. Prawie 1/3 Kaszubów wskazuje je spontanicznie, a o ich wyjątkowości w regionie wie prawie 80%.



## **Fasola Korczyńska – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>21</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (UE) nr 612/2010 z dnia 12 lipca 2010 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Fasola Korczyńska” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiło stowarzyszenie Producentów Fasoli w Nowym Korczynie.

Pod nazwą fasola korczyńska mogą być sprzedawane wyłącznie suszone nasiona fasoli wielokwiatowej „Piękny Jaś” miejscowych odmian biczykowych, nazywanych „Jasiem Karłowatym” przeznaczone do spożycia przez ludzi.

Fasola korczyńska może być sadzona w województwie świętokrzyskim na obszarze pięciu gmin: Nowy Korczyn, Wiślica, Opatowiec, Solec Zdrój i Pacanów. Występuje tu mikroklimat charakteryzujący się dłuższym niż w okolicznych obszarach okresem wegetacji, wyższymi średnimi temperaturami, szczególnie w miesiącach wiosennych. Dzięki temu ziarna fasoli korczyńskiej są duże – na 100 g fasoli przypada 60-80 ziaren. Wielkość uzyskiwanych nasion i bardzo delikatny ich smak są charakterystycznymi cechami i stanowią specyfikę tego produktu. Ponadto zawierają podwyższoną zawartość białka oraz obniżoną zawartość wody. Z tego względu jest duży popyt na fasolę korczyńską. Udaje się ona na glebach kompleksu pszenno-buraczanego należących do klas I, II lub III.

Ziarna fasoli korczyńskiej są białe, pokryte cienką skórką, dobrze wypełnione, o jednolitym kształcie. Mają bardzo delikatny, łagodny i pozbawiony goryczy smak. Fasola ta znalazła uznanie także w krajach Europy Zachodniej ze względu na dużą zawartość białka i witamin z grupy B.

## **Miód Kurpiowski – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>22</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (UE) nr 613/2010 z dnia 12 lipca 2010 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Miód Kurpiowski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpił Kurpiowski-Mazowiecki Związek Pszczelarzy w Ostrołęce.

Tradycja pszczelarstwa na Kurpiach Zielonych i Kurpiach Białych sięga XV wieku. Miody kurpiowskie docierały na dwory królewskie, książęce i do klasztorów. Szczególna jakość tych miódów przyczyniła się do nadawania kurpiowskim bartnikom certyfikatów królewskich na pozyskiwanie miodu.

Miód kurpiowski pochodzi z Kurpiowszczyzny z terenów położonych wzdłuż Narwi i Bugu oraz ich dopływów. Jest to obszar słabo zurbanizowany o bardzo dobrych warunkach ekologicznych. W tym regionie usytuowany jest Nadbużański Park Krajobrazowy, a także wiele rezerwatów. Jest to miód zbierany jest na obszarze historyczno-etnograficznym nazywanym Kurpiami.

<sup>21</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

<sup>22</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

W województwie mazowieckim jest to następujący obszar produkcji miodu kurpiowskiego:

- gminy: Chorzele, Jednorozec oraz Przasnysz w powiecie przasnyskim,
- gminy: Krasnosielc, Płoniawy-Bramura, Sypniewo, Młynarze, Różan, Rzewnie oraz Maków w powiecie makowskim,
- gminy: Obryte oraz Zatory w powiecie pułtuskim,
- gminy: Długosiodło, Brańszczyk oraz Rząśnik w powiecie wyszkowskim;
- gminy: Brok, Ostrów, Wąsewo oraz Małkinia w powiecie ostrowskim,
- gminy: Goworowo, Czerwin, Rzekuń, Olszewo-Borki, Lelis, Troszyn, Baranowo, Kadzidła, Czarnia, Myszyniec oraz Łyse w powiecie ostrołęckim.

Z województwa podlaskiego jest to następujący obszar:

- gmina Turośl w powiecie kolneńskim,
- gminy: Nowogród i Zbójna w powiecie łomżyńskim.

Miód kurpiowski jest miodem nektarowym z ewentualnym dodatkiem spadzi. Jest to miód wielokwiatowy, dla którego dopuszczalny udział pyłków wszystkich roślin uprawnych nie może przekroczyć 10%. Miód ten charakteryzuje się niską zawartością wody oraz HMF-u, co odróżnia go od innych miodów (HMF 5-hydroksymetylofurfural – jeden z ważniejszych parametrów miodu).

Miód kurpiowski odwirowuje się na zimno i na żadnym etapie produkcji nie można dopuścić, ażeby temperatura miodu przekroczyła 30<sup>0</sup>C. Niedopuszczalne jest filtrowanie, kremowanie, pasteryzowanie miodu i sztuczne podgrzewanie. Nie można stosować żadnych preparatów chemicznych podczas zbierania miodu.

Wyjątkowy smak miodu, bardzo delikatny i pozbawiony goryczy, jest wynikiem tradycyjnego procesu jego pozyskiwania. Miód ma intensywny aromat z korzenną nutą i delikatny słodki smak.

### **Suska Sechłońska – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>23</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (WE) nr 897/2010 z dnia 8 października 2010 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Suska Sechłońska” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiło Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach.

Obszar, na którym wytwarzana jest suska sechłońska, obejmuje 239,55 km<sup>2</sup> w regionie Małopolski, w gminach: Laskowa, Iwkowa, Łososina Dolna i Żegocina. Działa tam 677 tradycyjnych przydomowych suszarni (wędzarni) owoców. Jest to podsuszana i podwędzana śliwka.

O renomie produktu, jego związku z tym obszarem oraz o tradycji suszenia śliw świadczy również organizowane od 2001 r. w miejscowości Dobrociesz Święto Suszonej Śliwki, w którym najważniejsze są suszone śliwki pod najrozmaitszymi postaciami. Kolejnym faktem potwierdzającym renomę suski sechłońskiej jest tzw. Szlak Suszonej Śliwki – szlak turystyczny opracowany przez władze samorządowe, wyznaczający gospodarstwa posiadające sady śliwkowe oraz suszarnie owoców.

<sup>23</sup> <http://www.sadecznanin.info/aktualnosci-gospodarka>

Historycznie potwierdzona tradycja suszenia, a właściwie wędzenia śliwek węgielek znanych pod nazwą „śliw sechłońskich”, sięga co najmniej XVIII wieku, zaś nazwa miejscowości Sechna wywodzi się od słowa „sechnie” (gwarowe: schnie, suszy się). Tylko w gminie Laskowa – przede wszystkim w Sechnej – około 80 sadowników produkuje corocznie kilkaset ton śliwek suszonych według tradycyjnej, lokalnej technologii.

Owoce przeznaczone do suszenia muszą być zdrowe, bez objawów gnicia, uszkodzeń mechanicznych oraz wolne od widocznych uszkodzeń wyrządzonych przez owady, roztocza czy inne szkodniki. Użyte owoce powinny być wolne od wszystkich innych uszkodzeń, zanieczyszczeń czy obecności innych niewymienionych organizmów, które czyniłyby owoce niezdatnymi do spożycia.

Śliwki podlegające procesowi suszenia i wędzenia zsypywane są w warstwę o grubości od 30 do 50 cm. Za pomocą specjalnej łopaty producenci raz dziennie odwracają masę suszących się śliwek. Czas trwania tego procesu wynosi od 4 do 6 dni i uzależniony jest od grubości warstwy śliwek. Taki sposób suszenia i wędzenia śliwek wynika z lokalnych umiejętności tutejszych producentów i stosowany jest tylko do produkcji suski sechłońskiej. Temperatura w suszarni przy produkcji suski sechłońskiej wynosi od 45 do 60°C.

Dzięki suszeniu śliwek w warstwie o grubości od 30 do 50 cm i odwracaniu jej raz dziennie sok wydobywający się ze śliwek w trakcie suszenia otacza suszone owoce, nadając im słodkawy posmak. Uzyskane w ten sposób suski sechłońskie posiadają specyficzny słodki smak, z wyczuwalnym posmakiem i aromatem wędzenia i lepką skórkę w kolorze ciemnognanatowym, przechodzącym nawet do czarnego.

Renomę suski sechłońskiej potwierdzają także nagrody i wyróżnienia, jakie otrzymała w poszczególnych konkursach: w 2000 r. wyróżnienie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” w 2004 r. nagroda w konkursie „Perła 2004” na najlepszy polski produkt żywnościowy, a w 2006 r. I miejsce w plebiscycie Małopolski Smak.

### **Kiełbasa Lisiecka – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>24</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (UE) nr 918/2010 z dnia 12 października 2010 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Kiełbasa Lisiecka” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiło Konsorcjum Kiełbasy Lisieckiej z Nowej Wsi Szlacheckiej. Kiełbasę lisiecką produkuje się w granicach administracyjnych gmin Czernichów i Liszki w powiecie krakowskim.

Konsorcjum Producentów kiełbasy lisieckiej prowadzi ewidencję producentów i ich zakładów. Konsorcjum stosuje system znakowania produkcji objętej specyfikacją, polegający na używaniu wspólnej etykiety dla kiełbasy lisieckiej. Jest to sposób na zachowanie dobrej opinii o kiełbasie lisieckiej oraz zabezpieczenie przed ewentualnym nieprawym użyciem nazwy. Etykieta posiada odpowiednie nadruki umożliwiające identyfikację. Konsorcjum prowadzi ewidencję etykiet wydanych producentom.

Do produkcji kiełbasy lisieckiej wykorzystuje się mięso wieprzowe pozyskiwane z półtuszy wieprzowych klasy E, w których zawartość chudego mięsa w stosunku do wagi

<sup>24</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

tuszy wieprzowej mieści się w przedziale 55-60%. Dla mięsa klasy E przeznaczonego do produkcji kielbasy lisieckiej podaje się dodatkowe zalecenia m.in.:

- wyklucza się zastosowanie mięsa pochodzącego od loch i knurów;
- wyklucza się mięso pochodzące od zwierząt będących nosicielami cech niezgodnych ze szczególnym odniesieniem do podatności na stres (PSS), które są możliwe do wykrycia w obiektywny sposób również *post mortem* u zwierząt i w produktach;
- mięso nie może być poddawane żadnym innym procesom konserwacji poza schładzaniem. Przez schładzanie rozumie się przechowywanie surowego mięsa podczas składowania i transportu w temperaturze otoczenia od  $-1^{\circ}\text{C}$  do  $+4^{\circ}\text{C}$ ;
- mięso nie może być zamrażane;
- mięso wykorzystane do produkcji nie może pochodzić ze świń poddanych ubojowi przed mniej niż 48 godzinami lub ponad 120 godzinami.

Do produkcji kielbasy Lisieckiej wykorzystuje się następujące elementy tuszy wieprzowej:

- 1) mięso wieprzowe klasy I – udział 85% w ogólnej masie produkcyjnej. Jest to mięso chude, pozbawione tłuszczu, ścięgien i tkanki łącznej;
- 2) mięso wieprzowe klasy II – udział 10% w ogólnej masie produkcyjnej. Jest to mięso pozyskiwane podczas rozbioru wykrawania szynki i powinna zawierać mniej niż 50% tłuszczu;
- 3) mięso wieprzowe klasy III – udział 5% w ogólnej masie mięsa.

Kielbasa lisiecka jest wytwarzana wyłącznie z mięsa wieprzowego, przy czym 85% mięsa pozyskiwane jest z odpowiednich mięśni szynki. Kielbasa kształtem przypomina wianek uformowany zgodnie z naturalnym skrętem osłonek. Średnia wielkość pojedynczego wianka kielbasy mieści się w granicach 35-50 cm. Z wyglądu kielbasa lisiecka odznacza się barwą ciemnobrązową, lekko lśniącą, typową dla produktów naturalnie wędzonych. Powierzchnia osłonki jest czysta, lśniąca, lekko pomarszczona, sucha w dotyku. Kształt na przekroju przyjmuje formę okrągłą lub owalną. Przekrój poprzeczny wynosi średnio 52 mm. Na przekroju poprzecznym wyraźnie widoczne są kawałki mięsa otoczone oczkami farszu. Konsystencja kielbasy jest ścisła i jędrna, typowa dla świeżej wędzonej kielbasy. Dominuje smak doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu, aromatem czosnku i zaznaczoną obecnością soli. Zapach jest swoisty dla kielbasy wieprzowej.

Podczas procesu wędzenia kielbasy lisieckiej, który odbywa się w tradycyjnych komorach wędzarniczych, źródłem dymu i ciepła jest spalane drewno z drzew liściastych – olchy, buku lub drzew owocowych. Dzięki temu kielbasa lisiecka posiada bardzo charakterystyczny zapach.

Proces wędzenia i pieczenia odbywa się przy wykorzystaniu tradycyjnych wędzarni komorowych, w których źródłem dymu i ciepła jest spalanie drewna z drzew liściastych – olchy, buku lub drzew owocowych. Spalanie drewna odbywa się w komorze wędzarniczej bezpośrednio pod drążkami z kielbasą poddawaną wędzeniu. Proces wędzenia kielbasy lisieckiej jest procesem ciągłym, realizowanym w 3 fazach:

1. Faza 1 – osuszanie. Oddziaływanie na kiełbasę umieszczoną w komorze wędzarniczej rzadkim dymem przez 20-30 minut w temperaturze około 45-55°C. Drzwi wędzarni pozostają lekko uchylone, aby zapewnić swobodną wymianę powietrza.
  2. Faza 2 – wędzenie właściwe. Oddziaływanie na kiełbasę gęstym dymem przez około 80 minut w temperaturze około 45-55°C. Drzwi wędzarni pozostają przymknięte.
  3. Faza 3 – pieczenie. Oddziaływanie na kiełbasę umieszczoną w komorze wędzarniczej do uzyskania w środku wianka temperatury 68-71°C i barwy ciemnobrązowej, a przy jelitach naturalnych – barwy ciemnobrązowej z odcieniem czerwonawym. Drzwi wędzarni pozostają przymknięte.
- Proces wędzenia i pieczenia jednej partii kiełbasy lisieckiej realizowany jest w czasie około 3,5-4,5 godz.

Tradycja wytwarzania kiełbasy lisieckiej sięga lat 30. XX wieku. Produkt ten wywodzi się z kiełbas krajanych, z których słyną krakowskie zakłady wędliniarskie. Wyodrębnienie się kiełbasy lisieckiej wynikało z unikalnej receptury jej przygotowywania, stosowanej przez masarzy z okolic Liszek i Czernichowa. Receptura utrzymywana była niegdyś w tajemnicy i stanowiła o walorach smakowych i jakości kiełbasy lisieckiej. Krytycy kulinarni w przewodniku po gastronomii krakowskiej, wydanym w 1966 roku, doceniali renomę kiełbasy lisieckiej i opisali ją jako charakterystyczną ze względu na skład oraz recepturę, gdyż wypełniona jest dużymi delikatnymi kawałkami mięsa, a receptura jej przygotowywania nadaje jej swoisty smak.

Przyjęty przez Konsorcjum system ewidencjonowania etykiet pozwala w pełni kontrolować ilość kiełbasy lisieckiej obecnej na rynku. Każdy z producentów zobowiązany jest umieścić w wyznaczonym miejscu na etykiecie dane swojej firmy, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

### **Śliwka Szydłowska – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>25</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (UE) nr 975/2010 z dnia 29 października 2010 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Śliwka Szydłowska” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Wniosek o rejestrację śliwki szydłowskiej został złożony przez Kółko Rolnicze w Szydłowie, Spółdzielnię Producentów Owoców „Dobry Sad” w Szydłowie oraz Stowarzyszenie Producentów Owoców w Szydłowie.

Obszar geograficzny produkcji śliwki szydłowskiej obejmuje gminę Szydłów, położoną w powiecie staszowskim w województwie świętokrzyskim.

Pod nazwą śliwka szydłowska rozumie się śliwki z pestkami lub bez pestek poddane procesowi suszenia i wędzenia. Kształt śliwki zależy od odmiany i może być od kulisto-splaszczonego do podłużnego. Owoce charakteryzują się jednolitą, elastyczną konsystencją mięszu i posiadają bardzo czysty, intensywny smak oraz zapach wędzenia. Charakteryzują się bardzo pomarszczoną, błyszczącą, ciemnognatową skórka. Wielkość

---

<sup>25</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

śliwki szydlowskiej zależy od wykorzystanej odmiany śliwek i może wahać się od 50 do 160 sztuk na 1 kg owoców.

Do wyrobu śliwki szydlowskiej wykorzystuje się wyłącznie owoce odmian śliwy domowej. Do suszenia wykorzystuje się następujące odmiany śliwek: Stanley, Amers, Węgierka Dąbrowicka, Empres, Damacha, Oneida, Jojo, Top, Valjevka, President, Damacha. Owoce tych odmian odznaczają się wieloma pożądanymi cechami w procesie suszenia i wędzenia, w tym dużą zawartością cukru oraz stosunkowo małą zawartością wody.

Każdy z podmiotów zajmujących się wytwarzaniem śliwki szydlowskiej musi posiadać przynajmniej jedną suszarnię oraz prowadzić rejestr, w którym zapisuje się informacje dotyczące: pochodzenia surowca, ilości wytworzonego produktu oraz informacje dotyczące jego przeznaczenia lub sprzedaży. Jedna suszarnia może być przyporządkowana tylko do jednego producenta. Informacje te należy przechowywać przez okres wynoszący co najmniej trzy lata. W przypadku, gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu z chronioną nazwą.

Gmina Szydłów (woj. świętokrzyskie) słynie ze znakomitych suszonych śliwek z tutejszych sadów. Śliwki szydlowskie cieszyły się renomą jeszcze przed II wojną światową i sprzedawane były w wielu regionach Polski, co potwierdzają badania na terenach gminy Szydłów. Dawniej owoce umieszczano w ziemnych wykopach, opalanych drewnem, które z czasem zastąpione zostały suszarniami „szufladkowymi”. Śliwki rozkładane są w nich na specjalnych tacach i poddawane skomplikowanemu procesowi suszenia, połączonego z wędzeniem. Dzięki specyficznej technologii owoce mają niepowtarzalną barwę i smak oraz dymny zapach.

Wysegregowany surowiec musi zostać poddany procesowi podsuszania podwędzania w specjalnych tradycyjnych szydlowskich suszarniach. Suszarnia kształtem przypomina szafę. Po otwarciu drzwi widoczne są zazwyczaj trzy pionowe regały, na których umieszczone są szufladkowo wysuwane ażurowe tace. Najniższa taca znajduje się nie niżej niż 50 cm od dna paleniska, które to palenisko znajduje się poniżej poziomu gruntu.

Owoce są podsuszane i podwędzane przy pomocy gorącego powietrza wraz z dymem uzyskanym ze spalania twardego drewna liściastego – drewno pochodzące z dębu, grabu, buka lub drzew owocowych. Dopuszcza się wykorzystanie innego drewna, ale kategorycznie zabronione jest wykorzystywanie drewna żywicznego (z drzew iglastych). Drewno wykorzystywane do suszenia nie musi pochodzić z obszaru geograficznego. Temperatura, w jakiej są podsuszane i podwędzane śliwki, powinna wahać się w granicach od 45°C do 90°C. Cały proces suszenia i wędzenia trwa przeciętnie około 48 godzin, ale czas ten może się różnić w zależności od wielkości owoców, utrzymywanej temperatury w suszarniach oraz czynników atmosferycznych.

Na wyjątkową jakość śliwki szydlowskiej mają wpływ unikalne umiejętności lokalnych producentów oraz stosowane przez nich tradycyjne metody jej suszenia i wędzenia, m.in. konstrukcja suszarni i sposób suszenia śliwek. Odpowiednia konstrukcja suszarni zapewnia jednoczesny obieg ciepłego powietrza i dymu, dzięki czemu śliwki są podsuszane i podwędzane. Mikroklimat na Pogórzu Szydłowskim także wpływa na smak i aromat śliwki szydlowskiej.

## Obwarzanek Krakowski – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>26</sup>

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (UE) nr 977/2010 z dnia 29 października 2010 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Obwarzanek Krakowski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Wniosek o rejestrację obwarzanka krakowskiego zgłosiła grupa piekarzy działającej przy Jurajskiej Izbie Gospodarczej (Zabierzów, województwo małopolskie).

Obszarem, na którym można wypiekać obwarzanki, jest miasto Kraków w granicach administracyjnych oraz powiat krakowski i wielicki. W skład powiatu krakowskiego wchodzi gminy miejsko-wiejskie: Krzeszowice, Skała, Skawina, Słomniki, Świątyniki Górne; gminy wiejskie: Czerniuchów, Ogołomia-Wawrzeńczyce, Iwanowice, Jerzmanowice-Przegonia, Kocmyrzów-Luborzycza, Liszki, Michałowice, Mogilany, Sułszowa, Wielka Wieś, Zabierzów, Zielonki; miasta: Krzeszowice, Skała, Skawina, Słomniki, Świątyniki Górne. W skład powiatu wielickiego wchodzi miasta: Niepołomice i Wieliczka oraz gminy: Biskupice, Gdów, Kłaj, Niepołomice i Wieliczka.

Nazwa „obwarzanek krakowski” jest używana dla określenia obwarzanka produkowanego w Krakowie i najbliższej okolicy. Jego nazwa wywodzi się od sposobu produkcji – obwarzania, czyli obgotowywania ciasta w podgrzanej wodzie (co najmniej do 90°C przed przystąpieniem do pieczenia). Odnacza się wyjątkową strukturą i konsystencją miękiszu, uzyskaną dzięki obwarzaniu ciasta. Pierwsze wzmianki o wypieku obwarzanka na terenie Krakowa i okolic pochodzą z 1394 roku. Renoma obwarzanka krakowskiego wypracowana została przez lokalnych piekarzy, którzy od przeszło 600 lat oferują ten wyjątkowy wyrób mieszkańcom Krakowa i turystom. W początkach swojej tradycji obwarzanek krakowski mógł być wypiekany tylko w okresie Wielkiego Postu przez piekarzy wyznaczonych przez cech piekarzy krakowskich. Produkt ten jest często wykorzystywany w reklamach jako symbol bezpośrednio kojarzący się z Krakowem i Małopolską.

Obwarzanek krakowski jest to wyrób w kształcie pierścienia ze splotami z 2-3 kałków ciasta o okrągłym przekroju, wadze 120-200 g. Jego powierzchnia jest gładka lub chropowata, dobrze wypieczona w kolorze od jasnożółtego do brązowego, posypana makiem, solą, sezamem lub inną posypką. Sól używana jako posypka pochodzi z terenów Polski – sól włodawska, wielicka, bocheńska. Smak obwarzanka krakowskiego jest zmieniany przez stosowanie posypek. Jego kształt przypomina pierścień, owal, rzadziej przybiera formę regularnego kółka. Każdy obwarzanek krakowski ma inny kształt ze względu na ręczne obrabianie i formowanie ciasta.

Obwarzanek dostarczany jest do punktów sprzedaży często jeszcze jako ciepły wypiek. Niemożliwe jest w sprzedaży obwoźnej pakowanie obwarzanka w szczelne opakowania, gdyż wówczas traci on chrupkość oraz walory organoleptyczne: smakowe i zapachowe. Aż 99% produkcji obwarzanków jest sprzedawana przez sprzedawców obwoźnych, z oszklonych wózków na ulicy. Średnio w dzień powszedni w Krakowie sprzedaje się blisko 150 tys. sztuk tego pieczywa.

<sup>26</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

## **Jabłka Łąckie – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>27</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (WE) nr 990/2010 z dnia 5 listopada 2010 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Jabłka Łąckie” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa wystąpiło o rejestrację w Unii Europejskiej „Jabłek Łąckich”.

Pod chronioną nazwą i znakiem (ChOG) mogą być sprzedawane jabłka następujących odmian: Idared, Jonagold, Szampion, Ligol, Golden Delicious, Gala, Boskoop, Topaz, Lobo, Rubin, Gloster Johnagored. Jabłka muszą należeć do klasy ekstra. Czerwona skórka, jędrny miąższ, soczystość i niepowtarzalny aromat oraz średnica 4,5 do 9 cm charakteryzuje jabłka z Kotliny Łąckiej. Jabłka łąckie produkowane są na obszarze położonym na terenie gmin; Łącko, Podgórze, Stary Sącz w powiecie nowosądeckim oraz w gminie Łukownica w powiecie limanowskim, w województwie małopolskim.

Na obszarze tym powierzchnia sadów jabłoniowych zajmuje około 3 tys. ha, z tego w gminach Łącko 50%, Stary Sącz 15%, Podegrodzie 18,3%, a w gminie Łukowica 16,7% wszystkich sadów na tym obszarze.

Wyjątkowe walory smakowe jabłka zawdzięczają łagodnemu klimatowi panującemu w Kotlinie Łąckiej, dobremu nasłonecznieniu stoków i składowi gleby (odpowiednia kwasowość). Większość stoków, na których rozmieszczone są sady, ma nachylenie 15°, co stwarza najkorzystniejsze warunki do produkcji jabłek. Już w okresie międzywojennym stwierdzono, że okolice te posiadają swoisty mikroklimat sprzyjający sadownictwu. Brak przemysłu stwarza dobre warunki do uzyskiwania naturalnych i zdrowych owoców. Jabłka pod nazwą „Jabłka Łąckie” wytwarzane są metodą przekazywaną z pokolenia na pokolenie, którą uwzględniono we wniosku o rejestrację.

Renoma jabłek łąckich ukształtowała się w oparciu o długoletnią tradycję ich wytwarzania, o czym świadczy fakt, że już w XIII wieku z sadów w okolicy Łącka wywożono śliwki i jabłka do Gdańska. Sady z Łącka są wymieniane w dokumentach z XVI wieku jako ogrody folwarczne i parafialne. W XVII i XVIII wieku istniały już na tych terenach duże sady jabłoniowe.

Od 1947 r. organizowane jest święto – Dni Kwitnącej Jabłoni. Geneza tego święta wynika z chęci obrony tradycji sadowniczej na terenie Łącka, ponieważ planowano wówczas zaporę na rzece Dunajec, co doprowadziłoby do zalania tego miasta. Od tamtej pory corocznie w maju odbywa się Święto Kwitnącej Jabłoni i cieszy się niesłabnącą popularnością<sup>28</sup>.

<sup>27</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

<sup>28</sup> <http://www.sadownictwo.com.pl>



## **Chleb Prądnicki – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>29</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenie Komisji (UE) nr 242/2011 z dnia 17 marca 2011 roku rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Chleb Prądnicki” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiła Piekarnia Madej Sp. J. z Krakowa.

Obecnie jedynym producentem Chleba Prądnickiego jest mistrz piekarski Adam Madej, współwłaściciel piekarni B.A. Madej Sp. J. w Krakowie. W momencie odtwarzania receptury współpracowała ze sobą grupa piekarzy z powiatu krakowskiego, jednak tylko mistrz Antoni Madej podjął i utrzymuje produkcję. Obszarem geograficznym wypieku chleba prądnickiego jest miasto Kraków w granicach administracyjnych.

Nazwa „Chleb Prądnicki” wywodzi się od nazwy wioski nad strumieniem Prądnik – najważniejsze z nich to Prądnik Czerwony i Biały, w których istniały liczne młyny. Od 1910 r. wioski te znajdują się w granicach administracyjnych Krakowa. Pierwsze wzmianki o piekarzach z Prądnika pochodzą już z XIV w. Mieszkańcy Prądnika Czerwonego słynęli przede wszystkim z ogromnych chlebów prądnickich. Najstarsze informacje o „chlebie prądnickim” pochodzą z 1421 r.

Nazwa chleb prądnicki jest nazwą używaną dla określenia chleba produkowanego na terenie Krakowa, która wywodzi się od pierwotnego miejsca jego produkcji (wsi Prądnik – dzisiejszej dzielnicy Krakowa). Chleb ten znalazł uznanie u dzisiejszych konsumentów i jest prezentowany podczas konkursów i międzynarodowych targów oraz innych akcji promocyjnych na terenie Krakowa.

Charakterystyczne cechy chleba prądnickiego związane są z umiejętnościami piekarzy, którzy pieką go według tradycyjnych metod przy wykorzystaniu tylko określonych surowców.

Jest to tradycyjny, ciemny chleb, na zakwasie żytnim, wytwarzany zgodnie z tradycyjną recepturą. Szczególną jego cechą jest jego bardzo duży rozmiar, co pociąga za sobą odpowiednio długi proces produkcji, wymaga szczególnego kunsztu piekarskiego.

Chleb prądnicki wypiekany jest w bochenkach o kształtach owalnym i okrągłym. Wypiekany jest z surowców wysokiej jakości: mąka żytnia typ 720, mąka pszenna typ 750, gotowane ziemniaki, otręby żytnie, sól, woda pitna, świeże drożdże, kminek. Szczególną cechą odróżniającą chleb prądnicki od innych wyrobów jest jego rozmiar, gruba skórka oraz długotrwała świeżość. Chleb na co dzień wypiekany jest w bochenkach o wadze 4,5 kg, a dla celów okazjonalnych piecze się bochenki o wadze 14 kg. Ponadto chleb prądnicki przechowywany w normalnych warunkach zachowuje świeżość przez siedem dni.

---

<sup>29</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

## Miód Drahimski – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>30</sup>

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 568/2011 z dnia 14 czerwca 2011 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Miód Drahimski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiło Stowarzyszenie Producentów Miodu Drahimskiego z Czaplinka.

Miód drahimski zbierany jest na terenie gmin Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo położonych na Pojezierzu Drawskim. Nazwa „miód drahimski” pochodzi od nazwy Drahim pierwotnej nazwy miejscowości Stare Drawsko, od której nazywany jest region, w którym znajduje się obszar wytwarzania miodu drahimskiego.

Pszczelarstwo na Pojezierzu Drawskim ma wielowiekową tradycję. O rozwoju bartnictwa zadecydowały względy gospodarcze i walory przyrodnicze tego terenu. Obszar wytwarzania miodu drahimskiego znajduje się na terenie Drawskiego Parku Krajobrazowego.

Pod nazwą miód drahimski sprzedawanych może być pięć odmian miodów: gryczany, rzepakowy, wrzosowy, lipowy oraz wielokwiatowy. Miód drahimski jest to miód o wysokiej jakości, którego wyjątkową cechą jest wysoka zawartość pyłku przewodniego i pyłków unikatowych.

Szczególnie korzystny dla zdrowia jest miód drahimski gryczany z terenów Drawskiego Parku Krajobrazowego. W stanie płynnym ma ciemnoherbacianą barwę. Intensywnie pachnie kwiatem gryki, ma ostry, lekko piekący smak. Miód ten jest stosowany w leczeniu schorzeń układu krążenia, szczególnie na tle miażdżycowym, a także przy osłabieniu wzroku, słuchu i pamięci. Działa wspomagająco na pracę mięśnia sercowego, jest wskazany w stanach wyczerpania nerwowego. Podkreśla się przydatność miodu gryczanego w procesach odnowy tkanki kostnej po złamaniach oraz środka wspomagającego w terapii przeciwnowotworowej. Jest też stosowany w leczeniu anemii u dzieci i dorosłych. Ze względu na dużą zawartość substancji odżywczych i leczniczych miód ten należy do najbardziej wartościowych, zmniejsza też szkodliwość używek, odtruwa, przyspiesza trawienie, wzmacnia cały organizm, dodaje sił witalnych. Miód gryczany zawiera również rutynę, która oczyszcza i uszczelnia włoskowate naczynia krwionośne, dzięki czemu są bardziej elastyczne i wytrzymałe. Rutyna przyspiesza także gojenie się ran zewnętrznych i wewnętrznych, poprawia przyswajalność niektórych witamin i aminokwasów.

Mianem wrzosowego miodu drahimskiego określa się miód wyprodukowany na bazie wrzosu. Miód wrzosowy ma konsystencję żelu i silny zapach podobny do zapachu wrzosu. W smaku mdłosłodki, ostry i gorzkawy.

Mianem rzepakowego miodu drahimskiego określa się miód wyprodukowany na bazie rzepaku. Jest prawie bezbarwny, zależnie od roślin, z których zebrany został nektar. Po skryształowaniu przyjmuje barwę białą lub szarokremową. Szybko się krystalizuje, dając drobne kryształy i mazistą konsystencję. Ma smak łagodny, mdławy i lekko gorzkawy.

---

<sup>30</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Lipowy miód drahimski jest produkowany na bazie lipy. W stanie płynnym ma barwę od zielonkawożółtej do jasnobursztynowej. Miód lipowy po skrzystalizowaniu drobnoziarnisty. W smaku jest on dość ostry, często lekko gorzkawy.

Wielokwiatowy miód drahimski jest produkowany na bazie wielu roślin. W zależności od terminu zbioru może mieć różną barwę, od jasnokremowej do herbacianej. Zapach miodu wielokwiatowego jest zazwyczaj silny, przypominający zapach wosku. Smak tego miodu jest zróżnicowany, zależnie od składu nektaru, na ogół jednak jest łagodny i słodki.

Miód drahimski jest miodem pszczelim nektarowym. W miodzie mogą wystąpić niewielkie ilości spadzi. Jej obecność nie może jednak doprowadzić do zmiany smaku, zapachu lub cech charakterystycznych miodu. Można sprzedawać miód w postaci plasterów z miodem.

Niedopuszczalne jest dokarmianie pszczół w okresie zbierania miodu drahimskiego. W wyjątkowych przypadkach, gdy zagrożony jest prawidłowy rozwój rojów pszczelich, dopuszcza się dokarmianie pszczół przed rozpoczęciem zbierania miodu, które musi być zakończone najpóźniej na 14 dni przed planowanym miodobranem. Dawkowanie nie może przekraczać dwudniowego zapotrzebowania pszczół na pokarm. Pszczoły można dokarmiać tylko cukrem białym z buraków lub gotowanym syropem (pasza dla pszczół) zawierającym minimum 73% cukrów (glukozy, fruktozy, sacharozy). Cukier biały z buraków i syrop cukrowy mogą pochodzić spoza obszaru pozyskiwania miodu drahimskiego. Nie wpływa to na jakość miodu.

Wszyscy pszczelarze oraz podmioty zajmujące się skupowaniem miodu i dalszym konfekcjonowaniem pod chronioną nazwą zobowiązani są do wykorzystywania jednego typu etykiety. Etykiety są dystrybuowane za pośrednictwem Stowarzyszenia Producentów Miodu Drahimskiego<sup>31</sup>.

Puszcza Drawska jest terenem obfitującym w bogactwo wszelkiej roślinności, co sprawia, że powstający tu miód jest nazywany złotem regionu. Dzięki tradycji, niezwyklej czystości środowiska i wyjątkowej trosce o rodziny pszczele, miód ten jest najwyższej jakości, a marka miodów drahimskich daje mu gwarancję i metrykę pochodzenia.

Długa historia pszczelarstwa na tym obszarze przyczyniła się do wykształcenia umiejętności lokalnych pszczelarzy i zasad postępowania przy podbieraniu miodu i hodowli pszczół. Pozyskiwanie miodu jest dozwolone tylko z ramek zasklepionych co najmniej w ¾. Dzięki tej praktyce zbierany miód jest miodem dojrzałym. Na żadnym z etapów produkcji nie można dopuścić do przekroczenia temperatury miodu 42°C.

### **Kołocz Śląski/Kołacz Śląski – Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)<sup>32</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 733/2011 z dnia 27 lipca 2011 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Kołocz Śląski/Kołacz Śląski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Konsorcjum Producentów Kołocza Śląskiego z Opola wystąpiło o rejestrację w Unii Europejskiej.

<sup>31</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

<sup>32</sup> Tamże.

Kołocz śląski/kołacz śląski to prostokątne ciasto o wysokości ok. 3,5 cm, występujące w czterech odmianach ustalonych przez lata tradycji wypieku: bez nadzienia, z nadzieniem serowym, makowym lub jabłkowym. Pokryty jest złocistą posypką z cukrem pudrem, która dzięki zastosowaniu dużej ilości masła charakteryzuje się maślanym zapachem, ma gęstszą konsystencję i jest grubsza w porównaniu do posypek stosowanych w innych regionach kraju. Specyficzną cechą odróżniającą kołocza śląskiego od innych, podobnych wyrobów, jest jego prostokątny kształt. Kołacze występujące w innych regionach Polski są okrągłe.

Kołocz śląski może być wypiekany w granicach administracyjnych województwa opolskiego oraz w następujących powiatach województwa śląskiego: będziński, bielski i miasto Bielsko-Biała, bieruńsko-łędziński, miasto Bytom, Chorzów, cieszyński, gliwicki i miasto Gliwice, miasto Jastrzębie-Zdrój, Katowice, lubliniecki, mikołowski, miasto Mysłówice, Piekary Śląskie, pszczyński, raciborski, miasto Ruda Śląska, rybnicki i miasto Rybnik, Siemianowice Śląskie, Świętochłowice, tarnogórski, miasto Tychy, powiat wodzisławski, miasto Zabrze, Żory.

Mieszkańcy Śląska w szczególny sposób są przywiązani do tradycji i dbają o dziedzictwo kulturowe. Tradycja kołocza śląskiego jako pieczywa obrzędowego, szczególnie weselnego, obecna jest na Śląsku od dawnych czasów.

### **Jabłka Grójeckie – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>33</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 981/2011 z dnia 30. września 2011 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Nazw Geograficznych nazwę „Jabłka Grójeckie” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiło Stowarzyszenie Sady Grójeckie z Grójca.

Jabłka grójeckie charakteryzują się wyższym od przeciętnego wybarwieniem, bardziej intensywnym rumieńcem wynikającym z wyższej zawartości barwników pod skórką (głównie antocyjanów i karotenoidów). Unikalny klimat występujący w regionie grójeckim sprzyja uprawie jabłoni. Na specyficzne cechy jabłek grójeckich wpływ mają też dominujące na tym terenie gleby biellicowe, pseudobiellicowe niższych klas bonitacyjnych nadające się do uprawy sadów jabłoniowych.

Region grójecki jest związany z sadownictwem już od czasów średniowiecza, a powiat grójecki i powiaty z nim sąsiadujące rozwinęły na światową skalę produkcję jabłek. Na terenie południowego Mazowsza powstał „Największy Sad Europy”. Obszar produkcji jabłek grójeckich obejmuje 21 gmin woj. mazowieckiego oraz 5 gmin woj. łódzkiego. Największa koncentracja upraw jabłoni w tym regionie jest w gminach: Błędów, Belsk Duży, Grójec, Warka (nawet do 70% upraw). W województwie mazowieckim: cały powiat grójecki, gmina Mszczonów w powiecie żyrdowskim, gminy: Tarczyn, Prażmów i Góra Kalwaria w powiecie piaseczyńskim, gmina Sobienie Jeziory w powiecie otwockim, gmina Wilga w powiecie garwolińskim, gminy: Grabów n. Pilicą i Magnuszew w powiecie kozienickim, gminy: Stromiec, Białobrzegi i Promna w powiecie białobrze-

<sup>33</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

skim; w województwie łódzkim: gminy: Biała Rawska, Sadkowice, Regnów, Cieladź w powiecie rawskim, gmina Kowiesy w powiecie skierniewickim.

Pod nazwą jabłka grójeckie mogą być sprzedawane jabłka określonych odmian, w tym Alwa, Belle de Boskoop, Cortland, Celeste, Delikates, Empire, Fuji, Gala i mutanty, Gloster, Golden Delicious i mutanty, Idared, Jerseymac, Jonagold i mutanty, Jonagored i mutanty, Lobo, Ligol, Paula Red, Piros, Rubin, Champion i mutanty. Owoce muszą spełniać minimalne wymagania dotyczące wybarwienia, wielkości oraz jędrności miąższu w czasie sprzedaży, określone w specyfikacji produktu. Kwalifikuje się je w klasie ekstra lub klasie I.

### **Ser Koryciński Swojski – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>34</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 728/2012 z dnia 7 sierpnia 2012 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Ser Koryciński Swojski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiło Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego. Ser ten wytwarzany jest na obszarze trzech gmin województwa podlaskiego w powiecie suchowolskim (Korycice, Suchowola i Janów).

Jest to ser dojrzewający, wytwarzany z surowego, pełnego mleka krowiego, podpuszczki i soli kuchennej z ewentualnym dodatkiem przypraw i ziół. Ma on kształt spłaszczonej kuli o przekroju eliptycznym i wadze od 2,5 kg do 5 kg. Ser ma lekko słony smak i wyczuwalną nutę orzecha. Ser koryciński swojski ma liczne drobne oczka, różnej wielkości i kształtu. Powierzchnia sera jest karbowana. Wielkość i waga zależy m.in. od rodzaju użytego cedzaka i długości okresu leżakowania. Pod nazwą „ser koryciński” swojski sprzedawany jest ser o trzech okresach leżakowania: świeży (dojrzewający od 2 do 4 dni), leżakowany (dojrzewający i leżakujący od 5 do 14 dni) i dojrzwały (dojrzewający powyżej 14 dni).

Mleko wykorzystywane do produkcji jest surowe i pełne. Niedozwolona jest jakakolwiek obróbka fizyczna i chemiczna za wyjątkiem filtracji mikroskopijnych nieczystości, ochłodzenia w temperaturze środowiska w celu konserwacji. Wytwarzanie sera musi się rozpocząć nie później niż 5 godzin po zakończeniu udoju.

Mleko wykorzystywane do produkcji sera korycińskiego swojskiego pochodzi od krów wypasanych na pastwiskach co najmniej 150 dni w roku. Żywienie bydła odbywa się tradycyjnymi metodami. Jego podstawą w okresie zimowym jest siano łąkowe, pasze treściwe zbożowe (owies, żyto, pszenica, mieszanki zbożowe) lub sianokiszonki.

Wiedza o sposobie jego wytwarzania jest przekazywana z pokolenia na pokolenie, gdyż podręczniki z zakresu technologii i produkcji mleczarskiej nie zawierają takiego opisu, ściśle związanego z obszarem geograficznym. Produkt ten cieszy się dużą renomą, o czym świadczy liczba artykułów w prasie, wzmianek w Internecie oraz otrzymanych nagród. Ser koryciński swojski jest sprzedawany w renomowanych sklepach po cenach wyższych nawet o 50% niż inne sery podpuszczkowe. Sprzedawany za pośrednictwem

---

<sup>34</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Internetu ser koryciński swojski ma dokładnie taką samą cenę jak oscypek będący Chronioną Nazwą Pochodzenia.

Ser koryciński swojski jest coraz bardziej znany i poszukiwany, zwłaszcza na terenie północnej i środkowej Polski. Corocznie jest promowany w Warszawie podczas festywu „Podlasie w stolicy”.

### **Jagnięcina Podhalańska – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>35</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 929/2012 z dnia 8 października 2012 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Jagnięcina Podhalańska” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). O rejestrację wystąpiła Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” w Leśnicy oraz Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu.

Chronione Oznaczenie Geograficzne obejmuje mięso jagniąt wywodzących się z ras „cakiel podhalański” oraz „polska owca górską i „polska owca górską odmiany barwnej”, wprowadzone na rynek jako świeże mięso.

Mianem „jagnięciny podhalańskiej” określa się mięso pozyskane od jagniąt odchowywanych w sposób tradycyjny i niezmieniony od wieków. Owce wypasane są przez cały sezon, od końca kwietnia do początku października, na halach. Jagnięcina podhalańska pochodzi od jagniąt w wieku do 60 dni i o wadze tuszy od 4 do 8 kg. Jest to mięso jasnoróżowe, delikatne i soczyste, z charakterystycznym zapachem zbliżonym do dziczyzny, a szczególnie sarniny.

Produkcja jagnięciny podhalańskiej znajduje się w województwie śląskim: w powiecie cieszyńskim (gmina Istebna), w powiecie żywieckim (gminy: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa); w województwie małopolskim (cały powiat nowotarski i cały powiat tatrzański), w powiecie suskim (gminy: Zawoja i Bystra Sidzina), w powiecie limanowskim (gminy: Niedźwiedz i część gminy Kamienica, położona 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, w powiecie nowosądeckim (gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica).

Chów owiec górskich, którego produktem jest jagnięcina podhalańska, odbywa się w warunkach górskich, w małych ekstensywnie utrzymywanych stadach owiec żywnych naturalnymi paszami pochodzącymi głównie z lokalnych zasobów. Pasze objętościowe (zielonka, siano, sianokiszonka) nie mogą pochodzić z obszaru innego niż wskazany. Pasze treściwe mogą pochodzić z innego obszaru. Obsada owiec na hektar wynosi do 10 sztuk.

Jagnięcina podhalańska cieszy się doskonałą opinią wśród odbiorców krajowych i zagranicznych. Dzięki tradycji krajowi konsumenci utożsamiają jagnięcinę podhalańską z regionem, z którego pochodzi. Szczególnie cenią jagnięcinę podhalańską za jej wyjątkowy i specyficzny zapach oraz delikatność mięsa, Jakość oraz walory smakowe jagnięciny podhalańskiej sprawiły, że stała się ona specjałem kuchni góralskiej.

---

<sup>35</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

## **Cebularz Lubelski – Chronione Oznaczenie Geograficzne<sup>36</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (UE) nr 884/2014 z dnia 23 lipca 2014 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Cebularz Lubelski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Wniosek o rejestrację zgłosiło Stowarzyszenie i Partnerstwo Producentów Cebularza Lubelskiego w Lublinie.

Przyznanie unijnego certyfikatu cebularzowi lubelskiemu odbyło się bez sprzeciwu, gdyż nazwa wyraźnie określa, gdzie wypiek ma być produkowany. Obszar geograficzny, na którym można produkować cebularz lubelski zgodnie z prawem używania znaku Chronione Oznaczenie Geograficzne w granicach administracyjnych województwa lubelskiego.

Cebularz lubelski to okrągły placek o średnicy 5-25 cm, grubości ok. 1,5 cm z ciasta pszennego wyborowego. Na powierzchni znajduje się warstwa farszu składającego się z pokrojonej w grubą kostkę cebuli wymieszanej z makiem, solą i olejem roślinnym. Farsz ma złocistą barwę oraz smak i zapach swoisty dla pieczonej cebuli. Na obwodzie placka jest wieniec ciasta o szerokości 0,5-1,5 cm. Wieniec ciasta ma chrupiącą skórkę o barwie od jasnozłocistej do lekko zarumienionej. Mięksiz jest jasny, miękki oraz lekko wilgotny i aromatyczny, właściwy dla zapachu świeżo upieczonej cebuli, dzięki znajdującej się na powierzchni warstwie farszu. Cebularz lubelski jest przydatny do spożycia przez ok. 48 godzin od czasu wypieku.

Tradycje lubelskiego piekarstwa sięgają okresu średniowiecza, a pierwsze wzmianki o cebularzu lubelskim i przekazywanej z pokolenia na pokolenie recepturze sięgają XIX w. Cebularze lubelskie jako pierwsi zaczęli wypiekać Żydzi zamieszkujący tereny lubelskiego Starego Miasta. Receptura ze względu na swoją prostotę i niskie koszty stała się popularna w całej Lubelszczyźnie. Cebularze lubelskie zyskały uznanie w oczach konsumentów i zaczęły się nierozdzielnie kojarzyć z tym terenem.

Charakterystyczną cechą Lubelszczyzny jest bardzo rozwinięta branża piekarnicza. Wiele z funkcjonujących piekarni są to zakłady rodzinne prowadzone przez kolejne pokolenia rzemieślników. Jednym z podstawowych elementów edukacji zawodowej piekarzy w województwie lubelskim jest opanowanie sztuki wypieku cebularzy lubelskich. Składniki cebularza lubelskiego pochodzą z własnej produkcji tego regionu.

Cebularze lubelskie mogą być sprzedawane bez opakowania, a miejsce, na którym ułożone są te wypieki do sprzedaży powinno być oznakowane nazwą „Cebularz Lubelski” i symbolem Chronione Oznaczenie Geograficzne. W przypadku wykorzystywania opakowań na etykiecie cebularza lubelskiego musi zostać umieszczony symbol Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

---

<sup>36</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

### 3. Produkty zarejestrowane jako Gwarantowane Tradycyjne Specjalności

#### **Czwórniak, dwójniak, trójniak, półtorak – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność<sup>37</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenie Komisji (WE) nr 729/2008 z dnia 28 lipca 2008 r. rejestrujące w rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwy „Czwórniak” (GTS), „Dwójniak” (GTS), „Półtorak” (GTS), „Trójniak” (GTS). O rejestrację wystąpiła Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego.

Po dwóch latach starań lubelska firma Apis rozlewa miód pitny opatrzone unijnym certyfikatem Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności. Certyfikat ten obejmują produkty o specyficznej nazwie i unikalnych walorach smakowych, wytwarzanych według regionalnych receptur. Lubelska Spółdzielnia Apis jest producentem 80% miodów pitnych w Polsce. Swoje wyroby eksportuje do Niemiec, Słowenii, Hiszpanii, Skandynawii, Australii, Kanady i USA<sup>38</sup>.

Miód pitny jest to napój alkoholowy o charakterze zbliżonym do wina, uzyskiwany w drodze fermentacji alkoholowej rozcieńczonego wodą miodu pitnego, czyli tzw. brzezki miodowej. Brzezka miodowa może zawierać tylko miód i wodę lub może być zaprawiona dodatkowo chmielem, korzeniami, ziołami lub sokami owocowymi, dając różnorodne gatunki miodów.

W zależności od stosunku ilości miodu i wody w brzezce otrzymuje się różne typy miodów pitnych:

1. Półtorak. Jest to miód otrzymany z brzezki, do której wzięto na 1 litr (1,4 kg) miodu pszczelego (patoki) – 0,5 litra wody.
2. Dwójniak. Jest to miód otrzymany z brzezki, do której wzięto na 1 litr miodu pszczelego – 1 litr wody.
3. Trójniak. Jest to miód otrzymany z brzezki, do której wzięto na 1 litr miodu pszczelego – 2 litry wody.
4. Czwórniak lub czwartak. Jest to miód otrzymany z brzezki, do której użyto na 1 litr miodu pszczelego – 3 litry wody.

Zależnie od gęstości brzezki (zawartości cukru) fermentacja i dojrzewanie przebiega dłużej lub krócej. Najszybciej fermentują i najkrócej dojrzewają czwórniak i trójniak, które po upływie 6-8 miesięcy nadają się do konsumpcji. Trójniak wymaga 2-3 lat dojrzewania. Półtoraki i dwójniaki dojrzewają dopiero po 8-10 latach, a w miarę upływu czasu zyskują na smaku.

<sup>37</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

<sup>38</sup> <http://www.miodypitne.info.pl>



## Olej Rydzowy – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność<sup>39</sup>

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenie Komisji (WE) nr 506/2009 z 15 czerwca 2009 r. rejestrujące w Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Olej Rydzowy” jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)<sup>40</sup>. O rejestrację wystąpili: „SemCo” S.G.N.i P. Krystyna Just, Instytut Włókien Naturalnych — Tłocznia Oleju, Krzysztof Gałkowski — Zakład Wyłaczania Oleju i Wyrób Kitu i Zakład Doświadczalno-Dydaktyczny Uprawy Roli i Roślin w Gorzynie.

Nazwa „olej rydzowy” pochodzi od barwy nasion rośliny - lnianka siewna, z której tłoczony jest olej. Nasiona tej rośliny mają rdzawą barwę, przypominającą kolor rydzów. W niektórych regionach polski funkcjonuje wyłącznie ludowa nazwa tej rośliny „rydz” pochodząca od koloru jej nasion, który przypomina barwę pospolitego grzyba – rydza – występującego na terenie całej Polski. To właśnie ze względu na rdzawy kolor nasion lnianki siewnej olej wytwarzany z tej rośliny nazywany jest olejem rydzowym.

Przed około 60 laty ze sklepowych półek olej rydzowy został całkowicie wyparty przez olej rzepakowy (rzepak daje znacznie obfitsze plony), a później przez olej słonecznikowy i inne oleje jadalne. Do połowy XX wieku większość olejów jadalnych w Polsce pochodziła z tłoczonych na zimno, charakterystycznych, rdzawych nasion lnianki.

Olej rydzowy jest jednym z nielicznych olejów łatwo rozpoznawalnych po charakterystycznym zapachu i cebulowo-gorzycowym (lekko korzennym) smaku. Ma ciepłą, złocistą i złocistozielonkawą barwę. Bardzo ważną jego cechą stanowi wysoka trwałość, mimo dużej zawartości prozdrowotnych, ale łatwo utleniających się kwasów tłuszczowych, wynikająca z naturalnie bardzo wysokiej zawartości antyutleniaczy (z grupy tokoferoli, do których należy między innymi witamina E).

Skład kwasów tłuszczowych w oleju rydzowym jest bardzo korzystny dla zdrowia człowieka (kwasy nasycone zaledwie 10-11%, kwasy nienasycone nawet do 90%, w tym jednonienasycone – około 36% i wielonienasycone, znane jako Omega 3 – około 54%). Jedna łyżeczka tego oleju dostarczyć może organizmowi niezbędną dzienną dawkę nienasyconych kwasów tłuszczowych obniżających poziom „złego” cholesterolu i zapobiegających chorobom serca, układu krążenia (miażdżycy i inne) oraz problemom z nadwagą.

Badania właściwości oleju rydzowego były prowadzone w Instytucie Żywności i Żywienia w Warszawie. Badania kliniczne dowiodły, że poziom „złego” cholesterolu u pacjentów, którym olej rydzowy podawano przez dwa tygodnie, zmniejszył się aż o 12%.

Ze względu na lekko korzenny posmak, olej rydzowy nadaje się do warzywnych sałatek, surówek, śledzi w oleju, a także kasz i białego sera. Jego smak i aromat świetnie harmonizują z potrawami, do których dodaje się drobno posiekaną cebulę i czosnek.

Olej ten był szczególnie popularny w okolicach Szamotuł, a jego spożycie znacznie wzrastało w okresie postów (dodawany do potraw, dodatek do chleba). Jeszcze kilka lat po wojnie olejarnie szamotulskie kontraktowały lniankę u okolicznych rolników, jed-

<sup>39</sup> L. Horwath, *Olej rydzowy*; <http://www.potrawyregionalne.pl>

<sup>40</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

nak wkrótce ich podstawowym surowcem stał się rzepak, który wyparł lniankę z upraw. Obecnie ta roślina wraca na pola Szamotuł.

Lnianka może być alternatywą dla rzepaku, gdyż ma:

- niskie wymagania agrotechniczne, odporność na suszę i wymarzenie, szybko dojrzewa;
- wysoki współczynnik zaolejenia (ok. 40%) i niską temperaturę krzepnięcia.

Tradycyjny charakter oleju rydzowego jest ściśle związany z niezmienionym od końca XVIII w. procesem tłoczenia. Tego oleju nie poddaje się żadnym zabiegom uszlachetniającym.

### **Pierekaczewnik – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność<sup>41</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej zostało opublikowane rozporządzenie Komisji (WE) nr 1026/2009 z 29 października 2009 r., rejestrujące w Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Pierekaczewnik” jako Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność (GTS). O rejestrację wystąpiło Konsorcjum Producentów Pierekaczewnika z Supraśla.

Nazwa „pierekaczewnik” w wolnym tłumaczeniu z języka białoruskiego oznacza przekładaniec (wielowarstwowe ciasto). W języku rosyjskim natomiast czasownik „*pierekatywał*” znaczy rozwałkowywać. Zarówno wałkowanie, jak i przekładanie ciasta farszem są charakterystycznymi czynnościami stosowanymi przy wyrobie pieriekaczewnika. Potwierdzają one specyfikę produktu oraz jego nazwy bezpośrednio wywodzącej się od czynności związanych z wyrobem.

Specyfiką produktu jest jego wielowarstwowa struktura będąca rezultatem układania na sobie cienkich (prawie przezroczystych) warstw ciasta. Po ułożeniu wszystkich warstw ciasta oraz farszu całość zwija się w rulon. Dzięki temu w przekroju widoczne są charakterystyczne dla pieriekaczewnika liczne warstwy ciasta i nadzienia ułożone na przemian. Po upieczeniu pieriekaczewnik swym wyglądem przypomina muszlę ślimaka. Smak w zależności od nadzienia jest pikantny lub słodki. Produkt podaje się tradycyjnie na ciepło, dzięki czemu jego poszczególne warstwy rozdzielają się i stają się lekko chrupiące.

Pierekaczewnik jest tradycyjnym produktem, który wywodzi się z terenów dawnych kresów Rzeczypospolitej, które zamieszkiwane były przez wiele narodowości: Polaków, Litwinów, Rosjan, Białorusinów, Ukraińców, Żydów oraz Tatarów. Tatarzy przybyli na tereny Polski już w XIV wieku, przynosząc ze sobą bogatą orientalną kulturę. Jednym z elementów tego dziedzictwa kulturowego była właśnie kuchnia, która w większości ukształtowana została przez zasady religijne oraz dostępność produktów. Dzięki wspólnym kontaktom przysmaki tatarskie, w tym pieriekaczewnik, trafiają na stoły polskie. Tradycyjny charakter pieriekaczewnika jest ściśle związany z niezmienioną przez stulecia metodą jego wytwarzania. Cały proces wyrobu, zarówno ciasta, jak i farszu, nie uległ zmianie na przestrzeni wieków. Świadczy o tym ręczne przygotowanie ciasta oraz zachowanie niezmienionych składników nadzienia. Farsz stanowi pokrojone mięso wołowe, baranina lub na słodko – masa jabłkowa albo serowa.

---

<sup>41</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Wyjątkowo pracochłonna receptura sprawia, że pieriekaczewnik przygotowuje się bardzo rzadko, obecnie właściwie tylko w domach tatarskich podczas świąt Bajramy (w języku tureckim słowo Bajram oznacza święto). Potwierdzenie i opis specyfiki produktu znaleźć można w opracowaniach historyczno-etnograficznych sprzed II wojny światowej.

Pieriekaczewnik został zarejestrowany z zastrzeżeniem nazwy. Oznacza to, że w Polsce, jak i w Europie podobny produkt, ale wytwarzany niezgodnie ze specyfikacją opisaną we wniosku o rejestrację w Unii Europejskiej nie może nosić nazwy „pieriekaczewnik”.

### **Kielbasa Myśliwska – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność<sup>42</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 382/2011 z dnia 18 kwietnia 2011 r. rejestrujące w Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Kielbasa Myśliwska” jako Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność (GTS). O rejestrację wystąpił Związek Polskie Mięso. We wniosku o rejestrację nie zastrzeżono nazwy.

Do wyrobu kielbasy myśliwskiej wykorzystywano mięso świń o masie ciała do 120 kg, charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego (zawartość tłuszczu śródmięśniowego powyżej 3%) w stosunku do świń obecnie tuczonych do masy 90-100 kg (zawartość tłuszczu śródmięśniowego około 2-3 %). Uzyskane w ten sposób mięso ma dużą przydatność do produkcji tradycyjnych polskich wędlin o odpowiednich walorach smakowych. Tucz powinien opierać się na tradycyjnie w Polsce utrzymywanych rasach świń: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwisłouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone mogą być również mieszańce ww. ras. Minimalny udział krwi ras rodzimych powinien wynosić 50%. Zwierzęta należy tuczyć do masy ciała około 120 kg, co pozwoli uzyskać mięso o większej zawartości tłuszczu śródmięśniowego.

Tucz zwierząt może się odbywać jedną lub dwoma rodzajami mieszanek. W skład mieszanki (dawki) jako komponenty energetyczne mogą wchodzić śruty zbożowe – pszenna, jęczmienna, żytnia, owsiana, pszenżytnia, kukurydziana, natomiast jako komponenty białkowe – śruty z łubinu, bobiku, grochu, śruta poekstrakcyjna sojowa oraz śruta poekstrakcyjna rzepakowa, makuchy rzepakowe, drożdże pastewne, susze z zielonek. Pasze mogą być uzupełniane o dodatki witaminowo-mineralne.

Surowcem do produkcji kielbasy myśliwskiej jest mięso wieprzowe lub w 50% mięso wieprzowe i 50% wołowe. Tucz odbywa się przy użyciu tradycyjnych mieszanek zbożowych i komponentów.

Wyjątkowy smak i zapach różni kielbasę myśliwską od innych kielbas. Te cechy są wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw i ich proporcji: jałowca, pieprzu naturalnego, świeżego czosnku, cukru, mieszanki pekłującej oraz mieszanki skruszającej składającej się z: octu, wody i oleju rzepakowego lub słonecznikowego. Jałowiec (*Juniperus*) to tradycyjna przyprawa występująca często w lasach, która potęguje smak oraz zapach kielbasy i wpływa znacząco na jej specyfikę.

---

<sup>42</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Kiełbasa myśliwska jest wędzona tradycyjnie w dymie ciepłym oraz pieczona do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70°C. Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy, odpowiednie walory smakowe, a dogrzenie batonów do temperatury 70°C daje równomierne wybarwienie i zniszczenie obecnych w farszu drobnoustrojów. Po czym następuje studzenie i chłodzenie do temperatury poniżej 10°C, a następnie suszenie w temperaturze 14-18°C przy wilgotności od 70% do 80% przez 5-7 dni aż do uzyskania pożądanej wydajności. Utrwalenie i pogłębienie barwy zewnętrznej a przez odwodnienie batonów uzyskanie pożądanej trwałości.

### **Kiełbasa Jałowcowa – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność<sup>43</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 379/2011 z dnia 18 kwietnia 2011 r. rejestrujące w Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Kiełbasa Jałowcowa” jako Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność (GTS). O rejestrację wystąpił Związek Polskie Mięso.

Kiełbasa jałowcowa jest wytwarzana z mięsa wieprzowego pochodzącego z tuczników tłuszczowo-mięsnych z wysoką zawartością tłuszczu śródmięśniowego powyżej 3%. Tucz powinien opierać się na tradycyjnie w Polsce utrzymywanych rasach świń: puławskiej, złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwisłouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone mogą być również mieszańce, których komponent mateczny stanowią wymienione rasy. Minimalny udział krwi ras rodzimych powinien wynosić 50%. Zwierzęta należy tuczyć do masy ciała około 120 kg, co pozwoli uzyskać mięso o większej zawartości tłuszczu śródmięśniowego.

Mięso odznacza się tzw. marmurkowatością. Tuczniaki są żywione mieszanką ze śruty zbożowo-pszennej, jęczmiennej, żytniej, owsianej, pszenno-żytniej lub kukurydzianej. Jako komponenty białkowe stosuje się śrutę z łubinu, bobika, grochu, śrutę poekstrakcyjną sojową, drożdże pastewne, susze z zielonek. Przez cały okres tuczenia nie można stosować olejów roślinnych, pasz pochodzenia zwierzęcego (mleko w proszku, suszona serwantka i mączki rybne). Wyjątkowy smak i zapach kiełbasy jałowcowej są wynikiem zastosowania w procesie produkcji owoców krzewu jałowca (*Juniperus*). Rozdrobnienie jałowca bezpośrednio przed rozpoczęciem procesu produkcji wzmacnia charakterystyczny smak kiełbasy i wpływa na jej specyficzny charakter, natomiast wędzenie w dymie jałowcowym najpierw ciepłym, a potem zimnym dopełnia jej smak i potęguje wyjątkowy zapach.

Charakterystyczne jest wędzenie w dymie ciepłym, pieczenie do uzyskania wewnątrz batonów temperatury minimum 70°C. Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni, odpowiednie walory smakowe, a dogrzenie batonów w ich centrum do temperatury 70°C równomierne wybarwienie i zniszczenie obecnych w farszu drobnoustrojów. Po czym następuje wychładzanie przez 24 godz. I ponowne wędzenie. Ponowne wędzenie zimnym dymem przy użyciu zrębków bukowych i gałązek jałowca, a następnie suszenie w temperaturze 14-18°C przez 3-5 dni aż do uzyskania wydajności 75% (+/- 3%).

<sup>43</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

Szczególony charakter kielbasy jałowcowej wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech tj. kruchości i specyfiki mięsa, wyjątkowego smaku i zapachu i jednolitego kształtu.

Wędzenie mięsa pod różnymi postaciami to sposób na konserwację, obok innych znanych metod, jak solenie, peklowanie, parzenie, marynowanie, suszenie. Zabiegi te dają także określone efekty smakowe.

Produkcja wędlin na skalę przemysłową jeszcze w latach międzywojennych miała marginalny charakter. Kielbasy wytwarzano w małych zakładach przetwórczych o zasięgu lokalnym. Po 1945 roku zgodnie z doktryną centralnego planowania podjęto budowę przemysłu mięsnego opartego na wielkich przetwórnich. W trosce o jakość i walory smakowe wędlin wprowadzono standaryzację produktów i normy technologiczne odwołujące się do tradycyjnych receptur. Normy te powstały w celu dbania o jak najwyższą jakość kielbasy jałowcowej. Choć obecnie norma, na której oparty jest niniejszy wniosek nie jest obowiązująca, to jednak w dalszym ciągu jej zapisy wyznaczają najwyższe standardy produkcji kielbasy jałowcowej.

### **Kabanosy – Gwarantowana Tradycyjna Specjalność<sup>44</sup>**

W Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej opublikowano rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 1044/2011 z dnia 20 października 2011 r. rejestrujące w rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Kabanosy” (GTS). O rejestrację wystąpił Związek Polskie Mięso.

Kabanosy to cienkie, podsuszone i podwędzone kielbaski wieprzowe w jelitach baranich. Kolor ich powierzchni jest ciemnoczerwony z odcieniem wiśniowym. Na ukośnym przekroju widoczne są ciemnoczerwone kawałki mięsa oraz jasnokremowe kawałki tłuszczu. Kabanosy cechuje wyraźnie wyczuwalny smak pieczonego, peklowanego mięsa wieprzowego, a także lekki posmak kminku, pieprzu i wędzenia.

Kabanosy spożywano powszechnie na ziemiach polskich już w latach dwudziestych i trzydziestych XX wieku. Wyrabiano je w niewielkich zakładach o lokalnym zasięgu pod jedną nazwą, ale w różnych odmianach regionalnych. Zaletą kabanosów są walory smakowe i wydłużona trwałość, którą zapewniają wędzenie i osuszanie.

Kabanosy zarejestrowane jako gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS) mogą być produkowane na terenie całego kraju. We wniosku o rejestrację nie zastrzeżono nazwy, co oznacza, że nazwa „kabanosy” może być powszechnie stosowana. Jednakże producenci chcący używać zarejestrowanej nazwy wraz z symbolem wspólnotowym albo oznaczeniem Gwarantowana Tradycyjna Specjalność”, muszą pomyślnie przejść kontrolę zgodności procesu produkcji ze specyfikacją i uzyskać świadectwo jakości lub certyfikat zgodności. Także nie zastrzeżono nazwy dla kielbasy jałowcowej i kielbasy myśliwskiej.

Istotnym składnikiem kabanosów wpływającym na ich specyfikę jest mięso wieprzowe pochodzące od specjalnie do tego celu tuczonych świń osiągających 120 kg i charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Do produkcji kabanosów stosuje się mięso pochodzące z tradycyjnie w Polsce utrzymywanych ras: puławskiej,

---

<sup>44</sup> <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>

złotnickiej, wielkiej białej polskiej lub polskiej białej zwisłouchej. Poza zwierzętami czysto rasowymi tuczone są mieszańce, ale jedynie takie, których komponent maticzny stanowią wymienione rasy. Celem odpowiedniego tuczu jest pozyskanie surowca (mięsa) charakteryzującego się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Właśnie użycie takiego surowca i przestrzeganie tradycyjnej metody wytwarzania, ze szczególnym uwzględnieniem etapów: kutrowania, peklowania i wędzenia, zapewnia kabanosom wyjątkową kruchość i soczystość.

Kabanosy są produkowane z mięsa wieprzowego o zawartości tłuszczu śródmięśniowego powyżej 3%, co zapewnia odpowiednie walory smakowe i technologiczne mięsa niezbędne przy produkcji kabanosów. Zwierzęta są karmione naturalnymi paszami (patrz: kielbasa jałowcowa).

Cechą charakterystyczną kabanosów jest wyraźnie słyszalny, w chwili ich przełamywania, dźwięk trzasku. Jest to efekt kruchości mięsa i odpowiedniego przygotowania kabanosów w szczególności suszenie i wędzenie.

Wędzenie i pieczenie pozwalają na uzyskanie charakterystycznej barwy powierzchni, odpowiednich walorów smakowych, a dogrzanie batonów w ich centrum do temperatury 70°C, zniszczy obecne w farszu drobnoustroje.

Kabanosy wyróżnia także smak i zapach. Jest to wynikiem zastosowania w procesie produkcji odpowiednio dobranych przypraw: pieprzu naturalnego, gałki muszkatołowej, kminku oraz właściwego suszenia, wędzenia i chłodzenia.

## Rozdział VI

### MOŻLIWOŚCI I BARIERY ROZWOJU RYNKU PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH I REGIONALNYCH W POLSCE

Konsumenci coraz częściej poszukują żywności o wysokiej jakości, która wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Te wymagania spełniają produkty wytwarzane tradycyjnymi metodami w różnych regionach Unii Europejskiej i świata. Produkty tradycyjne i regionalne stanowią dla konsumentów (na ogół zamożniejszych) alternatywę dla produktów wytwarzanych metodami przemysłowymi.

Globalizacja nasilająca się w latach 90. XX wieku doprowadziła do znacznego upodobnienia wzorców konsumpcji żywności. Szczególną rolę w tym zakresie spełniają transnarodowe korporacje, które opanowały przemysł spożywczy i handel detaliczny (rosnąca rola supermarketów i hipermarketów) oraz usługi gastronomiczne (żywności typu fast food). W wyniku ich działalności poprzez reklamę w mediach i promocję artykułów żywnościowych (niższe ceny) zwiększył się popyt na żywność wygodną (półprodukty, dania gotowe, koncentraty spożywcze, sosy, zupy, chipsy, batony), a przede wszystkim na żywność typu fast food (pizza, hamburgery, frytki), napoje bezalkoholowe (np. coca-cola) i napoje energetyzujące. Działalność tych korporacji sprzyja unifikacji wzorców konsumpcji żywności i zatracania pewnych cech narodowych w spożyciu charakterystycznych produktów dla poszczególnych krajów i regionów. Na rynkach krajów UE przeważają produkty żywnościowe uzyskiwane metodami przemysłowymi, w przetwórstwie, uprawie ziemi i hodowli zwierząt. Ten rodzaj żywności jest bardziej dostępny dla polskich konsumentów ze względu na cenę.

Pracochłonne i czasochłonne metody produkcji żywności, charakteryzujące żywność tradycyjną i związaną z danym regionem stanowią przeciwstawienie standaryzacji i ujednociania produkcji. Potrzeba zachowania bioróżnorodności w produkcji roślinnej i zwierzęcej oraz zachowania kulinarnej różnorodności poszczególnych regionów i państw stała się głównym powodem wprowadzenia przez Unię Europejską systemu ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych.

Ochrona i promocja produktów tradycyjnych i regionalnych jest jednym z ważniejszych czynników mających wpływ na rozwój obszarów wiejskich. Stwarza na wsi nowe źródła utrzymania, zwiększa dochody rolników, a w szczególności na terenach o niekorzystnych warunkach gospodarowania i zapobiega wyludnianiu się tych terenów oraz chroni dziedzictwo kulturowe wsi i kraju.

Produkty tradycyjne i regionalne są traktowane w Unii Europejskiej jako dobro wyjątkowe i dziedzictwo kulturowe Europy. Produkty te i potrawy serwowane przez narodowe czy regionalne kuchnie są bardzo ważnym elementem promocji turystycznej w Europie.

Najważniejszym wyróżnikiem produktów tradycyjnych i regionalnych jest ich specyficzna jakość, która wynika z tradycyjnego sposobu wytwarzania zgodnego z dziedzic-

twem kulinarnym (receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie), a także ze szczególnych miejsc wytwarzania, m.in. walorów klimatycznych i glebowych<sup>1</sup>.

*Produkty tradycyjne zaspokajają wyjątkowe potrzeby różnych grup nabywców. Budowa rynku dla tych produktów to świadome działania wielu podmiotów, świadome kształtowanie zachowań kupujących oraz mozolna praca wytwórców, władz lokalnych, organizacji pozarządowych i samych konsumentów<sup>2</sup>.*

Na świecie, w Europie, a także w Polsce coraz więcej konsumentów chce nabywać żywność wytwarzaną tradycyjnymi metodami. Różnorodność kulturowa państw w Europie objawia się także w tradycyjnych produktach, potrawach kuchni narodowych i produktach regionalnych. Żywność ta konkuruje z żywnością przemysłową mimo wyższej ceny.

## 1. Dziedzictwo kulinarne w Polsce

*Polska posiada bogate dziedzictwo kulinarne. Przez dziedzictwo kulinarne można rozumieć produkty żywnościowe i potrawy charakteryzujące się szczególnymi cechami jakościowymi, tradycyjnymi sposobami przyrządzania i wytwarzania sięgającymi często odległej historii. Produkty te wytwarzane są głównie w małej skali przy wykorzystaniu specyficznych umiejętności i technologii, a także związane są z określonym obszarem geograficznym<sup>3</sup>.*

Tradycyjne produkty rolne i przetwory żywnościowe produkowane na własne potrzeby i do sprzedaży bezpośredniej są domeną na ogół małych gospodarstw rolnych i małych przetwórni. Różnią się one od produkcji masowej jakością ze względu na naturalny sposób produkcji, dużą pracochłonność oraz małą skalę produkcji. Produkty żywnościowe z masowej produkcji zawierają wiele substancji dodatkowych poprawiających smak, barwę i zapach oraz konserwanty, dzięki którym zachowują długą trwałość, gdyż zanim dostaną się do konsumenta, często są przewożone na duże odległości w przeciwnieństwie do produktów lokalnych.

Produkty lokalne, regionalne i tradycyjne są szansą dla rozwoju obszarów wiejskich. Są one też atrakcją dla konsumentów. W krajach zachodnich produkty żywnościowe ze znakiem jakości: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne czy Gwarantowana Tradycyjna Specjalność są chętnie nabywane, mimo znacznie wyższych cen od cen produktów masowych z produkcji przemysłowej. W Polsce rynek produktów tradycyjnych i regionalnych rozwija się w ostatnich dziesięciu latach dzięki promocji tych produktów, a przede wszystkim na skutek wzrastającego braku zaufania konsumentów do żywności produkowanej metodami przemysłowymi. Produkcja wytwarzana w małej skali, często w gospodarstwie rolnym, stanowi źródło dodatkowych dochodów dla mieszkańców wsi. Wytwarzanie produktów opiera się o szczególne surowce

---

<sup>1</sup> Por. G. Russak, *Idea produktów regionalnych i lokalnych w Unii Europejskiej*, [w:] *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, praca zbiorowa pod red. M. Gąsiorowskiego, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005, s. 64.

<sup>2</sup> M. Duczkowska-Piasecka, *Tradycyjna żywność na obszarach wiejskich. Specyfikacja budowy rynku*, [w:] *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości, a polskie realia*, praca zbiorowa pod red. M. Gąsiorowskiego, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005, s. 51.

<sup>3</sup> M. Gąsiorowski, *Rzeczpospolita produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych*; [www.witrynawiejska.org.pl](http://www.witrynawiejska.org.pl)



i niepowtarzalne receptury. Do takiej produkcji wykorzystuje się niejednokrotnie stare odmiany roślin (produkcja oleju rydzowego z lnianki siewnej), czy też lokalne rasy zwierząt (np. produkcja szynki puławskiej, o niepowtarzalnym smaku, ze świni rasy puławskiej). Na ogół produkcja tych tradycyjnych surowców jest ograniczona, stąd też niewielka jest produkcja produktów przetworzonych, na które jest duży popyt. Produkty te są sprzedawane bezpośrednio z własnych gospodarstw ostatecznemu konsumentowi, w niewielkich ilościach na targowiskach, we własnym sklepie producenta lub w gospodarstwie agroturystycznym oraz w wybranych autoryzowanych punktach sprzedaży detalicznej. Wtedy konsument ma pewność, że produkt jest autentyczny i stale będzie dostępny w sprzedaży o niezmienionej jakości.

Na zróżnicowanie regionalne produktów rolno-spożywczych mają wpływ:

- warunki naturalne (glebowo-klimatyczne oraz regionów);
- możliwości uprawy ziemi i hodowli zwierząt;
- umiejętności rolników;
- lokalne tradycje i zwyczaje ludowe;
- migracje – wzajemne przenikanie tradycji kulinarnych pomiędzy regionami i krajami.

Jednocześnie utrzymuje się specyfika regionalnych potraw i produktów żywnościowych, wynikająca z charakterystycznych dla danego regionu surowców, przypraw i smaków potraw, które stanowią dziedzictwo kulturowe.

O zyskach w przemyśle spożywczym przede wszystkim decyduje koszt surowca i jego wydajność, która przy metodach tradycyjnych jest znacznie niższa niż w przemyśle spożywczym. W tradycyjnym przetwórstwie z 1 kg mięsa wytwarza się około 0,7 kg szynki, a w dużych zakładach, dzięki chemii i urządzeniom do natryskiwania mięsa substancjami zatrzymującymi wodę, uzyskuje się z tej samej ilości surowca nawet do 2 kg szynki. Zakłady przemysłowe z tej samej ilości surowca produkują o 40% więcej mięsa kulinarnego niż zakłady tradycyjne, dlatego mogą one oferować je po nieco niższych cenach niż producenci żywności tradycyjnej

Największą, oprócz surowców, pozycją w kosztach wytwarzania tradycyjnej żywności są koszty pracy. Cena nie zawsze je rekompensuje. Produkcja np. tradycyjnych wędlin jest bardziej pracochłonna, przez to kosztowniejsza. Nieduża skala wytwarzania, stosowanie naturalnych surowców, a więc droższych, duża pracochłonność produkcji sprawia, że produkty tradycyjne muszą być znacznie droższe od podobnych wytwarzanych metodami przemysłowymi.

*Produkty regionalne i lokalne zapewniają producentom godziwy zysk tylko wówczas, gdy są sprzedawane w innym segmencie rynku niż produkt masowy, i to najlepiej z pominięciem pośredników, czyli w sprzedaży bezpośredniej. Najwyższą cenę uzyskują produkty w formie przetworzonej, np. dania kuchni regionalnej, najlepiej serwowane w zakładach gastronomicznych, które są własnością grupy producentów. Do budowy rynku takich produktów w naszym kraju niezbędne jest tworzenie specjalistycznych hurtowni, stoisk, sklepów (w tym mobilnych) i odtwarzanie (a nie likwidacja) bazarów<sup>4</sup>.*

Zaufanie konsumentów zwiększa się do tych produktów, które uzyskały znaki Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub Gwaran-

---

<sup>4</sup> G. Russak, *Idea produktów...*, op. cit., s. 64.

towanej Tradycyjnej Specjalności. Za te produkty producenci mogą uzyskiwać znacznie wyższe ceny. Posiadanie tych unijnych oznaczeń, świadczących o szczególnych walorach tej żywności jest szansą dla polskiego rolnictwa. (...) *Konkurencyjność produktów tradycyjnych może oznaczać wyłącznie ich wyróżnianie się pochodzeniem, smakiem, wyglądem – niekonwencjonalnym. Temu wyróżnianiu się producenci muszą nadać charakter przewagi konkurencyjnej*<sup>5</sup>.

Korzyści dla polskich producentów tradycyjnych wyrobów byłyby znacznie większe, gdyby działali wspólnie, łącząc się w większe grupy producenckie. W Polsce natomiast producenci wolą działać pojedynczo i nie chcą się łączyć w grupy, co pomogłoby w zwiększaniu skali produkcji i promocji tych wyrobów na rynku polskim i poza nim.

M. Duczkowska-Piasecka, odwołując się do doświadczeń francuskich, podkreśla, że sukces odnoszą duże grupy producentów, liczące nierzadko ponad 2 tys. producentów. W ten sposób skala produkcji jest ogromna, a sukces takiej grupy jest wynikiem wspólnego działania dla uzyskania dobrej jakości produkcji, promocji i dystrybucji tego jedyne­go niepowtarzalnego produktu<sup>6</sup>. W Polsce niestety wśród producentów przeważają skłonności indywidualistyczne.

*We Francji co trzeci wyprodukowany litr mleka znajduje się w produkcji, który uzyskał chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne. Zyski ze sprzedaży szynki z okręgu Bayonne w południowo-zachodniej Francji zostały w ciągu 10 lat podwojone. Liczba zakładów produkujących tę szynkę wzrosła z 9 w roku 1997 do 53 w 2008 roku, co oznacza ponad 8 tys. nowych miejsc pracy*<sup>7</sup>.

Wiele spośród produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi, czy też specyficznych dla danego regionu, produkuje się na małą skalę i w małych ilościach. Wyroby te są znane na wąskim rynku lokalnym, natomiast na poziomie regionu czy kraju nie są znane w ogóle. Konieczne jest wejście z tymi produktami na szerszy rynek, a to wymaga promocji<sup>8</sup>.

Potrzeba wspierania, promocji i marketingu produktów tradycyjnych i regionalnych podyktowana jest ich wpływem na rozwój poszczególnych regionów kraju, a także na wzrost krajowych wskaźników ekonomicznych. Na przykład, jak podaje M. Duczkowska-Piasecka, produkcja włoskiej szynki parmeńskiej oznacza hodowlę co najmniej 5 mln sztuk trzody chlewnej rocznie, ażeby uzyskać ilość szynki odpowiadającą popytowi<sup>9</sup>.

Wiedza polskich producentów z zakresu produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych jest coraz większa. W ostatnim dwudziestoleciu, a w szczególności okres po akcesji Polski do Unii Europejskiej, dzięki działaniom promocyjnym zwiększyło się zainteresowanie tymi produktami zarówno producentów, jak i konsumentów.

Polska zarejestrowała 36 produktów jako ChNP, ChOG i GTS, ale na rynku trudno spotkać te produkty. Więcej jest produktów tradycyjnych dostępnych na rynkach lokalnych, ale nie tych zarejestrowanych, które są sprzedawane w ramach sprzedaży bezpośredniej.

<sup>5</sup> M. Duczkowska-Piasecka, *Tradycyjna żywność...*, op. cit., s. 50.

<sup>6</sup> Por. M. Duczkowska-Piasecka, „Rydzika” trzeba umieć sprzedać, *Agro Trendy*, kwiecień 2010.

<sup>7</sup> M. Duczkowska-Piasecka, „Rydzika” trzeba..., op. cit.

<sup>8</sup> Por. M. Dymacz, *Produkty tradycyjne a korzyści finansowe*. Mat. konferencyjne „Tajemnice smaku produktów regionalnych i tradycyjnych”, Kraków, 9-22 czerwca 2006 r.

<sup>9</sup> M. Duczkowska-Piasecka, „Rydzika” trzeba..., op. cit.

Uzyskanie przez produkt specjalnego oznaczenia, takiego jak certyfikat lub świadectwo jakości dla Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego, lub Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności daje szereg korzyści producentom i konsumentom, gdyż:

- potwierdza wysoką jakość produktu;
- daje ochronę prawną w zakresie stosowanej nazwy, metody produkcji oraz receptury;
- wpływa na wzrost popytu na produkty tradycyjne i regionalne wysokiej jakości;
- stwarza możliwości poszerzania rynku zbytu;
- wpływa na stworzenie dodatkowych miejsc pracy;
- umożliwia uzyskanie dodatkowych źródeł dochodu;
- zwiększa zaufanie konsumentów do danego produktu;
- zabezpiecza interesy producentów w aspekcie zwalczania nieuczciwej konkurencji<sup>10</sup>.

Z badań S. Żakowskiej-Biemans (grudzień 2008 r.) prowadzonych na reprezentatywnej próbie polskich konsumentów wynika, że 65% z nich kupuje tradycyjną żywność, gdyż są oni przekonani o wysokiej jakości i walorach smakowych tej żywności. A tylko 30,1% od czasu do czasu wybiera żywność tradycyjną.

Do najbardziej znanych produktów tradycyjnych należą sery, w tym m.in. oscypek, bryndza, bundz oraz tradycyjne wędliny, kielbasa lisecka i kabanosy. Spośród potraw uznanych za tradycyjne wymieniane są pierogi i bigos, jako tradycyjne pieczywo cukiernicze wymieniono przede wszystkim sękacz<sup>11</sup>.

Z literatury przedmiotu wynika, że większość konsumentów deklaruje nabywanie żywności tradycyjnej ze względu na jej wyjątkowe walory smakowe. S. Żakowska-Biemans podkreśla, że termin „żywność tradycyjna” obejmuje różne kategorie produktów żywnościowych, wyróżniające się atrybutami wynikającymi ze specyficznych cech surowców, metod przetwarzania i miejscu pochodzenia.

Ten sposób postrzegania żywności tradycyjnej przez konsumentów odbiega od przyjętych rozwiązań w Unii Europejskiej. Dla konsumentów pojęcie tradycyjnej żywności dotyczy konkretnych produktów, jak i tradycji kulinarnych<sup>12</sup>.

W Polsce rośnie popyt na żywność wyprodukowaną z tradycyjnych ras zwierząt i odmian roślin. Do takich zwierząt należą m.in. polska owca górska (sery: oscypek, bryndza, bundz), krowa czerwona polska (mleko do produkcji serów), świnia złotnicka (mięso o wyjątkowych walorach smakowych, odporna na stres), świnia puławska (idealna do produkcji szynki puławskiej o niepowtarzalnym smaku), kura zielononóżka kuropatwiana, której jaja są ponad 2 razy droższe od fermowych, mimo że są znacznie mniejsze, ale zawierają o 30% mniej cholesterolu w 100g produktu rynkowego<sup>13</sup>. Spośród produktów roślinnych wielu nabywców znajdują jabłka z Raciechowic, kapusta Charsznicka, orkisz,

<sup>10</sup> M. Duczkowska-Piasecka, „Rydzka” trzeba umieć sprzedać, *Agro Trendy*, kwiecień 2010.

<sup>11</sup> S. Żakowska-Biemans, *Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów*, *Żywność*, Nauka, Technologia, Jakość, nr 3/2012, s. 5-18.

<sup>12</sup> S. Żakowska-Biemans, *Żywność tradycyjna....* op. cit., s. 5.

<sup>13</sup> We francuskim przewodniku dla smakoszy, informatorze o najlepszych produktach i potrawach tradycyjnych, w 2006 r. po raz pierwszy wymieniono polski produkt – szynkę puławską. W Polsce szynka puławska otrzymała nagrodę Perła 2006 dla najlepszych produktów tradycyjnych wyłonionych w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

amarantus. Duży popyt jest na kielbasę z Tuchowa, sery dojrzewające z Wiżajn i okolic. Na uwagę zasługują też powidła z Doliny Dolnej Wisły smażone ze śliwek węgierek bez dodatku cukru, w miedzianym naczyniu na ogniu z drzewa owocowego. W Polsce zakładane są też tradycyjne sady, gdyż duży jest popyt na tradycyjne odmiany jabłek i śliwkę węgierkę. Coraz popularniejsze są produkty z orkisz, ale ich większość na polskim rynku pochodzi z Czech, bo tam jakość ziarna jest lepsza od polskiego. Cena orkisz jest znacznie wyższa niż pszenicy. Orkisz udaje się nawet na słabych glebach, ale daje niższe plony. Twarde kłosa orkisz nie nadają się do zbierania kombajnem.

Mięso gęsi owsianej wyróżnia się szczególnymi wartościami smakowymi i dietetycznymi. *Gęsi tłuszcz zaliczany jest do kategorii „zdrowszych” tłuszczów zwierzęcych ze względu na znaczny w nim udział korzystnych kwasów tłuszczowych nienasyconych (...) Dodatkowo zawiera witaminy i deficytowe składniki mineralne i może być traktowany jako tzw. żywność funkcjonalna* (Ogólnopolski Informator Drobiarski – Zasady odchowu i tuczu gęsi owsianych). Przekazy ludowe podają, że wytopiony tłuszcz służy do smarowania przy dolegliwościach reumatycznych i przeziębieniach.

Oprócz mięsa gęś jest dostarczycielem doskonałego pierza i puchu. Bardzo popularne było poskubywanie gęsi w celu uzyskania ich pierza i puchu. W Bogusławicach organizowano tzw. pierzawki, tj. darcie pierza wykorzystywanego później na pierzyny i poduszki. Tradycja wykorzystywania smakowitego mięsa gęsi owsianej w gospodarstwach domowych w Bogusławicach trwa nadal. Z mięsa przygotowywane są różnorodne dania, np. gęsina po bogusławicku, która jest specjalnością gospodarstwa agroturystycznego.

Pod patronatem Slow Food odbywa się w Polsce wiele konkursów np. Festiwal smaków. Z inicjatywy polskiego Slow Food organizowana jest cykliczna akcja „Gęsina na św. Marcina”, która ma na celu promowanie tradycji hodowlanych i kulinarnych związanych z polską gęsią owsianą.

Mięso gęsi owsianej z gospodarstwa w Bogusławicach w 2005 r. znalazło uznanie w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”, który ma na celu zidentyfikowanie, ocalenie od zapomnienia oraz promocję polskich produktów żywnościowych. Zgłoszona do konkursu gęsina po bogusławicku otrzymała II nagrodę w województwie łódzkim w kategorii produktów zwierzęcych. W dniu 19 lutego 2008 roku na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych została wpisana w kategorii „Mięso świeże oraz produkty mięsne”: „Gęś owsiana z Bogusławic” (woj. łódzkie).

Celem święta „Gęsina na św. Marcina” jest:

- przywracanie ginącej tradycji spożywania mięsa gęsiego w okresie od 11 do 22 listopada;
- promocja młodej polskiej gęsi owsianej, o wyjątkowej jakości mięsa, posiadającej znakomite walory smakowe i zdrowotne;
- promocja najlepszych restauracji w Polsce i ich szefów kuchni;
- popularyzacja przepisów na gęsinę.

Oferta adresowana jest do lokali gastronomicznych zapewniających umieszczenie w menu potraw z młodej polskiej gęsi owsianej, przez cały czas trwania Święta. Restauracje są indywidualnie zapraszane do wzięcia udziału w akcji przez Slow Food Polska.

Pierwsze Ogólnopolskie Święto Polskiej Gęsi Owsianej trwało od 11 do 22 listopada 2009 roku i odtąd odbywa się każdego roku<sup>14</sup>.

Coraz popularniejsze stają się imprezy pod nazwą „Święto Chleba”. Odbywają się one w miastach i miasteczkach w różnych regionach Polski. Na ogół towarzyszą uroczystościom kościelnym, jarmarkom czy Festiwalom Dobrego Smaku. Od 15 lat w czasie Jarmarku Dominikańskiego w Gdańsku organizowane jest Święto Chleba. Rzesze turystów mogą zapoznać się z tradycyjnym piekarnictwem z Gdańska i okolic. Święto Chleba organizuje m.in. Muzeum Kluka w Ciechanowie czy Muzeum Wsi Radomskiej w Radomiu.

Nasze kulinarne dziedzictwo w postaci dań charakterystycznych dla różnych regionów kraju zostało przywrócone do Polski. W tradycyjnej kuchni polskiej można dostrzec m.in. wpływy rosyjskie, litewskie, tatarskie, niemieckie, austriackie, żydowskie, francuskie, a także azjatyckie.

Tradycyjne potrawy kuchni polskiej opierają się na produktach pochodzących z Polski, takich jak: zboża, fasola, groch, kasze, drób, miód. Królowa Bona Sforza sprowadziła do Polski warzywa (włoszczyznę). Dzięki kontaktom handlowym wprowadzono do kuchni orientalne przyprawy i owoce.

Po II wojnie światowej tradycje kuchni polskiej podtrzymywano przede wszystkim w regionalnych kuchniach ludowych. Od kilkunastu lat kuchnia polska powraca do tradycyjnych potraw odznaczających się niepowtarzalnym smakiem i aromatem. Charakterystyczną cechą tradycyjnej kuchni polskiej są naturalne składniki wykorzystywane do przyrządzania potraw. Każdy region odznacza się właściwymi dla niego potrawami i smakami. Wiele z tych dań zostało zarejestrowanych na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Żywność regionalna i tradycyjna przeżywa renesans w gastronomii i promocji agroturystyki. Coraz częściej na targach, jarmarkach i festiwalach smaku organizowanych

---

<sup>14</sup> Ruch Slow Food powstał w 1986 r. we Włoszech (założyciel Carlo Petrini) jako ruch międzynarodowy rozpoczął działalność w 1989 w Paryżu, a w Polsce w 2002 r. Myślą przewodnią ruchu była ochrona niewielkich producentów żywności, zwłaszcza tej wytwarzanej tradycyjnymi metodami, wypieranych przez potężne i ekspansywne firmy wprowadzające nowe technologie w produkcji żywności, a ponadto międzynarodowy ruch Slow Food wspiera projekty, których celem jest ochrona bioróżnorodności. Np. projekt „Arka Smaku” (The Ark of Taste), co jest odwołaniem do Arki Noego – ochrona tradycyjnej żywności zagrożonej potopem żywności typu fast food. Projekt ten ma na celu odbudowanie bioróżnorodności. W jego zakres wchodzi określenie i skatalogowanie potraw, roślin i zwierząt zagrożonych wyginięciem. Na przykład wśród chronionych produktów znajduje się czerwona krowa żyjąca tylko w Małopolsce pod opieką ojców cystersów w Szczyrzycu, miody pitne Macieja Jarosa, na Madagaskarze – wanilia, w Maroku – olej arganowy, w Peru – ziemniaki andyjskie, w Chile – kury znoszące niebieskie jaja, w Bośni i Hercegowinie – śliwki słatko, w Tybecie – ser z mleka jaków, we Francji – czarna świnia gaskońska, w hrabstwie Somerset w Anglii – ser cheddar ([www.slowfood.pl](http://www.slowfood.pl)). Przemysł spożywczy zgodny z ideą Slow Food nie stosuje sztucznych dodatków, barwników, aromatów, konserwantów, zamienników, polepszaczy smaku i zapachu. Metody wykorzystywane w technologii to tradycyjne wędzenie, duszenie marynowanie, doprawianie, wyciskanie. Wszystkie surowce używane w produkcji muszą być w pełni pochodzenia naturalnego. Zwolennicy Slow Food podkreślają, że żywność wytwarzana bez silnej ingerencji człowieka zawiera substancje biologicznie czynne chroniące system immunologiczny człowieka (H. Sheer, *Powodem jest region*, [w:] *Synonim dobrego smaku i naturalnej żywności slow food, Produkty regionalne robią karierę* (red. C. Petrini, B. Watson), Oficyna Wydawnicza aBc, Warszawa 2005).

na ogół przez władze lokalne i regionalne odbywają się konkursy w celu znalezienia produktów charakterystycznych dla danego regionu, a jeszcze mało znanych. Do najpopularniejszych należy konkurs „Nasze kulinarne dziedzictwo – Smaki regionów”.

Takie imprezy jak Dni Produktów Regionalnych i Tradycyjnych „Polskie Smaki” ułatwiają kontakty handlowców z producentami tej żywności. Ponadto konsumenci są także lepiej poinformowani o asortymencie i jakości produktów tradycyjnych i regionalnych oraz o możliwościach ich nabycia.

Dobrym sposobem na upowszechnienie tradycyjnej żywności są festiwale dobrego smaku, jarmarki, organizowanie świąt tradycyjnej i lokalnej żywności (np. święto chleba), a także serwowanie w restauracjach potraw tradycyjnych z różnych regionów kraju.

Szczególnie ważne jest to, ażeby w świadomości konsumentów produkty tradycyjne i regionalne konkurowały z produktami żywnościowymi masowymi przede wszystkim przez unikalną jakość, smak i tradycyjną recepturę. Ceny produktów tradycyjnych są znacznie wyższe niż żywności konwencjonalnej i takimi muszą pozostać.

Polskie tradycyjne potrawy i produkty żywnościowe zdobywają konsumentów na całym świecie. Atutami polskiej żywności tradycyjnej są: wysoka jakość, smak, trwałość. Z tych względów polska kiełbasa, chleb, sery, miody, pierogi czy owoce z rodzimych sadów są bezkonkurencyjne.

## **2. Wsparcie producentów rolnych uczestniczących w systemach jakości żywności**

Korzyści ekonomiczne dla producentów żywności o wysokiej jakości wynikają z wysokich cen tych produktów w porównaniu z produkcją masową, a także z możliwości korzystania z dofinansowania prowadzonej działalności w ramach realizacji Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

W zakończonym przez Komisję Europejską Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich PROW 2007-2013 producenci i grupy producentów uczestniczący w unijnych i krajowych systemach jakości żywności uzyskali wsparcie. *Uzasadnienie dla wsparcia produkcji żywności wysokiej jakości w PROW pokrywa się z przewodnią ideą UE, aby promować grupowe działania zmierzające do wytwarzania produktów wysokiej jakości, z korzyścią dla konsumenta i producenta*<sup>15</sup>.

Od 2009 r. producenci rolni mogą starać się o dofinansowanie prowadzonej przez siebie działalności. Z uwagi na to, że prowadzona rejestracja jest długotrwała, jak podkreślają I. Lipińska i D. Puślecki, to niewielu rolników będzie mogło z niej skorzystać. *Jednak warunki dostępności do wsparcia są jasno sformułowane i możliwe do spełnienia przez każdego producenta rolnego biorącego udział w systemie*<sup>16</sup>.

Nowy Program Rozwoju Obszarów Wiejskich PROW 2014-2020 stanowić będzie kontynuację oraz rozwinięcie kierunków wsparcia realizowanych w okresie po przystąpieniu Polski do Unii Europejskiej.

---

<sup>15</sup> Z. Winawer, H. Wujec, *Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej – poradnik dla producentów*, Fundacja dla Polski, Warszawa 2010.

<sup>16</sup> I. Lipińska, D. Puślecki, *Udział producentów rolnych w systemach jakości żywności – aspekty konkurencyjności*, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Roczniki Naukowe, z. 1/2008.

Instytucją zarządzającą programem jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Na realizację PROW 2014-2020 w Polsce zaplanowano łączne środki publiczne w wysokości 13 315 295 000 euro, w tym: 8 592 280 814 z budżetu UE (EFRROW) i 4 915 014 186 wkładu krajowego.

Opracowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, po akceptacji przez Radę Ministrów 15 kwietnia 2014 r., został przedłożony Komisji Europejskiej w celu negocjacji. W ciągu 6 miesięcy Komisja Europejska powinna zatwierdzić Program przy ich sprawnym przebiegu<sup>17</sup>.

Głównym celem Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 jest poprawa konkurencyjności rolnictwa, zrównoważone zarządzanie zasobami naturalnymi i działania w dziedzinie klimatu oraz zrównoważony rozwój terytorialny obszarów wiejskich.

Projekt Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (PROW 2014-2020) został opracowany na podstawie przepisów Unii Europejskiej, w szczególności rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) i uchylającego rozporządzenie Rady (WE) nr 1698/2005 oraz projektów aktów wykonawczych Komisji Europejskiej.

*Rozporządzenie nr 1305/2013 ustanawia ogólne przepisy regulujące wsparcie Unii dla rozwoju obszarów wiejskich, finansowane z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW). Niniejsze rozporządzenie określa cele, do realizacji których ma przyczynić się polityka rozwoju obszarów wiejskich oraz określa działania, jakie należy podjąć w celu realizacji polityki rozwoju obszarów wiejskich (art. 1).*

PROW 2014-2020 będzie realizował wszystkie sześć priorytetów wyznaczonych dla unijnej polityki rozwoju obszarów wiejskich na lata 2014-2020, a mianowicie:

1. Ułatwianie transferu wiedzy i innowacji w rolnictwie, leśnictwie i na obszarach wiejskich.
2. Poprawa konkurencyjności wszystkich rodzajów gospodarki rolnej i zwiększenie rentowności gospodarstw rolnych.
3. Poprawa organizacji łańcucha żywnościowego i promowanie zarządzania ryzykiem w rolnictwie.
4. Odtwarzanie, chronienie i wzmacnianie ekosystemów zależnych od rolnictwa i leśnictwa.
5. Wspieranie efektywnego gospodarowania zasobami i przechodzenia na gospodarkę niskoemisyjną i odporną na zmianę klimatu w sektorach: rolnym, spożywczym i leśnym.
6. Zwiększanie włączenia społecznego, ograniczanie ubóstwa i promowanie rozwoju gospodarczego na obszarach wiejskich.

Realizując ww. priorytety unijne, państwa członkowskie mogą włączać do swoich programów rozwoju obszarów wiejskich podprogramy tematyczne, odnoszące się do: młodych rolników, małych gospodarstw, obszarów górskich, krótkich łańcuchów dostaw, kobiet na obszarach wiejskich, łagodzenia skutków zmiany klimatu oraz różnorodności biologicznej.

W ramach PROW 2014-2020 będzie realizowanych łącznie 14 działań, w tym 30 poddziałań. Pomoc finansowa ze środków Programu będzie skierowana głównie do

---

<sup>17</sup> Opis programu znajduje się na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi; <http://www.minrol.pl/pol/Wsparcie-rolnictwa-i-rybolowstwa/PROW-2014-2020/>

sektora rolnego, gdyż sektor ten jest istotny z punktu widzenia zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich i wymaga znacznego i odpowiednio ukierunkowanego wsparcia. Planowane w Programie instrumenty pomocy finansowej będą miały na celu przede wszystkim rozwój gospodarstw rolnych (modernizacja gospodarstw rolnych, restrukturyzacja małych gospodarstw rolnych, premie dla młodych rolników, płatności dla rolników przekazujących małe gospodarstwa rolne).

Do dalszego rozwoju sektora rolnego i wzrostu jego konkurencyjności przyczynią się także takie instrumenty pomocy finansowej, jak: „Transfer wiedzy i innowacji” oraz „Doradztwo rolnicze”. Nowym instrumentem wspierającym wdrożenie innowacji w sektorze rolno-spożywczym będzie działanie „Współpraca”.

W ramach poprawy organizacji łańcucha żywnościowego przewiduje się wsparcie inwestycji związanych z przetwórstwem i marketingiem artykułów rolnych, dalszy rozwój grup i organizacji producentów oraz systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych. Ponadto, dla ułatwienia sprzedaży bezpośredniej artykułów rolnych, planuje się kontynuację wsparcia na rzecz budowy i modernizacji targowisk.

Planowana jest kontynuacja wsparcia pozwalającego na odtwarzanie potencjału produkcji rolnej zniszczonego w wyniku wystąpienia klęsk żywiołowych i katastrof naturalnych, jak również wprowadzenie nowego zakresu, którego celem będzie ochrona gospodarstw rolnych przed tego typu zdarzeniami.

Nowym działaniem będzie „Rolnictwo Ekologiczne”, którego celem jest wzrost rynkowej produkcji ekologicznej. Przedsięwzięcia z zakresu ochrony środowiska (w tym wody, gleb, krajobrazu) i zachowania bioróżnorodności będą finansowane w ramach działań rolnośrodowiskowo-klimatycznych i zalesień. Kontynuowane będą płatności na rzecz obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania.

W celu zapewnienia zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich kontynuowane będą działania przyczyniające się do rozwoju przedsiębiorczości, odnowy i rozwoju wsi, w tym w zakresie infrastruktury technicznej, które będą realizowane zarówno w ramach odrębnych działań, jak również poprzez działanie Leader. Kontynuacja wdrażania Lokalnych Strategii Rozwoju (Leader) wzmocni realizację oddolnych inicjatyw społeczności lokalnych.

W Projekcie Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 w działaniu III „Systemy Jakości Produktów Rolnych i Środków Spożywczych” wyróżnia się dwa poddziałania:

- wsparcie dla nowych uczestników systemów jakości żywności;
- wsparcie na prowadzenie działań informacyjno-promocyjnych.

W poddziałaniu 1. *Wsparcie dla nowych uczestników systemów jakości żywności* określono dofinansowanie do 2000 euro rocznie na gospodarstwo rolne przez 3 lata – za uczestnictwo w krajowych i unijnych systemach jakości żywności. Wsparcie może otrzymać rolnik aktywny zawodowo. Pomoc będzie stanowić refundację kosztów poniesionych przy przystępowaniu do systemu jakości, roczną składkę za udział w danym systemie oraz wydatki związane z kontrolą produktów rolnych i środków spożywczych.

W poddziałaniu 2. *Wsparcie na przeprowadzenie działań informacyjnych i promocyjnych* beneficjentem jest podmiot utworzony przez co najmniej dwóch



producentów wytwarzających produkty rolne i środki spożywcze w ramach systemów jakości zwanym zespołem promocyjnym<sup>18</sup>.

Zgodnie z projektem PROW 2014-2020 pomoc finansowa z działania „Systemy Jakości Produktów Rolnych i Środków Spożywczych” może być przyznawana beneficjentowi, który będzie wytwarzał produkty rolne lub środki spożywcze przeznaczone do spożycia przez ludzi w ramach systemu jakości, oraz który nie otrzymywał takiego wsparcia z PROW 2007-2013.

*Unijne lub krajowe systemy jakości, w tym systemy certyfikacji gospodarstw w odniesieniu do produktów rolnych i żywności stanowią dla konsumentów potwierdzenie jakości i cech produktu lub procesu produkcji stosowanego w wyniku udziału rolników w takim systemie, wytwarzają wartość dodaną takich produktów i poprawiają ich możliwości rynkowe. Z tego względu należy zachęcać rolników i grupy rolników do udziału w tych systemach. Aby zapewnić efektywne wykorzystanie zasobów EFRROW, wsparcie powinno być ograniczone do rolników aktywnych zawodowo w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (UE) nr 1307/2013. Z uwagi na fakt, że w momencie wprowadzania takich systemów i w pierwszych latach udziału dodatkowe koszty i obowiązki, którymi rolnicy są obciążeni w związku z ich udziałem, nie są w pełni rekompensowane przez rynek, wsparcie powinno być udzielane w związku z przystępowaniem do takich systemów po raz pierwszy i powinno obejmować okres nie dłuższy niż pięć lat (Preambuła do rozporządzenia (UE) nr 1305/2013, pkt 14.*

W planie finansowym dla PROW 2014-2020 na systemy jakości przeznaczono 33 004 179 euro.

Artykuł 16 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego Rady (UE) nr 1305/2013 z dnia 7 grudnia 2013 r w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) dotyczy wsparcia w ramach działania systemu jakości produktów rolnych i środków spożywczych. Wsparcie w ramach tego działania obejmuje przystąpienie rolników i grup rolników do systemów jakości unijnych i krajowych. „Rolnik” oznacza rolnika aktywnego zawodowo.

Do systemów jakości unijnych otrzymujących wsparcie należą następujące Systemy:

- Chroniona Nazwa Pochodzenia;
- Chronione Oznaczenie Geograficzne;
- Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;
- oraz System Rolnictwa Ekologicznego ds. produktu ekologicznego (ust. 1, lit. a).

*Wsparcie w ramach tego działania obejmuje przystąpienie rolników i grup rolników do Systemów jakości w tym systemów certyfikacji gospodarstw produktów rolnych lub środków spożywczych, uznanych przez państwa członkowskie za spełniające następujące kryteria (art. 16, ust. 1, lit. b):*

- *specyfika produktu końcowego wytworzonego w ramach takich systemów wynika z jasnego wymogu zagwarantowania któregośkolwiek z następujących elementów:*
  - *określonych cech produktu,*
  - *określonych metod uprawy lub produkcji, lub*

---

<sup>18</sup> Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Projekt Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Informacja dotycząca wersji z 7 kwietnia 2014 r.

- *jakości produktu końcowego, która w sposób znaczący przewyższa normy handlowe dotyczące danego produktu pod względem zdrowia publicznego, zdrowia zwierząt lub roślin, dobrostanu zwierząt lub ochrony środowiska.*

*System jakości jest otwarty dla wszystkich producentów i obejmuje specyfikacje produktów weryfikowane przez organy publiczne lub niezależne organizacje krajowe.*

*Wsparcie w ramach działania Systemy jakości produktów rolnych i środków spożywczych obejmuje także dobrowolne systemy certyfikacji produktów rolnych uznawanych przez państwa członkowskie za zgodne z unijnymi wytycznymi dotyczącymi najlepszych praktyk dla dobrowolnych systemów certyfikacji produktów rolnych i środków spożywczych.*

W Polsce do takich systemów należą:

- integrowana produkcja roślin (IP);
- system Jakość Tradycja;
- system jakości QMP;
- system jakości QAFP w zakresie mięsa wieprzowego i drobiowego;
- system jakości QAFP w zakresie produkcji wędlin;
- system jakości PQS.

*Zgodnie z art. 16, ust. 2 wsparcie w ramach działania „Systemy jakości produktów rolnych i środków spożywczych” może również obejmować koszty wynikające z działań informacyjnych i promocyjnych prowadzonych przez grupy producentów na rynku wewnętrznym dotyczących produktów objętych systemami jakości otrzymujących wsparcie – unijne i krajowe.*

Wsparcie na mocy art. 16, ust. 1 udzielane jest jako roczna płatność motywująca, której poziom ustala się według poziomu kosztów stałych wynikających z udziału we wspieranych systemach przez maksymalny okres pięciu lat (ust. 3). Koszty stałe oznaczają koszty poniesione przy przystępowaniu do wspieranego systemu jakości oraz roczną składkę za udział w tym systemie, w tym w razie konieczności, wydatki na kontrole wymagane do weryfikacji zgodności ze specyfikacjami systemu.

Wsparcie ogranicza się do maksymalnego poziomu dofinansowania kwoty określonej w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1305/2013. Według załącznika II na działania informacyjno-promocyjne dofinansowanie wynosi 70% kosztów kwalifikowanych. Dla nowych uczestników systemów jakości pomoc finansowa na gospodarstwo rolne może wynieść do 3000 euro na gospodarstwo rocznie przez 5 lat, a w polskim projekcie do 2000 euro rocznie na gospodarstwo rolne przez 3 lata<sup>19</sup>.

Unia Europejska, wspierając grupy producentów żywności w działalności informacyjnej i promocyjnej na rzecz produktów wytwarzanych w ramach systemów jakości żywności, wpłynie na zwiększenie popytu na produkty rolne i spożywcze objęte systemami jakości żywności, a w szczególności zwiększy zainteresowanie konsumentów tematyką jakości żywności, jej specyficznymi właściwościami i zaletami. Właściwa promocja produktów tradycyjnych i regionalnych może wpłynąć stymulująco na rozwój obszarów wiejskich, gdzie zazwyczaj wyroby regionalne i tradycyjne są produkowane i przetwarzane.

---

<sup>19</sup> Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Projekt Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Informacja dotycząca wersji z 7 kwietnia 2014 r.

### 3. Bariery rozwoju rynku produktów tradycyjnych i regionalnych w Polsce

Jednym z czynników ograniczających rozwój rynku produktów tradycyjnych i regionalnych jest fałszowanie żywności. Proces globalizacji oraz związany z nim rozwój międzynarodowej wymiany handlowej i liberalizacji handlu na obszarze Unii Europejskiej stwarza łatwiejszy dostęp do żywności, ale też umożliwia jej fałszowanie. Osiągnięcie jak największego zysku przez nieuczciwe podmioty działające w sektorze żywnościowym staje się coraz powszechniejsze na zglobalizowanym rynku. Na przykład zastępuje się tłuszcz mleczny tłuszczem roślinnym (masło, sery dojrzewające); mięso w przetworach mięsem mechanicznie odkostnionym MOM (zmielone odpady, miękkie kości), np. parówki, tania kielbasa; barwniki naturalne przez substancje chemiczne. Nadal konsumenci polscy pamiętają o soli wypadowej w produktach żywnościowych zamiast soli kuchennej. Fałszuje się także produkty regionalne i tradycyjne np. zamieniając w przetworach mięsnych surowiec pochodzący z tradycyjnej hodowli na surowiec pochodzący z hodowli przemysłowej. Przez to ograniczane są dochody rzetelnych producentów żywności tradycyjnej i regionalnej, którzy w tej sytuacji sprzedają mniej produktów, bo muszą żądać wyższych cen ze względu na koszty produkcji.

*Trudno zaakceptować „strategię” polegającą na zastępowaniu wartościowych składników substancjami zamiennymi nisko- lub zupełnie bezwartościowym produktem. (...) Praktyki te prowadzą w dużym stopniu do obniżenia wartości odżywczej wyrobu finalnego, a często niestety do zagrożenia zdrowia i życia osób spożywających taki wyrób<sup>20</sup>.*

Prawo unijne chroni konsumentów przed zagrożeniami spowodowanymi fałszowaniem żywności (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002). Prawo żywnościowe ma na celu zapobieganie oszukańczym praktykom, fałszowaniu oraz wszelkim praktykom mogącym wprowadzić konsumentów w błąd. *Falszowanie żywności jest procederem polegającym na obniżaniu wartości produktu poprzez odstępstwo od prawdy, czyli podrabianie oryginału, pierwowzoru tego produktu przy zachowaniu pozorów zgodności z tym oryginałem i jego jakością. Motywem tego jest zazwyczaj chęć zwiększenia zysków z produkcji oraz sprzedaży wyrobu<sup>21</sup>.*

Zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 171, poz. 1225 oraz z 2008 r., Dz.U. nr 214, poz. 1346), art. 3, ust. 3, pkt 45, *środek spożywczy jest środkiem spożywczym zafałszowanym, jeżeli:*

- 1) *dodano do niego substancje zmieniające jego skład lub obniżające jego wartość odżywczą;*
- 2) *odjęto składnik lub zmniejszono zawartość jednego lub kilku składników decydujących o wartości odżywczej lub innej właściwości środka spożywczego;*
- 3) *dokonano zabiegów, które ukryły jego rzeczywisty skład lub nadały mu wygląd środka spożywczego należytej jakości;*
- 4) *niezgodnie z prawdą podano jego nazwę, skład, datę lub miejsce produkcji, termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości albo w inny sposób nieprawidłowo go oznakowano wpływając przez te działania na bezpieczeństwo żywności środka spożywczego.*

<sup>20</sup> S. Kowalczyk, *Globalizacja, agrobiznes i produkcja żywności* [w:] *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji*, red. nauk. S. Kowalczyk, SGH, Warszawa 2009, s. 46.

<sup>21</sup> S. Kowalczyk, *Globalizacja, agrobiznes...*, op. cit., s. 69.

Jednym z negatywnych skutków globalizacji w obszarze żywności jest wzrost na rynku udziału produktów zafałszowanych nawet niebezpiecznych dla zdrowia konsumentów. Sprzyja temu anonimowa produkcja na globalny rynek, coraz więcej produktów, które spożywa się, pochodzi z innych regionów i kontynentów. Wydaje się, że takie praktyki są bezkarne. W tych warunkach, stwierdza S. Kowalczyk, powinna być większa rola organów kontrolnych w zakresie bezpieczeństwa żywności nie tylko w poszczególnych krajach, ale też w skali świata. Konkurencja w branży spożywczej wymusza wzrost efektywności tak jak w całej gospodarce, z tego względu minimalizuje się koszty produkcji, głównie redukuje się koszty surowców i pracy, jako najważniejszych składników kosztów wytworzenia produktu<sup>22</sup>.

Falszowaniem żywności jest każda niezgodność składu artykułu spożywczego z przepisami jakości handlowej, a także nieprawidłowe oznakowanie produktu mające na celu ukrycie danych z zakresu składu i pochodzenia, terminu przydatności do spożycia, zawartości netto, klasy handlowej. „*Falszowanie żywności*” ma także kontekst ekonomiczny, *gdy klient w następstwie określonych zabiegów producenta żywności otrzymuje produkt mniej wartościowy w cenie pełnowartościowego*<sup>23</sup> (...). Szczególnie istotne jest uznanie nieprawidłowości w oznakowaniu artykułów spożywczych za fałszowanie żywności. Ten rodzaj fałszowania żywności należy obecnie do podstawowych<sup>24</sup>.

*Produkty regionalne i tradycyjne są często ofiarami własnego sukcesu. Im bardziej produkt jest znany, rozpoznawalny i kojarzony przez konsumenta z miejscem, historią, tym więcej jest podejmowanych prób podrabiania tego produktu. Taki zafałszowany produkt sprzedaje się, wykorzystując nazwę i renomę oryginalnego wyrobu. Jeżeli takie podrobione produkty pojawiają się na rynku, to będą one zapewne wyprodukowane bez uwzględnienia tradycyjnej metody produkcji albo tradycyjnego składu czy odpowiednich surowców*<sup>25</sup>. Na przykład w Polsce często podrabianym regionalnym produktem jest oscypek. Na rynku dużo jest fałszywych oscypków z mleka krowiego.

Występuje szereg innych ograniczeń rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych. Na temat ten zostały przeprowadzone badania na Dolnym Śląsku przez Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu. Szczegółowej analizie poddano opinie osób (właścicieli) i osób pełniących funkcje zarządcze pochodzących z 14 dolnośląskich podmiotów, które zarejestrowały produkty regionalne na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, łącznie 25 wyrobów. Badanie przeprowadzono w II połowie 2011 r. i I połowie 2012 na obszarze województwa dolnośląskiego<sup>26</sup>.

Ograniczenia rozwoju rynku produktów regionalnych podzielono na administracyjne i pozostałe (popytowe i podażowe).

Wśród barier administracyjno-prawnych wymieniono: złe przepisy prawne (50% wskazań), nadmierną biurokrację (50% wskazań), zbyt wysokie wymogi prawne stawiane

<sup>22</sup> S. Kowalczyk, *Globalizacja, agrobiznes...*, op. cit., s. 45.

<sup>23</sup> S. Kowalczyk, *Globalizacja, agrobiznes...*, op. cit., s. 64 i 65.

<sup>24</sup> Tamże.

<sup>25</sup> M. Rzytki, *Sprzedać produkt tradycyjny* [w:] M. Gąsiorowski (red.), *O produktach tradycyjnych i regionalnych, Możliwości a polskie realia*, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005, s. 338.

<sup>26</sup> S. Minta, *Barriere rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych na przykładzie Dolnego Śląska*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, t. XV, z.4, 2013.

wytwórcom produktów regionalnych (35% wskazań), nieodpowiedni system podatkowy (15% wskazań), niechęć urzędników do udzielania pomocy (15% wskazań), zbyt częste kontrole urzędowe (15% wskazań)<sup>27</sup>.

Wśród ograniczeń popytowych wymieniono: zbyt niskie dochody do dyspozycji (42% wskazań), wpływ kryzysu na ograniczenie zakupów produktów o wysokiej jakości przez konsumentów (15% wskazań), zbyt mała świadomość nabywców o walorach żywności regionalnej (8% wskazań).

Po stronie podażowej wymieniono wysokie koszty produkcji (21% wskazań) i jednocześnie zbyt niska cena sprzedaży nierekompensująca kosztów produkcji (8% wskazań). Do produkcji wyrobów tradycyjnych nie stosuje się tanich naturalnych surowców ani chemicznych substancji dodatkowych. Wśród tych ograniczeń rozwojowych wymieniono brak współpracy między producentami i brak wspólnej promocji produktów regionalnych (8% wskazań)<sup>28</sup>.

Zasady WPR promujące produkty spożywcze wysokiej jakości zaakceptowane zostały przez wszystkie kraje UE. Francja i Włochy przywiązują dużą uwagę do smaku żywności, wspierają model produkcji opartej często na gospodarstwach rodzinnych, kultywujących tradycyjne metody wytwarzania produktów regionalnych (m.in. wina, sery, wędliny, oliwa). W krajach Europy Północnej, w której dominują duże gospodarstwa o wysokim stopniu mechanizacji oraz zakłady przetwórcze (Wielka Brytania, Niemcy, Dania, Szwecja) istotną rolę odgrywa produkcja żywności bezpiecznej dla zdrowia<sup>29</sup>.

Wprowadzone regulacje mają odmienne cele z punktu widzenia ochrony producentów i rozwoju obszarów wiejskich oraz ochrony konsumentów<sup>30</sup>. Europejski system ochrony nazw produktów tradycyjnych i regionalnych został stworzony w odpowiedzi na pojawiające się z coraz większym nasileniem podrobione produkty. Nazwy tychże podrabianych produktów nie tylko wprowadzają konsumenta w błąd, uświadamiając mu, że produkt, który spożywa, należy do grupy produktów tradycyjnych. Są one przyczyną także ekonomicznych strat dla producentów autentycznych wyrobów tradycyjnych. Specyfika wytwarzania, wyjątkowe walory smakowe oraz ograniczony zasięg występowania sprawiają, że produkty regionalne są zazwyczaj droższe niż żywność wytwarzana na szeroką skalę metodą przemysłową. Stąd przetwórcy, podrabiając żywność regionalną, odchodzą od oryginalnej receptury i dlatego podrabiane produkty mogą być tańsze<sup>31</sup>.

Głównym celem, dla którego UE zdecydowała się wprowadzić system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, jest możliwość weryfikacji autentyczności i jako-

---

<sup>27</sup> S. Minta, *Bariery rozwoju rynku...*, op. cit.

<sup>28</sup> S. Minta, *Bariery rozwoju rynku...*, op. cit.

<sup>29</sup> Z. Winawer, H. Wujec, *Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we wspólnej polityce rolnej – poradnik dla producentów*, Fundacja dla Polski, Warszawa 2010.

<sup>30</sup> W. Łuczka-Bakuła, *Produkty tradycyjne i regionalne na polskim rynku*, Przemysł Spożywczy, nr 4/2004.

<sup>31</sup> M. Grębowiec, A. Przygodzińska, *Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w budowaniu konkurencyjnej oferty regionów*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, t. XXV, z. 2, Warszawa 2013.

ści oznaczonej żywności<sup>32</sup>. System ten jest szansą dla polskich producentów, aby wyróżnić się i zaistnieć na rynkach państw UE, a tym samym promować tradycje kulinarne poszczególnych regionów Polski<sup>33</sup>.

S. Kowalczyk wprowadził do polskiej literatury przedmiotu pojęcie „czysta żywność”.

*Żywność czysta to zatem żywność o składzie zgodnym z utrwalonym w działaniu prawie i świadomości ludzkiej wzorcem, żywność do której nie dodano żadnych substancji celem zastąpienia właściwych dla danego produktu składników, ani nie usunięto takowych. Innymi słowy – to żywność niezafalszowana. A że – jak pokazuje historia człowieka i produkcji żywności – problem jest tu poważny i to od tysiącleci, uzasadnione jest mówienie o batalii, jaką człowiek toczy o taką właśnie żywność<sup>34</sup>.*

Wspólnotowe systemy ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych, czyli ochrony oznaczeń geograficznych, nazw pochodzenia i gwarantowanych tradycyjnych specjalności szczególnego charakteru, powstawały pod silnym naciskiem Włoch i Francji. Państwa te, mimo iż miały już wprowadzoną dużą liczbę oznaczeń, zwłaszcza wina i serów, jednak starały się uzyskać dodatkową ochronę na poziomie Wspólnoty. Główną przyczyną stały się coraz częstsze przypadki masowej produkcji gorszych jakościowo imitacji produktów. Celem włoskich i francuskich producentów żywności było określenie wspólnych reguł używania znaków chroniących produkty tradycyjne i regionalne. Służyć temu miały przede wszystkim dwa wspólnotowe rozporządzenia: rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 oraz rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92, ustanawiające trzy rodzaje znaków: chronione nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne oraz gwarantowana tradycyjna specjalność<sup>35</sup>.

Unijne prawo pozwala także na tworzenie krajowych systemów jakości. Wyjątkowe produkty regionalne mają coraz większe znaczenie jako atrakcja turystyczna i w istotny sposób wpływają na wzrost wydatków turystów w danym regionie. Przyczyniają się nie tylko do zwiększenia dochodów producentów, ale także do wzrostu gospodarczego całego regionu<sup>36</sup>.

Produkty tradycyjne i regionalne przyczyniają się także do utrwalenia lokalnej tożsamości oraz zwiększenia rozpoznawalności regionu, a co za tym idzie zwiększenia zainteresowania turystów. *Regionalne produkty żywnościowe są szansą na promocję regionu, z którego pochodzą, dlatego też należy dłożyć wszelkich starań, aby były one zauważone na rynku, nie tylko krajowym, lecz także zagranicznym<sup>37</sup>.* Szczególną uwagę do walorów

---

<sup>32</sup> M. Duczowska-Piasecka, *Tradycyjna żywność na obszarach wiejskich. Specyfika budowy rynku*, [w:] M. Gašiorowski (red.), *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005.

<sup>33</sup> I. Kamińska, *Powrót do tradycji*, Wiedza i Jakość, nr 1/2007.

<sup>34</sup> S. Kowalczyk, *Prawo czystej żywności, od kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius*, Oficyna Wydawnicza SGH, Warszawa 2014, s. 12.

<sup>35</sup> M. Grębowiec, A. Przygodzińska, *Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w budowie konkurencyjnej oferty regionów*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, t. XV, Warszawa 2013, s. 2.

<sup>36</sup> Tamże.

<sup>37</sup> M. Grębowiec, A. Przygodzińska, *Rola produktów tradycyjnych...*, op. cit.

zdrowotnych i smakowych artykułów żywnościowych przykładają wysoko rozwinięte kraje UE, które osiągnęły wysoki poziom wyżywienia<sup>38</sup>.

Na polskim rynku nadal niewiele jest produktów oznaczonych znakami unijnymi ChNP, ChOG i GTS. Dostępne są one przede wszystkim przy okazji festynów, targów i festiwali. Wiedza społeczeństwa o produktach tradycyjnych i regionalnych jest także na bardzo niskim poziomie. Potrzebne są różne kampanie reklamowe, aby przybliżyć konsumentom walory tej żywności<sup>39</sup>. W przeciwnym razie konsument jest narażony na fałszowanie żywności tradycyjnej i regionalnej.

---

<sup>38</sup> J. Wilkin, *Szanse przyspieszenia rozwoju obszarów wiejskich w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej*, [w:] M. Gąsiorowski (red.), *O produktach tradycyjnych i regionalnych, Możliwości a polskie realia*, Fundacja Funduszu Współpracy, Warszawa 2005.

<sup>39</sup> M. Grębowiec, A. Przygodzińska, *Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w budowie konkurencyjnej oferty regionów*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, t. XV, Warszawa 2013, s. 2.

## PODSUMOWANIE

Głównym celem pracy było przedstawienie żywności regionalnej i tradycyjnej w aspekcie nowych uregulowań prawnych, a w szczególności jej bezpieczeństwa dla zdrowia ludzi. Cel pracy został zrealizowany poprzez przedstawienie obowiązujących we wszystkich krajach Unii Europejskiej aktów prawnych związanych z rejestracją i promocją produktów regionalnych i tradycyjnych oraz z zakresu bezpieczeństwa żywności, a także polskich aktów prawnych z tej dziedziny.

1. Polska tak jak inne kraje należące do Unii Europejskiej posiada bogactwo produktów rolno-spożywczych charakteryzujących się szczególną jakością opartą na tradycyjnych metodach wytwarzania i/lub na związku z regionem, z którego pochodzą. Produkty te są często narażone na fałszowanie i nieuczciwe wykorzystywanie ich nazw, przez co konsumenci są wprowadzani w błąd przez nieuczciwą konkurencję. Wytwarzanie produktów tradycyjnych i związanych z obszarem jest kosztowne ze względu na szczególne surowce i pracochłonne metody produkcji. Dlatego ceny sprzedaży tych produktów muszą być wyższe od cen produktów produkowanych metodami przemysłowymi na dużą skalę. Pracochłonne i czasochłonne metody produkcji żywności charakteryzujące żywność tradycyjną i związaną z regionem stanowią przeciwstawienie standaryzacji i ujednolicenia produkcji.

2. Unia Europejska, mając na względzie przeciwdziałanie fałszowaniu żywności oraz zachowanie tożsamości kulturowej (kulinarnej) regionów, a nawet krajów, wprowadziła system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych wzorowany na francuskim systemie certyfikowania i znakowania produktów rolno-spożywczych, które charakteryzują się szczególnymi cechami wynikającymi ze specyfiki regionu lub dziedzictwa kulinarnego (receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie). Europejski System Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności oraz System Rolnictwa Ekologicznego dla produktów ekologicznych (nie jest tematem niniejszej pracy), nie tylko ochrania, ale przede wszystkim promuje produkty tradycyjne i regionalne. System ten jest także szansą dla polskich producentów, aby zaistnieć i wyróżnić się na rynkach krajów Unii Europejskiej.

3. W Unii Europejskiej produkty rolne i środki spożywcze rejestrowane są jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS). Oznaczenia te świadczą o autentyczności produktu i dają gwarancję jego jakości, wpływają na wybór przez konsumentów oznakowanego produktu spośród wielu znajdujących się na rynku. Symbole graficzne oznaczeń są takie same we wszystkich krajach Unii Europejskiej, ale na konkretnych produktach występują w języku danego państwa członkowskiego, z którego pochodzą. Dzięki tym oznaczeniom produkty w krajach Unii Europejskiej posiadają własną przynależność regionalną.

4. Produkty zarejestrowane podlegają ochronie przed ich zafałszowaniem na całym obszarze UE. Natomiast produkty ubiegające się o ChNP, ChOG i GTS, których wnioski o rejestrację zostały opublikowane w kraju członkowskim i przekazane do Komisji Europejskiej, podlegają ochronie tymczasowej, w kraju który je opublikował.



5. Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych przyczynia się do promocji żywności wysokiej jakości, eliminowania anonimowych producentów z rynku, przeciwdziałania oszukańczym praktykom, zwiększenia zainteresowania produktami regionalnymi i tradycyjnymi producentów i konsumentów oraz ochrony dziedzictwa kulturowego wsi.

6. Zasady rejestracji i ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej reguluje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych*. Polskie produkty są zgłaszane do rejestracji w Komisji Europejskiej na podstawie ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*.

7. Rejestracja produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej odbywa się w dwóch etapach.

W pierwszym etapie rejestracji produktów tradycyjnych i regionalnych – krajowym – grupa producentów i przedsiębiorców, przygotowuje specyfikację, czyli dokładny opis metody wytwarzania produktu oraz określa czynniki wpływające na cechy charakterystyczne produktu. Grupa przekazuje wniosek do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi i dokonuje się ocena formalna wniosku (14 dni), a producentów wzywa się do uzupełnienia ewentualnych braków (14 dni). Skrócona wersja wniosku jest ogłaszana w Dzienniku Urzędowym Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W ciągu 30 dni od tego ogłoszenia można składać zastrzeżenia do wniosku. Wniosek jest oceniany przez Radę do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych przy Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Uzgodniony na poziomie krajowym wniosek jest przekazywany do Komisji Europejskiej, a produkt podlega tymczasowej ochronie krajowej.

W etapie drugim proces rejestracji na poziomie Unii Europejskiej (Komisja Europejska) jest taki sam, jak na poziomie krajowym: publikacja w Dzienniku Urzędowym UE, okres na ewentualne sprzeciwy i porozumienia stron (3 miesiące). Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012 Komisja Europejska powinna zakończyć procedurę rozpatrywania wniosku o rejestrację i podjąć ostateczną decyzję w ciągu 6 miesięcy.

8. Każdy producent, który chce się posługiwać nazwą zarejestrowanego produktu i unijnym znakiem, musi regularnie poddawać się kontroli zgodności procesu produkcji wytwarzanego przez siebie produktu ze specyfikacją podaną we wniosku o rejestrację. Regularna kontrola zwiększa zaufanie konsumenta co do jakości i oryginalności tych produktów. Kontrola zgodności procesu produkcji produktu będącego ChNP, ChOG lub GTS ze specyfikacją zgłoszoną we wniosku o rejestrację przeprowadzana jest przed wprowadzeniem tego produktu na rynek.

9. W Unii Europejskiej zarejestrowano 1247 produktów tradycyjnych i regionalnych, przy czym spoza obszaru Unii 17. Najwięcej produktów zarejestrowały Włochy (266), Francja (217), Hiszpania (179), Portugalia (125) i Grecja (101).

Dotychczas zostało zarejestrowanych w Unii Europejskiej 37 produktów pochodzących z Polski, w tym jeden produkt, tj. miód pochodzący zarówno z Polski, jak i z Litwy (miód z Sejneńszczyzny i Łódzieszczyzny).

Jako Chronioną Nazwę Pochodzenia zarejestrowano 9 produktów: bryndza podhalańska, oscypek, redykołka, wiśnia nadwiślanka, podkarpacki miód spadziowy, karp za-

torski, fasola piękny jaś z Doliny Dunajca/fasola z Doliny Dunajca, fasola wrzawska, miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny.

Jako Chronione Oznaczenie Geograficzne zarejestrowano 19 produktów: miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, rogal świętomarciński, wielkopolski ser smażony, andruty kaliskie, truskawka kaszubska, fasola korczyńska, miód kurpiowski, suska sechłońska, kiełbasa lisiecka, śliwka szydlowska, obwarzanek krakowski, jabłka łąckie, chleb prądnicki, miód drahimski, kołocz śląski/kołacz śląski, jabłka grójeckie, ser koryciński swojski, jagnięcina podhalańska, cebularz lubelski.

Jako Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność zarejestrowano 9 produktów: miody pitne – czwórniak, trójniak, dwójniak i półtorak, olej rydzowy, pieriekaczownik, kiełbasa myśliwska, kiełbasa jałowcowa, kabanosy.

10. Na polskim rynku niewiele jest produktów oznaczonych znakami unijnymi ChNP, ChOG i GTS. Dostępne są przede wszystkim przy okazji festynów, targów i festiwali. Wiedza społeczeństwa o produktach tradycyjnych i regionalnych jest także na niskim poziomie. Potrzebne są kampanie reklamowe, aby przybliżyć konsumentom walory tej żywności.

11. Każdy kraj członkowski zgodnie z ustawodawstwem unijnym może tworzyć własne systemy jakości żywności. W Polsce stworzono następujące systemy jakości: Jakość Tradycja, Poznaj Dobrą Żywność, System Jakości Wieprzowiny, System Jakości Wołowiny oraz System Gwarantowanej Jakości Żywności, do którego mogą należeć także inne produkty. Uwzględniono także Regionalny System dla Małopolski oraz Warmia Mazury Powiśle należący do Europejskiej sieci Dziedzictwa Kulinarne. Produkty należące do tych systemów otrzymują własne logo.

12. Korzyści z rejestracji produktów tradycyjnych i regionalnych:

- wzrost popytu na zarejestrowane produkty tradycyjne i regionalne na całym terytorium Unii Europejskiej;
- wzrost zaufania konsumentów do jakości produktów posiadających znaki unijne;
- uzyskiwanie wyższych dochodów przez producentów – produkty oznakowane sprzedawane są po znacznie wyższych cenach niż produkty, które nie posiadają znaków unijnych;
- pomoc finansowa dla producentów rolnych w ramach Wspólnej Polityki Rolnej – środki z funduszu rozwoju obszarów wiejskich, wytwarzających produkty wpisane do rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności (GTS), Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP) i Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG);
- ochrona produktów posiadających znaki graficzne ChNP, ChOG i GTS przed zafałszowaniem i innymi praktykami, które mogłyby wprowadzić konsumenta w błąd co do pochodzenia nazwy czy cech produktu;
- zachowanie bioróżnorodności w produkcji roślinnej i zwierzęcej oraz kulinarnej różnorodności produktów regionalnych i tradycyjnych;
- wpływ wytwarzania i sprzedaży produktów tradycyjnych i regionalnych na aktywizację gospodarki regionu.

13. Do głównych barier rozwoju rynku produktów tradycyjnych i regionalnych należą:
- fałszowanie żywności jako ważny czynnik ograniczający rozwój rynku produktów tradycyjnych i regionalnych;
  - zbyt niskie dochody konsumentów jako czynnik ograniczający popyt na droższą żywność;
  - mała świadomość konsumentów o walorach żywności tradycyjnej i regionalnej;
  - wysokie koszty produkcji głównie z powodu wysokich kosztów surowców i pracy;
  - zbyt mała lub brak współpracy między producentami m.in. w zakresie wspólnej promocji produktów tradycyjnych i regionalnych.

14. W Polsce od 2005 r. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi Listę Produktów Tradycyjnych na szczeblu krajowym zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*. Na Liście są umieszczane produkty rolne, środki spożywcze i napoje spirytusowe. Podstawą wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych jest niepowtarzalna jakość i właściwości wynikające ze stosowania tradycyjnych metod produkcji wykorzystywanych co najmniej od 25 lat, podczas gdy dla produktów zarejestrowanych w Unii Europejskiej jako Gwarantowane Tradycyjne Specjalności przyjęto 30 lat.

15. Głównym celem powstania tej listy jest promocja tradycyjnych specjalności, propagowanie polskiej kultury i tradycji, przygotowanie producentów do rejestracji produktów, które ubiegają się o oznaczenia unijne, tj. o Chronioną Nazwę Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność.

16. Podstawową zasadą produkcji żywności jest zapewnienie bezpieczeństwa dla zdrowia i życia konsumentów. Produkty tradycyjne i regionalne także nie mogą zagrażać zdrowiu i życiu ludzi. Muszą one tak jak wszystkie inne produkty spełniać obowiązujące wymagania sanitarno-higieniczne i weterynaryjne. Kontrole urzędowe bezpieczeństwa tej żywności prowadzone są zgodnie z prawem żywnościowym. Jednocześnie produkty tradycyjne i regionalne uczestniczące w systemach jakości żywności muszą gwarantować tradycyjny charakter potwierdzony odpowiednimi kontrolami. Niedopuszczalne jest stosowanie technologicznych procesów i metod produkcji mogących spowodować zagrożenie dla zdrowia.

17. Małe firmy produkujące żywność tradycyjną nie muszą wprowadzać systemu HACCP, który jest obowiązkowy dla wszystkich innych firm, ze względu na wielkość zakładu oraz rodzaj produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności, gdyż prowadzą na ogół działalność na potrzeby rynków lokalnych. Produkują żywność lub stosują surowce do jej produkcji zgodnie z tradycyjnymi niezmienionymi metodami, ustalonymi wieloletnią praktyką lub tradycją charakterystyczną dla danej żywności, prowadzą działalność w regionach szczególnych ze względu na położenie geograficzne. Odstępstwa nie mogą wpływać negatywnie na jakość zdrowotną produktu, mogą być przyznane wyłącznie wtedy, gdy wynikają z tradycyjnej metody produkcji, a nie są związane np. z brakiem środków finansowych na dostosowanie zakładu do wymagań produkcyjnych. Producenci mogą uzyskać odstępstwa od wymagań dotyczących m.in. materiałów, z których zbudowane są przyrządy i sprzęt używany do produkcji lub pakowania wyrobów tradycyjnych oraz do dojrzewalni lub pomieszczeń dla takich produktów.

18. Prawo żywnościowe różnicuje obowiązującą we wszystkich krajach członkowskich jakość w rozumieniu bezpieczeństwa żywności (żaden bez wyjątku produkt spożywczy nie może zagrozić zdrowiu lub życiu ludzi także z produkcji tradycyjnej lub regionalnej) od dobrowolnej tradycyjnej jakości produktów regionalnych i tradycyjnych, która jest potwierdzana przez przyznawane certyfikaty lub świadectwa jakości. System kontrolny uwiarygodnia specyficzną jakość w zakresie deklarowanym przez producenta. Kontrola zgodności ze specyfikacją jest dobrowolna i wykonywana odpłatnie przez niezależne jednostki certyfikujące, w przeciwieństwie do kontroli bezpieczeństwa żywności wykonywanej przez państwowe służby sanitarne.

19. W Polsce rośnie popyt na żywność wyprodukowaną z tradycyjnych ras zwierząt i odmian roślin. Konsumenci zwracają coraz większą uwagę na smak żywności, który uzyskuje się dzięki tradycyjnym metodom wytwarzania z tradycyjnych surowców. Jednocześnie produkty tradycyjne i regionalne muszą być bezpieczne dla zdrowia konsumentów.

20. Wiele produktów rolno-spożywczych zawierających tradycyjne surowce jest wytwarzanych tradycyjnymi metodami, przez małych producentów, którzy wędzą wędliny w tradycyjnych komorach wędzarniczych, uzyskując produkty o wyższym poziomie skażeń WWA niż najwyższe dopuszczalne normy obowiązujące od początku września 2014 r.

21. Ze względu na zdrowie konsumentów obniżono najwyższe dopuszczalne poziomy skażeń produktów wędzonych wielopierścieniowymi węglowodorami aromatycznymi. Komisja Europejska, na wniosek Polski, dopuściła wędzone w sposób tradycyjny wędliny (dymem wędzarniczym), chociaż przekroczą dopuszczalne normy skażeń WWA. Produkty te muszą znajdować się na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

22. Konieczne jest prowadzenie monitoringu skażeń WWA w wędzonych produktach (mięso, ryby, sery) przez kompetentne instytucje oraz własnych badań prowadzonych przez producentów w ramach nadzoru właścicielskiego w celu usprawnienia metod wędzenia i zapewnienia bezpieczeństwa tej żywności. Monitoring powinien obejmować produkty tradycyjne i regionalne zarejestrowane w Unii Europejskiej oraz znajdujące się na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

## Bibliografia

Bakan J., *Korporacja. Patologiczna pogoń za zyskiem i władzą*, Wydawnictwo Lepszy Świat, Warszawa 2006.

Ciecierska M., Obiedziński M., *Zawartość Wielopierścieniowych Węglowodorów Aromatycznych w produktach mięsnych wędzonych oznaczoną metodą CG-MS*, Bromat. Chem. Toksykol., nr 3/2012, s. 402-407.

Czarniakowska M., *Idź na jakość*, Farmer, nr 22/2006.

Duczkowska-Piasecka M., „Rydzyka” trzeba umieć sprzedać, ArgoTrendy, kwiecień 2010.

Duczkowska-Piasecka M., *Tradycyjna żywność na obszarach wiejskich. Specyfika budowy rynku* [w:] M. Gąsiorowski (red.), *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005.

Dymacz M., *Produkty tradycyjne a korzyści finansowe*, Mat. konferencyjne „Tajemnice smaku produktów regionalnych i tradycyjnych”, Kraków, 9-22 czerwca 2006 r.

Gąsiorowski M., *Rzeczpospolita produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych*, [www.witrynawiejska.org.pl](http://www.witrynawiejska.org.pl)

Grębowiec M., Przygodzińska A., *Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w budowaniu konkurencyjnej oferty regionów*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, t. XXV, Warszawa 2013.

Horwath L., *Olej rydzowy*; [www.potrawyregionalne.pl](http://www.potrawyregionalne.pl)

*Izba krok po kroku*, Smak i Tradycja, Biuletyn Informacyjny Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, nr 1/2004.

Jasiński J., *Wyróżnianie produktów regionalnych na rynku i wynikające z tego korzyści*, [w:] M. Gąsiorowski (red.), *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005.

Juszczak L., *Zagrożenia chemiczne w żywności*, Agro Przemysł, nr 5/2010.

Kamińska I., *Powrót do tradycji*, Wiedza i Jakość, nr 1/2007.

Kieljan K., *O systemach jakości żywności – vademecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych*, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie, Kraków 2011.

Kilonek T., Niewiadomska A., Żmudzki J., Semeniuk S., *Występowanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności pochodzenia zwierzęcego poddanej procesowi wędzenia – ocena ryzyka*, Zakład Farmakologii i Toksykologii, Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy; <http://www.piwet.pulawy.pl/>

Kołożyn-Krajewska D., Trząskowska M., *Słownik terminologii z zakresu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności*, Centralna Biblioteka Rolnicza, Warszawa 2004.

Korzycka-Iwanow M., *Prawo żywnościowe. Zarys prawa polskiego i wspólnotowego*, Wydawnictwo Prawnicze LexisNexis, Warszawa 2005.

Kowalczyk S., *Globalizacja, agrobiznes i produkcja żywności*, [w:] *Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji*, red. nauk. S. Kowalczyk, Oficyna Wydawnicza SGH, Warszawa 2009.

Kowalczyk S., *Prawo czystej żywności, od kodeksu Hammurabiego do Codex Alimentarius*, Oficyna Wydawnicza SGH, Warszawa 2014,

Lipińska I., Puślecki D., *Udział producentów rolnych w systemach jakości żywności – aspekty konkurencyjności*, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Roczniki Naukowe, z. 1/2008.

Luning P. A., Marcelis W.J., Jongen W.M.F., *Zarządzanie jakością żywności, ujęcie technologiczno-menedżerskie*, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 2005, s. 32.

Łączynski T., *Tradycyjne wędzonki w kłopotcie*, Rzeczpospolita z dn. 17.04.2014 r.

Łuczka-Bakuła W., *Produkty tradycyjne i regionalne na polskim rynku*, Przemysł Spożywczy, nr 4/2004.

Minta S., *Bariery rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych na przykładzie Dolnego Śląska*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, t. XV, z. 4, Warszawa 2013.

Obiedziński M., *Ale dym z tym wędzeniem* (wywiad), Polityka, nr 4/2014.

Ozimek I., *Bezpieczeństwo żywności w aspekcie ochrony konsumentów w Polsce*, Rozprawy Naukowe i Monografie, SGGW, Warszawa 2006.

Patoka R., *Komentarz do rozporządzenia (WE) nr 178-2002*, Gazeta Prawna, nr 24 (1133).

Petrini C., Watson B., *Synonim dobrego smaku i naturalnej żywności slow food. Produkty regionalne robią karierę*, Oficyna Wydawnicza aBc, Warszawa 2005

Raporty z badań monitoringowych nad jakością gleb, roślin, produktów rolniczych i spożywczych, MRiRW, GISiPAR, Warszawa 1995-2003.

Russak G., *Idea produktów regionalnych i lokalnych w Unii Europejskiej*, [w:] M. Gąsiorowski (red.), *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005.

Rzytki M., *Sprzedać produkt tradycyjny*, [w:] M. Gąsiorowski (red.), *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005.

Sheer H., *Powodem jest region*, [w:] Oficyna Wydawnicza aBc, Warszawa 2005.

*Sprawozdanie roczne z działalności IJHARS 2013*, IJHARS, Warszawa 2014.

Starski M., *Technologia wędzenia*, Bezpieczeństwo i Higiena Żywności, 2014.

Staszewski W., *Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA)*, Państwowa Inspekcja Sanitarna, Lubelski Urząd Wojewódzki, Seminarium informacyjno-promocyjne, 10 lutego 2014 r.

Statut Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, par. 7.

Szymańska A., *Polskie produkty regionalne – droga na rynek europejski*, Rolniczy Magazyn Elektroniczny, nr 28, lipiec 2008.

Ślusarczyk M., *System unijny*, Wiedza i Jakość, nr 2/2009.

Tetwejer U., *System ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych w Polsce oraz Unii Europejskiej*, Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Roczniki Naukowe, t. XI, z. 4, 2009.

Wilkin J., *Szanse przyspieszenia rozwoju obszarów wiejskich w warunkach członkostwa Polski w Unii Europejskiej*, [w:] M. Gąsiorowski (red.), *O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005.

Winawer Z., Wujec H., *Produkty regionalne i tradycyjne we Wspólnej Polityce Rolnej*, Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej, Warszawa 2013.

Winawer Z., Wujec N., *Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej – poradnik dla producentów*, Fundacja dla Polski, Warszawa 2010.

Zakład Farmakologii i Toksykologii, Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy, *Występowanie wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w żywności pochodzenia zwierzęcego poddanej procesowi wędzenia – ocena ryzyka*.

Żakowska-Biemans S., *Żywność tradycyjna z perspektywy konsumentów*, Żywność, Nauka, Technologia, Jakość, nr 3/2012.

### **Rozporządzenia i akty prawne unijne**

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych oraz nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych.

Rozporządzenie (EWG) nr 1070/99 z dnia 25 maja 1999 r. wyrejestrowujące z rejestru chronionych nazw pochodzenia nazwę „Feta”.

Rozporządzenie nr 1829/2002 ponownie wpisujące nazwę „Feta” do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Oznaczeń Geograficznych jako Chronioną Nazwę Pochodzenia (ChNP).

Rozporządzenie (WE) nr 835/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzonych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia i dobrostanu zwierząt.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych.

Rozporządzenie Rady (WE) nr 1698/2005 z dnia 20 września 2005 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskiej (EFRROW).

Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będącymi gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (WE) nr 1898/2006, określającym szczegółowe zasady ochrony w sprawie oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004 obowiązujące od 1 stycznia 2006 roku.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw produktów rolnych i środków spożywczych.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1974/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1698/2005 w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z 19 grudnia ustalające najwyższy dopuszczalny poziom niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 642/2007 z dnia 11 czerwca 2007 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę „Bryndza Podhalańska” – Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 127/2008 z dnia 13 lutego 2008 r. rejestrujące w Rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Oscypek” – Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 483/2008 z dnia 30 maja 2008 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę



„Miód Wrzosowy z Borów Dolnośląskich” w kategorii Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 729/2008 z dnia 28 lipca 2008 r. rejestrujące w rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwy „Czwórniak” (GTS), „Dwójniak” (GTS), „Półtorak” (GTS), „Trójniak” (GTS).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1070/2008 z dnia 30 października 2008 r. Nazwa „Rogal Świętomarciński” została wpisana do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych w Unii Europejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 323/2009 z dnia 20 kwietnia 2009 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych „Wielkopolski Ser Smażony” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 326/2009 z dnia 21 kwietnia 2009 r. rejestrujące nazwę „Andruty Kaliskie” w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 506/2009 z dnia 15 czerwca 2009 r. rejestrujące w Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Olej Rydzowy” jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1026/2009 z 29 października 2009 r., rejestrujące w rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Pierekaczewnik” jako Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność (GTS).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1155/2009 z dnia 27 listopada 2009 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Truskawka Kaszubska” (kaszëbskô malëna) jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1176/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Redykołka” (ChNP).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1232/2009 z dnia 15 grudnia 2009 r. umieszczające w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Wiśnia Nadwiślanka” (ChNP).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 612/2010 z dnia 12 lipca 2010 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Fasola Korczyńska” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 613/2010 z dnia 12 lipca 2010 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Miód Kurpiowski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 710/2010 z dnia 6 sierpnia 2010 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Podkarpacki Miód Spadziowy” w kategorii Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 918/2010 z dnia 12 października 2010 r. zapisujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Kiełbasa Lisiecka” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 975/2010 z dnia 29 października 2010 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Śliwka Szydłowska” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 977/2010 z dnia 29 października 2010 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Obwarzanek Krakowski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 897/2010 z dnia 8 października 2010 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Suska Sechłowska” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 990/2010 z dnia 5 listopada 2010 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Jabłka Łąckie” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 242/2011 z dnia 17 marca 2011 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Chleb Prądnicki” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 379/2011 z dnia 18 kwietnia 2011 r. rejestrujące w Rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Kiełbasa Jałowcowa” jak Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność (GTS).

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) 382/2011 z dnia 18 kwietnia 2011 r. rejestrujące w rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Kiełbasa Myśliwska” jako Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność (GTS).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 485/2011 z dnia 18 maja 2011 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych pod nazwą „Karp Zatorski” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP).

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 568/2011 z dnia 14 czerwca 2011 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Miód Drahimski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 733/2011 z dnia 27 lipca 2011 r. rejestrujące w rejestrach Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Kołacz Śląski/Kołacz Śląski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 835/2011 z dnia 19 sierpnia 2011 zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 odnośnie najwyższych dopuszczalnych poziomów wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych w środkach spożywczych.

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 981/2011 z dnia 30 września 2011 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Nazw Geograficznych nazwę „Jabłka Grójeckie” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 1044/2011 z dnia 20 października 2011 r. rejestrujące w rejestrze Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności nazwę „Kabanosy” (GTS).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1079/2011 z dnia 20 października 2011 r. umieszczone w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 22/2012 z dnia 11 stycznia 2012 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Fasola Wrzawska” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP).

Rozporządzenie Komisji (UE) nr 75/2012 z dnia 30 stycznia 2014 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Miód z Sejneńskiego/Łódzkiego” jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP).

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 728/2012 z dnia 7 sierpnia 2012 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Ser Koryciński Swojski” jako Chronione oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Komisji Europejskiej (UE) nr 929/2012 z dnia 8 października 2012 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Jagnięcina Podhalańska” w katalogu Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Rozporządzenie (UE) nr 1310/2013 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające niektóre przepisy przejściowe w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW) oraz zmieniające rozporządzenie (UE) nr 1305/2013 Parlamentu Europejskiego i Rady w zakresie środków i ich rozdziału w odniesieniu do roku 2014, a także i zmieniające rozporządzenie Rady (WE) nr 73/2009 oraz rozporządzenia (UE) nr 1307/2013, (UE) nr 1306/2013 i (UE) nr 1308/2013 Parlamentu Europejskiego i Rady w zakresie ich stosowania w roku 2014.

Rozporządzenie komisji (UE) nr 884/2014 z dnia 23 lipca 2014 r. rejestrujące w rejestrze Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych nazwę „Cebularz Lubelski” jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG).

## **Ustawodawstwo krajowe**

Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. 2005 r. Nr 10, poz. 68 i Dz.U. 2008 r. Nr 216, poz. 1368).

Ustawa o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (Dz.U. z 2007 r. Nr 64, poz. 427).

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z póź. zm.).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz.U. z 2007 r. Nr 112, poz. 774).

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2007 r. Nr 5, poz. 38).

Ustawa z dnia 7 marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (Dz.U. z dnia 11 kwietnia 2007 r. Nr 64 poz. 427).

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 1 kwietnia 2009 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania "Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 (Dz.U. Nr 60 poz. 497).

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz.U. z 2010 r. Nr 113, poz. 752).

## **Inne:**

<http://www.prawnik.net.pl>

<http://minro.gov.pl/pol/jakosc-zywnosci/produkty-regionalne-i-tradycyjne/produkty-zarejestrowane-jako-chronione-nazwy-pochodzenia-chronione-oznaczenie-geograficzne-oraz-gwarantowana-tradycyjna-specjalnosc/>

<http://produkty-tradycyjne.pl/europejskie-systemy-jakosci>

<http://www.minirol.gov.pl/jakosc-zywnosci/produkty-regionalne-i-tradycyjne/>

<http://bip.kprm.gov.pl/kpr/Zalozenia-do-projektu-ustawy-o-zmianie-ustawy-o-rejestracji-i-ochronie-nazw-i-oz.html>

<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych>

<http://www.produkty-regionalne.pl/statut/>

<http://produkty-tradycyjne.pl/krajowe-systemy-jakosci/cartyfikat-jakosc-tradycja/regulamin/>

<http://www.produkty-tradycyjne.pl/krajowe-systemy-jakosci/certyfikat/>  
<http://www.produkty-tradycyjne.pl/krajowe-systemy-jakosci/certyfikat-jakosci-tradycyja/regulamin-znaku/>  
<http://www.warmińsko-mazurskie.ksow.pl/siec-dziedzictwa-kulinarneho.html>  
<http://www.malopolskie.pl/zarząd/informacje>  
<http://www.warmia.mazury.pl/>  
<http://www.calinary-hertige.com/Europe>  
<http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/PoznajDobrazywnosc.Program.PDZ>  
<http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Poznaj-Dobra-Zywnosc/program-PDZ-wyroznieni-znakiem>  
<http://www.minrol.gov.pl/pol/jakosc-zwynosci/poznaj-dobra-zywnosci/zasady-przyznawania-znaku>  
<http://www.pzpbm.pl/qmp>  
<http://www.polsus.pl/pgs>  
<http://www.qafp.pl>  
<http://www.agroeko.com.pl/>  
<http://www.pih.org.pl/aktualnosci/system-gwarantowanej-jaksoci-zywnoci-qafp.html>  
<http://www.technex.pl/supplier/dym>  
<http://www.wedliny.com>  
<http://www.portalspozywczy.pl>  
[http:// http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html](http://http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html)  
<http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Produkty-zarejestrowane-jako-Chronione-Nazwy-Pochodzenia-Chronione-Oznaczenia-Geograficzne-oraz-Gwarantowane-Tradycyjne-Specjalnosci>  
<http://www.ekoklub.ehost.pl/index3.php?link=151>  
<http://www.poznan.pl/mim/swmarcin/rogale-swietomarcinskie,p,221,8987.html>  
<http://www.toptomysl.pl/produkty/sery-smazone/>  
<http://www.sadeczanin.info/aktualnosci-gospodarka>  
<http://www.sadownictwo.com.pl>  
<http://www.miodypitne.info.pl>



**EGZEMPLARZ BEZPŁATNY**

*Nakład 600 egz., ark. wyd. 10,71  
Druk i oprawa: EXPOL Włocławek*