



SIĘC NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

SYLWIA SIKORSKA

INNOWACYJNE PODEJŚCIE W URYNKOWIENIU ŻYWNOSCI WYSOKIEJ JAKOŚCI



Publikacja opracowana przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepletowie.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Podstawy regulacji prawnych związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności stanowią wymogi krajowe i Unii Europejskiej. Określają zakres działania sektora rolno-spożywczego w UE, od uprawy roślin i hodowli zwierząt przez przetwórstwo, opakowania, materiały pomocnicze, na dystrybucji artykułów rolno-spożywczych kończąc. Obejmują tym samym łańcuch żywnościowy „od pola do stołu”.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI

Głównymi cechami żywności są bezpieczeństwo, jakość, dbałość o zdrowie konsumenta, który to ocenia na podstawie warunków sensorycznych i informacji zawartych na etykiecie produktu oraz widzi zasadność ceny do oferowanej jakości.

Produkt końcowy jest finałem działań dobrej praktyki rolniczej, dobrych praktyk przetwórstwa, przechowywania i dystrybucji. Coraz większe wymogi i ostrzeżenia wynikające z regulacji prawnych oraz mechanizmów rynkowych dają w konsekwencji postęp poprzez ciągłe doskonalenie jakości i bezpieczeństwa produktów.

SYSTEMY JAKOŚCI W POLSCE



Lista Produktów Tradycyjnych (LPT) funkcjonuje na mocy ustawy 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 Nr 10, poz. 68 oraz z 2008 r. Nr 171, poz. 1056 i Nr 216, poz. 1368). Zgodnie z nowelizacją ww. ustawy, która weszła w życie w dniu 6 stycznia 2009 r., lista prowadzona jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Na Listę wpisywane są produkty posiadające wysoką jakość lub mające cechy i właściwości, które wynikają ze stosowania tradycyjnych sposobów produkcji. Produkty te są również elementem dziedzictwa kulturowego regionu, elementem tożsamości społeczności lokalnej. Aby produkt nazwać tradycyjnym, musi być wytwarzany stosowaną metodą co najmniej od 25 lat. Wpis produktu na Listę nie obliguje do dodatkowej kontroli produktów ani nie przyznaje ich twórcom żadnych dodatkowych praw. Wnioskodawcom przekazywana jest pisemna informacja potwierdzająca wpis produktu na LPT, która nie jest jednak certyfikatem. Lista Produktów Tradycyjnych funkcjonuje w celu identyfikacji i promocji produktów wytworzonych tradycyjnie.

PROCEDURA WPISU NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH

Producenci tradycyjnych wyrobów mogą starać się o umieszczenie ich na Liście Produktów Tradycyjnych. Podstawą do rejestracji jest tradycyjna, szczególna oraz niepowtarzalna jakość związana z dawnymi przepisami, sposobami produkcji i metodami przetwarzania, które są gwarancją wysokiej jakości otrzymanego produktu. O wpis mogą wystąpić jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, osoby prawne oraz osoby fizyczne. Wniosek o wpis na LPT składa się do Marszałka Województwa w formie elektronicznej i papierowej. Marszałek przed zaopiniowaniem wniosku pod względem merytorycznym i formalnym zwraca się do izby gospodarczej zrzeszającej podmioty wytwarzające produkty tradycyjne o wydanie opinii w zakresie spełnienia przez produkt określonych wymagań. Sprawdzenie go pozwala stwierdzić, czy wszystkie niezbędne informacje są zawarte we wniosku. Pozytywnie zatwierdzone wnioski wraz z opinią izby gospodarczej przekazywane są do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Minister weryfikuje wniosek pod względem merytorycznym. Następnie dokonuje wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych.

Wniosek o wpis na listę produktów tradycyjnych musi być przygotowany według wzoru z rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 marca 2005 roku w sprawie wzoru wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych.

Wniosek zawierać musi:

1. Nazwę oraz siedzibę i adres albo imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres wnioskodawcy
2. Adres do korespondencji
3. Opis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego zawierający:
 - nazwę produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
 - rodzaj produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
 - charakterystykę produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
 - surowce wykorzystywane do produkcji produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
 - podstawowe informacje dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego,
 - opis metody produkcji.

Wnioski dotyczące produktów wytwarzanych na terenie Województwa Podlaskiego należy złożyć osobiście lub przesłać pocztą na adres:

Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego
Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich

ul. J. Kilińskiego 16, pokój nr 4

15-089 Białystok

telefony: 85/ 66-54-215/216

rolnictwo@wrotapodlasia.pl

Do wniosku należy załączyć:

- streszczenie historii produktu (do 3000 znaków wraz ze spacjami),
- kserokopie dokumentów wymienionych w pkt. 8 wniosku,
- ewentualnie zdjęcia – jeżeli wnioskodawca chce, aby w materiałach informacyjnych oraz na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi pojawiło się zdjęcie produktu do wniosku załącza zdjęcie

- oraz **oświadczenie** dotyczące przekazania praw do zdjęcia Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi,
- nośnik elektroniczny z nagrany m wnioskiem i ewentualnym zdjęciem.

Informacje dotyczące innowacyjnego podejścia w urynkowaniu żywności wysokiej jakości można znaleźć w publikacjach, broszurach i ulotkach oraz na stronach internetowych następujących instytucji:

- Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi
- Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
- Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego
- Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego
- Euroregionalne Centrum Produktu Lokalnego i Terytorialnego
- Stowarzyszenie „Narwiańskie Przymaki”
- https://www.wrotapodlasia.pl/pl/rolnictwo_i_srodowisko/rolnictwo/produkty_tradycyjne/
- <http://www.minrol.gov.pl/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/>
- www.odr.pl

SYSTEM OCHRONY PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH

W Unii Europejskiej realizacja polityki jakości żywności polega na wyróżnieniu znakami i nadaniu certyfikatów potwierdzających doskonałą jakość wyrobów rolno-spożywczych, wywodzących się z konkretnych regionów oraz charakteryzujących się tradycyjnym sposobem produkcji. Najistotniejszą cechą produktów regionalnych i tradycyjnych jest specyficzna jakość, która jest konsekwencją tradycyjnego sposobu wytwarzania wywodzącego się z dziedzictwa kulturowego (receptura przekazywana z pokolenia na pokolenie). Unikalna jakość może wynikać także z otoczenia – oddziaływania czynników naturalnych, będących charakterystycznymi dla danego obszaru, np. usytuowanie terenu, jakość gleby, klimat, roślinność. Produkty regionalne i tradycyjne dla Europy stanowią wartość kulturową i uchodzą za dobro wyjątkowe, stąd też Unia Europejska wprowadziła system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych.

W tym systemie produkty rolno-spożywcze charakteryzują się cechami indywidualnymi regionu, na terenie którego wyrób jest produkowany lub sposób

tej produkcji wynika z obyczajowości i dziedzictwa. W ramach Wspólnej Polityki Rolnej producenci takich specjałów mają prawo oznaczać je odpowiednimi znakami, tj. znakami produktów chronionych.

W Unii Europejskiej nazwy produktów rolnych i środków spożywczych rejestrowane są jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. O wspomniane oznaczenia może ubiegać się jedynie grupa producentów, przy czym nie ma potrzeby rejestrowania produktu na LPT.



Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) – przyznaje się go tylko produktom, których niezwykła jakość produktu związana jest z miejscem wytwarzania, przy czym składniki stosowane do ich produkcji także pochodzą z tego obszaru, np. miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny. Jest miodem nektarowym ściśle związanym z terenem, z którego pochodzi. Miód sporządzany jest z nektaru kwiatów wielu dziko żyjących roślin, natomiast udział nektaru pochodzącego z upraw rolniczych jest znikomy. Metoda jaką zbierany jest miód wywodzi się z tradycji i umiejętności miejscowych pszczelarzy. Miód cechuje barwa – od ciemnożółtego do ciemnozłotego, smak goryczkowy, mocny aromat i lekkie zmętnienie. Konsystencja miodu może być gęsta, płynna lub skrzystalizowana.



Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) – przyznawane jest produktom pochodzącym z konkretnego miejsca, regionu, niekiedy kraju. Używa się go do oznaczenia wyrobu rolnego, środka spożywczego wywodzącego się z tego regionu, miejsca lub kraju. Przykładem jest ser koryciński swojski. Wytwarzany jest na obszarze trzech gmin województwa podlaskiego. Region ten od lat tradycyjnie nastawiony jest na produkcję mleka i przetworów mlecznych, co jest wynikiem niskiego uprzemysłowienia w przeszłości i ciągle słabego poziomu inwestycji, wysokiego bezrobocia i niedużych dochodów mieszkańców. Dawniej sprzedawano głównie surowe mleko, ale w wielu gospodarstwach wytwarzano również masło i ser koryciński swojski na własne potrzeby oraz na sprzedaż. Związek sera korycińskiego z regionem charakteryzuje specyficzny kształt, związany z cedzakami, w których jest wyrabiany. Od tych naczyń powstaje także charakterystyczne karbowanie napowierzchni sera. Produkt wyrabiany jest z pełnego mleka niepasteryzowanego, które nadaje mu charakterystyczny aromat świeżego mleka.

Ser jest wilgotny i elastyczny, z licznymi, równomiernie rozłożonymi drobnymi oczkami.



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) – oznaczenie to przyznawane jest produktom o specjalnym i tradycyjnym sposobie ich wytwarzania, np. nazwa piekaczewnik wyraża specyficzny charakter produktu, ponieważ w tłumaczeniu z języka białoruskiego oznacza „przekładanie” (warstwowe ciasto). Przekładanie ciasta farszem jest charakterystyczne dla piekaczewnika, co potwierdza jego specyfikę jako produktu i nazwy bezpośrednio wywodzącej się z czynności związanej z wyrobem tej specjalności. Piekaczewnik wywodzi się z terenów dawnych kresów Rzeczypospolitej, które zamieszkane były przez następujące narodowości: Polaków Litwinów, Rosjan, Białorusinów, Ukraińców, Żydów oraz Tatarów. Tatarzy przybyli do Polski, przynosząc ze sobą bogatą, orientalną kulturę. Jednym z elementów tego dziedzictwa kulturalnego była właśnie kuchnia, która wywodziła się zwłaszcza z zasad religijnych i dostępności produktów. Dzięki wspólnym kontaktom na stoły trafiły liczne potrawy tatarskie, m.in. piekaczewnik.

Rejestracja na szczeblu europejskim uprawnia producentów wytwarzających produkty zgodnie ze specyfikacją do używania loga oznaczeń. W przypadku ChNP i ChOG ochronie podlega nazwa produktu. Jeśli natomiast mowa o GTS rejestracji podlega metoda produkcji, a chroniona jest nazwa produktu, o ile wystąpiono o jej zastrzeżenie. W takiej sytuacji naruszenie prawa jest ścigane i podlega karom ograniczenia wolności lub grzywny. Jak, kiedy oraz gdzie go produkować określają szczegółowe warunki specyfikacji każdego z produktów celem pozwolenia na używanie objętej ochroną nazwy. Producenci obowiązani są zapewnić ich niezmienną, specyficzną jakość i zadbać, aby pod jedną nazwą konsument zawsze znalazł produkt o tej jakości.

Każdy producent, który chce wytwarzać produkt pod zarejestrowaną nazwą musi przebyć dodatkową kontrolę, tzw. kontrolę procesu produkcji ze specyfikacją. Ważnym jest fakt, że zarejestrowany produkt nie staje się wyłączną własnością konkretnych producentów, ale chroniony jest jako wspólne dobro. Nikt nie może przypisywać sobie własności do narodowej tradycji czy dobra płynącego z warunków klimatycznych panujących na danym obszarze bądź przepisów udoskonalanych przez kilka pokoleń. Produkty te można chronić właśnie ze względu na ich unikalne cechy.

WYDAWCA:

Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego

w Szepietowie

Szepietowo-Wawrzyńce 64, 18-210 Szepietowo

tel. (86) 275 89 00, fax. (86) 275 89 20

e-mail podr.@zetobi.com.pl

www.odr.pl

Nakład: 1000 szt.

Druk: Multigraf S.C. w Bydgoszczy

