

Produkty regionalne i tradycyjne innowacyjnym powrotem do korzeni żywności

Janusz Kilar¹, Bożena Kusz², Maria Ruda³

¹Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Boguchwale, ul. Suszyckich 9, 36-040 Boguchwała

²Gospodarstwo Rolne Bożena Kusz, ul. Saska 32, 35-630 Rzeszów

³Politechnika Rzeszowska im. Ignacego Łukasiewicza, ul. Powstańców Warszawy 12, 35-959 Rzeszów

Od kilku dekad w wielu, zwłaszcza wysoko rozwiniętych państwach wyraźnie widać wzmożone zainteresowanie żywnością produkowaną tradycyjnymi metodami. Wzrasta też zainteresowanie produktami regionalnymi o znanym i bliskim sercu konsumentom pochodzeniu. Następuje renesans powrotu do korzeni i zamiłowanie do odkrywania kart przeszłości, w tym kulinarnych. W podkreślaniu tożsamości kulturowej Europy w strategii rozwoju rynku żywności państw Unii Europejskiej kluczowym założeniem jest produkcja i ochrona żywności wysokiej jakości.

Historia, ramy prawne i stan obecny żywności wysokiej jakości w Unii Europejskiej i w Polsce

Europejska historia żywności wysokiej jakości zaczyna się z chwilą utworzenia przez Francuzów w 1935 r. Narodowego Instytutu Nazw Znanego Pochodzenia. To francuscy producenci win dostrzegli potrzebę szczególnej ochrony specjalów regionalnych i zachowania dziedzictwa kulturowego lokalnych społeczności. Inicjatorzy systemu o nazwie L'appellation d'origine contrôlée (AOC), wsparci bliźniaczym projektem włoskim Denominazione di Origine Controllata (DOC) oraz podobnymi działaniami Hiszpanów i Portugalczków nie poprzestali na prawodawstwie krajowym i w konsekwencji doprowadzili do implementacji założeń systemu w prawodawstwie europejskim. Sam system doskonale wpisywał się w założenia reformowanej Wspólnej Polityki Rolnej (od bezpieczeństwa żywnościowego do bezpiecznej żywności) i szybko stał się

pozytywnym stymulatorem rozwoju produkcji produktów regionalnych i tradycyjnych w całej Unii Europejskiej. W 1992 r. Unia Europejska przyjęła rozporządzenia premijujące żywność wysokiej jakości związaną ze środowiskiem i tradycją, najczęściej wytwarzaną przez drobnych producentów. W celu wyróżniania produktów wysokiej jakości zostały wprowadzone europejskie systemy certyfikowania i znakowania: unijny system certyfikowania produktów rolnictwa ekologicznego i unijny system oznaczeń informujący konsumentów o wysokiej jakości produktów oraz chroniący producentów przed podróbkami ich wyrobów – system Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności. W unijnym systemie oznaczeń zostały wyróżnione dwie zasadnicze kategorie produktów: produkty tradycyjne i produkty regionalne znanego pochodzenia. Produktom regionalnym, czyli produktom znanego pochodzenia jest przyznawany znak Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP) lub Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG), natomiast produktom tradycyjnym znak Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS). W systemie Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności można rejestrować produkty rolne i środki spożywcze, a w wypadku Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności również potrawy. Napoje spirytusowe i wina są chronione w ten sam sposób ale na podstawie odrębnych przepisów prawa. Prawo unijne zezwala też na tworzenie krajowo-

wych systemów jakości notyfikowanych przez Komisję Europejską.

Przyznanie znaku Chronione Oznaczenie Geograficzne (rys. 1), Chroniona Nazwa Pochodzenia

(rys. 2) lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (rys. 3) jest oficjalnym potwierdzeniem wysokiej jakości, autentyczności i gwarancją pochodzenia produktów.



Rys. 1.
Logo Chronione
Oznaczenie Geograficzne
Fig. 1. Protected Geographical
Indication logo



Rys. 2.
Logo Chroniona Nazwa
Pochodzenia
Fig. 2. Protected Designation
of Origin logo



Rys. 3.
Logo Gwarantowanej
Tradycyjnej Specjalności
Fig. 3. Traditional Speciality
Guaranteed logo

Chronione Oznaczenie Geograficzne to unijny znak przyznawany produktom regionalnym wyjątkowej jakości o nazwie nawiązującej do miejsca, w którym są wytwarzane i podkreślającej ich związek z tym miejscem. Związek z miejscem figurującym w nazwie produktu jest jednak słabszy niż w przypadku produktów ChNP. Znak ChOG mogą otrzymać produkty, których przynajmniej jedna faza wytwarzania ma miejsce na tym obszarze.

Chroniona Nazwa Pochodzenia to unijny znak przyznawany produktom regionalnym wyjątkowej jakości o nazwie nawiązującej do miejsca, w którym są wytwarzane i podkreślającej ich związek z tym miejscem. Wszystkie surowce potrzebne do wytworzenia produktów pochodzą z określonego obszaru geograficznego oraz wszystkie fazy wytwarzania mają miejsce na tym obszarze.

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność to unijny znak nadawany produktom o tradycyjnej nazwie, nawiązującej do jego specyficznego charakteru lub tradycyjnie używanej do tego produktu. Produkt musi być wytwarzany z tradycyjnych surowców, według tradycyjnej, przekazywanej z pokolenia na pokolenie receptury lub

tradycyjnymi metodami od co najmniej 30 lat. „Specyficzny charakter” oznacza charakterystyczne właściwości procesu produkcji, które wyraźnie wyróżniają dany produkt spośród innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii.

Jak wynika z tabeli 1, do połowy października 2018 r. w unijnych systemach jakości było zarejestrowanych 1438 produktów żywnościowych, w tym 744 z oznaczeniem ChOG, 635 z oznaczeniem ChNP i 59 z oznaczeniem GTS. Kraje Unii Europejskiej mają 1419 produktów (98,68% ogółu). Rekordzistami są Włosi (298 produktów) i Francuzi (248 produktów). Blisko 200 produktów mają Hiszpanie, a liczbę ponad stu przekroczyli Portugalczycy (139) i Grecy (106). Dużą aktywność w ochronie produktów żywnościowych wykazują też Niemcy (90) i Brytyjczycy (71). Żadnych produktów nie zgłosiły Estonia i Malta. Od 1 stycznia do połowy października 2018 r. do Komisji Europejskiej wpłynęło 81 wniosków o zarejestrowanie produktów żywnościowych, w tym 48 o oznaczenie ChOG, 31 o oznaczenie ChNP i 2 o oznaczenie GTS.

Polska do tej pory zarejestrowała 42 produkty (tab. 2), z czego 23 ze znakiem ChOG, 9 ze

znakiem ChNP i 10 ze znakiem GTS. Pierwszym polskim produktem zarejestrowanym w Unii Europejskiej była Bryndza podhalańska (2007) oznaczona znakiem ChNP. W 2018 r. zarejestrowano Czosnek galicyjski (ChOG) i Kiełbasę krakowską suchą staropolską (GTS).

W 2017 r. zostały opublikowane 2 rozporządzenia wykonawcze Komisji Europejskiej, na podstawie których w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS) zostały wpisane zastrzeżone nazwy następujących produktów:

- Półtorak staropolski tradycyjny,

- Dwójniak staropolski tradycyjny,
- Trójniak staropolski tradycyjny,
- Czwórniak staropolski tradycyjny,
- Kiełbasa jałowcowa staropolska,
- Kiełbasa myśliwska staropolska,
- Olej rydzowy tradycyjny,
- Kabanosy staropolskie.

Należy też nadmienić, że w 2017 r. austriacka grupa producentów mleka Heumilch/ Haymilk/ Latte fieno/ Latte de foin/ Leche (GTS) zarejestrowała swój produkt na terenie Polski.

Tabela 1. Liczba zarejestrowanych produktów w unijnych systemach jakości

Table 1. Number of products registered in the EU quality systems

Wyszczególnienie <i>Item</i>	Liczba produktów – <i>No. of products</i>			
	Chronione Oznaczenie Geograficzne <i>Protected Geographical Indication</i>	Chroniona Nazwa Pochodzenia <i>Protected Designa- tion of Origin</i>	Gwarantowana Tradycyjna Specjalność <i>Traditional Speciality Guaranteed</i>	Razem <i>Total</i>
Świat – <i>World</i>	744	635	59	1438
w tym w krajach UE – <i>including EU countries:</i>				
Włochy – <i>Italy</i>	129	167	2	298
Francja – <i>France</i>	143	104	1	248
Hiszpania – <i>Spain</i>	90	102	4	196
Portugalia – <i>Portugal</i>	74	64	1	139
Grecja – <i>Greece</i>	3	76	0	106
Niemcy – <i>Germany</i>	78	12	0	90
Wielka Brytania – <i>Great Britain</i>	41	26	4	71
Czechy – <i>Czech Republic</i>	23	6	5	34
Słowenia – <i>Slovenia</i>	13	8	3	24
Belgia – <i>Belgium</i>	11	3	5	19
Chorwacja – <i>Croatia</i>	9	10	0	19
Słowacja – <i>Slovakia</i>	10	2	7	19
Austria	6	10	1	17
Holandia – <i>Holland</i>	5	6	4	15
Węgry – <i>Hungary</i>	8	6	1	15
Finlandia – <i>Finland</i>	2	5	3	10
Szwecja – <i>Sweden</i>	3	3	2	8
Bułgaria – <i>Bulgaria</i>	2	0	5	7
Dania – <i>Denmark</i>	7	0	0	7
Irlandia – <i>Ireland</i>	4	3	0	7
Litwa – <i>Lithuania</i>	4	1	3	7
Łotwa – <i>Latvia</i>	2	1	3	6
Cypr – <i>Cyprus</i>	4	1	0	5
Luksemburg – <i>Luxembourg</i>	2	2	0	4
Estonia	0	0	0	0
Malta	0	0	0	0

Źródło: Baza DOOR. Stan na 16.10.2018 r. – *Source: DOOR database. As of 16.10.2018.*

Tabela 2. Produkty polskie zarejestrowane w unijnych systemach jakości

Table 2. Polish products registered in the EU quality systems

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) <i>Protected Geographical Indication (PGI)</i>	Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) <i>Protected Designation of Origin (PDO)</i>	Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) <i>Traditional Speciality Guaranteed (TSG)</i>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Andruty kaliskie 2. Cebularz lubelski 3. Chleb prądnicki 4. Fasola korczyńska 5. Jabłka grójeckie 6. Jabłka łuckie 7. Jagnięcina podhalańska 8. Kiełbasa biała parzona wielkopolska 9. Kiełbasa lisiecka 10. Kiełbasa piszcząńska 11. Kołacz śląski 12. Krupnioki śląskie 13. Miód drachimski 14. Miód kurpiowski 15. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich 16. Obwarzanek krakowski 17. Rogal świętomarciński 18. Ser koryciński swojski 19. Suska sechlońska 20. Śliwka szydlowska 21. Truskawka kaszubska 22. Wielkopolski ser smażony 23. Czosnek galicyjski 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bryndza podhalańska 2. Fasola piękny Jaś z Doliny Dunajca 3. Fasola wrzawska 4. Karp zatorski 5. Miód z Sejneńszczyzny 6. Oscypek 7. Podkarpacki miód spadziowy 8. Redykołka 9. Wiśnia nadwiślańska 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czwórniak staropolski tradycyjny 2. Dwójniak staropolski tradycyjny 3. Kabanosy staropolskie 4. Kiełbasa jałowcowa staropolska 5. Kiełbasa myśliwska staropolska 6. Olej rydzowy tradycyjny 7. Pierekaczewnik 8. Półtorak staropolski tradycyjny 9. Trójniak staropolski tradycyjny 10. Kiełbasa krakowska sucha staropolska

Źródło: Baza DOOR. Stan na 16.10.2018 r. – Source: DOOR database. As of 16.10.2018.

Podstawą prawną systemu ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych w Polsce jest Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych (Dz.U. z dnia 20 czerwca 2017 r., poz. 1168). Na mocy tej ustawy „Produkty rolne i środki spożywcze przeznaczone do spożycia przez ludzi, o których mowa w załączniku I do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w załączniku I do rozporządzenia nr 1151/2012 oraz napoje spirytusowe, o których mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady

(WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 (Dz. Urz. UE L 39 z 13.02.2008, str. 16, z późn. zm.), których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej, zwane dalej „produktami tradycyjnymi”, mogą być wpisane na listę produktów tradycyjnych”.

Tabela 3. Liczba produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych według województw
 Table 3. Number of products included in the List of Traditional Products, by voivodeship

Województwo Voivodeship	Produkty mleczne Milk products	Produkty mięsne Meat products	Produkty rybołówstwa Fishery products	Warzywa i owoce Vegetables and fruits	Wyroby piekarnicze Bakery products	Oleje i tłuszcze Oils and fats	Miody Honey	Gotowe dania i potrawy Prepared meals and dishes	Napoje Drinks	Inne Other	Razem Total
Dolnośląskie	4	8	3	4	9	1	6	8	6	0	49
Kujawsko-Pomorskie	6	8	1	7	15	2	1	25	13	4	82
Lubelskie	11	29	5	17	44	7	8	47	33	3	204
Lubuskie	6	12	4	8	12	2	7	8	14	1	74
Łódzkie	7	33	2	19	31	3	4	24	18	0	141
Małopolskie	13	66	8	15	41	1	8	38	17	6	213
Mazowieckie	5	37	5	11	12	5	7	25	20	5	132
Opolskie	3	10	2	8	12	2	3	15	3	4	62
Podkarpackie	23	77	3	10	47	4	3	47	13	1	228
Podlaskie	10	12	2	5	13	3	3	11	7	3	69
Pomorskie	4	27	17	16	30	5	3	52	19	5	178
Śląskie	12	13	5	12	33	2	5	55	7	1	145
Świętokrzyskie	4	25	6	17	17	4	6	8	4	1	92
Warmińsko-Mazurskie	3	15	1	1	7	0	4	0	2	0	33
Wielkopolskie	6	33	1	7	6	6	2	20	10	2	93
Zachodniopomorskie	1	4	6	7	10	1	11	4	7	1	52
Polska – Poland	118	409	71	164	339	48	81	387	193	37	1847

Źródło: Lista Produktów Tradycyjnych. MRiRW. Stan na 16.10.2018.

Source: List of Traditional Products. Ministry of Agriculture and Rural Development. As of 16.10.2018.

Lista produktów tradycyjnych dokumentuje tradycje kulinarne poszczególnych regionów Polski. Wpisywane są na nią produkty i potrawy, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane oraz są elementem tożsamości społeczności lokalnej. Za tradycyjne uznaje się metody produkcji wykorzystywane co najmniej od 25 lat. Produkty mogą być rejestrowane w dziesięciu kategoriach: produkty mleczne, produkty mięsne, produkty rybolarstwa, warzywa i owoce, wyroby piekarnicze i cukiernicze, oleje i tłuszcze, miody, gotowe dania i potrawy, napoje, inne.

Mimo że wpis na Liście nie daje pełnej ochrony prawnej, a jedynie służy identyfikacji i promocji produktów wytwarzanych tradycyjnymi metodami, zainteresowanie nimi nie słabnie. Do 16 października 2018 r. na Liście było skatalogowanych 1846 produktów oraz gotowych dań i potraw tradycyjnych (tab. 3). W zależności od kategorii najwięcej było produktów mięsnych (409), gotowych dań i potraw (387) oraz wyrobów piekarniczych i cukierniczych (339). W rankingu województw natomiast najwyższą pozycję ma – podkarpackie z liczbą 228 produktów, a najniższą – warmińsko-mazurskie z liczbą 33 produktów. Dużą liczbą produktów wyrabianych tradycyjnie legitymują się też województwa – małopolskie (213), lubelskie (204) i pomorskie (178).

Oprócz wyróżniania żywności poprzez umieszczanie na Liście Produktów Tradycyjnych w Polsce, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, działając zgodnie z art. 15 ust. 2 ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz.U. z 2015, poz. 349) uznaje w drodze decyzji administracyjnej krajowe systemy jakości żywności:

- System „Jakość Tradycja” (JT) – uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

z dnia 12 czerwca 2007 r., a 22 czerwca 2009 r. przez Komisję Europejską;

- System „Quality Meat Program” (QMP) – uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 października 2008 r.;
- System „Pork Quality System” (PQS) – uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2009 r.;
- System „Quality Assurance for Food Products” (QAFP) – obejmujący: 1. „Kulinarne mięso wieprzowe”, uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2009 r.; 2. „Tuszki, elementy i mięso z kurczaka, indyka i młodej polskiej gęsi owsianej”, uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 stycznia 2011 r.; 3. „Wędliny”, uznany za krajowy system jakości żywności na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 stycznia 2012 r.;
- System integrowanej produkcji roślin (IP) w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin (Dz. U., poz. 455).

System „Jakość Tradycja” został stworzony przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego we współpracy ze Związkiem Województw RP. System jest otwarty dla wszystkich producentów, zarówno dla indywidualnych, jak i dla grup oraz dla zakładów produkcyjnych, także za granicą. Obejmuje produkty rolne, spożywcze i spirytusowe, do których produkcji używa się wyłącznie surowców o identyfikowalnym pochodzeniu i nie zawierających komponentów GMO. Uczestniczą w nim jedynie produkty charakteryzujące się tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania, szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter. Ponadto,

produkty te posiadają wyjątkową jakość lub reputację odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii. W przypadku produkcji podstawowej dodatkowym wymogiem jest tradycyjna rasa lub tradycyjna odmiana. Za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 r. Ponadto, za tradycyjny uważa się produkt, który posiada co najmniej 50-letnią historię wytwarzania. Znak „Jakość Tradycja” (rys. 4) jest zarejestrowany w Urzędzie Patentowym pod nr Z 307821 i chroniony zgodnie z prawem własności przemysłowej jako wspólny znak towarowy gwarancyjny.



Rys. 4. Logo systemu „Jakość Tradycja”
Fig. 4. “Quality Tradition” system logo

Według danych Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, do 20 sierpnia 2018 r. wydano 330 certyfikatów „Jakość Tradycja” dla 201 producentów. Znakiem wyróżnionych jest 256 produktów, najwięcej (50) z województwa łódzkiego.

Podkarpacie jako lider produktów tradycyjnych w Polsce

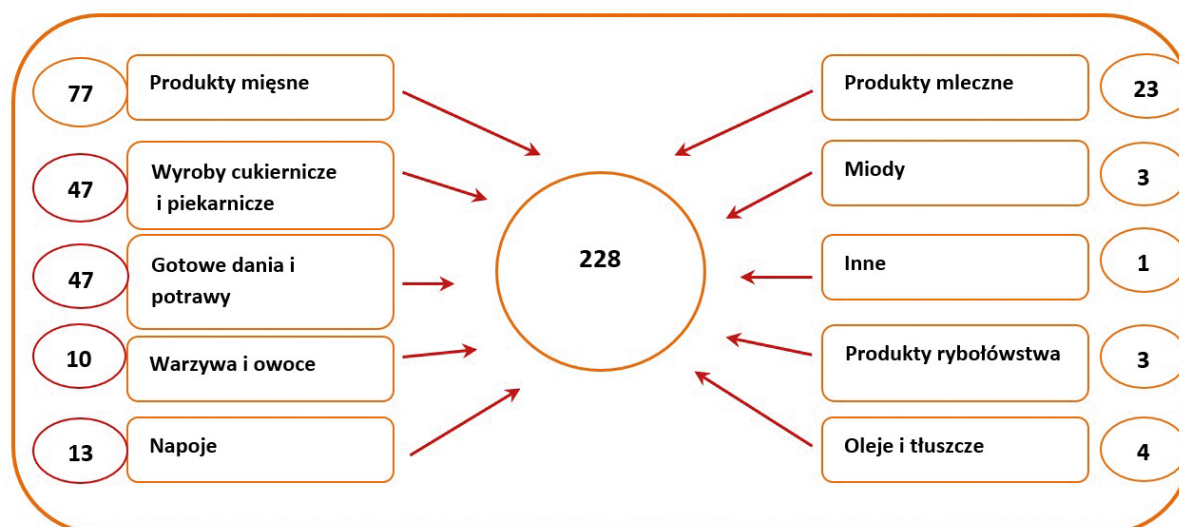
Położone w części południowo-wschodniej Polski, z granicą do Ukrainy i Słowacji, województwo podkarpackie zajmuje powierzchnię 1 784 576 ha i liczy około 2129,1 tys. ludności. Województwo wyróżnia bardzo zróżnicowana rzeźba terenu, wysoki odsetek (44,9%) powierzchni o walorach przyrodniczych podlegających ochronie prawnej i lesistość na poziomie 38,2%. Cechą charakterystyczną rolnictwa jest duża liczba gospodarstw. Według stanu na dzień 30.12.2017 r. było to 129 530 gospodarstw o śred-

niej powierzchni 4,39 ha i z przewagą (58,6%) w przedziale 1–3 ha. Gospodarstwa o powierzchni powyżej 20 ha stanowią tylko 2,1%, zajmując 28,3% powierzchni użytków rolnych. Warto jeszcze dodać, że łąki i pastwiska zajmują 38,2% powierzchni użytków rolnych.

Od ponad 150 lat na terenie województwa hoduje się bydło rasy simentalskiej. Wieloletnią historię ma też hodowla bydła polskiego czerwonego oraz świń ras wielkiej białej polskiej i polskiej białej zwisłouchej. Obie te rasy świń zostały wpisane w 2018 r. na Listę Produktów Tradycyjnych w kategorii produkty mięsne z województwa lubelskiego. W wielu gospodarstwach Podkarpacia utrzymuje się też rodzime rasy zwierząt (owce czarnogłówki i pogórza, kury zielononóżki kuropatwiane, gęsi podkarpackie, koźę karpacką, pszczoły) i uprawia stare odmiany zbóż (pszenica, orkisz) oraz drzew owocowych i krzewów (dereń). Karp starzawski zasiedla rozwijające się stawy hodowlane. Podane tylko niektóre cechy Podkarpacia sprzyjają produkcji żywności wysokiej jakości. Ponadto, Podkarpacie dziedziczy też kulturę i tradycje narodowości polskiej, ukraińskiej, żydowskiej, węgierskiej, ormiańskiej i austriackiej. Cechą szczególną regionu jest też różnorodność kuchni – od dworsko-kresowej, chłopskiej po myśliwską i pasterską kuchnię wołoską.

Liderowanie już trzeci rok z rzędu na Liście Produktów Tradycyjnych i produkty certyfikowane znakiem „Jakość Tradycja” świadczą o tym, że region efektywnie wykorzystuje sprzyjające warunki do produkcji regionalnych i tradycyjnych specjalów. Pierwsze produkty z Podkarpacia pojawiły się na Liście w maju 2006 r. i było ich 21. Według stanu na dzień 16.10.2018 r. na Liście jest 228 produktów oraz gotowych dań i potraw (rys. 5).

Bogate tradycje rzeźniczo-wędliniarskie regionu sprawiają, że na Liście jest najwięcej (77) produktów mięsnych. Drugie miejsce z liczbą po 47 pozycji zajmują wyroby piekarnicze i cukiernicze oraz gotowe dania i potrawy. W dalszej kolejności plasują się produkty mleczne, których jest 23 i napoje w liczbie 13.



77 – Meat products

47 – Confectionery and bakery products

47 – Prepared meal and dishes

10 – Vegetables and fruit

13 – Drinks

23 – Milk products

3 – Honey

1 – Other

3 – Fishery products

4 – Oils and fats

Rys. 5. Liczba produktów z województwa podkarpackiego wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych
 Figure 5. Number of products from the Podkarpackie voivodeship included in the List of Traditional Products

Podkarpackie posiada też dwa produkty zarejestrowane w unijnym systemie Chroniona Nazwa Pochodzenia, są to: „Podkarpacki miód spadziowy” (2010) i „Fasola wrzawska” (2012). Znakiem „Jakość Tradycja” oznaczonych jest 20 produktów z Podkarpacia, które mają co najmniej 50-letnią historię wytwarzania:

- Kielbasianka z Górna,
- Wiejska pieczona z Górna,
- Karp ze Starzawy,
- Krówka mleczna Strzyżowska,
- Sople choinkowe,
- Kielbasa swojska pilzneńska,
- Masło ekstra z Jasienicy Rosielnej,
- Twaróg wiejski półtłusty z Jasienicy Rosielnej,
- Makaron 5-jajeczny,
- Makaron orkiszowy,
- Makaron razowy,

- Baleron wędzony z Wierzawic,
- Szyńka wędzona z Wierzawic,
- Schab wędzony z Wierzawic,
- Kielbasa swojska z Wierzawic,
- Karp z Rudy Różanieckiej,
- Staropolski chleb sanacyjny, pieczony na drewnie i liściach kapusty,
- Chleb razowy łańcucki na liściu kapusty,
- Szyńka w rozmarynie.

Rozwój i ochronę podkarpackich regionalnych i tradycyjnych produktów wspierają różne inicjatywy, programy i działania promocyjne, w które angażują się samorządy, organizacje pozarządowe, instytucje działające na rzecz rolnictwa i – co szczególnie ważne – sami producenci.

Do cennych inicjatyw o charakterze międzyregionalnym należy utworzony w 2016 r. Kulinarny Szlak Wschodniej Polski, biegnący od

Podkarpacia, poprzez Lubelskie do Podlasia. Od 2013 r. pod egidą Stowarzyszenia Pro Carpathia działają – Klaster Podkarpackie Smaki oraz Szlak Kulinary Podkarpackie Smaki, który w 2017 r. znalazł się w gronie „7 Nowych Cudów Polski”. Szlak tworzy 41 restauracji, 3 winnice, 3 cukiernie i 3 gospodarstwa agroturystyczne. Każdy z uczestników oferuje gościom co najmniej trzy potrawy regionalne bądź tradycyjne. Klaster z kolei tworzą producenci i restauratorzy w liczbie 62 podmiotów.

Do znaczących działań promocyjnych odbywających się już od kilku lat należą:

- Międzynarodowe Targi Produktów i Żywności Wysokiej Jakości EKOLOGAŁA,
- Targi Rzemiosła, Przedsiębiorczości i Leśnictwa AGROBIESZCZADY,
- Podkarpackie Święto Miodu,
- Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów,
- Festiwal Dziedzictwa Kresów,
- Święto Podkarpackiego Proziaka,
- Targi Żywności Tradycyjnej „Festiwal Podkarpackich Smaków”,
- Święto Golonki Podkarpackiej z Pilzna,
- Turniej Smaków Regionalnych Nalewek,
- Podkarpackie Regionalia,
- Podkarpacki Festiwal Serów,
- Festiwal Szarlotki,
- Podkarpacki Dzień Wędliniarza,
- Podkarpackie Smaki Myśliwskie.

Przykładem ochrony bioróżnorodności, kultywowania hodowli ras rodzimych i lokalnych zwierząt oraz promocji produktów regionalnych i tradycyjnych jest realizowany od 2012 r. przez Samorząd Województwa Podkarpackiego Program „Podkarpacki Naturalny Wypas”.

Działania promocyjne i edukacyjne to również ciekawe pozycje wydawnicze:

- Leksykon Podkarpackich Smaków,
- Kulinarne Wędrówki po Podkarpaciu. Ludzie. Miejsca. Potrawy,
- Dawnych potraw smak,
- Tradycja w żywieniu i kulturze mieszkańców Ziemi Jasielskiej,
- Śladami dawnych smaków powiatu przeworskiego,
- Kuchnia regionalna Beskidu Dukielskiego.

Podsumowanie

Dominujące od XX wieku na rynkach żywnościowych produkty ujednolicone względem smaku, zapachu i pełne syntetycznych dodatków tracą zainteresowanie wśród konsumentów. Eksponowany dzisiaj mocno trend jakości życia kieruje uwagę na produkty naturalne, wytwarzane w regionie metodami tradycyjnymi. Ten swoisty powrót do korzeni żywności, zaznaczający się również na Podkarpaciu doskonale wpisuje się w koncepcję rozwoju obszarów wiejskich, przynosząc wiele korzyści konsumentom i producentom żywności regionalnej i tradycyjnej.

Literatura uzupełniająca

- Baer-Nawrocka A., Suchoń A. (2014). Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej. Wybrane zagadnienia ekonomiczne i prawne. *Więś i Rolnictwo*, 4 (165): 115–130.
- Barłowska J. (2011). Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. *Prz. Hod.*, 9: 4–11.
- Borowski J. (2010). Traditional food – its past and present. *Electr. J. Pol. Agr. Univ., Food Sci. Technol.*, 13 (2).
- Bryła P. (2015). Marketing regionalnych i ekologicznych produktów żywnościowych. Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego.
- Cayot N. (2007). Sensory quality of traditional foods. *Food Chem.*, 102: 445–453.
- Człowiek, miejsce, produkt – tworzenie szczególnej więzi (2013). Poradnik promowania jakości szczególnego pochodzenia i zrównoważonych oznaczeń geograficznych. Fundacja Partnerstwo dla Środowiska, Warszawa; ISBN 978-83-61733-13-3.
- Dzierżanowska-Goryń D., Boruta A., Brzozowski M. (2015). Ochrona produktów rolnych. *Prz. Hod.*, 5: 15–18.

- Gawęcki J. (red.) (2015). *Ewolucja na talerzu czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka*. Wyd. UP, Poznań.
- Grzybowska-Brzezińska M., Klepacka J. (2015). Percepcja atrybutów produktu żywności tradycyjnej. *Handel Wewnętrzny*, 3 (356): 80–89.
- Hammermeister A. (2013). Systemy jakości żywności nowoczesnym rozwiązaniem dla producentów, przetwórców i konsumentów. W: *Trzoda chlewna w gospodarce narodowej*. Wyd. UP, Wrocław.
- Iwanicka A. (2015). Postrzeganie wybranych elementów marketingowej jakości produktów regionalnych i tradycyjnych. *Zesz. Nauk. Uniwersytetu Szczecińskiego. Studia i Prace Wydziału Nauk Ekonomicznych i Zarządzania*, 39 (2): 447–458.
- Kurpacz M. (2007). Z problematyki żywności tradycyjnej. *Studia Regionalne i Lokalne*, 4 (30): 100–115.
- Kusz B. (2014). Jakość wieprzowych produktów regionalnych w zależności od systemu żywienia i utrzymania tuczników. Praca doktorska. Instytut Zootechniki PIB, Kraków.
- Oleniuch I., Cichocka I. (2015). Regional food products and region-wise consumer ethnocentrism. *Modern Management. Rev.*, XX (22): 143–153.
- Oleniuch I., Giera S., Krasna M., Ruda M. (2008). Produkty regionalne w świadomości konsumentów z Podkarpacia i Lubelszczyzny. *Zesz. Nauk. Politechniki Rzeszowskiej, Zarządzanie i Marketing*, 248 (12): 149–159.
- Produkt tradycyjny i lokalny. Wytwarzanie, promocja, budowanie marki, dystrybucja. *Kompendium dobrych praktyk* (2013). Społeczny Instytut Ekologiczny. Fundacja Rolniczej Różnorodności Biologicznej Agri-Natura, Warszawa.
- Ruda M., Kusz B., Kilar J., Kusz D., Kilar M. (2016). Konsumenckie zainteresowanie wieprzowymi produktami regionalnymi na Podkarpaciu. Wyd. PWSZ, Krosno.
- Szemberg M. (2007). Francuska ochrona nazw. *Wiedza i Jakość*, 1 (6): 16–17.
- Winawer Z. (red.) (2013). *Produkty regionalne i tradycyjne w krótkich łańcuchach żywności*. Europejski Fundusz Wsi Polskiej, Warszawa.
- Woś J., Racočka J., Kasperek-Hoppe M. (2011). *Zachowania konsumentów – teoria i praktyka*. Wyd. UE, Poznań.
- Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych (Dz. U. z dnia 20 czerwca 2017 r., poz. 1168).

REGIONAL AND TRADITIONAL PRODUCTS AS AN INNOVATIVE RETURN TO THE ROOTS OF FOOD

Summary

The article shows the history and measures aimed at protecting high quality foods. The need to protect regional specialities and to preserve the cultural heritage of local communities was first noticed by the French in 1935. In 1992, it was sanctioned by the European Union. Since then, high quality foods connected with the local environment and tradition are given the status of Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI), and Traditional Speciality Guaranteed (TSG). In Poland, traditional products are also protected with the “Quality Tradition” label and included in the List of Traditional Products. In Europe, the innovative return to the roots of food is led by Italy, Spain, Portugal and Greece. In Poland, the regional leader of the List of Traditional Products is Subcarpathia, with meat products as the product category. The protection and development of the market for regional and traditional Subcarpathian specialities is supported by various initiatives, programmes and promotional activities carried out by local governments, non-governmental organizations, agricultural institutions and producers themselves.

Key words: regional and traditional food products, PDO, PGI, TSG