

ZENON ZDUŃCZYK

## KONCEPCJA CERTYFIKACJI ŻYWNOSCI REGIONALNEJ W POLSCE W KONTEKŚCIE WYMAGAŃ UNII EUROPEJSKIEJ

### Streszczenie

W artykule przedstawiono najważniejsze zagrożenia bezpieczeństwa żywności i wynikającą z tego strategię kontroli jakości żywności w Europie i w Polsce. Omówiono europejską strategię ochrony konsumentów i producentów żywności, obejmującą ustawową ochronę konsumentów, nadzorowany przez państwo system kontroli produkcji i produktów, monitoring jako strategiczne rozpoznawanie możliwych zagrożeń oraz kontrolę wewnętrzną w zakładach produkcyjnych. Wskazano certyfikację produktów jako ważny element ochrony praw producentów i konsumentów produktów spożywczych, szczególnie żywności regionalnej. Omówiono potrzeby w zakresie certyfikacji żywności regionalnej w Polsce, w tym celowość powołania Krajowej Jednostki Certyfikacji Żywności.

**Słowa kluczowe:** bezpieczeństwo żywności, certyfikacja żywności regionalnej, znaki ochrony produktów regionalnych.

### Bezpieczeństwo żywności – zagrożenia i obawy konsumentów

Odnotowane w ostatniej dekadzie przypadki skażeń chemicznych produktów spożywczych oraz występowanie BSE i pryszczycy, spowodowały nasilone zainteresowanie bezpieczeństwem żywności. Częstotliwość występowania choroby Creutzfeldta-Jakoba o udokumentowanym związku z BSE jest wprawdzie nadal mała (nie przekraczająca 100 przypadków), jednakże skutki schorzenia na tle innych skażeń żywności są znacznie poważniejsze. W USA szacuje się, że skażenia żywności są przyczyną 76 mln zachorowań, 325 tys. hospitalizacji i 5 tys. zejść śmiertelnych rocznie [10]. Według ocen WHO [13], z powodu biegunek przenoszonych przez żywność lub wodę umiera rocznie ok. 2 mln dzieci. W Polsce średnio rocznie rejestruje się 30 tys. przypadków zachorowań na salmonellozy pokarmowe [cyt. wg 6]. Takie zdarzenia mają również poważne konsekwencje ekonomiczne. W Unii Europejskiej ocenia się,

że pośrednie i bezpośrednie skutki schorzeń o podłożu żywieniowym wynoszą około miliard euro rocznie [5].

Za najczęstszą przyczynę zagrożeń bezpieczeństwa żywności uznaje się skażenia patogenną mikroflorą (tab. 1).

Tabela 1

Najważniejsze zagrożenia bezpieczeństwa żywności.  
Major food safety hazards.

Typ zagrożenia Type of a hazard	Źródło skażenia / Source of contamination
Patogenna mikroflora Pathogenic microflora	<i>Salmonella enteritidis</i> , <i>S. typhimurium</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>E. coli</i> O157:H7
Skażenia chemiczne Chemical contamination	Dioksyny, akrylamid, metale toksyczne, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, pestycydy
Pozostałości dodatków paszowych i leków Residues of foodstuff additives and drugs	Zawartość antybiotyków i anabolików w produktach, pozostałości innych stymulatorów wzrostu
BSE	Choroby prionowe bydła i owiec
Transgeneza roślin i zwierząt Transgenesis of plants and animals	Zawartość GMO w produktach spożywczych

Źródło: na podstawie / Source: on the basis of [5, 10, 11].

W szczególności dotyczy to schorzeń wywoływanych przez *Campylobacter jejuni*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella* i *Escherichia coli* O157:H7, występujących w produktach pochodzenia zwierzęcego nieodpowiedniej jakości. Ryzyko zdrowotne związane z chorobami prionowymi bydła i owiec, zastosowaniem GMO w produkcji pasz i żywności oraz skażeniami chemicznymi żywności ocenia się znacznie niżej, niemniej zagrożenia te mają poważne skutki ekonomiczne i społeczne. Likwidacja całych stad bydła zagrożonego BSE pociągnęła olbrzymie koszty i wzbudziła poważny niepokój konsumentów. Ponad ¼ konsumentów we Francji jako pierwsze zagrożenie bezpieczeństwa żywności w najbliższych latach wymieniła BSE (tab. 2). Drugie miejsce na liście zagrożeń zajmuje obawa przed występowaniem w produktach spożywczych DNA z organizmów genetycznie zmodyfikowanych, a w dalszej kolejności są wymieniane mikrobiologiczne i chemiczne skażenia wody, *Listeria*, skutki niewłaściwego przechowywania produktów w obiektach handlowych oraz zawartość w produktach pochodzenia zwierzęcego hormonów, dioksyn i antybiotyków [1].

Wzrastające obawy konsumentów przed skutkami BSE, pryszczycy, upowszechnianiem GMO oraz skażeniami mikrobiologicznymi i chemicznymi produktów spożywczych spowodowały daleko idące zmiany w prawodawstwie żywnościowym Unii

Europejskiej. Wcześniejsze ustalenia, zawarte w Dyrektywie Rady 397/8, która regulowała zasady urzędowej kontroli produkcji i producentów, oraz w Dyrektywie 43/93/EEC, która dotyczyła zasad higieny środków spożywczych, okazały się niewystarczające w stosunku do współczesnych wyzwań.

Tabela 2

Najczęściej wymieniane obawy konsumentów we Francji w zakresie bezpieczeństwa żywności w najbliższych 3 latach.

The most frequent concerns for and fears of food safety as indicated by consumers in France with regard to the next period of three (3) years.

Zagrozenie / Risks	Wskazania zagrożenia bezpieczeństwa żywności w pierwszej, drugiej i trzeciej kolejności, [%] First, Second, and Third Priority Level of food safety indications measured by the percentage fractions, [%]			
	1	2	3	Suma
BSE	27	16	10	52
GMO	14	10	9	32
Zanieczyszczenia wody Water pollutants	9	8	10	27
<i>Listeria</i>	9	11	7	26
Awaryje chłodzenia / mrożenia Cooling / freezing failure	7	7	10	24
Pozostałości hormonów w mięsie Hormone residues in meat	5	9	7	22
Dioksyny / Dioxins	8	7	7	21
Pozostałości antybiotyków w produktach / Antibiotics residues in products	4	6	6	17

Źródło / Source: [1]

W następnych latach uzupełniono je Rozporządzeniem Parlamentu i Rady Europy nr 258/97 w sprawie nowej żywności i nowych składników oraz Białą Księgą: Bezpieczna żywność. Zintensyfikowano również prace zmierzające do kompleksowego skodyfikowania tego obszaru poprzez nowe regulacje Parlamentu i Rady Europy [2].

### Europejska strategia ochrony konsumentów i producentów żywności

Przyjęcie Regulacji 178/2002 Parlamentu i Rady Europy ustanawiającego Europejski Urząd Bezpieczeństwa Żywności zamyka ponad 10-letni okres precyzowania współczesnego prawa żywnościowego w Unii Europejskiej. Do najważniejszych zasad tego prawa należy:

- eliminowanie anonimowości produkcji żywności poprzez wprowadzenie systemów i procedur pozwalających na zidentyfikowanie każdego ogniwa w drodze surowców i produktów spożywczych „od pola do stołu”;
- zagwarantowanie na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji żywności niezbędnych działań kontrolnych państwa (gwaranta bezpieczeństwa żywności własnej oraz importowanej lub eksportowanej) oraz kontroli wewnętrznej w zakładach produkcyjnych.

Wymienione zasady były kluczową, obligatoryjną wytyczną w formułowaniu Strategii Bezpieczeństwa Żywności w krajach członkowskich i kandydujących, w tym w Polsce [12]. Zasadniczymi elementami realizacji Strategii są obligatoryjne funkcje państwa (prawna ochrona konsumentów oraz właściwe funkcjonowanie instytucji kontrolnych) oraz zobowiązania producentów, wynikające z ich odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo produktów.

Jako ważne elementy dostosowania Polski do prawa i praktyki Unii Europejskiej można wskazać (tab. 3):

- uchwalenie szeregu ustaw służących ochronie bezpieczeństwa konsumentów żywności;
- wzmocnienie kontrolnych funkcji państwa, m.in. poprzez powołanie (od 1 stycznia 2003 r.) nowej instytucji – Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – mającej wspomagać działania kontrolne Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Inspekcji Handlowej i Inspekcji Weterynaryjnej;
- techniczne, metodyczne i organizacyjne wzbogacenie krajowego monitoringu jakości gleb, roślin, produktów rolniczych i spożywczych, zapoczątkowanego decyzją Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej w 1995 r.;
- sukcesywne upowszechnianie zasad GMP i GMH oraz obligatoryjne stosowanie systemu HACCP w dużych zakładach przetwórstwa surowców spożywczych.

Ustawa o warunkach zdrowotnych żywienia i żywności, uchwalona przez Sejm 30 października 2003 r. obliguje zakłady przetwórstwa żywności do wdrożenia systemów HACCP do 1 maja 2004 r. Wprawdzie obowiązek ten nadal nie dotyczy podstawowych ogniw łańcucha produkcji żywności, tj. uprawy roślin i żywienia zwierząt, należy jednak oczekiwać, że zasady produkcji i dystrybucji żywności będą sukcesywnie zaostrzane i coraz częściej egzekwowane.

W Unii Europejskiej restrykcyjne przepisy służące bezpieczeństwu konsumentów uzupełniono prawem umożliwiającym ochronę interesów producentów. W szczególności dotyczy to produktów wytwarzanych w stosunkowo małej skali, utrudniającej konkurencję z masową, zunifikowaną produkcją dużych koncernów. Przeciwdziałanie unifikacji metod produkcji, a również ochronie lokalnego rynku pracy i różnorodności produktów spożywczych służą Rozporządzenia Rady nr 2081/92 i 2082/92 [2], które re-

gulują prawną ochronę produktów wytwarzanych regionalnie lub metodami tradycyjnymi.

Tabela 3

Główne elementy strategii bezpieczeństwa żywności w Polsce.

Main elements of food safety strategy in Poland.

Element Element	Sposób realizacji / Realization method
Ustawowa ochrona konsumentów Legal protection of consumers	W latach 2001-2003 uchwalono 5 nowych ustaw: o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (22.06.2001), o środkach żywienia zwierząt (23.08.2001), o rolnictwie ekologicznym (16.03.2001), o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (11.05.2001) oraz o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (21.12.2000;1.01.2003).
System kontroli produkcji i produktów Production and Products Controlling Systems	Państwowa Inspekcja Sanitarna podlegała Ministerstwu Zdrowia (koordynatorowi strategii), Inspekcja Handlowa podlegała Urzędowi Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Inspekcja Weterynaryjna i Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych podlegała Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Rozpoznawanie zagrożeń Risks Identification	Sukcesywne dostosowywanie zakresu i jakości krajowego monitoringu gleb, surowców rolnych i żywności w Polsce do standardów europejskich.
Kontrola wewnętrzna w zakładach Internal control in manufacturing factories	Wdrożenie zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Higienicznej (GMH) i Rolniczej (GAP) oraz Systemu Analiz Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) w podstawowych ogniwach produkcji żywności.

Źródło / Source: [12].

## Certyfikacja produktów elementem ochrony praw producentów i konsumentów żywności

Certyfikacja jest poświadczeniem, że wyrób, usługa lub system jakości jest zgodny z określonymi wymaganiami, np. normą, specyfikacją techniczną lub miejscem pochodzenia. Wspomniane już Rozporządzenia Rady nr 2082/92 reguluje zasady certyfikacji produktów wyróżniających się specyficznym charakterem, który w sposób wyraźny odróżnia produkt rolny lub produkt żywnościowy od podobnych im produktów należących do tej samej kategorii, przy czym sposób prezentacji nie będzie traktowany jako cecha odróżniająca. Produkty, które spełniają szereg warunków i przeszły określony proces certyfikacji mogą być oznaczane znakiem PGI, jako chronione oznaczenie geograficzne (*protection of geographical indication*) lub znakiem PDO, jako chronione oznaczenie pochodzenia (*protection of designation of origin*).

Przykładem szczególnego certyfikatu UE jest znak „Label Rouge” potwierdzający zastosowanie ściśle zdefiniowanych procedur w chowie zwierząt i przetwórstwie

uzyskiwanych surowców spożywczych. Z wielu względów, w tym obaw przed skażeniem mikrobiologicznym i chemicznym produktów, system „Label Rouge” jest szeroko stosowany w produkcji mięsa drobiowego. Dotyczy to technologii utrzymania i żywienia drobiu, w których zastosowane elementy chowu ekstensywnego gwarantują dobrostan zwierząt i pożądaną jakość użytych surowców paszowych. Procedura przyznawania znaku jest dość skomplikowana, a jednym z gwarantów praw konsumentów jest uczestnictwo przedstawicieli federacji konsumentów i stowarzyszeń ochrony zwierząt w procesie certyfikacji (tab. 4).

Tabela 4

Podstawowe zasady certyfikacji żywności w systemie „Label Rouge”.

Basic principles of food certification in accordance to a „Label Rouge” system.

Wyróżnik / Distinguishing feature (Trademark)	Sposób realizacji / Realization Method
Własność znaku Trademark proprietorship	Minister Rolnictwa Francji, od 1991 roku chroniony znak w Unii Europejskiej (EEC nr 1538/91)
Organ nadający Institution registering the trademark	Państwowa Komisja Certyfikacyjna, w tym reprezentanci nauki, federacji konsumentów, stowarzyszeń ochrony zwierząt i zrzeszeń producentów
Struktura / Structure	W procesie kwalifikacyjnym uczestniczy 17 lokalnych Jednostek Certyfikacji funkcjonujących zgodnie z normą EN/45011
Kryteria oceny Valuation criteria	Kontrole ferm, zakładów przetwórczych oraz sieci dystrybucji i sprzedaży, analizy chemiczne i ocena mikrobiologiczna surowców i produktów
Zakres oddziaływania Range of influence	Znacząca część wybranych grup produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym ponad $\frac{1}{3}$ kupowanych kurcząt, $\frac{1}{2}$ ferm chowu drobiu i $\frac{1}{2}$ sprzedawanych tuszek drobiowych

Źródło: na podstawie / Source: on the basis of [7, 8, 9].

System „Label Rouge” jest o tyle szczególny, że był już stosowany we Francji od blisko czterdziestu lat. Dopiero w minionej dekadzie, tj. po przyjęciu w krajach Unii Europejskiej Dyrektywy 2081/92/EEC, certyfikat „Label Rouge” uzyskał status znaku chronionego. Przykład „Label Rouge” wskazuje, że regulacje zawarte w Dyrektywie 2081/92/EEC mogą być wykorzystane do lokalnych potrzeb poszczególnych krajów członkowskich, jeśli wskazane produkty będą poddane ściśle zdefiniowanym i należyście kontrolowanym procedurom. System kontroli zastosowanych procedur produkcji i dystrybucji żywności musi być obiektywny, tj. niezależny od producentów oraz administracji państwowej odpowiedzialnej za resort rolnictwa.

## Certyfikacja żywności regionalnej w Polsce

Zgodnie z art. 174 ustawy z dnia 30 czerwca 2000 r. – Prawo własności przemysłowej, oznaczenie geograficzne towaru może być stosowane, „*jeżeli określona jakość, dobra opinia lub inne cechy towaru są przypisywane przede wszystkim pochodzeniu geograficznemu tego towaru*”. Do ważnych warunków, jakie są niezbędne do zastrzeżenia znaku geograficznego, należy:

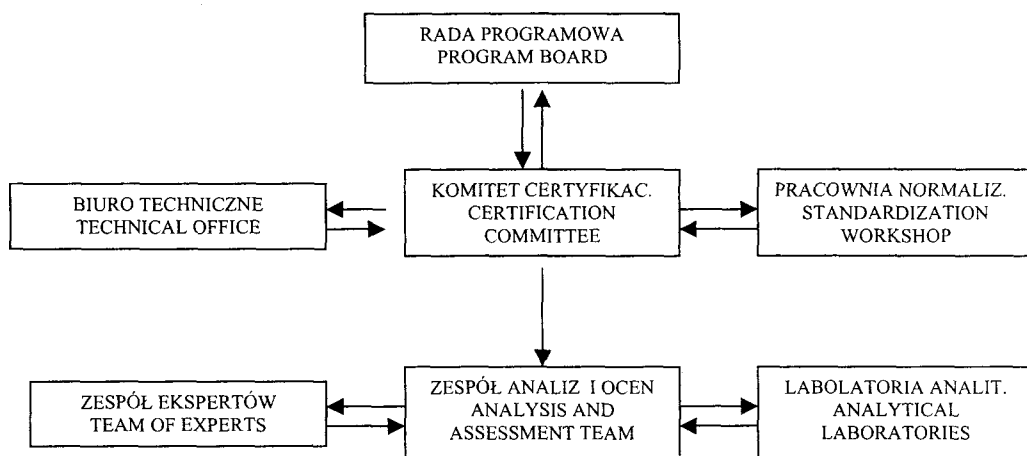
- dokładne określenie oznaczenia oraz elementów, z którymi będzie ono używane w obrocie, jak etykiety i opakowania;
- wskazanie towarów, którym znak ma być nadany;
- dokładne określenie granic terenu, do którego się odnosi;
- określenie szczególnych cech lub właściwości towarów, jako pochodzących z danego terenu.

Spełnienie wymienionych warunków wymaga nie tylko przygotowania odpowiedniego wniosku, ale również wdrożenia niezbędnych procedur kontrolnych pozwalających rozstrzygać, czy produkt wprowadzany do obrotu spełnia warunki zastrzeżone w oznaczeniu geograficznym. Takie zadanie może spełniać jedynie dobrze zorganizowana placówka, np. krajowa, a w miarę potrzeb również regionalna, Jednostka Certyfikacji Żywności.

Zgodnie z rozwiązaniami unijnymi i ustawą Sejmu RP z kwietnia 2000 r., jednostka taka winna spełniać wymagania zawarte w normie PN-EN 45011 (Wymagania ogólne dotyczące jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów), potwierdzone certyfikatem Polskiego Centrum Akredytacji. Ze względu na złożony proces certyfikacji, wymagający zarówno sprecyzowania wymagań formalnych, jak i sprawnie funkcjonującego systemu kontroli procesów produkcji oraz jakości uzyskiwanych produktów, Jednostka Certyfikacji Żywności (JCŻ) musi mieć odpowiednio rozbudowaną strukturę. Na rys. 1. zilustrowano strukturę takiej jednostki, podobnie jak funkcjonującej od kilku lat jednostki certyfikacji procesów produkcji i wyrobów hutniczych, chemicznych i elektrotechnicznych [4].

Analogicznie jak w systemie „Label Rouge”, w składzie Rady Programowej JCŻ winni być przedstawiciele nauk rolniczych, krajowych związków producentów żywności, organizacji konsumenckich oraz reprezentanci administracji państwowej. Zadaniem Rady Programowej, wspomaganiej przez pozostałe organy Jednostki, jest wypracowanie kryteriów, warunków i trybu certyfikacji produktów spożywczych wyróżnianych znakiem regionalnym lub krajowym. Rada Programowa JCŻ może liczyć ok. 20 osób, a jej ustalenia realizuje mniej liczny (do 10 osób) Komitet Certyfikacyjny. Administracyjną obsługę systemu winno zapewniać Biuro Techniczne wspomaganie przez Pracownię Normalizacyjną, odpowiadającą za aktualizację norm i wytycznych w zakresie wymaganej jakości i bezpieczeństwa żywności. Bieżące zadania JCŻ, w tym rozstrzygnięcie o wyborze trybu oceny zgłoszonego produktu, doborze ekspertów i labo-

ratoriów analitycznych, winien spełniać Zespół Analiz i Ocen, złożony z wybranych specjalistów z zakresu nauki o żywności i innych specjalności nauk rolniczych. Odpowiednio do potrzeb, stali członkowie Zespołu Analiz i Ocen mogą być wspierani przez Zespół Ekspertów, grupujący znacznie szerszą reprezentację specjalistów przygotowanych do oceny procesu produkcji lub właściwości wyrobów spożywczych, np. składu chemicznego, cech sensorycznych lub jakości mikrobiologicznej. Zespół Analiz i Ocen winien dokonać wyboru Laboratoriów Analitycznych, w których mogą być wykonywane analizy chemiczne odpowiednie do potrzeb procesu certyfikacji, a równocześnie funkcjonujące zgodnie z wymaganiami formalnymi, tj. potwierdzonym certyfikatem wdrożenia systemu zarządzania jakością według EN 45011.



Rys. 1. Schemat organizacyjny krajowej i regionalnej Jednostki Certyfikacji Żywności.

Fig. 1. National and regional Food Certification Bodies – an organization chart.

Właściwą podstawą do powołania Rady Programowej Krajowej Jednostki Certyfikacji Żywności powinna być Rada Naukowa programu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi „Polska Dobra Żywność” [3]. Program ten, powołany do wyselekcjonowania najlepszych polskich produktów spożywczych, wyróżnienia ich specjalnym znakiem i promowania na rynku krajowym i europejskim, winien być zmodyfikowany z uwzględnieniem trzech przesłanek:

- dostosowaniem programu do wymogów Unii Europejskiej, m.in. określonymi w Normie PN-EN 45011;
- rezygnacja z funkcji promocyjnych na rzecz funkcji kontrolnych, pozwalających przyjąć pełną odpowiedzialność za produkty wyróżnione znakiem;
- dostosowanie struktury programu do możliwych potrzeb w zakresie certyfikacji żywności w Polsce.

Rozporządzenia Rady nr 2081/92 i 2082/92 [2] stworzyły szerokie możliwości



ochrony lokalnych (regionalnych, krajowych) produktów spożywczych. Wykorzystanie tych możliwości jest jednakże obwarowane wieloma wymaganiami, do których spełnienia są niezbędne nowe rozwiązania spełniające kryteria akceptowane w Unii Europejskiej. Bez ich wdrożenia ochrona wielu polskich produktów na rynku europejskim może być utrudniona.

### Literatura

- [1] Bonny S.: Les consommateurs, l'agriculture, la qualité et la sécurité des aliments: une analyse du questionnement des consommateurs et des réponses apportées. *Prod. Animals*, 2000, **15**, 287-301.
- [2] [http://europa.eu.int/comm/dgs/heath\\_consumer/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/dgs/heath_consumer/index_en.htm)
- [3] <http://www.bip.minrol.gov.pl>
- [4] <http://www.zetom-cert.com.pl>
- [5] Holtzapfel W.H.: Food safety in Europe. *FENS Circular*, 2002, **52**, 3.
- [6] Kijowski J.: Bezpieczeństwo zdrowotne oraz jakość żywieniowa mięsa drobiowego i jaj. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2001, **4 (29)** Supl., 82-92.
- [7] Kijowski J.: Jakość mięsa kurcząt z systemu ekstensywnego "Label Rouge". W: „Sterowanie jakością mięsa kurcząt brojlerów”, Instytut Zootechniki Oddział Badawczy Drobiarstwa Zakrzewo, 2002, 43-52.
- [8] Laszczyk-Legendre A.: Label rouge traditional free-range poultry: a concept including quality, environment and welfare. *Proceedings of the XIV European Symposium on the Quality of Poultry Meat*. **1**, pp. 255-264.
- [9] Sauver B.: Criteria and factors of the quality of French Label Rouge chickens. *Prod. Animal.*, 1997, **10 (3)**, 219-226.
- [10] Smith De Waal C.: Safe food from a consumer perspective. *Food Control*, 2003, **14**, 75-79.
- [11] Sperber W.H.: Food safety – future challenges. *Food Control*, 2003, **14**, 73-74.
- [12] Strategia bezpieczeństwa żywności, opracowanie pod kierunkiem L. Szponara, Warszawa, 11.02. 2002, 154 (maszynopis).
- [13] WHO surveillance program for control of food-borne infections and intoxications in Europe, 7th report: 1993-98.

### A CERTIFICATION CONCEPT OF REGIONAL FOOD PRODUCTS IN POLAND WITH RESPECT TO THE EUROPEAN UNION REQUIREMENTS

#### S u m m a r y

The paper presents major food safety hazards and the consequential strategy for controlling food quality in Europe and Poland. The European protection strategy for consumers and food producers was discussed, including legal protection of consumers, government-monitored system of controlling food products and production, monitoring as a strategic tool to identify possible risks, and internal control in production plants.

Certification of food products has been acknowledged as a substantial protection element of producers' and regional food consumers' rights. Additionally, there were discussed needs for the certification of regional food products in Poland, as well as the purposefulness of establishing a National Institution of Food Certification.

**Key words:** food safety, certification of regional food products, product trademarks. ✎

AGNIESZKA TUL-KRZYSZCZUK, KAROL KRAJEWSKI

## POTRAWY I PRODUKTY REGIONALNE JAKO SZANSA ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH W POLSCE PO AKCESJI DO UNII EUROPEJSKIEJ

### Streszczenie

Potrzeba ochrony specyficznych produktów rolnych lub artykułów żywnościowych wynika z warunków konkurencji rynkowej, możliwości zachowania specyfiki regionalnych produktów oraz identyfikacji ich pochodzenia. Wiele z tych produktów wytwarzanych jest w warunkach gospodarstw rolnych, co może przyciągać turystów do tych gospodarstw oraz stanowi szansę rozwoju agroturystyki. Dostrzeganym bowiem zjawiskiem wśród turystów stało się poszukiwanie atrakcji kulinarnych: oryginalnych potraw i produktów. Regionalne podejście do dziedzictwa kulturowego oznacza odtwarzanie ważnych elementów, zapomnianych wytworów kultury i tradycji, do których z pewnością można zaliczyć produkty i potrawy regionalne. Wydaje się, że w przypadku produktów i potraw regionalnych kolejnym krokiem rozwoju powinna być standaryzacja oraz poddanie ich procesom legislacyjnym, adekwatnym do stanu prawnego w UE.

**Słowa kluczowe:** produkty regionalne, potrawy regionalne, rozwój rolnictwa, tradycje kulinarne.

### Wstęp

Ochrona specyficznych produktów rolnych lub artykułów żywnościowych w krajach UE wynika z ostrych warunków konkurencji rynkowej oraz możliwości zachowania specyfiki tych lokalnych (regionalnych) produktów w celu identyfikacji ich pochodzenia i różnorodności kulturowej. Doprowadziło to niektóre państwa członkowskie do wprowadzenia tzw. „rejestrowanych nazw pochodzenia”. Rozwiązanie to cieszy się powodzeniem wśród producentów rolnych, którzy w ten sposób tworzą warunki monopolu na lokalnych (a niekiedy nawet europejskich) rynkach oraz wyższe dochody w zamian za starania na rzecz zachowanie jakości tych produktów oraz niezmiennych receptur, dodatków i procesów technologicznych [1]. Wiele z tych produktów wytwa-

rzanych jest w warunkach gospodarstw rolnych, co może przyciągać turystów do tych gospodarstw oraz stanowi szansę rozwoju turystyki na obszarach wiejskich [4].

Celem pracy było określenie szans i możliwości rozwoju produktów regionalnych o chronionych znakach geograficznych i nazw pochodzenia w Polsce na tle doświadczeń w krajach Unii Europejskiej, w specyficznych warunkach obszarów wiejskich i polskiego rolnictwa.

### **Specyfika rozwoju rolnictwa w Polsce a kuchnie regionalne**

Rolnictwo polskie i sektor żywnościowy mają do spełnienia dwie komplementarne względem siebie funkcje, z których funkcja pozaprodukcyjna jest równie ważna, jak produkcyjna, tj. wytwarzanie produktów rolnych (na potrzeby własne i na rynek, w dominującej części lokalny) i kreowanie niezbędnych dochodów gospodarstw rolnych [3]. Szczególną rolę w rozwoju rolnictwa polskiego odegrać mogą właśnie produkty regionalne.

Funkcja pozaprodukcyjna rolnictwa polega na utrzymywaniu piękna krajobrazu, czystości środowiska naturalnego, różnorodności biologicznej, infrastruktury technicznej i dostępności, a w efekcie oznacza rozwój turystyki, która w sposób trwały jest związana z nowym preferowanym stylem życia [8]. Oznacza to szansę i warunki rozwoju działań wspomagających zrównoważony, wielofunkcyjny rozwój tych terenów, wśród których rozwój turystyki i wytwarzanie produktów regionalnych (także dla potrzeb turystów), stać się mogą ważnym źródłem dochodów rolników.

Sposób odżywiania ludności polskiej od dawna był zróżnicowany i zależny od miejsca zamieszkania. Kraj nasz jest urozmaicony pod względem rzeźby terenu, warunków klimatycznych i związanych z nimi możliwościami uprawy ziemi i hodowli zwierząt [4, 5]. Te czynniki i wiele innych, tkwiących w temperamentie i zwyczajach ludowych, przyczyniły się do wytworzenia produktów i potraw charakterystycznych dla danych regionów, tworząc kuchnie regionalne. Ich specyfika, charakterystyczne surowce, przyprawy, odrębne smaki i formy podania świadczą o dziedzictwie kulturowym mieszkańców i mogą stanowić ważny element promocji regionów.

Jednym z najbardziej efektywnych kierunków rozwoju rolniczego jest wytwarzanie, promocja oraz sprzedaż produktów regionalnych, które jednocześnie stanowią dużą atrakcję turystyczną, wiążąc w ten sposób te dwa odrębne kierunki gospodarowania na terenach wiejskich.

Powstaje w ten sposób szansa na zintegrowanie działań w tych dwóch obszarach aktywności gospodarczej oraz uzyskanie efektu finansowego przy racjonalnej polityce rozwoju i wsparciu tych działań przez lokalne samorządy.

## **Ochrona znaków geograficznych oraz nazw pochodzenia produktów rolnych i artykułów żywnościowych w krajach Unii Europejskiej**

W Unii Europejskiej ochrona znaków geograficznych oraz nazw pochodzenia produktów rolnych i artykułów żywnościowych regulowana jest przez rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 roku [6]. Stanowi ono uszczegółowienie postanowień dotyczących oznakowania produktów rolnych i artykułów żywnościowych, określonych przez dyrektywę Rady nr 79/112. Rozporządzenie to ujednocila praktyki krajowe rejestrowanych nazw pochodzenia (PDO, AOP) i znaków geograficznych (PGI), zapewniając uczciwą konkurencję pomiędzy wytwórcami odpowiednio oznakowanych produktów (tab. 1). Przepisy powołanego rozporządzenia uwzględniają też odrębne, branżowe ustawodawstwo wspólnotowe, dotyczące zwłaszcza regulacji odnoszących się do win i napojów spirytusowych [1].

Nazwy te mogą być uznane za nazwy pochodzenia z ochroną krajową przez dane państwo członkowskie albo, jeśli nie ma takiego programu, odznaczają się udowodnionym tradycyjnym charakterem oraz wyjątkową reputacją i renomą (np. AOC – Appellation d’origine controlée we Francji). Produkty te uznawane są powszechnie za dziedzictwo kulturowe krajów, dorobek regionalny, a nawet narodowy, jak np. wina szampańskie dla Francuzów czy szynka parmeńska dla Włochów. Znajduje to też wyraz w kulturze i literaturze.

### **Regionalne podejście do dorobku i tradycji kulinarnych jako element dziedzictwa kulturowego**

Regionalne podejście do dziedzictwa kulturowego oznacza odtwarzanie ważnych elementów, zapomnianych wytworów kultury i tradycji (do których zaliczyć z pewnością można też produkty i potrawy regionalne), w formie dawnej bądź wzbogacaniu o nowe tradycje oraz poprzez nadawanie pewnym wytworom nowych funkcji, co warunkuje ich przetrwanie i rozwój w perspektywie europejskiej. Wydaje się, że w przypadku produktów i potraw regionalnych kolejnym krokiem rozwoju powinna być standaryzacja tych produktów i potraw oraz poddanie ich procesom legislacyjnym, adekwatnym do stanu prawnego UE. Jak dotąd w polskich warunkach nie zostały opracowane skuteczne rozwiązania ustawowe i organizacyjne w tym zakresie.

Kuchnie regionalne w Polsce pokrywają się z obszarami odpowiednich regionów, co oznacza np. kuchnię kaszubską, mazurską, góralską. Różnice między poszczególnymi kuchniami regionalnymi wynikają z zachowywania potraw charakterystycznych dla regionów oraz wykorzystywania produktów typowych dla tych regionów, nie zawsze powszechnie znanych. Po weryfikacji recepturowej oraz opracowaniu pod względem technologicznym potrawy te mogłyby znaleźć się w jadłospisach restauracji i zajazdów w danym regionie. Pozwala to zachować odrębność regionów, kreować ich

wizerunek i wspierać procesy racjonalizacji produkcji potraw. Podobne działania w Unii Europejskiej stworzyły warunki i możliwość podtrzymania tradycyjnych potraw w poszczególnych regionach oraz pozwoliły wykreować atrakcyjne produkty regionalne, które po rejestracji jako specyficzne dziedzictwo kulturowe stały się wizytówką handlową i atrakcją turystyczną wielu regionów.

Tabela 1

Przykłady oryginalnych unijnych produktów rolnych i artykułów żywnościowych objętych znakami nazw pochodzenia (PDO) i znakami geograficznymi (PGI).

Examples of some European Union's foods and agricultural products designated by their place of origin (PDO) and by geographical signs (PGI).

Państwo członkowskie Member states	Nazwa pochodzenia Name after the place of origin PDO	Znak geograficzny Geographical sign PGI
Hiszpania Spain	"Manzana Reineta del Bierzo" – owoce / fruits "Salchichón de Vic"/"Llonganissa de Vic" – prod. mięsne / meat products "Sierra de Cazorla", "Aceite del Bajo Aragón" – oliwa z oliwek / olive oil "Arroz de Valencia or Arris de València" – prod. zbożowe / cereal products	„Botillo del Bierzo” – prod. mięsne / meat products “Alcachofa de Tudela” – świeże warzywa i przetwory / fresh vegetables and preserves
Francja France	“Pélardon” – ser / cheese “Taureau de Camargue”- świeże mięso / fresh meat “Huile d'olive d'Aix-en-Provence” – oliwa z oliwek / olive oil “Huile d'olive de Haute-Provence” – oliwa z oliwek / olive oil	“Jambon sec et noix de jambon sec des Ardennes” “Boudin blanc de Rethel” – prod. mięsne / meat products
Włochy Italy	“Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa” – oliwa z oliwek / olive oil	“Coppia Ferrarese” – prod. piekarnicze / bakery products
Belgia Belgium	-	Pâté gaumais

Źródło: Zestawienie własne na podstawie rozporządzeń Komisji (EC): nr 2601/2001, nr 2372/2001, nr 2152/2001, nr 2036/2001, nr 1971/2001.

Source: The authors' own listing drawn up on the basis of the European Commission's decrees (EC): No. 2601/2001, No. 2372/2001, No. 2152/2001, No. 2036/2001, and No. 1971/2001.

Dorobek i tradycje kulinarne wielu regionów Polski znane są także z literatury (np. opis przygotowywania bigosu w „Panu Tadeuszu” Adama Mickiewicza), co tworzy warunki do uznania ich za element dziedzictwa kulturowego. Oznacza to, że wiele

potraw i produktów regionalnych (choćby wymieniony bigos) weszło do tradycji żywieniowej i znalazło miejsce na polskim rynku żywnościowym. Jednocześnie są one poszukiwane przez turystów zagranicznych podczas ich pobytu w Polsce. Zwłaszcza turyści polonijni poszukują utraconych smaków, klimatów dzieciństwa i innych motywów sentymentalnych podróży. Stanowi to istotną szansę rozwoju turystyki alternatywnej, uwzględniającej jeden z podstawowych trendów rozwoju konsumpcji – trendu hedonizmu. Obok poszukiwania ważnych informacji, związanych z dziedzictwem kulturowym regionów polskich, motyw poszukiwania tradycji kulinarnych kuchni polskiej, zachowującej wiele elementów kuchni wschodniej i żydowskiej, decyduje o przyjazdach turystycznych do Polski.

W naszym dążeniu do Europy wartością nadrzędną jest niewątpliwie ochrona tożsamości narodowej, polskiej kultury i obyczajów. Nie wszystko jednak co tworzy kulturę i tradycje żywieniowe, tym samym polską kuchnię, jest naszym „narodowym atutem”. Polska kuchnia nie ma zbyt dobrych notowań, postrzegana jest jako niezdrowa, tłusta i wysokokaloryczna. Istnieje jednak silny związek naszej rodzimej kultury z tradycjami kulinarnymi poszczególnych regionów, społeczności, religii, itp. Warto zauważyć, że w tym względzie oceniając zalety i ewentualne wady polskiej kuchni, nie możemy bagatelizować jej znaczenia w kulturowaniu tego, co jest dla nas Polaków charakterystyczne i co wyróżnia nas spośród innych narodów, tworząc tym samym jej odrębność i oryginalność w zestawieniu z kuchniami innych narodów.

### **Turystyka alternatywna – szansa rozwoju rynku produktów regionalnych**

W latach 70. XX w. w krajach zachodnich (w regionach alpejskich Francji, Austrii i Szwajcarii) pojawiła się forma turystyki przeciwstawna turystyce komercyjnej. Nazwano ją turystyką alternatywną, oferującą wypoczynek „bliżej natury”, a równocześnie jak najwięcej korzyści turystom, miejscowej ludności i przedsiębiorstwom turystycznym [2]. Jednymi z poszukiwanych atrakcji turystycznych były wytwarzane w górach produkty regionalne, takie jak: sery, napoje mleczne, wina, soki, niedostępne poza regionami turystycznymi. Założeniem tego kierunku turystyki miała być także minimalizacja szkód, przede wszystkim szkód społecznych i ekologicznych.

W latach 90., także w Polsce nastąpiło zainteresowanie niekonwencjonalnymi formami turystyki górskiej, organizowanej w małych grupach i na małą skalę. Alternatywne uprawianie turystyki wynikało i wynika z indywidualnych upodobań i potrzeb turystów oraz z protestu przeciwko masowym, silnie skomercjalizowanym formom wypoczynku, które doprowadzają w wielu regionach do niszczenia środowiska przyrodniczego [9]. Podobnie w Polsce turyści w górach obok atrakcyjnych widoków, natury i przyrody poszukują także takich produktów, jak oscypki, bryndza czy łącka śliwowica. Stwarza to szanse powiązania turystyki i wytwarzania charakterystycznych

dla terenów górskich produktów żywnościowych o specyficznych cechach surowcowych i odrębnej technologii wytwarzania – produktów regionalnych [3].

## Podsumowanie

Polska jako kraj urozmaicony pod względem rzeźby terenu, warunków klimatycznych i związanych z tym możliwościami uprawy ziemi i hodowli zwierząt stwarza warunki zachowania różnorodności kulturowej i produktowej. Te czynniki i wiele innych, tkwiących w zwyczajach ludowych, przyczyniły się do wytworzenia specyficznych potraw, charakterystycznych dla danych regionów, tworzących odrębne kuchnie regionalne.

W potrawach regionalnych z jednej strony wykorzystuje się lokalne surowce, przyczyniając się do rozwoju specyficznych upraw i kierunków hodowli, z drugiej zaś strony specyfika potraw regionalnych, charakterystyczne surowce, przyprawy, odrębne smaki i formy podania, stanowią ważny element atrakcji turystycznych tych regionów, wykorzystywany też w ich promocji. Stwarza to szanse powiązania turystyki i wytwarzania produktów regionalnych.

## Literatura

- [1] Czechowski, P.: Proces dostosowania polskiego prawa rolnego i żywnościowego do prawa Unii Europejskiej. Twigger S.A., Warszawa 2001, s. 280-292.
- [2] Hunter C.: Sustainable tourism as an adaptive paradigm. *Annals of Tourism Research*, 1997, 4, 853.
- [3] Kmita E.: Agroturystyka jako szansa aktywizacji społeczno-gospodarczej środowisk wiejskich. *Zagadnienia Doradztwa Rolniczego*, 1994, 2, 32.
- [4] Krajewski K., Kołakowska-Paszkiewicz A., Tul-Krzyszczuk A.: Produkty i potrawy regionalne jako dziedzictwo kulturowe i szansa rozwoju polskiej turystyki. *Problemy Turystyki i Hotelarstwa*, 2003, 3(7), 103.
- [5] Małysa-Kaleta A.: Tradycje i przyzwyczajenia kulinarne Polaków a nowe trendy w odżywianiu. *Ogólnopolska Konferencja Naukowa nt. Konsument żywności i jego zachowania rynkowe*, Warszawa 12-13 października 2000, s. 321-330
- [6] Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. o ochronie znaków geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i artykułów żywnościowych.
- [7] Rozporządzenia Komisji (EC): nr 2601/2001, nr 2372/2001, nr 2152/2001, nr 2036/2001, nr 1971/2001.
- [8] Woźniak A.: Rola turystyki w zagospodarowaniu i wielokierunkowym rozwoju ziem górskich. *Wiadomości Ziem Górskich, PTRZG Kraków* 1995, 1(5), 47-54.
- [9] Żabińska T.: Paradygmat turystyki zrównoważonej a rozwój turystyki na obszarach chronionych. W: *Praca zbiorowa (red. S. Bosiacki), Gospodarka turystyczna u progu XXI wieku*. Wyd. AWF Poznań, Poznań 2000, 61.

---

**REGIONAL DISHES AND PRODUCTS AS A CHANCE FOR RURAL AREAS IN POLAND  
TO DEVELOP AFTER ENTERING THE EUROPEAN UNION****S u m m a r y**

Some typical regional foods and/or agricultural products have to be protected under the current circumstances of cutthroat market competition. Such protection is highly required for the purpose of sustaining the specificity of regional products, as well as of enabling the identification of their origin. Many products appearing typical for a given region are manufactured in individual agricultural farms. This fact could attract tourists, and on this basis, agro-tourist activities could be developed in this particular region. Another argument in favor of this way of thinking is the fact that, nowadays, tourists seem to be highly interested in unique culinary features of regions they visit, for example in unique dishes, specific products, etc. A regional approach to cultural heritage involves the reconstruction of noteworthy elements and forgotten creations in the domain of culture and traditions; regional products and dishes are certainly part of such creations. As for regional products and dishes, a next step in their development should be their standardization using legislation processes, which are embedded in the current regulatory environment of the European Union.

**Key words:** regional products, regional dishes, agricultural development, culinary traditions. ☒