

KAMIL CEJPEK, LADISLAV STARUCH, ZUZANA VAJCIKOVÁ

## REGIONALNE PRODUKTY SPOŻYWCZE NA SŁOWACJI ORAZ MOŻLIWOŚCI ICH PRODUKCJI PRZEMYSŁOWEJ

### Streszczenie

Sytuacja regionalnych produktów spożywczych na Słowacji była przez długi czas szczególna i z pewnych powodów kontrowersyjna. Przemysł spożywczy w tym kraju przeszedł podczas ostatniego dziesięciolecia bardzo skomplikowany etap swojego rozwoju. Następuje powrót do małotonażowego wytwarzania wyrobów spożywczych, które mają charakter specjalności regionalnych. Ze względu na wstępowanie do UE autorzy analizują możliwość rozwoju w tej dziedzinie. Wskazują na ryzyko związane z rozwojem produkcji i dystrybucji specjalności regionalnych w stosunku do istniejących przepisów w państwach UE.

**Słowa kluczowe:** specjalności regionalne, przemysł spożywczy, bryndza słowacka, procesy integracyjne.

### Wstęp

Przemysł spożywczy na Słowacji w ciągu ostatnich 15 lat przeszedł bardzo skomplikowany etap rozwoju. Po ponad 40-letnim procesie stopniowej koncentracji doszło w historycznie krótkim czasie do transformacji, która przemysłowi produkującemu żywność przyniosła wiele negatywnych skutków. Wydaje się, że koncepcja polegająca na koncentrowaniu sił przetwórczych w centrum kraju i powiatów nie była zła. Miała sens tak ekonomiczny, jak i technologiczny i jej pozytywne cechy można krótko scharakteryzować następująco:

- dawała możliwość stosowania najnowocześniejszych technologii zapewniających wysoki poziom technologiczny oraz higienę produkcji,
- umożliwiała efektywne wykorzystanie źródeł materialnych, energetycznych oraz zasobów ludzkich,

- łatwiejsza była kontrola ze strony uprawnionych państwowych instytucji oraz organizacji konsumenckich,
- ułatwiała standaryzację produktów,
- stwarzała możliwości logicznego doboru rejonów zbytu,
- umożliwiała efektywną działalność innowacyjną,
- sprzyjała eksportowi, głównie produktów o przedłużonej trwałości.

Takie rozwiązania niosły ryzyko wynikające z braku konkurencji czy też dużego prawdopodobieństwa wyeliminowania znacznych mocy produkcyjnych w przypadku awarii urządzeń lub wystąpienia innych nieoczekiwanych okoliczności.

Zmiany polityczno-ekonomiczne z początku lat 90. przyniosły Słowacji m.in. rozpad struktur przemysłu spożywczego na mniejsze kompleksy produkcyjne, najczęściej na poziomie regionalnym. Miało to na celu skrócenie drogi surowca od miejsca jego wytworzenia do zakładu przetwórczego. W ten sposób powstało w ciągu ostatnich lat około 250 nowych piekarni, około 50 mniejszych mleczarni, w przybliżeniu tyle samo ubojni oraz znaczna ilość wytwórni makaronów, produktów cukierniczych i produktów delikatesowych. Na skutek, często trudnej do skontrolowania, polityki przydzielania dotacji państwowych i polityki kredytowej banków, w krótkim czasie na rynku pojawiły się podmioty produkcyjne bez dostatecznego doświadczenia w dziedzinie wytwarzania artykułów spożywczych i nierzadko bez wymaganych kwalifikacji.

Taki trend miał negatywny wpływ na jakość produktów, jak również na rzetelność stosunków partnerskich i handlowych. Znalazło to odzwierciedlenie w miarę wysokim zadłużeniu producentów i ich niezdolności do spłacania kredytów, co w konsekwencji doprowadziło do niestałości polityki cenowej artykułów spożywczych i częstych bankructw. Według naszej oceny, w samym regionie Słowacji centralnej doszło w latach 1993–1998 w stosunku do stanu z roku 1989 do likwidacji około 50% przetwórczych zakładów mleczarskich, 30% piekarniczych i mięsnych, 50% zakładów drobiarskich i 70% wytwórni napojów niealkoholowych produkcji krajowej. Odnotowano także obniżenie produkcji piwa o około 40%, spadek przetwórstwa owoców i warzyw o przynajmniej 50% i prawie całkowitą likwidację przemysłu tytoniowego. Na taką sytuację znaczący wpływ miał wspomniany już fakt, że w kierownictwie firm pojawili się niezawodowcy, którzy zajmowali się nie tyle wzbogacaniem produkcji co własnymi interesami.

### **Stan obecny słowackiego przemysłu spożywczego**

Słowacki przemysł spożywczy zatrudnia około 10% wszystkich pracowników zatrudnionych w całym przemyśle. Jego udział w tworzeniu PKB wynosi natomiast tylko 2,65%. Ta dysproporcja jest również dowodem na to, że rozwój tak ważnej dziedziny

gospodarki narodowej nie postępuje w odpowiednim kierunku. Jest oczywiste, że sytuacja obecna wymaga restrukturyzacji, ożywienia poszczególnych dziedzin oraz zaktywizowania konkurencji, przede wszystkim w obliczu oczekiwanego wstąpienia do UE. Według słowackich ekspertów przemysłu spożywczego można aktualne cele polityki żywnościowej na najbliższy okres zdefiniować następująco:

- likwidacja zbędnych zakładów, niezdolnych do wytrzymania konkurencji na rynku krajowym i zagranicznym oraz takich, które nie roszą poprawy warunków produkcji na tyle, by sprostać wymaganiom norm krajowych i europejskich,
- modernizacja procesów produkcji w celu podwyższenia wydajności pracy do poziomu europejskiego,
- lepsze wykorzystanie możliwości produkcyjnych oraz udoskonalenie higieny produkcji artykułów spożywczych,
- zwiększenie konkurencyjności przemysłu spożywczego na rynku krajowym oraz przy eksporcie wybranych produktów uwarunkowane spełnieniem pierwszych dwóch celów.

Dotychczasowe tempo restrukturyzacji słowackiego przemysłu spożywczego jest niedostateczne głównie dlatego, że na razie nie udało się pogodzić jej celów z państwową polityką finansową. Często na rynku sztucznie utrzymywano niezdolne do konkurencji podmioty gospodarcze, a rolnictwo nierzadko zajmuje pierwsze miejsce w dotacjach finansowych przed przemysłem spożywczym. Oczekiwanego dużego przyływu kapitału zagranicznego do przemysłu spożywczego na Słowacji na razie nie obserwuje się. Widać natomiast import gotowych produktów spożywczych o niejednokrotnie problematycznej jakości.

Jest oczywiste, że słowacki przemysł spożywczy musi dokonać jeszcze w okresie integracyjnym kilku ważnych zmian. Najważniejsze z nich to:

- zakończenie rozmów na temat wsparcia finansowego i materialnych limitów produkcyjnych, tak aby ustalone poziomy nie dyskryminowały producentów słowackich. Aktualne wyniki w tej dziedzinie przedstawiono w tab. 1.,
- spełnienie warunków w dziedzinie normatywnej i administracyjnej (Kodeks artykułów spożywczych – zakończenie pojedynczych rozdziałów do roku 2004),
- stopniowa redukcja wysokiego deficytem handlu zagranicznego,
- ustabilizowanie i harmonizacja systemu prawnego Słowacji z obowiązującym w UE.

W ramach okresu przejściowego Słowacja, do 31.12.2006 r., zmodernizuje 63 zakłady mleczarskie i 7 wytwórni bryndzy z surowca niepasteryzowanego, a także 6 ubojni i zakładów mięsnych, 7 zakładów drobiarskich, 37 przetwórni mięsnych, 2 wytwórnie artykułów jajczarskich i 5 przetwórni ryb.

Tabela 1

Wybrane limity rolnicze proponowane Słowacji przez Unię Europejską.

Selected agricultural limits as suggested by the European Union for The Slovak Republic.

Pozycja Position	Jednostka Unit	Propozycja UE Suggestions by EU	Wymaganie Republiki Słowackiej Requirement of The Slovak Republic
Podstawowa powierzchnia uprawianej ziemi Basic area of cultivated land	mln ha	1,003	1,039
Powierzchnia uprawy chmielu Cultivation Area of hop	ha	314	364
Mleko Milk	t x 10 <sup>3</sup>	946	1235
Referencyjna wydajność zboża Reference crops yield	t/ha	4,06	4,15
Włókno lniane Linen fiber	t	213	391
Cukier A Sugar A	t x 10 <sup>3</sup>	189,76	190,0
Cukier B Sugar B	t x 10 <sup>3</sup>	18,98	45,0
Izoglukoza Isoglucose	t x 10 <sup>3</sup>	3,32	60,0
Krowy Cows	szt. x 10 <sup>3</sup>	26,7	50,0

Przy dotychczasowym tempie rozwoju produkcji artykułów żywnościowych większość gałęzi przemysłu spożywczego odnotuje w latach 2005-2006 stratę. Przy czym najniższa strata jest oczekiwana w przemyśle drobiarskim (15 mln SKK) i zbożowo-młynarskim (23 mln SKK), a najwyższa w browarnianym (523 mln SKK) i winiarskim (243 mln SKK). Optymistyczne prognozy przewidują, że poziom dotychczasowych członków UE osiągniemy dopiero w roku 2020, pesymistyczne natomiast wskazują na 40 lat! Czas pokaże, jak realne są te oczekiwania. Naszym zdaniem właśnie rozwój regionalnej produkcji spożywczej może pomóc zbliżyć się do poziomu akceptowalnego.

### Sytuacja w produkcji artykułów spożywczych o charakterze regionalnym

Problematyka wytwarzania produktów regionalnych jest dość specyficzna w każdym regionie Słowacji. Generalnie należy stwierdzić, że o wytwarzaniu konkretnego produktu w danym regionie decydują przesłanki ekonomiczne, ekologiczne, żywienie-

niowe oraz tradycja. Np. Słowacja centralna ma wyjątkowo dobre warunki do produkcji owczego mleka – podstawowego surowca przy wytwarzaniu sera owczego. Po procesach transformacji w rolnictwie obserwuje się jednak wyraźne zmniejszenie chowu owiec, których liczba zmniejszyła się z 600 000 szt. w 1990 r. do 356 000 szt. w 2003 r. Spadek pogłównia owiec znalazł odzwierciedlenie w spadku produkcji sera owczego i poszukiwanej bryndzy.

Słowacja południowa jest, ze względu na produkcję podstawowych surowców rolniczych, najważniejszą częścią kraju. Poprzez podaż zboża, buraków cukrowych, owoców i warzyw, winogron, a także mięsa stanowi strategiczny region Słowacji, który w przyszłej Europie regionów na pewno będzie miał bardzo ważną pozycję. Pewnym problemem może być konieczność dokładnego wskazania obszaru uprawianej ziemi i maksymalnej produkcji poszczególnych produktów. Nerozwiany jest też spór dotyczący południowo-wschodniej części Słowacji, gdzie historycznie sięga region tokajski. Chodzi tu o znany w skali międzynarodowej proces sądowy o zezwolenie stosowania znaku ochronnego na wina tokajskie. Pomimo tych problemów poszczególne części Słowacji są już dzisiaj w miarę dobrze przygotowane do promowania specjalności regionalnych w ofercie rynku wewnętrznego i na eksport.

### **Specjalności regionalne**

W przeszłości o specjalnościach regionalnych mówiło się przy okazji pojedynczych imprez (jarmarki, święta, imprezy sportowe i kulturalne). Obecnie rynek zmusił producentów do eksponowania swoich wyrobów, takich jak: oszyczki i inne sery, zakwas mleczny w różnych modyfikacjach, kiełbasy o wyjątkowych recepturach, produkty cukiernicze przygotowywane tradycyjnym sposobem, czy też złożone specjały bezmięsne. Wszystkie w ten sposób oferowane produkty są atrakcyjne nie tylko dla krajowych konsumentów, ale są również poszukiwane na rynku zagranicznym. Pojawiająca się na początku ciekawość, później ustępuje przyzwyczajeniu do określonych wyrobów i pojawieniu się stałych klientów. Słowacja stoi dopiero na początku kształtowania się filozofii rozwoju turystyki, ważnej części gospodarki. Odpowiednia oferta żywnościowych specjalności regionalnych o odpowiedniej jakości ma tutaj szansę odegrania ważnej roli.

### **Problemy legislacyjne związane z produkcją oraz dystrybucją wyrobów regionalnych**

Lista przepisów prawnych dotyczących żywności obowiązujących na Słowacji jest długa. Wybierzemy więc te najważniejsze, których przestrzeganie jest niezbędne.

- Ustawa Parlamentu Słowackiego Dz. U. nr 272/1994 o ochronie zdrowia ludności (pełny tekst z nowelizacjami został opublikowany w Dz. U. nr 596/2002 i nr

229/2002).

- Ustawa Parlamentu Słowackiego Dz. U. nr 152/1955 o artykułach spożywczych (znowelizowana ustawami nr 290/1996, 470/2000, 553/2001, 23/2002 i 450/2002).
- Ustawa Parlamentu Słowackiego Dz. U. nr 337/1998 o służbie weterynaryjnej (wraz z nowelizacją nr 488/2002 obowiązującą od 01.01.2003).
- Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa oraz Ministerstwa Zdrowia Republiki Słowackiej nr 981/1996-100, tzw. Kodeks Spożywczy Republiki Słowackiej określający ogólne ramy produkcji, magazynowania, transportu żywności, a także oznaczania dodatkowych i obcych substancji w artykułach spożywczych oraz określający wymogi mikrobiologiczne.

Zasady importu żywności również określają odpowiednie przepisy. W 2003 r. ma się jeszcze ukazać nowelizacja ustawy Dz. U. nr 272/1994 o ochronie zdrowia ludności, dostosowująca wymogi krajowe do przepisów Unii Europejskiej.

Zagadnienie bio- i ekoproduktów spożywczych zostało częściowo objęte ustawą nr 224/1998 (nowelizacja nr 415/2003) o rolnictwie ekologicznym. Problemu GMO i żywności napromienianej dotyczy rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa RS i Ministerstwa Zdrowia RS nr 1865/2001-100. Wciąż jednak są to zagadnienia dyskutowane przez organ ustawodawczy. W bieżącym roku ponadto zostało opublikowane rozporządzenie rządu Republiki o wymaganiach zdrowotnych dotyczących produkcji i wprowadzania na rynek wyrobów z mleka surowego i utrwalonego ciepłnie.

## **Kształcenie kadry**

Po 1989 r. w ramach procesów transformacyjnych szkolnictwa rozpoczęto kształcenie specjalistów z dziedziny spożywczej w kilku szkołach średnich, które nie były jednak do tego dobrze przygotowane. Do dzisiaj, w większości przetwórnictwa spożywczych brakuje specjalistów – techników, co niejednokrotnie stoi na przeszkodzie prowadzeniu przez nie działalności gospodarczej. Trzeba również wspomnieć, że dzięki procesom przekwalifikowania do przemysłu spożywczego przybyło wielu specjalistów z innych dziedzin (maszynoznawstwo, przemysł elektrotechniczny, budownictwo, rolnictwo), którzy wnieśli wiele nowości do tej dyscypliny technologicznej. Obserwowanym wyraźnie faktem jest również to, że sporo zdolnych i poszukiwanych specjalistów wyjechało ostatnio ze Słowacji do Europy zachodniej z powodów głównie finansowych.

Przypuszczalnie nie wszystkie specjalności regionalne poszukiwane przez konsumentów słowackich mają szansę przyjąć się w Europie zachodniej. Wydaje się, że obowiązuje tu reguła, że produkt regionalny prezentuje się najlepiej w środowisku, z którego pochodzi. W tym właśnie tkwi szansa na eksponowanie specjalności krajowych w naturalnym środowisku i na przyciąganie turystów do odwiedzania Słowacji. Stwarza to duże możliwości przedsiębiorcom, którzy swoją działalność realizują za

pośrednictwem rozwijającej się agroturystyki. Ośrodki edukacyjne powinny oferować szkolenia osobom zainteresowanym, które chcą lepiej poznać tradycję naszego kraju poprzez organizowanie kursów, szkół letnich czy też turystyki naukowej. Takiej działalności nie da się zrealizować w warunkach imprez masowych i właśnie dlatego tradycyjne pieczenie chleba, placków, ciasta, tradycyjny wyrób sera, bryndzy i innych dań na małą skalę może być dla wielu turystów i gości z zagranicy magnesem do odwiedzenia Słowacji oraz źródłem nowej wiedzy i umiejętności.

### Literatura

- [1] Semančák D.: Ako je to v EÚ a vo svete, čo nás čaká po vstupe do EÚ. In: Stavovská ročenka pekára, cukrára a cestovinára SR, Bratislava, 2003, 117.
- [2] Šucha V.: Správa Európskej komisie o potravinárskom trhu v kandidátskych krajinách. Brusel, November 2002.
- [3] Kolektív: Potravinový kódex SR. Bratislava, 1998, ISBN 80-88810-96-5.

### REGIONAL FOOD SPECIALTIES IN SLOVAKIA AND POSSIBILITIES OF THEIR INDUSTRIAL PRODUCTION

#### S u m m a r y

For a long period, the status of regional food specialties in Slovakia was very special and, for some reasons, controversial. However, the food industry in Slovakia underwent a very complicated development during the recent decade. The current tendency in the branch of food industry is to return to a low quantity production of food products that are typical regional specialties. In this paper, the authors analyse possible trends in this field, as they might be useful and applicable when viewed in the perspective of the Slovakia's becoming a member of the European Union. As soon as Slovakia becomes a member of the European Union, the EU legislation is implemented, thus, the production development and distribution of regional specialties might deal with several risks. In this paper, its authors present such hazard.

**Key words:** local food specialties, food industry, Slovak sheep cheese, entry actions. ☒