

Produkty regionalne i tradycyjne jako instrument dla pobudzenia rozwoju gospodarczego regionu łódzkiego

dr Anna Rydz-Żbikowska,
Uniwersytet Łódzki, Wydział Ekonomiczno-Socjologiczny

Streszczenie

Celem poniższego opracowania naukowego jest określenie w jaki sposób współcześnie definiowane są produkty tradycyjne i regionalne, zarówno w świetle ustawodawstwa unijnego, jak i polskiego. Ponadto uwaga poświęcona zostanie roli Wspólnej Polityki Rolnej oraz rolnictwa ekologicznego w Polsce w kontekście wspierania regionalnych i lokalnych systemów produkcji żywności, w tym produktów określanych jako *żywność najwyższej jakości*. Opracowanie porusza również zagadnienia z zakresu systemów oceny jakości żywności oraz ochrony i promocji wyrobów regionalnych jako kluczowego czynnika wsparcia dla zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich. Podkreślona została także rola wspierania działań w zakresie produkcji żywności regionalnej i tradycyjnej jako stymulatora zróżnicowania źródeł zatrudnienia na terenie obszarów rolniczych, jak również bodźca dla tworzenia pozarolniczych źródeł utrzymania. Kolejnym aspektem w kontekście produktów regionalnych i tradycyjnych, poruszonym w niniejszym opracowaniu, jest także próba oszacowania ich wpływu na zwiększenia dochodów producentów rolnych, a co za tym idzie ożywienia gospodarczego regionu łódzkiego.

Metodą badawczą, którą wykorzystano dla realizacji powyższej postawionego celu była analiza dostępnych dokumentów oraz literatury przedmiotu, wykorzystano również metodę dedukcji poprzez wyciąganie wniosków z obrazu łódzkiego sektora produkcji rolnej i rynku rolnego.

Słowa kluczowe: produkty regionalne i tradycyjne, systemy ochrony jakości żywności, rolnictwo ekologiczne, zrównoważony rozwój, produkty ekologiczne, zrównoważone metody uprawy rolnej.

Wprowadzenie

Rolnictwo jako jeden z najważniejszych sektorów gospodarczych kraju, w tym województwa łódzkiego, odgrywa szczególną rolę we wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich oraz propagowaniu wsparcia dla ludności rolniczej. Należy podkreślić, iż nasze województwo, tak jak i cały kraj, odznacza się bardzo długą tradycją rolniczą, a ponadto czynnie wspiera działania w zakresie wprowadzania zrównoważonych wzorców produkcji i konsumpcji w kontekście praktyk rolniczych. Warto tu także zauważyć, iż coraz większą uwagę zwraca się na odpowiednią jakość żywności oraz na podnoszenie standardów w zakresie jej przygotowania, przechowywania, czy też przetwarzania. W odniesieniu do tradycyjnych metod produkcji oraz kultywowania lokalnych zwyczajów, niewątpliwie szczególną rolę odgrywają produkty tradycyjne i regionalne, wytwarzane na bazie starych przepisów i w oparciu o konkretne składniki. Ich produkcja ma wyjątkowe znaczenie dla obszarów odległych lub tzw. „obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania (ONW)”¹, głównie ze względu na ich rolę w ograniczaniu wyludniania się tych terenów. Systemy ochrony jakości produktów żywnościowych, jak również promocja produktów regionalnych oraz tradycyjnych, w znacznym stopniu przyczyniają się potęgowania roli dziedzictwa kulturowego obszarów wiejskich. Idea szerzenia i kultywowania tradycyjnych wartości jest doskonałym narzędziem dla zwiększania atrakcyjności wsi, w tym powstawania

¹ <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1> (10.12.2018).

nowoczesnych gospodarstw agroturystycznych i agroekoturystycznych, w ramach turystyki wiejskiej².

Wspólna Polityka Rolna Unii Europejskiej realizuje założenia w zakresie podnoszenia jakości produktów żywnościowych i silnie wspiera zrównoważony rozwój rolnictwa oraz obszarów wiejskich, a co za tym idzie udziela poparcia dla gospodarstw ekologicznych. Unijne działania realizowane w ramach polityki jakości produktów rolnych, dają konsumentom pewność, iż kupowana żywność jest nie tylko bogata w walory odżywcze i jest wysokiej jakości, ale także została wyprodukowana w oparciu o sprawdzone, tradycyjne metody i według konkretnego przepisu. Współcześni konsumenci są często bardzo wymagający w odniesieniu do kupowanych produktów, oczekują jasnego określenia składu, użytych metod wytwarzania, określenia jakości i pochodzenia produktu żywnościowego. Unia Europejska oraz instytucje krajowe (regionalne i lokalne), wychodząc naprzeciw oczekiwaniom europejskich konsumentów, wprowadziły specjalne oznaczenia jakości produktów rolno-spożywczych, które są niezwykle pomocne w identyfikowaniu i dokonywaniu wyboru konkretnego wyrobu. Do szeroko stosowanych form oznaczenia jakości produktów rolno-spożywczych zaliczyć można między innymi: oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności³.

W odniesieniu do tematyki produktów regionalnych i tradycyjnych, warto podkreślić ich niewątpliwie znaczącą rolę w kreowaniu dodatkowych źródeł zarobków dla ludności wiejskiej, a także podnoszeniu jakości życia mieszkańców wsi. Sprzedaż produktów regionalnych oraz tradycyjnych znajduje duże zainteresowanie ze strony konsumentów, a także przyczynia się do zwiększania przychodów terenów wiejskich. Aktywność w zakresie produkcji tradycyjnych wyrobów i produktów żywnościowych jest impulsem dla ożywienia gospodarczego danego regionu, a także przekłada się na jego rozwój ekonomiczny.

Poniższe opracowanie naukowe porusza tematykę produktów regionalnych i tradycyjnych w województwie łódzkim i podkreśla ich rolę w stymulowaniu wzrostu gospodarczego regionu, rozwoju obszarów wiejskich, modernizacji infrastruktury rolnej, a także rozwijaniu dodatkowych możliwości zarobkowych ludności wiejskiej. Szczególna uwaga poświęcona została również zdefiniowaniu terminu produktów re-

gionalnych i tradycyjnych oraz przepisom prawa unijnego i polskiego w zakresie oznaczeń jakości żywności. Opracowanie to podkreśla również znaczenie jakości żywności jako podstawowego kryterium wyboru konsumenta przy podejmowaniu decyzji o zakupie danego produktu.

1. Pojęcie produktu regionalnego, tradycyjnego i lokalnego oraz unijne i krajowe ustawodawstwo w zakresie ich ochrony

1.1. Produkt tradycyjny i regionalny- definicje

Odwołując się do ustawodawstwa Unii Europejskiej⁴, **produkt tradycyjny** definiowany jest jako taki produkt, który „ma specyficzny charakter-oznaczający cechę lub zespół cech, które w sposób wyraźny odróżniają produkt rolny lub środek spożywczy od podobnych im produktów lub środków spożywczych należących do tej samej kategorii”, przy czym „cecha lub zespół cech mogą odnosić się do nieodłącznych cech produktu takich jak jego właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne, do metody produkcji lub do szczególnych warunków występujących przy ich produkcji”.

Z kolei **produkt regionalny** w świetle Rozporządzenia Rady WE nr 510/2006 z dnia 20.03.2006 r. definiowany jest na podstawie źródła jego pochodzenia, przy czym „nazwa pochodzenia, oznaczenie geograficzne– oznacza nazwę regionu, określonego miejsca lub, w wyjątkowych przypadkach kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego⁵:

- pochodzącego z tego regionu, miejsca, kraju,
- którego jakość, cechy charakterystyczne, określona renowa jest przypisana temu pochodzeniu geograficznemu,
- którego produkcja, przetwarzanie, przygotowanie mają miejsce na określonym obszarze geograficznym”.

Powyższe definicje w sposób wyraźny podkreślają cechy charakterystyczne (wyjątkowość i specyficzny charakter) produktów tradycyjnych i regionalnych, a zarazem odnoszą się zarówno do określenia czym dany produkt jest sam w sobie, a także miejsca ich wytwarzania w odniesieniu do produktów regionalnych. Należy tu jednak podkreślić, iż mówiąc o tradycji, nieodłącznie kojarzona ona będzie z danym regionem,

2 Kuźniar W., Rola Produktów Tradycyjnych w Rozwoju Usług Agroturystycznych (Na Przykładzie Województwa Podkarpackiego), Acta Scientiarum Polonorum, Oeconomia 9 (4) 2010, 245–254, Uniwersytet Rzeszowski, 2010 r., ss. 245–248.

3 Michalski M. M., Traditional and Regional Food Products in Poland and European Union-Legislation and Food Safety, Nauka Przyroda Technologie, Dział Nauki o Żywności i Żywieniu, Tom 5, Zeszyt 3, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2011 r., ss. 3–5.

4 Rozporządzenia Rady WE nr 509/2006 z dnia 20.03.2006 r.

5 Newerli-Guz J., Rybowska A., Produkt tradycyjny i regionalny – luksus od święta czy na co dzień?, Akademia Morska w Gdyni, HANDEL WEWNĘTRZNY 2015;2(355):286–295, 2015 r., s. 286–290.

konkretnym miejscem na świecie, narodowością lub grupą etniczną, co oznacza, iż nie istnieje tzw. międzynarodowy produkt tradycyjny.

1.2. Przepisy Unii Europejskiej w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych

Przepisy regulujące ochronę produktów regionalnych i wytwarzanych przy wykorzystaniu tradycyjnych metod, określone zostały w Unii Europejskiej w następujących aktach prawnych⁶:

- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych,
- rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP) (Protected Designation of Origin – PDO), Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG) (Protected Geographical Indication – PGI), Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności (GTS) (Traditional Speciality Guaranteed – TSG) oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych (Dz. Urz. UE L 179 z 19.6.2014, str. 17),
- rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającym zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 179 z 19.6.2014, str. 36).

Warto zauważyć, iż inicjatorami powołania odpowiednich przepisów w zakresie ochrony rodzimych specjalności byli Francuzi, którzy przyczynili się do zaaplikowania francuskiego ustawodawstwa na poziomie przepisów unijnych, kiedy to w latach 30-tych XX wieku postanowili określić zasady ochrony win (obecnie sektor produkcji i ochrony win podlega odrębnym przepisom)⁷. Powyższe działania w zakresie implementacji określonych zasad i regulacji prawnych przyczyniły się do zrewolucjonizowania i silnego ożywienia produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych, a to z kolei idealnie wpi-

sywało się w założenia ówczesnej Reformy Wspólnej Polityki Rolnej, gdzie jednym z najważniejszych celów było ograniczenie ilości oraz podniesienie jakości europejskiej żywności.

Wsparcie dla ochrony produktów tradycyjnych, w tym w szczególności ograniczenie działań w bezprawnym procederze przywłaszczania nazwy lub podrabiania oryginalnego towaru, jest jednocześnie ukierunkowane na pomoc w zróżnicowaniu oferty podaży produktów rolno-spożywczych oraz zwiększenie dostępności do informacji na temat walorów i cech szczególnych produktów kupowanych przez europejskich konsumentów. Należy tu jednocześnie zauważyć, iż rozwój obszarów wiejskich jako priorytetowy obszar współczesnej polityki rolnej UE, jest ściśle uzależniony od dywersyfikowania produkcji rolnej oraz wspierania produkcji towarów odznaczających się wysoką jakością⁸. Oznaczenia dla produktów wysokiej jakości niejednokrotnie przyznawane są produktom wytwarzanym w trudnych warunkach glebowych oraz klimatycznych, czy też wyrobów pozyskiwanych przy wykorzystaniu skomplikowanych i czasochłonnych metod produkcji. Oznaczenia typu „regionalna specjalność” mają olbrzymi wpływ na postrzeganie wyrobu jako pozytywnego aspektu gospodarki wiejskiej, a to z kolei oddziałuje na zwiększenie konkurencyjności wyrobów oraz potencjalnie wpływa na zachowania konsumenta.

Podkreślenia wymaga również fakt, iż produkty rolno-spożywcze posiadające odpowiednie oznaczenie jakości, w tym produkty regionalne i tradycyjne, stanowią niejednokrotnie wizytówkę danego regionu, wpływają pozytywnie na jego wizerunek. Ponadto produkty tradycyjne przyczyniają się do zwiększenia popularności danego regionu pod względem turystycznym i skłaniają turystów do jego odwiedzenia. Dobrym przykładem dla tej prawidłowości jest powstawanie gospodarstw agroturystycznych, gdzie turysta (konsument-odwiedzający) ma nie tylko możliwość spędzenia wolnego czasu obcując z naturą, ale jednocześnie poznaje dziedzictwo kulturowe tego regionu, kuchnię, w tym regionalne i tradycyjne specjały, a co za tym wszystkim idzie pozostawia tam swoje pieniądze przyczyniając się do zwiększenia zarobków ludności wiejskiej⁹.

Europejskie oznaczenia jakości produktów rolno-spożywczych *stanowią dla konsumenta nie tylko źródło informacji o wykorzystanych składnikach, czy też metodzie przygotowania produktu, ale przede wszystkim są gwarancją oryginalności*

6 <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/przepisy-ue-produkty-regionalne-i-tradycyjne> (11.12.2018)

7 Grębowiec M., Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w budowaniu konkurencyjnej oferty regionu małopolskiego w Unii Europejskiej na przykładzie „Obwarzanka Krakowskiego”, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, PROBLEMY ROLNICTWA ŚWIATOWEGO Tom 14 (XXIX) Zeszyt 2, 2014 r., ss. 70-73.

8 Oleszko-Kurzyna B., Rozwój obszarów wiejskich jako priorytet wspólnej polityki rolnej Unii Europejskiej, *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sectio H, Oeconomia* 44/1, 2010 r., s. 103-117.

9 Kuźniar W., Rola Produktów Tradycyjnych w Rozwoju Usług Agroturystycznych (Na Przykładzie Województwa Podkarpackiego), *Acta Scientiarum Polonorum, Oeconomia* 9 (4) 2010, 245-254, Uniwersytet Rzeszowski, 2010 r., ss. 245-248.

i autentyczności kupowanego artykułu, a co za tym idzie są potwierdzeniem jakości. Odpowiednie etykietowanie produktów regionalnych i tradycyjnych, odznaczających się wysoką jakością, daje konsumentowi możliwość dokonania świadomego wyboru podczas robienia zakupów, gdyż dysponuje on dokładniejszą informacją w zakresie dostępnego artykułu. Zauważyć tu można ponadto, iż nie tylko cena będzie wówczas jedynym i najważniejszym wyznacznikiem przy podejmowaniu decyzji przez konsumenta o wyborze tego, a nie innego produktu. Zakup produktu wysokiej jakości (regionalnego, lokalnego lub tradycyjnego) staje się zarazem momentem w którym konsument wchodzi w interakcje z unikalną kulturą, historią i tradycją oraz społecznością danego regionu, właściwą dla pochodzenia zakupionego artykułu¹⁰.

1.3. Krajowe przepisy prawa w odniesieniu do produktów tradycyjnych i regionalnych

Jednostką odpowiedzialną za prowadzenie i implementację przepisów systemu rejestracji produktów o ściśle określonym pochodzeniu geograficznym i specyficznej, tradycyjnej jakości w Polsce, w świetle przepisów unijnych, jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹¹.

Podążając za treścią ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1168), Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest odpowiedzialne za przyjmowanie, ocenę i przekazywanie wniosków o rejestrację nazwy pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności do Komisji Europejskiej.

Konicznym dla podkreślenia jest fakt, iż Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych reguluje także następujące kwestie¹²:

1. zasady i tryb oceny wniosków o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności;
2. warunki tymczasowej ochrony nazw produktów rolnych i środków spożywczych na gruncie krajowym przed rejestracją na szczeblu UE;

3. zasady oraz tryb kontroli produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronioną nazwę pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne albo gwarantowaną tradycyjną specjalność;
4. warunki prowadzenia listy produktów tradycyjnych;
5. sankcje karne dla podrabiających produkty, których nazwy są chronione.

Jednocześnie zauważyć można, iż w ustawie o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, poza regulacjami dotyczącymi rejestracji nazw na szczeblu UE, tworzona jest tzw. Lista Produktów Tradycyjnych. Produkty, które zostaną wpisane na Listę, odznaczają się wysoką jakością, unikalnymi cechami i właściwościami, wynikającymi ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Ponadto produkty te są nieodłączną częścią tradycji, tożsamości lokalnych społeczności, a także elementem dziedzictwa kulturowego. Zaznaczyć należy tu jednak, iż za tradycyjne uważa się tylko te metody produkcji, które są praktykowane co najmniej 25 lat. Głównym zadaniem Listy Produktów Tradycyjnych jest rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami¹³. Lista ponadto służy przygotowaniu producentów do rejestracji nazw wpisanych na nią produktów na szczeblu unijnym. Jako ciekawostkę, warto wskazać, iż pierwszym polskim produktem umieszczonym na Liście, w lipcu 2005 roku, był *pierekaczewnik*-pieróg z Podlasia, będący specjalnością kulinarną zamieszkujących te tereny Tatarów¹⁴.

Obecnie na ministerialną Listę Produktów Tradycyjnych wpisanych jest już ponad 1300 produktów, a ich liczba nieustannie rośnie.

2. Europejskie i krajowe systemy oceny jakości żywności

2.1. Systemy unijne

Jednym z najbardziej rozpowszechnionych sposobów na realizowanie założeń polityki jakości żywności Unii Europejskiej jest wyróżnianie znakami gwarantującymi wysoką jakość produktów rolnych i produktów odznaczających się tradycyjnymi metodami wytwarzania, jak również specyficznym pochodzeniem. Dla wyróżnienia produktów żywnościowych

10 Grębowiec M., Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w podejmowaniu decyzji nabywczych przez konsumentów na rynku dóbr żywnościowych w Polsce, Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie, Problemy Rolnictwa Światowego, Tom 10(25), zeszyt 2, 2010 r., ss. 22-31.

11 <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/przepisy-polskie-produkty-regionalne-i-tradycyjne> (09.12.2018)

12 <http://archiwum.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Przepisy-polskie-Produkty-regionalne-i-tradycyjne> (09.12.2018)

13 <http://www.produkty-tradycyjne.pl/lista-produktow-tradycyjnych-mrirw> (09.12.2018)

14 Ibidem.

o wysokiej jakości spośród niezliczonej ilości artykułów rolnych, dostępnych na rynku, wprowadzone zostały europejskie systemy certyfikowania i znakowania produktów.

Do takich systemów można zaliczyć¹⁵:

- Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność (GTS),
- Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG),
- Chronioną Nazwę Pochodzenia (ChNP).

Znaki te informują konsumenta o specyfice i unikalności tych produktów oraz gwarantują mu nabywanie produktów żywnościowych wysokiej jakości. Jakość tych produktów wynika:

- z tradycyjnej metody produkcji – w przypadku znaku Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS),
- ze ścisłego związku między jakością a miejscem pochodzenia produktów – w przypadku znaków: Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP).

Unijne oznaczenia nie są tożsame z monopolem przyznawanym przez ochronę patentów. Produkt nie staje się wyłączną własnością konkretnych producentów, ale jest chroniony jako wspólne dobro. Nikt nie może stać się wyłącznym właścicielem narodowej tradycji, dobra płynącego z warunków klimatycznych panujących na danym obszarze bądź przepisów udoskonalanych przez kilka pokoleń, można jednak takie produkty objąć ochroną, właśnie ze względu na jego wyjątkowe cechy. Ochronie podlegają ich nazwa w połączeniu ze specyficzną recepturą, gwarantując wyjątkowy smak¹⁶. Z ochrony i promocji systemów jakości wynikają następujące korzyści:

- stanowią one dla konsumenta gwarancję pochodzenia produktów i metod ich produkcji;
- reklamują produkt, przekazując informacje o jego dodatkowej wartości;
- promują gospodarstwa wiejskie produkujące artykuły wysokiej jakości poprzez ochronę towarów markowych przed ich nieuczciwym podrabianiem;
- zwiększają atrakcyjność towarów wiejskich.

Kolejnym systemem certyfikowania i znakowania produktów o wysokiej jakości jest system produktów żywnościowych pochodzących z rolnictwa ekologicznego.

Priorytetowym działaniem rolnictwa ekologicznego jest nie tylko produkcja żywności o wysokich standardach jakościowych w zrównoważonym środowisku przyrodniczym, ale także dbałość o ochronę środowiska, w którym rolnictwo ekologiczne funkcjonuje, a także troska o jakość zasobów tego środowiska i zapewnienie dobrostanu zwierząt. Rolnicy

i producenci żywności ekologicznej, są upoważnieni do używania unijnego logo ekologicznego, ale tylko wówczas, gdy 95% składników produktu zostało wyprodukowane metodami ekologicznymi, a produkcja tego produktu była przez cały czas monitorowana. Unia Europejska daje gwarancję na wiarygodność produktów oznaczonych jako ekologiczne, niezależnie od tego gdzie zostały one wytworzone. Ponadto zapewnia ich precyzyjne etykietowanie (dany produkt ma nazwę producenta i przetwórcy lub sprzedawcy oraz nazwę lub kod jednostki certyfikującej¹⁷).

2.2. Systemy krajowe

Prawo unijne zezwala na tworzenie krajowych systemów jakości żywności. W Polsce działają następujące systemy¹⁸:

- System „Jakość Tradycja”,
- Integrowana Produkcja,
- System Jakości Wieprzowiny (Pork Quality System – PQS),
- System Jakości Wołowiny (Quality Meat Program – QMP) oraz
- System Gwarantowanej Jakości Żywności (Quality Assurance for Food Products – QAFF).

System „Jakość Tradycja”

System „Jakość Tradycja” służy do wyróżniania produktów żywnościowych o wysokiej jakości, ze szczególnym uwzględnieniem produktów tradycyjnych. Jest to pierwszy krajowy system jakości żywności stworzony przez producentów do wyróżniania i promocji produktów żywnościowych.

Produkty żywnościowe wyróżnione znakiem „Jakość Tradycja” pochodzą z gospodarstw ekologicznych lub gospodarstw stosujących Dobrą Praktykę Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną, z wyłączeniem GMO. Surowce użyte do produkcji muszą być w pełni identyfikowalne.

System Integrowana Produkcja

Integrowana produkcja (IP) jest nowoczesnym systemem jakości żywności, wykorzystującym w sposób zrównoważony postęp techniczny i biologiczny w uprawie, ochronie roślin i nawożeniu oraz zwracającym szczególną uwagę na ochronę środowiska i zdrowie ludzi.

15 O systemach jakości żywności, Vademecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, Kraków 2011 r., s. 11-32.

16 Oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności w Polsce 2008, MRiRW, Warszawa, 2007 r., s. 7.

17 M. Kwasek, *Konsumenci XXI wieku*, Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym, Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, nr. 8, Warszawa, 2011 r., s. 38.

18 O systemach jakości żywności, Vademecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, Kraków 2011, s. 11-32.

Uczestnictwo w systemie IP pozwala na otrzymanie zdrowej produkcji roślinnej podlegającej certyfikacji i oznakowanej logo IP. Uzyskany certyfikat jest urzędowym poświadczeniem, że produkcja odbywała się w oparciu o metodyki IP. Stosowanie metodyk IP zapewnia, że w wytworzonych płodach rolnych nie zostały przekroczone dopuszczalne poziomy pozostałości środków ochrony roślin, metali ciężkich, azotanów i innych pierwiastków oraz substancji szkodliwych. Jednocześnie w sposób zrównoważony wykorzystywane są zasoby środowiskowe w gospodarstwie.

System Jakości Wieprzowiny (Pork Quality System – PQS)

System Jakości Wieprzowiny (Pork Quality System – PQS) jest propozycją nowego, kompleksowego systemu wytwarzania wysokiej jakości żywności. Jego celem jest produkcja chudego, nieprzetłuszczonego mięsa wieprzowego, przy zachowaniu ważnych dla konsumentów i przetwórców parametrów jakości mięsa. System bazuje m.in. na wykorzystaniu odpowiednich ras świń i określonych zasadach żywienia. Obejmuje etap produkcji pierwotnej, czyli hodowlę i chów oraz obrót przedubojowy wraz z przetwórstwem. Opracowane dla systemu PQS standardy postępowania na każdym z tych etapów wpływają na końcową jakość produktu i gwarantują uzyskanie mięsa wieprzowego o szczególnej, wysokiej jakości. Mięso wyprodukowane w systemie PQS charakteryzuje się szeregiem korzystnych parametrów, które zwiększają jego trwałość, przydatność kulinarną i przetwórczą oraz smakowość i atrakcyjność dla konsumentów. Wieprzowina wyprodukowana w tym systemie może stanowić bazę do produkcji innych wyrobów¹⁹.

Należy podkreślić, że produkcja wieprzowiny w systemie PQS odbywa się zgodnie z obowiązującym prawem w zakresie dobrostanu i zdrowia zwierząt oraz ludzi, jak również z poszanowaniem ochrony środowiska naturalnego.

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

Dzięki opracowanemu sposobowi identyfikacji zwierząt i półtuszy, system gwarantuje pełną identyfikowalność uzyskanego produktu i daje możliwość prześledzenia ścieżki pochodzenia mięsa: od partii mięsa do stada, z którego to mięso pochodzi. System gwarantuje wiarygodność, zarówno w zakresie wysokiej jakości produktu, jak i jego identyfikowalności, które zostają potwierdzone w czasie kontroli prowadzonej przez niezależną jednostkę certyfikującą, akredytowaną na zgodność z normą PN EN 45011. Po spełnieniu wymogów

systemu, hodowcy i producenci oraz zakłady mięsne otrzymują certyfikat, potwierdzający zgodność produkcji ze specyfikacją i mogą posługiwać się charakterystycznym logo systemu (wspólny znak towarowy gwarancyjny). Logo systemu daje pewność, że wszystkie produkty nim oznaczone spełniły surowe kryteria jakości, co umożliwi konsumentowi dokonanie właściwego wyboru.

System PQS stawia nacisk na ścisłą współpracę hodowców, producentów trzody chlewnej i przetwórców. Współpraca ww. podmiotów sprzyja zwiększeniu ich siły ekonomicznej a dostosowanie profilu produkcji do potrzeb konsumentów jest korzystne zarówno dla hodowców, jak i przetwórców.

System Jakości Wołowiny

Decyzją z dnia 20 października 2008 r. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi System QMP został uznany za krajowy system jakości żywności kwalifikujący się do wsparcia. Właścicielem systemu QMP i znaku QMP jest Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego (PZPBM), rolnicze zrzeszenie branżowe zarejestrowane w 2005 r. na podstawie przepisów ustawy z dnia 8 października 1982 roku o społeczno-zawodowych organizacjach rolników (Dz. U. nr 32, poz. 217).

System zapewniania jakości wołowiny QMP jest pierwszym krajowym systemem jakości żywności, który daje konsumentom i sprzedawcom detalicznym gwarancję i podstawę do większego zaufania do jakości polskiej wołowiny. Właściwości wołowiny QMP, takie jak np. kruchość, soczystość w wysokim stopniu spełniają oczekiwania konsumenta. Wołowina QMP to światowa jakość za polską cenę. System QMP jest systemem jakości żywności otwartym na producentów bydła mięsnego, wytwórców pasz, przewoźników żywca, przetwórców mięsa, którzy poddają się kontroli niezależnej jednostki certyfikującej (Ekogwarancja PTRE sp. z o.o.) akredytowanej na zgodność z normą PN-EN 45011 i uzyskujących certyfikat zgodności QMP²⁰.

Kupując wołowinę QMP, konsumenci wspierają polskie rolnictwo. Wprowadzając wysokie standardy jakości wołowiny QMP, konsument będzie miał pewność, że uzyska mięso wołowe o pożądanym parametrach organoleptycznych, a przede wszystkim mięso rozpoznawalne, dzięki charakterystycznemu oznakowaniu logo QMP.

Łatwo rozpoznawalne logo systemu QMP ma dać konsumentowi zaufanie oraz pewność, że wszystkie produkty noszące takie oznaczenia spełniły surowe kryteria jakości.

Wysoka jakość systemu oznacza pełną przejrzystość i niezależność kontroli łańcucha produkcyjnego. Budzi to uznanie w oczach UE. System QMP zawiera regulacje odnoszące się do

19 <http://w-modr.pl/index.php?id=511> (10.12.2018)

20 http://www.pzpbm.pl/qmp/System_QMP.pdf, (08.12.2018)

warunków dobrostanu zwierząt w zakresie chowu wolnostanowiskowego.

System składa się z czterech kategorii: produkcja żywca wołowego, przetwórstwo pasz, transport zwierząt, przetwórstwo mięsa. Każda kategoria podlega certyfikacji na zgodność z odpowiednimi wymogami zawartymi w aktualnych standardach QMP – bydło, QMP – pasze, QMP – transport, QMP – mięso.

System QMP jest dobrowolnym systemem jakości mięsa wołowego.

System Gwarantowanej Jakości Żywności

Ogólne założenia systemu Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP) można ująć w następujących punktach²¹:

- obejmuje swoim zasięgiem wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego w wybranych branżach;
- buduje wiarygodność uczestników łańcucha żywnościowego w oczach konsumenta;
- wprowadza procedury gwarantujące nie tylko bezpieczeństwo, ale też wyższą jakość żywności;
- jest systemem otwartym – każdy, kto spełni normy określone w zeszytach branżowych może do niego przystąpić;
- wyroby certyfikowane znakiem QAFP swoją wyjątkowość opierają na zapewnieniu jakości i bezpieczeństwa w całym łańcuchu produkcyjnym; system jest utrzymany w duchu holistycznego podejścia do jakości i bezpieczeństwa produktów rolno-spożywczych i normalizuje całą drogę, jaką żywność przebywa od rolnika aż do konsumenta;
- normami objęte są etapy produkcji począwszy od hodowli, żywienia zwierząt i warunków ich chowu, poprzez ubój, rozbiór, przetwórstwo, transport, konfekcjonowanie i pakowanie, skończywszy na magazynowaniu i sprzedaży; dzięki systemowi wzajemnych powiązań następujących po sobie działań, znacząco wzrasta poziom ochrony konsumenta przed ewentualnymi konsekwencjami niekorzystnych zdarzeń w łańcuchu żywnościowym;
- produkty opatrzone znakiem QAFP są identyfikowalne na każdym etapie produkcji;
- hodowcy w Systemie QAFP dbają o dobrostan zwierząt i ochronę środowiska;
- wymagania systemowe są weryfikowane przez niezależną jednostkę certyfikującą.

3. Jakość żywności jako podstawowe kryterium wyboru konsumenta

Współcześni konsumenci to ludzie, którzy są coraz bardziej świadomi problemów związanych z jakością spożywanych produktów rolnych i produktów żywnościowych. Należy podkreślić, iż wskazani powyżej konsumenci, podejmując decyzję o zakupie danego produktu, oceniając go, zwracają uwagę na trzy podstawowe cechy świadczące o jego jakości²²:

1. zdrowotność (w tym bezpieczeństwo żywności oraz wartość odżywczą, kaloryczną i dietetyczną),
2. atrakcyjność sensoryczną,
3. dyspozycyjność.

Odpowiednia jakość żywności, z punktu widzenia konsumenta, jest, więc wypadkową wysokiej wartości odżywczej, cech sensorycznych (smakowości, barwy, soczystości) oraz określających przydatność kulinarną produktów żywnościowych.

Zespół cech produktu żywnościowego wpływających na jego postrzeganie i decydujących o jego wyborze przez konsumenta zawiera tabela 4.7 Tabela ta jest ilustracją koncepcji żywności, zgodnie z którą produkty rolno-spożywcze jako takie nie posiadają jakości, jednakże posiadają takie cechy fizyczne, które są postrzegane przez konsumenta jako jakościowe. Są to wewnętrzne cechy produktu żywnościowego²³, tj. bezpieczeństwo, wartość odżywcza, własności sensoryczne, data ważności, wygoda w użyciu, a także niezawodność.

Zewnętrzne cechy jakościowe produktu żywnościowego nie muszą jednoznacznie wpływać na jego fizyczne właściwości, ale mogą mieć znaczenia dla akceptacji produktu przez konsumenta. Do cech zewnętrznych zaliczyć można m.in.²⁴ parametry produkcji, oddziaływanie na środowisko czy marketing. Działania marketingowe (np. komunikacja przez wycenę, znakowanie, etykietowanie) determinują zewnętrzne cechy jakościowe, wpływając na oczekiwania co do jakości oraz wpływając na zaufanie konsumentów, a dzięki temu na pozytywny odbiór jakości. **Tabela 4.8.** Cechy jakościowe produktu żywnościowego decydujące o jego wyborze przez konsumenta

22 Kwasek M., Jakość i bezpieczeństwo żywności, Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym, Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, nr 8, Warszawa 2011 r., s. 17–24.

23 Kwasek M., Konsumenci XXI wieku, Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym, Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, nr. 8, Warszawa 2011 r., s. 32.

24 Ibidem, s. 32–33.

21 <http://www.qafp.pl/> (10.12.2018)

Cecha	Zakres znaczeniowy cechy
	Wewnętrzne cechy jakościowe
Bezpieczeństwo i aspekty zdrowotne produktu	Przekonanie o wysokiej jakości higienicznej i mikrobiologicznej oraz zaufanie do produktu i producenta. Produkt zabezpieczony przed zepsuciem. Produkty pozytywnie wpływające na zdrowie, np. margaryna o obniżonej zawartości cholesterolu, kawa z obniżoną zawartością kofeiny, jogurt z kulturami żywych bakterii. Żywność wyprodukowana metodami ekologicznymi.
Właściwości sensoryczne	Smakowość, zapach, barwa, wygląd zewnętrzny, tekstura, dźwięk (np. odgłos chrupania chipsów). Możliwość zaspokajania indywidualnych gustów i upodobań w zakresie walorów organoleptycznych.
Trwałość	Termin, do którego produkt żywnościowy zachowuje w pełni swoje walory sensoryczne i może być bezpiecznie spożywany.
Niezawodność	Zgodność opisu produktu z jego rzeczywistym składem. Przydatność produktu do konsumpcji w założonym okresie użytkowania, w odpowiednich warunkach przechowywania.
Funkcjonalność	Zakres stosowania, wygoda w użyciu, komfort konsumpcji (podzielność porcji, dozowania, możliwość mrożenia, odgrzania, łatwość obróbki).
	Zewnętrzne cechy jakościowe
Charakterystyki produkcyjne	Sposób, w jaki produkt jest wytwarzany (warunki uprawy i zbioru produktów roślinnych, warunki produkcji zwierzęcej, warunki przetwarzania żywności itp.), np. jaja z chowu klatkowego, ściółkowego, wolnowybiegowego lub ekologicznego.
Aspekty środowiskowe i ekologiczne	Przekonanie nabywcy, że wytworzenie i użytkowanie produktu nie wywołuje negatywnych skutków dla środowiska lub wywołuje skutki mniejsze niż inne podobne wyroby. Przekonanie, że produkt został wytworzony bez użycia środków chemicznych, w czystym środowisku.
Innowacyjność	Stopień nowoczesności produktu, np. produkty GMO, probiotyki, żywność funkcjonalna. Zgodność z postępem technicznym w gospodarstwie domowym (np. możliwość obróbki w kuchence mikrofalowej). Produkty opakowane w sposób umożliwiający sterylne dozowanie, oszczędne lub wygodne używanie, przechowywanie i przenoszenie (np. wieloraki napojów z rączką, parówki „jedynki”).
Ekskluzywność	Prestiż nabywcy związany z posiadaniem elitarnego produktu. Spożywanie produktu w elitarnych warunkach, tj. produkty spożywane przez osoby, organizacje i grupy o wysokim statusie materialnym (np. kawior, dziczyzna, markowe wieloletnie wina). Produkty o ograniczonej serii wytwarzane okazjonalnie i dla wybranych odbiorców, wyroby zapakowane i eksponowane w sposób ekskluzywny.
Marka jako gwarancja jakości	Przekonanie nabywcy o wysokiej jakości produktu (również nowego) związane z zaufaniem do danej marki. Nobilitacja nabywcy związana z posiadaniem produktu wytworzonego przez renomowanego producenta czy sprzedawanego w renomowanej sieci handlowej lub na eleganckich stoiskach, np. luksusowe sery na stoisku sieci Harrods.

Cecha	Zakres znaczeniowy cechy
Prezentacja	Forma zaprezentowania produktu żywnościowego (estetyka otoczenia, właściwe oświetlenie, forma promocji, w tym degustacja).
	Odpowiedni i wygodny sposób dostarczenia produktu do domu konsumenta, np. paczki z produktami rolnictwa ekologicznego, zakupy w internetowych sklepach spożywczych.
	Wyróżnienia jakości, znaki jakości.
	Opakowanie.
Koszt nabycia	Produkt spożywczy o wyższej cenie może być postrzegany jako produkt o wyższej jakości, co często wiąże się z wykorzystaniem droższych surowców lepszej jakości. Wysoki koszt nabycia konsument często kojarzy z dobrym pochodzeniem produktu oraz wysoką jakością składników, w tym opakowań.
Dostępność	Możliwość kupna danego produktu zarówno w sensie materialnym (finansowym), jak i fizycznym (dostępność na rynku). Możliwość kontaktu z producentem i złożenie reklamacji. Obecność informacji o produkcie i producencie. Obecność informacji o przygotowaniu produktu. Szybka i terminowa dostawa.
Dodatki	Zestaw drugorzędnych lub dodatkowych cech produktu, np. dodatek do chipsów w postaci naklejek z ulubionymi przez dzieci postaciami z bajek, dodatek do wina w postaci przypraw i przepisu na grzane wino. Produkt zaopatrzony w filiżankę do herbaty, książeczkę z przepisami, fartuch kuchenny itp.

Źródło: Kowalska A., Jakość i konkurencyjność rolnictwa ekologicznego, Difin, Warszawa, 2008 r.

Alarmujące informacje w mass mediach na temat zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka, mających związek z żywnością, np. choroba szalonych krów, pryszczycy, dioksyny w paszach i żywności, melamina w mleku produkowanym w Chinach, przyczyniają się do zwiększenia świadomości współczesnego konsumenta na temat wszelkich aspektów związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności. Z tego też powodu konsumenci coraz częściej decydują się nie tylko na zakup produktów rolnych i produktów żywnościowych o wysokiej jakości, ale także takich, które posiadają świadectwa potwierdzające ich pochodzenia. Daje im to gwarancje, że zakupiona żywność jest bezpieczna dla zdrowia i życia. Z uwagi na duży asortyment produktów spożywczych wprowadzanych na nasz rynek, konsumenci oczekują informacji na temat jakości i pochodzenia produktu rolnego lub żywnościowego. Rosnąca grupa konsumentów świadomych współzależności między spożywaną żywnością a zdrowiem, ma odzwierciedlenie w coraz większym popycie na produkty żywnościowe wysokiej jakości, która jest wynikiem szczególnych metod wytwarzania, wyjątkowego składu, a także specyficznego

pochodzenia²⁵. Analizując zachowania konsumentów, szczególnie tych zamożniejszych, można zaobserwować znaczne ograniczenie konsumpcji produktów żywnościowych, produkowanych masowo i zastąpienie ich produktami regionalnymi, tradycyjnymi i ekologicznymi.

Systematycznie wzrastająca wśród konsumentów Europy (w tym Polski) świadomość zagrożeń zdrowotnych związanych z bezpieczeństwem żywności sprawia, iż sprostanie oczekiwaniom konsumentów w tym zakresie powinno być jednym z największych wyzwań stojących przed produkcją rolną, a także przemysłem spożywczym.

Jedną z najbardziej podstawowych metod pozyskiwania bezpiecznej żywności jest jak najszersze stosowanie integrowanego sposobu gospodarowania. System ten poprzez poszczególne elementy technologii jest korzystny dla koncepcji

²⁵ Kwasek M., *Konsumenci XXI wieku*, Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym, Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, nr. 8, Warszawa, 2011 r., s. 33.

rolnictwa zrównoważonego. Głównymi cechami charakteryzującymi rolnictwo zrównoważone na poziomie kraju są²⁶:

- racjonalne wykorzystywanie zasobów produkcyjnych przestrzeni rolniczej i utrzymywanie wysokiej jakości gleb,
- zapewnienie samowystarczalności żywnościowej kraju (netto),
- produkcja bezpiecznej żywności,
- produkcja surowców o pożądanych i spełniających oczekiwania konsumentów i przemysłu co do parametrów jakościowych,
- znaczne ograniczenie, a nawet eliminacja zagrożeń dla środowiska przyrodniczego oraz troska o zachowanie bioróżnorodności,
- osiąganie w rolnictwie zrównoważonym dochodów, które pozwolą na porównywalne z innymi działami gospodarki stawki opłat za pracę i zabezpieczenie środków finansowych na modernizację i rozwój.

Wspólna Polityka Rolna Unii Europejskiej ma znaczący wpływ na poprawę jakości żywności, głównie poprzez²⁷:

1. wprowadzanie systemów jakości i żywności, zarówno wspólnotowych, jak i krajowych;
2. udzielanie wsparcia motywującego producentów rolnych do podwyższania jakości produktów;
3. zachęcanie rolników do podjęcia takiego systemu działalności rolniczej, którego finansowanie nie jest związane z ilością wyprodukowanej żywności, lecz z jej jakością;
4. wspieranie wszelkiej aktywności promocyjnej i informacyjnej, adresowanej zarówno do producentów, jak i konsumentów.

Wspólna Polityka Rolna podnosi jakość unijnych produktów spożywczych, co stanowi odpowiedź na coraz wyższe wymagania konsumentów w stosunku do żywności. Produkty charakteryzujące się wysoką jakością wytwarzane są z poszanowaniem zasad związanych z dbałością o środowisko, zdrowiem i dobrostanem zwierząt. Europejska żywność, która pochodzi z ekologicznych upraw i odznacza się wysoką jakością, jest głównym fundamentem unijnego rolnictwa, a także pełni niezwykle istotną rolę w tworzeniu tożsamości kulturowej narodów i regionów²⁸.

4. Produkty regionalne i tradycyjne a rozwój gospodarczy województwa łódzkiego

Lokalna, tradycyjna, czy też regionalna produkcja nieodłącznie wiąże się z aspektami czysto ekonomicznej działalności oraz zwyczajami i kulturą danego regionu. Chęć kontynuowania określonych zwyczajów i przekazywania tradycji jest również źródłem dla kreowania nowych możliwości dla pozyskiwania zysków i zwiększenia zarobków społeczności wiejskiej.

Spoglądając na tą problematykę z teoretycznego punktu widzenia, można zaobserwować, iż zależnościami o takim charakterze zajmowali się przedstawiciele instytucjonalizmu. Mieli oni przekonanie, iż „proces ekonomiczny jest częścią życia społeczno-kulturowego i kształtuje się (...) w długim procesie historycznym. Ekonomisci ci ponadto zwracali uwagę na to, iż konkretne zachowania ekonomiczne jednostek są osadzone społecznie i kulturowo. Działania o charakterze formalnym oraz reguły prawne życia gospodarczego są zawsze zakotwiczone w otoczeniu społeczno-kulturalnym”²⁹.

Wspólne wartości, tradycja i kultura oraz swoiste obyczaje, mają olbrzymi wpływ na kształtowanie profilu i typu organizacji ekonomicznych. Czynniki społeczne, w tym kulturowe i związane z przekonaniami, odgrywają znaczącą rolę w stymulowaniu ludzkich działań, a co za tym idzie mogą wspierać lub hamować rozwój gospodarczy regionu³⁰.

Pamięć o tradycjach i dbanie o produktach tradycyjnych zyskuje w dzisiejszych czasach coraz większe znaczenie. W dobie wiecznego pośpiechu i nowatorskich rozwiązań warto czasem zatrzymać się na chwilę i przypomnieć sobie „jak to drzewiej bywało”. Jedzenie staje się coraz bardziej sztuczne i dlatego szukamy powrotu do pięknych czasów, kiedy dostępne były tylko produkty świeże i zdrowe, bez chemicznych i genetycznych modyfikacji.

W trosce o zachowanie tradycji kulinarnych naszego kraju powstała Lista Produktów Tradycyjnych. Województwo Łódzkie może poszczycić się liczną grupą produktów wpisanych na tę listę, która prowadzona jest przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi³¹. Według stanu oszacowanego na dzień 25.10.2018 r. na Listę Produktów Tradycyjnych wpisanych jest

26 Krasowicz St., *Cechy rolnictwa zrównoważonego*, [w:] *Koncepcja badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym*, praca zbiorowa pod red. J.St. Zegara, PW 2005-2009, raport nr 11, IERiG_-PIB, Warszawa, 2005 r., s. 25.

27 Kwasek M., *Konsumenci XXI wieku*, Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym, Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, nr. 8, Warszawa, 2011 r., s. 36.

28 Biuletyn Informacyjny, nr 5(155), Agencja Rynku Rolnego, maj 2004r., s. 4-14.

29 Grosse T.G., Przegląd koncepcji teoretycznych rozwoju regionalnego, *Studia Regionalne i Lokalne*, nr 1(8), 2002 r., s.40.

30 Morawski W., *Socjologia ekonomiczna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa., 2001 r., ss.67-68.

31 [http://www.rolnictwo.lodzkie.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=116&Itemid=128\(11.12.2018\)](http://www.rolnictwo.lodzkie.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=116&Itemid=128(11.12.2018))

142 produktów tradycyjnych z województwa łódzkiego w następujących kategoriach:

- kategoria- sery i inne produkty mleczne (7)
- kategoria - mięso świeże oraz produkty mięsne (33)
- kategoria - orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (19)
- kategoria - miody (4)
- kategoria - oleje i tłuszcze (3)
- kategoria - gotowe dania i potrawy (24)
- kategoria - napoje alkoholowe i bezalkoholowe (18)
- kategoria - wyroby piekarnicze i cukiernicze (31)
- kategoria - produkty rybołówstwa (2)

Powszechnie znana mozaika kulturowa regionu łódzkiego jest przyczyną bogatych, bardzo zróżnicowanych tradycji, w tym także kulinarnych, województwa. Smaki tradycyjnych potraw różnych narodowości i klas społecznych ścierały się tu ze sobą przez wieki, tworząc niezwykle zaplecze kulinarne, do którego coraz chętniej powracamy obecnie. W recepturach przechowywanych od pokoleń w łódzkich rodzinach drzemie ogromny potencjał, dlatego też wierzymy, iż lista będzie wciąż rosła, powiększana o tradycyjne, łódzkie, wielokulturowe potrawy i produkty.

Dziedzictwo historyczne przyczyniło się do tego, iż Województwo Łódzkie określane jest jako miejsce styku wielu kultur, gdzie wymieszały się tradycje kilku narodowości, w tym również tradycje kulinarne. Można tu zaobserwować zarówno niemieckie, żydowskie, rosyjskie, jak i ukraińskie wpływy. Wykorzystanie niszy na rynku produktów żywnościowych poprzez wprowadzanie łódzkich produktów tradycyjnych i regionalnych oraz zgłaszanie ich na Listę Produktów Tradycyjnych stanowi olbrzymią szansę dla rozwoju gospodarczego naszego regionu oraz ożywienia ekonomicznego. Niezbędne jest jednak przekonanie europejskich konsumentów o tym, iż produkty te są unikalne i cechują się wysoką jakością.

Warto podkreślić, iż identyfikacja produktów charakterystycznych dla naszego regionu (tradycyjnych i regionalnych) niesie za sobą wiele korzyści, gdzie do najważniejszych można zaliczyć³²:

- wzmocnienie świadomości kulturowej i regionalnej społeczeństwa,
- wyróżnienie naszego regionu i wyodrębnienie jego najbardziej wartościowych cech (w tym w kontekście tradycji kulinarnych) na tle pozostałych regionów naszego kraju oraz Unii Europejskiej,
- utrwalenie korzystnego obrazu naszego regionu,
- aktywizację obszarów rolniczych i ich rozwój dzięki rozwojowi agroturystyki,

- dywersyfikację źródeł zarobków ludności wiejskiej,
- ożywienie gospodarcze regionu, również obszarów najbardziej uboższych i odznaczających się najtrudniejszymi warunkami ekonomicznymi,
- stworzenie marki dla wielu produktów (wśród produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych), które mogą stać się wizytówką naszego regionu.

Posiadanie dobrej i silnej marki regionu jest niezwykle ważnym aspektem przedsiębiorczości i marketingu każdego województwa. Marka stanowi swoistą wizytówkę regionu i niesie za sobą wszystko, co z niego najlepsze, w tym tradycję i kulturę, obyczaje, turystykę. Produkty tradycyjne zwiększają atrakcyjność inwestycyjną regionu, a także przyczyniają się do podniesienia jego popularności. Silna marka nie tylko potęguje wartość produktu czy usługi, producenta czy miejsca wytworzenia, ale także stanowi trzon rozwoju gospodarczego regionu³³.

Podsumowanie i wnioski końcowe

Podsumowując rozważania dotyczące roli produktów tradycyjnych i regionalnych w odniesieniu do stymulowania rozwoju gospodarczego regionu łódzkiego, jednoznacznie nasuwa się wniosek, iż istnieje silna korelacja pomiędzy ożywieniem ekonomicznym regionu a zwiększeniem produkcji wyrobów tradycyjnych i regionalnych.

Wspólna Polityka Rolna Unii Europejskiej silnie wspiera działania ukierunkowane na podnoszenie jakości europejskich produktów żywnościowych. To właśnie żywność bogata w walory odżywcze i wyprodukowana w oparciu o tradycyjne metody postrzegana jest jako jedyny właściwy sposób rozwijania segmentu produkcji żywności. Unijne prawo chroni produkty regionalne i tradycyjne poprzez odpowiednie ustawodawstwo, a co za tym idzie wspomaga lokalnych producentów i stoi na straży oryginalności produktów oraz staranności ich przygotowania. Odpowiednie oznakowanie produktów wytwarzanych na bazie tradycyjnej receptury (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)) daje konsumentowi pewność, iż zakupiony wyrób spełnia określone standardy jakościowe i został wyprodukowany przy wykorzystaniu naturalnych składników według tradycyjnej receptury.

32 Siczko A., Tworzenie rynku produktów regionalnych i tradycyjnych, Katedra Ekonomiki Edukacji, Komunikowania i Doradztwa, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, 2008 r., ss. 403-406.

33 Zalesko E., Produkty Regionalne i Tradycyjne jako Instrumenty Wspierania Rozwoju Gospodarczego Regionu (Na Przykładzie Województwa Podlaskiego), PRACE NAUKOWE UNIWERSYTETU EKONOMICZNEGO WE WROCŁAWIU nr 487, 2017 r.

Działalność w zakresie produkcji wyrobów tradycyjnych i regionalnych ma wiele korzyści ekonomicznych i społecznych. Region łódzki odznacza się długą tradycją i kulturą kulinarną, co wynika z historycznych wpływów wielu narodowości na kuchnię regionu. Łódzkie jest również województwem, które może poszczycić się liczną grupą produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych, co przedstawia nasz region na mapie Polski jako miejsce wyróżniające się dobrą kuchnią i pełnią smaku. Produkcja produktów regionalnych przyczynia się do zwiększenia dochodów ludności wiejskiej, dywersyfikacji źródeł utrzymania społeczności rolniczych, powstawania ośrodków agroturystycznych, aktywizacji zawodowej rolników oraz zwiększenia świadomości na temat ich regionu, kultywowania tradycji i zwyczajów, zwiększenia popularności regionu łódzkiego, zacieśniania więzi międzyludzkich, a co za tym wszystkim idzie ogólnego ożywienia ekonomicznego i rozwoju gospodarczego regionu łódzkiego.

Literatura

- Biuletyn Informacyjny, nr 5(155), Agencja Rynku Rolnego, maj 2004 r.
- Grębowiec M., Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w budowaniu konkurencyjnej oferty regionu małopolskiego w Unii Europejskiej na przykładzie „Obwarzanka Krakowskiego”, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, PROBLEMY ROLNICTWA ŚWIATOWEGO Tom 14 (XXIX) Zeszyt 2, 2014 r.
- Grębowiec M., Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w podejmowaniu decyzji nabywczych przez konsumentów na rynku dóbr żywnościowych w Polsce, Zeszyty Naukowe SGGW w Warszawie, Problemy Rolnictwa Światowego, Tom 10(25), zeszyt 2, 2010 r.
- Grosse T.G., Przegląd koncepcji teoretycznych rozwoju regionalnego, *Studia Regionalne i Lokalne*, nr 1(8), 2002 r.
- Kowalska A., *Jakość i konkurencyjność rolnictwa ekologicznego*, Difin, Warszawa, 2008 r.
- Krasowicz St., *Cechy rolnictwa zrównoważonego*, [w:] *Konceptcja badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym*, praca zbiorowa pod red. J.St. Zegara, PW 2005-2009, raport nr 11, IERiG_-PIB, Warszawa, 2005 r.
- Kuźniar W., Rola Produktów Tradycyjnych w Rozwoju Usług Agroturystycznych (Na Przykładzie Województwa Podkarpackiego), *Acta Scientiarum Polonorum, Oeconomia* 9 (4) 2010, Uniwersytet Rzeszowski, 2010 r.
- Kwasek M., Jakość i bezpieczeństwo żywności, Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym, Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, nr 8, Warszawa, 2011 r.
- Kwasek M., *Konsumenci XXI wieku, Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym, Jakość i bezpieczeństwo żywności a zdrowie konsumenta*, Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, nr. 8, Warszawa, 2011 r.
- Michalski M. M., *Traditional and Regional Food Products in Poland and European Union-Legislation and Food Safety*, Nauka Przyroda Technologie, Dział Nauki o Żywności i Żywieniu, Tom 5, Zeszyt 3, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2011 r.
- Morawski W., *Socjologia ekonomiczna*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa., 2001 r.
- Newerli-Guz J., Rybowska A., Produkt tradycyjny i regionalny – luksus od święta czy na co dzień?, *Akademia Morska w Gdyni, HANDEL WEWNĘTRZNY* 2015;2(355):286-295, 2015 r.
- O systemach jakości żywności, *Vademecum funkcjonowania produktów regionalnych i tradycyjnych*, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie, Kraków 2011 r.
- Oleszko-Kurzyna B., Rozwój obszarów wiejskich jako priorytet wspólnej polityki rolnej Unii Europejskiej, *Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska. Sectio H, Oeconomia* 44/1, 2010 r., ss. 103-117.
- Oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności w Polsce 2008, MRiRW, Warszawa, 2007 r.
- Rozporządzenia Rady WE nr 509/2006 z dnia 20.03.2006 r.
- Sieczko A., Tworzenie rynku produktów regionalnych i tradycyjnych, Katedra Ekonomiki Edukacji, Komunikowania i Doradztwa, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, 2008 r.
- Zalesko E., *Produkty Regionalne i Tradycyjne jako Instrumenty Wspierania Rozwoju Gospodarczego Regionu (Na Przykładzie Województwa Podlaskiego)*, PRACE NAUKOWE UNIwersytetu EKONOMICZNEGO WE WROCŁAWIU nr 487, 2017 r.

Źródła internetowe

- <http://archiwum.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Przepisy-polskie-Produkty-regionalne-i-tradycyjne>
- <http://w-modr.pl/index.php?id=511>
- <http://www.produkty-tradycyjne.pl/lista-produktow-tradycyjnych-mrirw>
- http://www.pzpbm.pl/qmp/System_QMP.pdf
- <http://www.qafp.pl/>
- http://www.rolnictwo.lodzkie.pl/index.php?option=com_content&view=article&id=116&Itemid=128

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne>
<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/przepisy-ue-produkty-regionalne-i-tradycyjne>

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/przepisy-polskie-produkty-regionalne-i-tradycyjne>



Narodowy Instytut Samorządu Terytorialnego powstał w 2015 r.
Jest państwową jednostką budżetową podległą MSWiA.
Działa na rzecz dalszej profesjonalizacji samorządu terytorialnego i administracji publicznej.

EKSPERTYZY NIST, ul. Zielona 18, Łódź 90-601
Sekretariat tel. +48 42 633 10 70
e-mail: sekretariat@nist.gov.pl