

Liczba produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych w poszczególnych województwach

Number of products listed as Traditional Products by voivodship

Nombre de produits de la Liste nationale des Produits Traditionnels par voïvodie



Fundacja dla Polski dziękuje Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Joli Lipce, Izabelli Byszewskiej i Dżennecie Bogdanowicz za udostępnienie zdjęć.

Publikacja finansowana przez Wspólnotę Europejską, Dyrektoriat Generalny ds. Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Za treści zawarte w niniejszej publikacji odpowiadają jej autorzy. Komisja Europejska nie odpowiada za jakiegokolwiek wykorzystanie informacji zawartych w publikacji.

Publication received funding from the European Community, Directorate-General for Agriculture and Rural Development.

The sole responsibility lies with the authors of the publication; the Commission is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.

Produkty regionalne i tradycyjne wysokiej jakości

Ochrona w Unii Europejskiej i w Polsce



Folder wydano w ramach Programu Rozwoju Regionalnego Fundacji dla Polski.

Copyright ©2010 Fundacja dla Polski

Fundacja dla Polski

02-541 Warszawa

ul. Narbutta 20/33

www.fdp.org.pl

www_produkty-tradycyjne.pl



Na straży jakości

Europejskie oznaczenia gwarantem jakości

Od przystąpienia do Unii Europejskiej w 2004 r., Polska aktywnie uczestniczy we Wspólnej Polityce Rolnej (WPR), która przywiązuje dużą wagę do rozwoju, ochrony i promocji produktów tradycyjnych i znanego pochodzenia, jako ważnego czynnika rozwoju lokalnego i regionalnego obszarów wiejskich. W 1992 r. WPR wprowadziła trzy znaki wyróżniające produkty znanego pochodzenia lub tradycyjne: Chronioną Nazwę Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) i Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność (GTS). Polskie prawo zostało dostosowane do wymogów unijnych – od 2005 r. obowiązuje *ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*, na podstawie której polscy producenci, korzystając z możliwości stworzonych przez europejski system rejestracji i ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, zgłaszają swoje produkty do rejestracji w Komisji Europejskiej (KE).



Nazwa produktu jest rejestrowana i chroniona jako

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) i na opakowaniu produktu można umieścić ten znak, **w przypadku gdy wybitna jakość produktu jest ściśle związana z obszarem, na którym jest wytwarzany**, o czym świadczy:

- nazwa nawiązująca do miejsca, regionu lub (wyjątkowo) kraju, w którym produkt jest wytwarzany (np. szynka parmeńska – z okolic Parmy, miód z Sejneńszczyzny, bryndza podhalańska)
- ścisły związek z miejscem pochodzenia – **wszystkie surowce** pochodzą z określonego obszaru, do którego odnosi się nazwa produktu i cały proces produkcyjny odbywa się na tym obszarze
- cechy charakterystyczne oraz jakość produktu są nierozdzielnie związane ze specyfiką obszaru geograficznego.



Nazwa produktu jest rejestrowana i chroniona jako

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) i na opakowaniu produktu można umieścić ten znak, **jeśli renoma i bardzo dobra jakość produktu są związane z obszarem, z którego on pochodzi**, o czym świadczą:

- nazwa produktu nawiązująca do miejsca, regionu lub (wyjątkowo) kraju z którym jest związany (np. wielkopolski ser smażony, andruty kaliskie)
- renoma, jaką cieszy się produkt i jego specyficzne cechy związane są z jego pochodzeniem geograficznym (klimat, ukształtowanie terenu, roślinność) lub lokalnymi umiejętnościami (metody i tradycje wytwarzania)
- **co najmniej jeden etap procesu produkcyjnego** odbywa się na obszarze, do którego odnosi się nazwa produktu.



Nazwa produktu jest rejestrowana jako

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) i na opakowaniu produktu można umieścić ten znak, **gdy produkt ma tradycyjny charakter i cechy odróżniające go od innych produktów tej samej kategorii**, o czym świadczą:

- specyficzna nazwa lub specyficzny surowiec (np. piekaczewnik, olej rydzowy)
- specyficzny charakter, czyli cechy odróżniające produkt od innych produktów tej samej kategorii
- tradycyjny charakter, wynikający z użycia tradycyjnych surowców, receptury lub technologii.

Znaki europejskie są potwierdzeniem niezmienności sposobu wytwarzania i niezmiennie wysokiej jakości. System obejmuje produkty rolne i środki spożywcze. Jest dostępny i otwarty dla wszystkich producentów, którzy zdecydowali się przyjąć jego reguły. Produkty regionalne i tradycyjne, jako element dziedzictwa kulturowego, są dobrem wspólnym lokalnej społeczności, którego nie może zastrzec ani zawłaszczyć żaden pojedynczy producent. Dlatego o rejestrację w systemie europejskim występuje grupa producentów z obszaru wytwarzania danego produktu. Polscy producenci rolni i przetwórcy coraz aktywniej uczestniczą w europejskim systemie jakości żywności, zgłaszając kolejne produkty do rejestracji europejskiej.

Krajowy system jakości „Jakość Tradycja”

Uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz przez Komisję Europejską i wpisany do PROW 2007-2013 krajowy system wyróżniania i kontroli żywności wysokiej jakości, został opracowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związek Województw RP. System służy wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości, z uwzględnieniem produktów tradycyjnych. Gwarantuje **jakość produktu, identyfikowalność procesu jego wytwarzania oraz przejrzystość procedur kontrolnych**. Produkty są certyfikowane i kontrolowane przez akredytowane i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostki certyfikujące. Konsumenty otrzymują wiedzę o pochodzeniu surowców, sposobie ich przetwarzania, metodach produkcji i mogą prześledzić drogę produktu „od pola do stołu”, a producent nie jest anonimowy. System „JT” jest otwarty dla wszystkich producentów z kraju i zagranicy.



Producenci, których produkty otrzymały znaki europejskie ChNP, ChOG i GTS lub krajowy znak „Jakość Tradycja”, mogą otrzymać wsparcie finansowe w ramach PROW 2007-2013: działanie 132 - Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności oraz działanie 133 – Działania informacyjne i promocyjne.

Krajowa Lista Produktów Tradycyjnych

Od 2005 r. polscy producenci, na mocy *ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych*, mogą wpisywać swoje produkty na, prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Listę Produktów Tradycyjnych (LPT). O wpis można się starać dla tych produktów, które są wytwarzane od co najmniej 25 lat i związane są z lokalnymi zwyczajami i tradycją. Na LPT wpisywany jest produkt, a nie jego producent, dlatego wpis ten nie daje producentowi ani wyłączności do używania nazwy produktu, ani jej prawnej ochrony. Produkty wpisane na LPT nie są specjalnie oznakowane. Natomiast wpis na LPT pozwala producentowi tradycyjnego produktu uzyskać odstępstwa od wymagań (derogacje) procesu produkcyjnego, jeśli jest to konieczne dla zachowania jakości i oryginalności wytwarzanego produktu. Ponadto produkty znajdujące się na Liście oraz ich producenci zyskują popularność i renomę. Lista Produktów Tradycyjnych pokazuje nam bogactwo i różnorodność polskich tradycji kulinarnych. Aktualnie wpisanych jest na nią ponad 700 produktów i niemal codziennie przybywają nowe!

Polskie produkty w europejskim dziedzictwie

Na początku 2010 roku były zgłoszone do rejestracji 34 produkty, a 15 spośród nich już zostało zarejestrowanych i mogą być oznaczane europejskimi znakami. Produkty zgłoszone do rejestracji podlegają tymczasowej ochronie w Polsce.

Chronioną Nazwę Pochodzenia otrzymały 4 polskie produkty:



Bryndza podhalańska (woj. małopolskie). Pierwszy polski produkt, zarejestrowany w KE w 2007 r. Miękki ser podpuszczkowy, wytwarzany na Podhalu z mleka owczego lub z mleka owczego z domieszką mleka od krowy polskiej czerwonej. Ser ma lekko pikantny, ostry i słonawy smak, wyrabiany jest w bączkach w czasie letniego wypasu owiec. Tradycje wytwarzania bryndzy sięgają XVI wieku i są związane z kulturą wędrujących wzdłuż Karpat pasterzy wołoskich. Bryndza jest jednym z najbardziej znanych polskich regionalnych produktów.

Oscypek (woj. małopolskie). Wędzony ser z mleka owczego od owiec rasy polskiej górskiej lub składający się w 60% z mleka owczego i w 40% z mleka krowiego od krów rasy polska czerwona, wytwarzany od ponad 600 lat na Podhalu, najpierw przez osiadłych tu pasterzy wołoskich, a później przez górali tatrzańskich i beskidzkich. Oscypki mają charakterystyczny, wrzecionowaty kształt i są zdobione wypukłymi wzorami – każdy baca ma swój własny, specyficzny wzór, który wytłacza na serze za pomocą specjalnej formy („oscypiorki”). Oryginalny oscypek ma lekko kremową barwę, złocista, lśniąca skórę, lekko słony smak. Jest twardy i elastyczny. Oscypki wytwarzane są jedynie w okresie wypasu owiec – od końca kwietnia do października.



Redykołka (woj. małopolskie). Te niewielkie, wędzone owcze serki w kształcie zwierzątek, serduszek lub małych wrzecionek, wytwarzane z resztek sera, pozostałych po wyrobie oscypków, od kilkuset lat związane są z kulturą pasterską podhalańskich górali i stanowią nieodłączny element obyczajowości jesiennych redyków czyli uroczystych powrotów owiec z wypasu. Bacowie i juhasi, schodząc z gór, rozdawali redykołki jako prezenty dzieciom i dziewczętom. Do dziś redykołki są ulubioną pamiątką, przywożoną z Podhala przez turystów.



Wiśnia nadwiślanka, zwana również słupianką (woj. świętokrzyskie, mazowieckie i lubelskie). Jest to wiśnia sokowa, dawnej odmiany odroślowej, pochodząca od dzikiej wiśni stepowej, na większą skalę uprawiana od początku XX wieku. Nadwiślanka wykorzystywana jest w przetwórstwie (owoce są soczyste i bardzo trwałe). Ze względu na swoje wyjątkowe walory smakowe, barwę i aromat jest również ceniona jako owoc deserowy. Jej specyficzna jakość związana jest z warunkami klimatycznymi pasa środkowej Wisły. Wiśnia słupianka świetnie rośnie na nadwiślańskiej, jałowej, wapiennej skale. Rozmnaża się łatwo poprzez odrosty korzeniowe.



Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (woj. dolnośląskie). Wyjątkowy miód, o bursztynowo-herbacianej barwie i galaretkowatej konsystencji. Swą niepowtarzalną jakością zawdzięcza obszarowi geograficznemu, z którego pozyskiwany jest nektar. Na terenie Borów Dolnośląskich (w przeszłości rozległe poligony wojskowe), zachowały się od ponad wieku, zwarte kompleksy czystych ekologicznie wrzosowisk, stanowiących wyjątkowy pożytek dla pszczół. Nektar wrzosowy nadaje miodowi specyficzny ostry, lekko gorzkawy smak oraz charakterystyczny zapach.

Rogal świętomarciński (woj. wielkopolskie). Najbardziej popularny wśród poznaniaków produkt cukierniczy. Tradycyjny wypiek w kształcie półksiężyca, z półfrancuskiego ciasta, nadziewany białym makiem, mielonymi bakaliami (daktyle, figi), rodzynkami i skórką pomarańczową. Rogale te wyrabiane są od ponad 100 lat na świętego Marcina (11 listopada), co związane jest z tradycją obdarowywania ubogich wypiekami poznańskich cukierników. Nad recepturą rogali od kilku lat czuwa specjalna Kapituła Poznańskiego Tradycyjnego Rogala Świętomarcińskiego.



Wielkopolski ser smażony (woj. wielkopolskie). Kremowej barwy ser, o konsystencji podobnej do sera topionego. Wytwarzany jest ze zglądniętego twarogu, może być z dodatkiem kminku co nadaje mu charakterystyczny, pikantny smak i ostry zapach. Jest to produkt o sięgającej początku XIX wieku tradycji, a jego recepturę, przekazywaną z pokolenia na pokolenie, prawdopodobnie przywieźli na ziemię polskie Niemcy i holenderscy osadnicy. Ser ten jest niezmiernie popularny i ceniony zwłaszcza w Zachodniej Polsce – od Pomorza i Pałuk po Dolny Śląsk.



Andrutry kaliskie (woj. wielkopolskie). Delikatne jak mgiełka, słodkie i chrupiące wafle o kremowej barwie, wypiekane w specjalnej okrągłej, żelaznej formie (andrutniku), z delikatnej mąki pszennej, cukru i oleju. Andrutry sprzedawane były od ponad stu pięćdziesięciu lat w Kaliszu i okolicach, jednak swoją reputację zawdzięczają sprzedaży w niedziele i święta w parku miejskim w Kaliszu. Były ulubionym przysmakiem spacerujących tu rodzin, a tradycja ich wypieku przetrwała do dziś.



Truskawka kaszubska lub Kaszëbskô malëna (woj. pomorskie). Truskawki kaszubskie są słodkie, aromatyczne, jędrne i soczyste. Mają ciemnoczerwoną barwę, pokrywa je błyszcząca skórka. Te walory zawdzięczają składowi gleby oraz specyficznemu mikroklimatowi Pojezierza Kaszubskiego, którego charakterystyczną cechą są chłodne noce i upalne dni latem. Tradycja uprawy truskawek na Kaszubach liczy sobie ponad 80 lat. Szczególny rozwój plantacji truskawkowych miał miejsce w latach 60. i 70. ubiegłego wieku, kiedy to pola truskawkowe stały się wyróżnikiem regionu.



Polskie produkty w europejskim dziedzictwie

Znak **Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności** został przyznany 6 polskim produktom:

Olej rydzowy. Tłoczony jest na zimno, wytwarzany z lnianki - oleistej rośliny o rudej barwy ziarenkach (z tego powodu potocznie nazywanej „rydz”, „ryżyk”), uprawianej tradycyjnie i od dawna, zwłaszcza w Wielkopolsce, gdzie są jej znaczące plantacje. Olej rydzowy jest przejrzysty, o barwie od żółtej do czarwonobrunatnej, ma wyrazisty aromat i specyficzny, z nutą gorzkości, „cebulowy” lub „orzechowy” smak.



Miody pitne: półtorak, dwójniak, trójniak i czwórniak. Miód pitny to klarowny napój fermentowany, z brzezki miodowej (roztwór wody i miodu). Jego charakterystyczny aromat, smak i kolor zależą od rodzaju miodu oraz użytych przypraw. Im większa zawartość miodu w brzezce, tym dłuższy jest okres leżakowania napoju i wyższa zawartość w nim alkoholu. Nazwy napitku zależą od użytych proporcji między miodem a wodą: półtorak zawiera 1 część miodu oraz 0,5 części wody, dwójniak – 1 część miodu i 1 część wody, trójniak – 1 część miodu i 2 części wody oraz czwórniak – 1 część miodu i 3 części wody. Miody pitne wytwarzane są w Polsce od wieków i są jednym z najbardziej specyficznych polskich produktów.

Pierekaczewnik. Tradycyjny wypiek mieszkających w Polsce Tatarów. Ma kilkusetletnią tradycję i korzenie krymskie. Jest to pieróg złożony z kilku cienkich warstw ciasta, zwinięty na kształt muszli ślimaka, upieczony na złoty kolor. Każda warstwa pierkaczewnika przełożona jest farszem: pikantnym (mięso baranie, wołowe, gęsią, indyk) lub słodkim (ser z rodzynkami, jabłka, śliwki).



Zostały już także opublikowane przez KE wnioski o rejestrację **Chronionego Oznaczenia Geograficznego:**



śliwka świdłowska



fasola korczyńska



jabłka łąckie



suska sechleńska



obwarzanek krakowski



kielbasa lisiecka



miód kurpiowski

Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności:



kielbasa jalowcowa



kabanosy



kielbasa myśliwska

W ciągu kilku miesięcy produkty te zostaną zarejestrowane w KE.

Polish Products in the European Heritage

Since its joining of the European Union in 2004, Poland has actively participated in the Common Agricultural Policy (CAP), whereby great importance is attached to the designation, fostering, protection and promotion of traditional and known-origin products as a crucial factor of the local and regional development in rural areas. In 1992 the Common Agricultural Policy introduced three labels to designate traditional or known-origin products: **Protected Designation of Origin (PDO)**, **Protected Geographical Indication (PGI)** and **Traditional Speciality Guaranteed (TSG)**.

The Polish law has been adjusted to the Community requirements – the Act on Registration and Protection of Designations and Labels of Agricultural Products and Foodstuffs and on Traditional Products has been in effect since 2005. According to the Act, Polish producers have access to the opportunities that are available under the European System of Registration and Protection of Regional and Traditional Products, by submitting their products for registration with the European Commission (EC) and for entering to the national **List of Traditional Products**, with **over 700 products** already listed there.

Over a period of 5 years, 34 products have been submitted for registering with the EC and **15 of them** were registered.

The products registered as PDO or PGI are: 3 mountain cheese brands from the Fore-Carpathian region; 3 products from Wielkopolska, 2 cakes - Saint Martin's Croissant (according to the tradition, eaten on St. Martin's Day), Andruty Kalisz (Calsia) and fried cheese; cherry from the Świętokrzyski Region and strawberry from Pomerania.

The products registered as TSG are: 4 brands of mead, Camelina Oil (pressed from Camelina, an ancient oilseed crop) and perekaczewnik – a speciality of Polish Tartars. In addition, Polish producers may benefit from protection and promotion under the national "Quality Tradition" scheme which has been notified with the EC, managed by Polish Chamber of Regional and Local Product and the Association of Polish Voivodships. Products with documented 50 years of production history, enjoying exceptional reputation and having specific characteristics that make them different from other similar products are eligible for registering with the scheme. Ten-plus products, including dairy products (cheeses, white cheeses, butter), cured meat products, processed fruits and vegetables and regional beer brands have been labelled with "Quality Tradition" mark.

Produits polonais dans le patrimoine européen

Depuis 2004, l'année de son adhésion à l'Union européenne, la Pologne participe activement à la politique agricole commune (PAC) qui met l'accent sur le développement, la protection et la promotion des produits traditionnels et régionaux par l'attribution de signes certifiant la haute qualité de ces produits : **Appellation d'Origine Protégée (AOP)**, **Indication Géographique Protégée (IGP)** et **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)**.

Le cadre juridique polonais a été adapté aux exigences communautaires en la matière : la loi de 2005 sur l'enregistrement et la protection des appellations et indices des produits agricoles et des denrées alimentaires et sur les produits traditionnels permet aux producteurs polonais de participer au système européen de protection des produits agroalimentaires de haute qualité, en ouvrant la voie vers une labellisation de ces produits par la Commission européenne (CE). Cette loi leur donne aussi la possibilité d'enregistrer des produits traditionnels sur la **Liste nationale des Produits Traditionnels**, qui contient à ce jour **plus de 700 produits**.

Depuis 5 ans, 34 demandes d'enregistrement ont été communiquées à la CE, 15 produits ont déjà été labellisés.

9 appellations polonaises ont été enregistrées comme AOP et IGP : 3 fromages de la région montagnarde des Carpates, 1 variété de miel de Bory Dolnośląskie, 3 produits de la région de Wielkopolska dont rogal świętomarciński de Poznań (pâtisserie consommée traditionnellement le jour Saint Martin), andruty kaliszkie (gaufres de la ville de Kalisz) et le fromage frit ; une variété de grotte cultivée sur les rives de la Vistule de la voïvodie Świętokrzyskie et la fraise de la région de Poméranie.

6 produits ont été enregistrés en tant que STG : półtorak, dwójniak, trójniak et czwórniak (hydromels dont les noms indiquent la quantité du miel dans la boisson) ; olej rydzowy (variété d'huile cameline) et pierkaczewnik (produit de boulangerie, spécialité des Tatars polonais).

En Pologne, les producteurs peuvent aussi profiter du système polonais de protection et de promotion des produits traditionnels « Qualité Tradition » notifié auprès de la CE et géré par la Chambre Polonaise du Produit Régional et Local et l'Union des Voïvodies de la République de Pologne. Les produits dont la tradition remonte à 50 ans minimum et qui se distinguent par une qualité singulière et supérieure aux autres produits du même type, peuvent prétendre à l'enregistrement dans ce système. Une quinzaine de produits possèdent déjà le signe « **Qualité Tradition** », dont des produits laitiers (fromages, beurres), de la charcuterie, des fruits et légumes transformés ou des bières régionales.