

TRADYCYJNE I REGIONALNE **PRODUKTY**
WYSOKIEJ JAKOŚCI
WE WSPÓLNEJ POLITYCE ROLNEJ

Zofia Winawer Henryk Wujec

TRADYCYJNE I REGIONALNE **PRODUKTY**
WYSOKIEJ JAKOŚCI
WE WSPÓLNEJ POLITYCE ROLNEJ



Warszawa 2010

Redakcja
Izabella Byszewska (Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego)

Konsultacja merytoryczna
Krystyna Vinaver (Stowarzyszenie Solidarność Francja Polska)

Koordinator wydania
Ewa Maczka (Stowarzyszenie Solidarność Francja Polska)

Opracowanie graficzne
Jaga Mączka

Korekta
Teresa Walczak

Fotografia na okładce za zgodą Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi

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.

Poradnik wydano w ramach Program Rozwoju Regionalnego Fundacji dla Polski.

Copyright © 2010 by Fundacja dla Polski

ISBN 978-83-914855-1-4

Fundacja dla Polski
02-541 Warszawa, ul. Narbutta 20/33

Podziękowania

Fundacja dla Polski dziękuje Magdalenie Głodek, p.o. naczelnika Wydziału Oznaczeń Geograficznych w Departamencie Rynków Rolnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, za wiele cennych merytorycznych uwag, które autorzy otrzymali w trakcie pracy nad poradnikiem. Pomoc merytoryczną uzyskaliśmy również od Jakuba Jasińskiego, radcy rolnego w Ambasadzie Polskiej w Rzymie, oraz dr. Adama Jareckiego, konsultanta weterynaryjnego, a nasze przedsięwzięcie wspierał również zastępca dyrektora Departamentu Rynków Rolnych do spraw Oznaczeń Geograficznych Dariusz Goszczyński. Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi dziękujemy także za wyrażenie zgody na wykorzystanie zdjęć produktów. Za pomoc w uzyskaniu informacji i wyjaśnień dziękujemy także Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.

Spis treści

| | | |
|------------|---|----|
| | Podziękowania | 5 |
| | Wstęp | 11 |
| | Introduction | 16 |
| | Introduction | 20 |
| 1 | Wspólna Polityka Rolna – produkty regionalne i tradycyjne ważnym źródłem dochodu dla producentów, poszukiwane przez konsumentów, atrakcyjne dla turystów, sprzyjające ochronie środowiska | 25 |
| 2 | Charakterystyka produktów tradycyjnych i regionalnych oraz przyznawanych im oznaczeń europejskich | 31 |
| 2.1 | Produkty tradycyjne w systemie wspólnotowym | 31 |
| 2.2 | Produkty znanego pochodzenia | 32 |
| 2.3 | Lista polskich produktów zarejestrowanych i zgłoszonych w Unii Europejskiej | 34 |
| 3 | Zasady rejestracji produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej | 37 |
| 3.1 | Grupa producentów | 37 |
| 3.2 | Zasady uzyskiwania znaku Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS) | 39 |
| 3.3 | Zasady uzyskiwania znaku Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP) lub Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG) | 43 |
| 3.4 | Kontrola jakości producentów tradycyjnych i regionalnych | 46 |
| 3.5 | Składanie i zatwierdzanie wniosku o rejestrację w kraju i w Unii Europejskiej | 49 |
| 4 | Krajowy system „Jakość Tradycja” | 55 |
| 5 | Korzyści dla producentów i grup producentów uczestniczących w systemach jakości żywności PROW 2007–2013 | 59 |

| | | |
|-------------|--|-----|
| 5.1 | Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności – Działanie 132 | 59 |
| 5.2 | Działania informacyjne i promocyjne – Działanie 133 | 71 |
| 5.3 | Pomoc regionalna w urzędach marszałkowskich | 76 |
| 5.4 | Refundacja przygotowania wniosku o rejestrację pierwotnych produktów rolnych | 76 |
| 6 | Produkujemy zgodnie z przepisami dotyczącymi działalności gospodarczej lub rolniczej | 79 |
| 6.1 | Rejestrowanie działalności gospodarczej | 79 |
| 6.2 | Wymagania weterynaryjne i higieniczno-sanitarne | 80 |
| 6.3 | Zobowiązania podatkowe | 86 |
| 6.4 | Ubezpieczenie emerytalno-rentowe i zdrowotne | 88 |
| 7 | Powody i zasady organizowania się grup producentów oraz przykłady ich funkcjonowania | 91 |
| 7.1 | Uzasadnienie organizowania się grup producentów produktów tradycyjnych i regionalnych | 91 |
| 7.2 | Definicje grupy producentów | 92 |
| 7.3 | Formy prawne grup producentów | 94 |
| 7.4 | Cele organizowania się producentów w grupy | 96 |
| 7.5 | Przeszkody na drodze powstawania „grup producentów” i uczestniczenia producentów w systemach jakości żywności | 100 |
| 8 | Przykłady organizowania się grup producentów w Polsce | 101 |
| 8.1 | Oscypek, bryndza podhalańska i redykołka – Chroniona Nazwa Pochodzenia, Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu – zrzeszenie, oraz Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” – spółdzielnia | 103 |
| 8.2 | Kielbasa lisecka – Chronione Oznaczenie Geograficzne, Konsorcjum Producentów Kielbasy Liseckiej – konsorcjum | 111 |
| 8.3. | Rogal świętomarciński – Chronione Oznaczenie Geograficzne, Grupa Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński” – umowa cywilnoprawna | 113 |

| | | |
|------------|--|------------|
| 8.4 | Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich – Chronione Oznaczenie Geograficzne, Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu – zrzeszenie | 115 |
| 8.5 | Wiśnia nadwiślanka – Chroniona Nazwa Pochodzenia, Spółdzielnia Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka” – spółdzielnia | 117 |
| 8.6 | Suska sechłońska – Chronione Oznaczenie Geograficzne, Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach – stowarzyszenie | 123 |
| 8.7 | Jabłka łąckie – Chronione Oznaczenie Geograficzne, Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa – stowarzyszenie | 127 |
| 9 | Rejestracja produktów i formy organizowania się producentów produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych we Francji | 135 |
| 9.1 | Picodon z Ardèche lub picodon z Drôme – Związek Ochrony i Promocji sera koziego picodon z Drôme i picodon z Ardèche – AOC/AOP/ChNP | 140 |
| 9.2 | Fasolka z Tarbes – Spółdzielnia Fasolki z Tarbes – IGP/ChOG | 145 |
| 9.3 | Ser z owczego mleka z Pirenejów – brebis de Pyrenées – Związek ochrony sera z owczego mleka z Pirenejów – AOC/AOP/ChNP | 147 |
| 9.4 | Ser beaufort – Związek Ochrony Sera Beaufort – AOC/AOP/ChNP | 150 |
| 9.5 | Mięso wołowe z krów rasy maine-anjou – Związek ochrony mięsa wołowego rasy maine-anjou – AOC/AOP/ChNP | 152 |
| | Podsumowanie | 163 |
| | Załączniki | 167 |



Wstęp

Od 1 maja 2004 r. Polska jest członkiem Unii Europejskiej – może więc i powinna korzystać z możliwości, które ta przynależność stwarza. W Unii Europejskiej (UE) został wypracowany, wzorowany w dużej mierze na francuskim, system certyfikowania i znakowania produktów spożywczych najwyższej jakości o charakterystycznych cechach wynikających z kultury i specyfiki regionu, w którym dany produkt jest wytwarzany. Produkty posiadające znaki unijne cieszą się międzynarodowym uznaniem, są sprzedawane po znacznie wyższych cenach niż podobne produkty, które nie posiadają znaków unijnych, a w wielu przypadkach ich jakość i renoma są ważnymi atutami dla rozwoju regionu. Również Komisja Europejska (KE), chcąc promować we Wspólnej Polityce Rolnej (WPR) wytwarzanie produktów spożywczych wysokiej jakości, uruchomiła specjalne programy wsparcia dla producentów takiej żywności. Celem niniejszej publikacji jest jak najszersze przedstawienie problematyki produkcji i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych, tak by zachęcić producentów do uczestniczenia w europejskim systemie jakości żywności.

W poradniku znajdą Państwo informacje dotyczące wytwarzania i wprowadzania do obrotu produktów regionalnych i tradycyjnych, zarejestrowanych bądź będących w trakcie rejestracji w Komisji Europejskiej produktów, które otrzymały wprowadzony przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL) oraz Związek Województw RP znak „Jakość Tradycja”, oraz umieszczonych na krajowej Liście Produktów Tradycyjnych (LPT) Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW).

Poradnik wyjaśnia kwestie rejestracji produktów wysokiej jakości w Unii Europejskiej i w krajowym systemie certyfikacji zarówno w sposób teoretyczny, przytaczając najważniejsze akty prawne europejskie i krajowe oraz dodając wyjaśnienia i interpretacje, jak i praktyczny, podając konkretne przykłady polskich produktów zarejestrowanych w UE oraz francuskich, które wydały nam się interesujące dla polskiego czytelnika.

W pierwszej kolejności uwaga skupiona została na opisie znaków produktów wysokiej jakości, o które mogą ubiegać się producenci w UE: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Kolejny rozdział porusza – w sposób bardzo konkretny – mechanizm i wymogi prawne, jakie muszą spełnić producenci, by móc złożyć wniosek o rejestrację. Poradnik odpowiada także na pytanie, czy wytwarzany produkt kwalifikuje się do europejskiego systemu ochrony produktów regionalnych lub tradycyjnych, a co za tym idzie – informuje o konieczności formalnego i faktycznego zawiązania się grupy producentów danego produktu, jeżeli grupa taką jeszcze nie funkcjonuje. Poradnik wyjaśnia, dlaczego grupa producentów jest tak istotna dla rozwoju produktu, zanim jeszcze produkt zostanie zarejestrowany w europejskim systemie jakości. Wydawało nam się to istotne, bowiem w Polsce często wymóg utworzenia grupy producentów traktowany jest jak zło konieczne. A istnienie grupy jest nie tylko warunkiem formalnym, koniecznym dla złożenia wniosku, ale także odpowiednio wypracowane zasady funkcjonowania grupy są załącznikiem przyszłego sukcesu produktu i producentów. Zobowiązania, jakie bierze na siebie grupa producentów, czyli każdy z jej członków, są istotnym aspektem produkcji żywności wysokiej jakości. Dotyczą one respektowania przyjętych zasad wytwarzania produktu, kontroli i samo-kontroli. Natomiast każdy producent indywidualnie musi przestrzegać zasad funkcjonowania zarejestrowanej działalności gospodarczej, wymagań weterynaryjnych, higieniczno-sanitarnych i podatkowych.

Opisane zostały poszczególne elementy wniosku do KE, związane z nazwą i opisem produktu, metodą jego wytwarzania i przechowywania, itp. Poradnik przedstawia także mechanizm starania się o uzyskanie rejestracji w krajowym systemie jakości „Jakość Tradycja”, przyznawanym produktom tradycyjnym przez Kapitułę Znak Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związku Województw RP.

Kwestiom związanym z korzyściami wynikającymi z produkcji i wprowadzeniem do obrotu produktów wysokiej jakości poświęcony został osobny rozdział. Dotyczy to zarówno wytwarzania produktów regionalnych i tradycyjnych, wpisującego się w filozofię zrównoważonego rozwoju, jak i aspektów finansowych i marketingowych związanych z konkretnym wsparciem rolników produkujących żywność wysokiej jakości.

Jak zostało wspomniane powyżej i jak będziemy to powtarzać do znudzenia na ponad 100 stronach niniejszego poradnika, **grupa producentów jest kluczem do prawidłowego rozwoju produktu wysokiej jakości**. Z tego względu poświęciliśmy jej wyodrębniony rozdział, w którym zdefiniowana została grupa producentów, omówione cele organizowania się producentów w grupy, opisane formy prawne, jakie może ona przyjąć, i konsekwencje dokonanego wyboru.

Kolejny rozdział przedstawia konkretne przykłady organizowania się polskich producentów rolnych w grupy w kontekście ubiegania się o europejski znak jakości dla produktów tradycyjnych i regionalnych i ich funkcjonowania w ramach systemu. I tak przytoczone zostały przykłady Regionalnego Związku Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu i Tatrzańsko-Beskidzkiej Spółdzielni Producentów „Gazdowie”, Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej, Grupy Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński”, Regionalnego Związku Pszczelarzy we Wrocławiu, Spółdzielni Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka”, Stowarzyszenia Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach i Stowarzyszenia Łącka Droga Owocowa.

Poradnik odwołuje się także do wypracowanej przez francuskich rolników metodologii rejestracji produktów. Krótko opisuje historię i działanie systemu oznaczania produktów w tym kraju, szerzej zaś przykłady organizowania się producentów produktów regionalnych i tradycyjnych. Odwołujemy się do francuskiej tradycji ze względu na ponad 70-letnie doświadczenie funkcjonowania systemu oznaczeń geograficznych we Francji, które, jak pisaliśmy powyżej, w dużej mierze zainspirowało europejski system rejestracji produktów. Opisaliśmy przykłady produktów zarówno roślinnych, jak i pochodzenia zwierzęcego, tj. sera picodon z Ardèche czy beaufort z Sabaudii, fasolkę z Tarbes lub mięsa wołowego z krów rasy maine-anjou. Cytowane przykłady francuskie ilustrują nie tylko rolę tradycji. Mają one również na celu pokazanie ekonomicznego i społecznego znaczenia tego „sektora” dla zdynamizowania rozwoju wiejskiego.

Powyzsza lista poruszonych tematów nie wyczerpuje oczywiście wszystkich pytań, jakie może stawiać producent lub konsument, ani problemów, które należy rozwiązać, decydując się na rejestrację

danego produktu w systemie krajowym lub europejskim. Problematyka wytwarzania, promocji i ochrony produktów rolno-spożywczych tradycyjnych i znanego¹ pochodzenia jest bardzo żywa. Kolejne programy rozwoju wiejskiego na poziomach europejskim i krajowym kładą na nią coraz większy nacisk. Przepisy prawne ewoluują zarówno w konsekwencji zmian organizacyjnych w Unii (rozszerzenie z 15 do 27 członków Wspólnoty), jak i w wyniku doświadczeń i zderzania się przepisów z rzeczywistością czy zmian wymagań konsumentów.

Tak więc nie łudźmy się, ten poradnik już niedługo będzie w swojej faktograficznej – a nie filozoficznej – części mocno przestarzały. Jego naturalnym uzupełnieniem jest więc portal internetowy www.produkty-tradycyjne.pl, stworzony przez Fundację dla Polski, w partnerstwie z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Stowarzyszeniem Solidarność Francja – Polska. Portal informuje o Wspólnej Polityce Rolnej w zakresie produktów wysokiej jakości, polskim prawie wdrażającym wspólnotowy system rejestracji tych produktów i jego aktualizacji. Portal kierowany jest zarówno do producentów wytwarzających produkty tradycyjne i regionalne lub tych, którzy zamierzają taką działalność rozpocząć, jak i do konsumentów, którzy zainteresowani są znaczeniem produktów tradycyjnych m.in. dla smaku, zdrowia oraz zachowania i korzystania z bioróżnorodności. W portalu można znaleźć opis najlepszych (czyli certyfikowanych) polskich produktów i informacje o możliwości ich zakupu.

Produkty tradycyjne i regionalne, poza korzyściami finansowymi, jakie wyływają z ich ochrony, pozwalają zbudować i rozwijać stałą współpracę między producentami, samorządami, konsumentami czy światem nauki, przyczyniając się tym samym do zbliżenia wsi do miasta i szerokiego rozwoju terenów wiejskich. Okazuje się, że oparte na tradycyjnych metodach wytwarzania i ściśle związane z regionem produkty stają się dzisiaj ważnym i nowoczesnym elementem zrównoważonej polityki rozwoju obszarów wiejskich.

¹ Oznacza to, że miejsce, z którego pochodzi produkt, jest dokładnie określone i ma istotny wpływ na jego jakość.



Introduction

Poland, a Member State of the European Union since May 1, 2004, is able and expected to take advantage of the opportunities arising from the membership. The European Union has developed a certification and labelling scheme (largely modelled on the French one) intended for top quality foodstuffs with characteristics that are specific to the culture and nature of its region of origin. EU-labelled products enjoy international reputation and fetch much higher prices than similar non-labelled products. Quite often, the quality and reputation of

Fundacja dla Polski (FdP) was established in 1990 on the initiative of Foundation de France to promote civil society development in Poland, by taking advantage of the experience and traditions of French democracy. FdP supports private individuals and institutions in the implementation of their own philanthropic projects and pursues programs to combat social exclusion and enhance the social and economic potential of various Polish regions. FdP's Regional Development Program was created at the initiative of and with support from the France-Poland Solidarity Association.

FdP's Regional Development Program (RDP) is working towards sustainable development of rural areas, to open up additional sources of income for farmers and create new jobs in the countryside. For the last seven years RDP's focus has been on fostering the growth of the field of regional and traditional products as an important driver of local development and a source of tangible benefits for producers. These activities are consistent with the new Common Agricultural Policy with its emphasis on food quality and protection of the environment.

EU-labelled products are considered important development assets of the region. In an attempt to promote production of high quality foodstuffs, the European Commission launched support programmes that are dedicated to the producers of these foodstuffs. This book is intended to provide an extensive overview of regional and traditional product manufacturing and promotion issues with a view in encouraging producers to join the European food quality schemes.

The Guide contains information about the manufacture and placement on the market of regional and traditional products that are registered or pending registration with European Commission (EC), which have been awarded the "Quality Tradition" ("Jakość Tradycja") mark by the Polish Regional and Traditional Product Chamber and the Union of the Voivodships (Provinces) of the Republic of Poland and entered to the national List of Traditional Products (LTP) of Ministry of Agriculture and Rural Development (MARD).

The Guide provides an insight into registration of high quality products in the European Union and with national certification schemes by addressing

the legislative background with excerpts from pertinent European and national regulations, along with related comments and explanations, as well as by describing actual examples of Polish products registered within EU and those of French products of relevance to the Polish reader.

In the first chapter, our focus is on description of high quality markings for which UE producers are eligible: Protected Designation of Origin, Protected Geographical Indication and Traditional Speciality Guaranteed. The next chapter addresses, in a down-to-earth manner, the mechanism and legal requirements that producers must satisfy in order to apply for registration. Moreover, the Guide answers the question whether a product is eligible under the European regional or traditional product protection schemes and, consequently, informs of the necessity to establish a formal group of manufacturers for a given product, if such a group has not been formed before. The Guide explains why a group of producers is so important for product development before its registration with European quality schemes. We believe it is a crucial aspect, insofar as the requirement to establish a producer group is often considered as necessary evil in Poland. However, the group is not only a formal pre-requirement for filing an application: well designed operating rules of the group are the basis for the success of the product and the producers. Obligations contracted by the group, i.e. by each and every individual group member, are essential for production of high quality food. The group agrees to follow specific rules applicable to production, control and self-control. On the other hand, each group member must ensure compliance with the rules of registered business activity, as well as veterinary, sanitary and fiscal regulations.

The Guide describes specific components of the application regarding product name and description, production and storage methods, etc. In addition, procedures for registering a product with national "Quality Tradition" quality scheme, whereby traditional products are awarded quality marks by the Chapter of the Polish Regional and Local Product Chamber and the Union of the Voivodships (Provinces) of the Republic of Poland.

The benefits from manufacturing high quality products and placing them on the market are discussed in a dedicated chapter. These

include both manufacture of regional and traditional products as part of sustainable development concept and financial/marketing aspects of actual support provided to those farmers who are producers of high quality foodstuffs. As already mentioned above (and repeated ad nauseam on more than 100 pages of this Guide), **producer group is a key to the successful development of any high quality product.** Therefore, a special chapter is dedicated thereto, providing a definition of producer group and describing available forms of incorporation and the consequences arising from the choice of a particular form of incorporation.

The examples of producer groups established by Polish farmers seeking the European mark of quality for traditional/regional brands and to join the scheme are presented in the following chapter, including the cases of Nowy Targ-based Regional Union of Sheep and Goat Breeders and the Tatra-Beskidy Cooperative of Producers "Gazdowie", Group of Lisięcka Sausage Producers, "Świętomarciński Croissant" Producer Group, Wrocław-based Regional Union of Beekeepers, "Nadwiślanka" Cooperative of Vegetable and Fruit Growers, Ujanowice-based Association of Fruit and Vegetable Growers and the "Łącka Droga Owocowa" Association.

Reference is made in the Guide to the product registration methodology, as developed by the French farmers, along with a brief description of history and performance of the French labelling system. A few cases of regional/traditional product producer group formation in France are described in more detail. The French tradition is relevant, considering that geographical indication labelling system has been in operation there for the past 70 years and, as already mentioned above, to a large extent inspired the European product registration scheme. Illustrative products of plant and animal origin are described in the Guide, including: picodon cheese from Ardèche, beaufort cheese from Savoie, Tarbes beans or meat produced from Maine-Anjou cattle variety. These examples are intended to highlight the role of tradition and demonstrate economic and social importance of that 'sector' in giving impetus to rural development.

The aforementioned list of addressed topics does not answer all possible questions asked by a producer or consumer and problems faced when reaching the decision on whether to register a product with national or European schemes. The issues of manufacture, promotion and protection of traditional agricultural products/foodstuffs and geographical indication are increasingly important. Recent European and national rural development programmes tend to put more emphasis on them. Regulatory framework is subject to changes in response to organisational changes in the European Union (following the enlargement from 15 to 27 Member States) and in the light of experience and collision of regulations with the real environment or evolution of consumers' requirements.

Obviously, before long the factual content (but not the concept) of this Guide will become quite obsolete. It is naturally supplemented by the Internet Portal www.produkty-tradycyjne.pl, as established by the Foundation for Poland in partnership with the Polish Regional and Local Product Chamber and France – Poland Solidarity Association. The Portal provides information about Common Agricultural Policy in the area of high quality products, Polish regulations enforcing the EU product registration schemes and amendments thereof. The Portal is intended for existing and potential producers of traditional and regional products, as well as to consumers who express interest in traditional products for their taste, health, preservation and enjoyment of biodiversity, etc. Details of the best (i.e. certified) Polish products and information about their availability are presented on the Portal.

In addition to the financial benefits arising from protection, traditional and regional products help to establish and strengthen constant cooperation between producers, local governments, consumers or academic environment, thus bringing village residents closer to urban centres and contributing to extensive development of rural areas. As a matter of fact, products that are based on traditional manufacturing methods and closely related to the region of their origin become today an important and modern component of sustainable development of rural areas.

Introduction

Depuis le 1^{er} mai 2004, la Pologne est membre de l'Union européenne. Elle peut et devrait alors profiter de nouvelles opportunités que cette adhésion lui offre. L'Union européenne a créé, en s'inspirant essentiellement de l'expérience française, un système de labellisation des produits agro-alimentaires de qualité dont les spécificités découlent de la culture et du caractère propres de la région où un produit est fabriqué. Les produits de qualité labellisés profitent d'une reconnaissance internationale, sont vendus plus chers que d'autres produits similaires ne bénéficiant pas de labellisation européenne et, enfin, leur renom et qualité sont des atouts importants pour le développement de la région. La Commission européenne, voulant promouvoir dans la Politique Agricole Commune les produits de qualité, a mis en place des programmes d'aide pour leurs producteurs. L'objectif de cette publication est la présentation la plus complète des problématiques de production et de promotion des produits régionaux et traditionnels, afin d'encourager les producteurs à participer au système européen des signes de qualité.

Dans ce Guide, vous trouverez les informations concernant la production et la mise sur le marché des produits régionaux et traditionnels, labellisés et/ou en cours de labellisation à la Commission européenne, mais aussi des produits ayant reçu le signe « Qualité Tradition », créé et géré par la Chambre Polonaise du Produit Régional et Local et l'Union de Voïvodies de la République de Pologne, ainsi que ceux inscrits sur la Liste nationale des Produits Traditionnels, tenue par le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural polonais.

Le Guide présente de nombreux problèmes liés à l'enregistrement des produits de qualité dans l'Union européenne et dans le système national de labellisation, en se référant aux principaux actes juridiques communautaires et nationaux, en les expliquant et les interprétant, mais aussi en citant des exemples concrets de

produits polonais et français déjà enregistrés, qui nous ont paru intéressants pour le lecteur polonais.

Dans un premier temps, le Guide décrit les signes de qualité auxquels peuvent concourir les producteurs dans l'Union européenne : Appellation d'Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie. Le chapitre suivant présente très concrètement le mécanisme et les conditions juridiques que doivent remplir les producteurs au moment de l'enregistrement du produit. Il répond aussi à la question de savoir si le produit fabriqué se qualifie potentiellement dans le système européen de protection des produits régionaux et traditionnels et ce qui s'en suit, informe sur la nécessité de la mise en place d'un groupe organisé de producteurs du dit-produit, si le groupe n'a pas encore été constitué. Le Guide explique pourquoi l'existence d'un groupe de producteurs est primordiale pour le développement du produit avant même la labellisation de ce dernier. Ceci nous a paru important, car en Pologne, la nécessité de s'organiser en un groupe est considérée souvent comme un mal nécessaire. L'existence d'un groupe est non seulement une formalité nécessaire pour le dépôt du dossier, mais aussi les règles de son fonctionnement garantissent le futur succès du produit et de ses producteurs. La publication décrit les étapes de constitution du dossier de labellisation, lié au nom et à la description du produit, à la méthode de fabrication et de conservation, etc. Le Guide présente également le mécanisme d'obtention du signe national de qualité « Qualité Tradition », accordé aux produits traditionnels par le Jury, constitué des représentants de la Chambre Polonaise du Produit Régional et Local et de l'Union de Voïvodies de la République de Pologne.

Fondation de Pologne (FdP) fut créée, à l'initiative de la Fondation de France en 1990 pour soutenir en Pologne le développement de la société civile, en s'inspirant des expériences et de la tradition de la démocratie française. La FdP aide des personnes physiques et des institutions dans la réalisation de leurs projets philanthropiques, mène des programmes favorisant l'inclusion sociale et renforçant le potentiel socio-économique de différentes régions en Pologne. A l'initiative et en collaboration avec l'Association Solidarité France-Pologne, a été créée à la FdP le Programme du Développement Régional. www.fdp.org.pl

Le Programme de Développement Régional FdP sert de cadre pour des actions de soutien au développement durable des territoires ruraux, incitant à la création de nouvelles sources de financement et à la création d'emplois pour des populations rurales. Les actions du Programme se concentrent autour du soutien au développement des produits régionaux et traditionnels, comme l'un des facteurs majeurs de développement local et une source de revenus pour des producteurs. Ces démarches s'inscrivent dans la nouvelle Politique Agricole Commune, qui favorise les produits de qualité et la protection de l'environnement naturel.

Un chapitre entier a été consacré aux questions liées à la production et à la mise sur le marché des produits de qualité. Cela concerne à la fois la production des produits régionaux et traditionnels qui s'inscrivent dans une démarche de développement durable, et les aspects financiers et promotionnels en lien avec des aides concrètes pour les producteurs. Les aspects importants de l'élaboration des produits de qualité sont les obligations à respecter par le groupe des producteurs en tant que tel, et par chaque producteur individuellement. Elles concernent le respect des règles définies de la production, du contrôle et de l'autocontrôle. Chaque producteur doit aussi suivre les règles propres à son activité économique (vétérinaires, d'hygiène, sanitaires et fiscales).

Comme cela a été mentionné ci-dessus, **le groupe de producteurs est la clé d'un bon développement du produit de qualité**. Pour cette raison, nous lui avons consacré un chapitre entier, dans lequel le lecteur trouvera la définition du groupe de producteurs, les objectifs d'auto-organisation de celui-ci, les formes juridiques qu'il peut prendre, ainsi que les incidences que le choix de la forme juridique peut avoir sur le développement du groupe.

Le chapitre suivant présente les exemples de création de groupes de producteurs par les agriculteurs polonais dans le cadre de leur démarche de labellisation européenne. Ainsi, ont été relatés, entre autres, les exemples du Consortium des producteurs du Saucisson Lisiecka, du Syndicat Régional des Eleveurs de Moutons et de Chèvres à Nowy Targ, de la Coopérative de Producteurs de la Région Tatry-Beskidy «Gazdowie», du Groupe de Producteurs de Rogal Swietomarcinski, du Syndicat Régional des Apiculteurs à Wroclaw ou encore de la Coopérative des Producteurs des Légumes et Fruits Nadwisłanka.

Le Guide se réfère aussi à la méthodologie élaborée en France quant à l'enregistrement des produits de qualité et décrit brièvement l'histoire et le fonctionnement du système de labellisation dans ce pays. Le chapitre présente quelques exemples d'organisation des producteurs français. Nous faisons référence à la tradition française compte tenu de son expérience, longue de 70 ans, dans le fonctionnement du système des signes géographiques de qualité, qui comme indiqué précédemment, avait inspiré le système

européen de labellisation. Nous avons décrit les exemples de produits végétaux comme d'origine animale, comme le fromage picodon d'Ardèche ou beaufort de Rhône-Alpes, le haricot tarbais ou encore la viande bovine Maine-Anjou. Ces exemples doivent non seulement illustrer le rôle de la tradition, mais aussi instruire sur l'importance économique et sociale des produits de qualité pour le développement des territoires ruraux.

La liste des sujets, que nous avons évoquée, n'inclut pas toutes les questions face auxquelles un producteur ou un consommateur peut faire face ni même tous les problèmes à régler dans le cadre du fonctionnement des systèmes européen et national de qualité. La problématique de production, de promotion et de protection des produits agro-alimentaires traditionnels et d'origine géographique protégée est très vivante. Les programmes du développement rural au niveau européen et national insistent là-dessus. Les réglementations juridiques évoluent avec les changements au sein de l'Union (p. ex. : au moment du passage de 15 à 27 membres de l'Union) ainsi suite, aux expériences de l'application de ces règles « sur le terrain », ou encore suite aux exigences des consommateurs. Ainsi, ne nous faisons pas d'illusion : très vite ce Guide dans son contenu réglementaire – et non philosophique – sera dépassé. Mais le portail web www.produkty-tradycyjne.pl, créé par la Fondation de Pologne, en partenariat avec la Chambre Polonaise du Produit Régional et Local et avec l'association Solidarité France Pologne, sera un outil complémentaire. Le Portail informera sur la politique des produits de qualité dans la PAC, sur la législation polonaise responsable de la transposition des décisions communautaires au niveau national en la matière et sur son actualisation. Le Portail s'adresse à la fois aux producteurs des produits régionaux et traditionnels et à ceux qui souhaitent commencer de produire dans le système de qualité ainsi qu'aux consommateurs intéressés par l'importance des produits traditionnels pour leur goût, leur rôle pour la santé ou la sauvegarde de la biodiversité.

Si les produits régionaux et traditionnels procurent des avantages financiers découlant de leur protection, ils permettent également

la construction d'un partenariat et d'une coopération entre les producteurs, les collectivités territoriales, les consommateurs ou encore les scientifiques, contribuant ainsi au développement durable des territoires ruraux. Ces produits, basés sur les méthodes traditionnelles de production et strictement liés à la région, deviennent donc aujourd'hui un élément important d'une politique de développement durable des espaces ruraux.



1

Wspólna Polityka Rolna – produkty regionalne i tradycyjne ważnym źródłem dochodu dla producentów, poszukiwane przez konsumentów, atrakcyjne dla turystów, sprzyjające ochronie środowiska

W krajach wysoko rozwiniętych, a w szczególności wśród ich zamożniejszych mieszkańców, od lat obserwuje się odwrót od konsumpcji żywności masowej produkowanej na przemysłową skalę na rzecz produktów lokalnych o znanym pochodzeniu – często droższych, ale na ogół zdrowszych, smaczniejszych i bardziej oryginalnych.

Naturalną reakcją po latach głodu, ubóstwa i wyrzeczeń, które dotknęły mieszkańców wszystkich krajów Europy w czasie II wojny światowej i w pierwszych latach powojennych, było zwiększanie produkcji przemysłowej i rolniczej. W wielu krajach dokonano modernizacji rolnictwa, dążąc do intensyfikacji upraw i hodowli w celu zapewnienia samowystarczalności żywnościowej. Działania te od lat 60. prowadzono w Europie w sposób ciągły i planowy. W 1962 r. państwa należące do EWG podjęły decyzję o wprowadzeniu Wspólnej Polityki Rolnej (WPR). Produkcja rolnicza, dofinansowywana z budżetu UE, zaczęła szybko wzrastać, ale wkrótce pojawiły się problemy związane z degradacją środowiska naturalnego, a z czasem także z nadprodukcją żywności.

W latach 80., gdy spadło tempo przyrostu ludności i popyt na żywność zaczął się stabilizować, Europa Zachodnia znalazła się w obliczu nadprodukcji żywności przy jednoczesnym odpływie ludności wiejskiej do miast. Od lat 90. jednym z najważniejszych celów WPR staje się likwidacja nadwyżek produkcji żywności i poprawa jej jakości oraz ochrona środowiska naturalnego. Impulsem do odwrótu od intensywnego rolnictwa na rzecz wielofunkcyjnego rozwoju obszarów wiejskich były m.in.: nadprodukcja żywności, degradacja środowiska spowodowana nadmierną chemizacją i mechanizacją, wyludnianie się terenów wiejskich oraz kryzys spowodowany chorobą szalonych krów (BSE).

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

Przeciwdziałanie tym negatywnym tendencjom znalazło swoje odbicie w traktacie z Maastricht z 1992 r., który wprowadził następujące zasady:

- ▶ rolnictwo ma za zadanie dostarczać żywność i świadczyć usługi środowiskowe;
- ▶ rolnictwo ma wspierać formy gospodarowania przyjazne dla środowiska naturalnego, należy propagować rolnictwo ekologiczne;
- ▶ rolnictwo ma wspierać ochronę zasobów naturalnych, różnorodności biologicznej i krajobrazowej;
- ▶ należy redukować szkody środowiskowe spowodowane działalnością rolniczą.

Obecnie istotnym celem Wspólnej Polityki Rolnej jest zapewnienie wystarczającej ilości bezpiecznej, dobrej jakościowo żywności przy zachowaniu, a nawet poprawie stanu środowiska naturalnego oraz współdziałanie w dziedzinie ograniczania zmian klimatycznych.

Obok funkcji produkcyjnych dużą wagę przywiązuje się również do ogólnospołecznych funkcji rolnictwa. Wprowadzone zmiany promują model wydajnego, konkurencyjnego rolnictwa opartego na gospodarstwach rodzinnych, dbającego nie tylko o jakość i poziom produkcji, lecz także o ochronę środowiska oraz zachowanie dziedzictwa kulturowego wsi i ładu przestrzennego.

Zasady WPR premiujące żywność wysokiej jakości zostały zaakceptowane przez wszystkie kraje UE, zarówno przez:

- ▶ kraje Południa (Francja, Włochy) przywiązujące istotną wagę do smaku produktów, wspierające model produkcji zdecentralizowanej, często opartej na gospodarstwach rodzinnych i kultywujących tradycyjne sposoby wytwarzania i spożywania produktów regionalnych (takich jak m.in.: wina, wędliny, sery, oliwy);
- ▶ kraje Europy Północnej (Wielka Brytania, Dania, Niemcy, Szwecja), w których dominują duże, zmechanizowane gospodarstwa rolne i zakłady przetwórcze, a uwaga skupiona jest przede wszystkim na produkowaniu żywności bezpiecznej dla zdrowia.

W 1992 r. Unia Europejska przyjęła rozporządzenia premiujące żywność wysokiej jakości związaną ze środowiskiem i tradycją, często wytwarzaną przez drobnych producentów. Oczywiście warunki bezpieczeństwa i higieny wytwarzania takich produktów muszą być zagwarantowane w takim samym stopniu, jak ma to miejsce w przypadku produktów wytwarzanych na masową skalę.

W celu wyróżnienia produktów wysokiej jakości zostały wprowadzone europejskie systemy certyfikowania i znakowania produktów wysokiej jakości:

- ▶ europejski system certyfikowania produktów rolnictwa ekologicznego² – w poradniku nie zajmujemy się tym oddzielnym, obszernym tematem, na temat którego ukazało się już wiele publikacji;
- ▶ prawo unijne zezwala na tworzenie krajowych systemów jakości, notyfikowanych jako takie przez Komisję Europejską. Aktualnie w Polsce są dwa takie działające systemy:
 - Integrowana produkcja (IP)³, która w swym charakterze jest bardziej zbliżona do rolnictwa ekologicznego niż do produktów regionalnych i tradycyjnych,



² W odpowiedzi na rosnący popyt na produkty ekologiczne na rynku pojawiają się produkty z informacjami sugerującymi lub stwierdzającymi, że produkty te pochodzą z uprawy ekologicznej, podczas gdy autentyczne produkty ekologiczne powinny być opatrzone specjalnym unijnym znakiem.

³ Integrowana produkcja (IP) jest to system gospodarowania, w którym w sposób harmonijny wykorzystuje się postęp techniczny i biologiczny w uprawie, nawożeniu i ochronie roślin. Integrowana produkcja uwzględnia także cele ekologiczne:

- ochronę otaczającego środowiska,
- ochronę krajobrazu rolniczego,
- dba o bezpieczeństwo i zdrowie zarówno producentów, jak i konsumentów.

Celem tego sposobu gospodarowania jest produkcja owoców, warzyw i innych produktów rolnych wysokiej jakości zdrowotnej i dietetycznej, a także spełniających określone wymagania systemu oraz rynków międzynarodowych. Jest to metoda wymagająca od producenta dużej wiedzy, doświadczenia i przestrzegania ustalonych zasad oraz procedur w danej uprawie. Z pewnością jest ona trudniejsza od tradycyjnej metody produkcji. Podstawową zasadą systemu jest stosowanie się do opracowanych instrukcji i prowadzenie szczegółowej dokumentacji całego procesu produkcyjnego.

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

- Krajowy system „Jakość Tradycja” opisany w Rozdziale 4;
- ▶ W celu uzyskiwania wyróżnienia produktów wysokiej jakości związanych z regionem lub tradycją został stworzony **Europejski system oznaczeń**. Ma on z jednej strony informować konsumentów, że mają do czynienia z produktami wysokiej jakości, a z drugiej – chronić producentów przed podróbkami ich produktów.

Europejski system promocji i ochrony żywności jest wzorowany na działającym od dawna systemie francuskim, chroniącym i promującym produkty o znanym pochodzeniu. W europejskim systemie wprowadzono także możliwość ochrony i promocji produktów tradycyjnych, wykorzystywaną szczególnie przez nowych (przyjętych po 1 maja 2004 r.) członków Unii.

Zasady Wspólnej Polityki Rolnej w krajach członkowskich realizowane są przy pomocy Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW), w ramach którego zagwarantowane są fundusze na wspieranie jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Polska – średniej wielkości kraj, będący członkiem Unii Europejskiej, w którym około 38% mieszkańców zamieszkuje tereny wiejskie, a ponad 15% zatrudnionych jest w rolnictwie – ma istotny interes w uczestniczeniu w europejskim systemie ochrony i promocji żywności.

W ciągu ostatnich czterech lat powstała większość krajowych aktów prawnych, pozwalających na udział naszych producentów w tym systemie. Przy konstrukcji polskich aktów prawnych często odwoływano się do rozwiązań francuskich i włoskich⁴.

Wzrastające zainteresowanie konsumentów i producentów produktami spożywczymi wysokiej jakości o znanym pochodzeniu⁵

⁴ Francja, ale także Włochy i Hiszpania mają własne, od dawna działające systemy znakowania żywności regionalnej i tradycyjnej wysokiej jakości, przy czym system włoski jest mocno zdecentralizowany, opiera się na regionalnych rozwiązaniach dotyczących jakości żywności. Rozwiązania włoskie były wzorem dla utworzenia krajowej Listy Produktów Tradycyjnych. System francuski, kładący nacisk na regionalność i pochodzenie produktu, jest mocno scentralizowany i zarządzany przez instytucje państwowo-prywatne.

⁵ Produkt o znanym pochodzeniu oznacza, że wiadomo skąd produkt pochodzi, czyli z jakiego kraju i regionu – znana jest jego „ścieżka” od pola do stołu.

jest coraz bardziej widoczne także w Polsce. Oczywiście, większość polskich konsumentów nie może sobie pozwolić na produkty inne niż te, których ceny są najniższe. Istnieje także nawyk, aby w tej samej gamie produktów wybierać produkt najtańszy, choćby ten droższy miał być lepszy i smaczniejszy. Jednak powoli zaczyna się to zmieniać i coraz częściej klient woli kupić 4 plasterki droższej i smaczniejszej wędliny, o ugruntowanej renomie czy od znanego producenta, niż 10 plasterków szynki, o której nie wie, skąd pochodzi i w jaki sposób została wytworzona. Wiąże się to z ogólną tendencją do jedzenia mniej, ale lepiej, smaczniej i zdrowiej.

W wielu miejscowościach powstają sklepy lub sieci sklepów wyspecjalizowanych w sprzedaży produktów lokalnych i tradycyjnych, które cieszą się coraz większym zainteresowaniem. Również supermarkety coraz częściej wydzielają specjalną przestrzeń dla markowych produktów dobrej jakości, przy czym „produkt markowy” niekoniecznie oznacza, że pochodzi on z dużego renomowanego zakładu wytwórczego – równie dobrze może być dostarczany przez małego producenta. Dzięki systemowi europejskiemu i jego specjalnym oznaczeniom możemy odróżnić produkt wysokiej jakości, o specjalnych cechach, wynikających z pochodzenia i tradycyjnej lub specjalnej metody produkcji, od podobnego produktu wytwarzanego w sposób standardowy.

Uzyskanie znaku europejskiego świadczy więc o jakości i wyjątkowości produktu, co pozwala jego producentowi sprzedawać produkt po wyższej cenie niż inni producenci, którzy wytwarzają podobne, ale nieoznaczone produkty, a zatem pozwala mu uzyskać wyższy przychód, stałą promocję poprzez rozpoznawalny znak na produkcie oraz zapewnić ochronę produktu w kraju i w Unii Europejskiej.

Jakościowe produkty regionalne są coraz bardziej znaczącą atrakcją turystyczną i często mają istotny wpływ na wzrost wydatków turysty w regionie oraz liczby turystów odwiedzających dany region, a więc przyczyniają się nie tylko do zwiększenia dochodów producenta, ale i do rozwoju całego regionu.



2

Charakterystyka produktów tradycyjnych i regionalnych oraz przyznawanych im oznaczeń europejskich

W europejskim systemie jakościowym zostały rozróżnione dwie zasadnicze kategorie produktów:

- ▶ produkty tradycyjne;
- ▶ produkty regionalne znanego pochodzenia.

Produktom tradycyjnym przyznawany jest znak Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS), a produktom regionalnym, czyli produktom znanego pochodzenia, znak Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP) lub Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG). Produkty polskie zgłaszane są do rejestracji w Komisji Europejskiej na podstawie ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych⁶.

2.1 Produkty tradycyjne w systemie wspólnotowym

Produkty tradycyjne to takie produkty, których jakość wynika ze specjalnego składu i sposobu wytwarzania. Często pochodzą z konkretnego kraju czy regionu, ale ich upowszechnienie i renoma sprawia, że produkowane są także w innych krajach.

***Z życia:** Tak jest np. w przypadku wywodzącego się z Włoch sera **mozarella**, wytwarzanego według specyficznej, tej samej receptury także w innych krajach, m.in. w Polsce.*

Od lipca 2008 r. są zarejestrowane w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności i mogą postugiwać się znakiem GTS

⁶ Ustawa ta została znowelizowana 24 października 2008 r., Dz.U. z 2008 r. nr 216, poz. 1368.

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

*staropolskie miody pitne: **półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak**, od czerwca 2009 r. – **olej rydzowy i pierekaczewnik**, zaś rejestracji oczekują **kabanosy, kielbasa myśliwska i jałowcowa**.*

Problematykę produktów tradycyjnych reguluje na poziomie Unii Europejskiej:

- ▶ Rozporządzenie Rady (WE) 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami;
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

2.2 Produkty znanego pochodzenia

Produkty regionalne, które mogą uzyskać Chronioną Nazwę Pochodzenia (ChNP) lub Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), to takie produkty, których jakość jest zdecydowanie wyższa od przeciętnej i nierozzerwalnie związana z miejscem ich pochodzenia i lokalnymi metodami wytwarzania.

Chroniona Nazwa Pochodzenia może być przyznana tylko takiemu produktowi, którego wszystkie surowce pochodzą z określonego obszaru i wszystkie fazy wytwarzania mają miejsce na tym obszarze.

Z życia: *Takimi produktami są wytwarzane tradycyjnymi metodami **oscypek i bryndza podhalańska**, związane z Podhalem wieloma elementami: rasą owiec, sposobem i warunkami wypasu, jakością i rodzajem mleka, metodami wytwarzania sera, itp. Produkty te jako pierwsze z polskich produktów zostały zarejestrowane przez KE i mogą postąpić się znakiem ChNP.*

Chronione Oznaczenie Geograficzne może być przyznane produktowi, którego co najmniej jedna faza wytwarzania odbywa się na danym terenie.

Z życia: *Przykładem jest zarejestrowany przez KE w kwietniu 2008 r. miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich pozyskiwany z kwiatów wrzosu na terenie Borów Dolnośląskich. Pszczoły zaś przywożone są na pożytki wrzosowe w Borach Dolnośląskich z szerszego obszaru niż teren Borów Dolnośląskich.*

Problematykę produktów znanego pochodzenia reguluje na poziomie Unii Europejskiej:

- ▶ Rozporządzenie Rady (WE) 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych;
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r., określające szczegółowe zasady stosowania Rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw produktów rolnych i środków spożywczych.

O europejskie znaki jakościowe mogą się starać produkty rolne⁷ wymienione na liście w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską (w poradniku załącznik 1.1).

„Są to ‘produkty rolne’, przez które rozumiemy płody ziemi, produkty pochodzące z hodowli i rybołówstwa, jak również produkty pierwszego przetworzenia, które pozostają w bezpośrednim związku z tymi produktami”⁸.

Zarówno w załączniku do rozporządzenia 509/2006, jak i 510/2006 wymienione są także inne produkty, nazwane „środkami spożywczymi”, które mogą starać się o oznaczenie GTS lub ChNP czy ChOG. Takimi produktami, dopuszczonymi dodatkowo przez oba rozporządzenia, są: piwo, chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, inne wyroby piekarnicze i makarony (załączniki 1.2 i 1.4).

Gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami mogą też być nie tylko produkty, ale i potrawy. Natomiast potrawy nie mogą aplikować o uzyskanie ChNP lub ChOG.

⁷ Formalne sformułowanie: „produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi”.

⁸ Definicja poprzedzająca listę produktów w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską.

2.3 Lista polskich produktów zarejestrowanych i zgłoszonych w Unii Europejskiej

Tabela 1. Lista polskich produktów zarejestrowanych i zgłoszonych w Unii Europejskiej

| Chroniona Nazwa Pochodzenia | Chronione Oznaczenie Geograficzne | Gwarantowana Tradycyjna Specjalność |
|---|---|---|
| Bryndza podhalańska Rozporządzenie Komisji (WE) nr 642/2007 z 11.06.2007 | Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich Rozporządzenie Komisji (WE) nr 483/2008 z 30.05.2008 | Póttorak Rozporządzenie Komisji (WE) nr 729/2008 z 28.07.2008 |
| Oscypek Rozporządzenie Komisji (WE) nr 127/2008 z 13.02.2008 | Rogal świętomarciński Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1070/2008 z 30.10.2008 | Dwójniak Rozporządzenie Komisji (WE) nr 729/2008 z 28.07.2008 |
| Redykołka Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1176/2009 z 30.11.2009 | Wielkopolski ser smażony Rozporządzenie Komisji (WE) nr 323/2009 z 20.04.2009 | Trójniak Rozporządzenie Komisji (WE) nr 729/2008 z 28.07.2008 |
| Wiśnia nadwiślanka Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1232/2009 z dnia 15.12.2009 | Andruty kaliskie Rozporządzenie Komisji (WE) nr 326/2009 z 21.04.2009 | Gwóźniak Rozporządzenie Komisji (WE) nr 729/2008 z 28.07.2008 |
| Podkarpacki miód spadziowy | Truskawka kaszubska lub Kaszëbskô malëna Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1155/2009 z dnia 27.11.2009 | Olej rydzowy Rozporządzenie Komisji (WE) nr 506/2009 z 15.06.2009 |
| Karp Zatorski | Miód kurpiowski | Pierekaczewnik Rozporządzenie Komisji (WE) nr 567/2009 z 29.06.2009 |

| Chroniona Nazwa Pochodzenia | Chronione Oznaczenie Geograficzne | Gwarantowana Tradycyjna Specjalność |
|--|--|--|
| Miód z Sejneńszczyzny, Łódzieszczyzny | Fasola korczyńska | Kabanosy |
| Miód drahimski | Kielbasa lisecka | Kielbasa myśliwska |
| Fasola wrzawska | Obwarzanek krakowski | Kielbasa jałowcowa |
| Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca | Suska sechłońska | |
| | Śliwka szydlowska | |
| | Jabłka łąckie | |
| | Chleb prądnicki | |
| | Jabłka grójeckie | |
| | Kołacz śląski lub kołacz śląski | |

| | |
|-----------|--|
| 34 | wnioski, w tym: |
| 15 | zarejestrowanych nazw |
| 10 | wniosków o rejestrację opublikowanych w Dz.Urz. UE |
| 9 | wniosków o rejestrację przestanych do KE |

Źródło: baza danych DOOR za IJHARS www.ijhar-s.gov.pl

Wymienione w tabeli 1 produkty, których nazwy zostały zarejestrowane przez KE jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne lub Gwarantowane Tradycyjne Specjalności, podlegają ochronie na terenie Unii Europejskiej.

Produkty ubiegające się o ChNP lub ChOG, których wnioski o rejestrację zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym UE i te przesłane do Brukseli, oczekujące na publikację podlegają ochronie na terytorium RP.

Z życia: *Miody z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny podlegają ochronie i w Polsce, i w Litwie, gdyż wniosek został złożony jako wniosek transgraniczny przez grupę producentów składającą się z grupy producentów polskich i grupy producentów litewskich.*

Jak można wywnioskować z porównania przytoczonych dat wystania produktów do rejestracji w KE i ich rejestracji, procedury unijne są dość długie. Okres ten wydłużył się, ponieważ wraz z rozszerzeniem się UE wzrosła liczba wniosków nadsyłanych przez poszczególne kraje członkowskie. Komisja może także prosić o dodatkowe wyjaśnienia lub uzupełnienia wniosku. Obowiązuje też, po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku i jego publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, 6-miesięczny okres, w którym każde państwo członkowskie lub państwo trzecie może zgłosić sprzeciw wobec proponowanej rejestracji, poprzez wniesienie do Komisji należycie uzasadnionego oświadczenia o sprzeciwie⁹.

Z życia: *Taki właśnie sprzeciw ze strony Słowacji opóźnił znacznie rejestrację **oscypka** i ostatecznie został również zarejestrowany **slovenský oštiepok** (jako ChOG, podczas gdy oscypek ma znak ChNP).*

Opis zgłoszonych do KE produktów można znaleźć na stronie www.minrol.gov.pl.

Innymi przepisami prawnymi określone jest etykietowanie i ochrona regionalnych i tradycyjnych napojów spirytusowych oraz organizacja rynku wina¹⁰.

⁹ Rozporządzenie Rady (WE) NR 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami i Rozporządzenie Rady (WE) 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

¹⁰ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

3 Zasady rejestracji produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej¹¹

Dotychczas opisane zostały kategorie produktów, które mogą aspirować do uzyskania europejskich znaków jakości ze względu na ich tradycyjny lub regionalny charakter. Teraz przedstawione zostanie, kto może wystąpić z wnioskiem o rejestrację do Komisji Europejskiej.

Produkt tradycyjny lub regionalny kształtuje się w ciągu długiego czasu i w wyniku oddziaływania wielu czynników naturalnych i kulturowych, dlatego jest dobrem wspólnym danego regionu i nie może zostać zawłaszczony przez jednego producenta. Zatem warunkiem koniecznym do przyjęcia wniosku jest jego złożenie przez grupę producentów.

3.1 Grupa producentów

„Grupa”¹² oznacza każdą organizację producentów lub przetwórców, niezależnie od jej formy prawnej lub składu, której działalność związana jest z tym samym produktem rolnym lub środkiem spożywczym.

Grupa nie tylko składa wnioski o rejestrację do Komisji Europejskiej, ale przedtem określa obowiązujące jej członków zasady, które powinni dobrowolnie przyjąć i ich przestrzegać, wypracowuje specyfikację produktu, zatwierdza jego nazwę, uzgadnia reguły i częstotliwość kontroli oraz mechanizmy samokontroli, wybiera jednostkę certyfikującą.

¹¹ Zasady rejestracji produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej reguluje w Polsce ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, znowelizowana 24 października 2008 r.

¹² Zgodnie z rozporządzeniami 509/2006 i 510/2006 regulującymi rejestrację produktów tradycyjnych i znanego pochodzenia.

Jak pokazują doświadczenia działających od dawna grup francuskich producentów, wypracowanie i przestrzeganie tych zasad jest niezbędne dla osiągnięcia przez nowo powstałą grupę sukcesu, czyli stałego wzrostu sprzedaży i poprawy jakości produktu.

Aktywne funkcjonowanie grupy jest kluczowym czynnikiem sukcesu dla rozwoju produktu. Na ogół grupa, kiedy powstaje, składa się z kilku zapaleńców, którzy chcą coś zmienić na lepsze w swoim otoczeniu. Osiągając sukces, grupa na ogół się rozrasta. Wpisują się do niej kolejni producenci, którzy na początku trzymali się z boku, obawiając się ograniczeń wynikających z regulaminu funkcjonowania grupy i konieczności przestrzegania specyfikacji produktu.

We Francji, która ma najdłuższą tradycję wprowadzania regulacji prawnych dotyczących produktów znanego pochodzenia, grupa powstaje również po to, by wypracować model współdziałania i osiągania korzyści przez producentów, uczestniczących na różnych etapach w powstawaniu produktu. Praca w grupie i jej reguły umożliwiają każdemu członkowi grupy uczestniczenie w zyskach, proporcjonalnie do roli, jaką odgrywa w procesie wytwarzania produktu – w tym także współproducentom, którzy nie mają do czynienia z produktem finalnym.

Przykładem może być grupa, która powstała, by wytwarzać „bardzo dobry ser”. Mogą do niej należeć producenci sera, którzy wytwarzają ser z własnego mleka, z mleka własnego i zakupionego lub tylko zakupionego, a także dostawcy mleka z przeznaczeniem na bardzo dobry ser. Ser wytwarzany jest m.in. dlatego, że można na nim zarobić więcej niż na mleku. Z kolei na bardzo dobrym serze, wytworzonym z bardzo dobrego mleka można zarobić jeszcze więcej. Dlatego producenci i dostawcy mleka, należący do grupy wytwórców bardzo dobrego sera, również zarabiają na tym mleku więcej niż dostawcy zwyczajnie dobrego mleka do wyrobu zwyczajnie dobrego sera. Mają zagwarantowany zbyt wg ustalonej przez grupę ceny, ale też obowiązek wywiązywania się z umówionych wielkości dostaw i jakości dostarczanego mleka.

Francuskie doświadczenie pokazuje, że drugim warunkiem, koniecznym do osiągnięcia przez grupę sukcesu, jest gotowość do choćby

niewielkiego zaangażowania finansowego każdego z jej członków (np. w formie wpisowego przystąpienia do organizacji, rocznych składek itp.). Na następnym etapie, kiedy sprzedaż produktu się zwiększa, grupy często uzgadniają składkę proporcjonalną do wielkości produkcji.

W Polsce niestety „grupa”, zwłaszcza w wypadku wytwarzania produktu tradycyjnego czy znanego pochodzenia na niewielką skalę przez pojedynczych producentów, traktowana jest często jako zło konieczne i wymysł ustawodawców, który zmusza producentów do zorganizowania się w celu rejestracji w KE.

Jak już pisaliśmy, wyjątkowe cechy produktu tradycyjnego czy znanego pochodzenia nie biorą się, nawet w przypadku najbardziej uzdolnionego i przestrzegającego wszystkich zasad producenta, wyłącznie z jego pracy i talentu, ale są pochodną wielu cech wspólnych dla mieszkańców obszaru, na którym produkt jest wytwarzany, takich jak czynniki geograficzne i kulturowe. Wprawdzie po zarejestrowaniu produktu indywidualny producent, który spełni wymogi specyfikacji i uzyska wymagane świadectwa, o których będzie mowa w Rozdziale 3.4, może używać nazwy i logo produktu, nie będąc członkiem grupy producentów, jest to jednak sposób postępowania wbrew logice wypracowanego i przyjętego w Europie systemu jakości produktów tradycyjnych i znanego pochodzenia. Celem tego poradnika jest przedstawienie korzyści wynikających z rzeczywistego zaangażowania w jak najlepsze wytwarzanie produktu z wykorzystaniem możliwości, jakie daje organizacja grupy producentów i udział poszczególnych producentów w jej pracach.

3.2 Zasady uzyskiwania znaku Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS)



O Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność może ubiegać się grupa producentów dla produktu tradycyjnego (będącego w obiegu od co najmniej 25 lat), posiadającego cechy odróżniające ten produkt od innych jemu podobnych. Wniosek

o GTS może być złożony „bez zastrzeżenia nazwy” lub „z zastrzeżeniem nazwy”.

Wniosek „bez zastrzeżenia nazwy” składany jest przede wszystkim w celach promocyjnych. Każdy dotychczasowy producent danego produktu, niezależnie od sposobu jego wytwarzania, ma prawo dalej posługiwać się używaną wcześniej nazwą, chociaż została ona zarejestrowana. Nie może natomiast posługiwać się znakiem GTS na produkcie. Ten zastrzeżony jest wyłącznie dla tych producentów, którzy produkują zgodnie ze specyfikacją, jaka została podana we wniosku o rejestrację GTS.

Z życia: *Przykładem polskiego produktu, który otrzymał GTS bez zastrzeżenia nazwy, jest **olej rydzowy**, a czekają na decyzję o przyznaniu GTS bez zastrzeżenia nazwy **kiełbasa jałowcowa** i **kabanosy** (wnioski złożone w 2006 r. i 2007 r.).*

Czyli na całym świecie, nawet po przyznaniu GTS, można dalej produkować wyroby o nazwie olej rydzowy, kabanos lub kiełbasa jałowcowa, ale tylko te produkty będą mogły być oznakowane GTS, które wytwarzane będą według opisanej we wniosku specyfikacji (w Polsce, w Europie i na świecie).

Stwierdzenie zgodności produkcji ze specyfikacją wymaga od producenta poddania się opisanemu we wniosku systemowi kontroli.

Wniosek „z zastrzeżeniem nazwy” zamyka drogę producentom, którzy produkują niezgodnie ze specyfikacją, nie tylko do używania znaku, ale i do używania nazwy produktu. Dlatego też wniosek z zastrzeżeniem nazwy może być składany tylko dla produktów o nazwie oryginalnej, która nie jest już w powszechnym użyciu i nie przynosi dochodów w innych miejscach na świecie.

Z życia: *Produktem, którego nazwa jest zbyt rozpowszechniona, by ją zastrzec, jest np. włoska **mozarella**, a z naszego podwórka **kabanosy** czy **kiełbasa krakowska**.*

*W 2009 r. został zarejestrowany jako GTS z zastrzeżeniem nazwy polski, a właściwie tatarski **pierekaczewnik**. Oznacza to, że zarówno w Polsce, jak i w Europie czy na świecie podobny produkt, ale wytwarzany w sposób niezgodny ze specyfikacją opisaną*

*we wniosku o rejestrację europejską, nie może już nosić ani nazwy **pierekaczewnik**, ani też używać znaku europejskiego.*



© MPRiRW

Pierekaczewnik

Do rejestru gwarantowanych tradycyjnych specjalności wpisuje się produkty rolne i środki spożywcze, które charakteryzują się znakomitą jakością i tradycyjnym charakterem, a nie są powiązane z żadnym szczególnym obszarem. Dlatego producenci spoza Wspólnoty mają także prawo używania zarejestrowanej przez kraj członkowski nazwy i znaku GTS, jeśli stosują się do wymogów specyfikacji produktu i poddają procedurom kontrolnym (Rozdział 3.4), przeprowadzanym przez upoważnione¹³ jednostki certyfikujące. Do rejestracji GTS mogą również zgłaszać własne produkty kraje spoza UE.

Specyfikacja produktu zgłaszanego w celu uzyskania znaku GTS (związanego z tradycją) musi zawierać:

- ▶ nazwę produktu w jednym lub w kilku językach, ze wskazaniem, czy grupa składa wniosek o rejestrację z zastrzeżeniem lub bez zastrzeżenia nazwy;

¹³ W Polsce urzędem wyznaczonym do kontroli tego, czy produkt spełnia warunki określone w specyfikacji, jest Wojewódzka Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Kontroli dokonywać mogą również akredytowane prywatne jednostki certyfikujące, spełniające wymogi określone w normie EN 45011 (polski odpowiednik PN-EN 45011:2000).

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

- ▶ opis produktu zawierający skład surowcowy i główne właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne;
- ▶ opis metody produkcji, którą producenci zobowiązani są stosować w odpowiednich przypadkach łącznie z właściwościami i cechami użytych surowców lub składników oraz metody otrzymywania produktu;
- ▶ najważniejsze elementy określające specyficzny charakter produktu;
- ▶ najważniejsze elementy świadczące o tradycyjnym charakterze produktu, który musi być wytwarzany przy użyciu tradycyjnych surowców lub musi charakteryzować się tradycyjnym składem lub sposobem produkcji, lub przetwarzaniem odzwierciedlającym tradycyjny rodzaj produkcji;
- ▶ minimalne wymogi oraz procedury kontroli specyficznego charakteru.

Udowodnienie tradycyjnego charakteru jest koniecznym elementem do uzyskania rejestracji Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności. Tradycyjny charakter oznacza, że produkt jest:

- ▶ wyprodukowany z użyciem tradycyjnych surowców lub
- ▶ charakteryzuje się tradycyjnym składem lub
- ▶ charakteryzuje się sposobem produkcji lub przetwórstwa, odzwierciedlającym tradycyjną metodę.

Rozporządzenie 509/2006 ustala więc dwa warunki niezbędne do rejestracji nazwy produktu:

- ▶ produkt musi mieć cechy, które odróżniają go od innych podobnych produktów, należących do tej samej kategorii oraz
- ▶ specyficzny charakter produktu musi wynikać z udokumentowanej tradycji, wskazującej na jego obecność na rynku wspólnotowym przynajmniej przez 25 lat (okres przypisywany jednemu pokoleniu i możliwy do przekazu z pokolenia na pokolenie).

Do złożenia wniosku o rejestrację Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności uprawniona jest wyłącznie grupa. Grupy z różnych państw członkowskich lub państw trzecich mogą złożyć wspólny wniosek. Grupa może złożyć wniosek o rejestrację wyłącznie dla produkowanych lub otrzymywanych przez nią produktów rolnych i środków spożywczych.

3.3 Zasady uzyskiwania znaku Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP) lub Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG)

Do prowadzonego przez Komisję Europejską rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych wpisuje się produkty, których wysoka jakość jest związana z cechami regionu, w jakim są wytwarzane. Obowiązuje zasada, że wyjątkowe cechy regionu nie mogą być własnością jednostki, dlatego do złożenia wniosku o rejestrację ChNP lub ChOG uprawniona jest grupa. W niektórych przypadkach osoba fizyczna lub prawna może być traktowana jako grupa¹⁴.

***Z życia:** Przykładem jest zgłoszony w styczniu 2008 r. wniosek o rejestrację **chleba prądnickiego** jako ChOG. Tradycja wypieku tego chleba na terenie Krakowa jest bardzo stara, ale obecnie wypieka go tylko jeden producent¹⁵.*

¹⁴ Zgodnie z rozporządzeniem 510/2006 w skład grupy, oprócz producentów, mogą także wchodzić inne zainteresowane strony. Zgodnie z rozp. wykonawczymi do rozporządzenia 510/2006 (rozp. Komisji (WE)NR 1898/2006 określające szczegółowe zasady stosowania rozp. Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych) osoba fizyczna lub prawna może być traktowana jako grupa, jeśli spełnione są następujące 2 warunki:

- osoba ta jest jedynym producentem na danym obszarze geograficznym mającym zamiar złożyć wniosek;
- wyznaczony obszar geograficzny posiada charakterystykę odróżniającą go w zauważalny sposób od obszarów sąsiednich lub charakterystyka danego produktu odróżnia go od produktów wytwarzanych w obszarach sąsiednich.

¹⁵ Nie znaczy to bynajmniej, że producentem chleba prądnickiego będzie jeden producent. Każdy inny producent, który będzie produkował go na wyznaczonym obszarze i zgodnie ze specyfikacją, będzie miał prawo do używania nazwy i znaku. Nie wolno formułować specyfikacji w sposób wykluczający innych z produkcji.

Chroniona Nazwa Pochodzenia



Można ją zarejestrować dla produktu, którego cały proces produkcji odbywa się na zdefiniowanym obszarze geograficznym oraz którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie. W szczególnych przypadkach surowce do wyrobu produktu mogą pochodzić z obszaru bardziej rozległego, pod warunkiem że jest on ściśle określony oraz są szczególnie warunki produkcji surowców, a także system kontroli gwarantujący spełnienie powyższych wymagań.

Z życia: *Rozporządzeniami Komisji (WE) **bryndza podhalańska** 11.06.2007 (jako pierwszy polski produkt), następnie **oscypek** w 2008 r. i **redykołka** oraz **wiśnia nadwiślanka** w 2009 r. zostały zarejestrowane w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jako Chronione Nazwy Pochodzenia.*

Chronione Oznaczenie Geograficzne



Może je otrzymać produkt, którego przynajmniej jeden z etapów procesu produkcyjnego ma miejsce na określonym obszarze geograficznym oraz którego jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu.

Z życia: *Odpowiednimi Rozporządzeniami Komisji (WE) **miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich** i **rogal świętomarciński** w 2008 r., a **wielkopolski ser smażony**, **andruty kaliskie** i **truskawka kaszubska** w 2009 r., zostały zarejestrowane w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jako Chronione Oznaczenia Geograficzne.*

W przypadku ChNP związek produktu z obszarem jest ściślejszy (cały proces produkcji na obszarze) niż w przypadku ChOG (1 z etapów produkcji na obszarze), ale w jednym i drugim przypadku jakość produktu wiąże się z obszarem jego wytwarzania.

Produkty zarejestrowane jako ChOG lub ChNP podlegają ochronie, gdyż producenci podobnych produktów spoza obszaru określonego w specyfikacji jako obszar wytwarzania tych produktów nie mogą używać nazwy produktu zarejestrowanego ani znaku ChNP lub ChOG. Widzimy więc, że spełnienie nieraz trudnych warunków zapisanych w specyfikacji produktu i zarejestrowanie go jako ChNP lub ChOG stwarza jednocześnie producentom wyjątkowe, korzystne warunki rynkowe.

Specyfikacja produktu zgłaszanego w celu uzyskania ChNP lub ChOG może być bardziej lub mniej szczegółowa. Obligatoryjnie musi zawierać następujące elementy:

- ▶ nazwę produktu zawierającą nazwę pochodzenia lub oznaczenie geograficzne;
- ▶ opis produktu zawierający skład surowcowy i główne właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne;
- ▶ określenie obszaru geograficznego wytwarzania produktu;
- ▶ dowód pochodzenia – opis sposobu postępowania grupy producentów w celu zapewnienia autentyczności i wysokiej jakości produktu;
- ▶ opis metody otrzymywania produktu;
- ▶ informacje dotyczące pakowania, gdy pakowanie jest konieczne do zachowania jakości;
- ▶ wskazanie na związek pomiędzy jakością produktu a środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym;
- ▶ nazwy, adresy i zadania jednostek certyfikujących przeprowadzających kontrole zgodności z wymogami specyfikacji;
- ▶ szczególne zasady etykietowania produktu.

Znak Chroniona Nazwa Pochodzenia lub Chronione Oznaczenie Geograficzne jest przyznawany produktowi rolnemu lub środkowi spożywczemu uznanemu przez Wspólnotę ze względu na jego specyficzny charakter, przy czym:

- ▶ **„nazwa pochodzenia”** oznacza nazwę regionu, określonego miejsca lub – w wyjątkowych przypadkach – kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego:
 - pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju, którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zastęgową środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie, oraz
 - którego produkcja, przetwarzanie i przygotowywanie mają miejsce na określonym obszarze geograficznym;
- ▶ **„oznaczenie geograficzne”** oznacza nazwę regionu, określonego miejsca lub – w wyjątkowych przypadkach – kraju, która służy do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego: pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju, oraz którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu, oraz
 - którego produkcja lub przetwarzanie, lub przygotowywanie mają miejsce na określonym obszarze geograficznym.

3.4 Kontrola jakości producentów tradycyjnych i regionalnych

Grupa producentów zobowiązana jest podać we wniosku nazwę i adres jednostki certyfikującej, która będzie przeprowadzała kontrolę zgodności wytwarzania ze specyfikacją produktu. Koszt takiej kontroli ponosi producent, ale posiadając już znak GTS, ChNP lub ChOG, może skorzystać z dofinansowania, co opisane jest w Rozdziale 5. Upoważnione jednostki certyfikujące przeprowadzają kontrole u producentów i w zależności od ich wyniku wydają im lub cofają certyfikaty zgodności, potwierdzające zgodność procesu wytwarzania ze specyfikacją.

Zgłaszane do rejestracji GTS, ChNP i ChOG produkty muszą charakteryzować się ponadprzeciętną jakością. Produkty żywnościowe muszą oczywiście spełniać obowiązujące wymagania sanitarno-higieniczne

i weterynaryjne, natomiast opisywany tryb kontroli dotyczy wyłącznie kontroli potwierdzającej wyjątkowość produktu i sposób jego wytwarzania zgodny ze specyfikacją podaną we wniosku.

Przy składaniu wniosku nie są wymagane certyfikaty zgodności, ponieważ wniosek składa grupa producentów, która zastrzega sposób wytwarzania obowiązujący dla całej grupy. Natomiast wytwarzanie zgodnie ze specyfikacją jest indywidualnym obowiązkiem każdego członka grupy, który też indywidualnie uzyskuje certyfikat zgodności. Kontrola w celu otrzymania certyfikatu odbywa się na wniosek producenta, ale to we wniosku złożonym przez grupę określony jest zakres i częstotliwość kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją. Tak więc producent chcąc używać nazwy i znaku, może wprawdzie nie należeć do grupy producentów, ale musi poddawać się kontroli instytucji wskazanej we wniosku grupy i z określoną we wniosku częstotliwością.

Kontrola może być przeprowadzona przez Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (WIJHARS) bądź przez upoważnioną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi jednostkę certyfikującą.

W zależności od tego, przez kogo przeprowadzana jest kontrola, producent otrzymuje inny rodzaj dokumentu:

- ▶ WIJHARS wystawia **świadectwo jakości potwierdzające zgodność procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją**¹⁶;
- ▶ Upoważniona jednostka certyfikująca wystawia **certyfikat zgodności**.



Wykaz upoważnionych jednostek i więcej informacji można znaleźć na stronie IJHARS: www.ijhar-s.gov.pl.

Oprócz kontroli zapisanych w specyfikacji produktu grupa producentów powinna przedstawić informacje dotyczące dowodu pochodzenia, czyli

¹⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wzoru świadectwa jakości potwierdzającego zgodność procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją z dnia 27 maja 2009 r. (Dz.U. nr 91, poz. 747).

przyjętego przez grupę sposobu postępowania gwarantującego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego. Zabezpieczenie dowodu pochodzenia ma na ogół miejsce przy określaniu sposobu pakowania i etykietowania produktu. Dowód pochodzenia wymaga wypracowania przez grupę producentów mechanizmu samokontroli, który gwarantuje wyeliminowanie uchybień i nadużyć poszczególnych członków grupy, gdyby takie się zdarzyły – tak by chronić jakość produktu, jego ugruntowaną markę, a w konsekwencji – otrzymane oznaczenie europejskie. Samokontrola jest istotna, bowiem przy wytwarzaniu produktów znanego pochodzenia lub tradycyjnych, których jakość i renoma związane są z regionem i jego kulturą, uchybienie ze strony jednego producenta może doprowadzić do zepsucia marki, którego skutki odczuje cała grupa. W przypadku gdy produkt nie jest wytwarzany zgodnie ze specyfikacją, Komisja Europejska może nawet wszcząć procedurę cofnięcia rejestracji¹⁷.

Dlatego ważny jest taki wybór formy organizacyjnej grupy, która pozwoli na wypracowanie mechanizmów samokontroli, zaakceptowanych i realizowanych przez członków grupy.

Zarejestrowana nazwa i znak mogą być używane przez każdego producenta, także spoza grupy składającej wniosek, jeśli wytwarza produkt zgodnie ze specyfikacją, co stwierdza podczas kontroli jednostka certyfikująca¹⁸. Również zasady samokontroli, związane z dowodem pochodzenia, obowiązują wszystkich producentów i praktycznie uniemożliwiają wytwarzanie produktu zgodnie ze specyfikacją, bez ścisłej współpracy z grupą producentów.

Na przykład producenci wytwarzanego na danym terenie zarejestrowanego miodu deklarują, ile mają uli na tym terenie, jaka jest wielkość produkcji każdego z nich, ile będzie sprzedawanych w danym roku

¹⁷ Art. 12 z Rozporządzenia Rady (WE) 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

¹⁸ W praktyce jednak używanie znaku przez producenta nienależącego do grupy jest raczej mało prawdopodobne, gdyż musi on, z określoną przez grupę częstotliwością, poddawać się kontroli jednostki certyfikującej, również wskazanej przez grupę.

słoików, i zamawiają jako grupa, a potem dystrybuują wśród członków grupy, odpowiednią liczbę numerowanych etykiet. Otrzymana liczba etykiet odpowiada wielkości produkcji danego producenta, który za pomocą prowadzonej dokumentacji może wykazać, że wyprodukował zadeklarowaną ilość miodu w warunkach i w sposób odpowiadający zarejestrowanej specyfikacji.

Kontrole służą konsumentom – zapewniają należyłą jakość produktów – oraz producentom – zapewniają ochronę ich produktów i eliminują nieuczciwą konkurencję. W tym celu w Polsce zostały wprowadzone odpowiednie przepisy karne¹⁹.

3.5 Składanie i zatwierdzanie wniosku o rejestrację w kraju i w Unii Europejskiej

Procedura rejestracji jest dwuetapowa.

1. Grupa, w imieniu swoich członków, składa wniosek o rejestrację produktu do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi²⁰;
 - ▶ Jeżeli wniosek spełnia wymogi formalne, jego skrócona specyfikacja jest publikowana w internecie, na stronie MRiRW oraz dzienniku urzędowym ministra. Przez 30 dni od publikacji²¹ osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej może złożyć zastrzeżenie do wniosku o rejestrację.

¹⁹ Na mocy art. 57 i art. 58 ustawy z 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych używanie niezgodnie ze specyfikacją nazwy produktu zgłoszonego do rejestracji w Komisji Europejskiej lub nazwy i znaku produktu zarejestrowanego w Komisji Europejskiej albo wytwarzanie go niezgodnie ze specyfikacją podlega karze grzywny lub nawet pozbawienia wolności.

²⁰ Szczegółowe zasady składania wniosku, jego rozpatrywania na terenie Rzeczypospolitej oraz przekazywania do Komisji Europejskiej precyzuje ustawa z 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, znowelizowana 24 października 2008 r.

²¹ Art. 17.1 ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r.

Z życia: *Tak zdarzyło się w przypadku rejestracji sera smażonego z Nowego Tomysła. W grudniu 2005 r. został złożony wniosek o rejestrację sera smażonego z Nowego Tomysła, w którym obszar wytwarzania został określony jako Nowy Tomysł. Po opublikowaniu wniosku (zgodnie z krajową procedurą) w dzienniku urzędowym ministra i na stronach internetowych MRiRW, w styczniu 2006 r. wpłynęło zastrzeżenie wskazujące, że ser smażony jest wytwarzany w całej Wielkopolsce, w różnych zakładach, tak więc zarówno nazwa, jak i obszar nie mogą zostać ograniczone tylko do Nowego Tomysła. Zastrzeżenie zostało uznane za zasadne i MRiRW wezwało producentów do złożenia uzgodnionego wniosku. Powstała grupa złożona z kilku mleczarni w Wielkopolsce. Uzgodniony wniosek o rejestrację **wielkopolskiego sera smażonego** został wysłany do KE 26 lipca 2006 i zarejestrowany 20 kwietnia 2009 r.*

- ▶ Złożony wniosek oraz ewentualne wniesione zastrzeżenia przekazywane są Radzie do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych, która jest organem opiniodawczo-doradczym Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi i ma za zadanie wydanie opinii dotyczących wniosków i zastrzeżeń o spełnianiu wymagań określonych w rozporządzeniach 509/2006 lub 510/2006.
- ▶ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi zawsze może wystąpić do wnioskodawcy o uzupełnienie lub wyjaśnienie informacji zawartych we wniosku.
- ▶ W przypadku gdy wniosek jest niezasadny, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi wydaje decyzję o odmowie przekazania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej i umarza postępowanie.
- ▶ W przypadku gdy wniosek i zastrzeżenie są zasadne, Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi wzywa wnioskodawcę oraz wnoszącego zastrzeżenie do złożenia w wyznaczonym terminie uzgodnionego wniosku o rejestrację.
- ▶ Wniosek przekazywany jest ponownie Radzie i jeśli spełnia wszystkie stawiane mu wymagania, a zastrzeżenia zostały

uwzględnione lub uznane za niezasadne, przekazywany jest niezwłocznie do Komisji Europejskiej.

2. Po przestaniu wniosku do Komisji Europejskiej produkt podlega tymczasowej ochronie krajowej.

- ▶ Przesłany do Komisji wniosek jest gruntownie analizowany i oceniany. Komisja ma prawo zwrócić się do władz państwa członkowskiego z prośbą o uzupełnienie lub doprecyzowanie informacji w nim zawartych.
- ▶ Po przeprowadzeniu oceny, podejmowana jest decyzja o kontynuowaniu procesu rejestracji lub o odrzuceniu wniosku. Gdy rejestracja jest kontynuowana, streszczenie specyfikacji publikowane jest w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.
- ▶ Publikacja ta rozpoczyna procedurę uzgadniania wniosku na poziomie całej Unii Europejskiej. W ciągu następnych 6 miesięcy producenci z innych państw członkowskich mogą zgłosić zastrzeżenia co do rejestracji.

Z życia: *Taki 6-miesięczny okres oczekiwania rozpoczęły w lutym 2010 r. kielbasa lisiecka i obwarzanek krakowski, śliwka szydłowska i jabłka łąckie. Sprzeciw może także pochodzić od państw spoza UE, należących do Światowej Organizacji Handlu (WTO). Sprzeciwów na poziomie unijnym nie mogą jednak zgłaszać podmioty z tego państwa, z którego przestany został dany wniosek.*

- ▶ W przypadku złożenia zastrzeżenia państwo, z którego pochodzi wniosek, i to, które złożyło zastrzeżenie, są zobowiązane do znalezienia satysfakcjonującego rozwiązania i sporządzenia wspólnego wniosku.

Z życia: *Historia rejestracji oscypka z początku 2007 r. pokazuje mechanizm funkcjonowania zastrzeżenia.*

„Przedstawiciele resortów rolnictwa Polski i Słowacji już w grudniu 2005 roku podpisali umowę uznającą słowacki i polski ser za dwa różne produkty. Według tych uzgodnień Polacy mogliby zarejestrować w UE oscypek, a Słowacy slovenský oštiepok.

Różnice są niebagatelne. Oscypki wyrabia się z mleka polskiej owcy górskiej z domieszką, maksymalnie do 40 proc., mleka krów rasy polskiej czerwonej, ostieпки mogą zawierać nawet 80 proc. krowiego mleka. Po drugie, oscypki mają wrzecionowaty kształt, a ostieпки beczułkowaty. Po trzecie, odmienna jest metoda produkcji: oscypki wyrabiane są tradycyjnie w bacówkach, a ostieпки Słowacy produkują na skalę przemysłową w mleczarniach²².

W marcu 2006 r. Słowacy złożyli wniosek o rejestrację slovenskego oštiepoka jako Chronionego Oznaczenia Geograficznego, ale gdy Polska wystąpiła o rejestrację oscypka pod koniec 2006 r., Słowacja w lutym 2007 r. zgłosiła sprzeciw wobec rejestracji oscypka jako wyrobu pochodzącego tylko z kilku podhalańskich powiatów. Słowacja przyjęła specyficzną taktykę oprotestowania zastrzeżenia nazwy, która stała się już zbyt powszechna, by ją rejestrować. Twierdziła mianowicie, że Polska nie może zarejestrować i chronić nazwy oscypek, ponieważ stała się ona nazwą rodzajową, czyli – w myśl unijnych przepisów – „nazwą produktu rolnego lub środka spożywczego, która – mimo iż jest związana z miejscem lub regionem, w którym produkt lub środek spożywczy był pierwotnie produkowany lub wprowadzany na rynek – stała się powszechną nazwą produktu”, podając jako przykład ser emmentaler, wywodzący się z doliny rzeki Emme w Szwajcarii, ale obecnie produkowany w wielu krajach.

*Ostatecznie, po negocjacjach rządowych, Słowacy odstąpili od sprzeciwu i zmienili taktykę, gdy otrzymali zapewnienie Warszawy, że nazwa tego sera będzie używana tylko w języku polskim i nie będzie tłumaczona na inne języki. Słowackie weto było więc wyrazem obaw, że polski ser będzie można sprzedawać na Słowacji oraz w Czechach pod nazwą ostiepok. Ostatecznie **slovenský oštiepok** i **oscypek** zostały zarejestrowane rok później, w 2008 r. jako Chronione Oznaczenie Geograficzne i Chroniona Nazwa Pochodzenia.*

Jeśli w ciągu trzech miesięcy wspólna propozycja nie zostanie wypracowana i przedłożona Komisji Europejskiej, to decyzja co do rejestracji jest podejmowana arbitralnie przez Komisję Europejską.

²² Za Gazeta.pl/Kraków 19.02.2007 r.

- ▶ Po ostatecznym rozstrzygnięciu wszystkich sporów nazwa produktu jest rejestrowana i umieszczana w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych lub też w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności.
- ▶ Znaki ChNP i ChOG są najczęściej rejestrowane dla produktu wytwarzanego na obszarze znajdującym się na terenie jednego kraju. Możliwe jest jednak także zgłoszenie do rejestracji produktu pochodzącego z obszaru transgranicznego.

Z życia: *Takim przypadkiem jest złożenie przez Polskę i Litwę wniosku o rejestrację Chronionej Nazwy Pochodzenia dla **miodu z Sejneńszczyzny/Łódziejszczyzny/Seinijos medus**. Możliwe jest także zgłaszanie produktu z kraju nienależącego do Unii Europejskiej.*

Nie mogą być rejestrowane nazwy (do tego odwoływali się Słowacy, protestując oscypek), które stały się nazwami rodzajowymi, tzn. takimi, które mimo iż są związane z miejscem lub regionem, w którym produkt lub środek spożywczy był pierwotnie produkowany lub wprowadzany na rynek – stały się z czasem powszechną nazwą produktu rolnego lub środka spożywczego.

Z życia: *Takim produktem jest włoski ser **mozzarella** – pierwotnie był ściśle związany z regionem Kampanii w środkowych Włoszech, jednak jego nazwa stała się z biegiem czasu powszechnie używaną nazwą rodzajową. Dlatego ser mozzarella nie mógł już otrzymać znaku Chroniona Nazwa Pochodzenia, ale dzięki specyficznej metodzie wytwarzania został zarejestrowany jako GTS. Natomiast jako ChNP została zarejestrowana **mozzarella di bufala campana (mozzarella z bawolego mleka wytwarzana w Kampanii)**, która wytwarzana jest tylko w Kampanii, i tylko z bawolego mleka.*

Więcej informacji na temat warunków niezbędnych do zgłoszenia produktu do rejestracji w UE oraz procedury i formularze można znaleźć na stronie MRiRW: www.minrol.gov.pl w menu „Jakość żywności”, zakładce „Produkty Regionalne i Tradycyjne”.



4 Krajowy system „Jakość Tradycja”

Krajowy system „Jakość Tradycja” służy wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości, ze szczególnym uwzględnieniem produktów tradycyjnych. **Jest to pierwszy ogólnokrajowy system jakości żywności stworzony przez producentów do wyróżniania i promocji produktów.**



Z życia: Decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 czerwca 2007 r. system „**Jakość Tradycja**”, opracowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL) we współpracy ze Związkiem Województw RP, uznany został za krajowy system jakości żywności, a 22 czerwca 2009 r. został uznany za taki przez Komisję Europejską.

Dany produkt ma prawo do znaku „Jakość Tradycja”, a jego producent do uczestniczenia w krajowym systemie jakości o tej nazwie po przyznaniu przez Kapitułę znaku zgodnie z Regulaminem przyjętym przez Zarząd PIPRiL oraz Związek Województw RP. Składając wniosek o przyznanie znaku, należy dołączyć certyfikat zgodności, wystawiony przez uprawnioną jednostkę certyfikującą.

Znak „Jakość Tradycja” jest znakiem zarejestrowanym w Urzędzie Patentowym pod nr. Z307821 i chronionym zgodnie z prawem własności przemysłowej jako **wspólny znak towarowy gwarancyjny**.

System, przygotowany we współpracy ze Związkiem Województw RP, powstał, aby wyróżniać krajowe produkty wysokiej jakości. Producenci zgłaszający swe produkty do znaku „Jakość Tradycja” dokładnie określają skład produktu, sposób wytwarzania i procedury kontroli. Należy także udokumentować 50-letnią tradycję wytwarzania produktu (dla europejskiego GTS wystarczy 25 lat i z tego punktu widzenia znak „Jakość Tradycja” jest bardziej restrykcyjny).

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

Pomimo konieczności udowodnienia 50 lat tradycji wytwarzania produktu procedury uczestniczenia w systemie nie są skomplikowane. Zasady konstrukcji wniosku są zbliżone do zasad obowiązujących dla wniosków europejskich. Jednak ostateczna ocena złożonego wniosku ma miejsce w kraju i zależy tylko od jednej instancji – Kapituły Znak Jakościowego „Jakość Tradycja”, złożonej z przedstawicieli PIPRIŁ, Związku Województw RP oraz niezależnych ekspertów. Producenci na co dzień mogą mieć kontakt z Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego, która jest ich zawodową organizacją. W razie pytań czy niejasności łatwo otrzymają potrzebne informacje.



System „Jakość Tradycja” realizuje jeszcze co najmniej dwa inne ważne zadania. Po pierwsze – wdraża producentów do składania wniosków krajowych, tak by następnie było im łatwiej aplikować do Komisji Europejskiej. Po drugie – promuje regiony, gdyż pod każdym znakiem umieszczana jest nazwa województwa, z którego produkt pochodzi.

O znak „Jakość Tradycja”, podobnie jak o oznaczenia europejskie ChNP, CHOG, GTS, mogą starać się wytwórcy produktów rolnych²³ i środków spożywczych²⁴. Dodatkowo o znak „Jakość Tradycja” mogą się starać również producenci napojów spirytusowych, które w systemie europejskim są rejestrowane na podstawie odrębnych przepisów. System jest dostępny dla indywidualnych producentów, grup producentów oraz zakładów produkcyjnych. Używanie znaku jest odpłatne. Producent wnosi do PIPRIŁ jednorazową opłatę związaną z przyznaniem znaku oraz zryczałtowaną opłatę roczną²⁵.

Krajowy system jakości żywności „Jakość Tradycja” w pełni odpowiada wymogom prawa unijnego. Jest otwarty dla producentów nie

²³ Załącznik I do Traktatu ustanawiającego WE (Poradnik załącznik 1.1), załącznik II do Rozp. Rady (WE) nr 510/2006 (Poradnik załącznik 1.3).

²⁴ Załącznik I do Rozp. Rady (WE) nr 510/2006 (Poradnik załącznik 1.2), załącznik I do Rozp. Rady (WE) 509/2006 (Poradnik załącznik 1.4).

²⁵ Jednorazowa opłata wynosi 500 zł, a zryczałtowana opłata roczna jest uzależniona od wielkości produkcji.

tylko w kraju, ale i za granicą – może być interesującą propozycją wyróżniania produktów o wyjątkowej jakości, zwłaszcza dla krajów sąsiadujących i tych, które stały się pełnoprawnymi członkami Unii Europejskiej po 1 maja 2004 r.

Najważniejsze elementy systemu:

- ▶ **Jakość produktu:** są do niego przyjmowane wyłącznie renomowane produkty wysokiej jakości, której źródłem jest ich tradycyjny charakter. Produkty muszą posiadać więc dodatkowe cechy, które odróżniają je od innych należących do tej samej kategorii. Producent deklaruje zachowanie wyższych standardów produkcyjnych lub wyjątkowych cech produktów. Przed dopuszczeniem do uczestnictwa w systemie produkt będzie podlegał szczegółowej weryfikacji zgodnie z Regulaminem Znak, który został przyjęty przez Urząd Patentowy RP, a wcześniej zatwierdzony przez Zarząd Izby oraz Związek Województw RP.
- ▶ **Kontrola jakości:** producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności, potwierdzającego wytwarzanie produktu zgodnie ze specyfikacją. Producenci używający znaku „Jakość Tradycja”, a więc będący w Systemie Jakości Żywności, powinni poddawać swoje produkty kontroli, której celem jest zagwarantowanie, iż stosowana metoda wytwarzania jest zgodna z metodą deklarowaną we wniosku. Wyboru jednostki kontrolnej dokonują sami producenci, koszty kontroli ponoszą uprawnieni do korzystania ze Znak. Kontroli tej nie należy mylić z kontrolą urzędową gwarantującą bezpieczeństwo żywności, dokonywaną przez odpowiednie służby weterynaryjne lub sanitarne.
- ▶ **Otwartość systemu:** mogą do niego przystąpić wszyscy rolnicy, producenci rolni, przetwórcy w kraju i za granicą, członkowie Izby i nienależący do niej. Uczestnictwo w systemie potwierdzania jakości żywności jest całkowicie dobrowolne. Jedynym kryterium przyjęcia produktu do systemu jest jego jakość. Nie można odmówić, bez ważnych powodów, prawa używania znaku przedsiębiorcom, którzy spełniają kryteria określone w regulaminie.

- ▶ **Przejrzystość i identyfikowalność produktu:** regulamin określa tryb i zasady korzystania ze znaku. Używający go producenci są zobowiązani do określenia częstotliwości i zakresu kontroli oraz prowadzenia dokumentacji mającej na celu zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu (traceability).

Inaczej niż w europejskim systemie jakości produktów regionalnych (ChNP, ChOG) przyznanie znaku „Jakość Tradycja” nie daje producentowi ochrony polegającej na prawie do wyłączności używania nazwy zarejestrowanego produktu. Producent, którego produkt otrzymał znak „Jakość Tradycja”, może umieścić ten znak na opakowaniu produktu, ale inni producenci mają prawo do używania tej samej nazwy.

Bardziej wyczerpującą informację na temat znaku „Jakość Tradycja” oraz formularz wniosku znaleźć można na stronie internetowej PIPRIŁ: www.produktyregionalne.pl/biuletyn.html. Wniosek powinien zostać złożony w formie elektronicznej pod adresem: izba@produktyregionalne.pl oraz w wersji papierowej w siedzibie PIPRIŁ pod adresem: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, ul. Świętokrzyska 20 lok. 410, 00–002 Warszawa, tel./faks 22 505 45 13.

Z życia: *Pierwszym produktem, który otrzymał znak „Jakość Tradycja”, jest **wielkopolski ser smażony**. Inne produkty to: **masło wielkopolskie, masło naturalne z Warmii Mazur i Powiśla, ser twarogowy z Warmii Mazur i Powiśla, ser naturalny salami, przecier ogórkowy po łowicku, ogórki kwaszone po łowicku, ćwikła z chrzanem po łowicku, ogórki konserwowe po łowicku, powidła śliwkowe łowickie, masło tradycyjne z Filipowa, piwa z Browaru „Ciechan” – Ciechan Pszeniczne, Ciechan Mocne, Ciechan Wyborne, Ciechan Miodowe, Ciechan Stout, Ciechan Porter.***

5

Korzyści dla producentów i grup producentów uczestniczących w systemach jakości żywności PROW 2007–2013

Waga, jaką przykłada się we Wspólnej Polityce Rolnej do rozwoju dziedziny produktów tradycyjnych i regionalnych, znajduje swoje odbicie w propozycjach wsparcia przewidzianych przez UE oraz w wynikających z nich rozporządzeniach krajowych. W zatwierdzonym przez KE w lipcu 2007 r. Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich PROW 2007–2013 zostało przewidziane w Działaniach 132 i 133 specjalne wsparcie dla producentów i grup producentów uczestniczących w unijnych i krajowych systemach jakości żywności. Instytucją zarządzającą wdrażaniem Działań 132 i 133 jest MRiRW.



5.1 Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności – Działanie 132

Działanie 132 PROW 2007–2013 „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności”²⁶ realizowane jest przez następujące instytucje:

- ▶ ARiMR jako podmiot wdrażający i agencja płatnicza;
- ▶ MRiRW jako instytucja zarządzająca.



²⁶ Rozporządzenie MRiRW z dnia 22 stycznia 2008 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” objętego PROW na lata 2007–2013 oraz jego nowelizacja z dnia 1 kwietnia 2009 r., oraz kolejna nowelizacja z dnia 18 listopada 2009 r., oraz wytyczne ARiMR wdrażają na terytorium RP zasady występowania i przyznawania tej pomocy opisane w PROW 2007–2013.

Kto i na co może otrzymać pomoc?

Pomoc przeznaczona jest dla rolników wytwarzających produkty rolne wysokiej jakości przeznaczone do spożycia przez ludzi (producenci rolni²⁷), uczestniczących w dobrowolnych systemach jakości żywności **wspólnotowych** lub **krajowych** wymienionych w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich 2007–2013. Uczestnictwo w systemie jakości dla producenta rolnego oznacza, że otrzymał on certyfikat zgodności lub świadectwo jakości. Pomoc przeznaczona jest na refundację kosztów:

- ▶ uzyskiwania certyfikatów lub świadectw jakości oraz
- ▶ składek członkowskich wnoszonych na rzecz grupy producentów, związanej z wytwarzaniem produktu rolnego (spośród wymienionych w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską (załącznik 1.1), przeznaczonego do spożycia przez ludzi²⁸.

Jako produkty ChNP, ChOG, GTS, oprócz produktów wymienionych w załączniku I do Traktatu, można rejestrować także inne produkty wymienione w załącznikach do Rozporządzeń 509 i 510/2006 r. jako produkty rolne lub środki spożywcze²⁹ (załączniki 1.2, 1.3 i 1.4), ale nie można z tytułu ich rejestracji otrzymać dofinansowania

²⁷ Beneficjentem jest producent rolny wpisany do ewidencji producentów na podstawie ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (Dz.U. z 2004 r. nr 10, poz. 76, z późn. zm.) lub jest ubezpieczony w Kasie Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego po spełnieniu warunków, o których mowa w pkt 9 załącznika do ustawy z dnia 20 grudnia 1990 r. o ubezpieczeniu społecznym rolników (Dz.U. z 1998 r. nr 7, poz. 25, z późn. zm.). Ponadto beneficjent spełnia wymagania właściwe dla każdego z systemów jakości, co jest potwierdzone odpowiednim dokumentem.

²⁸ W załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską są też wymienione produkty rolne, również takie, które nie nadają się do spożycia przez ludzi.

²⁹ Refundacja dotyczy produktów rolnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, ale już nie środków spożywczych. Różnica wydaje się być nieistotna. Tymczasem każde słowo jest ważne i z powodu tej różnicy nie mogą skorzystać z dofinansowania z Działania 132 producenci artykułów wymienionych jako środki spożywcze i produkty rolne (nie do spożycia przez ludzi) w załącznikach do Rozporządzeń 509 i 510/2006, ale niewymienionych w załączniku I do Traktatu ustanawiającego UE.

z Działania 132, w którym mowa jest tylko o produktach rolnych do spożycia przez ludzi³⁰.

Czyli pomimo że można zarejestrować jako ChNP, ChOG czy GTS np. pieczywo, ciasta czy piwo, to pomoc z Działania 132 nie jest przewidziana dla producentów tych produktów.

Na Działanie 132, uruchomione w 2009 r., zostało zarezerwowanych 80 mln euro. Wnioski o przyznanie pomocy będą przyjmowane do 31 grudnia 2013 r. lub do wyczerpania środków, o czym informacja ukaże się na stronie ARiMR. Budżet 80 mln euro nie jest dzielony ani na poszczególne lata objęte pomocą (2009–2013), ani też na poszczególne województwa PROW na lata 2007–2013, w Działaniu 132 przewidziane zostały środki (pochodzące z Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz ze środków krajowych) na:

- ▶ poprawę jakości produkcji i jakości rolnych produktów spożywczych;
- ▶ zwiększenie spożycia żywności wysokiej jakości;
- ▶ wsparcie rolników wytwarzających żywność wysokiej jakości.

Uzasadnienie dla wsparcia produkcji żywności wysokiej jakości w PROW pokrywa się z przewodnią ideą UE, aby promować grupowe działania, zmierzające do wytwarzania produktów wysokiej jakości, z korzyścią dla konsumenta i producenta:

„Wsparcie systemów żywności wysokiej jakości jest szczególnie ważne, ponieważ rynek produktów o wysokiej, potwierdzonej jakości w Polsce dopiero się rozwija. Udział w systemie chronionych oznaczeń geograficznych, chronionych nazw pochodzenia, gwarantowanych tradycyjnych specjalności, rolnictwa ekologicznego, integrowanej produkcji oraz systemie „Jakość Tradycja” umożliwi osiągnięcie wyższych dochodów przy jednoczesnej ochronie dziedzictwa narodowego oraz dbaniu o wpływ całego procesu wytwarzania na środowisko”.

³⁰ Po nowelizacji z dnia 18 listopada 2009 r. rozporządzenia MRiRW z dnia 22 stycznia 2008 r. producent może najpierw złożyć wniosek o przyznanie pomocy z oświadczeniem uczestnictwa w systemie, a świadectwo uczestnictwa uzyskać później.

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

Wytwarzanie produktów objętych ww. systemami umożliwi zmianę sposobu konkutowania – zamiast wytwarzania dużej ilości produktów homogenicznych produkuje się wysokojakościowe i szczególne wyroby. Współpraca producentów objętych systemami jakości żywności sprzyja zwiększeniu siły ekonomicznej podmiotów znajdujących się na rynku. Efektywne zrealizowanie tych założeń wymaga jednak, aby konsumenci byli skłonni zapłacić więcej za produkty wytwarzane w ramach tych systemów. Poziom rozpoznawalności produktów uczestniczących we wspieranych systemach jakości żywności jest niski, co obecnie ogranicza producentom tych produktów możliwość uzyskania wyższych dochodów. Dlatego też konieczna jest pomoc państwa w tym zakresie. Pomoc ta ma wesprzeć pokrycie wyższych kosztów produkcji (związanych np. z dodatkową kontrolą) do czasu, kiedy będą one odzwierciedlone w wyższej cenie produktów na rynku³¹.

Które systemy kwalifikują się do pomocy?

Wspólnotowymi systemami jakości żywności, na które można otrzymać dofinansowanie, są:

- ▶ System chronionych nazw pochodzenia (ChNP) i chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG)³²;
- ▶ System gwarantowanych tradycyjnych specjalności³³ (GTS);
- ▶ Produkty rolnictwa ekologicznego, o którym wspomnieliśmy w Rozdziale 1:
 - krajowymi systemami dającymi prawo do wsparcia są: integrowana produkcja (IP), o której także wspomnieliśmy w Rozdziale 1.
 - system „Jakość Tradycja” opisany w Rozdziale 4;
- ▶ inne **krajowe systemy jakości żywności**³⁴.

³¹ Uzasadnienie i cel Działania 132 w PROW 2007–2013.

³² Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006.

³³ Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006.

³⁴ Jedynym (poza IP), jak dotąd, uznanym krajowym systemem jakości żywności jest system „Jakość Tradycja”.

W poradniku zajmujemy się produktami regionalnymi i tradycyjnymi. Dlatego ograniczymy się do opisu zasad otrzymywania pomocy z tytułu rejestracji produktów w Komisji Europejskiej jako GTS, ChNP lub ChOG i z tytułu rejestracji w krajowym systemie jakości „Jakość Tradycja”. Dokładnie te same systemy kwalifikują się do wsparcia z Działania 133, które opisane jest poniżej w Rozdziale 5.2.

Szczegółowe zasady uzyskiwania pomocy z Działania 132

Informację o możliwości i zasadach składania wniosków i otrzymywania pomocy można znaleźć na stronie internetowej ARiMR: www.arimr.gov.pl, zakładka „Wdrażane działania PROW 2007–2013. Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności”.

Aby otrzymać pomoc z tytułu Działania 132, producent jednorazowo składa wniosek o przyznanie pomocy, a po jego zaakceptowaniu przez pięć kolejnych lat może składać wnioski o płatność i otrzymywać pomoc (zwrot poniesionych kosztów).

Pomoc z tytułu uczestniczenia w europejskim systemie jakości ChNP, ChOG lub GTS

Jaki jest tryb otrzymywania pomocy i jaki okres pomocy obejmują wnioski (jeden wniosek o przyznanie pomocy i pięć kolejnych wniosków o płatność)?

O dofinansowanie, podobnie jak o świadectwo jakości czy certyfikat zgodności, każdy producent występuje indywidualnie. Aby otrzymać pomoc, należy składać dwa rodzaje wniosków:

1. Wniosek o **przyznanie pomocy** jest składany jeden raz i dotyczy 5-letniego okresu uczestnictwa w systemie jakości. Producent może wystąpić z wnioskiem po ogłoszeniu rejestracji produktu w KE:
 - ▶ albo gdy posiada już świadectwo uczestnictwa w systemie jakości,
 - ▶ albo gdy uważa, że jego produkt poddany kontroli spełni wszelkie wymagane warunki, a on sam – producent – takie świadectwo uczestnictwa w systemie otrzyma.

2. Zaakceptowany wniosek o przyznanie pomocy uprawnia do składania, w okresie kolejnych pięciu lat od dnia przyznania pomocy – „okresów pomocy” – wniosków o **płatność**, czyli refundację **rocznych** kosztów poniesionych za kolejny okres pomocy. Pierwszy okres pomocy rozpoczyna się:
- ▶ albo z dniem uzyskania przez producenta świadectwa jakości albo certyfikatu zgodności (Rozdział 3.4),
 - ▶ albo w dniu złożenia wniosku o przyznanie pomocy wraz z oświadczeniem³⁵ o wytwarzaniu produktów zgodnie z Rozporządzeniem 509/2006 albo 510/2006, a każdy następny 12 miesięcy później.

Wniosek o płatność za dany okres pomocy składa się co roku, w terminie 90 dni od zakończenia okresu pomocy. Decyzja w sprawie płatności jest wydawana w ciągu 60 dni od złożenia wniosku, a płatność jest realizowana w ciągu 60 dni od wydania decyzji.

Umożliwione nowelizacją z 18 listopada 2009 r. składanie wniosku przez producenta wraz z oświadczeniem o wytwarzaniu zgodnie ze specyfikacją i wystąpienie o świadectwo uczestnictwa w systemie już w okresie pomocy, jest dla producenta wygodniejsze niż uzyskiwanie świadectwa uczestnictwa, w czasie poprzedzającym złożenie wniosku o przyznanie pomocy. W każdym przypadku, po zaakceptowaniu wniosku o przyznanie pomocy, producent przez 5 lat może korzystać z dofinansowania.

- ▶ W przypadku pierwszym z punktu 2 producent nie będzie mógł zrefundować kosztów otrzymania pierwszego certyfikatu uczestnictwa w systemie, ale będzie mógł zrefundować ten koszt jeszcze w szóstym roku działalności związanej z wytwarzaniem produktu jakościowego.

³⁵ Nowelizacja z dnia 18 listopada 2009 r. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 stycznia 2008 r. wprowadziła możliwość składania wniosku o przyznanie pomocy bez uprzedniej konieczności uzyskania świadectwa uczestnictwa w systemie oraz możliwość uzyskania tego świadectwa w trakcie trwania okresu pomocy.

- ▶ W przypadku drugim z punktu 2 producent może sfinansować koszt uzyskania pierwszego certyfikatu i kolejnych w następnych czterech latach.

Co może być dofinansowane?

Pomoc obejmuje zwrot:

- ▶ kosztów kontroli związanej z nabyciem, posiadaniem i utrzymaniem znaku GTS, ChOG lub ChNP³⁶ zakończonej otrzymaniem świadectwa jakości (kontrola WIJHARS) lub certyfikatu zgodności (kontrola jednostki certyfikującej).

O świadectwo uczestnictwa w systemie każdy producent występuje indywidualnie po zarejestrowaniu nazwy przez KE, ale zorganizowaniem kontroli może także zająć się grupa producentów i wtedy istnieje możliwość obniżenia kosztów kontroli, na przykład tańszy może być jednorazowy zbiorowy dojazd kontrolerów do kilku czy kilkunastu producentów.

- ▶ składek poniesionych na rzecz grupy producentów, skupiającej i reprezentującej producentów rolnych, uczestniczących we wspólnotowych lub krajowych systemach jakości żywności. Grupa taka musi działać w jednej z form organizacyjnych³⁷, takich jak: stowarzyszenie, kółko rolnicze i rolnicze zrzeszenie branżowe, spółdzielnia, grupa producentów rolnych, wstępnie uznana grupa producentów owoców i warzyw, organizacja producentów owoców i warzyw, grupa producentów chmielu, izba gospodarcza. We wniosku należy w odpowiednim polu złożyć podpis poświadczający przynależność do grupy producentów zorganizowanej w jednej z opisanych powyżej form, która w okresie pomocy realizowała zadania na rzecz jakości produktu³⁸.

³⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 stycznia 2008 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” objętego PROW na lata 2007–2013 dla produktów rolnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

³⁷ Załącznik 1 do rozporządzenia z 22 stycznia 2008 r.

³⁸ Załącznik 2 do rozporządzenia z 22 stycznia 2008 r.

Dla złożenia wniosku o rejestrację produktu w KE można przyjąć najprostszą możliwą formę organizacyjną grupy producentów, ale żeby skorzystać z możliwości dofinansowania składek członkowskich, potrzebna jest grupa bardziej sformalizowana. Koniecznym warunkiem osiągnięcia sukcesu przez grupę producentów (tj. zarejestrowania produktu w KE i dalszego jego rozwoju) jest rzeczywiste zaangażowanie jej członków – czasowe i finansowe – od początku wspólnego projektu. Celem pięcioletniego okresu finansowania kosztów ponoszonych na rzecz grupy jest pomoc w konsolidacji organizacji producenckich i stworzenie im możliwości efektywnego działania.

Refundacja składek członkowskich może zostać wykorzystana na stworzenie funduszu grupy, który posłuży np. jako wkład własny do działań, które są dofinansowywane tylko częściowo (jak np. Działanie 133 opisane w Rozdziale 5.2).

Jakiej wysokości pomoc można otrzymać i przez jaki okres?

Z tytułu wytwarzania produktu zarejestrowanego jako GTS, ChNP albo ChOG producent może otrzymać zwrot poniesionych kosztów do 3200 zł (819,70 euro) rocznie, przez okres pięciu lat, tzw. okresów pomocy, z tytułu wytwarzania jednego produktu. Producent może także występować o pomoc (na oddzielnych wnioskach), a potem o płatność związaną z wytwarzaniem różnych produktów oznaczonych GTS, ChOG lub ChNP (np. gdy wytwarza oscypki i bryndzę), ale roczna suma otrzymanego wsparcia wypłacana z tytułu uczestniczenia we wszystkich systemach jakości jest ograniczona do równowartości 3 tys. euro na gospodarstwo.

Aby uzyskać wsparcie, należy:

- ▶ Złożyć wniosek o przyznanie pomocy i oświadczenie o wytwarzaniu zgodnie ze specyfikacją;
- ▶ Uzyskać certyfikat albo świadectwo jakości (w zależności od wyboru jednostki certyfikującej);
- ▶ Produkować w tym czasie (mamy nadzieję, że później również!) zgodnie ze specyfikacją podaną we wniosku o rejestrację;

- ▶ Złożyć wniosek o płatność wraz z wymaganymi załącznikami (kopie certyfikatu/świadectwa potwierdzającego uczestnictwo w systemie jakości żywności oraz dowody księgowe poniesienia kosztów objętych refundacją).

Zasady wypełniania i składania wniosków

Wypełnianie wniosku:

- ▶ we wnioskach **o przyznanie pomocy i o płatność**:
 - należy wypełnić pola identyfikujące producenta, system jakości żywności oraz wnioski podpisać;
 - jeżeli producent wytwarza więcej niż jeden produkt objęty systemem jakości, to dla każdego produktu należy złożyć odrębny wniosek.

Wnioski powinny być wypełnione zgodnie z „Instrukcją wypełniania wniosku”, dostępną na stronie internetowej ARiMR i w jednostkach organizacyjnych Agencji.

- ▶ we wniosku **o płatność**:
 - należy dodatkowo wpisać wielkość wnioskowanej kwoty (bez VAT) dofinansowania, która zostanie porównana z kopiami dowodów opłat.

Składanie wniosków:

- ▶ Wnioski **o przyznanie pomocy i o płatność** składa się osobiście lub pocztą w oddziale regionalnym ARiMR właściwym dla miejsca zamieszkania lub siedziby producenta rolnego;
- ▶ Wniosek **o przyznanie pomocy** powinien być złożony z załącznikiem – dokumentem poświadczającym udział producenta w systemie jakości. Może to być świadectwo udziału w systemie jakości lub oświadczenie producenta o uczestniczeniu w takim systemie. Załącznik do wniosku może mieć formę kopii aktualnego (nie starszego niż 9 miesięcy) świadectwa

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

udziału w systemie jakości, czyli jednego z dwóch możliwych dokumentów³⁹:

- certyfikatu zgodności albo świadectwa jakości – potwierdzającego zgodność procesu produkcji produktu posiadającego ChNP, ChOG lub GTS ze specyfikacją bądź
- oświadczenia producenta o wytwarzaniu produktów zgodnie z rozporządzeniami 509/2006 dla produktu tradycyjnego i 510/2006 dla produktu znanego pochodzenia⁴⁰ wraz ze wskazaniem produktów i rodzaju produkcji, jakie zostały objęte systemem kontroli, dane wybranej jednostki certyfikującej oraz daty objęcia systemem kontroli.

► Do wniosku o **płatność** muszą zostać dołączone następujące dokumenty:

- kopia certyfikatu zgodności albo kopia świadectwa jakości wydanego w okresie, za który składany jest wniosek o płatność, lub ważnego co najmniej 6 miesięcy w tym okresie. Czyli w każdym roku pomocy należy na nowo wystąpić o świadectwo uczestniczenia w systemie jakości;
- dowody księgowe potwierdzające poniesienie kosztów związanych z udziałem w systemie jakości żywności, objętych refundacją w ramach działania.

Terminy rozpatrywania wniosków, podejmowania decyzji i płatności:

- Decyzja w sprawie przyznania pomocy jest wydawana w terminie 60 dni od dnia złożenia wniosku o przyznanie pomocy:
 - jeśli do wniosku o przyznanie pomocy zostało dołączone oświadczenie producenta rolnego o przestrzeganiu

³⁹ W rozumieniu przepisów ustawy z 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.

⁴⁰ Zgodnie ze znowelizowanym 18 listopada 2009 r. rozporządzeniem MRiRW z 22 stycznia 2008 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania „Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” objętego PROW na lata 2007–2013.

specyfikacji – dzień złożenia wniosku jest również dniem rozpoczęcia okresu pomocy;

- jeśli wniosek został złożony po uprzednim uzyskaniu świadectwa uczestniczenia w systemie, okres pomocy rozpoczyna się z dniem uzyskania świadectwa;
- ▶ Wniosek o płatność należy złożyć w terminie 90 dni od zakończenia okresu pomocy;
- ▶ Dyrektor oddziału regionalnego Agencji w ciągu 60 dni podejmuje decyzję o płatności (wniosek musi być kompletny);
- ▶ Wypłata następuje w ciągu 60 dni od podjęcia decyzji.

Aby zakwalifikować się do wsparcia, producent powinien posiadać nadany numer identyfikacyjny nadawany w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności (tzw. nr EP) lub jeśli jeszcze nie posiada numeru EP:

- ▶ posiadać kopię wniosku złożonego o nadanie numeru (należy dołączyć do wniosku o przyznanie pomocy)⁴¹;
- ▶ nie zostać wykluczonym z możliwości otrzymania wsparcia⁴² (np. przez kontrole, które wykażą niezgodność pomiędzy informacjami we wniosku a stanem faktycznym);
- ▶ nie otrzymywać renty strukturalnej.

Podsumowanie:

- ▶ Producent rolny otrzyma wsparcie na podstawie kosztów rzeczywiście poniesionych i udokumentowanych;

⁴¹ W powyższej sytuacji wniosek o przyznanie pomocy z Działania 132, jako niekompletny, będzie uznany za złożony z chwilą nadania numeru EP. W konsekwencji, do tego czasu nie będą biegły terminy na rozpatrzenie wniosku.

⁴² Takie wykluczenie może nastąpić na podstawie Rozporządzenia Rady (WE) nr 1698/2005 z dnia 20 września 2005 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez EFRROW oraz Rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1975/2006 z dnia 7 grudnia 2006 r.

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

- ▶ Do naliczanej płatności nie będzie wliczony zapłacony podatek od towarów i usług (VAT);
- ▶ Roczna suma uzyskiwanego wsparcia, z tytułu uczestnictwa we wszystkich systemach jakości łącznie, nie może być wyższa niż równowartość 3 tys. euro na gospodarstwo.

Działanie 132 a system „Jakość Tradycja”

Producenci, beneficjenci znaku „Jakość Tradycja”, wytwarzający produkty według zasad tego uznanego za krajowy systemu jakości żywności mogą również skorzystać z dofinansowania z Działania 132.

Większość zasad obowiązujących przy składaniu wniosków o uzyskanie pomocy i płatność jest podobna do tych, które obowiązują dla europejskiego systemu jakości produktów tradycyjnych (GTS) i regionalnych (ChNP i ChOG). Niektóre – opisujemy je poniżej – są jednak inne:

- ▶ w przypadku gdy producent chce złożyć wniosek o przyznanie pomocy z tytułu wytwarzania kilku produktów w systemie „Jakość Tradycja”, składa łączny wniosek dla kilku produktów;
- ▶ świadectwem uczestnictwa w systemie jakości jest certyfikat zgodności wydany przez jednostkę certyfikującą;
- ▶ roczna kwota pomocy dla producenta z tytułu uczestniczenia w systemie „Jakość Tradycja” wynosi 1470 zł (niezależnie od tego, ile wytwarzanych przez niego produktów zostało zarejestrowanych w systemie).

O znak „Jakość Tradycja” producent występuje indywidualnie, a nie jako grupa, jak ma to miejsce dla znaków europejskich GTS, ChNP i ChOG. Natomiast, żeby wykorzystać obie możliwości dofinansowania, jakie stwarza Działanie 132, producent musi być członkiem grupy producentów, bowiem koszty refundowane w Działaniu 132 to:

- ▶ indywidualne koszty kontroli przeprowadzonej przez jednostkę certyfikującą oraz
- ▶ koszty składek na rzecz grupy producentów.

Ponieważ dopuszczoną formą organizacji grupy producentów jest izba gospodarcza⁴³, czyli istnieje możliwość refundacji składek przez 5 lat np. na Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego.

Uzyskanie ogólnych informacji o działaniu 132 PROW oraz pozyskanie formularzy wniosków i instrukcji ich wypełniania jest możliwe w każdej jednostce administracyjnej ARiMR. Aby uzyskać informacje szczegółowe, w tym pomocne przy wypełnianiu wniosków, należy zwracać się do przeszkolonych pracowników oddziałów regionalnych Agencji, w których wnioski są rozpatrywane.

5.2 Działania informacyjne i promocyjne – Działanie 133

Na mocy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2009 r., znowelizowanego 18 listopada 2009 r., w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy na „Działania informacyjne i promocyjne” wymienione w PROW na lata 2007–2013 możliwe jest od 28 września 2009 r. składanie wniosków o przyznanie pomocy na działania promocyjne i informacyjne dotyczące produktów rolnych wysokiej jakości. Rozporządzenie to zostało znowelizowane w celu uwzględnienia jako beneficjentów grup producentów wytwarzających produkty, które uzyskały znak „Jakość Tradycja”.

Działanie 133 PROW 2007–2013 Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności realizowane jest przez następujące instytucje:

- ▶ ARR jako podmiot wdrażający,
- ▶ ARiMR jako agencja płatnicza,
- ▶ MRiRW jako instytucja zarządzająca.



**Agencja
Rynku
Rolnego**

⁴³ Rozporządzenie MRiRW z dnia 22 stycznia 2008 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania „uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013 i zmieniające je rozporządzenie z dnia 18 listopada 2009 r., załącznik nr 1 „Formy organizacyjne grup producentów”, pkt 6).

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

Pomimo zwiększonego zainteresowania produktami regionalnymi i tradycyjnymi, produkty te zwłaszcza w nowych krajach UE, nie są jeszcze dostatecznie znane i doceniane. Zarówno konsumenci, jak i producenci nie mają jeszcze dostatecznej wiedzy ani informacji na temat wspólnotowych i krajowych systemów wytwarzania produktów wysokiej jakości, gwarancji, jakie stwarzają konsumentom, i korzyści, jakie wynikają dla producentów. W rezultacie utrzymuje się zarówno niski popyt, jak i niska podaż tych produktów.

Dlatego w UE przewidziano mechanizmy wsparcia finansowego **dla grup producentów** na prowadzenie działań informacyjnych i promocyjnych dotyczących produktów regionalnych i tradycyjnych.

Działania promocyjne i informacyjne skierowane są do konsumentów i służą zapoznaniu ich ze specyfiką produktów wysokiej jakości i wskazaniu korzyści, wynikających ze spożywania takich produktów. Działania te pośrednio wpływają na zwiększenie popytu na produkty uczestniczące w systemach jakości, co z kolei poprawi producentom warunki zbytu i zachęci ich do zwiększenia produkcji żywności tradycyjnej i regionalnej oraz do rejestrowania wytwarzanych produktów w KE. Zwiększony popyt może spowodować pojawienie się nowych producentów i zwiększenie zatrudnienia na terenach wiejskich.

W Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013, w Działaniu 133, przewidziane zostały środki (pochodzące z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich – EFRROW – oraz ze środków krajowych) na:

- ▶ zwiększenie popytu na produkty rolne i środki spożywcze objęte mechanizmami jakości żywności;
- ▶ pogłębienie wiedzy konsumentów o zaletach produktów objętych mechanizmami jakości żywności;
- ▶ pogłębienie wiedzy konsumentów o mechanizmach jakości żywności;
- ▶ wsparcie grup producentów skupiających producentów aktywnie uczestniczących w systemach jakości żywności.

Na Działanie 133, uruchomione w 2009 r., zostało zaprogramowanych 30 mln euro. Składanie wniosków odbywa się w sposób ciągły do wyczerpania środków. Wniosek musi być jednak złożony w takim terminie, by wdrożenie finansowanego projektu zakończyło się nie później niż 30 czerwca 2015 r.

Informację o możliwości i zasadach składania wniosków i otrzymywania pomocy oraz odpowiednie formularze i instrukcje można znaleźć na stronie internetowej ARR: www.arr.gov.pl, zakładka Promocja żywności, Promocja ze środków PROW 2007–2013.

Budżet 30 mln euro nie jest dzielony ani na poszczególne lata objęte pomocą (2009–2013), ani też na poszczególne województwa.

Kto może otrzymać pomoc?⁴⁴

- ▶ wsparcie może otrzymać grupa producentów (organizacja mająca dowolną formę prawną, która łączy podmioty aktywnie uczestniczące w systemie jakości żywności w odniesieniu do określonego produktu lub sposobu produkcji),
- ▶ ze wsparcia nie mogą korzystać organizacje zawodowe i międzybranżowe reprezentujące jeden lub więcej sektorów (nie są zaliczane do grup producentów otrzymujących wsparcie)⁴⁵.

Pomoc jest przyznawana grupie producentów:

- ▶ wpisanej do Centralnego Rejestru Przedsiębiorców, prowadzonego przez Agencję Rynku Rolnego;
- ▶ której został nadany numer identyfikacyjny w krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności;
- ▶ której członkowie wytwarzają na terytorium RP produkty posiadające oznaczenia europejskie ChNP, ChOG, GTS, „Jakość Tradycja” lub produkty rolnictwa ekologicznego lub IP.

⁴⁴ Działanie 133 PROW 2007–2013.

⁴⁵ Pomoc jest przyznawana grupie producentów w rozumieniu Art. 23 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1974/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r.

Które systemy kwalifikują się do pomocy?

Do wsparcia z tytułu Działania 133 „Działania informacyjne i promocyjne” kwalifikują się te same systemy, które kwalifikują się do wsparcia z tytułu Działania 132 i analogicznie ograniczymy się do szczegółowego opisu Działania dla produktów zarejestrowanych jako ChNP, ChOG albo GTS oraz krajowego systemu jakości „Jakość Tradycja”.

Istotna różnica pomiędzy beneficjentami Działania 132 i 133 polega na tym, że Działanie 132 jest adresowane do producentów rolnych, a Działanie 133 do grup producentów.

Wsparcie grup producentów w ramach Działania 133 polega na refundacji części kosztów kwalifikowanych poniesionych na działania informacyjne i promocyjne, realizowane na rynku wewnętrznym UE. Grupy producentów mogą uzyskać refundację do 70% kwalifikujących się kosztów, faktycznie poniesionych na działania informacyjne lub promocyjne.

Jak wspomnieliśmy, opisując Działanie 132, 30% kosztów nierefundowanych w Działaniu 133 mogłoby w całości lub przynajmniej w części zostać pokryte z budżetu grupy producentów, na który składają się m.in. składki producentów, refinansowane z kolei producentom z Działania 132.

Aby otrzymać pomoc, grupa producentów:

- ▶ składa wniosek **o przyznanie pomocy** do Prezesa Agencji Rynku Rolnego (Agencji);
- ▶ zawiera z Agencją **umowę** na realizację działań informacyjnych i promocyjnych;
- ▶ składa **wniosek o płatność** w terminie określonym w umowie.

Kryteria przyznawania pomocy

Pomoc jest przyznawana na:

- ▶ działania informacyjne i promocyjne zachęcające konsumentów do zakupu produktów rolnych objętych systemami jakości żywności, o których była mowa powyżej;

- ▶ których okres realizacji nie przekracza 2 lat i daty 30 czerwca 2015 r. (liczonej od dnia zawarcia umowy).

Przyznawana pomoc polega na refundacji 70% kosztów (bez VAT) poniesionych od dnia zawarcia umowy do dnia zakończenia działań (wskazanego w umowie).

Żeby skorzystać z dofinansowania, należy zwrócić się o nie **przed realizowaniem** materiałów promocyjnych i przedstawić materiały do akceptacji, czy odpowiadają celom dofinansowania.

Działania promocyjne i informacyjne objęte refundacją w ramach Działania 133 nie mogą być dodatkowo dofinansowane przez inne mechanizmy wsparcia dla działań promocyjnych i informacyjnych dla produktów rolnych, rynku owoców i warzyw, itp.

Jakiego rodzaju działania podlegają refundacji?

Do refundacji kwalifikują się działania informacyjne i promocyjne dotyczące produktów wytwarzanych na terytorium RP, uczestniczących w systemach jakości żywności. W ramach realizowanego działania grupa producentów powinna informować o szczególnych cechach lub właściwościach wytwarzanych przez siebie produktów. W szczególności należy uwzględnić te cechy lub właściwości, które były podstawą do rejestracji w europejskim systemie jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) czy „Jakość Tradycja”.

Dofinansowanie obejmuje m.in. organizację i uczestnictwo w targach i wystawach, jak również kampanie promocyjne oraz reklamowanie produktów i informowanie o ich szczególnych cechach i właściwościach za pośrednictwem wybranych form przekazu, umożliwiających dotarcie do konsumentów. Działania mogą być skierowane do określonych grup docelowych, jak i do ogółu konsumentów. Do wsparcia kwalifikują się jednak tylko działania informacyjne, promocyjne i reklamowe prowadzone na rynku wewnętrznym UE. Najważniejszym ich przesłaniem powinna być jakość produktów uczestniczących w systemach jakości żywności. W przypadku produktów objętych wspólnotowym systemem chronionych nazw

pochodzenia (ChNP) lub chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) głównym i nadrzędnym motywem działań informacyjno-promocyjnych może być pochodzenie geograficzne produktów.

Z życia: *Spośród polskich produktów tradycyjnych i regionalnych niezbędny do skorzystania z możliwości stworzonych przez Działanie 133 warunek rejestracji w KE spełnia (luty 2010 r.) piętnaście produktów wymienionych w Rozdziale 2.3, w tabeli „Lista polskich produktów zarejestrowanych i zgłoszonych w Unii Europejskiej”. Z możliwości Działania 133 mogą również skorzystać zorganizowani w grupy wytwórcy produktów ze znakiem „Jakość Tradycja” (opisanych w Rozdziale 4).*

5.3 Pomoc regionalna w urzędach marszałkowskich

Oprócz wsparcia przewidzianego w PROW 2007–2013, można również skorzystać z pomocy finansowej urzędów marszałkowskich, które zgodnie z Regionalnymi Programami Operacyjnymi poszczególnych województw dysponują środkami na promocję swoich obszarów. Większość urzędów marszałkowskich ogłasza konkursy na dofinansowanie działań związanych z tą promocją. Informacji o możliwości wsparcia regionalnego należy szukać na stronach internetowych poszczególnych urzędów marszałkowskich.

5.4 Refundacja przygotowania wniosku o rejestrację pierwotnych produktów rolnych

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 grudnia 2008 r. w sprawie udzielania pomocy finansowej na przygotowanie wniosku o rejestrację nazw i oznaczeń geograficznych pierwotnych produktów rolnych możliwe jest również otrzymanie **refundacji** poniesionych kosztów do wysokości 15 tys. zł, wydanych na przygotowanie wniosku o rejestrację ChNP, ChOG lub GTS dla pierwotnych produktów rolnych, czyli inaczej produktów

nieprzetworzonych. Wniosek o rejestrację musi uprzednio zostać zaakceptowany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi⁴⁶.

Cytujemy za powyższym rozporządzeniem:

§ 2. W ramach pomocy finansowej na przygotowanie wniosku o rejestrację mogą zostać sfinansowane wydatki poniesione na uzyskanie niezbędnych do przygotowania wniosku informacji w zakresie:

- ▶ *tradycyjnego charakteru, pochodzenia i historii produktu lub*
- ▶ *związku produktu z regionem pochodzenia, w szczególności wytyczenia obszaru geograficznego, badań laboratoryjnych, badań poziomu rozpoznawalności i renomy produktu, lub*
- ▶ *metody produkcji oraz opisu produktu, lub*
- ▶ *oznakowania produktu, lub*
- ▶ *dowodu pochodzenia.*

Wniosek o udzielenie pomocy składa się do Prezesa Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa na formularzu udostępnionym przez Agencję.

Informacje na temat udzielania pomocy finansowej na przygotowanie wniosku o rejestrację nazw i oznaczeń geograficznych pierwotnych produktów rolnych można otrzymać w Departamencie Pomocy Krajowej ARiMR pod numerem 22 318 48 50 oraz pod numerem bezpłatnej infolinii 800 38 00 84.

⁴⁶ Art. 18 ustawy z 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych: Minister wydaje opinię o spełnianiu wymagań określonych w:

- Rozporządzeniu nr 509/2006, jeżeli wniosek dotyczy rejestracji gwarantowanej tradycyjnej specjalności produktu rolnego lub środka spożywczego, albo
- Rozporządzeniu nr 510/2006, jeżeli wniosek dotyczy rejestracji nazwy pochodzenia.



REJESTROWANIE ZATWIERDZANIE

WYMAGANIA WETERYNARYJNE
WYMAGANIA HIGIENICZNO-SANITARNE

SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIA

DZIAŁALNOŚĆ MARGINALNA, LOKALNA I OGRANICZONA

DOSTAWY BEZPOŚREDNIE
ZOBOWIĄZANIA PODATKOWE

6

Produkujemy zgodnie z przepisami dotyczącymi działalności gospodarczej lub rolniczej

W tym rozdziale prezentujemy informacje o najprostszych formach legalizowania działalności gospodarczej, związanej z przetwarzaniem i wprowadzaniem do obrotu produktów rolnych i środków spożywczych:

1. Kiedy należy zarejestrować działalność gospodarczą i jak to zrobić?
2. Jak należy postępować, aby produkować zgodnie z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi i weterynaryjnymi?
3. Jakie są zobowiązania podatkowe, związane z wytwarzaniem i wprowadzaniem do obrotu produktów rolnych i środków spożywczych?

6.1 Rejestrowanie działalności gospodarczej

Rejestrowanie działalności gospodarczej nie zawsze jest konieczne, a jego forma może być różna, dostosowana do potrzeb producenta:

- ▶ Wytwarzanie i sprzedaż **produktów nieprzetworzonych, pochodzących z własnego gospodarstwa**, nie wymaga rejestrowania działalności gospodarczej.
- ▶ W przypadku wyrobu i sprzedaży **produktów przetworzonych** pierwszym, niezbędnym krokiem jest **zarejestrowanie działalności gospodarczej**. Najprostszą formą jest indywidualna działalność gospodarcza, prowadzona przez osobę fizyczną, która jest właścicielem firmy, osobiście prowadzi działalność i reprezentuje firmę na zewnątrz. Osoba ta, zwana przedsiębiorcą, rejestruje swoją działalność w gminie, w której jest zamel-

dowana, składając formularz zgłoszenia. Pełną informację na temat procedury rejestracji można uzyskać w urzędzie gminy lub w powiatowym zespole doradztwa rolniczego.

Możliwe jest również zarejestrowanie działalności w jednej z form prawnych wyszczególnionych w tabeli na stronie 95. Rejestracja podmiotów posiadających osobowość prawną dokonywana jest w Krajowym Rejestrze Sądowym.

6.2 Wymagania weterynaryjne i higieniczno-sanitarne

W przypadku wytwarzania i sprzedaży artykułów żywnościowych konieczne jest zgłoszenie wniosku o **rejestrację** (jest to inny rodzaj rejestracji niż rejestracja działalności gospodarczej!) lub **zatwierdzenie** zakładu do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii dla produktów pochodzenia zwierzęcego lub do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dla produktów pochodzenia roślinnego i produktów mieszanych.

W przypadkach wytwarzania i sprzedaży niewielkich ilości produktów pochodzących z własnego gospodarstwa, o czym piszemy poniżej – **rejestracja** zakładu jest wystarczająca i jego **zatwierdzenie** nie jest wymagane.

Rejestracja zakładu jest formą prostą i niewymagającą obecności organu nadzoru w zakładzie – polega na przyjęciu wniosku i innych dokumentów od przedsiębiorcy, rozpatrzeniu wniosku i wydaniu decyzji administracyjnej o rejestracji. Termin pierwszej wizyty i częstotliwość wizyt organu nadzoru w zakładzie są ustalane na podstawie oceny ryzyka (w zależności od rodzaju produktów, jakie zakład produkuje).

Zatwierdzenie zakładu jest bardziej skomplikowane, bowiem przepisy UE nakazują organowi nadzoru w tym przypadku wizytę w zakładzie i w czasie tej wizyty stwierdzenie, czy warunki w zakładzie spełniają wymagania zawarte w szczegółowych przepisach.

Wymagania weterynaryjne

Zgłoszenie wniosku o rejestrację do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii

Producent, który chce sprzedawać **niewielkie** ilości artykułów rolno-spożywczych **pochodzenia** zwierzęcego, może to realizować w formie:

- ▶ sprzedaży bezpośredniej⁴⁷. Sprzedaż produktów nieprzetworzonych konsumentowi końcowemu może być prowadzona w swoim województwie i w województwach przyległych, w następujących miejscach sprzedaży bezpośredniej:
 - na terenie gospodarstw rolnych;
 - na targowiskach;
 - w punktach sprzedaży detalicznej.

Sprzedażą **bezpośrednią** mogą być objęte wyłącznie produkty własne, wyprodukowane w ramach wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (jaja, drób itp.). Producenci, którzy zamierzają wytwarzać takie produkty, mają obowiązek powiadomienia powiatowego lekarza weterynarii o zakresie i wielkości produkcji oraz rodzaju produktów, które mają być produkowane w zakładzie, co najmniej na 30 dni przed dniem rozpoczęcia prowadzenia tej działalności. Lista artykułów rolno-spożywczych, których niewielkie ilości producent może sprzedawać w formie sprzedaży bezpośredniej⁴⁸, jest w załączniku 2.

- ▶ działalności prowadzonej w formie **marginalnej, lokalnej i ograniczonej** (MOL)⁴⁹ dla produktów przetworzonych (np. ser, masło, mięso, ale również produkty nieprzetworzone mogą być sprzedawane jako MOL) – objętych kontrolą Powiatowego

⁴⁷ Rozporządzenie MRiRW z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

⁴⁸ Rozporządzenie MRiRW z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej.

⁴⁹ Rozporządzenie MRiRW z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

Inspektoratu Weterynarii – nie jest wymagane zatwierdzenie zakładu⁵⁰. Działalność MOL może być prowadzona w swoim województwie i w województwach przyległych.

Lista czynności i rodzaj artykułów rolno-spożywczych, których niewielkie ilości producent może sprzedawać przy zarejestrowaniu działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MOL)⁵¹, jest w załączniku 3. Rozporządzenia regulujące zasady sprzedaży bezpośredniej oraz MOL określają dla każdego typu produktu dozwolone wielkości produkcji i sprzedaży.

Producent wybiera formę sprzedaży i po spełnieniu wymagań zawartych w rozporządzeniach dotyczących zakładu wytwórczego⁵² oraz sprzedaży bezpośredniej lub działalności MOL powinien dopełnić obowiązku **rejestracji** w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii poprzez złożenie wniosku o wpis do rejestru i nadanie numeru identyfikacji weterynaryjnej. Po wydaniu decyzji administracyjnej produkcja i sprzedaż mogą być prowadzone w legalny sposób. Przykład w załączniku 4.

Wysokość kar za prowadzenie działalności bez uzyskania wpisu zakładu do rejestru wynosi od 200 do 5 tys. zł, za niespełnienie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego lub za niespełnienie wymagań przez produkty pochodzenia zwierzęcego od 200 do 15 tys. zł.

⁵⁰ Powiatowy Inspektorat Weterynarii rejestruje lub zatwierdza zakład. W rozporządzeniu (WE) NR 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego art. 1 pkt. 5 (ii) oraz art. 4 pkt. 2 (a) są wyszczególnione zakłady zwolnione z obowiązku zatwierdzania.

⁵¹ Rozporządzenie MRiRW z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej.

⁵² Rozporządzenie MRiRW z dnia 29 marca 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

Wymagania higieniczno-sanitarne

Złożenie wniosku o zatwierdzenie lub wpis do rejestru zakładów prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

Zakłady wytwarzające produkty spożywcze pochodzenia roślinnego lub niepodlegające inspekcji weterynaryjnej powinny być zatwierdzone lub zarejestrowane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego⁵³. Z obowiązku zarówno zatwierdzania, jak i rejestracji wyłączone są⁵⁴:

- ▶ produkcja podstawowa na własny, domowy użytek,
- ▶ domowe przygotowanie, przetwarzanie lub składowanie na własny domowy użytek.

Zwolnione są z zatwierdzania, ale podlegają rejestracji⁵⁵:

- ▶ bezpośrednie dostawy⁵⁶ małych ilości takich surowców, jak: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby uprawne, pochodzących wyłącznie z własnych upraw lub hodowli producentów produkcji pierwotnej, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej w rozumieniu przepisów o podatku dochodowym od osób fizycznych⁵⁷ oraz pozostałych surowców pochodzących

⁵³ Rozporządzenie (WE) 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych ustanawia ogólne zasady dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych, wśród których jest obowiązek rejestracji i zatwierdzania zakładu.

⁵⁴ Rozporządzenie (WE) 852/2004 art. 1 ust. 2 a) b).

⁵⁵ Rozporządzenie (WE) 852/2004 art. 1 ust. 2 c) oraz ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia rozdz. 2 art. 63 ust. 2 pkt 1).

⁵⁶ Bezpośrednie dostawy zostały określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych.

⁵⁷ Działalność rolnicza nie podlega opodatkowaniu podatkiem dochodowym od osób fizycznych. Jedynym wyjątkiem są tak zwane działy specjalne produkcji rolnej, do których – zgodnie z ustawą o podatku dochodowym od osób fizycznych – zalicza się następujące uprawy niezwierzące: roślin w szklarniach i ogrzewanych tunelach foliowych; uprawy grzybów i ich grzybni; uprawy roślin in vitro. Ze względu na wielkość produkcji nie zalicza się do działów specjalnych między innymi: upraw roślin w szklarniach ogrzewanych i nieogrzewanych na powierzchni nieprzekraczającej 25 m²; upraw roślin w tunelach foliowych ogrzewanych na powierzchni do 50 m²; upraw roślin w tunelach nieogrzewanych – bez ograniczeń; upraw grzybów, o powierzchni do 25 m².

z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego oraz wyżej wymienionych produktów w postaci suszonej lub kiszzonej, do konsumenta końcowego lub lokalnego zakładu detalicznego, bezpośrednio zaopatrującego konsumenta końcowego. Przykład w załączniku 5.

– *Warto zauważyć, że terminy używane w aktach prawnych do określenia warunków sprzedaży małych ilości produktów nieprzetworzonych są różne w poszczególnych rozporządzeniach: **bezpośrednie dostawy** – w przypadku rozporządzenia Ministra Zdrowia – dotyczy produktów pochodzenia niezwierzęcego i mieszanych⁵⁸ oraz **sprzedaż bezpośrednia** dotyczy produktów pochodzenia zwierzęcego – w przypadku rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.*

– *Prowadzenie działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MOL – rejestracja bez zatwierdzania), czyli wytwarzania i sprzedaży niewielkich ilości produktów przetworzonych, dotyczy tylko produktów pochodzenia zwierzęcego. W odróżnieniu od sprzedaży bezpośredniej i działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej legalne wytwarzanie i sprzedaż – nawet niewielkich ilości produktów przetworzonych podlegających inspekcji sanitarnej (z wyjątkiem produktów w postaci suszonej lub kiszzonej), czyli np. chleba czy ciastek – wymaga rejestracji i zatwierdzenia zakładu u Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.*

► Wymagania higieniczno-sanitarne i weterynaryjne a działalność gospodarcza:

– w przypadku sprzedaży **bezpośredniej** (produkty nieprzetworzone) – nie jest wymagane dokonanie rejestracji działalności gospodarczej, ponieważ sprzedaż jest bezpośrednim skutkiem produkcji rolnej;

⁵⁸ W Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych wymienione są jako produkty: zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby – uprawne.

- w przypadku sprzedaży **marginalnej, ograniczonej i lokalnej** należy dokonać rejestracji działalności gospodarczej, tak jak było to opisane w Rozdziale 6.2.

Możliwe odstępstwa od niektórych wymagań weterynaryjnych lub higienicznych (derogacje)

Dwa ważne rozporządzenia Ministra Rolnictwa z 27 lipca 2007 r. i Ministra Zdrowia z 18 lutego 2009 r. stwarzają producentom produktów regionalnych i tradycyjnych możliwość legalnego wytwarzania przy użyciu tradycyjnych metod, narzędzi i w naturalnym środowisku.

Zakłady produkujące tradycyjną żywność pochodzenia zwierzęcego, jak też zakłady produkujące tradycyjną żywność niezwierzęcego pochodzenia mogą uzyskać **odstępstwa od niektórych wymagań higienicznych** dla sposobu wytwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego⁵⁹ lub produktów pochodzenia niezwierzęcego⁶⁰, w przypadku gdy odstępstwa te są konieczne dla zachowania tradycyjnego charakteru tych produktów, przy czym za żywność tradycyjną uznane zostają produkty:

- ▶ wpisane na krajową Listę Produktów Tradycyjnych lub
- ▶ zgłoszone do Komisji Europejskiej jako Chroniona Nazwa Pochodzenia lub Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

Dopuszczone odstępstwa dotyczą charakteru pomieszczeń oraz rodzaju materiałów, z których wykonane mogą być przyrządy i sprzęt wykorzystywany do przygotowywania oraz pakowania tych produktów⁶¹.

⁵⁹ Rozporządzenie MRiRW z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego.

⁶⁰ Rozporządzenie MRiRW z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz.U. z 10 marca 2009 r.).

⁶¹ Rozporządzenie Komisji WE NR 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 art. 7 ust. 2.

Z życia: *Na mocy tych przepisów możliwe jest produkcja oścypka i bryndzy podhalańskiej w baczowce z niepasteryzowanego mleka).*

Odstępstwa nie mogą mieć negatywnego wpływu na zapewnienie bezpieczeństwa produkowanej żywności tradycyjnej zwierzęcego i niezwierzęcego pochodzenia, a w szczególności nie mogą przyczynić się do jej zanieczyszczenia.

6.3 Zobowiązania podatkowe

Kolejnym istotnym dla producentów tematem jest informacja o zobowiązaniach podatkowych. Są one zróżnicowane, w zależności od typu produkcji i formy działalności. Omówimy tu dwa rodzaje podatków:

- ▶ Podatek dochodowy od osób fizycznych (PIT);
- ▶ Podatek od towarów i usług (VAT).

Podatek dochodowy od osób fizycznych (PIT)

W przypadku rolników, którzy zarejestrowali w gminie prowadzenie działalności gospodarczej:

- ▶ przychody z działalności rolniczej, pochodzące ze sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących **z własnej uprawy lub hodowli w stanie nieprzetworzonym** (naturalnym), nie są opodatkowane⁶²;
- ▶ przychody ze sprzedaży produktów przetworzonych podlegać będą zasadniczo opodatkowaniu, tak jak przychody pochodzące z pozarolniczej działalności gospodarczej, a formalności z tym związane będą analogiczne. Należy do nich m.in. obowiązek prowadzenia podatkowej księgi przychodów i rozchodów albo ksiąg rachunkowych. W tym miejscu wspomnieć należy jednak **o zwolnieniu od podatku dochodowego dochodów ze sprzedaży**

⁶² Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (rozdz. 1 art. 2 pkt 1.1).

produktów roślinnych i zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy lub hodowli, niestanowiących działów specjalnych produkcji rolnej, przerobionych sposobem przemysłowym, jeżeli przerób polega na kiszeniu produktów roślinnych lub przetwórstwie mleka albo na uboju zwierząt rzeźnych i obróbce poubojowej tych zwierząt, w tym również na rozbiórce, podziale i klasyfikacji mięsa, oraz o zwolnieniu z opodatkowania dochodów ze sprzedaży surowców roślin zielarskich i ziół dziko rosnących leśnych sklasyfikowanych w Polskiej Klasyfikacji Wyrobów i Usług (PKWiU) w grupie o symbolu 01.11.91–00, jagód, owoców leśnych (PKWiU 01.13.23–00) i grzybów (PKWiU 01.12.13–00.43) – ze zbioru dokonywanego osobiście albo z udziałem członków najbliższej rodziny⁶³.

Podatek od towarów i usług (VAT)

Przed wszystkim należy zwrócić uwagę, że dostawa produktów rolnych (wymienionych w załączniku nr 2 do ustawy o podatku od towarów i usług⁶⁴) z własnej produkcji oraz towarów z nich wytworzonych przy użyciu środków zwykle używanych w gospodarstwie rolnym, a także świadczenie usług rolnych są zwolnione od opodatkowania na zasadach ogólnych, zaś rolnikowi korzystającemu z tego zwolnienia przysługuje możliwość uzyskania zryczałtowanego zwrotu podatku (5%).

Innego rodzaju działalność (np. działalność handlowa w szerszym niż wymieniony zakresie) prowadzona przez wspomnianego tzw. rolnika ryczałtowego podlegać będzie z zasady opodatkowaniu, choć istnieje możliwość skorzystania przez niego w tym zakresie ze zwolnienia podmiotowego (jeśli wartość przewidywanej sprzedaży opodatkowanej nie przekroczy łącznie w roku podatkowym równowartości 10 tys. euro).

Pomijamy w tym miejscu zagadnienia związane z opodatkowaniem nieruchomości, gdyż rolnik płaci podatek rolny oraz leśny. Może

⁶³ Ustawa z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych Rozdział 3 Art. 21. pkt 71 i 72.

⁶⁴ Ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

pojawić się jednak obowiązek uiszczenia podatku od nieruchomości zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej innej niż działalność rolnicza lub leśna.

Można przykładowo wymienić dziedziny działalności przetwórczej z surowców pochodzących z własnego gospodarstwa, które nie obciążą rolnika dodatkowymi opłatami podatkowymi. Jest to: wytwarzanie serów lub inne przetwarzanie mleka, kiszenie ogórków i innych warzyw, sprzedaż mięsa po obróbce poubojowej, podziale i klasyfikacji. Oczywiście, we wszystkich tych przypadkach wymagana jest odpowiednia rejestracja lub zatwierdzenie u Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego lub Powiatowego Inspektora Weterynarii.

6.4 Ubezpieczenie emerytalno-rentowe i zdrowotne

Rolnik lub domownik rozpoczynający indywidualną działalność gospodarczą ma możliwość dalszego korzystania z tańszego ubezpieczenia rolniczego KRUS (mimo że już w zasadzie powinien uczestniczyć w powszechnym, droższym, systemie ubezpieczeniowym ZUS⁶⁵), musi jednak w tym celu sprostać następującym wymogom:

- ▶ w momencie rozpoczynania działalności gospodarczej mieć za sobą trzyletnie ciągłe ubezpieczenie rolnicze KRUS;
- ▶ przekazać do KRUS w ciągu 14 dni od otworzenia firmy oświadczenie o kontynuowaniu ubezpieczenia, a do końca roku zaświadczenie naczelnika urzędu skarbowego o podatku należnym od przychodów z pozarolniczej działalności gospodarczej, podatek ten nie może być wyższy niż 2755 zł (kwota ta jest waloryzowana);
- ▶ rolnik lub domownik ubiegający się o pozostanie w KRUS musi stale prowadzić działalność rolniczą i pracować w gospodarstwie rolnym o powierzchni powyżej jednego hektara lub stale pracować w dziale specjalnym.

⁶⁵ Ustawa z dnia 20 grudnia 1990 r. o ubezpieczeniu społecznym rolników, tekst jedn. Dz.U. z 2008 r. nr 50, poz. 291.

© Izabella Byszewska



W kwietniu 2009 r. ustawa o ubezpieczeniu społecznym rolników została znowelizowana i składki zostały uzależnione od posiadane-go przez rolnika areal. Składki zostały procentowo podwyższone dla rolników posiadających powyżej 50 ha, np. rolnik posiadający 50–100 ha zapłaci teraz składkę kwartalną wyższą o 240 zł.

Z życia: Składki w systemie KRUS są niższe niż składki w ZUS. Przykładowo, rolnik prowadzący firmę i posiadający do 50 ha, zapłaci za kwartał składki do KRUS w wysokości ok. 500 zł, a rolnik ubezpieczony w ZUS ok. 1 850 zł, czyli ponad trzy razy więcej.



© Janusz Sułczyński

Szacowanie plonów i dyskusja w grupie producentów
Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka”, 2008

7

Powody i zasady organizowania się grup producentów oraz przykłady ich funkcjonowania

7.1 Uzasadnienie organizowania się grup producentów produktów tradycyjnych i regionalnych

Decyzja o stworzeniu grupy producentów – składającej się z osób wykonujących ten sam zawód (pasterze), czy też różne zawody składające się na wytworzenie tego samego produktu (hodowcy krów, rzeźnicy, masarze, reprezentanci dystrybucji) w celu uzyskania, a następnie utrzymania geograficznego czy tradycyjnego znaku jakości – nie jest łatwa.

Chodzi przecież w tej decyzji o „skolektywizowanie”, uspołecznienie czegoś, co było „specyficzne”, niepowtarzalne, jedyne w swoim rodzaju, związane z tym właśnie unikalnym miejscem. Wydaje się więc, że jest w tym jakaś sprzeczność. Ale to tylko pozór, bo istotne jest właśnie to, żeby wspólnie tę wyjątkowość utrzymać; nie pozwolić na jej zawłaszczenie przez pojedynczego monopolistę, otrzymywać za nią godziwą cenę, wspólnie kontrolować jakość i przez to nie pozwolić na (z)niszczenie wizerunku danego miejsca, regionu. „Dogadanie” się rolników, hodowców, przetwórców i innych aktorów ekonomicznych i społecznych (samorządy są w tym często bardzo pomocne) na danym terenie trwa często bardzo długo, nie jest odgórną decyzją, a wręcz przeciwnie, musi wynikać z woli bezpośrednio zaangażowanych osób. Ustalenie wspólnie specyfikacji to czasami odstonięcie przed sąsiadami „sekretnych” umiejętności; ustalenie zasad samokontroli, to poddanie się osądowi potencjalnych konkurentów. Tego typu decyzje, zarówno z punktu widzenia psychologicznego, jak i społeczno-ekonomicznego, muszą dojrzewać. A na to nakładają się jeszcze czynniki zewnętrzne, tzn. konieczne

do zrobienia badania laboratoryjne i kontrole powołanych do tego instytucji, z którymi należy się liczyć.

Tak więc opracowanie wniosku zabiera zazwyczaj dużo czasu, bo tu nie chodzi tylko o wypełnienie kwestionariusza, ale o dopracowanie wspólnej polityki. I paradoksalnie, zazwyczaj im dłużej trwają te prace przygotowawcze, tym lepszy jest sam wniosek i mniej jest się narażonym na konieczność wysyłania dodatkowych wyjaśnień do Brukseli. A że biurokracja w Brukseli ma swoje prawa? I że praca tam idzie za wolno? Na to jest nam już indywidualnie trudno poradzić. Zróbmy, co w naszej mocy, żeby wniosek był dobry, i ewentualnie wywierajmy naciski, żeby zwiększyć liczbę urzędników zajmujących się rozpatrywaniem tych wniosków, bo rola problematyki „dobrych” produktów staje się we WPR coraz istotniejsza.

7.2 Definicje grupy producentów

Pojęcie „grupa producentów” jest często używane w mowie potocznej, ale jeżeli nie jest precyzyjnie zdefiniowane, prowadzi do nieporozumień. Najprostsza definicja grupy producentów to **zespół rolników, działających wspólnie w celu zwiększania swoich dochodów i poprawy pozycji rynkowej swoich gospodarstw**, ale taką definicję należy rozumieć w szerokim sensie, bo do grupy producentów może należeć mieszkaniec terenów wiejskich niebędący rolnikiem, ale zajmujący się przetwórstwem rolnym.

Dokładna definicja będzie zależała od kontekstu, w którym chcemy jej użyć.

- ▶ Z punktu widzenia niniejszego poradnika grupą producentów jest zespół producentów działających razem w celu rejestracji produktu w Komisji Europejskiej i jego dalszej ochrony i promocji. Zgodnie z rozporządzeniami 509/2006 i 510/2006 grupą może być każda organizacja producentów lub przetwórców, niezależnie od jej formy prawnej lub składu, której działalność związana jest z tym samym produktem rolnym lub środkiem spożywczym. Grupa nie tylko składa wniosek o rejestrację do

Komisji Europejskiej, ale przedtem wypracowuje obowiązującą jej członków zasady, które powinni najpierw dobrowolnie zaakceptować, a potem ich przestrzegać, opracowuje specyfikację produktu, uzgadnia jego nazwę, reguły i częstotliwość kontroli oraz mechanizmy samokontroli, wybiera jednostkę certyfikującą.

- ▶ Z punktu widzenia ustawy z dnia 15 września 2000 r. o grupach rolnych i ich związkach⁶⁶ grupą producentów jest też grupa producentów rolnych, którą tworzą osoby fizyczne lub prawne, prowadzące gospodarstwo rolne lub działalność rolniczą w celu dostosowania produkcji rolnej do warunków rynkowych, poprawy efektywności gospodarowania, planowania produkcji ze szczególnym uwzględnieniem jej ilości i jakości, koncentracji podaży oraz organizowania sprzedaży produktów rolnych, a także ochrony środowiska naturalnego. Grupy producentów rolnych mogą być tworzone dla 27 rodzajów produktów, wśród których nie są wyszczególnione owoce i warzywa, objęte innymi regulacjami, o czym piszemy poniżej. Grupa producentów rolnych rejestruje się u Marszałka Województwa.
- ▶ Z punktu widzenia przepisów regulujących wspólną organizację rynków owoców i warzyw⁶⁷ grupą producentów jest także grupa producentów owoców i warzyw, będąca podstawą struktury zorganizowanego rynku owoców i warzyw. Grupy producentów owoców i warzyw dzielą się w zależności od rocznej wartości produkcji towarowej na: wstępnie uznane grupy (min. 50 tys. euro rocznie) i uznane organizacje producentów (min. 100 tys. euro rocznie). Umacnianiu pozycji tych podmiotów na rynku służy pomoc ze środków publicznych. Korzystanie z takiego

⁶⁶ Ustawa z dnia 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych i ich związkach; rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 19 października 2004 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania pomocy finansowej na wspieranie grup producentów rolnych objętej Planem Rozwoju Obszarów Wiejskich.

⁶⁷ Rozporządzenie Rady (WE) Nr 2200/96; ustawa z dnia 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu oraz rynku suszu paszowego; rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 maja 2004 r. w sprawie warunków wstępnego uznawania grup producentów owoców i warzyw.

wsparcia wymaga jednak spełniania określonych przepisami warunków. Status wstępnego uznania i uznania nadawany jest przez Marszałka Województwa właściwego ze względu na siedzibę grupy lub organizacji producentów.

W naszym przypadku będziemy używać przede wszystkim pierwszej definicji „grupa producentów”, w przypadku użycia tego sformułowania w innym znaczeniu, wyraźnie to zaznaczymy.

Podana pierwsza definicja grupy producentów mówi nam tylko o celu działania grupy, a nie o sposobach osiągnięcia tego celu. To, w jaki sposób grupa producentów może realizować założony cel, zależy od formy organizacyjnej i prawnej, jaką przyjmie. Sama „grupa producentów” nie jest formą prawną, jest tylko zbiorczą nazwą dla różnych form prawnych, jakie przyjmują wspólnie działający producenci rolni czy wytwórcy.

7.3 Formy prawne grup producentów

Zasady tworzenia i działania grupy o określonej formie prawnej regulowane są przez oddzielne ustawy. Tytuły ustaw dotyczących poszczególnych form prawnych znajdują się w tabeli poniżej⁶⁸, w której podajemy także najczęściej używane formy organizowania się w grupy: zrzeszenie, stowarzyszenie, izba gospodarcza, spółdzielnia, spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, spółka akcyjna, spółka cywilna, konsorcjum, grupa niesformalizowana.

⁶⁸ Za opracowaniem Fundacji Wspomagania Wsi *Podstawy Prawne Tworzenia i Działalności Grup Producentów* autorstwa Jarosława Ejsmona i Roberta Milewskiego.

TABELA 2. PODSTAWY PRAWNE TWORZENIA I DZIAŁALNOŚCI GRUP PRODUCENTÓW. PORÓWNAWCZE ZESTAWIENIE RÓŻNYCH FORM PRAWNYCH

| Nazwa (osobowość prawna) | Podstawa prawna | Cel organizacji | Teren działania | Liczba członków założycieli | Członkowie organizacji | Forma zaangażowania finansowego |
|--------------------------|---|--|-----------------|--|--|---------------------------------|
| Zrzeszenie (tak) | Ust. z dn. 08.10.82 o społeczno-zawodowych organizacjach rolników | społeczny, ale również gospodarczy | terytorium RP | co najmniej 10 osób fizycznych, z których co najmniej 8 prowadzi gospodarstwo rolne jako właściciel, posiadacz bądź użytkownik | osoby fizyczne | składki członkowskie |
| Stowarzyszenie (tak) | Ust. z dn. 07.04.89 Prawo o stowarzyszeniach | społeczny | bez ograniczeń | co najmniej 15 osób fizycznych | osoby fizyczne, osoby prawne tylko jako członkowie wspierający | składki członkowskie |
| Izba gospodarcza (tak) | Ust. z dn. 30.05.89 o izbach gospodarczych | społeczny, gospodarczy | terytorium RP | co najmniej 100 podmiotów gospodarczych | podmioty gospodarcze | składki członkowskie |
| Spółdzielnia (tak) | Ust. z dn. 16.09.82 Prawo spółdzielcze | minimalizacja kosztów oraz możliwość realizacji dodatkowych celów społecznych, zapisanych w statucie | bez ograniczeń | co najmniej 10 osób fizycznych lub 3 osoby prawne, w przypadku spółdzielni produkcji rolniczej 5 osób fizycznych | osoby fizyczne i prawne na równych prawach | udział |
| Spółka z o.o. (tak) | Ust. z dn. 15.09.00 Kodeks spółek handlowych | dowolny | bez ograniczeń | 1 i więcej osób fizycznych lub prawnych | osoby fizyczne i prawne na równych prawach | udział |
| Spółka akcyjna (tak) | Ust. z dn. 15.09.00 Kodeks spółek handlowych | dowolny | bez ograniczeń | 1 i więcej osób fizycznych lub prawnych | osoby fizyczne i prawne na równych prawach | akcje |
| Spółka cywilna (nie) | Kodeks cywilny | gospodarczy | bez ograniczeń | co najmniej 2 osoby (fizyczne lub prawne), będące przedsiębiorcami w rozumieniu ustawy o działalności gospodarczej | osoby fizyczne będące przedsiębiorcami i prawne na równych prawach | udział |
| Konsorcjum (nie) | Kodeks cywilny | dowolny | bez ograniczeń | co najmniej 2 osoby fizyczne lub prawne | osoby fizyczne lub prawne | składki członkowskie |

7.4 Cele organizowania się producentów w grupy

Można wyszczególnić trzy podstawowe cele, dla których producenci organizują się w grupy:

1. Organizowanie się grupy producentów w celu złożenie wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej;
2. Organizowanie się grupy producentów w celu wpisu do prowadzonego przez Marszałka Województwa rejestru grup producentów rolnych lub rejestru wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw lub rejestru uznanych grup producentów owoców i warzyw;
3. Zorganizowanie w „grupę” w celu podniesienia efektywności wytwarzania i zbytu lub/i prowadzenia działalności gospodarczej.

Omówimy poniżej wszystkie te przypadki.

1. Organizowanie się w grupę producentów w celu złożenia wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej

Ten cel jest z punktu widzenia Poradnika najważniejszy, bo w świetle obowiązującego prawa unijnego i krajowego „grupa producentów” jest niezbędna do złożenia do Komisji Europejskiej wniosku o rejestrację w celu uzyskania europejskiego znaku jakościowego. Dla rejestracji w KE można – i tak często się dzieje – wykorzystać istniejącą już organizację lub powołać nową.

- ▶ W przypadku rejestracji znaku Gwarantowana Tradycyjna Specjalność⁶⁹ „grupa” oznacza każdą organizację producentów lub przetwórców, niezależnie od jej formy lub składu, których działalność związana jest z tym samym produktem rolnym lub środkiem spożywczym;

⁶⁹ Rozporządzenie Rady (WE) NR 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami art. 7 oraz art. 2 ust. 1 lit. d.

- ▶ W przypadku rejestracji Chronionej Nazwy Pochodzenia lub Chronionego Oznaczenia Geograficznego⁷⁰ „grupa” oznacza, niezależnie od jej formy prawnej i składu, każdą organizację producentów lub przetwórców tego samego produktu rolnego lub środka spożywczego. W skład grupy mogą także wchodzić inne zainteresowane strony. Osoba fizyczna lub prawna może być traktowana jako grupa zgodnie z przepisami wykonawczymi, czyli w szczególnych przypadkach grupa może składać się z jednego podmiotu.

2. Organizowanie się grupy producentów w celu:

- a. wpisu do rejestru grup producentów rolnych lub
- b. do rejestru wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw⁷¹ prowadzonego przez Marszałka Województwa.

2.a. Procedura uznania grupy producentów za grupę producentów rolnych

Zarejestrowane przez Marszałka Województwa grupy producentów rolnych mogą uzyskiwać pomoc finansową ze środków publicznych, w tym europejskich, związaną z ich organizowaniem i funkcjonowaniem. Pomoc taką przewiduje Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007–2013, w Działaniu 142 – Grupy producentów rolnych.

Grupa producentów rolnych prowadząca działalność jako przedsiębiorca mający osobowość prawną zostaje wpisana na jej wniosek do rejestru prowadzonego przez Marszałka Województwa właściwego dla siedziby grupy, pod warunkiem że:

- ▶ została utworzona przez producentów jednego produktu rolnego lub grupy produktów;

⁷⁰ Rozporządzenia Rady (WE) NR 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych art. 5 oraz art. 16 lit. c.

⁷¹ „Wstępnie uznane grupy producentów owoców i warzyw” to grupy o wartości produkcji między 50 tys. a 100 tys. euro rocznie. Powyżej 100 tys. euro grupa może stać się uznaną.

- ▶ działa na podstawie statutu lub umowy, zwanych aktem założycielskim;
- ▶ składa się z członków, udziałowców lub akcjonariuszy, zwanych dalej członkami grupy, z których żaden nie może mieć więcej niż 20% głosów na walnym zgromadzeniu lub zgromadzeniu wspólników;
- ▶ co najmniej połowa udokumentowanych przychodów grupy pochodzi ze sprzedaży produktów grupy, ze względu na które grupa została powołana, wyprodukowanych w gospodarstwach jej członków;
- ▶ określi obowiązujące członków grupy zasady produkcji, w tym dotyczące jakości i ilości produktów lub grup produktów, oraz sposoby przygotowania produktów do sprzedaży.

Zasady przyznawania pomocy grupie producentów rolnych

- ▶ Zryczałtowana pomoc udzielana jest grupom producentów rolnych w pierwszych 5 latach ich funkcjonowania w celu ułatwienia tworzenia grupy i prowadzenia działalności administracyjnej. Grupa może skorzystać z pomocy tylko raz w okresie swojej działalności.
- ▶ Pomoc realizowana jest w formie rocznych płatności w okresie pierwszych pięciu lat od dnia wpisu grupy do rejestru grup producentów rolnych, prowadzonego przez właściwego ze względu na siedzibę grupy Marszałka Województwa. Stanowi ona procentowy ryczałt od wartości przychodów netto grupy ze sprzedaży produktów lub grup produktów, wytworzonych w gospodarstwach rolnych jej członków, w poszczególnych latach:
 - 5%, 5%, 4%, 3% i 2% wartości produkcji sprzedanej, stanowiącej równowartość w złotych do sumy 1 mln euro, odpowiednio w pierwszym, drugim, trzecim, czwartym i piątym roku, albo
 - 2,5%, 2,5%, 2%, 1,5% i 1,5% wartości produkcji sprzedanej, stanowiącej równowartość w złotych powyżej sumy 1 mln euro, odpowiednio w pierwszym, drugim, trzecim, czwartym i piątym roku.

2.b. Procedura uznania grupy producentów owoców i warzyw za wstępnie uznaną grupę producentów

Niezwykle ważnym sektorem, wyłączonego ze środków wsparcia przewidzianych w PROW 2007–2013 – gdyż są dla niego przewidziane oddzielne formy pomocy – jest dział owoców i warzyw i ich przetworów. Procedura uznania grupy producentów za wstępnie uznaną grupę producentów owoców i warzyw wymaga minimum 5 członków, produkcji towarowej o wartości min. 50 tys. euro i przedstawienia planu dochodzenia do uznania (czyli zwiększania produkcji do wartości sprzedaży 100 tys. euro), nieprzekraczającego okresu 5 lat. Producenci tego sektora zorganizowani w grupy producentów rolnych i zarejestrowani u Marszałka Województwa mogą otrzymać pomoc finansową w ramach wspólnej organizacji rynków owoców i warzyw Unii Europejskiej⁷². Informacje na temat tej formy pomocy można znaleźć w dokumencie: „Pomoc finansowa w ramach wspólnej organizacji rynków owoców i warzyw Unii Europejskiej. Poradnik dla beneficjentów” pod adresem: www.arimr.gov.pl/pliki/51/3/0/1807_06_Pomoc_srodki.pdf.

Nie opisujemy już procedury rejestracji grupy producentów jako uznanej grupy producentów owoców i warzyw, gdyż grupy te prowadzą działalność na dużą skalę, której nie osiągają drobni producenci produktów regionalnych i tradycyjnych.

3. Zorganizowanie w „grupę” w celu podniesienia efektywności wytwarzania i zbytu lub/i prowadzenia działalności gospodarczej lub/i marketingu i promocji

Grupa producentów może się zorganizować do wspólnego wytwarzania produktu (np. we wspólnej serowni), wspólnego działania na którymś z etapów wytwarzania i sprzedaży (np. wspólna chłodnia czy sortownia) lub wspólnej promocji.

Z życia: Szczegółowo jest to opisane w dalszej części tego poradnika na przykładzie producentów **jabłek sądeckich**.

⁷² Ustawa z dnia 19 grudnia 2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu oraz rynku suszu paszowego; rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 maja 2004 r.

Mimo ewidentnych korzyści, dla których warto tworzyć grupy producentów, nadal powstają one w Polsce z oporami. Nadal częściej rolnicy i przetwórcy wolą działać w pojedynkę niż razem. Poniżej próbujemy odpowiedzieć na pytanie: dlaczego tak się dzieje?

7.5 Przeszkody na drodze powstawania „grup producentów” i uczestniczenia producentów w systemach jakości żywności

► Niechęć do wspólnego działania

Zaszłości historyczne i indywidualny charakter pracy rolników sprawiają, że producenci mają raczej tendencję do konkurowania niż do okazywania solidarności, pomocy i nawiązywania współpracy, nawet gdy leży to w ich interesie.

► Obawa przed ponoszeniem kosztów

Rolnicy i przetwórcy niechętnie zakładają grupy producentów ze względu na koszty uczestnictwa w systemie jakości, na które składają się jednorazowy koszt przygotowania wniosku do KE, stałe cykliczne koszty badań produktu i koszty związane z przynależnością do grupy producentów. Wprowadzenie Działania 132 PROW 2007–2013 umożliwia im refundację kosztów badań i składek przez 5 lat, ale dopiero po rejestracji w UE. Niektórzy producenci oczekiwali też wsparcia ryczałtowego (a nie refundacji poniesionych kosztów) i nadzieja na ewentualne pięcioletnie wsparcie ryczałtowe była dla nich bodźcem do udziału w systemie jakości i przynależności do grupy producentów.

► Długotrwały proces konstruowania wniosku i rejestracji produktu w Komisji Europejskiej

► Brak świadomości producentów i konsumentów

Kolejną przeszkodą w tworzeniu grup producentów dla udziału w systemach jakości jest brak świadomości producentów, jakie korzyści odniosą z rejestracji produktu i uzyskania europejskiego znaku jakości, oraz brak świadomości konsumentów, jaką wartość niesie ze sobą produkt oznaczony takim znakiem.

8 Przykłady organizowania się grup producentów w Polsce

Każda wymieniona w Rozdziale 7.2 forma prawna organizowania się producentów może być wykorzystana w celu złożenia wniosku o rejestrację produktu w Komisji Europejskiej. Można też skorzystać z prostszych form organizacyjnych, bez struktury formalnej.

W przypadku **produktów nieprzetworzonych** producenci najczęściej organizują się w sposób, który umożliwia skorzystanie z możliwości pomocy finansowej krajowej lub unijnej dla **grup producentów rolnych zarejestrowanych u Marszałka Województwa** lub dla **wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw**.

Grupa producentów rolnych lub wstępnie uznana grupa producentów owoców i warzyw przyjmuje formę stowarzyszenia, spółdzielni, zrzeszenia, spółki z o.o. lub spółki akcyjnej (żaden członek grupy producentów nie może mieć więcej niż 20% głosów na Walnym Zgromadzeniu).

Założona w celu uzyskania dotacji grupa producentów może jednocześnie być wykorzystana jako grupa producentów do złożenia wniosku o rejestrację w KE.

Z życia: *Tak działo się w przypadku **wiśni nadwiślanki i suski sechłońskiej**:*

- ▶ wiśnia nadwiślanka:
 - powstała jako spółdzielnia dla uzyskania lepszych warunków zbytu;
 - forma spółdzielni wykorzystana została do utworzenia grupy producentów w procedurze złożenia wniosku o rejestrację ChNP do KE;
 - jako grupa producentów rolnych otrzymuje pomoc krajową oraz wystąpiła o wsparcie ze środków unijnych.

► suska sechłońska

- do złożenia wniosku również wykorzystano istniejące już wcześniej stowarzyszenie, które powstało w celu uzyskania wpisu na listę grup producentów rolnych u Marszałka Województwa.

Z życia: *Producenci, w celu zgłoszenia wniosku o rejestrację znaku europejskiego, albo wykorzystują istniejącą już od dawna organizację o charakterze branżowym (np. zrzeszenie – tak działo się w przypadku **oscypka i bryndzy podhalańskiej**), albo też tworzą grupę producentów, przyjmując najprostszą możliwą formę organizacyjną. Tak działo się np. w przypadku **kiełbasy lisieckiej, pierekaczewnika i rogała świętomarcińskiego**, których producenci zorganizowali się w konsorcja lub w grupy nieformalne.*

Konsorcjum powstaje w wyniku zarejestrowanego u notariusza porozumienia producentów, grupa nieformalna to producenci, którzy wpisują się na jedną listę producentów i razem zgłaszają dany produkt do rejestracji.

Działalność grupy producentów nie kończy się na złożeniu wniosku. Grupy producentów, które powstały w celu rejestracji produktu w KE, kontynuują potem swoją działalność, często rozszerzając ją o nowe działania związane z produktem i przyjmując bardziej sformalizowane formy, które ułatwiają prowadzenie działalności gospodarczej.

Po zarejestrowaniu produktu w KE celem nadrzędnym działania grupy staje się utrzymanie jakości produktu i zwiększanie jego renomy. Ten cel grupa realizuje wspólnie, ale też może i powinien realizować go każdy członek grupy poprzez swoje własne działania związane z wytwarzaniem produktu. Grupa może i powinna realizować np. wspólne kampanie promocyjne (zwłaszcza że na ten cel może otrzymać dofinansowanie), jak również wspólne (a nie tylko indywidualne) działania, na rzecz podniesienia efektywności wytwarzania i zbytu. Refundacja składek członkowskich na rzecz grupy producentów produktów rolnych, przewidziana w Działaniu 132 PROW 2007–2013, stwarza możliwość powiększenia budżetu grupy i prowadzenia działań na rzecz rozwoju i promocji produktu.

Podstawowym zadaniem grupy producentów jest przygotowanie wniosku o rejestrację. Ważnym elementem wniosku, często trudnym do zdefiniowania, jest określenie dowodu pochodzenia, czyli wypracowanie takiego mechanizmu samokontroli w grupie, który zagwarantuje zgodną ze specyfikacją jakość wytwarzanego przez członków grupy produktu.

W przykładach poniżej skupiamy się na opisie formy organizacyjnej grupy, motywacji jej członków, procesie dochodzenia do rejestracji i trudności z tym związanych oraz przyjętych rozwiązań samokontroli, czyli dowodu pochodzenia. W kilku przypadkach podajemy również przykładowe opisy produktów i określenia obszaru geograficznego.

8.1 **Oscypek, bryndza podhalańska i redykołka** **– Chroniona Nazwa Pochodzenia, Regionalny** **Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym** **Targu – zrzeszenie, oraz Tatrzańsko-Beskidzka** **Spółdzielnia Producentów „Gazdowie”** **– spółdzielnia**

Na wniosek Regionalnego Związku Hodowców Owiec i Kóz zostały wpisane do europejskiego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jako Chronione Nazwy Pochodzenia: **bryndza podhalańska** 11 czerwca 2007 r., **oscypek** 13 lutego 2008 r. i **redykołka** 1 grudnia 2009 r.

Wnioski dla oscypka i bryndzy podhalańskiej zostały wysłane do Komisji Europejskiej przez Urząd Patentowy pod koniec 2004 r. na mocy obowiązujących wówczas przepisów, dotyczących produktów regionalnych zawartych w ustawie o Prawie Własności Przemysłowej, natomiast wniosek o rejestrację ChNP dla redykołki został zgłoszony w 2006 r. na podstawie ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, która została



Oscypek

© MRIRW



© MRIRW

uchwalona w związku z wejściem Polski do Unii Europejskiej i związanej z tym faktem koniecznością dostosowania przepisów krajowych do rozporządzeń UE.

Forma grupy producentów

Wszystkie trzy wnioski o Chronioną Nazwę Pochodzenia dla oscypka, bryndzy podhalańskiej i redykołki zostały złożone przez grupę producentów „Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu”. W tym

przypadku zostało wykorzystane istniejące od dawna i zmieniające swoją formę (wraz ze zmianami ustrojowymi i prawnymi w Polsce) rolnicze zrzeszenie branżowe. Związek działa, opierając się na ustawie o społeczno-zawodowych organizacjach rolników z 8 października 1982 r. Na mocy tej ustawy mogą się rejestrować m.in.: kółka rolnicze, koła gospodyń wiejskich (jako część kółek rolniczych, a gdy ich nie ma – na podstawie rejestracji w wojewódzkim związku rolników, kółek i organizacji rolniczych), rolnicze zrzeszenia branżowe i związki rolniczych zrzeszeń branżowych.

W skład Regionalnego Związku Hodowców Owiec i Kóz (RZHOiK) wchodzi hodowcy owiec i kóz (jest ich ok. 1600) oraz bacowie (jest ich ok. 120), którzy utworzyli przy RZHOiK Koło Baców. Bacowie wypasają owce i wytwarzają sery góralskie, w tym oscypek, bryndzę i redykołkę.



© MRIRW

Redykołki

Członkowie związku płacą składki w wysokości 10 zł rocznie. Oprócz tego związek prowadzi działalność gospodarczą, z której dochód przeznacza na cele statutowe. Związek może występować o pomoc ze środków publicznych.

Forma organizacyjna RZHOiK była dogodna zarówno do określenia obszaru geograficznego wytwarzania produktu, jak i opracowania jego specyfikacji, co odgrywało kluczową rolę w przygotowaniu wniosku o uzyskanie ChNP.

Obszar geograficzny

- ▶ Obszar geograficzny, na którym można wytwarzać **oscypek** i **redykolkę** z prawem używania znaku ChNP, obejmuje niektóre gminy na terenie 2 województw:
 - W województwie **śląskim**: gmina Istebna z powiatu cieszyńskiego oraz gminy Milówka, Węgierska Górka, Rąjcza, Ujsoty, Jeleśnia i Koszarawa z powiatu żywieckiego;
 - W województwie **małopolskim**: cały powiat nowotarski i tatrzański oraz gminy Zawoja i Bystra Sidzina z powiatu suskiego, gmina Niedźwiedz i część położona na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub na południe od rzeki Kamienica gminy Kamienica z powiatu limanowskiego oraz sołectwa Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz z gminy Mszana Dolna; gminy z powiatu nowosądeckiego: Piwniczna, Muszyna i Krynica;
- ▶ Obszar geograficzny, na którym można wytwarzać **bryndzę podhalańską** z prawem używania znaku ChNP, obejmuje



© Józef Michalek

tylko powiaty nowotarski i tatrzański oraz 6 gmin powiatu żywieckiego, tych samych, na terenie których wytwarzane są oscypek i redykołka.

Dowód pochodzenia

Koło Baców przy RZHOiK zapewnia autentyczność pochodzenia i jakość wytwarzanego sera poprzez kontrolę nad miejscem wypasu i rasą zwierząt, od których uzyskuje się surowiec, oraz nadzór nad prawidłowym przebiegiem procesu produkcji (zgodnym ze specyfikacją), a także nad właściwymi proporcjami mleka owczego i krowiego, używanymi do produkcji.

System kontroli i samokontroli uwzględnia specyfikę wypasu owiec na tym terytorium. W RZHOiK prowadzona jest lista producentów-baców, zajmujących się produkcją oscypka, na której odnotowane są wszystkie istotne dla produkcji informacje, dotyczące właścicieli oraz ich zwierząt. Producenci, zamierzający rozpocząć wytwarzanie oscypka, zgłaszają się na tę listę producentów. Producent-baca jest zobowiązany do zadeklarowania ilości owiec (owcy rasy polskiej górskiej) i miejsca ich wypasu oraz krów (rasy polska krowa czerwona). Informacje te pozwalają na oszacowanie wielkości produkcji. Producent składa deklarację najpóźniej przed końcem terminu wyznaczanego w każdym roku. Otrzymuje on od RZHOiK liczbę etykietek produktu ze znakiem ChNP, proporcjonalną do wielkości jego produkcji.

Oprócz listy, znajdującej się w RZHOiK, każdy producent prowadzi rejestr, w którym zapisywane są informacje dotyczące procesu produkcji. Umożliwia to przesłanie historii konkretnego produktu.

Wszyscy producenci oraz związek ich zrzeszający podlegają kontroli zgodnie z planem kontroli, jaki posiada i zatwierdza organ kontrolny. Organ kontrolny sprawdza zgodność metody produkcji ze specyfikacją. Sprawdzane jest również pochodzenie surowca, poszczególne etapy procesu produkcji, jak i cechy gotowego produktu. Aktualnie 13 producentów oscypka posiada uprawniające do postugiwania się znakiem ChNP świadectwo potwierdzające zgodność produkcji ze specyfikacją.

Tak więc dowód pochodzenia opiera się na mechanizmie kontroli, a kluczowym jego elementem jest określenie liczby opakowań, które producent otrzymuje dla swoich produktów.

Co nowego po udanej rejestracji?

Nie byłoby uczciwie nie napisać kilku słów, jak układają się losy oscypeka i jego producentów od początku przygotowywania tej publikacji. Otóż w 2006 r. producenci z nadzieją oczekiwali momentu rejestracji europejskiej. Natomiast pomimo długiego okresu przygotowywania wniosku i współpracy z ekspertami polskimi i zagranicznymi najwyraźniej nie zdawali sobie sprawy, że zobowiązanie, które podejmują w momencie zaakceptowania specyfikacji, jest tak poważne, np. jeśli chodzi o zawartość owczego mleka w serze. Widoczne skutki są następujące: w sezonie zimowym „oscypek” całkiem zniknął z rynku. W zimie nie można wytwarzać rzetelnego oscypeka, ponieważ owiec w tym czasie się nie doi, a w lecie owce nie dają tyle mleka, ile byłoby potrzebne na całoroczne jego wyprodukowanie zgodnie z zapotrzebowaniem. Prawdziwy – opisany w specyfikacji – oscypek składa się przecież z co najmniej 60% mleka owczego i najwyżej 40% mleka krowiego.

Górale w większości nie byli więc zadowoleni, ale zaczyna się to zmieniać. Znalaziono rozwiązanie: nie mogąc w zimie sprzedawać sera produkowanego z mleka krowiego pod nazwą oscypek, używają dla niego innej, mniej renomowanej nazwy „gołka” i ser sprzedają nieco taniej. Gołka zaczyna się cieszyć uznaniem i powodzeniem, a ludzie z miasta przyzwyczajają się, że ich jadłospis urozmaica latem oscypek, a zimą gołka.

Bryndza podhalańska, oscypek i redykołka to pierwsze, zarejestrowane w UE polskie produkty znanego pochodzenia (ChNP). Produkty zostały zarejestrowane, a liczba producentów uczestniczących w systemie jakości wzrasta powoli. Otóż w 2007 r. tylko 2 świadectwa jakości potwierdzające zgodność ze specyfikacją otrzymali producenci bryndzy podhalańskiej, w 2008 r. było ich 6 dla bryndzy podhalańskiej i 11 dla oscypeka, a w 2009 r. 4 certyfikowanych producentów bryndzy podhalańskiej i 13 producentów oscypeka. Ponieważ nie ma

ani jednego certyfikatu dla redykołki, oznacza to, że jej certyfikacja nie jest opłacalna! Cóż, chciałoby się też powiedzieć „nie od razu Kraków zbudowano”. Wygląda jednak na to, że impas dotyczący oscypka został przełamany i z roku na rok liczba jego certyfikowanych wytwórców będzie rosła, a popyt na oscypki zachęci także górali do działań, niezbędnych do wytwarzania prawdziwego oscypka na większą skalę.

W lipcu 2007 r. Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu złożył wniosek o rejestrację „jagnięciny z Podhala” jako ChOG. Wniosek ten został zakwestionowany przez producentów jagnięciny z Beskidów, a nawet przez miejscowych Podhalańców jako próba zawężenia obszaru i zawłaszczenia korzyści wynikających z rejestracji. Uznali oni, że określony we wniosku obszar narusza interes hodowców produkujących tak samo, ale niewłączonych do obszaru; również nazwa odnosząca się do zasięgu Podhala – „z Podhala”, obejmowała inny teren, np. Spisz. W tej sytuacji inne rozwiązanie obejmujące zasięgiem obszar „oscypkowy” i zmianę nazwy na „podhalańska”, odnoszącą się do specyficznego, tradycyjnego dla Karpat sposobu letniego wypasu owiec przy jednoczesnej „produkcji” jagniąt mlecznych w okresie od stycznia do maja, zaproponowane zostało przez opisywaną poniżej Tatrzańsko-Beskidzką Spółdzielnię Producentów „Gazdowie”. Spółdzielnia ta złożyła wniosek o rejestrację jako ChOG jagnięciny podhalańskiej w kwietniu 2009 r. Ministerstwo wstrzymało przesłanie obu wniosków do Brukseli i zwróciło się do producentów o dogadanie się między sobą i przygotowanie wspólnego wniosku o rejestrację. Miejmy nadzieję, że w przyszłości górale porozumieją się i wspólnie wystąpią o rejestrację europejską, na razie jednoczą swoje wysiłki i organizują się w spółdzielnię w celu zwiększenia pogłowia owiec, zachowania dzięki wypasowi owiec walorów górskiego krajobrazu i promocji jagnięciny w Polsce i za granicą.

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” – spółdzielnia

Grupa, która chce szerszej współpracy w południowej Polsce, utworzyła w lipcu 2007 r., z inicjatywy przewodniczącego Koła Baców Kazimierza



© Józef Michałek

Furczonia z Podhala oraz Piotra Kohouta z Koniakowa w Beskidzie Śląskim Tatrzańsko-Beskidzką **Spółdzielnię** Producentów „Gazdowie”. Celem spółdzielni jest produkcja mięsa jagnięcego wysokiej jakości z owcy górskiej. Grupa uzyskała wpis na Listę Grup Producentów prowadzoną przez Marszałka Województwa Małopolskiego wg wymagań Ustawy z 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych. Daje to możliwość uzyskania pomocy finansowej ze środków publicznych, przeznaczonej na założenie i wsparcie działalności administracyjnej grupy w okresie pierwszych 5 lat, o którym pisaliśmy w Rozdziale 7.4 pkt 2.a. Jak wskazuje nazwa spółdzielni „tatrzańsko-beskidzka” jest to próba utworzenia platformy wspólnych, a nie konkurencyjnych działań, w dziedzinie rozwoju i promowania karpackiej jagnięciny.

Spółdzielnia przystąpiła w 2008 r. do wspomaganego przez Urząd Marszałkowski Województwa Śląskiego dwuletniego programu „OWCA plus” o budżecie 700 tys. zł, który rozpoczął się w 2007 r. Program zakłada unowocześnienie bacówek, odbudowę drewnianej

architektury pasterskiej, zakup samochodu do odbioru jagniąt na eksport, ochronę stad przed wilkami, promowanie marki, współpracę z instytucjami związanymi z etnografią w celu dobrej promocji (m.in. z muzeami w Żywcu i Wiśle) – to tylko część planów. Program zakłada ochronę najcenniejszych przyrodniczo polan górskich poprzez powstrzymanie sukcesji lasu i przywrócenie bioróżnorodności przez prowadzenie historycznie udokumentowanego wypasu na halach powyżej 500 m n.p.m. wskazanych przez Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Śląskiego. To hale Cukiernicza, Boracza, Milówki, Prusów, Sucha Góra, Buciorski, Ochodzita, Magurka, Koczy Zamek Podgrapy, Barania, Rycerzowa i Muńcuł, Miziowa, Górowa, Jodłowcowa, Cudzychowa, Cebulowa i łąki góry Tuł (tam np. przez brak wypasu zaginął chroniony storczyk). Program ma pokryć również koszt wynajmu od gospodarzy owiec do wypasu.

Co potem? Jeśli się uda, nasi bacowie chcą skorzystać z doświadczeń m.in. Włochów z Piemontu, którzy swoim programem Letni Wypas, zainteresowali resort rolnictwa i dzięki temu wypas owiec i krów w górach Piemontu ma się całkiem dobrze. Chcieliby wprowadzić podobną inicjatywę na całe Karpaty (źródło: „Dziennik Zachodni” z 15.02.2008).

Wszystkie opisane powyżej działania nie byłyby możliwe bez zaangażowania grupy producentów (w tym przypadku spółdzielni), której podstawowym celem jest produkcja jagnięciny z regionu Karpat, ale przy okazji rewitalizacja i promocja regionu i jego walorów geograficznych, kulturowych i przyrodniczych.

Tatrzansko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” ma swoją stronę internetową: gazdowie.blog.onet.pl, która nie jest typową stroną grupy producentów, ale można tam znaleźć informacje, u kogo można się zaopatrzyć w autentyczne góralskie sery z pierwszej ręki!

8.2 Kiełbasa liseicka – Chronione Oznaczenie Geograficzne, Konsorcjum Producentów Kiełbasy Liseickiej – konsorcjum

Konsorcjum to powstało w 2005 r. specjalnie w celu złożenia wniosku do Komisji Europejskiej o rejestrację Chronionego Oznaczenia Geograficznego dla produktu o nazwie „kiełbasa liseicka”. Nazwa produktu pochodzi od nazwy gminy Liszki pod Krakowem, na terenie której kiełbasa liseicka jest wytwarzana. Konsorcjum przyjęło formę umowy cywilnoprawnej zawartej pomiędzy członkami. Członkowie konsorcjum przyjęli następującą zasadę wpisowego: w 2005 r. – 1 tys. zł, 3 tys. zł płać ci, którzy przystąpili do konsorcjum w 2006 r. lub w 2007 r., a 5 tys. zł, ci którzy przystąpili później. Wysokość składki członkowskiej wynosi 100 zł rocznie, płatna w czasie Walnego Zgromadzenia. Konsorcjum nie prowadzi działalności gospodarczej oraz – nie mając osobowości prawnej – nie może występować o pomoc ze środków publicznych. Konsorcjum ustaliło, że obszarem geograficznym wytwarzania kiełbasy liseickiej jest „obszar określony zewnętrznymi granicami administracyjnymi gmin Czernichów i Liszki, powiat krakowski, województwo małopolskie, Polska”⁷³.

Wpisowe i składki członkowskie zostały przeznaczone na sfinansowanie opracowania wniosku o rejestrację. Potrzebna była do tego pomoc ekspertów i prawnika.

Konsorcjum gwarantuje autentyczność – dowód pochodzenia i jakość kiełbasy liseickiej. Realizuje to między innymi poprzez przyjęty system ewidencjonowania etykiet, rozprowadzanych wśród producentów kiełbasy liseickiej. Taki system pozwala w pełni kontrolować ilość kiełbasy liseickiej na rynku.



Kiełbasa liseicka

© MIRIW

⁷³ Wniosek o rejestrację „kiełbasy liseickiej” jako Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

Każdy z producentów zobowiązany jest umieścić w wyznaczonym miejscu na etykiecie dane swojej firmy, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Każdy producent na etapie przygotowania produkcji i samej produkcji prowadzi własną ewidencję, związaną ze specyfikacją. Ewidencja ta jest zawsze dostępna dla organu kontrolnego i stanowi przedmiot działań kontrolnych.

Członkowie konsorcjum zaproponowali także wprowadzenie umownych kar pieniężnych w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w wytwarzaniu kiełbasy. Przy pierwszym stwierdzeniu nieprawidłowości kara wynosi 2 tys. zł, przy kolejnym – 5 tys. zł, przy następnym konsekwencją może być wykreślenie z konsorcjum.

Producent wędlin, który zamierza wytwarzać kiełbasę lisecką, a nie jest członkiem konsorcjum, musi o swoim zamiarze poinformować konsorcjum i złożyć oświadczenie o produkowaniu zgodnie ze specyfikacją. Konsorcjum ma prawo i obowiązek kontroli zgodności procesu wytwarzania ze specyfikacją wszystkich producentów kiełbasy liseckiej.

W przypadku naruszania zasad wytwarzania opisanych w specyfikacji lub wytwarzania bez uzgodnienia z konsorcjum, organizacja producencka informuje o tym fakcie Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, która została wpisana we wniosku o rejestrację kiełbasy liseckiej jako organ kontrolny.

Kiełbasa lisecka, będąc zgłoszona do rejestracji w Komisji Europejskiej zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, jest produktem chronionym na terenie RP.

Kiełbasa lisecka oczekuje na ostateczną rejestrację przez KE (w lutym 2010 r. został opublikowany w Dz.Urz. UE wniosek o rejestrację i rozpoczął się 6-miesięczny okres, podczas którego mogą wpłynąć sprzeczności innych państw). Od czasu, kiedy produkt został zarejestrowany w Polsce, rozpoznawalność i renoma kiełbasy liseckiej bardzo wzrosła i oczywiście pojawiły się też podróbki. Konsorcjum kiełbasy liseckiej nie ma niestety jeszcze swojej strony internetowej.

8.3. Rogal świętomarciński – Chronione Oznaczenie Geograficzne, Grupa Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński” – umowa cywilnoprawna

Rogal świętomarciński, na wniosek grupy składającej się z producentów oraz Urzędu Miasta, został wpisany 30 października 2008 r. do europejskiego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. Grupa producentów rogalia świętomarcińskiego liczyła w momencie rejestracji 30 producentów (cukierników i piekarzy). Nie była i nadal nie jest mocno sformalizowana – w rzeczywistości jest to nieformalna podgrupa Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu⁷⁴. Wszyscy członkowie tej Grupy należą do cechu, ale nie wszyscy członkowie cechu starają się o świadectwo uczestnictwa w systemie jakości. Grupie „Rogala” nie było trudno napisać dobry wniosek o rejestrację unijną, bowiem cech ma duże doświadczenie w przestrzeganiu jakości swojego flagowego produktu, jakim jest rogal, a od 2003 r. ma własny, wewnętrzny system certyfikacji. Kontrola w cechu odbywa się raz w roku przed dniem św. Marcina i tylko te cukiernie, które otrzymają certyfikat Kapituły Poznańskiego Tradycyjnego Rogala Świętomarcińskiego, mogą sprzedawać produkt pod nazwą rogal świętomarciński. Takich cukierni było w 2007 r. 90, w 2008 r. – 101 i w 2009 r. – 104. Grupa otrzymuje duże wsparcie organizacyjne od cechu i prowadzi z nim ścisłą współpracę. Starszym cechu (czyli najważniejszą w nim osobą) jest Stanisław Butka – znany poznański cukiernik, który



Rogal świętomarciński

⁷⁴ Statut Cechu – § 2.1. Cech z zastrzeżeniem postanowień § 7 ust. 2 ustawy o rzemiośle, jest dobrowolną organizacją samorządu gospodarczego rzemiosła oraz organizacją pracodawców w rozumieniu ustawy z dnia 23 maja 1991 r. o organizacjach pracodawców.

jest również liderem Grupy Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński”.

Dowód pochodzenia rogalu świętomarcińskiego jest realizowany przez wielofazową kontrolę, przeprowadzaną w kilku etapach, obejmującą całość procesu produkcji: od sporządzania ciasta aż do dekorowania gotowego wypieku. Kontrola ta tworzy spójny system nadzoru nad właściwą jakością ostatecznego produktu.

Nazwa „rogal świętomarciński” może być stosowana tylko do tych produktów, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:

- ▶ Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym we wniosku;
- ▶ Ich producenci zobowiążą się pisemnie przestrzegać specyfikacji;
- ▶ Ich producenci prześlą poniżej wymienione informacje Grupie Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński”.

Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą, jest zobowiązany do złożenia deklaracji do Grupy Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński”.

Deklaracje te muszą zawierać, oprócz danych producenta, ksero dokumentów potwierdzających, że producent posiada wszystkie wymagane zezwolenia potrzebne do produkcji i sprzedaży oraz oświadczenie producenta, że zobowiązuje się przestrzegać specyfikacji.

Grupa Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński” dysponuje aktualną listą zakładów, które wytwarzają rogal świętomarciński. Zakłady, które nie są zarejestrowane, a chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą, powinny złożyć deklarację o przystąpieniu do grupy, nie później niż do 11 października – miesiąc przed dniem św. Marcina – na którą to datę przypada najgorętszy okres sprzedaży rogalu. Zakłady zgłoszone po tej dacie mogą używać chronionej nazwy dopiero od następnego roku. Grupa Producentów Środka Spożywczego „Rogal świętomarciński” może kontrolować zakłady, niezależnie od kontroli przeprowadzanej przez organ określony w specyfikacji. Jeżeli grupa stwierdzi niezgodność procesu

produkcji ze specyfikacją, powiadamia określony w specyfikacji organ kontrolny.

W każdym zakładzie znajdują się rejestry potwierdzające wyprodukowaną ilość rogała świętomarcińskiego oraz rejestry zakupionych surowców wykorzystywanych do produkcji, ponieważ producenci muszą mieć możliwość wykazania, z której partii surowców została wyprodukowana dana partia rogali.

Organ kontrolny sprawdza zgodność metody produkcji ze specyfikacją. Sprawdzane są poszczególne etapy procesu produkcji oraz cechy gotowego produktu. Wszyscy producenci i związek ich zrzeszający podlegają kontroli zgodnie z planem, jaki otrzymał i zatwierdził organ kontrolny.

W tym przypadku dowód pochodzenia i samokontrola polega na bardzo szczegółowym określeniu procesu badania zgodności ze specyfikacją, a także na możliwości przeprowadzania niezapowiedzianych kontroli.

Rogal świętomarciński został zarejestrowany na liście europejskiej pod koniec 2008 r., a w 2009 r. zostało wydanych 115 świadectw jakości potwierdzających zgodność ze specyfikacją!

8.4 Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich **– Chronione Oznaczenie** **Geograficzne, Regionalny Związek** **Pszczelarzy we Wrocławiu** **– zrzeszenie**



© MRIRW

Miód wrzosowy
z Borów Dolnośląskich

Na wniosek Regionalnego Związku Pszczelarzy we Wrocławiu miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich został wpisany 30 maja 2008 r. do europejskiego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu został zarejestrowany na mocy wspomnianej już w Rozdziale 9.1 ustawy o społeczno-zawodowych organizacjach rolników z 8 października 1982 r. (zrzeszenie). Wystąpił on z wnioskiem o rejestrację w imieniu grupy, w której skład wchodzi producenci miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich zrzeszeni w następujących organizacjach:

- ▶ Regionalny Związek Pszczelarzy we Wrocławiu;
- ▶ Związek Pszczelarzy Ziemi Legnickiej;
- ▶ Regionalny Związek Pszczelarzy w Jeleniej Górze;
- ▶ Regionalne Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie;
- ▶ Stowarzyszenie Pszczelarzy Rzeczypospolitej Polskiej we Wrocławiu.

W tym przypadku skład grupy producentów, w odróżnieniu od grupy producentów oscypka, składa się z członków kilku związków regionalnych – producentów zrzeszonych w różnych związkach i stowarzyszeniach pszczelarzy, na dosyć rozległym terytorium województwa dolnośląskiego.

Organem kontrolnym, zgłoszonym przez grupę producentów, jest Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych we Wrocławiu.

Kontrola autentyczności pochodzenia i jakości miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich jest wielofazowa i dokonywana na kilku etapach, począwszy od produkcji aż do kontroli gotowego produktu na rynku. Kontrola ta, wraz z samokontrolą prowadzoną przez grupę producentów, tworzą spójny system nadzoru nad jakością ostatecznego produktu. Badana jest zgodność wytwarzania miodu z jego specyfikacją. Sprawdzane są cechy i właściwości gotowego produktu. Kontrolowane są dokumenty dotyczące produkcji i wprowadzania do obrotu miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich.

Chronionym Oznaczeniem Geograficznym miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich objęty jest wyłącznie miód pochodzący od producentów, którzy są wpisani do rejestru prowadzonego przez organ

Przykłady organizowania się grup producentów w Polsce

kontrolujący. Miód musi być wyprodukowany zgodnie ze specyfikacją oraz z Kodeksem Dobrej Praktyki Produkcyjnej w Pszczelarstwie.

Organ kontrolny prowadzi:

- ▶ rejestr podmiotów, które zajmują się wytwarzaniem i rozlewaniem miodu objętego Chronionym Oznaczeniem Geograficznym „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich”;
- ▶ rejestr etykiet wykorzystywanych przez podmioty, które zajmują się wytwarzaniem i rozlewaniem miodu objętego Chronionym Oznaczeniem Geograficznym miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich.

Rejestr etykiet służy do sprawdzenia, czy poziom sprzedaży nie przekracza poziomu produkcji. Kontrole polegają na inspekcjach podmiotów zajmujących się wytwarzaniem i rozlewaniem miodu.

8.5 Wiśnia nadwiślanka – Chroniona Nazwa Pochodzenia, Spółdzielnia Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka” – spółdzielnia

W grudniu 2009 r. wiśnia nadwiślanka jako piętnasty produkt polski została zarejestrowana w KE, otrzymując Chronioną Nazwę Pochodzenia.



© MRIRW

Wiśnia nadwiślanka

Idea zorganizowania się producentów wiśni narodziła się w 2004 r., który był rokiem klęski urodzaju miękkich owoców, a co za tym idzie – rokiem dyktowania cen przez pośredników. Ponadto producenci chcieli uzyskać wpis na Listę Marszałka Województwa Świętokrzyskiego jako Grupa Producentów Rolnych, tak by spełniać wymagania Ustawy z 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych, by móc uzyskać pomoc ze środków publicznych, przeznaczoną na założenie grupy i wsparcie jej działalności administracyjnej w okresie pierwszych 5 lat.

Producenci wiśni nadwiślanki wybrali formę organizacyjną spółdzielni i energicznie zabrali się do pokonywania kolejnych etapów: spółdzielnia powstała w lutym 2005 r., wpis do Krajowego Rejestru Sądowego uzyskała w kwietniu, do Rejestru Grup Rolnych Województwa Świętokrzyskiego w marcu 2006 r. i na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez MRiRW we wrześniu, a w grudniu 2006 r. grupa producentów, licząca 104 producentów – rolników zrzeszonych w Spółdzielni Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka”, złożyła wniosek o zarejestrowanie wiśni nadwiślanki jako ChNP.

Po upływie 3 lat wiśnia nadwiślanka została zarejestrowana w KE jako CHNP. Dodajmy, że jest to pierwszy produkt zarejestrowany jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, inny niż ser i z innego regionu niż Podhale. W przygotowaniu wniosku producentom ze Spółdzielni Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka” pomogła Świętokrzyska Izba Rolnicza.

Wpisowe, warunkujące udział w zebraniu założycielskim spółdzielni, wyniosło 500 zł. Zapisano się wówczas 63 członków. Najwyższą władzą Spółdzielni Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka” jest Walne Zgromadzenie członków, które powołało Radę Nadzorczą złożoną z 9 członków. Rada Nadzorcza do zarządzania działalnością bieżącą zatrudniła prezesa w formie jednoosobowego zarządu.

Dzięki wpisowi do Rejestru Grup Rolnych Spółdzielnia „Nadwiślanka” mogła skorzystać z pomocy ze środków publicznych, przeznaczonych na założenie i wsparcie działalności administracyjnej grupy przez okres 5 lat. „Nadwiślanka” wystąpiła również, jako wstępnie uznana grupa producentów, o uzyskanie pomocy finansowej do

ARIMR w ramach Wspólnej Organizacji Rynków Owoców i Warzyw Unii Europejskiej. Dzięki uzyskanej pomocy spółdzielnia buduje w Ożarowie magazyn, sortownię i chłodnię. Dorobiła się także własnego środka transportu: ciężarówki Volvo o dopuszczalnej masie całkowitej 28 ton. Spółdzielnia prowadzi również odpłatne szkolenia dla sadowników.

Spółdzielnia nawiązała kontakt z Materne-Polska Sp. z o.o. w Łopatkach działającą w Polsce od 1992 r. i będącą częścią francuskiej firmy Andros, lidera na europejskim rynku owocowym. Andros posiada kilkanaście fabryk i wiodącą pozycję w dziedzinie przetworów owocowych (dżemy, konfitury, soki, musy), wyrobów ciastkarskich i cukierniczych oraz świeżych produktów mlecznych. W ten sposób spółdzielnia ma w dużej części zapewniony zbytek swoich produktów.

Obecnie (2010 r.) do grupy należy 147 producentów. W 2006 r. sprzedano 1,7 tys. ton wiśni nadwiślanki, cena kształtowała się w granicach 1,1–1,8 zł za 1 kg (w zależności od podaży). Dzięki organizacji w spółdzielnię uzyskane w 2006 r. ceny wiśni były o kilkanaście procent wyższe w stosunku do lat poprzednich. W 2009 r. sprzedano 2 tys. ton po cenie, z powodu „kłęski urodzaju”, mniej więcej o połowę niższej – wiśnia nadwiślanka, był jednak preferowana w skupie w stosunku do innych odmian wiśni.

Opis produktu

Wiśnia nadwiślanka to owoc wiśni sokówki odrasłej, która zaaklimatyzowała się do lokalnych warunków i jest znana jako „wiśnia ze Słupi Nabrzeżnej”. Charakteryzuje się tym, że świetnie nadaje się do zdrowych przetworów, bowiem z powodu wysokiego poziomu ekstraktu i kwasowości, po wyrwaniu szypułki, z wyciekającym sokiem powstaje galaretka. Intensywna barwa owocu utrzymuje się także po procesie przetwórczym.

Obszar geograficzny

Może być uprawiana na obszarze podanym w specyfikacji, znajdującym się w pasie nadwiślańskim, charakteryzującym się wapiennym lub wapienno-gliniastym podłożem, obejmującym gminy: Ożarów, Tartów,

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

Annopol, Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą, o łącznej powierzchni około tysiąca hektarów. Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się wszystkie etapy produkcji.

Dowód pochodzenia, czyli zasady samokontroli

Producenci wiśni nadwiślanki zaproponowali bardzo wyczerpujący i skrupulatny dowód pochodzenia, który stwarza dobre warunki do samokontroli, śledzenia całej drogi produktu i zapewnienia jakości produktu zgodnej ze specyfikacją. Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli, który opiera się na 3 podstawowych elementach:

- ▶ **Spełnieniu przez producentów warunków koniecznych do używania Chronionego Oznaczenia Geograficznego**, takich jak: zgodna ze specyfikacją produkcja na określonym obszarze oraz złożenie pisemnego zobowiązania dotyczącego przestrzegania specyfikacji, w tym obowiązków wynikających z „dowodu pochodzenia”;
- ▶ **Informacji przekazywanej przez każdego z producentów do grupy producentów** – Spółdzielni Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka”.

Producenci, którzy chcą korzystać z Chronionej Nazwy Pochodzenia zobowiązani są do przekazania następujących informacji do Spółdzielni:

- Zgłoszenia zamiaru używania ChNP dla swojej wiśni oraz do przekazania Spółdzielni informacji o obszarze i lokalizacji sadów. Zmiany w wymienionych informacjach powinny być dokonywane do 20 marca danego roku;
- Producenci, którzy po raz pierwszy chcą korzystać z Chronionej Nazwy Pochodzenia, powinni zgłosić się do Spółdzielni nie później niż do 20 marca danego roku. W przypadku zgłoszenia chęci uczestnictwa lub lokalizacji nowych sadów po terminie chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku;



© Janusz Suszyna

- Do rejestru może zostać wpisany producent, którego sady (obszary upraw wiśni nadwiślanki) nie są mniejsze niż 10 arów.

Spółdzielnia Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka” w każdym momencie powinna posiadać aktualny spis producentów wiśni nadwiślanki wraz z aktualną lokalizacją sadów wiśniowych. Sady otrzymują numery rejestracyjne. Skrzynki, indywidualne opakowania wiśni, partie produktu oznaczają się specjalnymi etykietkami, zawierającymi odniesienie do miejsca pochodzenia – kod producenta, datę zbioru danej partii. Dokumenty ze spółdzielni oraz u producentów powinny umożliwić odtworzenia historii produktu.

► **Informacji rejestrowanej i przechowywanej przez producenta.**

Producent jest obowiązany do prowadzenia rocznego rejestru, który zawiera obszar sadów, wielkość produkcji, sprzedaży oraz listę odbiorców produkcji w danym roku. Informacje te należy przechowywać przez okres wynoszący co najmniej trzy lata.

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

W przypadku producentów zrzeszonych w Spółdzielni Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka” są oni dodatkowo zobowiązani do posiadania rejestru umów kontraktacyjnych oraz dokumentów związanych z działalnością wynikającą z funkcjonowania w ramach grupy producentów rolnych.

W przypadku gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności, występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu ze znakiem Chroniona Nazwa Pochodzenia.

Etykietowanie

Etykietowaniu podlegają jednorodne partie produktu, z wyszczególnieniem numeru producenta i terminu zbioru. W przypadku sprzedaży wiśni na owoc deserowy znakowane są poszczególne opakowania, zgodnie z zasadami przyjętymi dla świeżych owoców i warzyw.

Pakowanie

Dopuszczone są wyłącznie opakowania zgodne z obowiązującymi przepisami. W przypadku wiśni deserowych owoce powinny być pakowane bezpośrednio w miejscu zbioru, w opakowania od 0,5 do 5 kg, z szypułką lub bez – zgodnie z wymogami odbiorcy. W sierpniu owoce deserowe mogą być zrywane bez szypulek, ze względu na silnie skorkowaciałą warstwę odcinającą, która nie pozwala na wypłynięcie soku w zagłębienie szypułkowe.

Kontrola

Wybranymi jednostkami certyfikującymi są: PNG sp. z o.o., 26–065 Piekoszów, Bio-cert Małopolska sp. z o.o., ul. Lubicz 25a, 31–503 Kraków; TÜV Rhienland Polska sp. z o.o., 02–146 Warszawa, ul. 17 Stycznia 56.

Spółdzielnia Producentów Warzyw i Owoców „Nadwiślanka” ma własną, obszerną stronę internetową nadwislanka.com.pl.



© Spółdzielnia „Nadwiślanka”

8.6 Suska sechłońska – Chronione Oznaczenie Geograficzne, Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach – stowarzyszenie

Stowarzyszenie założone zostało w 2000 r. w Ujanowicach w gminie Laskowa, w powiecie limanowskim (woj. małopolskie). Jego celem jest podnoszenie poziomu życia rolników oraz poprawa warunków produkcji i zbytu artykułów poprzez podejmowanie działań na rzecz ochrony interesów producentów owoców i warzyw, ponadto organizowanie akcji wspomagających oraz prowadzenie działalności gospodarczej. Stowarzyszenie stara się o wpis na Listę Grup Producentów Rolnych prowadzoną przez Marszałka Województwa Małopolskiego, ale dotychczas nie osiągnęło wymaganej minimalnej wartości rocznej produkcji towarowej (50 tys. euro). Stowarzyszenie złożyło w lutym 2007 r. wniosek o rejestrację w Komisji Europejskiej suski sechłońskiej, czyli suszonej śliwki z pestkami, poddanej procesowi podsuszania i podwędzania, jako Chronionego Oznaczenia Geograficznego, a w lutym 2010 r. wniosek został opublikowany w Dz.Urz. UE. W zorganizowaniu grupy producentów i przygotowaniu wniosku do KE pomagali doradcy z Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Karniowicach oraz Małopolska Izba Rolnicza.

Grupa producentów, licząca 80 osób, zgłosiła obszar geograficzny obejmujący 4 gminy: Laskową, Iwkową, Łososinę Dolną i Żegocinę.

Opis produktu i jego tradycja

Wysuszone owoce śliwki sechłońskiej charakteryzują się elastycznym, mięsistym miąższem, pomarszczoną, ale błyszczącą skórką w kolorze ciemnogrnatowym, przechodzącym nawet do czarnego. W smaku suska sechłońska jest lekko słodka, z wyczuwalnym posmakiem i aromatem wędzenia. Do



Suska sechłońska



© Alicja Kostuś

wyrobu produktu wykorzystuje się wyłącznie owoce odmian śliwy domowej (łac. *Prunus domestica*) z pestkami. Najczęściej wykorzystywanym gatunkiem śliw do suszenia są owoce odmian węgierki i jej pochodnych: promis, tolar, nektawit, a także valjevka i stanley. Na określonym powyżej obszarze 4 gmin, muszą znajdować się suszarnie i na tym właśnie obszarze musi odbywać się cały proces podsuszania i podwędzania śliw. Natomiast drewno oraz surowiec wykorzystywany do produkcji może pochodzić spoza tego obszaru. Nazwa produktu – „suska” – wywodzi się z miejscowej gwary i związana jest z procesem suszenia. Dookreślenie „sechłońska” pochodzi od nazwy miejscowości „Sechna”, w której ponad kilkaset lat temu rozpoczęła się tradycja suszenia i wędzenia śliwek. Specyficzna metoda produkcji, w połączeniu z umiejętnościami miejscowych rolników, były podstawą do ugruntowania renomy tego produktu. Suska sechłońska jest zatem produktem charakteryzującym się specyficznymi cechami oraz renomą, związaną z miejscem pochodzenia. Konstrukcja suszarni i sposób suszenia pozwalają

na odróżnienie stosowanej tu metody od metody wykorzystywanej zarówno w sąsiednich regionach, jak i w innych częściach kraju.

Wielkość produkcji i kanały dystrybucji

Na terenie tych czterech gmin znajduje się 677 suszarni (w Laskowej – 310, Iwkowej – 185, Łososinie Dolnej – 112, Żegocinie – 70, a w samej wsi Sechna jest ich 150). Dotychczasowa produkcja wynosi ok. 200 ton rocznie. „Nie boimy się konkurencji z plantatorami śliwki kalifornijskiej. To zupełnie inna odmiana śliwy, o innym smaku i innych walorach odżywczych. Nasza suska ma także znane i uznane walory zdrowotne” – mówi Stanisława Niebylska, wójt gminy Laskowa. Na razie jednak suska jest sprzedawana indywidualnie przez producentów na targach i do hurtowni, głównie w województwie małopolskim. Oprócz zalet smakowych i zdrowotnych suska sechłońska jest także przeszło dwa razy tańsza od śliwki kalifornijskiej. Stowarzyszenie ma nadzieję w ciągu najbliższych lat zarejestrować się u Marszałka Województwa, jako wstępnie uznana grupa producentów owoców i warzyw, co stworzy możliwość finansowania wspólnych planowanych przedsięwzięć, takich jak punkt skupu i magazyn gotowych wyrobów.

Dowód pochodzenia – samokontrola

Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli, który opiera się na 3 podstawowych elementach:

- ▶ **spełnieniu przez producentów warunków koniecznych do używania Chronionego Oznaczenia Geograficznego**, takich jak: zgodna ze specyfikacją produkcja na określonym obszarze oraz złożenie pisemnego zobowiązania dotyczącego przestrzegania specyfikacji, w tym obowiązków wynikających z „dowodu pochodzenia”;
- ▶ **informacji przekazywanej do grupy producentów** – Stowarzyszenia Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach, zwanego dalej Stowarzyszeniem;

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

- Stowarzyszenie prowadzi rejestr właścicieli, ich suszarni i lokalizacji. Jedna suszarnia może należeć tylko do jednego producenta. Każdej suszarni, w której odbywa się produkcja suski sechłońskiej, nadaje się numer identyfikacyjny.
 - podmioty, które po raz pierwszy chcą korzystać z Chronionego Oznaczenia Geograficznego od danego roku, powinny zgłosić się nie później niż do początku maja danego roku. W przypadku zgłoszenia chęci uczestnictwa po terminie chronione oznaczenie może być wykorzystywane dopiero od następnego roku.
- **Informacji rejestrowanej i przechowywanej przez producentów**
- każdy z właścicieli suszarni ma obowiązek prowadzenia rejestru, w którym zapisuje informacje dotyczące surowca i ilości wytworzonego produktu.

Suska sechłońska promuje region

We wniosku dotyczącym suski sechłońskiej największy nacisk położony został na tradycyjną i wyjątkową metodę produkcji. Bardzo dokładnie została opisana konstrukcja suszarni, proces suszenia i wędzenia oraz rodzaje drewna, które mogą być w nim używane. Renoma suski sechłońskiej w powiązaniu z walorami turystycznymi regionu została wykorzystana do promocji tego regionu – Beskidu Wyspowego. „Szlak suszonej śliwki” wytyczony przez samorząd gminy Iwkwowa przebiega północnymi stokami Beskidu Wyspowego. W tym regionie gleby są mało przydatne rolniczo, za to świetnie nadają się pod sady śliwkowe. Uprawy sadownicze prowadzone są tradycyjnie z pokolenia na pokolenie. Szlak wyznaczają gospodarstwa mające sady śliwkowe oraz specjalistyczne suszarnie. Tego typu działania, polegające z jednej strony na promowaniu regionu przez produkt, a z drugiej produktu przez region, są bardzo popularne w krajach, w których produkty regionalne od dawna cieszą się uznaniem i popularnością (Włochy, Francja). Podobnie jak dla kiełbasy lisieckiej, również w lutym 2010 roku został opublikowany w Dzienniku Urzędowym UE wniosek o rejestrację suski sechłońskiej. Mamy

nadzieję, że za sześć miesięcy suska sechłońska będzie już mogła w pełni korzystać z dobrodziejstw unijnej rejestracji.

Suska sechłońska nie ma swojej strony internetowej, a informacje na temat „Szlaku suszonej śliwki” można znaleźć pod adresem: www.sliwka.iwkowa.pl.

8.7 Jabłka łąckie – Chronione Oznaczenie Geograficzne, Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa – stowarzyszenie

Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa zaczęło się organizować w gminie Łącko (powiat nowosądecki, województwo małopolskie) dzięki inicjatywie dyrektora Zespołu Szkół Ponadpodstawowych, który w 2001 r. nawiązał współpracę z regionem w Austrii o podobnej specyfice i wykorzystał ich doświadczenia. W regionie austriackim funkcjonuje stowarzyszenie „Droga Jabłkowa” – szlak łączący stowarzyszone gospodarstwa, które wspólnie organizują promocję regionu poprzez lokalne produkty. W swoich gospodarstwach prowadzą sprzedaż bezpośrednią przetworów, syropów, soków i alkoholi, wytwarzanych z owoców i ziół (polskie prawo nie przewiduje możliwości wytwarzania i sprzedaży alkoholu przez rolników).

Do Stowarzyszenia w Łącku na początku przystąpiło 30 gospodarstw sadowniczych, rozrzuconych po całej gminie. Celem Stowarzyszenia było również rozwijanie agroturystyki.

Jednak w następnych trzech latach Stowarzyszenie

nie przejawiało specjalnej aktywności. Rolnicy, nie mając środków na konieczne dostosowanie gospodarstw do



Jabłka łąckie

© MRFRW

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

potrzeb klientów (wyposażenie w łazienki, aneksy kuchenne itp.), nie wierzyli w sukces rozwijania agroturystyki na swoim terenie.

Jednak w 2003 r. rolnicy i restauratorzy przystąpili do reorganizacji Stowarzyszenia i w maju 2004 r. został przyjęty jego nowy statut. Obiekty należące do członków Stowarzyszenia i znajdujące się na Łąckiej Drodze Owocowej zostały oznakowane logo stowarzyszenia. Aktualnie stowarzyszenie liczy ok. 70 członków – sadowników z 14 miejscowości.



Istniejące już Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa, które powstało w celu promocji regionu i jego owoców, zostało następnie w naturalny sposób wykorzystane jako grupa producentów w celu uzyskania oznaczenia europejskiego. W maju 2007 r. stowarzyszenie złożyło wniosek do MRiRW o rejestrację „jabłek łąckich” jako Chronionego Oznaczenia Geograficznego. W lipcu 2007 r. wniosek został przekazany do Komisji Europejskiej, a w lutym 2010 r. opublikowany w Dz.Urz. UE.

Stowarzyszenie stawia sobie wiele ambitnych celów, w tym m.in.:

- ▶ umacnianie tożsamości regionalnej, kultywowanie i popularyzacja tradycji i spuścizny kulturalnej regionu;
- ▶ dostosowywanie produkcji rolnej do warunków rynkowych;
- ▶ poprawa efektywności gospodarowania członków stowarzyszenia;
- ▶ planowanie produkcji w gospodarstwach rolników;
- ▶ standaryzacja produkcji owoców i warzyw;
- ▶ podnoszenie atrakcyjności turystycznej regionu.

Więcej informacji można znaleźć na stronie internetowej stowarzyszenia www.lido.pl.

Członkowie stowarzyszenia nie mają jeszcze prawa do używania europejskiego znaku Chronione Oznaczenie Geograficzne, ale jabłko łąckie podlega już ochronie na terenie kraju. Stowarzyszenie wprowadziło więc specjalne logo do odróżniania swoich jabłek.

Jabłka łąckie produkowane są na obszarze położonym na terenie części województwa małopolskiego. Obszar ten obejmuje gminy: Łącko, Podegrodzie i Stary Sącz, znajdujące się na terenie powiatu nowosądeckiego, oraz gminę Łukowica, znajdującą się na terenie powiatu limanowskiego. Obszar, na którym uprawia się jabłka łąckie, jest położony w Kotlinie Łąckiej, mającej 6 km długości i do 1,5 km szerokości. Od wschodu zamknięta jest ona jazowskim pasmem górskim, przez które przebiega rzeka Dunajec krótką, przełomową doliną i dostaje się w obszar szerokiej, śródgórskiej Kotliny Sądeckiej. Ze względu na takie geograficzne usytuowanie, kotlina ma łagodny klimat, który wpływa pozytywnie na produkcję roślinną tego regionu, a szczególnie na rozwój sadownictwa.

Specyfika produktu

Pod chronionym oznaczeniem „jabłka łąckie” mogą być sprzedawane następujące odmiany jabłek z określonego obszaru: idared i sporty, jonagold i sporty, szampion i sporty, ligol i sporty, golden delicious i sporty, boskoop, red boskoop, elise, early geneve, rubin i sporty, gloster, gala i sporty, topaz, lobo, jonagored i sporty.

Miejscowi producenci owoców stosują się także do zasad systemu Integrowanej Produkcji Owoców (IPO), zgodnie z którymi lokalni sadownicy dostosowują metody produkcji do warunków klimatyczno-glebowych panujących na obszarze opisanym w specyfikacji. Wymagania, które należy spełnić, aby otrzymać ChOG lub Certyfikat Integrowanej Produkcji, są zbieżne, tak więc wysiłek włożony w podniesienie jakości produktu i prowadzenie niezbędnej dokumentacji produkcji może być w dużej części wspólny dla uzyskania obu certyfikatów.

Dowód pochodzenia, czyli zasady samokontroli

Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli. Umożliwia on całkowite odtworzenie historii produktu. System kontroli opiera się na 4 podstawowych elementach:

- ▶ **spełnieniu przez producentów warunków koniecznych do używania Chronionego Oznaczenia Geograficznego**, takich jak: zgodna ze specyfikacją produkcja na określonym obszarze oraz złożenie

pisemnego zobowiązania dotyczącego przestrzegania specyfikacji, w tym obowiązków wynikających z dowodu pochodzenia.

- ▶ **produkcji zgodnie z zasadami systemu Integrowana Produkcja Owoców (IPO);**
- ▶ **informacji przekazywanej przez każdego producenta do Stowarzyszenia Łącka Droga Owocowa:**

- deklaracja zamiaru wytwarzania jabłka łąckiego, którą składa producent, mający zamiar używać ChOG. Deklaracja zawiera następujące informacje: imię i nazwisko, lokalizację i powierzchnię sadu, szacowaną wielkość produkcji w danym roku, z wyszczególnieniem odmian oraz oświadczenie sadownika ze zobowiązaniem do przestrzegania specyfikacji, a w przypadku jakiegokolwiek zmiany dotyczącej elementów deklaracji sadownicy powinni niezwłocznie przekazać te informacje do stowarzyszenia.
- sadownicy, którzy nie są zarejestrowani, a chcą wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą w danym roku, powinni złożyć deklarację o przystąpieniu do systemu nie później niż do 31 marca danego roku.

Oprócz tego w Stowarzyszeniu Łącka Droga Owocowa zawsze powinien znajdować się aktualny spis producentów zainteresowanych produkcją jabłek łąckich oraz aktualna lokalizacja sadów. Sady otrzymują numery rejestracyjne. Skrzynki lub inne opakowania jabłek oznacza się specjalnymi etykietami, zawierającymi informacje dotyczące miejsca pochodzenia (kod producenta). Dokumenty, znajdujące się w stowarzyszeniu powinny zagwarantować możliwość odtworzenia historii produktu.

- ▶ **informacji przechowywanej przez każdego producenta.** Producent rejestruje i przechowuje informacje dotyczące:
 - wielkości produkcji, sprzedaży oraz odbiorców produkcji z przeznaczeniem do dalszej sprzedaży w danym roku,
 - powierzchni i lokalizacji sadów.

Prowadzenie rejestrów pozwala na określenie pochodzenia jabłek, a także ilości wyprodukowanych i wprowadzonych do obrotu owoców. W przypadku gdy organ kontrolny stwierdzi niezgodności występujące choćby na jednym etapie łańcucha produkcyjnego, produkt nie będzie mógł być wprowadzony do obrotu ze znakiem Chronionego Oznaczenia Geograficznego.

Metoda produkcji

W specyfikacji produktu zostały szczegółowo opisane niezbędne warunki i zasady obowiązujące na wszystkich etapach produkcji „jabłka łąckiego”:

- ▶ podłoże – obszar geograficzny określony w specyfikacji;
- ▶ sadzenie – pora sadzenia, liczba drzew na hektar;
- ▶ przycinanie;
- ▶ nawożenie;
- ▶ podlewanie;
- ▶ zabiegi pielęgnacyjne;
- ▶ kwitnienie – okres kwitnienia, a w szczególności panujące wówczas warunki atmosferyczne, decydują o powodzeniu plonowania w danym roku;
- ▶ zbiory
 - w przypadku gdyby w tym okresie, ze względu na specyficzne warunki pogodowe, owoce nie uzyskały pełnej dojrzałości, dopuszczalna jest zmiana zwykłego terminu zbioru. W każdym takim przypadku Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa jest zobowiązane do przekazania takiej informacji do organu kontrolnego;
 - dla jabłka łąckiego wydajność została ograniczona do 50 ton z hektara. Jakikolwiek przekroczenie tego plonu prowadzi do utraty możliwości korzystania z Chronionego Oznaczenia Geograficznego w odniesieniu do całej produkcji z tego sadu;

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

- dopuszczane są zbiory jabłek do skrzynio-palet o pojemności ok. 300 kg oraz skrzynek o pojemności ok. 20 kg.

Przechowywanie i pakowanie

Producenci przyjęli zasadę, że przechowywanie, którego zasady zostały szczegółowo określone we wniosku, musi mieć miejsce na obszarze geograficznym, na którym odbywa się produkcja jabłek. Jest to dodatkowe zabezpieczenie przed ewentualnym „falszowaniem” jabłka łąckiego zarówno przez jego producentów (w przypadku gdy dany producent uprawia również inne jabłka, nieobjęte ChOG, to powinny być one składowane osobno, w sposób uniemożliwiający pomieszanie owoców), jak i innych producentów.

Inne organizacje producentów owoców i warzyw na tym terenie

W tym samym regionie działa również od 2006 r. Sądecka Grupa Producentów Owoców i Warzyw „Owoc Łącki” sp. z o.o. Sady należące do poszczególnych właścicieli mają raczej małą powierzchnię, co powoduje, że każdy z nich oddzielnie miał problem organizacji zbytu małej ilości owoców, zróżnicowanych pod względem wielkości i jakości. Siedemnastu producentów postanowiło więc połączyć swoje siły i utworzyło na początku roku 2006 r. spółkę z o.o. „Owoc Łącki”. Ich wspólny areal uprawy owoców wynosił 120 ha. Spółka „Owoc Łącki” spełnia wymagania ustawy z 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych i ich związkach oraz o zmianie innych ustaw.

Dzięki wpisowi do Rejestru Grup Rolnych Sądecka Grupa Producentów Owoców i Warzyw sp. z o.o. (SGPOiW) mogła skorzystać z pomocy ze środków publicznych, przeznaczonych na założenie i wsparcie działalności administracyjnej grupy. Po wejściu Polski do UE SGPOiW wystąpiła również, jako wstępnie uznana grupa producentów, o uzyskanie pomocy finansowej do ARiMR w ramach Wspólnej Organizacji Rynków Owoców i Warzyw Unii Europejskiej.

Dzięki tej pomocy i własnej wyłożonej pracy grupa w ciągu kilku miesięcy postawiła własną przechowalnię owoców dla 1,7 tys. ton (obecnie jest już możliwość przechowywania w niej 4 tys. ton) oraz centrum logistyczne z linią sortowniczą. Postawienie sortowni umożliwiło

producentom sprawne dzielenie owoców na grupy lepszej i gorszej jakości i prowadzenie wspólnej polityki cenowej. Obecnie do Spółki należy 49 producentów, jej areal wynosi ok. 230 ha, a przechowalnia i sortownia zostały powiększone. Więcej informacji znaleźć można na przejrzystej i eleganckiej stronie internetowej www.owoclacki.pl.



© Krzysztof Maurer

W październiku 2007 r. w sąsiedztwie Łącka powstała kolejna spółka – Sądecka Grupa Producentów Owoców i Warzyw „Olsad” sp. z o.o., a w sierpniu 2007 r. „Owoc Łącki” i „Olsad” zawiązały Zrzeszenie Sądeckich Sadowników „Jabłko Sądeckie” sp. z o.o. W 2008 r. zrzeszenie złożyło wnioszek do ARR o dofinansowanie ze środków unijnych⁷⁵ kampanii promocyjnej jabłka sądeckiego.

Większość producentów obu sądeckich grup producentów owoców i warzyw („Olsad” i „Owoc Łącki”) należy również do Stowarzyszenia „Łącka Droga Owocowa”. Organizacje w wielu sprawach ze sobą współpracują, wykorzystując swoje różne formy organizacyjne dla zrealizowania różnych celów, ponieważ np. o współfinansowanie kampanii promocyjnych finansowanych z PROW mogą się starać organizacje branżowe, a o Chronione Oznaczenie Geograficzne może wystąpić stowarzyszenie.

⁷⁵ Rozporządzenie Rady (WE) NR 3/2008 z dnia 17 grudnia 2007 r. w sprawie działań informacyjnych i promocyjnych dotyczących produktów rolnych na rynku wewnętrznym i w krajach trzecich.



9

Rejestracja produktów i formy organizowania się producentów produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych we Francji

W poradniku często odwołujemy się do wzorów i przykładów rozwiązań francuskich, bowiem Francja była pierwszym krajem, który ponad 70 lat temu wprowadził oznaczenia geograficzne i stworzył rozbudowany system ich przyznawania, a także samokontroli i kontroli jakości produktów.

Francja ma długą i bogatą tradycję wytwarzania produktów regionalnych i wyróżniania oraz podkreślania ich jakości. Wraz z rozwojem produkcji żywności i pojawieniem się podróbek produktów oryginalnych, zaczęto wypracowywać i instytucjonalizować system jakości żywności. Gwałtowny rozwój przemysłu, w tym również przemysłu przetwórczego, jaki następował po kolejnych wojnach światowych, za każdym razem prowadził do pojawienia się na rynku masowych produktów spożywczych, pośledniejszej jakości. Odpowiedzią na to, z intencją ochrony zarówno konsumentów, jak i producentów, była rozbudowa i wprowadzanie nowych elementów do systemu jakościowego.

Gdy po pierwszej wojnie światowej pojawiły się sery produkowane przemysłowo na większą skalę, które z marnym na ogół skutkiem imitowały sery wytwarzane w gospodarstwach wiejskich, w 1919 r. wprowadzono we Francji ideę Chronionej Nazwy Pochodzenia (fr. AOC – Appellation d'Origine Controlée) dla produktów innych niż wina i w 1925 r. przyznano ten znak po raz pierwszy serowi roquefort. W 1935 r. powołano Narodowy Instytut Nazw Znanego Pochodzenia (INAO), którego zadaniem było i jest do teraz, przyznawanie znaku AOC i kontrola jakości produktów posiadających znak AOC.

Rola INAO, jako instytucji stawiającej czoło przemysłowemu wytwarzaniu żywności, wzrosła jeszcze po 1946 r., a po prawie 50 latach francuski system jakości posłużył jako wzór dla europejskiego systemu, chroniącego jakość produktów związaną z pochodzeniem geograficznym.



Zasady funkcjonowania i nazwa INAO uległy zmianie w 2006 r., tak by je dostosować do nowej roli, jaką jest współdziałanie z systemem unijnym. Narodowy Instytut Nazw Znanego Pochodzenia został przekształcony w Narodowy Instytut Pochodzenia i Jakości (choć dalej posługuje się tym samym powszechnie znanym i rozpoznawalnym skrótem

INAO). Zmiana ta wskazuje na dostosowywanie się do ideologii unijnego systemu francuskiego, w którym dominowało i dalej jest bardzo istotne podejście terytorialne do jakości produktów. Przedmiotem rejestracji były i są raczej produkty niż przetwory, np. wiele jest zarejestrowanych w KE owoców, których jakość związana jest z miejscem pochodzenia. Francuzi prawie nie wykorzystują możliwości, jakie stwarza rejestracja Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności.

Piszemy w tym miejscu dużo o INAO, ponieważ tego typu publiczna instytucja, w której zarządzaniu ogromną rolę odgrywają bezpośredni producenci, dedykowana podnoszeniu jakości żywności, kontroli, ale i pomocy producentom oraz ochronie interesów konsumentów, jest unikalna w Europie. Zakres prac INAO jest szeroki:

- ▶ promocja we Francji i na świecie systemu znakowania produktów wysokiej jakości i znanego pochodzenia i wartości, jaką ten system reprezentuje;
- ▶ pomoc w przygotowaniu wniosków o rejestrację;
- ▶ prowadzenie rejestrów i publikowanie statystyk dotyczących udziału producentów francuskich w systemie jakości;
- ▶ nadzór nad jednostkami certyfikującymi i ewentualne orzekanie sankcji w stosunku do producentów w przypadku nieprzestrzegania specyfikacji;
- ▶ ochrona terenów, z których pochodzą produkty zarejestrowane jako AOC, czyli Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP);
- ▶ ochrona zarejestrowanych produktów poza Francją;
- ▶ współpraca międzynarodowa.

W gestii INAO jest 6 znaków:

- ▶ l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), francuski znak Nazwa Znanego Pochodzenia przyznawany przez INAO;
- ▶ l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), europejski znak Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), rejestracja w KE;
- ▶ l'Indication Géographique Protégée (IGP), europejski znak Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), rejestracja w KE;
- ▶ la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), europejski znak Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS);
- ▶ l'agriculture biologique (AB), francuski znak rolnictwa ekologicznego;
- ▶ Label Rouge, francuski, funkcjonujący od dawna Czerwony Znak, gwarantujący lepszą jakość produktu niż podobne produkty nieposiadające znaku. Czerwony Znak na ogół otrzymują produkty wytwarzane od dawna w sposób tradycyjny i cieszące się sprawdzoną renomą. Kiedy w 1992 r. zostały wprowadzone unijne oznaczenia ChNP, ChOG i GTS dla wielu francuskich produktów, które posiadały Czerwony Znak, został udokumentowany również ich związek z regionem – mniej ścisły niż w przypadku AOC/AOP/ChNP – i produkty te zostały zgłoszone do rejestracji unijnej jako produkty IGP/ChOG.

Tak więc INAO akceptuje i przekazuje wnioski do rejestracji w KE. We Francji, inaczej niż w Polsce, żeby wystąpić o rejestrację produktu jako Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP) do KE, trzeba najpierw zarejestrować produkt we Francji jako AOC. Produkty zarejestrowane we Francji jako AOC przed 1992 r., automatycznie zostały zarejestrowane w KE i otrzymały europejskie oznaczenie ChNP. Natomiast teraz, mimo że francuska krajowa procedura rejestracji AOC jest bardzo wymagająca i długotrwała (trwa kilka lub nawet kilkanaście lat!), a procedura rejestracji unijnej w tym przypadku jest wzorowana na francuskiej, produkty francuskie, które uzyskały AOC we Francji, czekają długi czas na uzyskanie rejestracji, podobnie jak produkty z innych krajów europejskich.

Z życia: *Tak było np. w przypadku znanego powszechnie sera pleśniowego z Owernii (**bleu d’Auvergne**), dla którego wniosek został złożony w 2006 r. i do tej pory nie został opublikowany przez KE!*

Natomiast francuskie produkty ubiegające się o rejestrację ChOG i GTS, podobnie jak w Polsce, są zgłaszane bezpośrednio do KE, bez potrzeby wcześniejszej rejestracji krajowej, a instytucją, która przekazuje wnioski o rejestrację do Brukseli, jest także INAO.

Z wyjątkiem znaku rolnictwa ekologicznego otrzymanie wszystkich innych znaków wymaga współdziałania grupy producentów, która występuje o rejestrację produktu, a potem dba o jego jakość i rozwój.

We Francji działa wiele grup producentów, które zajmują się rejestracją, a następnie ochroną i promocją „swojego” produktu. Wynika to m.in. z faktu, że o znak jakości występuje grupa producentów, a nie indywidualny producent. Taka grupa przyjmuje nazwę „związku ochrony produktu” (syndicat de défense) w przypadku AOC/ChNP lub „organizacji ochrony i zarządzania produktem” w przypadku IGP/ChOG.

Związki ochrony produktu stawiają sobie cele ogólne, niezależne od produktu. Dbają o jego rozwój, promocję i ochronę oraz o wzrost dochodów członków związku. W zależności od produktu związki przyjmują różne strategie ochrony, promocji i rozwoju, ale utrzymanie znaku i jakości produktu jest dla producentów priorytetem. Produkty opatrzone znakiem dają producentom możliwość godnego zarabiania w ich tradycyjnym miejscu zamieszkania i przyczyniają się do rozwoju obszarów wiejskich przy zachowaniu zwyczaju i tradycji. Istotnym czynnikiem dla rozwoju sprzedaży produktu jest także odpowiednia jego promocja i na tych trzech aspektach koncentrują się działania grup producentów. Dzieje się tak dlatego, że produkty opatrzone znakiem cieszą się dużo większym prestiżem niż podobne, ale niezarejestrowane produkty i też przynoszą ich producentom znacznie wyższe zyski.

Tradycyjnie francuscy producenci przede wszystkim wyróżniają swoje produkty znakiem krajowym AOC, który jest powszechnie rozpoznawany, ceniony i był obowiązkowy. Od maja 2009 r. Francuzi powinni używać znaków europejskich, ale na razie wolą własne. Wynika to

pewnie z dumy narodowej, przywiązania i przekonania do jakości własnych produktów i trochę może z przekonania, że w dziedzinie kuchni i smaku i tak nie ma im równych. Okres przejściowy się kończy i AOP/ChNP zastąpi AOC.

W przypadku polskich produktów opisywaliśmy również sporządzoną dla nich specyfikację produktu, tak aby pokazać, w jaki sposób różni producenci w Polsce podeszli do problemu tejże specyfikacji. W przypadku produktów francuskich świadomie rezygnujemy z opisu specyfikacji produktu, ponieważ wymagania dotyczące sposobu sporządzania specyfikacji są takie same dla wszystkich krajów członkowskich UE. Natomiast to, co nas interesuje w szczególności, to formy organizowania się i zakres działania grup producentów we Francji. **Członkami francuskich grup producentów są nie tylko finalni producenci zarejestrowanego produktu, ale także instytucje, które uczestniczą w procesie wytwarzania produktu, bądź dostarczając surowiec**, np. mleko na ser, bądź realizując jeden z etapów produkcji, np. dojrzewanie sera.

We Francji większość grup producentów prowadzi swoje własne strony internetowe, zawierające – najczęściej bardzo poetycki i apetyczny – opis produktu, jego historię, przepisy kulinarne, w których można go wykorzystywać, wydarzenia w regionie i na terenie kraju, promujące produkt oraz zasady funkcjonowania grupy.

Stopień organizacji zawodowej francuskich producentów jest znacznie wyższy niż w Polsce. Łączą się oni nie tylko w grupy producentów danego produktu, ale również np. w związki grup producentów. Poniżej pokażemy przykłady różnych form grup producentów we Francji dla różnych produktów. Należy podkreślić, że francuskie podejście do ochrony produktów jest nastawione w głównej mierze na ochronę jakości, wynikającą z pochodzenia geograficznego. Bardzo wiele produktów z francuskim znakiem AOC (po rejestracji europejskiej otrzymują europejskie oznaczenie w języku francuskim Appellation d'Origine Protégée – AOP/ChNP) to produkty nieprzetworzone, takie jak warzywa i owoce, pochodzące z regionów o szczególnych warunkach glebowych i klimatycznych. Przykłady poniżej zostały

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

dobrane w taki sposób, by pokazać zarówno różnorodność chronionych produktów, jak i organizacji i celów producentów.

9.1 Picodon z Ardèche lub picodon z Drôme – Związek Ochrony i Promocji serka koziego picodon z Drôme i picodon z Ardèche – AOC/AOP/ChNP

Picodon (po prowansalsku pikantny) to mały, okrągły podsuszany serek kozi o średnicy 5–7 cm i grubości 1,8–2,5 cm, który może być wytwarzany zarówno przez pojedynczego producenta, jak i przez spółdzielnię kilku producentów czy mleczarnię.

Picodon został zarejestrowany we Francji jako AOC w 1983 r., a w 1992 r. automatycznie otrzymał rejestrację europejską jako Chroniona Nazwa Pochodzenia.

Prześledźmy, jakie cele stawia sobie grupa producentów zorganizowana w Związek zawodowy sera koziego picodon, wytwarzanego na południu Francji w departamentach Ardèche i Drôme.

Związek zawodowy, skupiający podmioty związane z wytwarzaniem sera, ma na celu ochronę i promocję sera picodon o Chronionej Nazwie Pochodzenia, w tym w szczególności:

- ▶ utrzymywanie zatwierdzonej jakości sera, który został zarejestrowany jako Chroniona Nazwa Pochodzenia;
- ▶ każdy członek związku wypełnia „Deklarację Gotowości” do przestrzegania warunków Chronionej Nazwy Pochodzenia, polegających na respektowaniu wymogów specyfikacji produktu;
- ▶ respektowanie jakości produktu musi być przestrzegane na wszystkich etapach wytwarzania produktu aż do wprowadzenia go do obrotu.

W tym celu każdy producent ma obowiązek regularnego poddawania swojego produktu kontroli specjalnej komisji podległej związkowi. Wyniki badań tej komisji gwarantują zarówno jakość organoleptyczną (barwa, zapach, smak itp.) sera, jak i jego jakość fizykochemicz-

ną. Wyniki badań muszą odpowiadać warunkom umieszczonym w specyfikacji produktu.

- ▶ Stworzenie warunków dla dobrej komunikacji pomiędzy członkami związku i uzyskania ich zgody na przestrzeganie warunków specyfikacji i obowiązujących przepisów prawnych. Np. przestrzegania zasad higienicznych, przepisów dotyczących etykietowania produktów ChNP itp.
- ▶ Zapewnienie odpowiedniej reprezentacji związku wobec władz publicznych, organizacji związkowych, władz terenowych itp.
- ▶ Zbadanie możliwości i realizacja działań mających na celu ochronę i sprzedaż „Picodon ChNP” zarówno w kraju, jak i poza jego granicami: festyny, konkursy, święta sera, różne promocje.

Jak widzimy powyżej, polskie grupy producentów w podobny sposób realizują przestrzeganie jakości produktu ChNP czy ChOG. Jednak organizacja i skład grupy producentów są inne od tych, do których jesteśmy przyzwyczajeni w kraju i dlatego warto prześledzić ten przykład i zastanowić się nad jego użytecznością w warunkach polskich.

© René Mannet, Syndicat du Picodon



Krajowe grupy producentów, które powstają w celu złożenia wniosku o rejestrację, zrzeszają najczęściej tylko producentów finalnych produktu. We Francji sytuacja jest inna. Produkt chroniony wysokiej jakości otrzymuje na rynku wyższą cenę niż podobny produkt, który nie został zarejestrowany. Wyższą cenę otrzymuje także dostawca surowca lub półproduktu, niezbędnego do wytworzenia chronionego produktu finalnego, w stosunku do ceny, jaką by uzyskał, sprzedając go do wytworzenia „zwyčajnego” produktu. Wytwarzanie produktu może być zorganizowane w różny sposób i mieć różne fazy, które realizują różne podmioty. W przypadku sera picodon zostało wyróżnionych 6 grup, w różny sposób związanych z wytwarzaniem tego sera, z których każda wybiera swoich reprezentantów do władz związku, tak by jej interesy były odpowiednio zabezpieczone. Są nimi:

- ▶ Producenci koziego mleka, którzy dostarczają mleko do mleczarni produkującej picodon ChNP;
- ▶ Indywidualni producenci sera picodon ChNP;
- ▶ Indywidualni producenci sera, którzy przekazują świeżo wyprodukowany ser do dalszego procesu do dojrzewalni;
- ▶ Właściciele dojrzewalni, którzy zajmują się dojrzewaniem sera i wprowadzeniem gotowego produktu ChNP do obrotu;
- ▶ Spółdzielnie;
- ▶ Właściciele mleczarni.

Jak staramy się podkreślić w tej publikacji, celem oznakowywania produktów jest z jednej strony dostarczenie konsumentowi gwarancji, że wyróżniony produkt jest lepszy od zwykłego, z drugiej zapewnienie producentom uczestniczącym we wszystkich fazach wytwarzania produktu wyższych dochodów niż w przypadku wytwarzania przeciętnego produktu. Stąd podział na 6 grup, z których każda ma swoją reprezentację w związku.

W 2002 r. do związku należało 358 członków, w tym:

- ▶ 228 producentów mleka, dostarczających mleko do zakładów mleczarskich wytwarzających picodon AOC;



© René Marnet, Syndicat du Picodon

Sery picodon

- ▶ 80 serowarów wytwarzających ser picodon AOC;
- ▶ 41 serowarów przekazujących ser do dojrzewalni;
- ▶ 4 producentów, właścicieli dojrzewalni, odbierających picodon AOC;
- ▶ 1 spółdzielnia mleczarska;
- ▶ 4 zakłady mleczarskie wytwarzające picodon AOC.

W 2002 r. członkowie związku produkowali 7,25 mln serów o wadze 435 ton z mleka pochodzącego od 23 tys. kóz, wypasanych na 19,5 tys. ha pastwisk i łąk. Przy wytwarzaniu sera jest bezpośrednio zatrudnionych ponad tysiąc osób. Jego produkcja pozwala na zachowanie i prowadzenie rentownego rolnictwa na terenach górskich. Wypas kóz przyczynia się do zachowania odpowiedniej równowagi roślinnej i zmniejsza ryzyko pożarów, częstych na tych terenach z powodu bardzo gorącego i suchego lata.

Tabela 3. Wielkość produkcji w tonach sera picodon w latach 2003–2008

| Lata | 2003 | 2004 | 2005 | 2006 | 2007 | 2008 |
|------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Liczba członków | 309 | 331 | 347 | 340 | 325 | 295 |
| Wielkość produkcji w tonach | 500,21 | 577,41 | 586,39 | 577,34 | 552,29 | 584,27 |

Wielkość produkcji oznakowanego sera powoli rośnie, mimo że liczba członków związku w 2008 r. była niższa niż w 2003 r. Nie wiemy, dlaczego liczba członków związku nieznacznie spadła, ale jak już pisaliśmy, utrzymanie znaku ChNP to poważne zobowiązanie, z którego nie wszyscy chcą lub są w stanie się wywiązać.

Środki związku na funkcjonowanie pochodzą z 3 podstawowych źródeł:

- ▶ składki płacone przez członków związku;
- ▶ minimalna obowiązkowa opłata, której wysokość określa zarząd związku;
- ▶ finansowanie ze środków krajowych i unijnych, pozyskanych przez związek.

Zarząd związku jest odpowiedzialny za jego prawidłowe funkcjonowanie. Wybiera on ze swojego grona prezydenta związku. Walne Zgromadzenie wszystkich członków związku odbywa się w trybie zwyczajnym raz w roku. Może ono również zostać zwołane w trybie nadzwyczajnym, jeśli wymaga tego interes związku.

Strona internetowa www.picodon-aoc.fr jest prowadzona przez Związek Picodon AOC. Strona zawiera następujące rubryki: strona tytułowa, opis celów i zasad działania związku, opis sera picodon, lista członków związku, aktualności (lista wydarzeń w regionie promujących ser picodon), lista publikacji poświęconych serowi picodon. Na stronie nie ma znaku europejskiego ChNP.

9.2 Fasolka z Tarbes – Spółdzielnia Fasolki z Tarbes – IGP/ChOG

Fasolka z Tarbes w 1997 r. otrzymała Czerwony Znak, a w 2000 r. została zarejestrowana w KE jako Chronione Oznaczenie Geograficzne.

Fasolka z Tarbes uprawiana jest w Pirenejach. Jest to stara odmiana fasolki, która została przywieziona do Francji w połowie XVI wieku z Ameryki. Kiedyś wspinała się po kukurydzy i obie rośliny były wysiewane razem. Dziś uprawia się ją na siatkach i zbiera ręcznie, w miarę dojrzewania. Fasolka została zarejestrowana w KE przede wszystkim ze względu na jej jakość i długą, udokumentowaną historię jej starannej uprawy na tych terenach, a mniej ze względu na szczególnie związek geograficzny z regionem.

Grupa producentów Fasolki z Tarbes jest zorganizowana w spółdzielnię. W latach 80. grupka producentów fasolki zaczęła się organizować, by odnowić uprawę fasolki, niegdyś popularnej w Pirenejach. W latach 60. jej uprawa została zaniechana jako nieopłacalna ze względu na jej pracochłonność, związaną z koniecznością ręcznego zbioru dojrzałych strąków. W 1988 r. powstała spółdzielnia, do której należało 12 producentów.

W 2009 r. spółdzielnia liczy ok. 64 członków i na 120 ha produkuje 130 ton fasolki rocznie. Spółdzielnia ma punkt przyjmowania towaru od swoich członków i własną sortownię. Zatrudnia pięć osób na pełny etat, obsługujących księgowość i finanse, realizację zamówień, dział marketingowy i techniczny.

Spółdzielnia zajmuje się promocją i sprzedażą, ale też zapewnia producentom doradztwo i usługi, niezbędne do prowadzenia produkcji w sposób zgodny ze specyfikacją. Dział techniczny, oprócz kontroli wewnętrznych, koniecznych do utrzymywania jakości produktu, prowadzi następujące usługi na rzecz spółdzielni:

- ▶ inspirowanie projektów, mające na celu dalszą poprawę jakości produktu;
- ▶ organizację produkcji nasion;



© Cooperative du Haricot Tarbais

Zbiór fasoli z Tarbes

- ▶ organizację wizyt na terenach uprawy fasolki;
- ▶ pomoc w organizacji ekip do zbioru fasolki.

Strona internetowa Fasolki z Tarbes www.haricot-tarbais.com jest prowadzona w dwóch językach: francuskim i angielskim. Zawiera następujące rubryki: historię, opis uprawy i produkcji, związek z regionem, informacje o spółdzielni, linki do partnerów (19 krajowych i regionalnych instytucji administracyjnych i zawodowych), linki do partnerów, takich jak: sklepy, restauracje i agroturystyka, i całą stroną narzędzi marketingowych do pobrania (zdjęcia, filmy, artykuły prasowe). Spółdzielnia zrobiła również pojedyncze plastikowane plakietki z przepisami na fasolkę z Tarbes.

Zamieszczone materiały reklamowe zostały wyprodukowane z pomocą Regionu Południowe Pireneje i jest to na nich napisane. Promocja regionalnego produktu jest w interesie regionu, z którego produkt pochodzi, a nie tylko jego producentów.

Spółdzielnia fasolki z Tarbes posługuje się wszystkimi uzyskanymi znakami, a więc znakiem europejskim ChOG, Zielonym Znakiem, który świadczy o tradycyjności produktu i Czerwonym Znakiem, którym Francja znakuje swoje produkty o ponadprzeciętnej jakości.

Spółdzielnia fasolki z Tarbes prowadzi również, poprzez stronę internetową, sprzedaż fasoli, gotowanej fasoli w puszkach oraz ziaren siewnych fasoli. Na stronie są zamieszczone przepisy kulinarne na bazie fasolki z Tarbes, wydarzenia związane z promocją fasolki z Tarbes (m.in. Międzynarodowy Salon Rolniczy w Paryżu, Salon Rolniczy w Tarbes, informacja na temat Bractwa fasolki z Tarbes, które istnieje od 1992 r. i którego celem jest promocja tej fasolki).



9.3 Ser z owczego mleka z Pirenejów – brebis de Pyrenées – Związek ochrony sera z owczego mleka z Pirenejów – AOC/AOP/ChNP

Jest to ser półtwardy z mleka owczego, o ostrym smaku, który w miarę dojrzewania staje się coraz bardziej wyrazisty. Skórka jest twarda i niejadalna. Ser wewnątrz jest bladożółty, z niewielkimi dziurkami.

Archeologiczne odkrycia z epoki neolitycznej wskazują, że ser ten wytwarzany był na halach Pirenejów już 3 tys. lat temu w masywach regionu Béarn i Kraju Basków. Przez wieki ser produkowany był na potrzeby



Syndicat AOC Ossau-Iraty

Ser owczy z Pirenejów Ossau-Iraty

rodzinne lub wymieniany na inne niezbędne produkty. Z czasem w Béarn ser ten zaczął być również wytwarzany z mieszanego mleka owczego i krowiego. Następnie trafił do dużych dojrzewalni i był sprzedawany przez hurtowników. W Kraju Basków znacznie dłużej wytwarzanie sera prowadzono dla zaspokojenia własnych potrzeb, a zatem skoncentrowane było w gospodarstwach rodzinnych. Do dziś producenci sera owczego z Pirenejów są najliczniejszą grupą producentów, wytwarzających określony rodzaj sera we własnym gospodarstwie (a nie w przetwórni mleka). Niemniej jednak przemysł serowarski oparty na mleku owczym zaczął się prężnie rozwijać w regionie. I tak, od 1904 r. powstawały tu zakłady mleczarskie produkujące z owczego mleka ser roquefort (tradycyjnie pochodzący z niedalekiego regionu Aveyron), który wkrótce stał się bardzo sławny. Tymczasem drobni producenci dalej wytwarzali z własnego mleka i na własne potrzeby ser owczy z Pirenejów.

Wraz z powodzeniem roqueforta wzrosła też produkcja mleka owczego w regionie. Jednak, gdy w latach 70. ub. wieku przemysłowa produkcja roqueforta w Pirenejach spadła, koncentrując się we „właściwym” dla roquefort regionie Aveyron, istniejące zakłady wykorzystano do rozpoczęcia wytwarzania na większą skalę sera owczego z Pirenejów. Wtedy to producenci z Béarn i Kraju Basków oraz inne podmioty zaangażowane w rozwój wytwarzania owczego sera z Pirenejów utworzyli związek ochrony i rozpoczęli długi, skomplikowany proces uzyskiwania znaku AOC dla lepszej jakości owczego sera z Pirenejów. Poprzedzone to było żmudną, kilkuletnią pracą nad stworzeniem

takiej specyfikacji, którą zaakceptują działający już przecież od lat w branży producenci. Działania zmierzające do uzyskania znaku prowadzone były z pomocą instytucji samorządowych i organizacji działających na rzecz rozwoju. Producenci, którzy przyjęli wspólną specyfikację, w 1978 r. założyli Związek Ochrony Nazwy Osseau-Iraty, a w 1980 r. uzyskali rejestrację sera owczego pod nazwą Ossau-Iraty (Ossau to nazwa doliny, a Iraty – lasu w Pirenejach) jako francuskiego AOC/ChNP. Inni producenci nie zaakceptowali specyfikacji, czy też nie chcieli uczestniczyć w długiej i skomplikowanej procedurze rejestracji i dalej wytwarzają po prostu ser owczy z Pirenejów.

Związek składa się z 3 grup, zwanych „rodzinami”:

- ▶ rodzina producentów dostawców, do której należą producenci mleka;
- ▶ rodzina nabywców mleka, zakładów przetwórczych i dojrzewalni – spółki lub spółdzielnie;
- ▶ rodzina producentów sera i dojrzewalników, wytwarzających i prowadzących dojrzewanie sera we własnych gospodarstwach i piwnicach.

W 2006 r. do związku należało 1750 producentów mleka, dostarczających mleko do produkcji sera, 10 przetwórci, w tym pięć spółek i pięć spółdzielni, 155 producentów sera (spośród których 112 miało prawo używania znaku AOC) i 22 dojrzewalnie, z których 10 było też wytwórniami sera.

Najliczniej reprezentowana w związku jest rodzina producentów mleka. Należy do niej 90% hodowców owiec z departamentu Pirenejów Atlantycznych. Dzieje się tak dlatego, że za mleko dostarczone do produkcji zarejestrowanego sera Osseau-Iraty otrzymują wyższą cenę niż za mleko przeznaczone na wytwarzanie „zwykłego” sera. Również dobrze reprezentowane w związku są przedsiębiorstwa przetwórcze, którym zapewne łatwiej było dostosować się do wymagań specyfikacji niż słabiej reprezentowanym w związku drobnym producentom. Niemniej, ich procentowy udział w związku systematycznie wzrasta. „Mali” producenci są niezbędni „dużym”, bo to oni

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

kontynuują prawdziwy, tradycyjny wyrób sera, taki, który można np. pokazać w reklamie telewizyjnej. Wprawdzie duże przetwórnice „odtworzyły” warunki, w jakich wyrabiano ser od wieków, i produkują go tak samo dobrze albo i lepiej, ale to nie hale przetwórcze i magazyny są pokazywane w reklamach, tylko niewielkie wiejskie przetwórnice.

Co się stało w wyniku zarejestrowania sera Ossau-Iraty?

Otóż, jak już napisaliśmy, dalej produkowany jest ser owczy z Pirenejów, a niewielka część tej produkcji, sera wytworzonego zgodnie ze specyfikacją, z mleka pochodzącego z określonego terytorium i dojrzewającego na tym terytorium, oznaczona jest znakiem AOC i sprzedawana jako Ossau-Iraty.

360 drobnych producentów, wytwarzających ser z własnego mleka zapewnia 15% produkcji. Resztę, czyli 85% (12 tys. ton sera rocznie), wytwarzają serownie, które skupują 54 mln litrów mleka od 2180 hodowców.

Wysokość składek na rzecz grupy producentów zależy od obrotu – duzi płacą dużo, mali płacą mało, ale globalny budżet jest spory i użytkowany głównie do celów promocji, której dobroczynne skutki odczuwają mali producenci. Ser, poprzez reklamy telewizyjne, finansowane dzięki dużym producentom, jest znany w kraju i za granicą, a turyści, którzy przyjeżdżają w Pireneje, chętnie kupują go w małych lokalnych sklepach, oczywiście po cenie wyższej niż w supermarketach.

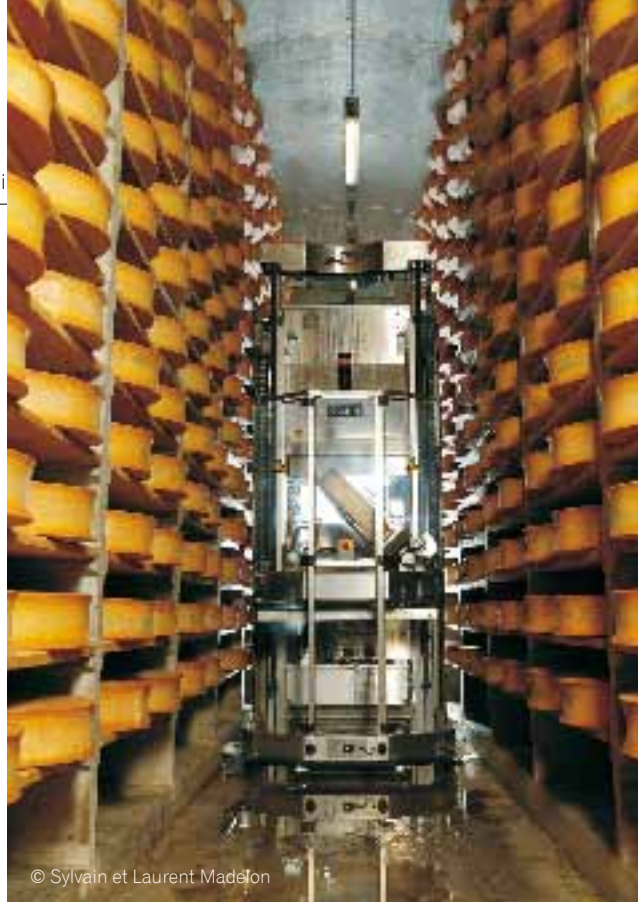
9.4 Ser beaufort – Związek Ochrony Sera Beaufort – AOC/AOP/ChNP

Trudno nie wspomnieć o serze beaufort, którego wznowione wytwarzanie stało się ratunkiem dla utrzymania nieopłacalnej już w tym regionie hodowli bydła mlecznego. Niekorzystne warunki gospodarowania, związane z górskim charakterem terenu, sprawiły, że wysiłek włożony w uzyskanie mleka przeznaczonego do konsumpcji bez dalszego jego przetwarzania, nie mógł być należycie zrekom-





© Aftalp



© Sylvain et Laurent Madefon

pensowany. Mleko trudno było sprowadzać z gór, gdzie krowy pasty się całe lato, a mleko z nizin było po prostu dużo tańsze.

Hodowcy bydła zorganizowali się w spółdzielnię i wymyślili, żeby transportować mleko w doliny wyciągami narciarskimi i odtworzyć produkcję sera. Dzięki wytwarzaniu beauforta zawdzięczającemu swą jakość m.in. właśnie warunkom geograficznym, hodowla bydła jest w tym rejonie nadal opłacalna, zostaje zachowany krajobraz, dobrze utrzymane dzięki wypasowi krów hale nadają się pod trasy narciarskie, a turystów przyciąga nie tylko przyroda, ale i autentyczne produkty.

Forma organizacyjna pozwala obniżyć koszty i zachować oraz kontrolować jakość. Przy spółdzielni jest sklep, który odwiedzają turyści. Mogą oni również nieodpłatnie zwiedzić serownię. Został stworzony szlak serowarski, który promuje region i jego produkty. Serownie są również zwiedzane przez uczniów z regionu, którzy poznają produkty lokalne oraz je degustują. Beaufort uzyskał znak



Beaufort

© Sylvain et Laurent Madelon

AOC w 1968 r., europejskie AOP w 2003 r. Oczywiście, związek ma swoją stronę internetową: www.fromage-beaufort.com.

Beaufort to tylko jeden przykład z wielu rodzajów górskich serów występujących w Sabaudii (Savoie), której częścią jest obszar produkcji Beaufort. Od 1997 r. działa także Stowarzyszenie Tradycyjnych Serów z Sabaudii, do którego należy siedem związków ochrony serów z Sabaudii zarejestrowanych jako ChNP. Koncentracja środków i kompetencji z siedmiu organizacji pozwala na lepsze wspieranie rozwoju i dalsze doskonalenie produktów. Stowarzyszenie Tradycyjnych Serów z Sabaudii posiada swoją stronę internetową: www.fromagesdesavoie.fr.

9.5 Mięso wołowe z krów rasy maine-anjou – Związek ochrony mięsa wołowego rasy maine-anjou – AOC/AOP/ChNP

Chcielibyśmy, z kilku różnych powodów, szczegółowo opisać przykład mięsa wołowego, które otrzymało znak jakości Chronionej Nazwy Pochodzenia.

- ▶ Po pierwsze dlatego, że w Polsce nie ma jeszcze wielu wniosków dotyczących mięsa, a jeśli są (luty 2010 r.), to dotyczą tylko jagnięciny;
- ▶ Po drugie – przykład maine-anjou pokazuje, w jaki sposób można, pracując kolektywnie nad specyfikacją, wypracować model produkcji, który na tyle poprawi jakość produktu, że będzie mógł być zarejestrowany jako Chroniona Nazwa Pochodzenia. Jest to zakończona sukcesem historia wspólnych, przemysłanych działań, prowadzonych w oparciu o lokalne zasoby, takie jak produkt i sposób jego wytwarzania. W wyniku tych działań powstał produkt wysokiej jakości na określonym terytorium: mięso wołowe z regionu Maine-Anjou;
- ▶ Po trzecie – pokazuje, jak z tradycyjnym produktem wysokiej jakości przebić się w taki sposób, by sprzedawać go w supermarketach.

Ochrona lokalnych ras zwierząt hodowlanych staje się jednym z ważnych elementów rozwoju wiejskiego. Zbiorowa akcja hodowców w regionie doliny Loary, we współpracy z siecią dużej dystrybucji, przyczyniła się do uratowania lokalnej rasy bydła i poprawy sytuacji hodowców. Kluczowymi elementami sukcesu było uzyskanie znaku jakości i wprowadzenie oznakowanego mięsa wysokiej jakości do sprzedaży w super i hipermarketach.

Kryzysy „szalonych krów” w latach 1996 i 2000 bardzo przyczyniły się do przejściowego spadku konsumpcji mięsa wołowego. Po każdym z kryzysowych okresów następował wzrost zainteresowania konsumentów mięsem znanego, krajowego pochodzenia. Ten aspekt został wykorzystany przez grupę hodowców z doliny Loary w celu ochrony i rozwoju hodowli rasy lokalnej maine-anjou”, nazwanej później „czerwona z łąk”, nazwa maine-anjou została zarezerwowana dla produkcji AOC/ChNP.

Rasa maine-anjou straciła w latach 1988–2002 40% pogłowia i w kolejnych latach utrzymywała się tendencja spadkowa. Inne rasy krów (np. charolaise) skutecznie konkurowały z maine-anjou na tym terenie. Postanowiono zadziałać: w 1995 r., w ramach instytucji mającej na celu ochronę i rozwój ras francuskich (UPRa – Krajowa instytucja ds. selekcji i promocji ras – zajmuje się zarówno bydłem, jak i psami).

mi, kozami, końmi, owcami, trzodą chlewną, itd.), rozpoczęto prace na temat promocji jakości mięsa maine-anjou. Początkowo celem prac było otrzymanie, opisanego powyżej Czerwonego Znak, ale na skutek interwencji lokalnego oddziału INAO, postawiono sobie cel ambitniejszy – uzyskanie znaku AOC. Opracowanie listy kryteriów nie było proste. Na tym terytorium funkcjonowało już francuskie IGP, czyli europejskie Chronione Oznaczenie Geograficzne – wiejska wołowina z Maine (dopuszczające wiele ras) – i chodziło o takie sformułowanie kryteriów (dotyczących paszy, hodowli, zawartości tłuszczu, muskulatury, transportu, długości czasu przebywania w rzeźni itd.), aby nacisk został położony na walory organoleptyczne, poszukiwane przez konsumentów dokonujących zakupów w super i hipermarketach, sprzedających mięso wprawdzie paczkowane, ale jednak wyższej jakości.

Trudności w sformułowaniu kryteriów wynikały z konieczności znalezienia kompromisu nie tylko między różnymi uczestnikami procesu produkcyjnego, ale i przekonaniu do tych kryteriów także handlowców. Były to kryteria, których stosowanie poprawia jakość mięsa kosztem wydajności, czyli ilości mięsa uzyskiwanej z jednej sztuki bydła.

Wprowadzone zostały zasady hodowli mniej intensywnej, z ograniczeniem dodatkowej paszy, ostrymi warunkami dotyczącymi:

- ▶ finalnego stadium hodowli na miejscu (przedtem tradycyjnie hodowano zwierzęta chude i sprzedawano je do innych regionów, gdzie były dotuczane);
- ▶ czasu i warunków transportu;
- ▶ sposobu uboju i oprawiania zwierząt w rzeźni.

Te działania trwały dziewięć lat, do 2004 r., kiedy mięso wołowe maine-anjou zostało zarejestrowane.

Poniżej podajemy informacje ze specyfikacji ChNP.

Opis produktu

„Mięso wołowe rasy maine-anjou” to mięso wołowe mrożone, z wyłączeniem mięsa rozmrożonego i zamrażanego powtórnie, krów nie starszych niż 10 lat, które co najmniej raz się ocieleły lub też wyka-



© Serge Faquier

strowanych byków starszych niż 30 miesięcy. Tusza krowy powinna ważyć co najmniej 380 kg, a wykastrowanego byka co najmniej 400 kg. Tłuszcz jest rozłożony równomiernie na zewnątrz i wewnątrz tuszy. Mięso zawiera również tłuszcz pomiędzy ścięgna, jest sprężyste, w kolorze żywym czerwonym, lekko wpadającym w pomarańczowy.

Zasięg geograficzny

Obszar, z którego pochodzi mięso (tzn. obszar, na którym zwierzęta rodzą się, są hodowane i poddawane ubojowi), rozciąga się na terenie 603 gmin w 6 departamentach (l'Ille-et-Vilaine, la Loire-Atlantique, le Maine-et-Loire, la Mayenne, la Sarthe, Deux-Sèvres, la Vendée).

Grupa

Związek ochrony nazwy mięsa maine-anjou jest stowarzyszeniem hodowców, którzy gwarantują selekcję genetyczną i zajmują się także promocją rasy czerwonych krów maine-anjou.

Dowód pochodzenia, czyli zasady samokontroli

Każdy hodowca prowadzi aktualny w każdym momencie „Rejestr zwierząt hodowanych”. Dostawcy i ubojnie prowadzą rejestr wejść i wyjść, pozwalający na identyfikację pochodzenia i przeznaczenia zwierząt, całych ubitych sztuk lub partii mięsa. Te rejestry są do dyspozycji kontrolerów. Hodowcy mają również obowiązek złożenia deklaracji o zamiarze uboju bydła najpóźniej na 60 dni przed przewidzianą datą uboju. W tym okresie zwierzę jest badane – sprawdza się, czy jego budowa pozwala na osiągnięcie minimalnej, wymaganej wagi i czy został osiągnięty odpowiedni poziom zawartości tłuszczu w mięsie, wymagany dla przyznania znaku. Zarówno całe zwierzę, jak i porcje mięsa z rozbioru posiadają odpowiednie etykiety, które pozwalają na identyfikację sztuki zwierzęcia.

Mięso ze sztuk zakwalifikowanych po sprawdzeniu zgodności parametrów technicznych ze specyfikacją (waga, odtuszczenie) do uzyskania oznaczenia Chronionej Nazwy Pochodzenia Maine-Anjou jest także poddawane badaniu organoleptycznemu w celu sprawdzenia, czy takie cechy mięsa, jak smak, zapach, jędrność, sprężystość, barwa odpowiadają temu, co zostało zapisane w specyfikacji.

Pakowanie i etykietowanie

Zarówno cała sztuka, jak i różne części zwierzęcia, takie jak ligawa, gicz, łopatka i reszta każdej półtuszy są oznaczone stemplem Maine-Anjou i opatrzone etykietą, na której znajdują się następujące informacje:

- ▶ nazwa produktu jakościowego: maine-anjou;
- ▶ nazwa znaku jakościowego: jest to francuskie AOC, a zatem europejska ChNP;
- ▶ krajowy numer identyfikacyjny zwierzęcia lub numer ubojni;
- ▶ numer rejestracyjny gospodarstwa hodowlanego;
- ▶ nazwa i adres ubojni i numer jej świadectwa dopuszczenia;
- ▶ data uboju;



- ▶ dla kawałków mięsa, które mogą być grillowane lub pieczone – z wyjątkiem polędwicy – umieszczona jest instrukcja „czas spoczynku pomiędzy ubojem, a sprzedażą w detalu odbiorcy finalnemu wynosi co najmniej dziewięć dni, w przypadku pakowania próżniowego 10 dni”⁷⁶.

Związek z regionem

Na obszarze, z którego pochodzi mięso maine-anjou dominują suche gleby, typowe dla masywu armorykańskiego i specjalna odmiana klimatu morskiego bardzo suchego w lecie, w wyniku którego trawa na pastwiskach jest sucha i żółta, przypominająca siano lub słomę. Wytworzenie mięsa maine-anjou jest charakterystyczne

⁷⁶ We Francji grilluje się, krótko piecze lub smaży wiele różnych kawałków wołowego mięsa, a nie tak jak w Polsce tylko polędwicę. Po to, by inne „gorsze” do smażenia kawałki mięsa nadawały się do takiego przyrządzania, muszą odpocząć w chłodni, tak by mięso skruszało i stąd właśnie ów wymóg 9 lub w przypadku próżni 10 dni.



© Serge Faquier

Krowa rasy maine-anjou

dla tutejszej specyficznej gleby, klimatu, technik pasterskich oraz rasy krów. Dlatego w momencie rozpoczęcia procesu podnoszenia jakości mięsa wołowego, rasę w regionie nazywano maine-anjou. Ostatecznie ustalono, że nazwa maine-anjou będzie używana dla mięsa wołowego ze sztuk hodowanych zgodnie ze specyfikacją i obszaru AOC, a w stosunku do innych zwierząt tej rasy będzie używana nazwa czerwona z łąk.

Na terytorium Maine-Anjou od dawna i dobrze funkcjonował łańcuch produkcyjno-dystrybucyjny, którego podstawowymi ogniwami byli: przemysłowy przetwórcza mięsny, sieć dużych sklepów i hodowcy zgrupowani wokół UPRa. AOC/ChNP została przyznana dopiero w 2004 r., ale już od 2001 r. działał Związek Ochrony Nazwy i był wspólnie z innymi wymienionymi podmiotami motorem przedsięwzięcia. Walka o stworzenie wyodrębnionego ciągu produkcyjnego maine-anjou zaczęła dość szybko przynosić ekonomiczne efekty. Sporo jednak czasu minęło, zanim rozmiar produkcji tego wyodrębnionego gatunku mięsa zapewnił dystrybutorowi regularne dostawy handlowe.

Na początku 2004 r. rozpoczęto realizację końcowego etapu defini tywnego wejścia do „klubu” AOC: spośród 336 członków Związku Ochrony Nazwy, tylko 225 hodowców spełniało opracowane kryteria, co stworzyło problem zapewnienia dostatecznej ilości mięsa, niezbędnej do zaopatrzenia sieci dystrybucji – partnerów związku. W celu ratowania zanikającej rasy, zdecydowano się postawić na wartości smakowe, a nie na wydajność. Zbiorowy charakter projektu wymagał znalezienia kompromisu między tradycyjnymi (ilościowymi) a współczesnymi (jakościowymi) metodami hodowli i produkcji, powodując wykluczenie z projektu hodowców stosujących metody uważane za zbyt intensywne. Projekt nie zainteresował małych sklepów mięsnych: mięso znajduje swój zbyt w hipermarketach, którym zależy na dywersyfikacji podaży.

Otrzymanie znaku AOC w 2004 r. stworzyło silne wyzwanie dla całego regionu. Wytwarzanie produktu AOC wymaga wspólnego, skoordynowanego działania wielu podmiotów na danym terenie, znalezienia równowagi między różnymi partykularnymi interesami, równowagi między indywidualnym wkładem i indywidualnymi korzyściami wynikającymi ze zmian metod i ze wspólnego działania. Początki były trudne: spadek produkcji przy jednoczesnym zwiększeniu kosztów, związanych z nowymi wymogami jakości, trudności z zaspokojeniem popytu (wahania sezonowe) i związane z tym reakcje dystrybutorów. Ważną rolę odgrywa tu „wielozawodowy” związek ochrony nazwy, do którego należą również „uprzemysłowione rzeźnie”, które przetwarzają mięso o zróżnicowanym pochodzeniu i mogą w razie konieczności amortyzować niedostatki podaży maine-anjou, dostarczając inne mięso dobrej jakości. Związek odgrywa także ważną rolę w określe niu, jakie decyzje muszą być podejmowane kolektywnie: AOC jest znakiem zbiorowym i związek stał się reprezentantem wszystkich uczestniczących w AOC hodowców w kontaktach z rzeźniami i dystrybutorami.

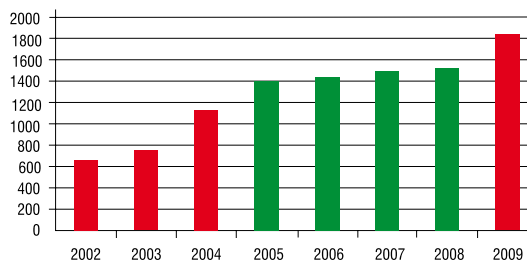
Oryginalność przypadku wołowiny maine-anjou polega również na ważnej roli, jaką odgrywają w nim „wielcy dystrybutorzy”, a w szczególności Auchan. W wypadku Auchan i maine-anjou można wła ściwie mówić o bezpośrednich negocjacjach między związkiem

i dystrybutorami, bez pośrednictwa rzeźni. Czy można się tu bać zbyt wielkiego uzależnienia hodowców od hipermarketów? Czy może zależność ta działa w obie strony?

W tej sytuacji ważną rolę związku jest czuwanie nad społecznym charakterem, społeczną własnością AOC, stanowiącą wizerunek dla danego terytorium, a nie wyłącznie dla Auchan.

Dzisiaj jest jeszcze za wcześnie, żeby obiektywnie ocenić wpływ znaku AOC na dynamikę hodowli czerwonej z tąg. Ważnym wydawało nam się pokazanie pewnej szczególnej dynamiki starania się o AOC: szukanie kompromisu i synergii między tradycją i jakością w produkcji z jednej strony a nowoczesną dystrybucją z drugiej.

Wykres 1. Liczba ubitych zwierząt maine-anjou ChNP w poszczególnych latach



Wzrost pogłowia bydła maine-anjou ChNP jest stały, a jego dynamiczny wzrost nastąpił w 2005 r. dzięki faktowi o niemal historycznym znaczeniu, jakim było nawiązanie współpracy przy sprzedaży mięsa rasy ChNP z Auchan. Kolejny wzrost miał miejsce w 2009 r., kiedy mięso krów rasy maine-anjou pojawiło się w innej, popularnej we Francji sieci sklepów Monoprix oraz w słynnych z wołowych steków restauracjach Hippopotamus. Związek ma nadzieję na utrzymanie stałego 25-proc. wzrostu sprzedaży: 15 tys. sztuk ubitych w 2008 r., prognozowane 2 tys. w 2009 r. i 2,5 tys. w 2010 r.

Mięso maine-anjou jest świetnie promowane przez bardzo ciekawą i ładnie zrobioną stronę internetową, która nazywa się Portal Przyjaciół Maine-Anjou: www.maine-anjou.fr.





Podsumowanie

Europejska polityka w dziedzinie wspierania produkcji i promocji produktów rolno-spożywczych tradycyjnych i o znanym pochodzeniu, jest polityką stosunkowo młodą i podwójnie wyjątkową. Młoda, bo przepisy europejskie jej dotyczące powstały dopiero w 1992 r. Wyjątkowa, w kontekście WPR, gdyż jest jednym z głównych elementów odchodzenia od wsparcia dla polityki „ilościowej” i wyjątkowa w kontekście ogólnej filozofii KE budowania wolnego wspólnego rynku.

Tym samym polityka stanowi ważny aspekt nowej WPR. I mimo że nie od razu Kraków zbudowano i że Polska ma dziś jeszcze wielokrotnie mniej chronionych w UE produktów niż np. Francja czy Włochy, to ma się wrażenie, że polscy producenci bardzo szybko uczą się korzystać z dobrodziejstw nowej WPR. Może dlatego, że nie musieli „zapominać” o dobrodziejstwach „starej” (choć jeszcze bardzo żywej) WPR? I tu naprawdę nie należy mieć kompleksów: kraje, które dziś mają dużo zarejestrowanych w Europie produktów, to te, w których przed wprowadzeniem europejskich przepisów, istniały krajowe systemy jakości. Producenci mieli w związku z tym już pewną wprawę: Francuzi są bardziej sprawni w ChNP, bo mieli AOC, a o otrzymanie AOC grupy producentów starają się całymi latami i jej utrata (w wyniku nierespektowania specyfikacji) może być prawdziwą katastrofą dla wizerunku producenta i jego przyszłości. Z tego punktu widzenia wprowadzenie w Polsce Listy Produktów Tradycyjnych i systemu „Jakość Tradycja” są bardzo pożytecznymi krokami – niezależnie od głosów krytycznych – jako pierwsze stopnie, niejako wprawki, przed uczestnictwem w biegu z przeszkodami, jakim jest staranie się o znaki europejskie. Posłużymy się raz jeszcze przykładem francuskim, żeby podkreślić tym razem *a contrario*, jak ważne są krajowe systemy wsparcia produkcji wysokiej jakości: Francja znajduje się w jakimś sensie w ogonie krajów europejskich, jeśli chodzi o rolnictwo ekologiczne, i można postawić hipotezę, że niezależnie od roli „starej” WPR, rolę hamulca mogło tutaj odgry-

wać bardzo rozpowszechnione od dawna podejście AOC, jakości związanej z pochodzeniem geograficznym.

Doświadczenia zachodnie, a w szczególności francuskie, pokazują, że staranie się o europejskie znaki jakości nie są przedsięwzięciami natury czysto ekonomiczno-technicznej. Są również, a może przede wszystkim, decyzjami politycznymi, wymagającymi wsparcia i zaangażowania społecznego. Cytowane przykłady pokazują, że decyzje o jakościowej waloryzacji tradycyjnych produktów pozwalają na realizację celów ochrony środowiska poprzez ekonomiczne wzmocnienie małych i średnich gospodarstw rolnych i uatrakcyjnienie wizerunku regionu. To z kolei pozwala na utrzymanie środowiska naturalnego i kulturowego, krajobrazu wiejskiego zachęcającego do rozwoju turystyki i – może bardziej perspektywnie – do bardziej zrównoważonego rozwoju przestrzennego: zdynamiczowania ewentualnej migracji miasto-wieś, czy też duże miasto-małe miasto, rozwoju przetwórstwa na wsi, itp.

Jednocześnie należy podkreślić, że wysiłek wkładany w podnoszenie jakości produkcji rolno-spożywczej stwarza korzystny klimat do podnoszenia poziomu edukacji i kultury na poziomie lokalnym i regionalnym. Dzieje się to poprzez wzrost zapotrzebowania na wykwalifikowaną siłę roboczą (np. kształcenie miejscowej ludności), na konieczność współpracy z „nauką i techniką” zarówno w celu podniesienia i nadzorowania jakości produkcji, jak i wysiłku w dziedzinie konserwacji, wzornictwa w dziedzinie opakowań czy też poszukiwania źródeł tradycji, a potem jej kultywowania. Ten aspekt może stanowić ważny argument dla zahamowania ucieczki wykształconej młodzieży, czy też jej powrotu na wieś „z dyplomem w kieszeni”. Wzrost wysoko wykwalifikowanego zatrudnienia na terenach wiejskich, np. w okręgu szynki z Bayonne, jest tego żywym przykładem.

„Inne niż wszystkie” znaczy często „trudniej niż gdzie indziej”: fakt, że dużo zarejestrowanych produktów pochodzi z terenów o trudnych warunkach gospodarowania – z gór – nie jest przypadkowy. Chodzi przecież o utrzymanie tam działalności rolniczej zapewniającej godziwe wynagrodzenia producentom. Aby te regiony pozostały

„żywe”, wytwarzane tam produkty muszą być droższe. Kupując smaczny, wyjątkowy oscypek, płacimy więc również za kawałek gór i za górali mieszkających i pracujących w tych górach. Niektóre kraje mają zresztą specyficzną politykę dotyczącą „produktów górskich”.

W krajach rozwiniętych konkurencja na rynkach rolno-spożywczych w coraz większym stopniu rozgrywa się w kategoriach „jakość cena” i wydaje się, że w interesie producentów jest wyjście jak najwcześniej naprzeciw tej tendencji. Lepiej, ciekawiej jest być „kowalem własnego losu” niż biernie znosić zmieniającą się koniunkturę. Pomaga w tym niewątpliwie tworzenie przez producentów grup oraz ubieganie się przez nich o znaki jakościowe dla swoich wyrobów. Dlatego w poradniku skoncentrowaliśmy się na problematyce tworzenia i funkcjonowania grup producenckich w kontekście zdobywania znaków pochodzenia i tradycyjnych w Unii Europejskiej. Polityka UE w tej dziedzinie ulega permanentnej zmianie i w jakimś sensie ważne jest wpisanie się w dynamikę tej ewolucji. Jednocześnie wszystkim nam powinno zależeć na produkowaniu żywności lepszej, z jak najmniejszymi negatywnymi skutkami dla środowiska i z rzetelną informacją dla konsumenta.

Smacznego!



Załączniki

Załącznik 1

Lista produktów rolnych i środków spożywczych mogących ubiegać się o Chronioną Nazwę Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

Produkty zostały wyszczególnione w:

Załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską

Załącznikach I i II do Rozporządzenia Rady (WE) 510/2006

Załączniku I do Rozporządzenia Rady (WE) 509/2006

Załącznik 1.1

**Załącznik I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską
(Dz.Urz. WE C 235 z 24 grudnia 2002 r.)**

Są to „produkty rolne”, przez które rozumiemy płody ziemi, produkty pochodzące z hodowli i rybołówstwa, jak również produkty pierwszego przetworzenia, które pozostają w bezpośrednim związku z tymi produktami.

Zwierzęta żywe

Mięso i podroby jadalne

Ryby, skorupiaki, mięczaki i inne bezkręgowce wodne

Produkty mleczarskie; jaja ptasie; miód naturalny; jadalne produkty pochodzenia zwierzęcego, gdzie indziej niewymienione ani niewłączone

Jelita, pęcherze i żołądki zwierząt (z wyjątkiem rybich), całe lub w kawałkach, świeże, chłodzone, mrożone, solone, w solance, suszone lub wędzone

Produkty pochodzenia zwierzęcego, gdzie indziej niewymienione ani niewłączone; martwe zwierzęta objęte działami 1 lub 3, nienadające się do spożycia przez ludzi

Żywe drzewa i inne rośliny; bulwy, korzenie i podobne; cięte i ozdobne liście

Warzywa oraz niektóre korzenie i bulwy jadalne

Owoce i orzechy jadalne; skórki owoców cytrusowych lub melonów

Kawa, herbata i przyprawy, z wyjątkiem herba mate (pozycja Nr 09.03)

Zboża

Produkty przemysłu młynarskiego; stód; skrobie; inulina; gluten pszenny

Nasiona i owoce oleiste; ziarna, nasiona i owoce różne; rośliny przemysłowe i lecznicze; słoma i pasza

Pektyna

Słonina i inny przetworzony tłuszcz wieprzowy; przetworzony tłuszcz drobiowy

Nieprzetworzone tłuszcze wołowe, owcze i koźle; tój (łącznie z „premier jus”) wytwarzany z tych tłuszczów

Stearyna z tłuszczu, oleju i łożu; olej z tłuszczu, oliwy i łożu, nieemulgowany, niemieszany i niepreparowany

Tłuszcze i oleje z ryb i ssaków morskich, oczyszczane lub nie

Tłuszcze roślinne, płynne lub stałe, surowe, rafinowane lub oczyszczane

Tłuszcze i oleje zwierzęce oraz roślinne, uwodorniane, rafinowane lub nie, ale bez dalszej przeróbki

Margaryna, sztuczna słonina i inne preparowane tłuszcze jadalne

Pozostałości po oczyszczaniu substancji tłuszczowych i wosków zwierzęcych lub roślinnych

Przetwory z mięsa, ryb lub skorupiaków, mięczaków i innych bezkręgowców wodnych

Cukier trzcinowy lub buraczany i chemicznie czysta sacharoza, w postaci stałej

Inne rodzaje cukru; syropy cukrowe; miód syntetyczny (zmieszany z naturalnym lub nie); karmel

Melasa, odbarwiona lub nie

Cukry, syropy, aromatyzowana melasa lub z dodatkiem barwników (w tym cukier waniliowy lub wanilina), z wyjątkiem soków owocowych z dodatkiem cukru w jakichkolwiek proporcjach

Ziarna kakaowe, całe lub łamane, surowe lub palone

Kakaowe łuski, łupiny, osłonki i inne odpady z kakao

Przetwory z warzyw, owoców, orzechów lub innych części roślin

Moszcz winogronowy, fermentujący lub z fermentacją zatrzymaną w inny sposób niż przez dodanie alkoholu

Wino ze świeżych winogron; moszcz winogronowy z fermentacją zatrzymaną przez dodanie alkoholu

Inne napoje na bazie fermentacji (np. jabłecznik, wino z gruszek i miód pitny)

Alkohol etylowy, denaturowany lub nie, o jakiegokolwiek mocy, otrzymywany z produktów rolnych, o których mowa w załączniku I do Traktatu, z wyłączeniem wódek, likierów i innych napojów spirytusowych, złożone preparaty alkoholowe (znane jako „skoncentrowane ekstrakty”) do wyrobu napojów.

Oceć i jego substytuty

Pozostałości i odpady przemysłu spożywczego; gotowa pasza dla zwierząt

Tytoń nieprzetworzony; odpady tytoniowe:

Korek naturalny surowy; odpady korka; korek kruszony, granulowany lub mielony

Len surowy lub przetworzony, ale nieprzędzony; pakuły i odpady lniane (w tym skrawki workowe lub rozwótknianie)

Konopie naturalne (*Cannabis sativa*), surowe lub przetworzone ale nieprzędzone; pakuły i odpady z konopi naturalnych (w tym liny oraz skrawki workowe lub rozwótknianie)

Załącznik 1.2

Załącznik I do Rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

Środki spożywcze

Piwo

Napoje z ekstraktów roślinnych

Chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze i inne wyroby piekarnicze

Naturalne żele i żywice

Musztarda

Makarony

Załącznik 1.3

Załącznik II do Rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

Produkty rolne

Siano

Olejki eteryczne

Korek

Koszenila (surowiec pochodzenia zwierzęcego)

Kwiaty i rośliny ozdobne

Wełna

Wiklina

Len międlony

***Uwaga:** W poradniku nie zajmujemy się tymi produktami. Wprowadzie podlegają one rejestracji, ale nie nadają się do spożycia przez ludzi.*

Załącznik 1.4

Załącznik I do Rozporządzenia Rady (WE) NR 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

W przypadku Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności załącznik I do rozporządzenia 509/2006 dodaje do listy podstawowej następujące produkty:

Środki spożywcze

Piwo

Czekolada i inne preparaty spożywcze zawierające kakao

Wyroby cukiernicze, chleb, ciasta, ciastka, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

Makaron gotowany lub nie, nadziewany lub nie

Dania przygotowane

Gotowe sosy zawierające przyprawy

Zupy lub buliony

Napoje z ekstraktów roślinnych

Lody (na mleku) oraz lody (na wodzie).

Załącznik 2

Produkty dopuszczone w niewielkich ilościach do sprzedaży bezpośredniej na podstawie Rozporządzenie MRiRW z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej

Drób

Zajęczaki

Zwierzęta łowne

Produkty rybołówstwa

Mleko surowe i surowa śmietana

Żywe ślimaki

Jaja konsumpcyjne

Miód i inne nieprzetworzone produkty pszczele

Załącznik 3

Wytwarzanie i sprzedaż dopuszczone w niewielkich ilościach w działalności marginalnej, ograniczonej i lokalnej na podstawie Rozporządzenie MRiRW z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej

- rozbiór i sprzedaż mięsa, produkcję i sprzedaż mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych, produktów mięsnych, w tym gotowych posiłków (potraw) wyprodukowanych z mięs,
- produkcję i sprzedaż produktów rybołówstwa – wędzenie, grillowanie, a także poddawanie innym rodzajom obróbki cieplnej,
- produkcję i sprzedaż produktów mlecznych wyprodukowanych w gospodarstwie z mleka pozyskanego w tym gospodarstwie lub w gospodarstwie prowadzącym sprzedaż bezpośrednią.

Załącznika 4

Informacja z Płocka – gmina Bodzanów – komunikat Powiatowego Lekarza Weterynarii o obowiązku rejestracji dla sprzedaży bezpośredniej lub prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej⁷⁷

INFORMACJA

Powiatowy Lekarz Weterynarii w Płocku informuje wszystkie osoby prowadzące sprzedaż targowiskową artykułów rolno-spożywczych, takich jak np. mleko surowe, przetwory mleczne (śmietana, sery, twarogi, masło), tuszki drobiowe, zajączki, ryby, ślimaki, jaja konsumpcyjne, miód i nieprzetworzone produkty pszczele, o obowiązku dokonania rejestracji w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii w Płocku. Działalność ta określona została w rozporządzeniach Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

- ▶ z dnia 15 XI 2006 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej lokalnej i ograniczonej (Dz.U. z 2007 r. nr 5, poz. 36);
- ▶ z dnia 29 XI 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. z 2007 r. nr 5, poz. 38);
- ▶ z dnia 29 III 2006 r. w sprawie wymagań, jakim powinien odpowiadać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. nr 59, poz. 415, zm. Dz.U. nr 204, poz. 1477 z 2007 r.).

Wnioski o wpis do rejestru i nadanie numeru identyfikacji weterynaryjnej po spełnieniu wymagań weterynaryjnych zawartych w ww. rozporządzeniach należy składać do PIW Płock. Po wydaniu decyzji administracyjnej może być prowadzona produkcja i sprzedaż w legalny sposób. Tryb postępowania przy rejestracji określa Instrukcja GLW nr GIWhig.500/3a/08 z dn. 20.03.08 w sprawie postępowania organów Insp. Wet. przy zatwierdzaniu zakładów, zatwierdzaniu warunkowym oraz rej. zakładów sektora spożywczego, zawieszaniu i cofaniu zatwierdzenia zakładom.

Instrukcja jest dostępna na stronie internetowej www.wetgiw.gov.pl, linki: prawo weterynaryjne > bezpieczeństwo żywności pochodzenia zwierzęcego > prawo krajowe > instrukcje GLW.

Wysokość kar za prowadzenie tej działalności bez uzyskania wpisu do rejestru zakładu wynosi od 200 do 5 tys. zł, za niespełnienie wymagań

⁷⁷ Zamieszczamy tu jako przykład dostępną w internecie informację dla producentów, sprzedawców i konsumentów.

weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego lub przez produkty pochodzenia zwierzęcego od 200 do 15 tys. zł.

PPIS-HŻN/6102/73/08

Płock, dnia 23.07.2008 r.

Źródło: ZGK Bodzanów, www.zgk.bodzanow.pl/ogloszenia.htm

Załącznik 5

Komunikat Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Płocku. Informacja dla Podmiotów Sektora Spożywczego o zasadach dostaw bezpośrednich

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płocku informuje, że od dnia 27 października 2006 r. obowiązuje ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. nr 171, poz. 1225), na mocy której podmioty działające na rynku spożywczym składają wniosek o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów.

Obowiązkowi zatwierdzenia zgodnie z art. 61 ww. ustawy podlegają zakłady produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego, jak i wprowadzające do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego nieobjęte urzędową kontrolą organów inspekcji weterynaryjnej. Zatwierdzenie nie jest wymagane w odniesieniu do działalności w zakresie dostaw bezpośrednich, w takim przypadku podmiot działający na rynku spożywczym jest obowiązany złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów.

Produkcja pierwotna i sprzedaż bezpośrednia

Działalność ta określona została w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz.U. nr 112, poz. 774). W przypadku sprzedaży bezpośredniej, która połączona jest z produkcją pierwotną, należy uwzględnić 3 podstawowe elementy wynikające z rozporządzenia (WE) 852/2004, które powinny być łącznie spełnione dla sprzedaży bezpośredniej:

1. sprzedaż dotyczy tylko i wyłącznie płodów rolnych pochodzących z własnego gospodarstwa – wyklucza się tu działalność gospodarczą w systemie pośrednictwa i dalszej odsprzedaży,
2. produkt z własnej produkcji pierwotnej ukierunkowany jest na konsumenta końcowego lub lokalną sprzedaż detaliczną,
3. niewielkie ilości pochodzące z własnej produkcji pierwotnej.

Zgodnie z art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto rozpoczyna działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia

Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

wniosku o zarejestrowanie zakładu lub uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu, podlega karze grzywny.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Płocku Romuald Ostrowski

Źródło: ZGK Bodzanów, www.zgk.bodzanow.pl/ogloszenia.htm

