

MAREK GAŚSIOROWSKI

*Fundacja Fundusz Współpracy, Program „Agrolinia 2000”*

ALEKSANDRA SWULIŃSKA-KATULSKA

*Akademia Rolnicza w Poznaniu*

## **DZIEDZICTWO KULINARNE SZANSĄ POLSKIEJ WSI W ZJEDNOCZONEJ EUROPIE**

### **1. Wstęp**

Rozważania na temat rozwoju wsi i rolnictwa, szczególnie te rozpatrujące sytuację w kontekście przystąpienia Polski do UE, wskazują, że rozwój obszarów wiejskich możliwy będzie w oparciu o rozwój pozarolniczej aktywności mieszkańców, a obszary wiejskie, żeby wykorzystać swój potencjał, powinny przejąć nowe funkcje gospodarcze i społeczne. Przede wszystkim mają to być funkcje związane ze sposobem zagospodarowania terenu i ochroną krajobrazu oraz wypoczynkiem i sposobem spędzania wolnego czasu. Identyfikacja tych nowych funkcji obszarów wiejskich czasem bywa trudna dla niektórych społeczności lokalnych, nawet gdy już pracują nad planami strategicznego rozwoju swojej gminy. Dlatego często na pytanie o dodatkowe nierolnicze źródła dochodów gospodarstw wiejskich pierwsza pada odpowiedź: agroturystyka. Pierwszy pomysł, wynika z nadziei, że posiadamy walory, którymi uda się zainteresować potencjalnych turystów. Nie zawsze jednak poza walorami krajobrazu uwzględniamy możliwości tkwiące w wartościach i potencjale dziedzictwa kulturowego danego miejsca. Możliwości rozwoju lokalnego to także wykorzystanie posiadanego potencjału tradycyjnych wartości, materialnego i niematerialnego dorobku pokoleń, czyli tego z czego wyrosliśmy, jacy jesteśmy, gdzie żyjemy i co posiadamy.

Dziedzictwo kulturowe nie opiera się dzisiaj tylko na nostalgicznych wspomnieniach, ale może być nośnikiem rozwoju obszarów wiejskich. Dziedzictwo kulturowe wsi istniało zawsze, jednak może stać się znowu wartością ekonomiczną, wyrażającą się dodatkowymi przychodami dla mieszkańców.

Jednym z ważniejszych elementów tego dziedzictwa może być wykorzystanie wiedzy i umiejętności z zakresu wytwarzania na wsi tradycyjnych produktów

żywnościowych oraz swoistych potraw przeznaczonych do sprzedaży na lokalnym rynku lub w żywieniu turystów i lokalnej gastronomii. Przychody z wyrobu tradycyjnych produktów i potraw mogą i powinny znaleźć swoje miejsce w dochodach gospodarstw rolnych i to nie tylko agroturystycznych.

## 2. Pojęcie „dziedzictwo kulinarne”

Polska jest dużym krajem rolniczym posiadającym jeszcze krajobraz typowo wiejski, jeden z ostatnich w Europie. Mieszkańcy wsi zachowali w części swoje zwyczaje i obrzędy, a przy znacznej przestrzeni geograficznej Polski istnieje duże zróżnicowanie regionalne. Walory te, może mniej dostrzegane przez samych mieszkańców wsi, stanowią atrakcję dla mieszkańców miast, polonusów przybywających z innych krajów czy też zwykłych turystów z całego świata.

Polska posiada bogate dziedzictwo kulinarne. Złożyło się na to zarówno zróżnicowanie regionalne kraju, jak i jego historia i wpływy kultur krajów sąsiednich. To nasze bogactwo często nie funkcjonuje w świadomości zarówno ludzi zajmujących się polskim dziedzictwem kulturowym, jak i rozwojem gospodarczym regionów.

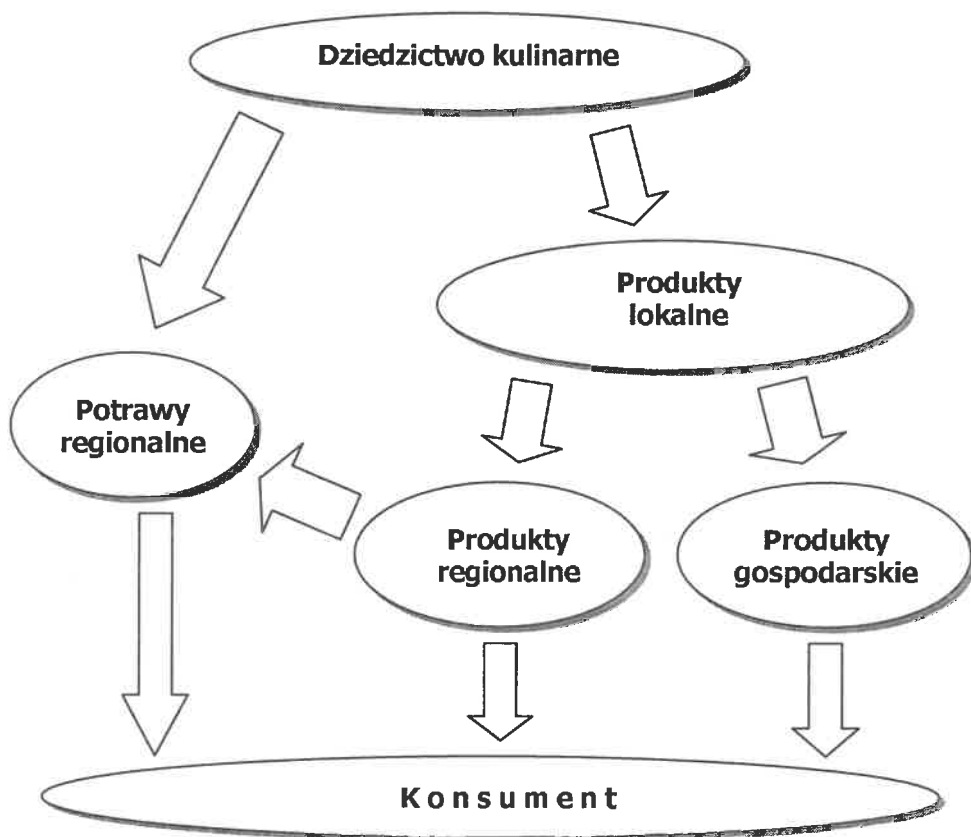
Najogólniej przez dziedzictwo kulinarne rozumieć można produkty żywnościowe i potrawy, charakteryzujące się szczególnymi cechami jakościowymi, tradycyjnymi sposobami przyrządzania i wytwarzania, sięgającymi często odległej historii. Produkty te wytwarzane są głównie w małej skali, przy wykorzystaniu specyficznych umiejętności i technologii, a także związane są z określonym obszarem geograficznym.

Obok gospodarstw towarowych produkujących płody rolne dla odbiorców przemysłowych istnieją też gospodarstwa wytwarzające tradycyjne produkty i przetwory żywnościowe na potrzeby własne i do bezpośredniej sprzedaży na lokalnym rynku. Przyglądając się produktom żywnościowym sprzedawanym bezpośrednio przez rolników oraz temu czym i jak żywią się ludzie żyjący na określonym obszarze zauważyć można pewne odrębności. Odrębności te ucho- dzą za specyficzne cechy danego regionu i korzeniami sięgają zwykle głęboko w przeszłość. Te specyficzne cechy dotyczą zarówno wykorzystywanych surowców i półproduktów jak i stosowanych technik kulinarnych oraz preferowanych rodzajów potraw [Kuchnia....1995].

W wielu gospodarstwach rolniczych przygotowywane są potrawy i przetwory, które trudno znaleźć w książkach kucharskich. Są to wielkie wartości kulturowe danego regionu i warto dbać aby całkowicie nie zginęły między pizzą i hot-dogiem. Wartości te, rozumiane jako dziedzictwo kulinarne warto chronić gdyż dzięki nim może realizować zarówno własne cele jak i lokalne cele rozwojowe. Produkty te znajdują swoje miejsce na rynku – mimo często wyższej ceny – jeśli będą się różnić jakością od przetworów żywnościowych wytwarzanych

w skali przemysłowej. Jedną z ważnych cech, które je wyróżniają jest zazwyczaj naturalny sposób ich produkcji i przetwarzania. W sytuacji wzrastającego braku zaufania konsumentów do towarów żywnościowych produkowanych metodami przemysłowymi, produkty wytwarzane w małej skali, często w gospodarstwie rolnika, w oparciu o własne surowce – mogą stać się ważnym źródłem dodatkowego dochodu dla mieszkańców wsi.

Gdzie takich produktów i potraw szukać? Wydaje się, że poszukiwać należy zarówno w żywieniu codziennym jak i świątecznym, z uwzględnieniem ich elementów historycznych, geograficznych, kulturowych i technologicznych. Wytwarzanie tych specjalnych wyrobów i przetworów może być dla mieszkańców obszarów wiejskich i ich gospodarstw domowych dodatkowym źródłem dochodu, sezonowym lub całorocznym.



Źródło: Opracowanie własne.

### 3. Charakterystyka żywnościowego produktu lokalnego

Geneza słowa „lokalny” wywodzi się od łacińskiego „lokalis” - miejscowy, właściwy danemu miejscu. Pojęcie pamięci lokalnej wiąże się z pamięcią miejsca i szczegółów z tym miejscem związanych.

**Przez produkt lokalny należy rozumieć płody, wyroby i przetwory, dzieła specyficznej jakości, ściśle związane z danym terenem, jasno określonym co do obszaru jego pochodzenia lub miejsc wytworzenia. To geograficzne umiejscowienie jest charakterystyczną cechą produktów lokalnych. Także cechą związaną z żywnościowym produktem lokalnym jest fakt, że nadal jest on wytwarzany, a nie znany tylko z literatury.**

Produkt lokalny jest szansą dla małych społeczności i wielką atrakcją dla konsumentów. Produkty lokalne ze znakiem jakości w krajach zachodnich sprzedają się lepiej, mogą sprostać rosnącym wymaganiom konsumenta i chronią regiony produkcji. Sprzedawane są nie tylko na lokalnych rynkach, lecz także w regionalnych sklepach, a nawet w sieci supermarketów.

Polska kuchnia jest niezwykle smaczna i urozmaicona. Posiadamy dużo dobrych gleb dającej wysokiej jakości surowce i produkty żywnościowe. Jednak nasza kuchnia jest mało znana w innych krajach. W wielu krajach nikt nie słyszał o znakomitym polskim żurku, grzybowej, chłodniku czy schabowym. Jest wiele polskich smakołyków, które powinny podbić świat, a są to między innymi: ciasta, kiełbasy i szynka, która smakuje jak szynka, nie należy też zapominać o niepowtarzalnym smaku chleba. Tak często zachwycamy się produktami pochodzącymi z innych krajów w myśl zasady: „cudze chwalicie...”, może warto poszukać w domowych zakamarkach i wypromować dobry, ale zapomniany produkt z lokalnymi tradycjami?

#### a) produkty regionalne

Osoba, a najlepiej grupa ludzi występująca o określenie wyrobu mianem produktu regionalnego, powinna być z tym miejscem związana, pracować od pokoleń. Ideałem byłaby okoliczność, gdzie opis produktu był dziełem tych, którzy potrafią ten wyrób wykonać i wykazać, że w tym miejscu ich pradiadowie też tak robili (osoby zaliczane w niektórych regionach do tzw. „pniaków”).

Osoby urodzone na danym terenie i od dzieciństwa obcujące z produktem, mimo, że rodzice ich pochodzą z innych stron, też mogą być dobrymi wytwórcami surowców jak i produktów kandydujących do miana produktu regionalnego (osoby zaliczane do „krzaków”). Ludność napływowa (tzw. „ptaki”), to bardzo dobrzy świadkowie potwierdzający wyjątkowość, inność, cechy charakterystyczne dla produktu lokalnego, tzw. wyróżniki.

Przykładem mogą tu być kiszone ogórki, które przyrządza się w całej Polsce i nie tylko, a odmiany uprawiane w okolicach Kołobrzegu i kiszone w oparciu o solankę wypływającą ze źródła solnego, dla wielu stanowią wyjątkowy rarytas

i są rozwożone po kraju i za granicę jako duża smakowa atrakcja. Albo też ogórki kiszzone, znane ze swej smakowości w Białymstoku i okolicy, uprawiane na końskim nawozie, a potem przechowywane w dębowych beczkach, w wodach górnego biegu rzeki Narew.

Z produktem regionalnym związana jest zwykle historia wydarzeń, które miały miejsce w określonym czasie i miejscu. Często produkty kandydujące do miana regionalnych były przygotowywane na specjalne okazje, święta, wesela, chrzciny, uroczystości. Wymagały one sił i środków do ich przygotowywania czemu towarzyszyło powstawanie anegdot i opowieści.

Wszystkie historyjki i opowiadki o produktach regionalnych są dodatkową atrakcją dla przypadkowych gości na danym terenie, jak i przebywających turystów, którzy pragną jak najwięcej się dowiedzieć i poznać miejsca w których przebywają. Przybysze, zapoznając się z miejscowymi produktami, jeśli to możliwe zabierają surowce i przepisy jako swoistą atrakcję - pamiątkę z pobytu. Rozpowszechniają również ich atrakcyjność, powtarzają anegdoty i ciekawostki, a to sprzyja zainteresowaniu następnych gości.

Przesłanki powstawania niektórych produktów pretendujących do miana regionalnych bywają bardzo różne czasami niezwykle, innym razem bardzo prozaiczne lub praktyczne.

Wielkopolski „szary smalec” powstał ponoć jako pomysł żywieniowy, gdy brakowało mięsa w czasie wojen napoleońskich. Oszczędne gospodynie dodając do stopionej słoniny wątrobę zmieszaną w odpowiedniej proporcji, uzyskiwały znacznie większą masę produktu. Dodając ten smalec do klusek, kanapek, kapusty produkowały one smakowite, wartościowe i kaloryczne potrawy, które w kolejnych pokoleniach stały się smakołykiem i do dnia dzisiejszego dla wielu stanowią specyficzną atrakcję.

Chów świń rasy złotnickiej wpisanej do Księgi Europejskiego Dziedzictwa Zwierząt, odbiega znacząco od produkcji wielkotowarowej. W Akademii Rolniczej w Poznaniu, mimo zawirowań historii, udało się zachować stado podstawowe tych świń w zakładach doświadczalnych. Mięso i jego przetwory pochodzące ze świni złotnickiej mogą stanowić podstawę do różnych produktów wytwarzanych w gospodarstwach wiejskich, gdyż jak wykazały badania, różnią się znacząco w smaku i strukturze.

#### **b) produkty gospodarskie**

Interesującym sposobem zwiększania dochodów gospodarstw rolnych jest przetwórstwo płodów uzyskiwanych w danym gospodarstwie. Otrzymana w ten sposób wartość dodana jest szczególna gdyż wytworzone produkty oparte są przeważnie o wyjątkowe surowce i niepowtarzalne technologie. Wykorzystywane do takiej produkcji są przeważnie nietypowe uprawy, stare odmiany roślin i drzew czy też unikalne lokalne rasy zwierząt. Surowce takie przy zastosowaniu

specjalnego sposobu uprawy, naturalnego utrzymania zwierząt, a w szczególności unikalnej, „tradycyjnej” technologii przetworzenia dają w efekcie produkty wyróżniające się swymi cechami, składem, smakiem i jakością od pozostałych tego typu produktów. Z naturalnych względów wielkość produkcji jest ograniczona a specyfika uzyskiwanego produktu charakterystyczna dla danego gospodarstwa. Wytwarzane w ten sposób „specjalne produkty gospodarskie” ze względu na swą wysoką jakość i naturalność uzyskują duże uznanie i stałe, wierne grono nabywców. Na rynku przeważnie sprzedawane są bezpośrednio konsumentowi, co daje dodatkowe możliwości ich promowania.

W krajach Unii Europejskiej uzyskanie przez gospodarstwo statusu produkcji „specjalnej” czy „tradycyjnej” daje daleko idące odstępstwa od obowiązujących daną branżę wymogów. Wymagane jest jednak dla „specjalnego produktu gospodarskiego” zapewnienie i udokumentowanie przez gospodarstwo określonej jakości i bezpieczeństwa dla żywienia i zdrowia.

Ambicją władz samorządowych powinno być zebranie takich informacji, możliwie najwięcej o tych jeszcze z punktu widzenia prawa nieformalnych produktach lokalnych, aby stanowiły wizytówkę wsi, gminy czy powiatu, a może całego regionu. Celem każdej „małej ojczyzny” powinna być ochrona przed zapomnieniem lokalnych produktów, ich identyfikacja i inwentaryzacja, próba utrzymania ich specyficznej wysokiej jakości, zabezpieczenie prawne i obrona przed falsyfikatami. Problemem otwartym jest sposób określania i poszukiwania produktów lokalnych, które będą wizytówką naszego kraju.

#### 4. Produkty lokalne w Unii Europejskiej

Od lat w krajach Unii Europejskiej prowadzona jest polityka jakości i standaryzacji produktów. Wynika ona z dbałości o konsumenta, ochrony dotyczącej źródeł pochodzenia produktu i jego specyficznych właściwości [Villers 1997]. Polityka ta dotyczy także produktów żywnościowych i to nie tylko tych wytwarzanych metodami przemysłowymi. Jednym z priorytetów Unii Europejskiej, w ramach polityki jakości i standaryzacji produktów żywnościowych, jest kultywowanie lokalnych tradycji i obyczajów. Realizowane jest to przez ochronę oryginalnych produktów rolnych i żywności lokalnej, charakterystycznej ze względu na miejsce powstania i tradycyjny sposób wytworzenia. Produkty lokalne posiadające swoje specyficzne cechy mają własne prawne uregulowania i swoistą ochronę, tak na poziomie krajowym poszczególnych państw jak i wspólnotowym. W tak rozumianej ochronie liczy się autentyczność produktu, jego niepowtarzalność i niezmienność.

Korzystanie z ochrony „marki” produktu jest prawem zbiorowym, które w przeciwieństwie do zastrzeżonego znaku towarowego nie ginie w zależności

od woli jednego właściciela. Korzystanie z ochrony pozwala ścigać i zwalczać wszelkie objawy nieprawego używania „marki” produktu.

Wprowadzone w Unii Europejskiej akty prawne, mające charakter rozporządzeń Rady Unii Europejskiej, dają podstawy do ochrony produktów pochodzących z określonej strefy geograficznej lub wyprodukowanych według tradycyjnej receptury. Dotyczą one wszystkich państw członkowskich Wspólnoty oraz tych krajów trzecich, które będą w stanie zaproponować swój własny, równorzędny system [Rozporządzenie ....., 1993].

## 5. Instrumenty ochrony w UE

Część krajów należących do Unii Europejskiej wprowadziła już wcześniej swoje systemy wyróżniania płodów rolnych i artykułów spożywczych o znanym pochodzeniu albo wytwarzanych metodami tradycyjnymi. W efekcie rozwoju „marek” krajowych, na poziomie ustawodawstwa Unijnego opracowano system wyróżniania i ochrony prawnej takich produktów, obowiązujący we wszystkich krajach „piętnastki”. Podstawowe regulacje w tym zakresie to Rozporządzenia Rady Wspólnoty Europejskiej nr 2081/92 i 2082/92. Rozporządzeniami tymi Rada Wspólnoty Europejskiej, dla zagwarantowania jakości i niezmiennego charakteru takich produktów, wprowadziła następujące instrumenty ochrony [Deand 1997].

Ochrona „nazwy pochodzenia” (Protected of designation of origin - PDO)

PDO jest znakiem, który określa jakość produktu poprzez geograficzną nazwę jego miejsca pochodzenia i który ściśle wiąże charakterystyczne cechy produktu z uwarunkowaniami glebowymi, mikroklimatycznymi oraz historyczno-społecznymi miejsca, z którego dany produkt pochodzi. Począwszy od surowców, a skończywszy na sposobie wytwarzania produktu. Produkt powinien spełniać trzy następujące warunki:

1. Pochodzić z terenu, który nosi nazwę (region, określone miejsce, rzadki kraj).
2. Jakość lub właściwości charakterystyczne produktu winny zależeć głównie bądź wyłącznie od środowiska geograficznego, przy określonych warunkach środowiska naturalnego i oddziaływania człowieka.
3. Produkcja, przetwarzanie oraz obróbka winny odbywać się na terenie objętym delimitacją.

Ochrona „znaku geograficznego” (Protected of geographical indication - PGI)

PGI jest znakiem, który określa jakość produktu poprzez zastosowanie geograficznej nazwy miejsca pochodzenia tego produktu, którego związek z miejscem wytwarzania jest wyraźnie utrwalony. Wymagane jest spełnienie trzech warunków:

1. Produkt powinien pochodzić z terenu, którego nosi nazwę (region, określone miejsce, rzadki kraj).

2. Produkt powinien charakteryzować się szczególnymi cechami mającymi związek z miejscem jego geograficznego pochodzenia: jakością, renomą.
3. produkcja i/lub przetwarzanie powinny odbywać się na wyodrębnionym obszarze geograficznym.

Ochrona „specyficznego charakteru” (Traditional speciality guaranteed - TSG) TSG jest znakiem, który określa produkty wyróżniające się swoim składem, sposobem produkcji lub też tradycyjną metodą przetwarzania od podobnych im produktom należącym do tej samej kategorii [Rozporządzenie...1993]. Dwie cechy, które powinny charakteryzować produkt:

1. Winien on opierać się na elemencie tradycyjnym, który stanowi o jego specyfice. Aspekt tradycyjny może przybierać różne formy. Dany produkt może być wytwarzany na bazie tradycyjnych surowców, bądź charakteryzować się tradycyjnym składem, lub też opierać się na sposobie tradycyjnego wytwarzania.
2. Nazwa produktu powinna być specyficzna sama w sobie, bądź wyrażać specyfikę produktu.

#### Warunki ochrony

1. Ochrona nazwy pochodzenia i znaku geograficznego

Produkt musi być zgodny ze specyfikacją stanowiącą część składową dokumentacji produkcyjnej lub handlowej, która musi obejmować:

- nazwę produktu, w tym nazwę pochodzenia lub znak geograficzny;
- opis produktu obejmujący surowce, a także główne fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne cechy charakterystyczne dla produktu, jeżeli takie występują;
- definicję obszaru geograficznego, a w razie potrzeby informacje wskazujące na spełnienie wymagań wynikających z pochodzenia;
- dowody, że produkt pochodzi z obszaru geograficznego w zakresie jaki wynika z definicji nazwy pochodzenia i znaku geograficznego;
- opis metody uzyskiwania produktu, a w razie potrzeby autentycznych i niezmiennych metod lokalnych;
- szczegóły wyjaśniające związek między produktem a środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym;
- wskazanie osoby dokonującej działań inspekcyjnych, jak też ustalenie zakresu i sposobu tejże inspekcji;
- zasady etykietowania produktów, dotyczące zapisu i prezentacji chronionych znaków;
- ewentualnie inne wymogi wynikające z przepisów krajowych lub międzynarodowych.

## 2. Ochrona specyficznego charakteru

Cechy produktu winny odpowiadać cechom określonym w wykazie dokumentacyjnym, który powinien obejmować przynajmniej:

- nazwę produktu, która musi być specyficzna sama w sobie lub wyrażać specyficzny charakter produktu;
- opis metody produkcji, włączywszy pochodzenie i charakterystykę surowca, użytych składników oraz metody przyrządzania produktu, które decydują o jego specyficznym charakterze;
- informacje umożliwiające ocenę tradycyjnego charakteru, wynikającego ze składu, tradycyjnego surowca i tradycyjnego sposobu produkcji lub przetwórstwa;
- opis właściwości produktu przedstawiający jego główne właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne, będące przejawem jego specyficznego charakteru;
- najbardziej podstawowe wymagania jakościowe oraz procedury kontroli, którym podlega specyficzny produkt.

Nazwa „specyficzny charakter” produktu nie będzie zarejestrowana jeżeli:

- odnosi się tylko do określeń natury ogólnej używanych dla większej grupy produktów rolnych lub żywnościowych;
- wprowadza w błąd konsumenta odnosząc się do oczywistych cech produktu, bądź nie koresponduje z normalnymi oczekiwaniami konsumenta w stosunku do tego typu produktów;
- nie będzie miała charakteru tradycyjnego lub wywodzącego się z określonego zwyczaju.

Ponadto zarejestrowana nazwa nie może stać się nazwą ogólną.

Ochrona przysługuje - określonym ugrupowaniom producentów, które sporządziły zbiór warunków technicznych definiujących produkt, organizację kontroli i w określonych przypadkach także rejon pochodzenia produktu. Szczególne warunki wytwarzania produktu są wynikiem propozycji samych producentów w celu podniesienia jego wiarygodności i wartości. Jednak różne ograniczenia pociągają za sobą wyższy koszt produkcji w stosunku do produkcji masowej, gdzie konkurencja odbywa się poprzez stały wzrost wydajności. Dlatego też warunki produkcji powinny nadać danemu produktowi wystarczająco uznaną przez konsumenta tożsamość, aby konsument był gotowy zapłacić cenę, która zapewni opłacalność producentom.

### **Funkcjonowanie systemu ochrony**

System ochrony jest dobrowolny. Ochrona przysługuje po przeprowadzeniu odpowiednich badań. Rozporządzenia 2081/92 i 2082/92 nakładają na państwa członkowskie obowiązek wyznaczania instytucji upoważnionych do nadzoru nad

wytwarzaniem i obrotem produktów, które uzyskały ochronę nazwy pochodzenia, oznaczenia geograficznego lub specyficznego charakteru.

Doświadczenia krajów europejskich dowodzą, że produkty tego typu mogą przyczynić się do wzrostu atrakcyjności turystycznej wsi, stają się także liczącym się źródłem dochodu dla jej mieszkańców.

## 6. Regulacje prawne w Polsce

W Polsce do niedawna prawna ochrona nazw pochodzenia i znaków geograficznych oraz specyficzności produktów rolnych i artykułów żywnościowych właściwie nie istniała.

Obecnie najważniejszym aktem prawnym, regulującym zagadnienie ochrony oznaczeń geograficznych jest ustawa **Prawo Własności Przemysłowej**, która została przyjęta przez Sejm w dniu 30 czerwca 2000 roku. Przed podpisaniem Prezydent skierował ją do Trybunału Konstytucyjnego w celu stwierdzenia zgodności jednego z artykułów z Konstytucją. Werdykt Trybunału spowodował, że ustawa weszła w życie w dniu 22 sierpnia 2001 roku, bez owego artykułu, który jednak nie dotyczy ochrony oznaczeń geograficznych. Ustawa ta wprowadza szereg nowych rozwiązań w dziedzinie ochrony własności przemysłowej, w tym i oznaczeń geograficznych w Polsce.

Przewiduje ona system ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określa dokładnie tryb składania wniosków o rejestrację, sposób rejestracji, a także warunki unieważnienia i wygaśnięcia ochrony. W efekcie dostosowuje rozwiązania w tym zakresie do postanowień umów międzynarodowych i wymogów prawa Unii Europejskiej.

Do ustawy przewidziano wydanie dwóch rozporządzeń dotyczących oznaczeń geograficznych: jedno - dotyczące opłat związanych z ich ochroną, drugie - dotyczące szczegółowych wymogów, jakim powinno odpowiadać zgłoszenie oznaczenia geograficznego, a także szczegółowy zakres i tryb rozpatrywania zgłoszeń.

Zapisy ustawy Prawo Własności Przemysłowej spełniają warunek pełnej ochrony oznaczeń geograficznych, wypełniając tym samym wymagania zawarte w rozporządzeniu Rady Rada Wspólnoty Europejskiej nr 2081/92, z wyjątkiem zasad kontroli prawidłowości stosowania nazw chronionych i wyznaczenia jednostki inspekcyjnej.

Drugim ważnym aktem prawnym, uchwalonym przez Sejm 21 grudnia 2000 rok jest **Ustawa o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych**, która miała wejść w życie 1 stycznia 2002 roku, jednak decyzją ustawy o budżecie termin ten przesunięty został na 1 stycznia 2003 roku. Jeden z artykułów tej ustawy określa, że:

1. Artykuły rolno-spożywcze wyprodukowane z surowców pochodzenia krajowego charakteryzujące się specyficznymi cechami jakości handlo-

wej lub wymaganiami jakości handlowej, w szczególności w zakresie sposobu produkcji, składu lub właściwości organoleptycznych mogą być oznakowane znakiem jakości.

2. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, wzór znaku jakości, mając na względzie, aby znak kojarzył się powszechnie z produkcją roślinną lub zwierzęcą.
3. Znak jakości przyznaje minister właściwy do spraw rynków rolnych, w drodze decyzji, po zasięgnięciu opinii Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.
4. Wniosek o przyznanie znaku jakości składa producent artykułu rolno-spożywczego za pośrednictwem Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, który przekazuje go ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych wraz z opinią, o której mowa w ust. 3.

Mimo ogólności zapisu Ustawy oczekuje się, że przepisy określające warunki ochrony specyficznego charakteru produktu zostaną wydane w formie rozporządzenia do tej Ustawy i będą one zbieżne z wymaganiami rozporządzenia Rady Rada Wspólnoty Europejskiej nr 2082/92.

## **7. Program „Agrolinia 2000” w promowaniu produktów lokalnych**

Program „Agrolinia 2000”, w ramach realizacji jednego z projektów pilotażowych realizowanych w latach 1998-2001, został włączony w proces wspierania wytwórców produktów charakteryzujących się specyficznymi cechami jakości.

Misją tego pilotażowego projektu była pomoc mieszkańcom terenów wiejskich w tworzeniu dodatkowych źródeł dochodu i nowych miejsc pracy poprzez wspieranie rozwoju przetwórstwa płodów rolnych w małej skali i wytwarzania lokalnych produktów żywnościowych przeznaczonych do bezpośredniej sprzedaży lub do wykorzystania w agroturystyce i gastronomii. Celami projektu było:

- stworzenie mieszkańcom wsi warunków dla rozwoju przetwórstwa płodów w gospodarstwie rolnym z przeznaczeniem do bezpośredniej sprzedaży.
- promocja produktów, które mogą ubiegać się o certyfikaty jakości i miejsca pochodzenia produktu.
- odtworzenie i upowszechnienie polskiego dziedzictwa w zakresie regionalnych produktów żywnościowych wysokiej jakości i regionalnej sztuki kulinarnej.

W trakcie realizacji projektu, poza działalnością szkoleniową zorganizowano:

1. Wyjazd studyjny do Francji, we wrześniu 1999 roku, którego celem było zapoznanie się z systemem wspomagania i szkolenia wytwórców produktów z fermy i produktów o kontrolowanym miejscu pochodzenia oraz warunków ich sprzedaży.

2. Krajowe seminarium pt.: „Jak wytwarzać i chronić lokalne produkty żywnościowe”, które odbyło się w grudniu 2000 roku w Warszawie.
3. Seminaria i szereg wykładów przybliżających i popularyzujących problematykę wytwarzania produktów lokalnych i zasad ich ochrony.
4. Współorganizowo i dofinansowano, w latach 2000-2001, dwie edycje konkursu pt.: „Nasze kulinarne dziedzictwo”, którego celem była identyfikacja do dziś wytwarzanych w Polsce lokalnych produktów.

## 8. Dziedzictwo kulinarne dzisiaj – wyniki konkursu

Redakcja tygodnika „Gospodyni”, we współpracy z Programem „Agrolinia 2000” i Redakcją Rolną Programu I Polskiego Radia przeprowadziła dwie edycje konkursu pt.: „Nasze kulinarne dziedzictwo”.

Poprzez konkurs podjęto próbę zidentyfikowania produkowanych do dziś, specyficznych produktów żywnościowych, charakterystycznych dla poszczególnych regionów Polski. Przez „żywnościowy produkt regionalny”, w tym konkursie, rozumiano surowce lub przetwory (ale nie gotowe dania), które można bezpośrednio spożywać lub sporządzać z nich potrawy. „Regionalne produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym i charakteryzować się szczególnymi cechami np. wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych danego regionu. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych zwyczajów. Powinny też być od dawna znane w okolicy” [Nasze dziedzictwo ..., 2000].

W zgłoszeniu produktu do konkursu należało podać następujące o nim informacje:

- a) podać nazwę (historyczną lub ludową);
- b) opisać produkt z wyszczególnieniem jego cech charakterystycznych;
- c) opisać sposób wytwarzania produktu;
- d) udokumentować związek produktu z danym regionem, powołując się na źródła (z określeniem zasięgu geograficznego regionu, na jakim produkt jest znany);
- e) podać informację, czy osoba zgłaszająca produkt wytwarza go jedynie na własne potrzeby, czy może jest on sprzedawany (jeśli tak, to w jakiej formie i na jakim obszarze).

Regulamin konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo” przewidywał, że zgłoszone i zakwalifikowane produkty oceniane były w czterech kategoriach:

I kategoria – produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego; II kategoria – produkty i przetwory pochodzenia roślinnego; III kategoria – napoje; IV katego-

ria – pozostałe produkty. Jury konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo” przyznało I, II i III nagrody rzeczowe oraz wyróżnienia.

Obydwie edycje konkursu realizowane były przy współpracy z Ośrodkami Doradztwa Rolniczego w poszczególnych województwach i to głównie specjaliści tych ośrodków byli inicjatorami i liderami w zachęcaniu producentów do udziału w konkursie.

Konkurs wzbudził duże zainteresowanie i nadesłano wiele interesujących zgłoszeń.

W I edycji konkursu, w 2000 roku, organizatorzy otrzymali 157 zgłoszeń od osób prywatnych, stowarzyszeń i lokalnych organizacji, gospodarstw rolnych i agroturystycznych, pensjonatów oraz małych zakładów rzemieślniczych. W sumie zgłoszono ponad 250 propozycji, z których Komisja Konkursowa zakwalifikowała 145 produktów do finałów krajowych konkursu.

Pierwszymi i drugimi nagrodami w swoich kategoriach w I edycji Konkursu uhonorowane zostały następujące produkty: gęszyna (pomorskie), kiełbasa palcem napychana (mazowieckie), oszczypek (małopolskie), ser klagany (śląskie), ser twarogowy wędzony (wielkopolskie), miód lipowy (warmińsko-mazurskie), miód spadziowy (małopolskie), powidła świeckie (kujawsko-pomorskie), chleb kołacz (mazowieckie), pikle z miodem (kujawsko-pomorskie), śliwowica łącka (małopolskie), piwo kozicowe (mazowieckie), farsz z soczewicy (mazowieckie).

II edycja konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo”, w 2001 roku, realizowana była w nieco odmiennej formule organizacyjnej. Zorganizowano Finały Regionalne w poszczególnych województwach, z których pochodziły zgłoszone do II edycji konkursu produkty. Zarówno opis zgłaszanych produktów jak i kategorie, w których przyznawane były nagrody pozostały takie same jak w I edycji. W efekcie zorganizowano 11 Finałów Regionalnych w poszczególnych województwach. Nad częścią tych finałów patronat objęli Marszałkowie danego województwa. W trzech przypadkach finały były zorganizowane wspólnie dla dwóch sąsiadujących województw: śląskiego i łódzkiego, opolskiego i dolnośląskiego oraz warmińsko-mazurskiego i podlaskiego. Liczbę zgłoszonych produktów w poszczególnych województwach podano w tabeli.

Jury konkursu przyznało, na tym etapie konkursu, laureatom Finałów Regionalnych ponad 80 nagród rzeczowych.

Zwieńczeniem, na poziomie krajowym, konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo” było przyznanie produktom honorowej, specjalnej nagrody „Perła” – w formie okolicznościowej statuetki i specjalnego certyfikatu. Do nagrody „Perły” nominowano nagrodzone w I i II edycji, szczególnie wyróżniające się produkty. Wręczenie nagród „Perła” odbyło się w Warszawie na uroczystym krajowym finale w Muzeum Etnograficznym. Laureatami „Perły” zostały następujące produkty: oszczypek (małopolskie), sołdra – szynka ze Spiszu (małopolskie) kiełbasa głogowska (podkarpackie), kindziuk (podlaskie), gęszyna (pomorskie), smalec

szary (wielkopolskie), miód lipowy (warmińsko – mazurskie), powidła świeckie (kujawsko–pomorskie), sójki mazowieckie (mazowieckie), szyszki weselne (podkarpackie), sękacz (podlaskie), chleb tatarczuch (śląskie), śliwowica łącka (małopolskie) i piwo kozicowe (mazowieckie). Przyznano także nagrodę „Perły” osobie zasłużonej w utrwalaniu polskiej pamięci kulinarnej. Laureatem tej nagrody został Pan dr Grzegorz Russak, dyrektor Domu Polonii w Pułtusku, za szczególną pieczę nad polską tradycją kulinarną.

| Województwo         | Produkty  |                 |          |
|---------------------|-----------|-----------------|----------|
|                     | zgłoszone | zakwalifikowane | ocenione |
| dolnośląskie        | 2         | 2               | 2        |
| kujawsko-pomorskie  | 36        | 28              | 16       |
| lubelskie           | 39        | 36              | 33       |
| łódzkie             | 6         | 4               | 4        |
| małopolskie         | 54        | 33              | 30       |
| mazowieckie         | 36        | 24              | 19       |
| opolskie            | 8         | 8               | 8        |
| podkarpackie        | 100       | 77              | 77       |
| podlaskie           | 14        | 12              | 9        |
| pomorskie           | 7         | 7               | 7        |
| śląskie             | 9         | 5               | 5        |
| warmińsko-mazurskie | 15        | 14              | 11       |
| wielkopolskie       | 26        | 23              | 21       |
| zachodniopomorskie  | 13        | 12              | 11       |

Nadestanie, w dwu edycjach konkursu, ponad 600 przeróżnych propozycji produktów uchodzących za regionalne, świadczy o bogactwie naszej rodzimej „spizarni”, a także o żywym zainteresowaniu problemem.

Duże zaangażowanie, w niektórych województwach samorządów lokalnych różnych szczebli, a w szczególności Urzędów Marszałkowskich, osobisty udział Marszałków w finałach wojewódzkich, nagrody samorządowe, poza krajowymi, dla wybranych przez jury produktów, zwróciły uwagę na wyjątkowość tych surowców i znaczenie ich w regionie. Promocja produktu regionalnego poprzez konkurs, ale także w artykułach w tygodniku „Modna Gospodyni” oraz w audycjach radiowych, z charakterystycznym sygnałem nadawanym przez Redakcję Rolną Programu I Polskiego Radia, zwróciły uwagę całego społeczeństwa na wagę tego problemu w świetle dążenia do integracji z Unią Europejską.

Produkt regionalny to jedno maleńkie, ale jakże znaczące ogniwo dziedzictwa kulinarnego, a także podstawa do wzrostu znaczenia gospodarczego regionu.

## 9. Dziedzictwo kulinarne atutem dla Polski

Dla wielu mieszkańców naszego kraju a także cudzoziemców, polska wieś to miejsce na tyle atrakcyjne, że warto spędzić tam wolny czas czy pobyć na wczasach. Wynika to nie tylko z potrzeby obcowania z przyrodą, to także z możliwości kontaktu z odmiennymi zwyczajami, tradycją i kulturą lokalnej zbiorowości. Oczekiwania przyjeżdżających to nie tylko zapewnienie im dobrych warunków mieszkaniowych, ale także innych atrakcji, a przede wszystkim dobrego wyżywienia. Ostatnio, dobre wyżywienie oznacza dobrą jakość i duże bezpieczeństwo spożywanych potraw i produktów. Uznanie zdobywają, głównie poprzez swoją odmienność i specyficzny smak, lokalne potrawy. Zakupione, na targu lub w gospodarstwie produkty lub przetwory, po degustacji uchodzą za wyjątkowe specjały. Specjały te chętnie przenoszone są do rodzinnych domów lub tworzona jest dobra opinia o tych produktach. Należy to wykorzystać. Umiejętne określenie handlowej jakości tych powszechnie znanych na wsi i w okolicy potraw i produktów oraz podjęcie próby ochrony tej zbiorowej wiedzy dotyczącej sposobu wytwarzania może przynieść uznanie i stanowić źródło dodatkowego zarobkowania. Uznanie takie podnosi także atrakcyjność danego regionu i buduje jego unikalność. Wzmacnia także procesy integracyjne środowiska i świadomość, że ta tradycja zaczyna być postrzegana jako istotna zaleta.

Coraz częściej będziemy zabiegać o turystę - klienta jakością oferowanych usług, w tym także kulinarnych. Wytwarzanie produktów żywnościowych tradycyjnie było i jest domeną terenów wiejskich. Dlaczego tego nie wykorzystać?

Zarówno wśród perspektywicznych celów polityki rolnej UE [Agenda 2000] jak i priorytetowych celów Polskiej polityki rolnej [Średniookresowa Strategia ..., 1999, Spójna polityka ..., 1999] znaleźć można cele odnoszące się do produktów wywodzących się z dziedzictwa żywieniowego. Wynikają one z tego, że przewidywany rozwój obszarów wiejskich odbywał się będzie poprzez różnicowanie produkcji i realizowanych działalności jak i dbałość o jakość i bezpieczeństwo artykułów żywnościowych. Będzie wspierana polityką jakości produktów z uwzględnieniem miejsca ich geograficznego pochodzenia i szczególnych metod produkcji. Obserwowana ewolucja w zakresie konsumpcji żywności wskazuje, że produkty tradycyjne o określonej jakości i pochodzeniu są coraz chętniej poszukiwane.

Polska posiada potencjał do wykorzystania swojego dziedzictwa kulinarnego. Atutem kulturowym podjętych działań w tym zakresie jest:

- zachowanie tradycyjnych umiejętności w dziedzinie sztuki kulinarnej;
- utrwalenie polskiej „pamięci” kulinarnej;

- umocnienie kulturowego oddziaływania Polski za pośrednictwem tradycyjnych i typowo polskich produktów kulinarnych.

Dla osiągnięcia w przyszłości zakładanych efektów ekonomicznych i organizacyjnych konieczne jest:

- uwrażliwienie społeczeństwa i decydentów na wykorzystanie posiadanego dziedzictwa kulinarnego;
- uruchamianie działań na rzecz waloryzacji tradycyjnych i typowo polskich potraw i produktów;
- pomoc w rozwoju i umacnianiu wytwarzania produktów żywnościowych o dużej wartości dodanej;
- popularyzowanie przykładów, przekazywanie informacji, wiedzy i umiejętności;
- stworzenie systemu doradztwa dla działań na rzecz lokalnych potraw i produktów;
- przygotowanie producentów do organizowania się i formułowania wniosków o ochronę polskich produktów żywnościowych wysokiej jakości;
- wspieranie wniosków o ochronę polskich produktów żywnościowych wysokiej jakości w ramach krajowej, a docelowo wspólnotowej polityki przyznawania świadectw jakości produktów żywnościowych.

Obecnie głównymi hamulcami rozwoju wytwarzania produktów lokalnych w Polsce są:

- dopiero początki wypracowywania systemowych rozwiązań i procedur dotyczących przyznawania znaków jakości produktów;
- brak badań rynkowych dotyczących zapotrzebowania na te produkty;
- brak marketingu i reklamy tych produktów;
- słabe jeszcze przygotowanie służb nadzoru weterynaryjnego i kontroli higienicznej, a także samych producentów;
- słabo rozwijający się proces samoorganizacji rolników - producentów;
- brak wsparcia finansowego i doradztwa dla rozwoju tego typu przetwórstwa.

Już od dziś wskazane byłoby budowanie krajowego systemu wspierania rozwoju produktów „markowych” i podejmowanie prób kreowania ich znaków jakości zarówno na poziomie lokalnym, regionalnym jak i krajowym (a w przyszłości unijnym).

W Polsce zaistnienie produktów lokalnych zależy od:

- stworzenia warunków – wypracowania systemowych rozwiązań, procedur, metodyki i odpowiednich narzędzi, promocji i wykreowania rynku oraz moży mody na takie polskie produkty;
- świadomości i wiedzy producentów – bo umiejętności wytwarzania już mają.

Żeby zapisy ustaw nie pozostały „puste” konieczne jest przygotowanie, tak przyszłych producentów, jak i decydentów do sprostania niezbędnym wymogom by wykorzystać możliwości wytwarzania lokalnych produktów wysokiej jakości.

Konieczne jest, aby polscy wytwórcy takich wyróżniających się specyficzną jakością produktów podjęli trud ich rynkowej waloryzacji celem sprostania krajowym i europejskim wymaganiom.

## 10. Wnioski i propozycje

1. W krajach UE prowadzona jest jednolita polityka w stosunku do wytwarzania i sprzedaży lokalnych produktów żywnościowych posiadających swoje specyficzne cechy wynikające z tradycji i sposobu wytwarzania.
2. Wspieranie rozwoju wytwarzania specyficznych produktów lokalnych jest ważnym elementem polityki rolnej UE, uwzględniającym potrzeby konsumentów (rękojmią jakości i pewności, bezpieczeństwo produktu).
3. Przeprowadzenie identyfikacji i waloryzacja ekonomiczna dziedzictwa kulinarnego naszego kraju wpisuje się zarówno w cele priorytetowe Unii Europejskiej jak i Polski. Pozwala to uwzględnić rolę produktów lokalnych w rozwoju obszarów wiejskich.
4. Inwentaryzacja, przeprowadzona w ramach otwartego konkursu pt.: „Nasze kulinarne dziedzictwo” wykazała, że w Polsce nadal wytwarzanych jest cały szereg regionalnych produktów, z których część prawdopodobnie posiada zdolność do ochrony prawnej.
5. Rozwój wytwarzania „markowych” produktów może odegrać ważną rolę, zarówno dla zachowania tożsamości kultury kulinarnej Polski, jak i w tworzeniu miejsc pracy i dochodów na obszarach wiejskich.
6. Identyfikacja i waloryzacja ekonomiczna dziedzictwa kulinarnego może stanowić ważny element polskiej polityki strukturalnej.
7. Ważna wydaje się, w kontekście celów rozwoju lokalnego i wsparcia wielofunkcyjnego rozwoju obszarów wiejskich, ekonomiczna waloryzacja dziedzictwa kulinarnego w ramach europejskich uregulowań prawnych ochrony produktów z udokumentowanym pochodzeniem geograficznym (PGI, PDO i TSG).
8. Wskazane jest możliwie szybkie ukończenie koniecznych działań legislacyjnych regulujących zasady wytwarzania, uznawania i ochrony produktów lokalnych.
9. Wskazana jest współpraca, zarówno urzędów centralnych jak i władz samorządowych, przy budowie systemu wsparcia rozwoju wytwarzania „markowych” produktów lokalnych.

### **Literatura:**

Kuchnia Wielkopolska (1995): Wydawca: Interfund.

Sophie Villers (1997): Artykuł [w:] Serwis informacji rolniczej Ambasady Francuskiej w Polsce.

Rozporządzenie Rady (EWG) Nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1993 r.

Veronique Deaud (1997): Artykuł [w:] Serwis informacji rolniczej Ambasady Francuskiej w Polsce.

Rozporządzenie Rady (EWG) Nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r.

Nasze kulinarne dziedzictwo – wyniki konkursu (2000). Publikacja Redakcji „Gospodyni”.

Agenda 2000 „Dla Unii silniejszej i szerszej”.

Średniookresowa Strategia Rozwoju Rolnictwa i Obszarów Wiejskich, przyjęta jako dokument rządowy 21.04.1999 r.

Spójna polityka strukturalna rozwoju obszarów wiejskich i rolnictwa, przyjęta przez Radę Ministrów 13 lipca 1999 r.

MAREK GAŚSIOROWSKI, ALEKSANDRA SWULIŃSKA-KATULSKA

### **DZIEDZICTWO KULINARNE SZANSĄ POLSKIEJ WSI W ZJEDNOCZONEJ EUROPIE**

#### **STRESZCZENIE**

Rozwój wsi i rolnictwa w kontekście przystąpienia Polski do Unii Europejskiej wiąże się nierozdzielnie z nowymi funkcjami gospodarczymi i społecznymi mieszkańców obszarów wiejskich. Dziedzictwo kulinarne to podstawa do znalezienia i określenia żywieniowych produktów lokalnych, których wytwarzanie może stanowić dodatkowy dochód i zatrudnienie dla ludności wiejskiej. Dwie edycje konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo” wskazały na bogactwo takich produktów w Polsce. W Unii Europejskiej produkty lokalne są chronione regulacjami prawnymi. Wskazana jest więc identyfikacja płodów i wyrobów na terenie całego naszego kraju oraz działania legislacyjne regulujące zasady wytwarzania i ochrony produktów lokalnych. Przy budowie całego tego systemu niezbędne jest zaangażowanie zarówno urzędów centralnych jak i władz samorządowych.

MAREK GAŚIOROWSKI, ALEKSANDRA SWULIŃSKA-KATULSKA

**CULINARY HERITAGE - A CHANCE OF POLISH COUNTRY IN UNITED EUROPE**

**SUMMARY**

The development of rural areas and agriculture in the context of Poland's accession to the European Union inseparably entails new economical and social functions of the rural area inhabitants. Culinary heritage is a base of finding and defining local foodstuffs, which manufacturing can represent an additional profit and employment on the rural areas. Two editions of "Our Culinary Heritage" contest indicated an abundance of these products in Poland. In European Union the products have its own legal regulations developed and are being protected. An identification of such crops and goods is advisable on entire Poland's terrain, as well as legislating actions to regulate rules of manufacturing and protecting the local product. When forming the system it is necessary to involve central as well as local authorities.