

Zofia Winawer Henryk Wujec

II. PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE

WE WSPÓLNEJ POLITYCE ROLNEJ



PORADNIK
PRODUCENTÓW

.....

PRZEWODNIK
KONSUMENTÓW



TRADYCYJNE
PRODUKTY

NOWOCZESNA
KUCHNIA
POLSKA

II. PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE

WE WSPÓLNEJ POLITYCE ROLNEJ

Zofia Winawer Henryk Wujec

II. PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE

WE WSPÓLNEJ POLITYCE ROLNEJ



**PORADNIK
PRODUCENTÓW
.....
PRZEWODNIK
KONSUMENTÓW**

Warszawa 2013

Wydanie II

Tekst

Zofia Winawer, Henryk Wujec

Konsultacja merytoryczna i współpraca redakcyjna

Dr Krystyna Vinaver (Stowarzyszenie Solidarność Francja-Polska)

Współpraca redakcyjna

Izabella Byszewska

Recenzent

Dr Agnieszka Borowska

Koordynator wydania

Ewa Tartakowsky

Opracowanie graficzne

Jaga Mączka

Korekta

Teresa Walczak

Publikacja Finansowana przez Komisję Europejską, Dyрекcję Generalną ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich.

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.

Wydawca Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej

Copyright ©2013 Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej

ISBN: 978-83-933439-6-6

Podziękowania

Dziękujemy Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi za wyrażenie zgody na wykorzystanie w publikacji zdjęć produktów zarejestrowanych w KE.

Za pomoc i cierpliwość podczas kompletowania materiałów i zdjęć dziękujemy: Stanisławowi Butce, Franciszce Dziewirzowi, Marcie Dzikowskiej-Łuczywo, Katarzynie Jasnos, Piotrowi Kohutowi, Małgorzacie Laskowskiej-Pomorskiej, Stanisławowi Mądremu, Józefowi Michałkowi oraz Piotrowi Waligórze.

	Wstęp	9
1	Wspólna Polityki Rolna – produkty regionalne i tradycyjne ważnym źródłem dochodu dla producentów, poszukiwane przez konsumentów, atrakcyjne dla turystów, sprzyjające ochronie środowiska	15
2	Produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej	21
2.1	Uczestnictwo w unijnych systemach jakości	21
2.2	Charakterystyka produktów tradycyjnych i regionalnych i ich oznaczeń europejskich	23
2.2.1	Produkty tradycyjne w systemie wspólnotowym	25
2.2.2	Produkty znanego pochodzenia	26
2.3	Lista polskich produktów zarejestrowanych i zgłoszonych do UE	27
2.4	Zasady rejestracji produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej	30
2.4.1	Grupa producentów	31
2.4.2	Unijna podstawa prawna uzyskiwania znaków GTS, ChNP lub ChOG w UE	33
2.4.3	Kontrola jakości produktów tradycyjnych i regionalnych	46
2.5	Statystyka uczestnictwa polskich produktów w systemach unijnych	48
2.6	Certyfikacja większą gwarancją pochodzenia i jakości produktu	51
3	Krajowy system „Jakość Tradycja”	53
4	Krajowe systemy jakości żywności dla produktów mięsnych	57
5	Korzyści dla producentów i grup producentów uczestniczących w systemach jakości żywności – pomoc krajowa i unijna	61
5.1	Pomoc krajowa na przygotowanie wniosku o rejestrację nazw i oznaczeń geograficznych	61
5.2	Pomoc unijna dla producentów i grup producentów PROW 2007-2013	62
5.2.1	Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności	62
5.2.2	Działania informacyjne i promocyjne	69
6	Powody, zasady i przykłady organizowania się grup producentów	75
6.1	Definicje grupy producentów	76

6.2	Formy prawne grup producentów	78
6.3	Cele organizowania się producentów w grupy	80
6.4	Przeszkody na drodze powstawania „grup producentów” i uczestniczenia producentów w systemach jakości żywności	83
7	Przykłady organizowania się grup producentów w Polsce	85
7.1	Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geograficzne – Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz (w skrócie RZHOiK) w Nowym Targu (Zrzeszenie) oraz Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” (Spółdzielnia)	88
7.1.1	Oscypek, bryndza podhalańska i redykołka	88
7.1.2	Jagnięcina podhalańska	95
7.2	Kiełbasa lisecka – Chronione Oznaczenie Geograficzne – Konsorcjum Producentów Kiełbasy Liseckiej (Konsorcjum)	98
7.3	Rogal świętomarciński – Chronione Oznaczenie Geograficzne – Grupa Producentów „Rogal Świętomarciński” (Umowa cywilnoprawna)	101
7.4	Wiśnia nadwiślanka – Chroniona Nazwa Pochodzenia – Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” (Spółdzielnia)	104
7.5	Suska sechlońska – Chronione Oznaczenie Geograficzne – Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach (Stowarzyszenie)	111
7.6	Jabłka łąckie – Chronione Oznaczenie Geograficzne – Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa (Stowarzyszenie)	115
8	Rejestracja produktów i formy organizowania się producentów produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych we Francji	123
8.1	Picodon – AOC/AOP/ChNP – Związek sera picodon ChNP	128
8.2	Fasolka z Tarbes – IGP/ChOG – Spółdzielnia fasolki z Tarbes	132
8.3	Ser beaufort – AOC/AOP/ChNP – Związek Ochrony Sera Beaufort	134
8.4	Mięso wołowe z krów rasy maine-anjou – Związek ochrony mięsa wołowego rasy maine-anjou – AOC/AOP/ChNP	136
	Podsumowanie	144
	Załączniki	147

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 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”.

Od czasu pierwszego wydania Poradnika w 2010 r. nastąpiły zmiany, które skłoniły nas nie tylko do kolejnego, zaktualizowanego wydania

Poradnika, ale także do wprowadzenia innej tematyki na tyle poza aktualizację wykraczającej, że powstały z tego dwie książki.

Za konieczne uznaliśmy oddzielne przedstawienie problematyki legalizowania drobnego przetwórstwa, która w „Poradniku dla producentów. Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej”, wydanym w 2010 r., ujęta była w jednym rozdziale, a podczas aktualizacji stała się odrębną książką pt. „I. Produkty regionalne i tradycyjne w krótkich łańcuchach żywności. Poradnik dla producentów”.

Ponieważ logicznie rzecz ujmując, legalizacja wytwarzania powinna nastąpić przed podjęciem decyzji o wystąpieniu o unijną czy krajową rejestrację, stąd „nowy” Poradnik ma numer I., a „stary” zaktualizowany to Poradnik II. Jest to zatem drugie, uaktualnione wydanie „Poradnika dla producentów. Tradycyjne i regionalne produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej”, który ukazał się w 2010 r.

W tym Poradniku znajdują Państwo informacje na temat Wspólnej Polityki Rolnej i jej podejścia do ważnego problemu, jakim jest polityka jakości produktów żywnościowych.

Poradnik zawiera definicje unijnych systemów jakości żywności oraz opisuje zasady, którymi powinni kierować się producenci przy podejmowaniu ważnej decyzji o rejestracji i wyborze formy grupy producentów, oraz zasady konstruowania i składania wniosku o rejestrację. Opisana została także dwuetapowa procedura akceptacji wniosku na poziomie krajowym i unijnym, a także korzyści dla producentów i grup producentów, wynikające z uczestnictwa w unijnych i krajowych systemach jakości żywności.

Szeroko została potraktowana problematyka form organizacyjnych grup producentów i konsekwencje wyboru formy organizacji dla późniejszego funkcjonowania grupy.

Zarówno opis unijnych systemów jakości, jak i grup producentów został bogato zilustrowany konkretnymi przykładami, które mają być pomocą w konstruowaniu wniosku i korzystaniu z unijnych

możliwości dla grup producentów, które chciałyby podjąć wysiłek rejestracji w systemach jakości żywności. Świadomie używamy słowa wysiłek, bowiem rejestracja i uczestnictwo w systemach jakości żywności wymaga przemyślanego działania, dyscypliny ze strony producentów i dużego nakładu pracy. Przedstawiliśmy także przeszkody, które stoją na drodze organizowania się producentów w grupy i trudności w dalszym ich funkcjonowaniu.

W Poradniku zostały uwzględnione także cztery krajowe systemy jakości. Szerzej opisano pierwszy w chronologii powstawania i najważniejszy z punktu widzenia wytwarzania produktów regionalnych i tradycyjnych system Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL) oraz Związku Województw RP – „Jakość Tradycja”.

Tak się szczęśliwie składa, że drugie wydanie zbiega się z nowelizacją podstawowych rozporządzeń unijnych dotyczących systemów jakości żywności w Unii Europejskiej. Dwa rozporządzenia unijne regulujące zagadnienia rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych, obowiązujące od 2006 r. do listopada 2012 r., zostały uchylone i zastąpione jednym nowym.

Celem tego nowego, wspólnego dla produktów znanego pochodzenia i produktów tradycyjnych, **Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych** jest uproszczenie i ujednoczenie przepisów oraz skrócenie czasu trwania procedur rejestracji, przy zachowaniu dbałości o jakość rejestrowanych produktów i ochronę interesów producenta i konsumenta. Wprowadzona zostanie także możliwość specjalnej promocji, poprzez odpowiednie znakowanie, jakościowych produktów z terenów górskich. Bardziej niż w uchylonych rozporządzeniach eksponowana jest rola grupy producentów. Rolę tę określa się jako kluczową w procesie rejestracji i działań po rejestracji, związanych z nadzorem nad realizacją ochrony zarejestrowanych nazw, zgodnością produkcji ze specyfikacją produktu, informowaniem o zarejestrowanej nazwie i promowaniem jej oraz prowadzeniem wszelkich działań, których celem jest podniesienie wartości zarejestrowanych nazw i zwiększenie skuteczności systemów jakości.

Kiedy w 2008 r. rozpoczynaliśmy prace nad pierwszym wydaniem Poradnika, nie było w Polsce wielu „małych” producentów produktów regionalnych i tradycyjnych, a jeszcze mniej było działających legalnie. W przykładach, które wtedy opisaliśmy, w wielu przypadkach procesy występowania o rejestrację unijną i rozpoczynania legalizowania produkcji na rynek odbywały się niemal równolegle (suska sechłońska, oscypek, bryndza, redykołka, pieriekaczewnik, ser koryciński).

Dzisiaj sytuacja się zmieniła. Jest bardzo wielu przetwórców produkujących na zupełnie już nie małą skalę, którzy ciągle obawiają się albo nie potrafią wyjść z szarej strefy. Jest też wielu takich, którzy działają legalnie, czy to w rolnictwie, czy w przetwórstwie, ale najczęściej w pojedynkę. Często oni i ich koledzy wytwarzają znakomite produkty, które mogłyby zyskać na wartości, gdyby producenci zechcieli się zorganizować do wspólnego działania i podjęli wysiłek rejestracji tych produktów w unijnych czy krajowych systemach jakości.

I do tych producentów oraz osób i instytucji, które powinny, mogłyby i chciałyby wspomóc wytwórców w działaniach zmierzających do przystąpienia lub skuteczniejszego uczestniczenia w unijnych i krajowych systemach jakości, adresowana jest ta książka.

Musimy też niestety wspomnieć, jakimi ważnymi tematami się w tej książce się nie zajmujemy. Otóż nie piszemy o unijnym systemie certyfikowania żywności ekologicznej. Jest to bardzo ważny temat, ale zbyt szeroki, by można było potraktować go łącznie z systemami jakości żywności dla produktów znanego pochodzenia czy produktów tradycyjnych. Z tej samej przyczyny pomijamy krajowy system jakości, jakim jest Integrowana Produkcja (IP).

Nie piszemy też w tej publikacji o ogromnej roli w odtwarzaniu polskiego dziedzictwa kulinarnego, jaką odegrała i odgrywa nadal prowadzona przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Lista Produktów Tradycyjnych, która promuje najlepsze polskie produkty i daje producentom możliwość legalnej produkcji, przy zachowaniu tradycyjnego sposobu wytwarzania. Pełni też funkcję edukacyjną, przygotowawczą dla późniejszego aplikowania o rejestrację unijną.

Niniejszy Poradnik dla producentów, szczegółowy i techniczny, został też napisany dlatego – co może nieślusnie zeszło na drugi plan przy opisywaniu procedur i aktów prawnych, ale o czym należy bezwzględnie pamiętać – że uczestnictwo poszczególnych producentów i grup producentów w unijnych i krajowych systemach jakości jest nieodłącznym elementem zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, takiego, jaki wspiera Unia Europejska.

Umieściliśmy też podtytuł „Przewodnik dla konsumentów”. Pomi-
mo że książka ma raczej charakter techniczny, powinna ona także zainteresować świadomych, ale niekoniecznie w pełni poinformowanych konsumentów, tak by mogli się przekonać, jaki nakład pracy producentów i jakie wartości kryją się za z pozoru nieważnymi kolorowymi znaczkami na opakowaniach, takimi jak: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność czy znak „Jakość Tradycja”.

Życzymy dobrej lektury

Styczeń, 2012 r.



1

Wspólna Polityki 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 stał 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 była nadprodukcja rolniczych produk-

tów, degradacja środowiska spowodowana nadmierną chemizacją i mechanizacją, wyludnianie się terenów wiejskich oraz kryzys spowodowany licznymi chorobami, np. „szalonych krów” (BSE), pryszczycą czy dioksynami.

Tendencje te znalazły 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 o gospodarstwa rodzinne, dbające 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 o gospodarstwa rodzinne i kultywujące tradycyjne sposoby wytwarzania i spożywania produktów regionalnych (takich jak m.in.: wina, wędliny, sery, oliwy), jak i
- ▶ 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 jak najbardziej bezpiecznej dla zdrowia.

W 1992 r. Unia Europejska przyjęła rozporządzenia premiuje 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:

- ▶ unijny system certyfikowania produktów rolnictwa ekologicznego¹ – w Poradniku nie zajmujemy się tym oddzielnym, obszernym tematem, na temat którego ukazało się już wiele publikacji;



Unijne logo produkcji ekologicznej

- ▶ prawo unijne zezwala na tworzenie krajowych systemów jakości, notyfikowanych jako takie przez Komisję Europejską. Aktualnie w Polsce są trzy takie działające systemy:

¹ W odpowiedzi na rosnący popyt na rynek wprowadzane są produkty rolne i środki spożywcze z przeznaczonymi dla nabywców informacjami sugerującymi lub stwierdzającymi, że produkty te pochodzą z uprawy ekologicznej lub zostały wytworzone bez użycia syntetycznych środków chemicznych. Zarejestrowane produkty rolnictwa ekologicznego oznaczone są specjalnym unijnym znakiem



- Integrowana Produkcja (IP)², która w swym charakterze jest bardziej zbliżona do rolnictwa ekologicznego niż do produktów regionalnych i tradycyjnych;
 - Krajowy system „Jakość Tradycja” opisany w Rozdziale 3.;
 - Systemy jakości mięsa i innych artykułów spożywczych opisane w Rozdziale 4.
- ▶ W celu uzyskiwania wyróżnienia produktów wysokiej jakości związanych z regionem lub tradycją został stworzony **unijny 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 członków UE przyjętych po 01.05.2004 r.

Zasady Wspólnej Polityki Rolnej w krajach członkowskich realizowane są przy pomocy Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz

² 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 rolniczego krajobrazu,
 - 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 wymagania nałożone według określonego systemu oraz wymagań nakładanych przez rynki międzynarodowe. Jest to metoda wymagająca od producenta dużej wiedzy, doświadczenia i przestrzegania ustalonych zasad oraz procedur w danej uprawie. Na pewno jest to metoda o wiele trudniejsza od tradycyjnej metody produkcji. Podstawową zasadą systemu jest stosowanie się do opracowanych instrukcji i prowadzenie szczegółowej dokumentacji całego procesu produkcyjnego

Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW), w ramach którego zagwarantowane są fundusze na wspieranie jakości produktów rolnych i środków spożywczych. Obecnie korzystamy jeszcze z funduszu EFRROW na lata 2007-2013, a przygotowujemy jest następny okres programowania tego funduszu na lata 2014-2020.

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.

Powstało wiele krajowych aktów prawnych i wciąż są one nowelizowane, pozwalających i zachęcających do udziału polskich producentów w europejskim systemie jakości żywności. Przy konstrukcji polskich aktów prawnych korzystano z niektórych rozwiązań francuskich i włoskich³.

Wzrastające zainteresowanie konsumentów i producentów produktami spożywczymi wysokiej jakości o znanym pochodzeniu⁴ 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.

³ Francja, ale także Hiszpania i Włochy 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

⁴ Produkt o znanym pochodzeniu oznacza, że wiadomo, skąd produkt pochodzi, czyli z jakiego kraju i regionu – znana jest jego „ścieżka”: od pola do stołu

W wielu miejscowościach powstają sklepy lub sieci sklepów wyspecjalizowanych w sprzedaży produktów lokalnych i tradycyjnych, które oprócz sprzedaży tradycyjnej często prowadzą sprzedaż przez internet. Cieszą się one coraz większym zainteresowaniem zarówno klientów tradycyjnych, jak i klientów internautów. Również supermarkety 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, wytwarzającego produkty wysokiej jakości. Fenomenem ostatnich lat jest bardzo dynamiczny rozwój sprzedaży przez internet prowadzonej bądź bezpośrednio przez przetwórcę, bądź przez pośrednika, który na swojej stronie prezentuje artykuły wielu przetwórców.

Dzięki systemowi UE 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 unijnego znaku ChNP, ChOG czy GTS świadczy o jakości i wyjątkowości produktu, co pozwala jego producentowi sprzedawać produkt po wyższej cenie niż inni producenci, którzy wytwarzają produkty podobne, ale nieopatrzone unijnym znakiem. Udział w unijnym systemie stwarza producentowi możliwość uzyskiwania lepszych dochodów, stałej promocji poprzez rozpoznawalny znak na produkcie oraz zapewnienia ochrony 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

Produkty wysokiej jakości we Wspólnej Polityce Rolnej

Od 1992 r. funkcjonują unijne systemy jakości, w ramach których można rejestrować produkty rolne i spożywcze pochodzące zarówno z krajów należących do Unii Europejskiej, jak i z tych, spoza jej terytorium.

Dotychczas zostało już zarejestrowanych 14 produktów spoza UE: dziesięć z Chin i po jednym z Indii, Kolumbii, Tajlandii i Wietnamu. Jak nam się zdaje, są to najczęściej kawy i herbaty (prawdą jest, że z innych nazw nie bardzo potrafimy wywnioskować o co może chodzić). Opublikowany został wniosek Andory i złożonych jest w sumie 11 wniosków z Brazylii, Indii, Maroka, Norwegii, Sri Lanki i Turcji.

2.1 Uczestnictwo w unijnych systemach jakości

Liczba produktów w poszczególnych krajach Unii Europejskiej zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenia Geograficzne (ChOG) i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (GTS).



Chroniona
Nazwa Pochodzenia



Chronione
Oznaczenie Geograficzne



Gwarantowana
Tradycyjna Specjalność

Tabela 1. Źródło: ec.europa.eu/agriculture/quality baza DOOR

 Austria 14	 Belgia 13	 Bulgaria 1
 Cypr 2	 Czechy 32	 Dania 5
 Finlandia 8	 Francja 193	 Grecja 97
 Hiszpania 161	 Holandia 9	 Irlandia 4
 Litwa 2	 Luksemburg 4	 Niemcy 92
 Portugalia 118	 Polska 36	 Rumunia 1
 Słowacja 10	 Słowenia 16	 Szwecja 6
 Węgry 12	 Wielka Brytania 45	 Włochy 248

Styczeń, 2013 r.

Najwięcej zarejestrowanych produktów mają Włochy, które podobnie jak Francja wkroczyły do UE ze swoimi, wcześniejszymi w stosunku do unijnego systemu, rejestracjami krajowymi. System rejestracji we Włoszech był zdecentralizowany. Decyzja o rejestracji zapadała na poziomie regionu i była łatwiejsza do uzyskania niż w scentralizowanym systemie francuskim. Niemniej Francja plasuje się na drugim miejscu. Spośród krajów, które dołączyły UE w 2004 r. i później Polska jest na pierwszym miejscu tuż przed Czechami. W Tabeli 1. nie figurują Łotwa, która złożyła 1 wniosek, i Estonia, która nie złożyła żadnego wniosku.

2.2 Charakterystyka produktów tradycyjnych i regionalnych i ich oznaczeń europejskich

W unijnym systemie jakości żywności 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 o produktach tradycyjnych⁵.

Problematykę produktów tradycyjnych oraz znanego pochodzenia reguluje na poziomie Unii Europejskiej **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**, które zastąpiło uchylone Rozporządzenie 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami oraz Rozporządzenie Rady (WE) 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Pozostały w mocy Rozporządzenia wykonawcze:

- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami;
- ▶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw produktów rolnych i środków spożywczych.

⁵ Ustawa ta została nowelizowana 24 października 2008 r., Dz.U. z dnia 5.12.2008 r. nr 216, poz.1368

Akronimy: **ChNP** dla **Chronionej Nazwy Pochodzenia**, **ChOG** dla **Chronionego Oznaczenia Geograficznego** i **GTS** dla **Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności**, są oficjalnie używanymi skrótami wyszczególnionymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1151/2012.

O unijne znaki jakości mogą się starać produkty rolne⁶ wymienione na liście w Załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską:

*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.*⁷

W załączniku do Rozporządzenia 1151/2012 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, czekolada i produkty pochodne, chleb, ciasto, ciastka, wyroby cukiernicze, inne wyroby piekarnicze i makarony.

Gwarantowanymi Tradycyjnymi Specjalnościami mogą być nie tylko produkty, ale i potrawy. Natomiast potrawy nie mogą aplikować o uzyskanie ChNP lub ChOG⁸.

Innymi przepisami prawnymi określone jest etykietowanie i ochrona regionalnych i tradycyjnych napojów spirytusowych oraz organizacja rynku wina⁹.

⁶ Formalne sformułowanie: „przeznaczone do spożycia przez ludzi”

⁷ Definicja poprzedzająca Listę produktów w Załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską

⁸ Załączniki do Traktatu Ustanawiającego WE oraz Rozporządzenia 1151/2012 umieszczone są w Aneksie III do niniejszego Poradnika

⁹ 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)

2.2.1 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 sprawiają, że produkowane są nie tylko w innych regionach, ale także w innych krajach.



***Z życia:** Tak jest np. w przypadku wywodzącego się z Włoch sera mozzarella, wytwarzanego według specyficznej, tej samej receptury także w innych krajach, m.in. w Polsce. Podobnie nasze zarejestrowane produkty, takie jak kabanosy, kiełbasa myśliwska czy jałowcowa, wytwarzane są w całym kraju.*

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 określa nowe zasady rejestracji produktów jako gwarantowane tradycyjne specjalności jedynie z zastrzeżeniem nazwy. Nazwy zarejestrowane zgodnie z uchylonym rozporządzeniem Rady (WE) 509/2006 mogły być w sytuacji braku ich zastrzeżenia używane dla produktów nieodpowiadających zarejestrowanej specyfikacji produktu, jednak bez możliwości umieszczania na ich etykiecie oznaczenia „gwarantowana tradycyjna specjalność”, skrótu GTS lub odpowiadającego mu symbolu wspólnotowego. W związku z tym prowadzony rejestr składał się z dwóch wykazów gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS), tzn. rejestru zawierającego produkty o zastrzeżonych nazwach oraz rejestru z produktami o nazwach, które nie zostały zastrzeżone.

Aktualnie rejestr gwarantowanych tradycyjnych specjalności zawiera jedynie nazwy produktów zarejestrowane z zastrzeżeniem. Nazwy zarejestrowane bez zastrzeżenia, zgodnie z wymogami ustanowionymi w art. 13 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 509/2006, mogą nadal być stosowane na warunkach przewidzianych w ww. rozporządzeniu do dnia 4 stycznia 2023 r. Państwa członkowskie mogą również zastosować uproszczoną procedurę rejestracji takiej nazwy w celu jej zastrzeżenia, składając odpowiedni wniosek do Komisji Europejskiej nie później niż do dnia 4 stycznia 2016 r.

Obowiązujące jest nadal Rozporządzenie Komisji (WE) 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

2.2.2 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 nierozdzielnie 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 na przykład 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 posługiwać się znakiem ChNP.



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

Z życia: Takim produktem jest zarejestrowana w KE w październiku 2010 r. suska sechłońska, w unikalny sposób suszona i wędzona w specjalnych, charakterystycznych dla Małopolski wędzarniach.

Obowiązujące jest nadal Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw produktów rolnych i środków spożywczych.

2.3 Lista polskich produktów zarejestrowanych i zgłoszonych do UE

Wyżej wymienione 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, ChOG i GTS, których wnioski o rejestrację zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym UE, i te przesłane do Brukseli, oczekujące na opublikowanie, podlegają ochronie na terytorium RP.

Wyżej wymienione produkty, których nazwy zostały zarejestrowane przez KE jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne lub Gwarantowane Tradycyjne Specjalności podlegają ochronie na terenie Unii Europejskiej. Zatem 36 polskich produktów podlega ochronie na terenie UE.

Produkty ubiegające się o ChNP, ChOG i GTS, których wnioski o rejestrację zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym UE i te przesłane do Brukseli, oczekujące na opublikowanie, podlegają ochronie na terytorium RP. Zatem cebularz lubelski jest już chroniony na terenie RP i nie jest jeszcze pod ochroną na terenie UE.

Z życia: *Aktualnie ochronie na terenie RP podlega, oprócz produktów już zarejestrowanych w KE, cebularz lubelski.*

Z życia: *Miody z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny podlegają ochronie i w Polsce, i na 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 rozszerzaniem się UE wzrosła liczba wniosków nadsyłanych przez poszczególne kraje członkowskie.

Tabela 2. Lista polskich produktów zarejestrowanych i zgłoszonych do UE.

Chroniona Nazwa Pochodzenia	Chronione Oznaczenie Geograficzne	Gwarantowana Tradycyjna Specjalność
Bryndza podhalańska Rozp. Komisji (WE) nr 642/2007 z 11.06.2007	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich Rozp. Komisji (WE) nr 483/2008 z 30.05.2008	Półtorak Rozp. Komisji (WE) nr 729/2008 z 28.07.2008
Oscypek Rozp. Komisji (WE) nr 127/2008 z 13.02.2008	Rogal świętomarciński Rozp. Komisji (WE) nr 1070/2008 z 30.10.2008	Dwójniak Rozp. Komisji (WE) nr 729/2008 z 28.07.2008
Redykołka Rozp. Komisji (WE) nr 1176/2009 z 30.11.2009	Wielkopolski ser smażony Rozp. Komisji (WE) nr 323/2009 z 20.04.2009	Trójniak Rozp. 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	Czwórniak Rozp. Komisji (WE) nr 729/2008 z 28.07.2008
Podkarpacki miód spadziowy Rozp. Komisji (WE) nr 710/2010 z dnia 6.08.2010	Truskawka kaszubska/ Kaszëbskô malëna Rozp. Komisji (WE) nr 1155/2009 z dnia 27.11.2009	Olej rydzowy Rozp. Komisji (WE) nr 506/2009 z 15.06.2009
Karp Zatorski Rozp. Komisji (WE) nr 485/2011 z dnia 18.05.2011	Fasola korczyńska Rozp. Komisji (WE) nr 612/2010 z 12.07.2010	Pierekaczewnik Rozp. Komisji (WE) nr 567/2009 z 29.06.2009
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca Rozp. Komisji (WE) nr 1073/2011 z dnia 20.10.2011	Miód kurpiowski Rozp. Komisji (WE) nr 612/2010 z 12.07.2010	Kielbasa jałowcowa Rozp. Komisji (WE) nr 379/2011 z 18.04.2011
Fasola wrzawska Rozp. Komisji (WE) nr 22/2012 z dnia 11.01.2012	Suska sechłońska Rozp. Komisji (WE) nr 897/2010 z 08.10.2010	Kielbasa myśliwska Rozp. Komisji (WE) nr 382/2011 z 18.04.2011
Miód z Sejneńszczyzny/ Miód z Łódzieszczyzny Rozp. Komisji (WE) nr 75/2012 z dnia 30.01.2012	Kielbasa Lisiecka Rozp. Komisji (WE) nr 918/2010 z 12.10.2010	Kabanosy Rozp. Komisji (WE) nr 1044/2011 z 19.10.2011
	Śliwka szydłowska Rozp. Komisji (WE) nr 975/2010 z 29.10.2010	
	Obwarzanek krakowski Rozp. Komisji (WE) nr 977/2010 z 29.10.2010	

	Jabłka łackie Rozp. Komisji (WE) nr 990/2010 z 05.11.2010	
	Chleb prądnicki Rozp. Komisji (WE) nr 242/2011 z 11.03.2011	
	Miód drahimski Rozp. Komisji (WE) nr 568/2011 z 14.06.2011	
	Kotlec śląski /Kotlec śląski Rozp. Komisji (WE) nr 733/2011 z 22.07.2011	
	Jabłka grójeckie Rozp. Komisji (WE) nr 981/2011 z 30.09.2011	
	Ser koryciński swojski Rozp. Komisji (WE) nr 728/2012 z 10.08.2012	
	Jagnięcina podhalańska Rozp. Komisji (WE) nr 929/2012 z 08.10.2012	
	Cebularz lubelski Wniosek o rejestrację „Cebularza lubelskiego” jako chronionego oznaczenia geograficznego został przesłany do Komisji Europejskiej 24.01.2013 r.	
9 produktów ChNP	18 produktów ChOG +1	9 produktów GTS

Styczeń, 2013 r.

Należy mieć nadzieję, że wprowadzenie nowego Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych skróci w sposób znaczący czas oczekiwania na rejestrację.

Długi czas oczekiwania na rejestrację wynika m.in. z faktu, że Komisja może prosić o dodatkowe wyjaśnienia lub uzupełnienia wniosku. Obowiązuje też, po pozytywnym rozpatrzeniu wniosku i jego publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, 3-miesięczny (poprzednio 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 sprzeciwie.¹⁰

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).*

Patrząc dane w Tabeli 2., możemy zauważyć, że z Polski zostało zgłoszonych do rejestracji 37 produktów, z czego tylko 8 produktów nieprzetworzonych: jabłka łąckie i grójeckie, fasole „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca oraz wrzawska i korczyńska, wiśnia nadwiślanka, truskawka kaszubska i jagnięcina podhalańska. A przecież tyle mamy znakomitych owoców i warzyw, które eksportujemy (maliny, porzeczki czarne i czerwone, szparagi, papryka z Przysieka, czosnek latowicki, morele z okolic Sandomierza i wiele innych), które będąc zarejestrowane, uzyskiwałyby wyższe ceny zarówno w kraju, jak i za granicą...

Opis polskich produktów zgłoszonych do KE można znaleźć na stronie www.minrol.gov.pl oraz na stronie www.produkty-tradycyjne.pl. Opis wszystkich produktów zarejestrowanych w KE jest w bazie danych na oficjalnej stronie KE <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> i na stronie włoskiej (także w języku angielskim) www.qualivita.it.

2.4 Zasady rejestracji produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej¹¹

Dotychczas opisane zostały **kategorie produktów**, które mogą aspirować do uzyskania wspólnotowych znaków jakości ze względu na ich

¹⁰ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemu jakości produktów rolnych i środków spożywczych

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.

tradycyjny lub regionalny charakter. Teraz przedstawione zostanie, **кто 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 dla przyjęcia wniosku jest jego złożenie przez grupę producentów.

2.4.1 Grupa producentów

„Grupa”¹² oznacza dowolne stowarzyszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiające głównie producentów lub przetwórców, których działalność związana jest z tym samym produktem. Definicja ta, zgodna z Rozporządzeniem 1151/2012, różni się od dotychczas obowiązującej w rozporządzeniach 509/2006 i 510/2006, która definiowała grupę jako organizację producentów lub przetwórców, związaną z tym samym produktem rolnym lub środkiem spożywczym. Obecnie obowiązująca definicja kładzie nacisk na bardziej otwartą formę grupy, która poza producentami i przetwórcami może skupiać także innych członków związanych z produkcją i promocją produktu.

Grupa nie tylko składa wnioszek o rejestrację do Komisji Europejskiej, ale przedtem wypracowuje 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.

Jak pokazują doświadczenia działających od dawna grup francuskich producentów, wypracowanie i przestrzeganie tych zasad jest niezbędne do 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.

¹² „Grupa”, zgodnie z Rozporządzeniem 1151/2012

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 doświadczenia pokazują, 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 przypadku 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 dla 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 terytorium, gdzie produkt jest wytwarzany, takich jak czynniki geograficzne i kulturowe regionu. Wprawdzie po zarejestrowaniu produktu indywidualny producent, który spełni wymogi specyfikacji i uzyska wymagane świadectwa, o których będzie mowa w Rozdziale 2.4.3, może używać nazwy i logo produktu, nie będąc członkiem grupy producentów, jest to jednak sposób postępowania wbrew logice wypracowanego w UE i przyjętego systemu jakości produktów tradycyjnych i znanego pochodzenia. Celem tego Poradnika jest przedstawienie korzyści wynikających z rzeczywistego zaangażowania się w jak najlepsze wytwarzanie produktu z wykorzystaniem możliwości, jakie daje organizacja grupy i udział poszczególnych producentów w pracach grupy producentów.

2.4.2 Unijna podstawa prawna uzyskiwania znaków GTS, ChNP lub ChOG w UE

Rada Unii Europejskiej 13 listopada 2012 r. oficjalnie zatwierdziła przyjęte we wrześniu 2012 r. przez Parlament Europejski, po konsultacjach i akceptacji przez kraje członkowskie w czerwcu 2012 r., nowe przepisy związane z systemem jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Nowe zasady określające wymagania dla producentów i produktów tradycyjnych i regionalnych wysokiej jakości reguluje teraz wspólnie dla produktów tradycyjnych i produktów znanego pochodzenia **ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**, które zastąpiło

2 wcześniejsze rozporządzenia – jedno dotyczyło produktów tradycyjnych, a drugie produktów znanego pochodzenia.¹³

Nowe zasady zostały wprowadzone w celu jaśniejszego przedstawienia oraz uproszczenia niektórych przepisów, usprawnienia i przyspieszenia procedury rejestracji w ramach systemu jakości produktów rolnych z zachowaniem należytej dbałości o ich wyjątkową jakość. Regulacje te nie obejmują napojów spirytusowych, win aromatyzowanych i produktów winiarskich.

Uproszczenia dotyczą m.in. skrócenia procedury sprzeciwu z sześciu do trzech miesięcy od dnia publikacji w „Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej”. W dbałości o jakość nowe Rozporządzenie wydłuża także z 25 do 30 lat wymóg minimalnego okresu funkcjonowania na rynku produktów zgłaszanych do rejestracji jako Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (GTS). Nazwy już zarejestrowane na mocy wcześniej obowiązujących Rozporządzeń korzystać będą w sposób ciągły z ochrony na mocy Rozporządzenia 1151/2012 i zostaną automatycznie włączone do rejestru.

Rozporządzenia 1151/2012 ustanawia także wprowadzenie nowego fakultatywnego określenia „**Produkt górski**”, aby stworzyć producentom z tych terenów¹⁴ skuteczny instrument, który ułatwi im wprowadzenie ich produktów na rynek. Określenie to dotyczy wyłącznie produktów, których zarówno surowce, jak i pasza dla zwierząt gospodarskich pochodzą przede wszystkim z obszarów górskich oraz tych, których przetwarzanie odbywa się również na obszarach górskich.

Ponadto Rozporządzenie przewiduje wprowadzenie jeszcze jednego fakultatywnego określenia, mniej może istotnego dla nas Polaków, „**Produkt rolnictwa wspiarskiego**”, co do którego Komisja Europej-

¹³ ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami oraz ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

¹⁴ Obszary górskie w Unii Europejskiej to obszary wyznaczone zgodnie z art. 18 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1257/1999

ska zobowiązuje się przedstawić sprawozdanie do 4 stycznia 2014 r. Określenie to może być stosowane do opisu produktów wytworzonych z surowców pochodzących z wysp lub tam przetworzonych, w przypadkach gdy w zasadniczy sposób wpływa to na szczególne cechy charakterystyczne produktu końcowego.

Także najpóźniej do 4 stycznia 2014 r. Komisja przedstawi Parlamentowi Europejskiemu i Radzie sprawozdanie w sprawie nowego systemu etykietowania rolnictwa lokalnego i sprzedaży bezpośredniej pozwalającego na jak najlepsze wzajemne dostosowanie z systemami krajowymi i gwarantującego rzetelną informację dla konsumenta.

Treść wniosku o rejestrację

Pomimo że zasady rejestracji objęte są teraz jednym wspólnym Rozporządzeniem 1151/2012 dla trzech typów rejestracji: ChNP, ChOG i GTS, to treść tego Rozporządzenia podzielona jest na dwie części, z których jedna określa zasady dla rejestracji ChNP i ChOG, druga zaś dla GTS.

- ▶ Wniosek o rejestrację **nazwy pochodzenia** lub **oznaczenia geograficznego**¹⁵ zawiera co najmniej następujące informacje:
 - a) nazwę i adres grupy składającej wniosek oraz organów lub, o ile są dostępne, jednostek dokonujących kontroli zgodności z wymogami specyfikacji produktu,
 - b) specyfikację produktu,
 - c) jednolity dokument, w którym uwzględnia się następujące informacje:
 - główne punkty specyfikacji produktu: nazwę, opis produktu, w tym – w stosownych przypadkach – szczegółowe zasady dotyczące pakowania i etykietowania, oraz zwięzłą definicję obszaru geograficznego,

¹⁵ zgodnie z art. 49 ust. 2 lub 5 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

- opis związku między produktem a środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym, w zależności od przypadku, w tym – w stosownych przypadkach – włącznie z elementami szczególnymi opisu produktu lub metody produkcji, które uzasadniają ten związek,
- d) Wniosek zawiera ponadto dowód świadczący o tym, że nazwa danego produktu jest chroniona w jego kraju pochodzenia.

Dokumentacja wniosku obejmuje:

- e) nazwę i adres grupy składającej wniosek,
- f) jednolity dokument,
- g) oświadczenie państwa członkowskiego, że uznało ono wniosek złożony przez grupę i będący przedmiotem pozytywnej decyzji za spełniający wymogi określone w niniejszym rozporządzeniu i przepisach przyjętych na jego mocy,
- h) odesłanie do publikacji specyfikacji produktu.
 - ▶ Wniosek o rejestrację nazwy jako **gwarantowanej tradycyjnej specjalności** zawiera następujące informacje:
 - a) nazwę i adres grupy składającej wniosek,
 - b) specyfikację produktu,
 - c) oświadczenie państwa członkowskiego stwierdzające, że uznało ono wniosek złożony przez grupę i kwalifikujący się do wydania pozytywnej decyzji za spełniający wymogi określone w niniejszym rozporządzeniu i przepisach przyjętych na jego mocy.

Charakterystyka produktów, które mogą być zgłaszane do rejestracji ChNP, ChOG i GTS.

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) lub Chronione Oznaczenie Geograficzne (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 grupa¹⁶.

***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 producent¹⁷.*

W przypadku produktów związanych z transgranicznym obszarem geograficznym kilka grup z różnych państw członkowskich lub państw trzecich może złożyć wspólny wniosek o rejestrację.

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

¹⁶ Zgodnie z Rozporządzeniem 1151/2012 w skład grupy, oprócz producentów, mogą także wchodzić inne zainteresowane strony. Zgodnie z wykonawczym Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1898/2006, określającym szczegółowe zasady 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

¹⁷ Nie znaczy to bynajmniej, że producentem chleba prądnickiego będzie jeden jedyny producent. Każdy inny, który będzie produkował 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

lub ChOG stwarza jednocześnie producentom wyjątkowe, korzystne warunki rynkowe.

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 zasługą 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.



Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)

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 szczególne warunki produkcji surowców, a także system kontroli, gwarantujący spełnienie powyższych

wymagań, oraz że dana nazwa pochodzenia była uznawana w kraju, z którego się wywodzi, przed dniem 1 maja 2004 r.

Z życia: *Rozporządzeniami Komisji (WE) bryndza podhalańska 11.06.2007 (jako pierwszy polski produkt), a następnie oscypek, redykołka, wiśnia nadwiślanka, podkarpacki miód spadziowy, karp zatorski, fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca, fasola wrzawska i miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny zostały zarejestrowane w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych jako Chronione Nazwy Pochodzenia. Razem 9 produktów.*

Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)

Może je otrzymać produkt, którego przynajmniej 1 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) 18 produktów zostało zarejestrowanych jako Chronione Oznaczenia Geograficzne: miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, rogal świętomarciński, wielkopolski ser smażony, andruty kaliskie, truskawka kaszubska, fasola korczyńska, miód kurpiowski, suska sechlońska, kietbasa lisecka, śliwka szydtowska, obwarzanek krakowski, jabłka łąckie, chleb prądnicki, miód drahimski, kołocz śląski, jabłka grójeckie, ser koryciński swojski i jagnięcina podhalańska.*

Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)

O Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność może ubiegać się grupa producentów dla produktu tradycyjnego (będącego w obiegu od co najmniej 30 lat, w poprzednim rozporządzeniu 25 lat), posiadającego cechy odróżniające ten produkt od innych jemu podobnych. O ile wcześniejsze rozporządzenia przewidywały możliwość złożenia wniosku o GTS „bez zastrzeżenia nazwy” lub „z zastrzeżeniem nazwy”, o tyle nowe rozporządzenie przewiduje jeden system GTS z zastrzeżeniem nazwy i procedurę rejestracji nazw dla GTS dotychczas zarejestrowanych



bez zastrzeżenia nazwy. Jeśli dana nazwa jest równocześnie używana w innym kraju, można przewidzieć, że nazwie towarzyszyć będzie „wytworzono zgodnie z tradycją”. Poza tym nazwy nie można zarejestrować, jeżeli odnosi się ona jedynie do właściwości o charakterze ogólnym mających zastosowanie wobec szeregu produktów. Ponadto zostanie wprowadzona procedura rejestracji nazw dotychczas zarejestrowanych, aby umożliwić im rejestracje z zastrzeżeniem nazwy.

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, przeprowadzanym przez upoważnione¹⁸ jednostki certyfikujące. Do rejestracji GTS mogą również zgłaszać własne produkty kraje spoza UE. Udowodnienie tradycyjnego charakteru jest koniecznym elementem dla 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 1151/2012 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

¹⁸ W Polsce urzędem wyznaczonym do kontroli tego, czy produkt spełnia warunki określone w specyfikacji, jest Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Producenci, którzy chcieliby potwierdzić spełnianie przez nich norm zawartych w specyfikacji, powinni zwrócić się do wojewódzkiego oddziału IJHARS. Kontrolę dokonywać mogą również prywatne jednostki certyfikujące. Warunkiem jest jednak, aby jednostki te spełniały wymogi określone w normie EN 45011 (polski odpowiednik PN-EN 45011:2000)

- ▶ specyficzny charakter produktu musi wynikać z udokumentowanej tradycji, wskazującej na jego obecność na rynku wspólnotowym przynajmniej przez 30 lat (okres przypisywany jednemu pokoleniu i możliwy dla przekazu z pokolenia na pokolenie).

Z życia: *Jako Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (GTS) są zarejestrowane i mogą postugiwać się znakiem GTS certyfikowane produkty: staropolskie miody pitne – półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak, olej rydzowy, pierekaczewnik, kabanosy, kielbasa myśliwska i jałowcowa.*

Do rejestracji unijnej jako GTS został zgłoszony w styczniu 2013 r. cebularz lubelski.

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.

Składanie i zatwierdzanie wniosku o rejestrację w kraju i w UE

Procedura rejestracji jest dwuetapowa:

1. Grupa, w imieniu swoich członków, składa wniosek o rejestrację produktu do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi¹⁹.
 - ▶ Jeżeli wniosek spełnia wymogi formalne, jego skrócona specyfikacja jest publikowana w internecie na stronie MRiRW oraz dzienniku urzędowym ministra. Przez 30 dni od publikacji²⁰ osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, może złożyć zastrzeżenie do wniosku o rejestrację.

¹⁹ 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.

²⁰ Art. 17. 1. Ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r.

Z życia: *Tak zdarzyło się w przypadku rejestracji sera smażonego z Nowego Tomyśla. W grudniu 2005 r. został złożony wniosek o rejestrację sera smażonego z Nowego Tomyśla, w którym obszar wytwarzania został określony jako Nowy Tomyśl. 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 Tomyśla. 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 r. 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 może zawsze 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 3 miesięcy (poprzednio 6 miesięcy) producenci z innych państw członkowskich mogą zgłosić zastrzeżenia co do rejestracji. 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 przesłany został 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. Negocjacje mogą trwać 3 miesiące. W każdym momencie w ciągu trzech miesięcy Komisja na wniosek wnioskodawcy może przedłużyć termin konsultacji o maksymalnie trzy miesiące. Jeśli w wyniku konsultacji dokonano znaczących zmian, Komisja powtarza procedurę badania 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 slovensky ostiepok. 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 bączkach, a ostieпки Słowacy produkują na skalę przemysłową w mleczarniach.”²¹

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.

²¹ 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, Łódzieszczyzny / Seinijos medus.*

Możliwe jest także zgłaszanie produktu z kraju nienależącego do Unii Europejskiej.

Nie mogą natomiast być rejestrowane nazwy (do tego odwotywali się Słowacy, oprotestowując 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 Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. 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 dla zgłoszenia produktu do rejestracji do UE, oraz procedury i formularze, można znaleźć na stronie MRiRW: www.minrol.gov.pl w menu „Jakość żywności”, zakładce „Produkty Regionalne i Tradycyjne”.

2.4.3 Kontrola jakości produktów tradycyjnych i regionalnych

Nadzór nad kontrolą produktów jakościowych sprawuje Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

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 lub świadectwa jakości, potwierdzające zgodność procesu wytwarzania ze specyfikacją.

Kontrolę produktów jakościowych mogą przeprowadzać wojewódzkie oddziały IJHARS lub upoważnione jednostki certyfikujące. Ich „zaświadczenia” noszą różne nazwy. **WIJHARS** wystawia producentowi **świadectwo jakości**, a **jednostka certyfikująca certyfikat zgodności**.

***Z życia:** Aktualnie cztery jednostki certyfikujące są upoważnione do przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji produktu regionalnego lub tradycyjnego ze specyfikacją: 2 w Krakowie, 2 w Warszawie i 1 w Daleszycach w woj. kieleckim.*

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 dla 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.

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 certyfikująca²². 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 stoików, 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 należytą jakość produktów, oraz producentom – zapewniają ochronę ich produktów i eliminują nieuczciwą konkurencję.

Uwaga

Informacje na temat europejskich systemów jakości oraz procedur kontrolnych można znaleźć na stronie www.ijhar-s.gov.pl w zakładce „Produkty regionalne i tradycyjne”.

²² 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

2.5 Statystyka uczestnictwa polskich produktów w systemach unijnych

Bardzo ciekawą statystykę, którą przytaczamy w Tabeli 3., publikuje na swojej stronie internetowej²³ IJHARS.

Jak możemy zauważyć na podstawie danych w Tabeli 3., liczba upoważnionych do używania znaków unijnych producentów stale rośnie: w 2007 r. było ich 2, podczas gdy w 2012 r. już 335. Liczba wydanych świadectw i certyfikatów w 2012 r. w stosunku do roku 2011, wzrosła o 71%, co jest naprawdę budującym wynikiem.

Przytaczamy te statystyki, bowiem one pokazują także, które z zarejestrowanych produktów rzeczywiście istnieją i budują swoją markę, a dla których taką rejestrację uzyskano chyba bez wyraźnej potrzeby.

Z liczby certyfikatów można też wyciągać wnioski o rzeczywistym funkcjonowaniu bądź niefunkcjonowaniu grupy producentów.

Dużą aktywność wykazali górale, którzy liczbę świadectw dotyczącą oscypka zwiększyli od 2011 r. ponaddwukrotnie i mają ich teraz 34. Natomiast czterokrotnie mniejsza liczba świadectw dla redykołki i bryndzy podhalańskiej (a są to na ogół ci sami producenci), świadczy o tym, że być może nie warto było inwestować w rejestrację tych produktów w KE.

Podobnym, a nawet wyraźniejszym przykładem są miody pitne. Grupa producentów, w tym przypadku składająca się z jednej spółdzielni, uzyskała rejestrację GTS dla czterech miodów pitnych: półtoraka, dwójniaka, trójniaka i czwórniaka, ale skupia się i to też nie każdego roku, bo w 2010-2011 świadectwa nie było, na uzyskaniu świadectwa jakości tylko dla jednego z nich – trójniaka. Tak więc może dla pozostałych nie warto było występować o rejestrację.

Po zastoju, kiedy nie miał ani jednego świadectwa w 2011 r., zmobilizował się miód kurpiowski i zwiększyła się 2,5 raza liczba producentów z certyfikatami.

²³ w zakładce „Produkty regionalne i tradycyjne”/ „Polskie produkty ChNP, ChOG, GTS – raporty i analizy”

Tabela 3: Źródło IJHARS

Liczba wydanych certyfikatów zgodności i świadectw jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych lub środków spożywczych ze specyfikacją oraz liczba producentów upoważnionych do wprowadzania do obrotu produktów posiadających ChNP, CHOG lub będących GTS w latach 2007-2012

	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Bryndza podhalańska (ChNP)	2	6	4	7	7	8
Oscypek (ChNP)		11	13	23	16	34
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG)		2	2	2	4	6
Rogal świętomarciński (ChOG)			116	108	102	97
Wielkopolski ser smażony (ChOG)			3	5	3	4
Andruty kaliskie (ChOG)			2	2	2	2
Pierekacewnik (GTS)			1	1	2	2
Olej rydzowy (GTS)			1		1	1
Staropolski miód pitny trójniak (GTS)			1			1
Wiśnia nadwiślańska (ChNP)				28	31	33
Truskawka kaszubska (ChOG)				18	21	25
Miód kurlowski (ChOG)				9		22
Redyka (ChNP)				8	5	8
Obwarzanek krakowski (ChOG)				4	5	9
Kielbasa lisiecka (ChOG)				3	7	8
Podkarpaci miód spadziowy (ChNP)					7	
Jabłka łuckie (ChOG)					5	16
Miód drahimski (ChOG)					5	5
Koracz śląski (ChOG)					2	12
Chleb prądnicki (ChOG)					1	1
Kielbasa jałowcowa (GTS)						2
Kielbasa myśliwska (GTS)						2
Kabanosy (GTS)						1
Miód z Sejnieszczyzny/Łoździejszczyzny (ChNP)						2
Suska sechleńska (ChOG)						8
Fasola wrzawska (ChNP)						11
Ser koryciński swojski (ChOG)						10
SUMA WYDANYCH ŚWIADECTW I CERTYFIKATÓW	2	19	143	218	226	330

W ciągu jednego roku 2012 z 5 do 16 wzrosła liczba producentów jabłek łąckich i z 2 do 12 producentów kołacza śląskiego.

Nie uzyskał natomiast certyfikatu w 2012 r. ani jeden producent podkarpackiego miodu spadziowego, który w 2011 r. miał siedmiu certyfikowanych producentów, nie dlatego że grupa czy producenci przestali działać, ale dlatego że było zbyt mało spadzi. Jest to paradoksalnie dobra wiadomość dla konsumentów. Brak certyfikatów w przypadku braku odpowiedniego surowca potwierdza i pokazuje zasadność i sens certyfikacji oraz znaczenie rejestracji. Nie znaczy to, że w 2012 r. i w 2013 r. nie sprzedawano miodu spadziowego, ale nie powinien być sprzedawany produkt pod nazwą „podkarpacki miód spadziowy”.

I raz jeszcze możemy potwierdzić, jak istotną rolę odgrywają grupy producentów. Otóż możemy zauważyć, że w pierwszym roku po swojej rejestracji rekordową liczbę certyfikatów 116, odnotował rogal świętomarciński, a po nim na następnym miejscu z 28 certyfikatami uplasowała się wiśnia nadwiślanka. Oba te produkty zostały zarejestrowane przez dobrze, wcześniej w stosunku do rejestracji zorganizowane i działające grupy producentów.

W tabeli nie uwzględniono ośmiu zarejestrowanych w Komisji Europejskiej produktów. Przyczyny są następujące:

- ▶ Grupa producentów fasoli „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca (rejestracja w 2011 r.) wystąpiła w roku 2012 z wnioskiem do MRiRW o drobne zmiany w specyfikacji (zatwierdzone na poziomie krajowym) i dopiero w 2013 r. producenci rozpoczynają certyfikacji.
- ▶ O certyfikaty zgodności ani świadectwa jakości nie wystąpili natomiast wcale producenci: karpia zatorskiego (rejestracja w 2001 r.), fasoli korczyńskiej (rejestracja w 2010 r.), jabłek grójeckich (rejestracja w 2011 r.), śliwki szydłowskiej (rejestracja w 2010 r.) oraz wspomnianych już trzech miodów pitnych, co stanowi prawie 20% zarejestrowanych produktów, czyli 1 produkt na 5 rejestrowany był, być może, niepotrzebnie.

- ▶ W Tabeli 3. nie jest również uwzględniona, zarejestrowana jako – jak dotąd – ostatni polski produkt w październiku 2012 r. jagnięcia podhalańska. Jej producenci zarejestrowali produkt, ale na razie nie występują o certyfikaty ...

2.6 Certyfikacja lepszą gwarancją pochodzenia i jakości produktu

Krowa czy koń – oto jest pytanie, które zadaje sobie UE od stycznia 2013 r.

Wtedy właśnie wybuchła afera końsko-krowia.

„Z pola na stół” droga jest czasem daleka i tak w mrożonkach garmazeryjnych przetworów mięsnych w Wielkiej Brytanii – m.in. w lasagne, purée ziemniaczanym zapiekany z mielonym mięsem – zamiast zaznaczonego na etykiecie produktu mięsa wołowego odkryto koninę.

Na dziś – luty 2013 – nie ma jeszcze winnego; trudno też znaleźć jednoznacznie odpowiedzialnego: w sprawę jest zamieszanych 28 przedsiębiorstw z 13 krajów. To już nawet nie jest „długi łańcuch”, ale „gęsta pajęczyna”. Zidentyfikowano 3 ciągi produkcyjno-handlowe potencjalnie mogące uczestniczyć w aferze, w których koń zastąpił krowę albo się z nią zmieszał, pochodzące z Anglii, Polski i Rumunii – śledztwo, kto zawinił, dalej trwa.

Ale nie ma przecież zakazu handlu końskim mięsem – wiadomo tylko, że aktualnie kosztuje ono dokładnie o 50% mniej niż mięso wołowe – konina 2,60 €/kg, wołowina 5,20 €/kg.

Czyli jak ważne są kontrole i jak ważna jest rzetelna informacja o wszystkich ogniwach łańcucha żywności, nie trzeba chyba nikogo przekonywać.

W globalnym systemie, w którym z jego zaletami, ale i wadami przyszło nam żyć, niczego nie można być pewnym. Ale systemy certyfikacji, zarówno europejskie, jak i krajowe, z pewnością zwiększają gwarancję jakości produktów i rzetelności ich opisów.



3

Krajowy system „Jakość Tradycja”

System „Jakość Tradycja” to pierwszy polski system stworzony przez producentów dla wyróżniania i promocji produktów żywnościowych wysokiej jakości.

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. – przez Komisję Europejską.



Produkt będzie miał prawo do certyfikatu „Jakość Tradycja”, a jego producent do uczestniczenia w krajowym systemie jakości o tej nazwie, po przyznaniu znaku przez jego Kapitułę, 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 chroniony zgodnie z prawem własności przemysłowej jako **wspólny znak towarowy gwarancyjny**.



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 europejskich systemów wystarczy 30 lat i z tego punktu widzenia znak „Jakość Tradycja” jest bardziej restrykcyjny).

Pomimo większej restrykcyjności, związanej z koniecznością udowodnienia 50 lat tradycji wytwarzania produktu, procedury uczestniczenia

w systemie nie są skomplikowane. Zasady konstrukcji wniosku są zbliżone do zasad obowiązujących dla wniosków unijnych. Jednak ostateczna ocena złożonego wniosku ma miejsce w kraju i zależy tylko od jednej instancji – Kapituły Znak Jakościowego „Jakość Tradycja”, złożonej z przedstawicieli PIPRiL, 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” spełnia jeszcze co najmniej dwa ważne zadania. Po pierwsze – jest sposobem na przygotowanie producentów do składania wniosków krajowych, tak by następnie było im łatwiej aplikować do Komisji Europejskiej. Po drugie – jest czynnikiem promującym 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 rolnych i środków spożywczych²⁴, wymienionych w załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską. Dodatkowo, o znak „Jakość Tradycja” mogą się starać również producenci napojów spirytusowych, które w systemie unijnym są rejestrowane w oparciu o odrębne przepisy. System jest dostępny dla indywidualnych producentów, grup producentów oraz zakładów produkcyjnych. Używanie znaku jest odpłatne. Producent wnosi do PIPRiL jednorazową opłatę związaną z przyznaniem znaku oraz ryczałtową opłatę roczną²⁵.

Krajowy system jakości żywności „Jakość Tradycja” w pełni odpowiada wymogom prawa unijnego. Jest otwarty dla producentów nie tylko w kraju, ale i za granicą – może być interesującą propozycją wyróżniania produktów o wyjątkowej jakości, zwłaszcza dla krajów

²⁴ Załącznik I do Traktatu ustanawiającego WE (Poradnik Załącznik), Załącznik I do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

²⁵ Opłata manipulacyjna przy składaniu wniosku – 100 zł, jednorazowa opłata za otrzymanie znaku (ważna przez 3 lata) – 500 zł oraz miesięczna opłata ryczałtowa od produktu – 50 zł

sąsiadujących i tych, które stały się pełnoprawnymi członkami Unii Europejskiej w podobnym czasie jak Polska.

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 Znaku.
- ▶ **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 Znaku. 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 **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**).

Uwaga

Inaczej niż ma to miejsce we wspólnotowym systemie jakości produktów regionalnych dla znaków ChNP, ChOG, i jak będzie to miało miejsce z czasem dla wszystkich produktów ze znakiem GTS, 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.

Więcej informacji na temat znaku „Jakość Tradycja” znajduje się na stronie internetowej PIPRI: www.produktyregionalne.pl/biuletyn.html. Pod tym adresem można również pobrać formularz wniosku. Wniosek powinien zostać złożony w formie elektronicznej pod adresem: izba@produktyregionalne.pl, dodatkowe informacje można uzyskać telefonicznie: Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, tel./faks (22) 468 19 70.

Z życia: *Pierwszym produktem, który otrzymał znak „Jakość Tradycja”, był wielkopolski ser smażony. Do końca 2012 r. znak uzyskało ponad 70 wyrobów mleczarskich, masarskich, piekarniczych, przetworów owocowych, napojów, miodów, piw regionalnych i ryb, wytwarzanych przez 40 producentów, z 11 regionów. W certyfikacji jest kilkadziesiąt produktów.*

Opis certyfikowanych produktów jest na stronie www.produkty-tradycyjne.pl.

© Izabella Byszewska



4 Krajowe systemy jakości żywności dla produktów mięsnych

Od niedawna zaczęły funkcjonować w Polsce systemy jakości wyróżniające dobre mięso. Przez lata w Polsce panował niedobór produktów żywnościowych (1945-1990), a w szczególności przystawki były w tym okresie puste sklepy mięsne. Tak więc kiedy mięso wreszcie się pojawiło, nie byliśmy przyzwyczajeni do zwracania uwagi na jego jakość. Teraz ta sytuacja uległa zmianie. Daleko nam jeszcze wprowadzić do umiejętności dzielenia mięsa, tak by jak najmniej się marnowało, jak umieją to robić, zresztą w różnych krajach w różny sposób, Francuzi, Włosi czy Hiszpanie, ale mamy już świadomość, jak różnie mięso w zależności od jego jakości może smakować i tego, jakie zagrożenia mogą się wiązać z jego wytwarzaniem (choroba wściekłych krów, ptasia grypa). Dlatego świetnie, że powstały systemy wyróżniające mięso lepszej jakości:

- ▶ System Jakości Wołowiny **QMP** (Quality Meat Program),
 - ▶ System Jakości Wieprzowiny **PQS** (Pork Quality System)
- oraz
- ▶ System Gwarantowanej Jakości Żywności **QAFP** (Quality Assurance for Food Products), otwarty także dla innych produktów.

Wszystkie opisane poniżej systemy gwarantują pełną identyfikowalność (traceability) końcowego produktu.

Na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 października 2008 r. zmienionej decyzjami Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 stycznia 2011 r. oraz z dnia 30 września 2011 r. System Quality Meat Program (QMP) uznany został za krajowy system jakości żywności.

System Jakości Wołowiny QMP (Quality Meat Program)

System QMP jest pierwszym w Polsce systemem gwarantowania jakości mięsa wołowego opracowanym i wdrożonym przez organiza-



cję producentów rolnych. Właścicielem systemu QMP jest Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego.

W projekcie biorą udział rolnicy, małe i średnie przedsiębiorstwa, w tym w szczególności grupy producentów żywca wołowego i wołowiny, ubojnie i zakłady rozbioru, uczestnicy łańcucha dystrybucji mięsa wołowego.

System jest otwarty i dobrowolny. Więcej informacji: www.systemqmp.pl.

Na mocy decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 grudnia 2009 r. oba poniżej opisane systemy zostały uznane za krajowe system jakości żywności.

System Jakości Wieprzowiny PQS (Pork Quality System)

System PQS został opracowany przez Polski Związek Hodowców Trzody Chlewnej „POLSUS” oraz Związek „Polskie Mięso” w celu wytwarzania wysokiej jakości mięsa wieprzowego o niskiej zawartości tłuszczu, przy zachowaniu parametrów jakości mięsa.



PQS oznacza wysoką jakość mięsa potwierdzoną certyfikatem, gwarantującym zachowanie szczególnych norm w zakresie jakości, bezpieczeństwa i kontroli na każdym etapie produkcji. Sposób produkcji w Systemie PQS spełnia obowiązujące wymogi prawa w zakresie dobrostanu oraz zdrowia zwierząt i ludzi. Jest również zgodny z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. System opiera się na starannie opracowanym sposobie doboru ras krajowych oraz identyfikacji zwierząt, a także określonych zasadach ich żywienia. Obejmuje hodowlę i chów oraz obrót przedubojowy wraz z przetwórstwem i dystrybucją. Opracowane dla Systemu PQS surowe normy postępowania na każdym z tych etapów wpływają na wysoką jakość mięsa wieprzowego uzyskanego bez udziału tzw. polepszaczy smaku, sztucznych dodatków i barwników. System jest otwarty i dobrowolny. Więcej

informacji – Polski Związek Hodowców Trzody Chlewnej „POLSUS” lub Związek „Polskie Mięso”.

System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP (Quality Assurance for Food Products)



System QAFP został opracowany w 2009 r. z inicjatywy Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, organizacji zrzeszającej przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży mięsnej. Jest to system multiproductowy, wzbogacany o normy jakości dla różnych grup produktów żywnościowych. Aktualnie istnieje zestaw norm, tzw. zeszyt branżowy dla „kulinarnego mięsa wieprzowego” oraz dla drobiu „kulinarnie mięso z piersi kurczaka i indyka oraz tuszki i elementy młodej polskiej gęsi owsianej”. Trwają prace nad opracowaniem norm w innych dziedzinach, takich jak: miody, owoce i warzywa, ryby. Udział w systemie jest dobrowolny. Więcej informacji: www.qafp.pl.

Z życia: „Gęsi owsiane” są tradycyjnie żywione mieszankami zbożowymi, marchewką, pokrzywą itp., a w ostatniej fazie tuczu tylko owsem. Gęsi różnych ras, takich jak kotudzka, suwalska czy biłgorajska, mogą być „owsiane” pod warunkiem przestrzegania zasad odpowiedniego żywienia

© Time Machine



Gęś bogustawicka owsiana wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych MRiRW



5 Korzyści dla producentów i grup producentów uczestniczących w systemach jakości żywności – pomoc krajowa i unijna

5.1 Pomoc krajowa na przygotowanie wniosku o rejestrację nazw i oznaczeń geograficznych

W regulacjach krajowych została przewidziana możliwość **refundacji** przygotowania wniosku o rejestrację nazw i oznaczeń geograficznych, ale **tylko dla pierwotnych produktów rolnych** (dlatego też nie jest ta pomoc przewidziana dla GTS, bo pierwotne produkty rolne są związane z regionem).

O pomoc finansową mogą ubiegać się **beneficjenci spełniający kryterium małego i średniego przedsiębiorstwa**, którzy **uzyskali decyzję Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi** o stwierdzeniu spełniania wymagań dotyczących rejestracji nazw pochodzenia lub oznaczenia geograficznego pierwotnego produktu rolnego lub nazwy specyficznego charakteru pierwotnego produktu rolnego.

Nie udało nam się sprawdzić, czy np. stowarzyszenie spełnia kryteria małego czy średniego przedsiębiorstwa, a taką formę przyjmuje najchętniej grupa producentów, która się konstituuje, więc nie wiadomo, czy stowarzyszenie może otrzymać refundację czy też nie.

Wykorzystanie możliwości, które daje Rozporządzenie 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, wydaje się być znikome. W sprawozdaniach z działalności ARiMR z lat 2010 i 2011 jest tylko zapis o możliwości takiego dofinansowania, a ze sprawozdania za rok 2009 dowiadujemy się, że

Z życia: *W 2009 r. jednemu beneficjentowi wypłacono 13,5 tys. zł (górną limit refundacji to 15 tys. zł).*

Więcej informacji oraz formularz wniosku na stronie:

www.arimr.gov.pl/pomoc-unijna-i-krajowa/pomoc-krajowa/rejestracja-nazw-i-oznaczen-geograficznych-pierwotnych-produktow-rolnych.html

5.2 Pomoc unijna dla producentów i grup producentów 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 2007-2013 zostało przewidziane w Działaniach 132 i 133 specjalne wsparcie dla producentów i grup producentów uczestniczących w unijnych i krajowych systemach jakości żywności.

Uwaga

Niestety wdrażanie tych działań na poziomie krajowym sprawia wrażenie, że wiele zostało zrobione, żeby teoretycznie dać dużo, ale praktycznie dać mało albo nic!

5.2.1 Uczestnictwo rolników w systemach jakości żywności

Kto i na co może otrzymać pomoc?

Pomoc przeznaczona jest dla **rolników** wytwarzających **produkty rolne** wysokiej jakości przeznaczone do spożycia przez ludzi – producenci rolni²⁶ – uczestniczących w dobrowolnych systemach jakości

²⁶ 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

żywności wspólnotowych lub krajowych wymienionych w Programie Rozwoju Obszarów Wiejskich (PROW) 2007-2013.

A zatem to Działanie skierowane jest do producentów rolnych i wykluczeni są z niego przetwórcy prowadzący działalność gospodarczą. Jak pisaliśmy wcześniej, sytuacja producentów serów nie jest w 100% jasna, czy muszą oni rejestrować działalność gospodarczą, ale doradzamy, żeby to zrobili, żeby nie mieć problemu z urzędem skarbowym – pomimo że od przetwórstwa mleka nie trzeba odprowadzać podatku. Niestety, rejestrując działalność gospodarczą, nie mogą już być beneficjentami Działania 132...

Z życia: *Nie mogą być beneficjentami Działania 132 producenci sera korycińskiego swojskiego, którzy uzyskali rejestrację ChOG, ani oscypka, który otrzymał ChNP, jeśli prowadzą działalność gospodarczą.*

Z życia: *Beneficjentami tego Działania mogą być producenci rolni wiśni nadwiślanki, truskawki kaszubskiej, fasoli wrzawskiej, suski sechłońskiej, jabłek łąckich, miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich, kurpiowskiego, drahimskiego oraz miodu z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny.²⁷*

Uczestnictwo w systemie jakości dla producenta rolnego oznacza, że otrzymał on certyfikat zgodności lub świadectwo jakości²⁸. Pomoc z tego Działania przeznaczona jest m.in. na refundację kosztów:

- ▶ uzyskiwania certyfikatów lub świadectw jakości oraz

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

²⁷ Inne produkty albo wymagają prowadzenia działalności gospodarczej, albo żaden producent nie uzyskał na nie certyfikacji

²⁸ Po nowelizacji z dnia 18 listopada 2009 r. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 stycznia 2008 r. producent może najpierw złożyć Wniosek o Przyznanie Pomocy z oświadczeniem uczestnictwa w systemie, a świadectwo uczestnictwa uzyskać później

- ▶ składek członkowskich wnoszonych na rzecz grupy producentów, związanej z wytwarzaniem produktu rolnego.

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.

W 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, systemie «Jakość Tradycja» oraz systemie Quality Meat Program²⁹ umożliwi osiągnięcie wyższych dochodów przy jednoczesnej ochronie dziedzictwa narodowego oraz dbaniu o wpływ całego procesu wytwarzania na środowisko.

²⁹ Możliwość dofinansowania z Działania 132 systemu jakości QMP została wprowadzona nowelizacją z dnia 24 lipca 2012 r. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi 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

Wytwarzanie produktów objętych ww. systemami umożliwia zmianę sposobu konkurencji – zamiast wytwarzania dużej ilości produktów homogenicznych produkuje się wysokojakościowe i szczególne wyroby. Współpraca producentów objętych systemami jakości żywności sprzyja zwiększaniu 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 możliwość uzyskania wyższych dochodów dla producentów tych produktów. 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 rynku”³⁰.

Które systemy kwalifikują się do pomocy?

- ▶ Unijne systemy jakości żywności
 - System Chronionych Nazw Pochodzenia (ChNP) i Chronionych Oznaczeń Geograficznych (ChOG) i System Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności (GTS),
 - Produkty rolnictwa ekologicznego, o którym wspomnieliśmy w Rozdziale 1.
- ▶ Krajowe systemy jakości
 - Integrowana Produkcja, o której wspomnieliśmy w Rozdziale 1.,
 - Zatwierdzone przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi i wpisane do PROW 2007-2013. Aktualnie przez Ministra Rolnictwa są zatwierdzone cztery krajowe systemy jakości, ale tylko dwa z nich zostały wpisane do PROW 2007-2013 (każda zmiana w PROW wymaga zatwierdzenia w KE).

³⁰ Uzasadnienie i cel Działania 132 w PROW 2007-2013

Krajowymi systemami dającymi prawo do wsparcia są:

- ▶ Integrowana Produkcja (IP),
- ▶ System „Jakość Tradycja” opisany w Rozdziale 4.,
- ▶ System Jakości Wołowiny (QMP).

Należy oczekiwać wpisania do PROW 2007-2013 lub do nowego PROW 2014-2020 pozostałych uznanych przez Ministra Rolnictwa krajowych systemów jakości...

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 pkt. 5.2.2.

Szczegółowe zasady uzyskiwania pomocy z Działania 132

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

Jaki jest tryb otrzymywania pomocy i jaki okres pomocy obejmują wnioski?

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).

Co może zostać dofinansowane?

Pomoc obejmuje zwrot:

- ▶ kosztów kontroli związanej z nabyciem, posiadaniem i utrzymaniem znaku GTS, ChOG lub ChNP³¹ zakończonej otrzyma-

³¹ 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

niem świadectwa jakości (kontrola WIJHARS) lub certyfikatu zgodności (kontrola jednostki certyfikującej),

Uwaga

O przyznanie pomocy i 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.

Z życia: Spółdzielnia Wiśnia Nadwiślanka organizuje dla swoich członków badania certyfikujące, prowadzi „za” nich dokumentację tych badań i przygotowuje indywidualne wnioski do ARiMR o zwrot kosztów badań.

- ▶ 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 organizacyjnych³², 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.³³

Do 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.

Warunkiem koniecznym 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

³² Załącznik 1 do Rozporządzenia z 22 stycznia 2008 r.

³³ Załącznik 2 do Rozporządzenia z 22 stycznia 2008 r.

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 dla działań, które są dofinansowywane tylko częściowo (jak np. Działanie 133 opisane w Rozdziale 5.2.2).

Składki są zwracane grupie, a nie poszczególnym producentom, co zniechęca producentów do ustalenia składki wyższej niż minimalna możliwa, chociaż przy wyższej kwocie składki i oni indywidualnie, i grupa mogliby odnieść korzyści.

***Z życia:** Spółdzielnia Wiśnia Nadwiślanka z refundowanych składek certyfikowanych producentów kupuje środki ochrony roślin, które przekazuje certyfikowanym producentom. W ten sposób realizuje jeden z celów grupy, jakim jest dbałość o jakość produktu.*

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 (819,7 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 uprawia jabłka i gruszki), ale roczna suma otrzymanego wsparcia, wypłacana z tytułu uczestniczenia we wszystkich systemach jakości, jest ograniczona do równowartości 3000 euro na gospodarstwo.

Podsumowanie:

- ▶ Producent rolny otrzyma wsparcie na podstawie kosztów rzeczywiście poniesionych i udokumentowanych.
- ▶ Do naliczanej płatności nie będzie wliczany 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 3000 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 teoretycznie również skorzystać z dofinansowania z Działania 132.

Z życia: Piszemy teoretycznie, ponieważ wszystkie produkty, które uczestniczą w systemie „Jakość Tradycja”, to produkty przetworzone, a ich producenci nie są producentami rolnymi, a zatem nie mogą być beneficjentami Działania 132.

Uzyskanie ogólnych informacji o Działaniu 132 PROW oraz pozyskanie formularzy wniosków i instrukcji ich wypełniania jest możliwe w każdej jednostce administracyjnej ARiMR. Dla uzyskania informacji szczegółowych, w tym pomocnych przy wypełnianiu wniosków, należy zwracać się do przeszkolonych pracowników oddziałów regionalnych Agencji, w których wnioski są rozpatrywane.

Szczegółową informację o możliwości i zasadach składania wniosków i otrzymywania pomocy z Działania 132 można znaleźć na stronie internetowej ARiMR www.arimr.gov.pl/pomoc-unijna/prow-2007-2013/uczestnictwo-rolnikow-w-systemach-jakosci-zywnosci.html

5.2.2 Działania informacyjne i promocyjne

Na mocy Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2009 r. (wielokrotnie nowelizowanego), w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy na „Działania informacyjne i promocyjne” wymienione w PROW na lata 2007-2013, możliwe jest uzyskanie pomocy na działania promocyjne i informacyjne dotyczące produktów rolnych wysokiej jakości.

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

z nich wynikających 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 w celu zapoznania ich ze specyfiką produktów wysokiej jakości i wskazania korzyści wynikających ze spożywania takich produktów. Działania te pośrednio wpływają na zwiększenie popytu na produkty uczestniczące w systemach jakości. Poprawi to 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.

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

Kto może otrzymać pomoc?³⁴

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).

***Z życia:** Z tego powyższego punktu wynika, że praktycznie rzecz biorąc, wsparcia nie może otrzymać prawie NIKT:*

- 1. Nie może go otrzymać Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej, bo nie ma formy prawnej (forma konsorcjum, czyli umowy cywilnoprawnej, jest niewystarczająca), tylko dla czego NIKT im nie doradził, co powinni zrobić, kiedy zakładali grupę i rejestrowali produkt?*
- 2. Z tego wsparcia nie może również skorzystać NIEMAL żadna grupa producentów produktów zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności, bowiem członkami tych grup producentów są również (co jest NORMALNE) producenci, którzy jeszcze nie uzyskali certyfikatu zgodności czy świadectwa jakości.*

Spośród produktów zarejestrowanych w Unii Europejskiej tylko dwóch producentów, różnych produktów – miodu pitnego trójniak (APIS) i wielkopolskiego sera smażonego (TOP TOMYŚL) – mogło skorzystać z tego dofinansowania. Obaj ci producenci prowadzą firmy w formie spółdzielni, ale przecież nie są to grupy producentów skupiające różnych producentów tego samego produktu, a takie miało być założenie Działania 133. Proszę nas źle nie zrozumieć. To świetnie, że można było zrealizować kampanię promocyjną znaku GTS i miodów pitnych oraz ChOG wielkopolskiego sera smażonego, natomiast zdumiewające jest co innego.

³⁴ Działanie 133 PROW 2007-2013

Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2009 r., od czasu jego wejścia w życie było trzykrotnie nowelizowane. Ostatnia nowelizacja miała miejsce 23 lipca 2012 r., kiedy to problem małych grup producentów, które ze względu na obowiązującą, skonstruowaną w Rozporządzeniu definicję grupy producentów, nie mogą skorzystać z Działania 132, był wielokrotnie sygnalizowany.

Otóż także w tej nowelizacji, nie zostało zrobione nic, co mogłoby zmienić sytuację i umożliwić grupom małych producentów dostęp do środków, które teoretycznie dla nich właśnie były przewidziane.

W tej sytuacji opisywanie zasad korzystania z Działania 133 po prostu nie ma sensu. Chociaż można jeszcze cytować, kto i dlaczego nie skorzysta z tego działania:

- ▶ Ze wsparcia nie mogą skorzystać organizacje zawodowe i międzybranżowe reprezentujące jeden lub więcej sektorów (nie są zaliczane do grup producentów otrzymujących wsparcie)³⁵.

Tak więc ze wsparcia nie może skorzystać Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, która wypracowała uznany za krajowy system jakości „Jakość Tradycja” i chciałaby promować produkty uczestniczące w tym systemie. A ponieważ do tego systemu przystępują się indywidualnie, a nie grupowo, to na razie niewiele jest grup, które uzyskały ten znak...

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”.

³⁵ Pomoc jest przyznawana grupie producentów w rozumieniu art. 23 ust. 1 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1974/2006 z dnia 15 grudnia 2006 r.

Uwaga

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. Ale, jak wspomnieliśmy już, opisując Działanie 132, nierefundowane w Działaniu 133 30% kosztów działań promocyjnych i informacyjnych 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.

A mogłoby być tak pięknie ...

Informację o możliwości i zasadach składania wniosków i otrzymywania pomocy z Działania 133 oraz odpowiednie formularze i instrukcje można znaleźć na stronie internetowej ARR <http://www.arr.gov.pl>, zakładka Promocja żywności/Promocja ze środków PROW 2007-2013



© Janusz Suszyna



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

6

Powody, zasady i przykłady organizowania się grup producentów

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 produktu 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.

Tak więc opracowanie wniosku zabiera zazwyczaj dużo czasu, bo nie chodzi tu 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 dotychczas szła tam za wolno? Na to jest nam już indywidualnie trudno poradzić; zrobimy, co w naszej mocy, żeby wniosek był dobry. I miejmy nadzieję, że nowe Rozporządzenie 1151/2012, spełni pokładane w nim nadzieje i procesy rejestracji ulegną przyspieszeniu.

6.1 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 zależeć od kontekstu, w którym chcemy jej użyć.

1. 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 Rozporządzeniem³⁶ w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych 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.

³⁶ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r.

Grupa nie tylko składa wnioski o rejestrację do Komisji Europejskiej, ale przedtem wypracowuje obowiązujące 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.

2. Z punktu widzenia Ustawy z dnia 15 września 2000 r. o grupach rolnych i ich związkach³⁷ 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.
3. Z punktu widzenia przepisów regulujących wspólną organizację rynków owoców i warzyw³⁸ 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

³⁷ Ustawa z dnia 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych i ich związkach, Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 19 października 2004 r., nowelizowane 14 czerwca 2005 r., w sprawie szczegółowych warunków i trybu udzielania pomocy finansowej na wspieranie grup producentów rolnych objętej Planem Rozwoju Obszarów Wiejskich

³⁸ 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 16 grudnia 2008 r. w sprawie warunków wstępnego uznawania grup producentów owoców i warzyw

rocznie) i uznane organizacje producentów (min. 100 tys. euro rocznie). Umocnieniu pozycji tych podmiotów na rynku służy pomoc ze środków publicznych. Korzystanie z takiego wsparcia wymaga jednak spełnienia 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 definicji „grupa producentów” przede wszystkim zgodnie z punktem 1., w przypadku użycia tego sformułowania w innym znaczeniu wyraźnie to zaznaczymy.

Podana w punkcie 1. 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.

6.2 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 5. poniżej³⁹, w której podajemy także najczęściej używane formy organizowania się w grupy: zrzeszenie, stowarzyszenie, izba gospodarcza, spółdzielnia, spółka z o.o., spółka akcyjna SA, spółka cywilna SC, konsorcjum, grupa niesformalizowana.

³⁹ Za opracowaniem Fundacji Wspomagania Wsi, J. Ejsmonta, R. Milewski „Podstawy Prawne Tworzenia i Działalności Grup Producentów” (2005)

Tabela 4.

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 rolnej 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

6.3 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 dla złożenia do Komisji Europejskiej wniosku o rejestrację w celu uzyskania europejskiego znaku jakościowego.

Również Unia Europejska przywiązuje istotną wagę do zadań grupy producentów, którzy wspólnie rejestrują produkt we wspólnotowych systemach jakości.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁴⁰ w pkt. 57:

„Należy wyraźnie określić i uznać rolę grup. Grupy odgrywają kluczową rolę w procesie składania wniosku o rejestrację nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności, a także w zmianach specyfikacji i wnio-

⁴⁰ Rozporządzenie nr 1151/2012 zastąpiło obowiązujące do listopada 2012 r. Rozporządzenie nr 509/2006 dla produktów GTS i Rozporządzenie 510/2006 dla produktów ChNP i ChOG

sków o cofnięcie rejestracji. Grupa może także prowadzić działania związane z nadzorem nad realizacją ochrony zarejestrowanych nazw, zgodnością produkcji ze specyfikacją produktu, informowaniem o zarejestrowanej nazwie i jej promocją oraz zasadniczo wszelkie działania, których celem jest podniesienie wartości zarejestrowanych nazw i zwiększenie skuteczności systemów jakości. Powinna ponadto obserwować pozycję produktów na rynku. Działania te nie powinny jednakże ułatwiać zachowań antykonkurencyjnych, które byłyby niezgodne z art. 101 i art. 102 Traktatu, ani do takich zachowań prowadzić.”

Ponadto w Artykule 3 Rozporządzenia 1151/2012 w Definicjach pkt. 2) została sformułowana wspólna dla ChNP, ChOG i GTS definicja „grupy”:

Definicja „Grupa” oznacza dowolne stowarzyszenie, niezależnie od jego formy prawnej, skupiające głównie producentów lub przetwórców, których działalność związana jest z tym samym produktem.

Uwaga

Tak więc widzimy, że ustawodawca przewidział „grupę producentów, niekoniecznie złożoną samych producentów, a już na pewno niekoniecznie z producentów produktu finalnego. Nie ma tu mowy o posiadaniu przez wszystkich członków grupy certyfikatów unijnych, ani też o konieczności zorganizowania się w grupę posiadającą osobowość prawną. Jak jednak wskazują negatywne doświadczenia grupy producentów, która zorganizowała się w konsorcjum niemające osobowości prawnej, lepiej jest – pomimo że ze względu na minimalny wymóg ilościowy członków jest to trudne – próbować organizować się w grupę w jednej z form, mających osobowość prawną.

Dla rejestracji w KE można bądź powołać nową organizację, bądź – i tak często się dzieje – wykorzystać organizację już istniejącą.

- 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

- ▶ **Grupy producentów rolnych** mogą skorzystać z dofinansowania z Działania 142 PROW 2007-2013 (obejmuje dofinansowanie innych produktów niż owoce i warzywa).
- ▶ **Organizowanie się grupy producentów w celu uzyskania pomocy dla grup producentów owoców i warzyw.**

Niezwykle ważnym sektorem jest dział owoców i warzyw i ich przetworów, wyłączonego ze środków wsparcia przewidzianych w PROW 2007-2013, gdyż są dla niego przewidziane w ramach wspólnej organizacji rynków owoców i warzyw Unii Europejskiej oddzielne formy pomocy.⁴¹ Informacje na temat tej formy pomocy można znaleźć w dokumencie ARiMR „Pomoc finansowa w ramach wspólnej organizacji rynków owoców i warzyw Unii Europejskiej. Poradnik dla beneficjentów” wydanym w 2006 r. w formie PDF na stronie www.arimr.gov.pl. Grupa producentów owoców i warzyw może ubiegać się o wpis do rejestru wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw⁴² prowadzonego przez marszałka właściwego dla siedziby grupy, a z czasem, po spełnieniu odpowiednich warunków, o wpis do rejestru grup producentów.

Zarówno wstępnie uznane grupy, jak i uznane grupy wpisane do rejestru mogą ubiegać się o dofinansowanie swojej działalności, związanej przede wszystkim z konsolidacją grupy. Aby założyć taką grupę (pretendującą do wstępnego uznania), potrzebne jest minimum 5 członków i produkcja roczna min. 50 tys. euro dla wstępnie uznanej grupy i 100 tys. euro dla uznanej organizacji producentów.

⁴¹ 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.

⁴² „Wstępnie uznane grupy producentów owoców i warzyw” to grupy o wartości produkcji do powyżej 50 tys. euro rocznie, a poniżej 100 tys. euro rocznie (grupa może stać się uznaną grupą producentów)

Uwaga

Możemy zauważyć, że wymóg minimum ilościowego członków grupy jest łatwiejszy do spełnienia przy organizacji wstępnie uznanej grupy producentów owoców i warzyw niż dla grupy, która chciałaby wystąpić o rejestrację w systemie produktów wysokiej jakości, korzystając z ogólnie dostępnych, możliwych form zorganizowana się, przytoczonych w Tabeli 4., z której możemy się przekonać, że jeśli nie zakłada się spółki, do założenia grupy potrzeba co najmniej 10 osób...

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. Szczegółowo jest to opisane w dalszej części tego Poradnika na przykładzie producentów jabłek sądeckich.

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

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

- ▶ Niechęć do wspólnego działania

Zaszczości historyczne i indywidualny charakter pracy rolników sprawiają, że producenci mają raczej tendencję do konkutowania 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 producentom rolnym 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.

Uwaga

Większość producentów rolnych, uczestniczących w systemach jakości skarży się na znaczący koszt badań związanych z certyfikacją, ale pomimo tego nie występują o ich refundację, bo uważają to za zbyt skomplikowane i pracochłonne.

- ▶ Długotrwały proces konstruowania wniosku i rejestracji produktu w Komisji Europejskiej
- ▶ **Złe doświadczenia grup producentów, które dokonały rejestracji produktów w systemach jakości UE, ale nie potrafiły lub nie mogły sprostać warunkom krajowych rozporządzeń, tak że ani ich członkowie indywidualnie, ani też grupy, nie mogli skorzystać z dofinansowania z Działania 132 i Działania 133**
- ▶ Brak świadomości producentów i konsumentów
- ▶ Kolejną przeszkodą w tworzeniu grup producentów dla udziału w systemach jakości jest niedostateczna świadomość 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

7 Przykłady organizowania się grup producentów w Polsce

Każda wymieniona w Rozdziale 6.2. forma prawna organizowania się producentów może być wykorzystana w celu złożenia wniosku o rejestrację produktu w Komisji Europejskiej. Teoretycznie można też skorzystać z prostszych form organizacyjnych, bez struktury formalnej, ale jak pokazują dotychczasowe doświadczenia, brak takiej struktury formalnej uniemożliwia późniejsze skorzystanie z dofinansowania.

***Z życia:** Casus Konsorcjum Producentów Kiełbasy Liseickiej opisany w Rozdziale 7.2.*

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 sechlońskiej:*

► **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: *Dlatego producenci, w celu zgłoszenia wniosku o rejestrację znaku unijnego, albo wykorzystują istniejącą już od dawna organizację o charakterze branżowym (np. zrzeszenie – tak działa się w przypadku oscypka i bryndzy podhalańskiej), albo też tworzą grupę producentów, przyjmując najprostszą możliwą formę organizacyjną. Tak działa się np. w przypadku **kielbasy lisieckiej i piekaczewnika**, 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.

Uwaga

Ktoś powinien doradzać i **przestrzec na etapie składania wniosku** producentów, którzy tworzą konsorcjum czy grupę nieformalną, że w przyszłości nie będą mieli możliwości skorzystania z żadnej z form pomocy spośród tych przewidzianych dla grup producentów produktów uczestniczących w systemach jakości.

Działanie grupy producentów nie kończy się na złożeniu wniosku. Producenci, którzy zorganizowali się w celu rejestracji produktu w KE, kontynuują potem swoją działalność, rozszerzając ją na nowe zadania, związane z promocją i podnoszeniem jakości produktu, które po rejestracji stają się celem nadrzędnym grupy. Zdarza się,

że z czasem grupa zmienia swoją pierwotną formę organizacyjną na bardziej adekwatną do typu prowadzonej działalności czy obowiązków wymagających.

Za działania grupy odpowiada jej kierownictwo, ale każdy jej członek powinien czuć się za nie odpowiedzialny i starać się mieć na nie wpływ. 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 np. polepszenia jakości produktu.

Refundacja składek „wraca” do kasy grupy, a nie do indywidualnego producenta, tak że można ją wykorzystać przede wszystkim na rzecz grupy – na wspólną promocję, ale też przy jej pomocy wspomóc indywidualnie członków, którzy wptacili składkę.

***Z życia:** Spółdzielnia Wiśnia Nadwiślanka z refundacji składek z Działania 132 kupuje dla swoich certyfikowanych członków środki ochrony roślin...*

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 trudnościom z tym związanym oraz przyjętych rozwiązań samokontroli, czyli dowodu pochodzenia. W kilku przypadkach podajemy również przykładowe opisy produktów i określenia obszaru geograficznego.

7.1 Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geograficzne – Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz (w skrócie RZHOiK) w Nowym Targu (Zrzeszenie) oraz Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” (Spółdzielnia)

Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz oraz Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” w latach 2007-2009 dokonały wspólnie rejestracji trzech serów – oscypka, bryndzy podhalańskiej i redykołki jako ChNP, oraz w 2012 r. – rejestracji jagnięciny podhalańskiej jako ChOG.

7.1.1 Oscypek, bryndza podhalańska i redykołka

Na wniosek regionalnego Związku Hodowców Owiec i Kóz zostały wpisane do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych jako Chroniona Nazwa Pochodzenia: **bryndza podhalańska** w 2007 r., **oscypek** w 2008 r. i **redykołka** w 2009 r.

W 2012 r. wydane zostały 34 świadectwa potwierdzające zgodność produkcji ze specyfikacją na wytwarzanie oscypka (16 w 2011 r.) oraz po 8 dla redykołki i bryndzy podhalańskiej.

A co sądzą o opłacalności rejestracji producenci? Opinie nie są zgodne.

Jak dowiadujemy się z artykułu Gabrieli Łazarczyk pt. „**Prestiż się nie opłaca.**”



© MRIRW



© MRIRW



Klienci na certyfikaty nie patrzą” z 18.09.2012 r. (ze strony www.krakow.gazeta.pl):

Z życia: To się nie opłaca. *Jak dowiedzieliśmy się w Regionalnym Związku Hodowców Owiec i Kóz, do którego należą producenci oscypków, posiadanie certyfikatów zwyczajnie im się nie opłaca, bo dla klientów nic one nie znaczą. Równie chętnie kupują wszędobylskie podróbki.*

Koszty produkcji certyfikowanego oscypka są wyższe, do tego dochodzą coroczne opłaty za wpisanie na listę produktów i przeprowadzenie kontroli, które sięgają 1000 zł. Tymczasem oscypek i scypek ostatecznie kosztują tyle samo, a dla klienta nie jest ważne, czy produkt ma certyfikat, czy nie – przekonuje Jan Janczy z RZHOiK. Przypomina, że górale są rozczarowani, bo kontrole inspektorów pilnujących ochrony produktów tradycyjnych nie wyeliminowały nieuczciwej konkurencji. – Obiecywali, że certyfikacja wyprze z rynku podróbę, tymczasem nie robią nic. Nawet na festiwalach i imprezach promujących produkty regionalne organizowanych przez samorząd na stoiskach sprzedaje się podróbki. Tak było w Zakopanem, Nowym Targu, a ostatnio na agropromocji w Nawojowej – żżyma się Janczy.

Inną opinię ma na ten temat Józef Michałek, pełnomocnik Spółdzielni „Gazdowie”:

Z życia: Certyfikacja jest ważna i potrzebna producentom i konsumentom. *Certyfikacja nadaje odpowiednią wartość produktom lokalnym, które swoją jakością zawdzięczają walorom regionu i lokalnym tradycjom wytwarzania (fr. terroir), a zatem przyczynia się do zachowania ciągłości wytwarzania i rozwoju rynku produktów regionalnych. Musimy cierpliwie edukować konsumentów, żeby zrozumieli i docenili, że produkt certyfikowany jest po prostu lepszy i wyjątkowy, i to z czasem się uda.*

Droga do rejestracji

Wnioski dla oscypka i bryndzy podhalańskiej zostały wystane 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 później w 2006 r. w oparciu o ustawę z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, która została uchwalona w związku z wejściem Polski do Unii Europejskiej i związaną z tym faktem koniecznością dostosowania przepisów polskich do Rozporządzeń UE.

Forma grupy producentów

Wszystkie trzy wnioski o **ChNP** 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**



© Józef Michatek

zrzeszenie branżowe. Związek działa w oparciu o ustawę 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 wchodzi hodowcy owiec i kóz (jest ich ok. 1600) oraz bacowie (jest ich ok. 120), którzy utworzyli przy RZHOiK Koło Baców, i juhasi. Bacowie z pomocą juhasów wypasają owce i wytwarzają sery góralskie, w tym oscypek, bryndzę i redykołkę.

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

Forma organizacyjna RZHOiK była dogodna zarówno dla 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 redykołkę** z prawem używania znaku ChNP, obejmuje niektóre gminy na terenie dwóch województw:
 - w województwie **śląskim**: gmina Istebna z powiatu cieszyńskiego oraz gminy Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa z powiatu żywieckiego,
 - w województwie **małopolskim**: cały powiat nowotarski i tatrzański oraz gminy Zawoja i Bystra Sidzina z powiatu suskiego, gmina Niedźwiedź 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 tylko powiaty nowotarski i tatrzański oraz 6 gmin powiatu żywieckiego, tych samych, na terenie których wytwarzany jest 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, wykorzystanymi do produkcji.

System kontroli i samokontroli uwzględnia specyfikę wypasu owiec na tym terenie. 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 lub do zawiązanego w 2012 r. Stowarzyszenia „Szlak oscypkowy”, o którym piszemy poniżej. Producent – „baca” – jest zobowiązany do zadeklarowania liczby owiec (rasy polskiej owcy górskiej) i miejsca ich wypasania oraz krów (rasy polska krowa czerwona). Informacje te pozwalają na oszacowanie wielkości produkcji. Producent składa deklarację najpóźniej przed końcem wyznaczanego w każdym roku terminu. Producent otrzymuje 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 przesłедzenie 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. Tak więc dowód pochodzenia opiera się na mechanizmie kontroli, a niezmiernie ważnym elementem jest kontrolowana liczba opakowań, którą otrzymuje producent dla swojego produktu.

Co nowego po udanej rejestracji?

Nie byłoby uczciwie nie napisać kilku słów o tym, jak układają się losy oscypka i jego producentów od początku przygotowywania tej publikacji. Otóż w 2006 r. producenci z nadzieją oczekiwali momentu rejestracji. 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. 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 oscypka, ponieważ owiec w tym czasie się nie doi, a w lecie owce nie dają wystarczającej ilości mleka na całoroczne jego produkowanie zgodnie z zapotrzebowaniem. Prawdziwy – opisany w specyfikacji – oscypek składa się z co najmniej 60% mleka owczego i co najwyżej 40% mleka krowiego.

Z życia: Górale, w większości, nie byli więc zadowoleni, ale zaczyna się to zmieniać. Nie mogąc w zimie sprzedawać sera produkowanego z mleka krowiego pod nazwą oscypek, używają dla niego nowej, mniej renomowanej nazwy „gołka” i ser ten jest nieco tańszy. Ale i on także zaczyna się cieszyć uznaniem i powodzeniem, a ludzie z miasta przyzwyczajają się, że ich jadłospis urozmaica latem oscypek, a zimą gołka.

Stowarzyszenie „Szlak oscypkowy”, czyli jak wreszcie ugryźć środki z Działania 133

Górale chcieli zrobić promocję oscypka, o którym mówiło się wiele złego (fałszowany, nieuczciwie robiony itp.). Ale jak niemal wszystkie grupy producentów, zarówno RZHOIK, jak i Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie”, mieli problem z „ugryzieniem”

środków z Działania 133 na promocję, które jak już wielokrotnie pisaliśmy, przeznaczone jest **dla grupy producentów, której wszyscy członkowie posiadają certyfikaty unijne**. Na tym przykładzie możemy obejrzeć jak na dłoni, jak producenci chcąc skorzystać ze środków dla nich przeznaczonych, **muszą szukać idiotycznych rozwiązań, prowadzących do zaprzeczenia idei tego, czym grupa producentów być powinna**.

Otóż oscypek wytwarzają na halach gazdowie z owczego mleka. Pracują z pomocą juhasów. Na ogół część owiec jest ich własnością, ale też na ogół, znaczna większość owiec wypasanych na hali jest im powierzana na letni sezon przez hodowców owiec.

***Z życia:** Jeden Bardzo Znany Gazda ma 100 owiec własnych i aż 600 powierzonych przez hodowców.*

Żeby grupa mogła dostać dofinansowanie, należy z niej wykluczyć zarówno hodowców owiec, jak i juhasów, którzy przecież w znaczący sposób przyczyniają się do jakości oscypka. Ale nie było wyjścia i bacowie z ciężkim sercem, wiedząc, że nie jest to eleganckie, ale jedyne możliwe wyjście z patowej sytuacji, w której postawił ich krajowy ustawodawca, założyli kolejną „elitarną” organizację.

***Z życia:** Bacowie nie pozostali z założonymi rękami. W 2011 r. siedemnastu baców, producentów certyfikowanego oscypka, zarejestrowało stowarzyszenie „Szlak oscypkowy”. Celem stowarzyszenia jest rozwój i promocja zarejestrowanych produktów z Podhala poprzez m.in. stworzenie możliwości zapraszania turystów do certyfikowanych bacówek. Do stowarzyszenia należą i będą przyjmowani tylko certyfikowani producenci oscypka i może dzięki temu będzie to pierwsza prawdziwa organizacja producentów, która otrzyma dofinansowanie z Działania 133!? Szkoda tylko, że nie skorzystają na tym ani hodowcy owiec, których mleko do wyrobu oscypka jest bądź co bądź niezbędne, ani juhasi uczestniczący w pracach.*

Certyfikowani producenci oscypka, bryndzy podhalańskiej i redykołki **nie korzystają z możliwości, jakie stwarza Działanie 132 PROW 2007-2013 uczestnictwa rolników w systemach jakości żywności**,

z którego – jeśli nadal pozostają rolnikami – mogliby refinansować koszt badań certyfikacyjnych i składki na rzecz grupy producentów.

7.1.2 Jagnięcina podhalańska



© Józef Michalek

Jagnięcina podhalańska została zarejestrowana jako Chronione Oznaczenie Geograficzne w październiku 2012 r. Jak dotąd żaden hodowca nie uzyskał jeszcze świadectwa jakości ani też certyfikatu zgodności, upoważniającego do używania nazwy jagnięcina podhalańska i znaku ChOG. I co więcej producenci na

razie nie decydują się na robienie certyfikatów unijnych, bo przy braku możliwości uboju gospodarczego, o który postulowali dla certyfikowanej jagnięciny⁴³, uważają uzyskiwanie certyfikatów za nieopłacalne. A droga do rejestracji była długa.

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 z Podhala jako próba zawężenia obszaru i zawłaszczenia korzyści wynikających z rejestracji. Uznali oni, że określony we wniosku obszar naruszał interes hodowców produkujących tak samo, a 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

⁴³ Ubój w gospodarstwie jagniąt poniżej 60 dni życia



© Józef Michalek

od stycznia do maja, zaproponowane zostało przez **Tatrzańsko-Beskidzką Spółdzielnię Producentów „Gazdowie”**, która z kolei złożyła wniosek o rejestrację, jako ChOG, „Jagnięciny podhalańskiej” w kwietniu 2009 r. Ministerstwo wstrzymało przestanie obu wniosków do Brukseli i zwróciło się do producentów o dogadanie się między sobą i przygotowanie wspólnego wniosku o rejestrację.

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” – Spółdzielnia

Grupa, która chce szerszej współpracy w południowej Polsce, utworzyła lipcu 2007 r., z inicjatywy przewodniczącego Koła Baców Kazimierza Furczonia z Podhala oraz Piotra Kohuta 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 6.3. Jak wskazuje nazwa spółdzielni „tatrzańsko-beskidzka”, jest to próba utworzenia platformy wspólnych, a nie konkurencyjnych działań, w dziedzinie rozwoju i promowania karpackiej jagnięciny.

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” uczestniczy także w międzynarodowym projekcie „Karpaty Łączą”, którego celem jest ochrona różnorodności biologicznej i krajobrazowej w polskich Karpatach zgodnie z zapisami Konwencji Karpackiej. Dzięki temu projektowi Spółdzielnia „Gazdowie” dorobiła się nowej, przejrzystej strony internetowej www.gazdowie.ebiznes.fm, która łączy promocję produktów z promocją regionu.

Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” współpracuje także z Tatrzańską Agencją Promocji Kultury www.tatry.pl. Aktualnie największym problemem Spółdzielni „Gazdowie” jest, jak pisaliśmy w Rozdziale 4. Części I, brak ubojni, które gotowe są do uboju niewielkiej liczby zwierząt. Duże ubojnie nie chcą przyjmować kilku sztuk do uboju. Postawienie ubojni, nawet małej, przy przepisach weterynaryjnych, które musiałaby ona spełnić, jest przedsięwzięciem kosztowym i pracochłonnym, na które górali nie stać, ani finansowo, ani organizacyjnie. Szukają sposobu pozyskania unijnych środków na rozwój przedsiębiorczości (ubój jagnięciny), które w jakiś sposób mogliby, np. na zasadzie umowy, przekazywać istniejącym ubojniom, tak by dostosowały swoje warunki do uboju kilku czy kilkunastu sztuk zwierząt i by było to dla nich opłacalne. W projekcie jest zorganizowanie ubojni przewoźnych.

Tak więc, praktycznie rzecz biorąc, hodowcy owiec na razie nie mają korzyści z uzyskania rejestracji unijnej, na którą czekali przez kilka lat. Polska jagnięcina z Podhala i Podkarpacia niemal w całości łąduje na włoskich stołach wielkanocnych. Polscy hodowcy do Włoch sprzedają żywiec, co jest dla nich mało opłacalne. Według hodowców, Włosi doceniają smak polskiej jagnięciny, a znak unijny podobno nie robi na nich żadnego wrażenia. Ale może to takie typowo polskie narzekanie, żeby się usprawiedliwić, że nie ma po co występować o certyfikat?

Także polscy konsumenci nie mają pożytku ani z krajowej jagnięciny, ani z jej rejestracji, bo ten produkt jest, praktycznie rzecz biorąc, niedostępny. W restauracjach na ogół podawana jest jagnięcina nowozelandzka... Trzeba jednak mieć nadzieję, że to się zmieni i że wkrótce będziemy mogli zamówić w każdej restauracji na Podhalu kotlet jagnięcy rodzimej rasy polska owca góraska albo cakiel podhalański.

7.2 Kielbasa lisecka – Chronione Oznaczenie Geograficzne – Konsorcjum Producentów Kielbasy Liseckiej (Konsorcjum)

Kielbasa lisecka została zarejestrowana w Komisji Europejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne, po 5 latach od rozpoczęcia działań w październiku 2010 r. W 2012 r. 8 producentów miało certyfikaty, a w 2011 r. było ich 7.

Konsorcjum powstało specjalnie w celu złożenia wniosku do Komisji Europejskiej o rejestrację Chronionego Oznaczenia Geograficznego dla produktu o nazwie „kielbasa lisecka”. Nazwa produktu pochodzi od nazwy gminy Liszki pod Krakowem, na terenie której kielbasa lisecka jest wytwarzana.

Konsorcjum przyjęło formę umowy cywilnoprawnej zawartej pomiędzy członkami.

Członkowie konsorcjum przyjęli następującą zasadę wpisowego: w 2005 r. (powstanie konsorcjum) – 1000 zł, 3000 zł płać ci, którzy przystąpili do konsorcjum w 2006 r. lub w 2007 r., a 5000 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 liseckiej jest „obszar określony zewnętrznymi granicami administracyjnymi gmin Czernichów i Liszki, powiat krakowski, województwo małopolskie, Polska”⁴⁴.



© MRIRW

Wpisowe i składki członkowskie zostały przeznaczone na sfinansowanie opracowania wniosku

⁴⁴ Wniosek o rejestrację „kielbasy liseckiej” jako Chronionego Oznaczenia Geograficznego

o rejestrację. Potrzebna była do tego pomoc ekspertów i prawnika.

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

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 2000 zł, przy kolejnym – 5000 zł, przy następnym konsekwencją może być wykreślenie z konsorcjum.

Producent wędlin, który zamierza wytwarzać kiełbasę lisiecką, 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 lisieckiej.

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.

To, co zostało napisane powyżej na temat ochrony kiełbasy liseckiej jako ChOG, jest niestety teorią. Już kiedy produkt został zarejestrowany w Polsce w 2006 r., rozpoznawalność i renoma kiełbasy liseckiej bardzo wzrosła i oczywiście pojawiły się też podróbki, których jest jeszcze więcej od czasu otrzymania rejestracji unijnej. Producenci czują się też dotknięci lekceważeniem ich wysiłków okazywanym przez urzędników, którzy powinni ich wspomagać i bronić. Za taki akt lekceważenia uznali:

***Z życia:** Przyznanie wyróżnienia w lutym 2012 r. w organizowanym przez Ministerstwo Rolnictwa konkursie „Poznaj Dobrą Żywność”, którego celem było m.in. podnoszenie zaufania konsumenta do produktów żywnościowych, kiełbasie lisowskiej produkowanej przez koncern Sokotów (czołowy producent w Polsce, 22 tys. ton mięsa i jego przetworów miesięcznie). Nagrody wręczał minister Marek Sawicki, a uroczystość była transmitowana w telewizji.*

Ogromnym problemem dla Konsorcjum, związanym z formą grupy producentów, jest niemożność skorzystania z dofinansowania unijnego:

- ▶ z Działania 132 grupa producentów kiełbasy liseckiej nie może skorzystać, bo z tego działania mogą skorzystać tylko producenci rolni,
- ▶ z Działania 133 grupa nie może skorzystać, bo nie ma osobowości prawnej. Szkoda tylko, że nikt odpowiedni im nie doradził, kiedy składali wniosek o rejestrację do MRiRW...

Konsorcjum kiełbasy liseckiej nie ma niestety jeszcze swojej strony internetowej.

7.3 Rogal świętomarciński – Chronione Oznaczenie Geograficzne – Grupa Producentów „Rogal Świętomarciński” (Umowa cywilnoprawna)



Rogal świętomarciński, na wniosek grupy składającej się z producentów oraz Urzędu Miasta, został wpisany 30 października 2008 r. do unijnego rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych jako Chronione Oznaczenie Geograficzne. W 2012 r. certyfikowało się 97 producentów rogalu świętomarcińskiego, czyli o kilku mniej niż w poprzednich latach. W 2012 r. została przez KE zaakceptowana zmiana w specyfikacji wytwarzania rogalu, o którą producenci wystąpili 2 lata wcześniej. Zmiana polega na dopuszczeniu widetek w wyspecyfikowanej masie rogalu 150-250 g (przed zmianą 250 g). Nie wszyscy producenci chcieli tej zmiany ze względu na tradycję, według której rogal miał być duży. Ale życie idzie naprzód i konsumenci wolą kupić 2 małe rogalie niż jeden wielki, więc trzeba było się dostosować...

Certyfikowani producenci rogalu świętomarcińskiego skarżą się na dużą liczbę podróbek na rynku i opieszałość IJHARS i innych instytucji w ściganiu tych podróbek. Trzeba powiedzieć, że akurat wytwórcy tego produktu nie mają szczęścia, bowiem dniem, w którym sprzedaje się najwięcej rogalu świętomarcińskiego, jest dzień Św. Marcina, czyli 11 listopada, a to przecież ustawowo dzień wolny od pracy, więc hulaj dusza, piekła nie ma, bo kto kogo będzie kontrolował i ścigał 11 listopada?

Droga do rejestracji

Grupa producentów rogalu 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 Poznaniu⁴⁵.

⁴⁵ 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 1991r. o organizacjach pracodawców

Wszyscy członkowie Grupy Producentów Rogala Świętomarcińskiego 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. 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 jest również liderem Grupy Producentów Rogala Świętomarcińskiego.

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 niżej 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

Przykłady organizowania się grup producentów w Polsce

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 rogali. 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 „Rogala świętomarcińskiego” oraz rejestry zakupionych surowców wykorzystywanych do produkcji, ponieważ producenci muszą mieć możliwość wykazania, z której partii surowców została wyprodukowana dana partia rogali.

Archiwum firmy Anika



Grupa producencka rogala świętomarcińskiego podczas przekazywania rogali świętomarcińskich prezydentowi RP Bronisławowi Komorowskiemu

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. Więcej informacji: www.cehcukiernikowipiekarzy.pl.

7.4 Wiśnia nadwiślanka – Chroniona Nazwa Pochodzenia – Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” (Spółdzielnia)



16 grudnia 2009 r. wiśnia nadwiślanka, jako piętnasty produkt polski, została wpisana na listę Chronionych Nazw Pochodzenia Komisji Europejskiej. Producenci z Nadwiślanki zdążyli już nieco zapomnieć o tym sukcesie, bo w kwietniu 2011 r. odnieśli kolejny sukces, jakim było otrzymanie miana uznanej organizacji producentów owoców i warzyw.

Realizując pięcioletni Plan Dochodzenia do Uznania (od 2006 r.), Spółdzielnia skorzystała ze środków dla wstępnie uznanych grup producentów owoców i warzyw. Poczynione zostały inwestycje wartości ok. 3 mln zł m.in. na nowoczesne otrząsarki do zbioru wiśni. 0,75 mln to wkład własny spółdzielni, a 2,25 mln pochodziło z dotacji (najpierw spółdzielnia wzięła kredyt), 0,75 mln dotacji krajowych i 1,5 mln europejskich.

Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” jako **jedyna grupa producentów** skorzystała z Rozporządzenia 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 i uzyskała 13,5 tys. zł refundacji kosztów poniesionych na przygotowanie wniosku.

Spółdzielnia, podobnie, jak większość organizacji producentów, które certyfikowały swoje produkty, nie miała możliwości skorzystania z dobrodziejstw Działania 133, na które zostało przeznaczone 30 mln euro. Krajowy ustawodawca w taki sposób zinterpretował i uściślił przepisy unijne, że krajowe grupy producentów praktycznie nie mają możliwości skorzystania z tych funduszy promocyjnych. W 2013 r. spółdzielnia liczyła 78 członków, z których 33 posiada certyfikaty, a prawo krajowe precyzuje, że produkcja wszystkich członków grupy producentów musi być certyfikowana, chociaż nie wymagały tego regulacje unijne. Certyfikowani spółdzielcy, wzorem producentów

osycpka, rozważali nawet ewentualność powołania organizacji, która zrzeszałaby wyłącznie certyfikowanych producentów, ale doszli do wniosku, że dostosowywanie się do niemądrych przepisów i tworzenie organizacji tylko w celu pozyskania środków z Działania 133 nie miałyby sensu.

W poprzednich latach certyfikowanym członkom spółdzielni zwracano część poniesionych składek w gotówce. Od kiedy jednak Spółdzielnia uruchomiła własny sklep ze środkami ochrony roślin, refundacja składek odbywa się poprzez przekazanie po korzystnej cenie środków ochrony roślin, które służą wsparciu zarejestrowanej produkcji.

Certyfikowani członkowie

spółdzielni korzystają natomiast ze zwrotu kosztów za badania certyfikacyjne oraz promocję prowadzoną przez grupę producentów.

© Spółdzielnia „Nadwiślanka”



© Spółdzielnia „Nadwiślanka”



Spółdzielnia organizuje szkolenia i zajmuje się formalnościami związanymi z odnawianiem co rok certyfikacji.

Dzięki znakomitej jakości produktu, jakim jest wiśnia nadwiślanka, poświadczonej certyfikatem, wiśnia sprzedaje się świetnie. Paradoksalnie w 2012 r., kiedy owoców było mało i wszyscy producenci sprzedawali je po tej samej cenie, nadwiślanka sprzedała się jako pierwsza, a potem inni podnieśli ceny...

Ale kiedy wiśni na rynku jest dużo, to Nadwiślanka, dzięki swojej zasłużonej renomie, nie ma kłopotu ze zbytem!

Nadwiślanka dostarcza swoje owoce, jako surowiec do dalszego przetwarzania, do wielu świetnych zakładów. Niestety, informacja o tym, że produkty są wytwarzane na bazie wiśni nadwiślanki, nie może być zamieszczona na etykiecie produktu końcowego, bo nie wszyscy członkowie spółdzielni mają certyfikaty...

O Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” w Ożarowie

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 się znaleźć na Liście Marszałka Województwa Świętokrzyskiego jako Grupa Producentów Owoców i Warzyw, 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 2005 r., a do Rejestru Grup Producentów Owoców i Warzyw Województwa Świętokrzyskiego 1 marca 2006 r. Produkowana przez jej członków wiśnia nadwiślanka została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez MRiRW we wrześniu 2006 roku, a w grudniu 2006 r. grupa producentów,

licząca 104 producentów – rolników zrzeszonych w Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” – złożyła wniosek o wpis wiśni nadwiślanki na listę ChNP Komisji Europejskiej. Po upływie 3 lat, w 2009 r., wiśnia nadwiślanka została zarejestrowana w KE jako CHNP. Dodajmy, że był to pierwszy produkt zarejestrowany jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, inny niż ser i z innego regionu niż Podhale. W przygotowaniu wniosku producentom ze Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” pomogła Świętokrzyska Izba Rolnicza.

Dzięki wpisowi do Rejestru Grup Producentów Owoców i Warzyw w 2006 r., 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 zbudowała w Ożarowie sortownię i chłodnię oraz zakupiła wózki widłowe, paletowe, wagi elektroniczne i 400 plastikowych skrzyniopalet. Ponadto spółdzielnia nabyła 15 otrząsarek do zbioru wiśni, 3 kombajny do zbioru porzeczek i grunt pod przyszłe inwestycje o powierzchni 1,76 ha. Dorobiła się także własnego środka transportu, ciężarówki Volvo 28 t, i własnego sklepu.

Wpisowe, warunkujące udział w zebraniu założycielskim spółdzielni, wyniosło 500 zł. Zapisano się wówczas 63 członków. Najwyższą władzą Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „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. Spółdzielnia prowadzi również odpłatne szkolenia dla sadowników.

Spółdzielnia nawiązała kontakt z firmą Materne – Polska Spółka 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.

W 2006 r. sprzedano 1240 ton wiśni nadwiślanki, cena kształtowała się w granicach 1,1-1,8 zł/kg (w zależności od podaży). Dzięki powstaniu spółdzielni uzyskane ceny wiśni były o kilkanaście procent wyższe niż w latach poprzednich. W 2009 r. sprzedano 1460 ton po cenie, z powodu „klęski urodzaju”, mniej więcej o połowę niższej – wiśnia nadwiślanka, była jednak preferowana w skupie w stosunku do innych odmian wiśni.

Opis produktu

Wiśnia nadwiślanka to owoc wiśni sokówki odroślowej, 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 soku 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, Annapol, Lipsko, Sienno, Solec nad Wisłą, o łącznej powierzchni około 1000 ha. 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, do śledzenia całej drogi produktu i zapewnienia jakości produktu zgodnej ze specyfikacją. Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli, który opiera się na trzech podstawowych elementach:

- ▶ **Spełnieniu przez producentów warunków** koniecznych dla 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 Owoców i Warzyw „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 tym terminie – chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku,
- do rejestru może zostać wpisany producent, którego sady – obszary upraw wiśni nadwiślanki – nie są mniejsze niż 10 arów.

Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „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 oznacza się specjalnymi etykietkami, zawierającymi odniesienie do miejsca pochodzenia – kod producenta, datę zbioru danej partii. Dokumenty ze spółdzielni oraz u producentów powinny umożliwić odtworzenie 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. W przypadku producentów zrzeszonych w Spółdzielni Producentów Owoców i Warzyw „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 szypułek 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, Biocert Małopolska sp. z o.o., ul. Lubicz 25a, 31-503 Kraków. Spółdzielnia Producentów Owoców i Warzyw „Nadwiślanka” ma własną, wyczerpującą stronę internetową www.nadwislanka.com.pl.

7.5 Suska sechłońska – Chronione Oznaczenie Geograficzne – Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach (Stowarzyszenie)

Suska sechłońska została zarejestrowana jako ChOG w październiku 2010 r.

W 2012 r. ośmiu producentów suski sechłońskiej posiadało certyfikat ChOG. Produkcja suski sechłońskiej wynosi ok. 200 ton rocznie. Certyfikowani producenci otrzymują z Działania 132 PROW 2007-2013 refundację składki płaconej na rzecz grupy producentów. Suska sechłońska jest promowana przez Stowarzyszenie Producentów Owoców i Warzyw w Ujanowicach oraz przez Stowarzyszenie „Na Śliwkowym Szlaku”. Ze względu na niezbyt dużą skalę produkcji suska sechłońska jest raczej emblematem regionu niż produktem rzeczywiście obecnym na rynku. Ale miejmy nadzieję, że się to zmieni, bo rzeczywiście jest unikalna i w odróżnieniu od śliwki kalifornijskiej nie zawiera żadnych konserwantów. Niestety suszone śliwki importowane są znacznie tańsze od suski sechłońskiej. Suska sechłońska z pestką musi kosztować 5-6 zł/kg, a bez pestki 8-10 zł/kg, podczas gdy śliwka z Chile bez pestki, nasączona środkami konserwującymi, a więc cięższa dzięki innym składnikom, które owocami nie są, kosztuje 5 zł/kg. Konkurencja jest zatem trudna.



© MRIRW

Droga do rejestracji – założenie stowarzyszenia

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 starało się o wpis na Listę Grup Producentów Rolnych prowadzoną przez Marszałka Województwa

Małopolskiego, ale produkcja suski nie osiągnęła wymaganej minimalnej wartości rocznej produkcji towarowej (50 tys. euro).

Złożenie wniosku o rejestrację

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. 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 ciemnognanatowym, przechodzącym nawet do czarnego. W smaku suska sechłońska jest lekko słodka, z wyczuwalnym posmakiem i aromatem wędzenia. Do wyrobu produktu wykorzystuje się wyłącznie

owoce odmian śliwy domowej (fac. *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



© Jola Lipka

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” – mówiła w 2011 r. Stanisława Niebylska, wójt gminy Laskowa. Jednak suska sechłońska ze względu na wyższą cenę, ale przede wszystkim z powodu zbyt małej produkcji nie może niestety realnie konkurować ze śliwką kalifornijską.

Na razie jednak suska jest sprzedawana indywidualnie przez producentów na targach i do hurtowni, głównie w województwie małopolskim.

Dowód pochodzenia – samokontrola

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

- ▶ Spełnieniu przez producentów warunków koniecznych dla 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
 - 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).

Suska sechlońska nie ma swojej strony internetowej, a informacje o niej można znaleźć na stronie www.nasliwkowymszlaku.pl.

7.6 Jabłka łąckie – Chronione Oznaczenie Geograficzne – Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa (Stowarzyszenie)



© MRiRW

Jabłko łąckie zostało zarejestrowane w KE jako ChOG w listopadzie 2010 r.

Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa promuje region za pomocą „jabłka łąckiego”

Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa w październiku 2012 r. zakończyło realizację

projektu pn. „Promocja turystyczna i agroturystyczna Ziemi łąckiej” oraz promocja produktów lub usług lokalnych, w tym produktów regionalnych, jakimi są „jabłka łąckie”. Projekt został zakwalifikowany przez Lokalną Grupę Działania Stowarzyszenie Białych Górali i Lachów Sądeckich do dofinansowania z Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, w ramach Działania 413 „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju” z zakresu małe projekty. Celem projektu była promocja produktu regionalnego jabłek łąckich, a także gospodarstw sadowniczych i agroturystycznych poprzez wykonanie materiałów promocyjnych. Zakres prac obejmował wykonanie baniera reklamowego, toreb reklamowych, nalepek na jabłka łąckie, nalepek na skrzynki. Realizacja niniejszego projektu pozytywnie wpłynie na promocję Ziemi łąckiej.

Historia rejestracji i organizowania się sadowników sądeckich

Stowarzyszenie Łącka Droga Owocowa zaczęło się organizować w gminie Łącko w powiecie nowosądeckim, w województwie małopolskim, 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 potrzeb klientów (wyposażenie w łażenki, 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 dla promocji regionu i jego owoców, zostało następnie w naturalny sposób wykorzystane jako grupa producentów w celu uzyskania Oznaczenia unijnego. Stowarzyszenie złożyło wnioski o rejestrację w 2007 r.

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.

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 czterech podstawowych elementach:

- ▶ **Spełnieniu przez producentów warunków** koniecznych dla 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”.
- ▶ **Produkowania** 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, znaj-

dujące 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/ha,
- ▶ 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. Jakiegokolwiek przekroczenie tego plonu prowadzi do utraty możliwości korzystania z Chronionego Oznaczenia Geograficznego w odniesieniu do całej produkcji z tego sadu,
- 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 „fałszowaniem” 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 2006 r. spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością „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, sp. z o.o. Sądecka Grupa Producentów Owoców i Warzyw mogła skorzystać z pomocy ze środków publicznych, przeznaczonych na założenie i wsparcie działalności administracyjnej grupy. Po wejściu Polski do UE SGPO-iW 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 1700 ton (obecnie jest już możliwość przechowywania w niej 4000 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 areał wynosi ok. 230 ha, a przechowalnia i sortownia zostały powiększone. Więcej informacji znaleźć można na przejrzystej i eleganckiej stronie internetowej www.owoclacki.pl.

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. 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.



8

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 dziś 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 unijnego 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 unijnej 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 (aktualnie jest złożony w Brukseli jeden wniosek na produkt *Malze Bouchot*, czyli małe bouchot hodowane na północnym wybrzeżu Francji).

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 sześć znaków:

- ▶ L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), francuski znak „Nazwa znanego pochodzenia” przyznawany przez INAO,
- ▶ L'Appellation d'Origine Protégée (AOP), unijny znak Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), rejestracja w KE. Produkt, który otrzymał francuski znak AOC, następnie niemal automatycznie otrzymuje unijną rejestrację ChNP,
- ▶ L'Indication Géographique Protégée (IGP), unijny znak Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG), rejestracja w KE,
- ▶ La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), unijny 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 ściśle 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 unijne oznaczenie ChNP. Francuska krajowa procedura rejestracji AOC jest bardzo wymagająca i długotrwała (trwa kilka lub nawet kilkanaście lat!). Procedura rejestracji unijnej była dotychczas wzorowana na francuskiej, trwała bardzo długo i produkty francuskie, które uzyskiwały AOC we Francji, tak jak produkty z innych krajów europejskich, czekały długi czas na uzyskanie rejestracji. Wyżej wspomniane Rozporządzenie z 21 listopada 2012 przewiduje znaczne skrócenie procedur europejskich.

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 (Identification Géographique Protégée)/ChOG.

Związki ochrony produktu stawiają sobie na ogół cele ogólne. Dbają o rozwój produktu, jego promocję i ochronę oraz o wzrost dochodów członków związku. W zależności od produktu związki przyjmują różne strategie ochrony, promocji i rozwoju związane z produktem. **Utrzymanie znaku i jakości produktu** po rejestracji jest dla producentów sprawą niezmiernej wagi. 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 wyróżniali swoje produkty znakiem krajowym AOC, który był powszechnie rozpoznawany i ceniony. Teraz jednak znaki europejskie AOP (ChNP) i IGP (ChOG) weszły do powszechnego użytku.

Jak wspomniano już wielokrotnie, Francuzi przywiązują dużą wagę do znaków jakości związanych z geograficznym pochodzeniem – i tak Francja do dziś zgłosiła do Brukseli 254 wnioski o przyznanie: AOP (125), IGP (128) i GTS (1). 193 znaki zostały już zarejestrowane; pozostałe zostały zgłoszone (45) lub opublikowane (17). Nie jest dla nikogo niespodzianką, że wśród zgłaszanych produktów dominują sery (72), mięso i podroby (70), owoce i jarzyny (57).

W większości opisów zarejestrowanych polskich produktów przytaczaliśmy też ich specyfikację, aby pokazać, w jak różny sposób producenci w Polsce podeszli do problemu 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 finali producenci zarejestrowanego produktu, ale także instytucje, które uczestniczą w procesie wytwarzania produktu, bądź dostarczając surowiec, np. mleko na ser, bądź wykonując 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 dobrane w taki sposób, by pokazać zarówno różnorodność chronionych produktów, jak i organizacji i celów producentów.

8.1 Picodon – AOC/AOP/ChNP – Związek sera picodon ChNP

© René Marnet, Syndicat du Picodon



Picodon to mały, okrągły podsuszany serek kozi o średnicy 5-7cm 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. (wtedy nazwa tego małego sera była bardziej złożona – picodon

z Ardèche albo picodon z Drôme), a w 1992 r. automatycznie otrzymał rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia. Nazwa sera została uproszczona w 2000 r. i od tego czasu ser nazywa się więc picodon.

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, który powstał w 1975 r., skupia podmioty związane z wytwarzaniem sera i ma na celu ochronę i promocję sera picodon ChNP, w tym w szczególności:

- ▶ utrzymywanie zatwierdzonej jakości zarejestrowanego jako ChNP sera,
- ▶ każdy członek związku wypełnia „Deklarację Gotowości” do przestrzegania warunków ChNP, 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 kontrolnej, podległej Związkowi. Wyniki badań tej komisji gwarantują zarówno jakość organoleptyczną (barwa, zapach, smak itp.) sera, jak i jego jakość fizyko-chemiczną. 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, przestrzegania przepisów dotyczących etykietowania produktów ChNP itp.
- ▶ zapewnienie odpowiedniej reprezentacji związku – złożonej z jego członków – 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.

Krajowe grupy producentów, które powstają dla 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:

1. producenci koziego mleka, którzy dostarczają mleko do mleczarni, produkującej picodon ChNP,
2. indywidualni producenci sera picodon ChNP,
3. indywidualni producenci sera, którzy przekazują świeżo wyprodukowany ser do dalszego procesu do dojrzewalni,
4. właściciele dojrzewalni, którzy zajmują się dojrzewaniem sera i wprowadzeniem gotowego produktu ChNP do obrotu,
5. spółdzielnie,
6. 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 2012 r. do związku należało 203 członków, w tym:

- ▶ 111 producentów mleka,
- ▶ 90 serowarów wytwarzających ser picodon ChNP (86 hodowców, 1 spółdzielnia, 3 zakłady mleczarskie),
- ▶ 3 dojrzewalnie.

W 2012 r. członkowie związku wyprodukowali ok. 8 mln serów o wadze 478 t z mleka pochodzącego od 26 000 kóz, wypasanych na 19 500 ha pastwisk i łąk. Średnio gospodarstwo hodowlane posiada ok. 100-160 kóz, tak że nie są to bardzo duże gospodarstwa.

Przy wytwarzaniu sera bezpośrednio zatrudnionych jest ponad 1000 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.

Produkcja oznakowanego sera powoli, ale stale rośnie, pomimo że liczba członków związku maleje i w 2008 r. była niższa niż w 2003 r. Roczna produkcja sera wzrosła jednak z 400 ton w 2000 r. do 478 ton w 2012 r. Związek jest bardzo aktywny i dynamicznie rozwija promocje picodon: w styczniu 2013 r. miało miejsce wprowadzenie na rynek jednolitego opakowania (PICO.BOX) sera picodon z trzema wariantami zależnie od stopnia dojrzewania, pozwalającego na łatwą identyfikację sera i zapewniającego lepsze warunki konserwacji.

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 prawidłowe funkcjonowanie związku. Zarząd wybiera ze swojego grona prezydenta związku. Walne zgromadzenie wszystkich członków związku odbywa się w trybie zwyczajnym raz w roku. Walne zgromadzenie może również zostać zwołane w trybie nadzwyczajnym, jeśli wymaga tego interes związku.

Strona internetowa poświęcona serowi picodon www.picodon-aop.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.

8.2 Fasolka z Tarbes – IGP/ChOG – Spółdzielnia fasolki z Tarbes

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 szczególny związek geograficzny z regionem.

Grupa producentów fasolki z Tarbes jest zorganizowana w spółdzielnię. W latach 80. grupka producentów zaczęła się organizować dla odnowienia uprawy fasolki, która niegdyś była uprawiana 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 2012 r. spółdzielnia liczyła 64 członków i na 120 ha produkowała 130 t 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 dla prowadzenia produkcji w sposób zgodny ze specyfikacją. Dział techniczny, oprócz kontroli wewnętrznych, koniecznych dla utrzymywania jakości produktu, prowadzi następujące usługi na rzecz spółdzielni:

- ▶ inspirowanie projektów, mające na celu dalszą poprawę jakości produktu,
- ▶ organizację produkcji nasion,
- ▶ organizację wizyt na terenach uprawy fasolki,
- ▶ pomoc w organizacji ekip dla zbioru fasolki.

Strona internetowa fasolki z Tarbes jest 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 stronę narzędzi marketingowych do pobrania (zdjęcia, filmy, artykuły prasowe). Spółdzielnia 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



© Patrick Boilland

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). Adres strony: www.haricot-tarbais.com.

Spółdzielnia zrobiła również pojedyncze plastikowane plakietki z przepisami na fasolkę z Tarbes.

Powyższe 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 postępuje się wszystkimi uzyskanymi znakami, a więc znakiem ChOG, Zielonym Znakiem, który świadczy o tradycyjności produktu, i Czerwonym Znakiem, którym Francja znakuje swoje produkty o ponadprzeciętnej jakości.

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



© Sylvain et Laurent Madelon

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

być należycie zrekomensowany. Mleko trudno było sprowadzać z gór, gdzie krowy pasły się całe lato, i 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 beaufort, 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 uczą się o swoich produktach i je degustują. Beaufort uzyskał znak AOC w 1968 r., a europejskie ChNP w 2003 r.

Beaufort to tylko jeden przykład z wielu rodzajów górskich serów występujących w Sabaudii (Savoie), której częścią jest obszar produkcji



© Afratp

sera 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.

Oczywiście związek ma swoją stronę internetową: www.fromage-beaufort.com, a Stowarzyszenie Tradycyjnych Serów z Sabaudii informuje o wspólnych działaniach serowarów z regionu www.fromagesdesavoie.fr.

8.4 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 o rejestrację unijną, dotyczących mięsa. Jak dotąd, w 2013 r., jedynym zarejestrowanym w KE produktem jest jagnięcina podhalańska, zarejestrowana jako ChOG.
- ▶ 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



© Serge Faquier

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 „czerwoną 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, kozami, koźmi, owcami, trzodą chlewną itd.) rozpoczęto prace nad promocją 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

Chronione Oznaczenie Geograficzne – wiejska wołowina z Maine (dopuszczające wiele ras) i chodzilo o takie sformułowanie kryteriów (dotyczących paszy, hodowli, zawartości tłuszczu, muskulatury, transportu, czasu przebywania w rzeźni itd.), aby nacisk został położony na walory organoleptyczne, poszukiwane przez konsumentów dokonujących zakupów w super- i hiper marketach, sprzedających mięsa 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 opracowania zwierząt w rzeźni.

Te działania trwały dziewięć lat, do 2004 r., kiedy maine-anjou została zarejestrowana.

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 ocieliły, lub też wykastrowanych 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 ścięgnami, jest sprężyste, w kolorze żywym czerwonym, lekko wpadającym w pomarańczowy.

Zasięg geograficzny

Obszar, z którego pochodzi mięso, tzn. na tym obszarze 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 – sprawdzane jest, 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), dla 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 oraz 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”⁴⁶.

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. Wytwarzanie mięsa maine-anjou jest charakterystyczne 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

⁴⁶ 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 przyrządzenia, muszą odpocząć w chłodni, tak by mięso skruszało, i stąd właśnie ów wymóg 9 lub w przypadku próżni 10 dni

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 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 czasu jednak minęło, zanim rozmiary produkcji tego wyodrębnionego gatunku mięsa zapewniły dystrybutorowi regularne dostawy handlowe.

Na początku 2004 r. rozpoczęto realizację końcowego etapu definitywnego 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; spowodował więc wykluczenie z projektu hodowców stosujących metody uważane za zbyt intensywne. Projekt nie zainteresował małych sklepów mięsnych – mięso znajduje swój zbył w hipermarketach, którym zależy na dywersyfikacji podaży.

Otrzymanie znaku AOC w 2004 r. roku 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 określeniu, 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 właściwie 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 ChNP, stanowiącą wizerunek dla danego terytorium, a nie wyłącznie dla Auchan.

Dziś już można obiektywnie ocenić pozytywny wpływ znaku ChNP 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. Szczególne cechy mięsa danej rasy stwarzają problem w wypadku dużej dystrybucji: sezonowość, nieduża produkcja w odniesieniu do potrzeb supermarketów, sprawiają, że należy szukać również bezpośrednich kontaktów z innymi szczególnymi „zbiorowymi” konsumentami typu np. sieci restauracyjne.

Wzrost pogłowia bydła maine-anjou ChNP jest stały, a jego dynamiczny wzrost nastąpił w 2005 r. dzięki wydarzeniu o niemal historycznym znaczeniu, jakim było nawiązanie współpracy dla sprzedaży mięsa rasy oznakowanej ChNP z Auchan. W 2009 r.

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% wzrostu sprzedaży. W 2008 r. ubój wyniósł 1550 sztuk, a w 2011 r. 2500 sztuk.

We Francji podejmuje się spore wysiłki w celu zwiększenia podaży i komercjalizacji mięsa wołowego, którego jakość wykracza ponad przeciętną, czyli w promocji mięsa – w jakimś sensie – luksusowego.

Rejestracja unijna wskazująca na jakość i pochodzenie produktu jest tutaj ważnym narzędziem: aktualnie istnieją tylko 4 AOC – w tym 2 AOP/ChNP – francuskie: chronologicznie Taureau de Camargue (AOP – Byk z Camargue); wołowina z Maine-Anjou (AOP), o której mowa; Fin Gras du Mézène (delikatny tłuszcz z Mézène); Boeuf de Charolles („najmłodsza”, z 2010 r., wołowina z Charolles). W UE zostało także zarejestrowanych 5 produktów wołowych ChOG. Te jednak mają mniejszą renomę na rynku francuskim. Francuzi oczywiście respektują Unię Europejską i jej regulacje, ale najbardziej cenią sobie to, co własne, usankcjonowane przez francuskie AOC.

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

Unijna polityka w dziedzinie wspierania produkcji i promocji produktów rolno-spożywczych tradycyjnych i o znanym pochodzeniu jest polityką stosunkowo młodą i podwójnie wyjątkową. Młoda, bo dotyczące jej przepisy wspólnotowe powstały w 1992 r.; wyjątkowa, w kontekście WPR, gdyż jest jednym z głównych elementów odchylenia od wsparcia dla polityki „ilościowej”, i wyjątkowa w kontekście ogólnej filozofii KE budowania wolnego wspólnego rynku. Ta polityka będzie w sposób aktywny kontynuowana po 2013 r., czego dowodem jest niedawna zmiana rozporządzeń unijnych dotyczących zasad rejestracji produktów jakościowych w KE i wprowadzenie nowego

ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) NR 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, którego celem jest m.in. skrócenie czasu rejestracji i zwiększenie liczby zarejestrowanych produktów przy zachowaniu gwarancji ich jakości.

Tym samym polityka jakości produktów 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 odnosi 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? 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. Włosi zaś mają wiele produktów ChOG, z którymi wkroczyli do Europy. Z tego punktu widzenia wprowadzenie w Polsce „Listy produktów tradycyjnych” i systemu „Jakość Tradycja” są bardzo pożytecznymi krokami jako pierwsze stopnie, niejako „wprawki”, przed uczestnictwem w „biegu

z przeszkodami”, jakim jest staranie się o znaki unijne ChNP, ChOG i GTS. 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 UE, jeśli chodzi o rolnictwo ekologiczne, i można postawić hipotezę, że niezależnie od roli „starej” WPR rolę hamulca mogło tutaj odgrywać bardzo rozpowszechnione od dawna podejście AOC, jakości związanej z pochodzeniem geograficznym.

Doświadczenia francuskie pokazują, że starania 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: zdynamizowanie migracji miasto – wieś, czy też duże miasto – małe miasto, rozwój przetwórstwa na wsi itp.

Jednocześnie należy podkreślić, że wysiłek wkładany w podnoszenie jakości produkcji rolno-spożywczej stwarza korzystny klimat dla 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 ze wsi czy też jej powrotu na wieś „z dyplomem w kieszeni”. Wzrost wysoko wykwalifikowanego zatrudnienia na terenach wiejskich wokół, np. w okręgu szynki z Bayonne, jest tego żywym przykładem.

We Francji jest także używane oznaczenie „Inne niż wszystkie”, które często znaczy „trudniej niż gdzie indziej”. Fakt, że dużo zarejestrowanych produktów pochodzi z terenów o trudnych warunkach gospodarowania – góry – 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” i to podejście zostało uwzględnione także w nowym rozporządzeniu unijnym, które zaleca wprowadzenie przepisu określającego na poziomie UE określenia jakościowego dla produktów z terenów 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 pasywnie znosić zmieniającą się koniunkturę. 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 permanentnie ewoluuje i w jakimś sensie ważne jest wpisać się w dynamikę tej ewolucji, a jednocześnie wszyscy na średnią i długą metę mamy interes w produkowaniu żywności lepszej, z jak najmniejszymi negatywnymi skutkami dla środowiska oraz z rzetelną informacją konsumenta.

Smacznego !

Załączniki

Podstawowe akty prawne związane z rejestracją unijną produktów znanego pochodzenia i produktów tradycyjnych

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych

Lista produktów rolnych mogących ubiegać się o Chronioną Nazwę Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowaną Tradycyjną Specjalność

Produkty te zostały wyszczególnione w:

- ▶ Załączniku I do Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską,
- ▶ Załączniku I do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Załącznik 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; sód; 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 foju; olej z tłuszczu, oliwy i foju, 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, ostonki 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 nie przędzony; pakuły i odpady lniane (w tym skrawki workowe lub rozwłókniane)

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

Załącznik 2. – Załącznik I do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

Produkty rolne i środki spożywcze

I. Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne

Piwo

Czekolada i produkty pochodne

Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

Napoje z ekstraktów roślinnych

Makarony

Sól

Naturalne gumy i żywice

Pasta musztardowa

Siano

Olejki eteryczne

Korek

Koszenila

Kwiaty i rośliny ozdobne

Bawełna

Wełna

Wiklina

Len międlony

Skóra

Futro

Pierze

II. Gwarantowane tradycyjne specjalności

Gotowe dania

Piwo

Czekolada i produkty pochodne

Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

Napoje z ekstraktów roślinnych

Makarony

Sól

Fundacja „Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej” – EFRWP – powstała w 1990 r. w efekcie umowy zawartej między Rządem RP a Europejską Wspólnotą Gospodarczą. Obecnie Fundacja jest organizacją pozarządową. Głównym jej celem jest rozwój infrastruktury technicznej i społecznej obszarów wiejskich oraz wspieranie małej i średniej przedsiębiorczości pozarolniczej. Projekt „Żywność wysokiej jakości. Krótsza droga od producenta do konsumenta”, w ramach którego ukazuje się niniejsza publikacja, wpisuje się w ideę propagowania małej przedsiębiorczości na terenach wiejskich, wspieraną przez EFRWP.

Książka ta powstała dzięki doświadczeniom, nabytym podczas kilkuletniej współpracy z producentami w Polsce, pogłębionej o doświadczenia wizyt studyjnych w innych krajach, przede wszystkim we Francji. Celem było przedstawienie pożytecznych dla producentów, ale i dla konsumentów, rozproszonych informacji dotyczących różnych aspektów produkcji i dystrybucji produktów rolno-spożywczych wyjątkowej jakości. Z pewnością książka nie jest wolna od błędów. W Poradniku jest wiele faktów i danych, które wkrótce się zdezaktualizują, ale chodziło o pokazanie właśnie na konkretnych przykładach i faktach, w jaki sposób należy podchodzić do profesjonalnego wytwarzania produktów regionalnych i tradycyjnych i jakie problemy są z tym związane.

Chociaż wiele pozostało jeszcze do zrobienia, by ta dziedzina stała się rzeczywiście liczącym się ekonomicznie sektorem przetwórstwa, można zobaczyć, jak wiele, w niedługim w końcu czasie, już zostało zrobione. Mając nadzieję, że Poradnik-Przewodnik będzie użyteczny, życzymy dobrej lektury.

Zofia Winawer – członek Zarządu Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego, członek Slow Food Warszawa, smakoszka, sprawdzona kucharka domowa, w latach: 1994-1999 autorka przepisów kulinarnych do Magazynu Gazety Wyborczej, 2009-2012 współpracownik i koordynator projektów europejskich promujących produkty regionalne i tradycyjne (Fundacja dla Polski, Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej).

Henryk Wujec – w latach 2007-2010 koordynator Programu Rozwoju Regionalnego w Fundacji dla Polski, 2004-2008 przewodniczący Rady Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL), 2009-2010 – prezes PIPRiL, 1999-2000 podsekretarz Stanu w MRiRW, aktualnie doradca w Kancelarii Prezydenta RP. Zawsze w biegu i objuczony torbami. Lubi domową kuchnię, choć, jak trzeba, zje wszystko...

