

Maria Śmiechowska

Akademia Morska w Gdyni

ZAPEWNIENIE AUTENTYCZNOŚCI I WIARYGODNOŚCI PRODUKTOM REGIONALNYM I TRADYCYJNYM

ENSURING AUTHENTICITY AND RELIABILITY OF REGIONAL AND TRADITIONAL PRODUCTS

Słowa kluczowe: żywność regionalna i tradycyjna, autentyczność i wiarygodność

Key words: traditional and regional food, authenticity and reliability

Abstrakt. Celem badań była analiza obowiązujących aktów prawnych w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych w kontekście nowych wymagań legislacyjnych oraz ukazanie znaczenia autentyczności i wiarygodności żywności regionalnej i tradycyjnej. Przedstawiono także czynniki wpływające na zachowanie autentyczności tej żywności. Żywność regionalna i tradycyjna wzbudza duże zainteresowanie zarówno producentów, jak i konsumentów. Jest ona ważnym elementem europejskiego kulturalnego dziedzictwa. Produkcja i sprzedaż tradycyjnych wyrobów spożywczych może dostarczyć nie tylko żywności o wysokich walorach żywieniowych, ale także może stanowić ważny czynnik decydujący o rozwoju gospodarczym wielu europejskich regionów. Dotychczasowe przepisy dotyczące żywności tradycyjnej i regionalnej nie były spójne, brakowało przejrzystości unijnych rozwiązań.

Wstęp

Zapewnienie bezpieczeństwa żywności stało się jednym z głównych zadań wspólnej polityki rolnej (WPR) Unii Europejskiej (UE). WPR jest w trakcie reformy, której zakończenie było zapowiadane na 2014 rok. Jednym z najważniejszych tematów diskutowanych w UE jest to, w jaki sposób WPR może przyczynić się do europejskiego i światowego bezpieczeństwa żywnościowego [Candel i in. 2014].

Żywność tradycyjna jest ważnym elementem europejskiego kulturalnego dziedzictwa. Produkcja i sprzedaż tradycyjnych wyrobów spożywczych może dostarczyć nie tylko żywności o wysokich walorach żywieniowych, ale także może stanowić ważny czynnik decydujący o rozwoju gospodarczym wielu europejskich regionów i może przyczynić się do dywersyfikacji obszarów wiejskich, zapobiegając m.in. ich wyludnieniu.

Europejscy konsumenci deklarują popyt na bezpieczne i smaczne tradycyjne produkty spożywcze [Cayot 2007]. Żywność tradycyjna przyczynia się także do większej różnorodności, jest ona – zdaniem konsumentów – bardziej odżywcza i zdrowsza oraz lepiej odpowiada obecnym potrzebom w nowoczesnych społeczeństwach. W tym kontekście istnieją możliwości dla tradycyjnych produktów żywnościowych, pozwalające na zwiększenie udziału w rynku przez wprowadzenie działań innowacyjnych w produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych, zważywszy, że niektóre z obecnych technologii wykorzystywane w produkcji tradycyjnych produktów spożywczych nadal polegają na tradycyjnych praktykach produkcyjnych o niskiej konkurencyjności i słabej wydajności [Fito, Toldra 2006].

Dotychczasowe przepisy dotyczące żywności tradycyjnej i regionalnej nie były spójne, brakowało przejrzystości unijnych rozwiązań, co przez lata zgłaszali producenci. Dlatego Komisja Europejska (KE) podjęła decyzję o nowych rozstrzygnięciach legislacyjnych i organizacyjnych. W wyniku tych działań Parlament Europejski (PE) i Rada wydały *Rozporządzenie 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych* [Dz.Urz. UE L 341/1].

Celem badań była analiza dotychczas obowiązujących aktów prawnych w zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych w kontekście nowych wymagań legislacyjnych oraz ukazanie znaczenia autentyczności i wiarygodności żywności regionalnej i tradycyjnej, jak również przedstawienie czynników wpływających na zachowanie autentyczności tej żywności.

Material i metodyka badań

Przeprowadzono analizę porównawczą dotychczas obowiązujących aktów prawnych w zakresie żywności tradycyjnej i regionalnej z nowym rozporządzeniem PE i Rady 1151/2012. Przedstawiono znaczenie systemów jakości i zapewnienia bezpieczeństwa w produkcji żywności regionalnej i tradycyjnej. Zaproponowano wprowadzenie zasad bezpieczeństwa przed zafalszowaniem żywności regionalnej i tradycyjnej w postaci systemów zapewnienia autentyczności i identyfikowalności żywności regionalnej i tradycyjnej.

Prawne regulacje produkcji żywności regionalnej i tradycyjnej

W zakresie produktów regionalnych i tradycyjnych we Wspólnocie Europejskiej dotychczas obowiązywały następujące uregulowania prawne:

- *Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych* [Dz.U. UE, L 93 z 31.03.2006, s. 12];
- *Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych, będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami* [Dz.U. UE, L 93 z 31.03.2006, s. 1];
- *Rozporządzenie Komisji nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. określające szczegółowe zasady stosowania Rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych* [Dz.U. UE, L 369 z 23.12. 2006, s. 1].

Zgodnie z tymi rozporządzeniami produkty rolne i żywnościowe mogą zostać wyróżnione przez stosowanie odpowiednich oznaczeń:

- chroniona nazwa pochodzenia (ChNP),
- chronione oznaczenie geograficzne (ChOG),
- gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS).

Lista produktów objętych rozporządzeniem 510/2006 różni się od listy objętej rozporządzeniem 509/2006 [Korzycka-Iwanow, Wojciechowski, 2008]. W załącznikach do rozporządzenia 510/2006 wymienia się takie produkty spożywcze, jak: piwo, chleb, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, musztardę i makarony. Natomiast w załączniku do rozporządzenia 509/2006 wymienia się m.in.: piwo, czekoladę i inne produkty spożywcze zawierające kakao, wyroby cukiernicze i ciastkarskie oraz piekarnicze, chleb, makaron, sosy, zupy, napoje z ekstraktów roślinnych, lody.

3 stycznia 2013 roku weszło w życie *Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych* [Dz. U. L 343 z 14.12.2012, s. 1], które uchyla do tej pory obowiązujące rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 oraz rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006.

Rozporządzenie PE i Rady (UE) nr 1151/2012 scala dotychczasowe regulacje dotyczące unijnych systemów jakości żywności w jednolite ramy prawne. Kluczowe kwestie zawarte w nowym rozporządzeniu dotyczą wzmocnienia istniejącego systemu ChNP i ChOG, wprowadzenia istotnych zmian do systemu GTS oraz ustanowienia ram nowego systemu określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie.

W odniesieniu do systemu ChNP i ChOG wzmocniony został zakres ochrony m.in. w przypadku, gdy produkty ChNP lub ChOG są wykorzystywane jako składniki. System GTS uproszczono przez zlikwidowanie możliwości rejestracji nazw bez ich zastrzeżenia. Na zmiany w stosunku do już zarejestrowanych takich nazw przewidziano okres przejściowy. Tradycyjny charakter nazwy

ubiegającej się o rejestrację jako GTS, zgodnie z nowym rozporządzeniem, odnosi się do produktu będącego w użyciu na rynku krajowym nie krócej niż 30 lat.

Zmiany dotyczące obu systemów związane są m.in. ze skróceniem procedur rejestracyjnych nowych nazw na poziomie unijnym, jasnym określeniem praw grup producenckich, a także doprecyzowaniem zasad znakowania produktów ChNP, ChOG i GTS symbolami unijnymi, które zacznie obowiązywać od 4 stycznia 2016 roku.

Dodatkowo w rozporządzeniu PE i Rady (UE) nr 1151/2012 wprowadzono pojęcie „produkt górski” jako określenie jakościowe, stosowane fakultatywnie w celu ułatwienia producentom informowania o cechach i właściwościach stanowiących wartość dodaną produktów rolnych pochodzących z obszarów górskich. Zapowiedziano także zastrzeżenie w niedługim czasie kolejnego określenia jakościowego „produkt rolnictwa wyspiarskiego” [www.min.rol.gov.pl, www.ijhars-s.gov.pl].

Atrybuty żywności regionalnej i tradycyjnej

Jednym z czynników rozwoju żywności regionalnej i tradycyjnej było przeciwstawienie się rozprzestrzenianiu żywności globalnej, produkowanej na potrzeby społeczności całego świata. Cechą żywności globalnej jest anonimowość. Konsument najczęściej nie zdaje sobie sprawy z faktu, że taka żywność może być produkowana tysiące kilometrów od jego miejsca zamieszkania. W tym kontekście żywność tradycyjna i regionalna pozostaje w związku z żywnością etniczną, ekologiczną lub ruchem *slow food*.

Czynnikami, które m.in. zdecydowały o rozwoju żywności regionalnej i tradycyjnej, były przeciwstawienie się produkcji żywności globalnej oraz wsparcie przez UE regionów Europy. Nie są to jednak jedyne czynniki przemawiające za rozwojem żywności regionalnej i tradycyjnej. Sprawa ma niewątpliwie szerszy aspekt (tab. 1).

Zaprezentowane w tabeli 1 cechy żywności regionalnej i tradycyjnej nie są jedynymi. Wybrano te cechy, które w najwyższym stopniu różnicują produkcję żywności na rynek globalny od żywności regionalnej i tradycyjnej. Charakter żywności regionalnej i tradycyjnej wpisuje jej produkcję w ramy polityki regionalnej, która w swoim rozwoju musi i powinna uwzględniać produkcję żywności regionalnej i tradycyjnej. Założenia tej polityki zostały zaprogramowane w *Krajowej strategii rozwoju regionalnego 2010-2020: regiony, miasta, obszary wiejskie* [2010-2020] (KSRR), w której także zostały zawarte założenia polityki rozwoju regionalnego na lata 2014-2020.

Globalna produkcja żywności i strategia koncernów przemysłu spożywczego podąża w kierunku kształtowania zachowań konsumentów na rynku żywnościowym i wyprzedzania ich oczekiwań. Szybki rozwój globalnego produktu żywnościowego nie byłby możliwy, gdyby nie procesy globalizacji, przenikania się gospodarek światowych, liberalizacji handlu i swobodnej wymiany towarów. Globalne produkty żywnościowe starają się zaspokajać potrzeby konsumentów w różnych krajach. Nowym trendem stało się promowanie produktów lokalnych w globalnej produkcji i konsumpcji [Zaborowska, Skierkowski 2011].

W drugiej połowie XX wieku wiele produktów lokalnych, często o wielowiekowej tradycji, wzbudziło zainteresowanie przemysłowych producentów żywności, głównie koncernów. Wśród tych produktów wyróżnić można takie, jak pizza, tofu lub taco. Dystrybucja tych przemysłowo wytwarzanych produktów odbywa się głównie w sieciach handlowych. Wydaje się jednak, że te przemysłowo wytwarzane na skalę globalną produkty lokalne odbiegają od tradycyjnych wytwarzanych w regionie powstania. Również konsumenci w krajach europejskich sceptycznie podchodzą do innowacji produktów regionalnych i tradycyjnych [Kühne i in. 2010].

Żywność tradycyjna, regionalna i lokalna pozostaje częścią kultury regionalnej, która staje się udziałem nie tylko mieszkańców regionu, ale coraz częściej konsumentów z innych regionów, krajów, kontynentów. Wśród atrybutów żywności regionalnej i tradycyjnej konsumenci najczęściej wymieniają: tradycję, autentyczność, oryginalny smak i smakowitość, a także wskazują na sentymentalne konotacje z rodzinnym domem [Gutkowska i in. 2009, Grębowiec 2010, Rybowska, Chelstowska 2007].

Tabela 1. Cechy żywności regionalnej i tradycyjnej w kontekście żywności globalnej
 Table 1. Features of regional and traditional foods in the context of the global food

<i>Żywność regionalna i tradycyjna/Regional and traditional foods</i>	<i>Żywność globalna/Global food</i>
<i>Produkcja o zasięgu lokalnym/Local-scale production</i>	<i>Produkcja na globalny rynek żywności/Production for the global food market</i>
<i>Produkcja na małą skalę/Small-scale production</i>	<i>Produkcja masowa/Mass production</i>
<i>Nazwy produktów powiązane z regionem/Product names associated with the region</i>	<i>Produkty koncernowe/Concern products</i>
<i>Produkty powstające w większości w oparciu o lokalne surowce/Products manufactured mostly based on local raw materials</i>	<i>Produkty powstające z surowców z różnych stron świata – w jednym produkcie może być wykorzystanych kilka lub kilkanaście składników różnego pochodzenia/Products produced with raw materials from around the world – in one product a dozen or so components of various origins can be used</i>
<i>Niestosowanie lub stosowanie w niewielkim zakresie substancji dodatkowych, w tym środków konserwujących/Avoidance or use of a small range of additives, including preservatives</i>	<i>Częste wykorzystywanie substancji dodatkowych/Wide use of additives</i>
<i>Zróżnicowanie pod względem organoleptycznym/Diversity in terms of organoleptic factors</i>	<i>Zunifikowane cechy sensoryczne produktów/Unified sensory characteristics of products</i>
<i>Stosowanie lokalnych ziół i przypraw/The use of local herbs and spices</i>	<i>Stosowanie wystandaryzowanych mieszanek przyprawowych/The use of standardized mixtures of spices</i>
<i>Proste technologie wytwarzania/Simple manufacturing technologies</i>	<i>Wysoki stopień innowacyjności produkcji/High degree of innovation in production</i>

Źródło: opracowanie własne
 Source: own study

Autentyczność – główny atrybut żywności regionalnej i tradycyjnej

Autentyczność w znaczeniu „tradycyjność”, zgodność z oryginałem zakodowanym w umyśle, zapamiętanym z dzieciństwa smakiem, coraz częściej pojawia się w problematyce dotyczącej spożycia żywności i jest czynnikiem odróżniającym żywność tradycyjną i regionalną od innych rodzajów żywności. W cytowanych publikacjach pojawia się wiele przymiotników określających żywność tradycyjną i regionalną.

Za produkt autentyczny można uznać taki, który jest zgodny z oryginałem i odpowiada pierwowzorowi określone w standardzie. Produkt autentyczny jest często wyróżniany specjalnym certyfikatem zgodności [Śmiechowska 2013]. Autentyczność żywności regionalnej i tradycyjnej opiera się na przyznanych certyfikatach zgodności z wzorcem złożonym w opisowej formie, znajdującym się w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, który musi spełniać wymagania określone w rozporządzeniach UE dotyczących produktów tradycyjnych i regionalnych.

Zapewnieniu bezpieczeństwa i autentyczności produktów służą: systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa, systemy znakowania i zabezpieczania towarów, systemy identyfikowalności oraz stanowiące prawo i systemy kontroli (tab. 2) [Śmiechowska 2013].

Tabela 2. Zapewnienie autentyczności żywności tradycyjnej i regionalnej
 Table 2. Ensuring the authenticity of traditional and regional food

Element (etap) autentyczności/ <i>Element (step) of the authenticity</i>	Sposób wykonania/ <i>The method of execution</i>
Systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem/ <i>Quality and safety management systems</i>	GMP (<i>Good Manufacturing Practice</i> – Dobra Praktyka Produkcyjna), GHP (<i>Good Hygienic Practice</i> – Dobra Praktyka Higieniczna), HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Point Control</i> – Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny), GlobalGAP (<i>Good Agricultural Practice</i> – Dobra Praktyka Rolnicza)
Systemy znakowania towarów/ <i>Labeling systems of products</i>	Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz.U. UE, L 304/18 z dnia 22.11.2011)
Systemy identyfikowalności towarów/ <i>Traceability systems of goods</i>	Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (z późn. zm.). (Dz.U. UE, L 31/1 z 01.02.2002)
Stanowione prawo/ <i>Codified law</i>	1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.). 2. Rozporządzenie 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. UE, L 341 z 14.12.2012) 3. Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005 r. nr 10, poz. 68). 4. Ustawa z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jedn. Dz.U. z 2003 r. nr 153, poz. 1503 z późn. zm.); 5. Ustawa z dnia 30 czerwca 2000 r. – Prawo własności przemysłowej (tekst jedn. Dz.U. z 2003 r. nr 119, poz. 1117).
Systemy kontroli i nadzoru/ <i>Control and supervisory systems</i>	Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcja Handlowa

Źródło: opracowanie własne
 Source: own study

Podsumowanie i wnioski

Zainteresowanie żywnością regionalną i tradycyjną spowodowało rozwój zarówno produkcji tej żywności, jak i jej rynku. Dotychczasowe przepisy w zakresie żywności regionalnej i tradycyjnej były niespójne i nie gwarantowały bezpieczeństwa jej produkcji. Rozporządzenie PE i Rady (UE) nr 1151/2012 scala dotychczasowe regulacje dotyczące unijnych systemów jakości żywności w jednolite ramy prawne. W celu zapewnienia bezpieczeństwa i autentyczności żywności tradycyjnej i regionalnej należy wdrażać: systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa, systemy znakowania i zabezpieczania towarów, systemy identyfikowalności oraz stanowić prawo i systemy kontroli.

Literatura

- Candel J.J.L., Breeman G.E., Stiller S.J., Termeer C.J.A.M. 2014: *Disentangling the consensus frame of food security: The case of the EU Common Agricultural Policy reform debate*, Food Policy, 44, 47-58.
 Cayot N. 2007: *Sensory quality of traditional foods*, Food Chemistry, 101(1), 154-162.
 Fito P., Toldra F. 2006: *Innovations in traditional foods*, EFFOST 2005 Conference, Trends in Food Science and Technology, 17(9), 470.
 Grębowiec M. 2010: *Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w podejmowaniu decyzji nabywczych przez konsumentów na rynku dóbr żywnościowych*, Zesz. Nauk. SGGW, „Postępy Rolnictwa Światowego”, 10(25), 2, 22.

- Gutkowska K., Żakowska-Biemans S., Sajdakowska M. 2009: *Preferencje konsumentów w zakresie możliwych do zastosowania innowacji w produktach tradycyjnych*, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 3(64), 115-125.
- Korzycka-Iwanow M., Wojciechowski P. 2008: *Ochrona regionalnych i tradycyjnych produktów żywnościowych w prawie wspólnotowym*, [w:] Z.J. Dolatowski, D. Kołożyn-Krajewska (red.), *Tradycyjne i regionalne technologie oraz produkty w żywieniu człowieka*, Wyd. PTTŻ, Kraków, 17-32.
- Krajowa Strategia Rozwoju Regionalnego 2010-2020*; Regiony, Miasta, Obszary wiejskie. Dokument przyjęty przez Radę Ministrów 13 lipca 2010 r., <http://www.mrr.gov.pl>, accessed 10.05.2014.
- Kühne B., Vanhonacker F., Gellynck F., Verbeke W. 2010: *Innovation in traditional food products in Europe: Do sector innovation activities match consumers' acceptance?* Food Quality and Preference, 21, 629-638.
- Rozporządzenie 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, Dz.U. UE, L 341 z 14.12.2012/1.
- Rozporządzenie Komisji nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. określające szczegółowe zasady stosowania Rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, Dz.U. UE, L 369 z 23.12.2006/1.
- Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych, będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami, Dz.U. UE, L 93 z 31.03.2006/1.
- Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, Dz.U. UE, L 93 z 31.03.2006/12.
- Rybowska A., Chelstowska K. 2007: *Postawy konsumentów w stosunku do żywności regionalnej*. Roczn. Nauk. SERiA, t. VIII, z. 4, 166-168.
- Śmiechowska M. 2013: *Autentyczność i identyfikowalność w aspekcie zapewnienia jakości i bezpieczeństwa towarów*, Akademia Morska w Gdyni, Gdynia.
- Zaborowska A., Skierkowski K. 2011: *Szanse produktów lokalnych w dystrybucji globalnej*. Przem. Spoż., t. 65, 10, 45-47.
- www.ijhars.s-gov.pl Nowe regulacje unijne w sprawie systemów jakości żywności, dostęp 10.05.2014.
- www.min.rol.gov.pl Nowe rozporządzenie w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, dostęp 10.05.2014.

Summary

The aim of the study was to analyze the existing regulations in the field of regional and traditional products in the new legislative requirements and demonstrate the importance of authenticity and reliability of regional and traditional foods, as well as the presentation of the factors affecting the protection of the authenticity of the food. Regional and traditional food has attracted considerable attention of both food producers and food consumers. Traditional food is an important part of the European cultural heritage. Production and sale of traditional food products can provide not only food with high nutritional value but can be an important factor in the economic development of many European regions. The existing rules on traditional and regional foods were not consistent and lacked the transparency of the EU solutions.

Adres do korespondencji
dr hab. Maria Śmiechowska, prof. nadzw.
Akademia Morska w Gdyni
Katedra Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością
ul. Morska 81-87, 81-225 Gdynia
e-mail: m.smiechowska@wpit.am.gdynia.pl