

AGNIESZKA BOROWSKA

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
Warszawa

PRODUKCJA ŻYWNOŚCI TRADYCYJNEJ I REGIONALNEJ W HISZPANII

Wstęp

W Unii Europejskiej istnieje system ochrony wysokojakościowych produktów rolno-spożywczych, stanowiących dziedzictwo nie tylko kulinarne poszczególnych narodowości czy regionów. Doświadczenia osiągnięte przez producentów produktów tradycyjnych i regionalnych mogą przynieść w najbliższym okresie wymierne korzyści również polskim podmiotom zainteresowanym tego rodzaju działalnością produkcyjną, choć nie należy zapominać i o innych uczestnikach łańcucha żywnościowego.

Korzyści osiągnięte przez liderów w zakresie produktów tradycyjnych i regionalnych we Wspólnocie (Włochy, Francję, Grecję, Portugalię, ale także i Hiszpanię) pozwalają kreować optymistyczne scenariusze działań w najbliższej przyszłości i dla Polski, zwłaszcza że rynek tego rodzaju żywności bardzo szybko ewoluuje, a popyt zgłaszany przez konsumentów systematycznie wzrasta.

Na podstawie danych statystycznych dostępnych w literaturze przedmiotu okazuje się, że np. we Włoszech roczna wartość ze sprzedaży 150 produktów regionalnych zewidencjonowanych w systemie wspólnotowym wynosi co roku około 8,5 mld euro. Konsumpcja produktów regionalnych i tradycyjnych w ostatnich kilku latach wzrosła o 1,3 mln euro, natomiast wartość eksportu omawianych wyrobów wynosiła w przybliżeniu ponad 1 mld euro [9]. Jak podkreśla Vinaver K. i współl. [10], odwołując się do wyliczeń włoskiego instytutu Nomisma, „...roczna wartość ze sprzedaży 50% z zarejestrowanych produktów jest niższa niż 5 mln euro, zaś pięciu największych producentów wędlin oraz serów sprzedaje około 90% wszystkich produktów tego sektora.” Autorzy zwracają uwagę na rosnącą z roku na rok o około 5-8% wartość sprzedaży tychże artykułów. Natomiast w Wielkiej Brytanii około 65% żywnościowych produktów tradycyjnych i regionalnych sprzedawano na rynkach lokalnych, 33% trafiało na rynek krajowy, pozostałe 2% eksportowano. Szacowano, że wartość produktów wynosiła około 3,75 mln funtów i stanowiła blisko 6% wartości obrotu brytyjskiego rynku artykułów żywnościowych [8].

Celem niniejszego artykułu jest przedstawienie definicji produktów tradycyjnych i regionalnych stosowanych w Unii Europejskiej, ukazanie liczby i struktury zarejestrowanych w systemie wspólnotowym produktów jako PDO,

PGI i TSG oraz omówienie zmian i korzyści osiąganych przez hiszpańskich producentów tych produktów. W opracowaniu wykorzystano podstawową literaturę w zakresie przedmiotu badań. Materiał stanowiły opracowania, raporty, ekspertyzy pochodzące z Ministerstwa Rolnictwa Hiszpanii, dane Komisji Europejskiej oraz informacje dostępne na stronach internetowych.

Podstawowa terminologia dotycząca produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej

System ochrony wysokojakościowych produktów tradycyjnych i regionalnych zaczął funkcjonować w Unii Europejskiej od 14 lipca 1994 roku (poprzednio bazowano na cennych informacjach i funkcjonowaniu systemu oznaczeń, który obowiązywał we Francji). Główną ideą, jaka przyświecała jego powstaniu, były doświadczenia francuskich producentów (m.in. winiarzy) związane z istnieniem w tym kraju najstarszych oznaczeń oficjalnie gwarantujących jakość oferowanej żywności, potwierdzających, że produkt ją posiadający jest zgodny, a także powtarzalny z jego specyfikacją. Mając na względzie niechlubne przykłady podrabiania na skalę masową wysokojakościowych produktów żywnościowych, UE podjęła działania pozwalające producentom chronić i wyróżniać rodzime specjaljały.

Do najważniejszych aktów prawnych dotyczących unijnej ochrony nazw produktów rolnych i środków spożywczych należą 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 oraz Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami. Według tych regulacji prawnych można określić definicję Chronionej Nazwy Pochodzenia i Chronionego Oznaczenia Geograficznego, które odnoszą się do produktów regionalnych, a także Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności w odniesieniu do produktów tradycyjnych.

Chroniona Nazwa Pochodzenia (ang. – Protected Designation of Origin – PDO, polskie oznaczenie CHNP) [13] oznacza nazwę regionu albo konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach nazwy kraju używanych do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego pochodzącego z tego regionu, konkretnego miejsca albo kraju. Ważne jest to, że jakość lub cechy charakterystyczne dla produktu są głównie lub wyłącznie związane z tym szczególnym otoczeniem geograficznym i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Produkcja, przetwórstwo i przygotowywanie produktu powinno odbywać się na ww. obszarze geograficznym.

Jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ang. PGI, pol. CHOG) mogą zostać zarejestrowane produkty spożywcze lub rolne, spełniające następujące kryteria:

- nazwa powinna wskazywać nazwę regionu, określonego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, w którym dany produkt jest produkowany;
- wyrób winien cechować się wyjątkową, szczególną, specyficzną jakością, recepturą, renomą;

- produkt może posiadać inne cechy odnoszące się do pochodzenia geograficznego wynikające z naturalnych czynników, takich jak klimat, ukształtowanie terenu, fauny i flory czy sposobu i tradycji wytwarzania;
- produkcja, przetwórstwo lub przygotowanie produktu odbywa się na ściśle określonym obszarze geograficznym.

„Środowisko geograficzne” jest rozumiane jako naturalne lub ludzkie, należą do nich m.in. klimat, woda, jakość gleby lub lokalne know-how. Najważniejsza różnica między ww. dwoma rodzajami oznaczeń polega na sile związku danego produktu z miejscem jego pochodzenia¹. Chronione nazwy pochodzenia stosuje się do produktów bardzo blisko związanych z danym obszarem geograficznym – zarówno produkcja surowców, jak i cały proces przetwarzania, aż do produktu końcowego, musi się odbywać w zdefiniowanym obszarze. Tu produkt musi być wytwarzany w regionie, którego nazwę nosi, ale w odróżnieniu od Chronionej Nazwy Pochodzenia, w CHOG jedynie jedna z trzech faz produkcji (produkcja, przetwarzanie lub przygotowanie) musi odbywać się na danym obszarze.

Natomiast Gwarantowana Tradycyjna Specjalność² (ang. TSG, polskie GTS) może być wydana produktowi rolnemu lub środkowi spożywczemu, który posiada cechę bądź zespół cech odróżniających go od innych wyrobów tej samej kategorii. Nazwa produktu musi wyrażać jego specyficzny charakter, przejawiający się tradycyjnym składem (surowców), sposobem wyprodukowania lub przetwórstwa odnoszącym się i odzwierciedlającym tradycyjne metody. Zatem produkty mogą być przetworzone w całym kraju w oparciu o stare, historyczne receptury. Mówiąc, że dana nazwa posiada „szczególny charakter”, mamy na myśli cechy lub zespół cech, które wyraźnie odróżniają produkt rolny lub artykuł spożywczy od innych podobnych produktów lub artykułów spożywczych należących do tej samej kategorii. Jednakże prezentacja produktu rolnego lub artykułu spożywczego nie jest traktowana jako cecha odróżniająca. Szczególny (tradycyjny) charakter nie może być ograniczony do jakościowego lub ilościowego składu bądź sposobu produkcji ustalonego w prawie wspólnotowym, krajowym czy w standardach ustalonych przez organy standaryzacyjne [12].

Komisja Europejska ewidencjonuje chronione nazwy pochodzenia oraz chronione oznaczenia geograficzne sklasyfikowane w trzynastu kategoriach. Należą do nich zarówno grupy produktów pochodzenia zwierzęcego, jak i roślinnego. Do pierwszej z nich zaliczyć można: świeże mięso (i podroby), produkty mięsne, sery, inne produkty pochodzenia zwierzęcego, świeże ryby i owoce morza; do drugiej między innymi: owoce, warzywa i zboża, chleb, ciasta i inne wyroby piekarnicze, oliwy stołowe, piwa. Poza nimi występują kategorie łączące ze sobą wyroby roślinne i zwierzęce, np. oleje i tłuszcze, oliwa z oliwek.

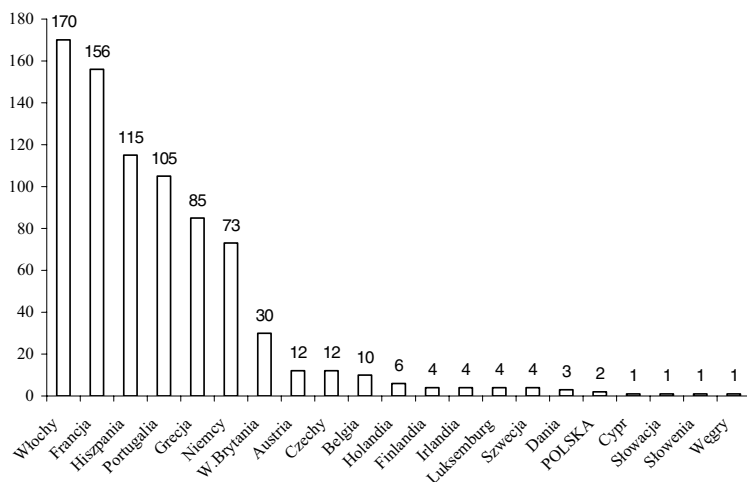
¹ Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Nazwy Specyficznego Charakteru oraz Lista Produktów Tradycyjnych. Wyd. FAPA, Warszawa 2005, s.7-10.

² Wcześniej Świadcstwo Specyficznego Charakteru.

Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej

W Unii Europejskiej łącznie jest zarejestrowanych 799 wysokojakościowych żywnościowych produktów rolno-spożywczych³, które są chronione i posiadają oznaczenie ze względu na nazwę pochodzenia (PDO), oznaczenie geograficzne (PGI) oraz gwarantowaną tradycyjną specjalność (TSG). Produktów posiadających oznaczenie PDO jest w systemie 449, a PGI 335, podczas gdy TSG 15 (rys. 2 i 3).

Najwięcej produktów tradycyjnych i regionalnych uznanych przez Komisję Europejską jest we Włoszech – 170 i we Francji – 156 (tylko regionalnych – PDO i PGI) (rys. 1). Oba te kraje posiadają łącznie ok. 41% z ogółu produktów objętych ochroną. Zwraca uwagę również wysoka liczba chronionych wyrobów w Hiszpanii – 115, Portugalii – 105, Grecji – 85 czy Niemczech – 73⁴. Krajami o stosunkowo niewielkiej liczbie chronionych produktów są kraje skandynawskie, takie jak Finlandia i Szwecja (po 4 produkty), a także Luksemburg i Irlandia (też 4 produkty) oraz Dania (3). Na końcu listy plasują się, poza Czechami (12 produktów), nowo przyjęte w 2004 r. do Wspólnoty kraje, takie jak: Polska (z 2 produktami – bryndzą podhalańską i oscypkiem)⁵, Węgry, Słowenia, Słowacja i Cypr (z 1 produktem).



Rys. 1. Liczba produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej (wg kraju)

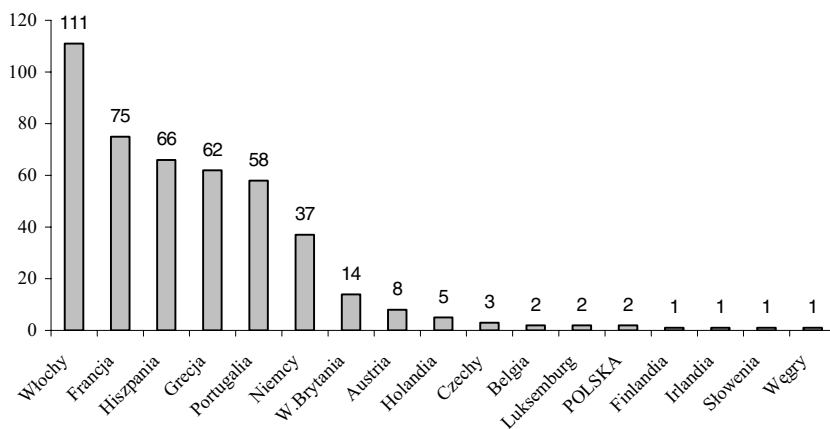
Źródło: Opracowanie na podstawie danych Komisji Europejskiej <http://ec.europa.eu/agriculture> (03.04.2008).

³ 03.04.2008 r.

⁴ Jednak aż 31 produktów to wody mineralne.

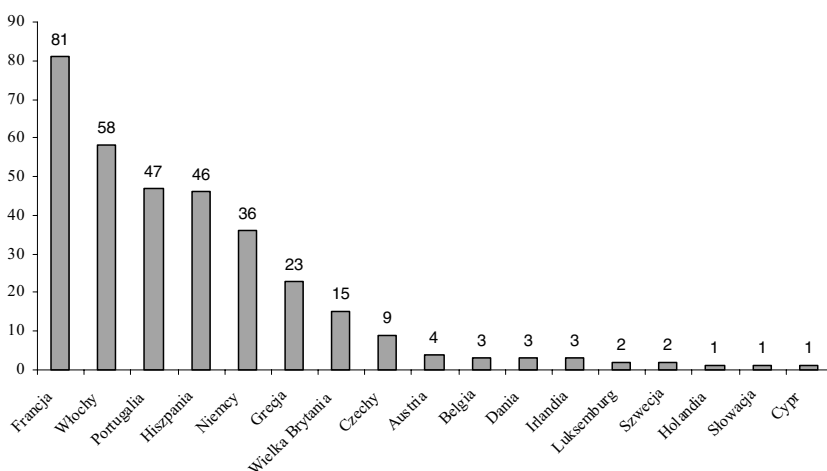
⁵ Do dnia 12.09.2008 r. zarejestrowano dodatkowo 5 produktów: miody pitne (półtorak, dwójniak, trójniak, czwórniak) oraz miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich.

Poza ochroną nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego, Komisja Europejska ewidencjonuje produkty, które są wyjątkowymi tradycyjnymi specjalami i uzyskały status wspólnotowego oznaczenia Gwarantowana Tradycyjna Specjalność TSG. W Unii Europejskiej jest 15 produktów rolno-spożywczych, które posiadają oznaczenie TSG. Wśród nich możemy wyróżnić: piwa (5 z Belgii i 1 z Finlandii), 3 produkty zakwalifikowane w kategorii pieczywo, ciasta i inne wyroby cukiernicze i piekarnicze (2 fińskie i 1 hiszpański), dwa produkty mięsne (po jednym w Hiszpanii i Szwecji – szynkę) oraz trzy sery (mozzarella z Włoch, ser szwedzki z dziurami i ser w Holandii), po jednym produkcie wpisano do mięsa świeżego i podrobów (indyk z Wielkiej Brytanii) oraz do innych produktów pochodzenia zwierzęcego.



Rys. 2. Liczba produktów PDO w Unii Europejskiej (wg kraju)

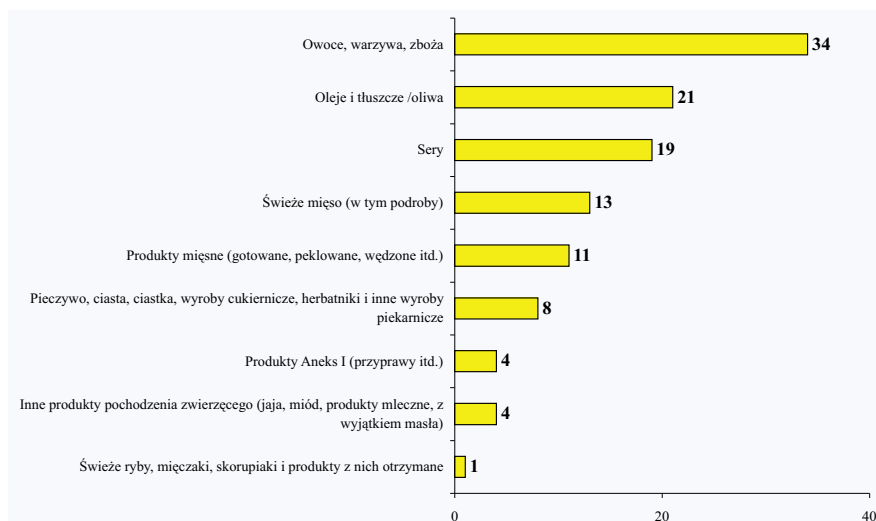
Źródło: Jak do rys. 1.



Rys. 3. Liczba produktów PGI w Unii Europejskiej (wg kraju)

Źródło: Jak do rys. 1.

Spośród 115 produktów chronionych przez Hiszpanię, 66 zostało wpisanych jako PDO, 46 jako PGI oraz 3 TSG. Najliczniej reprezentowaną grupą artykułów są owoce, warzywa, zboża, których jest łącznie 34, w tym ziemniaki, papryka, fasola, orzechy, karczoch, brzoskwinie, pomarańcze, mandarynki i cytryny z obszaru Valencianos i in. Na drugiej pozycji są oleje i tłuszcze/oliwa (21), w tym masło Mantequilla de Soria, extra virgin oliwa Poniente de Granada i inne. Na trzeciej pozycji są hiszpańskie sery, łącznie jest ich 19, w tym – sery z Majorero, Manchego, Ibores, de Valdeón, de Murcia al vino, de Cantabria, de l'Alt Urgell y la Cerdanya, de La Serena itd. Innymi artykułami są świeże mięso, w tym podroby (13), produkty mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itp.) (11 pozycji), a ponadto 8 produktów zapisano w kategorii chleb, ciasta i inne wyroby piekarnicze, po 4 wyroby w pozycji inne produkty pochodzenia zwierzęcego oraz Aneksie I, a także 1 wyrób w grupie świeże ryby, mięczaki, skorupiaki i inne produkty z nich otrzymane (rys. 4).



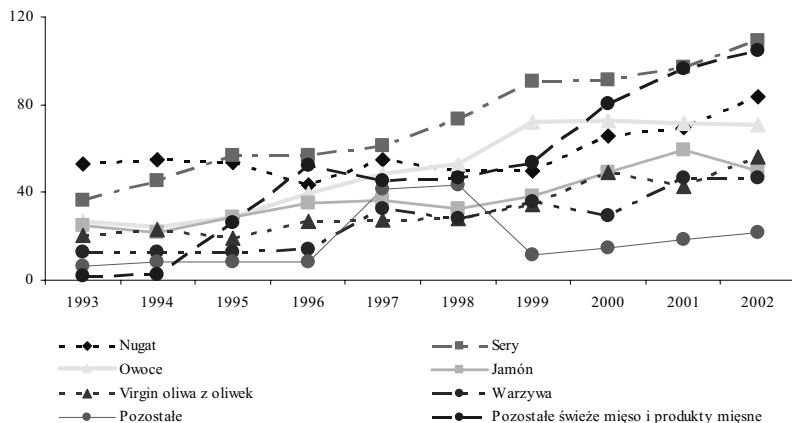
Rys. 4. Liczba produktów PGI, PDO i TSG w Hiszpanii zarejestrowanych w Unii Europejskiej (wg kategorii)

Źródło: Jak do rys. 1.

Doświadczenia Hiszpanii w zakresie produkcji żywności tradycyjnej i regionalnej

W Hiszpanii, podobnie jak w innych krajach UE, istnieje zróżnicowanie zarówno terytorialne, jak i skali produkcji omawianych produktów. Występują producenci, których wyroby produkowane są na skalę masową, ale na rynku funkcjonują i drobni wytwórcy dostarczający artykuły w niewielkich ilościach na obszarze lokalnym. Pomimo tej specyfiki rynku, w latach 1993-2002 wartość obrotu produktów PDO i PGI wzrosła w Hiszpanii o 198%, z poziomu 182,2 mln euro do 542,6 mln euro. Największy wzrost wpływów ze sprzedaży tradycyjnych i regionalnych wyrobów, bo prawie 6,5-krotny, był odnoto-

wany w przypadku kategorii pozostałych produktów mięsnych i wyrobów przetworzonych, o 267% wzrosła wartość obrotu warzyw, o 199% serów, o 166% owoców, o 170% virgin oliwa z oliwek, a o 238% innych produktów PDO i PGI (rys. 5).



Rys. 5. Produkty PDO/PGI w Hiszpanii według sektorów w latach 1993-2002 (wartość rynkowa w mln euro)

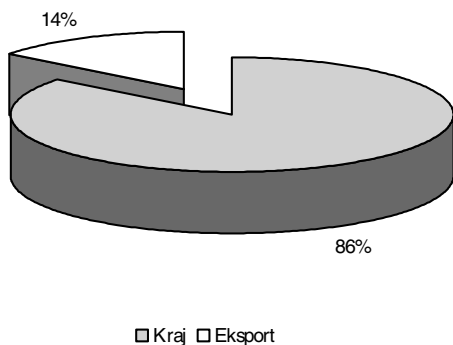
Źródło: Opracowanie własne na podstawie Ministry of Agriculture, Fisheries and Food of Spain (2005). www.mapya.es

Wartość obrotu w 2002 r. była największa dla sektorów przetworzonych produktów mięsnych PDO i PGI (tj. szynki, innych produktów i przetworów mięsnych) i wyniosła 176,42 mln euro, zaś 109,4 mln euro dla serów. Trzecim ważnym dla Hiszpanii sektorem była produkcja nugatu – 83,63 mln euro, poza tym owoców, vergin oliwy z oliwek oraz warzyw.

Spśród wytworzonych w 2002 r. tradycyjnych i regionalnych PDO i PGI specjalów ok. 14% zostało sprzedane poza granice kraju, pozostałe artykuły były dystrybuowane na terenie kraju (rys. 6). Największy odsetek wśród wszystkich analizowanych produktów został wyeksportowany w przypadku kategorii owoce (39% całkowitej ich produkcji). Odbiorcą poza Hiszpanią znalazło 29% oliwy z oliwek, 20% serów, 12% nugata. Około 3/4 całkowitego eksportu skierowane było na rynki Krajów Trzeciego Świata, zaś eksport serów na ten obszar stanowił połowę łącznej wartości eksportu, czyli 10,6 mln euro w 2002 r.

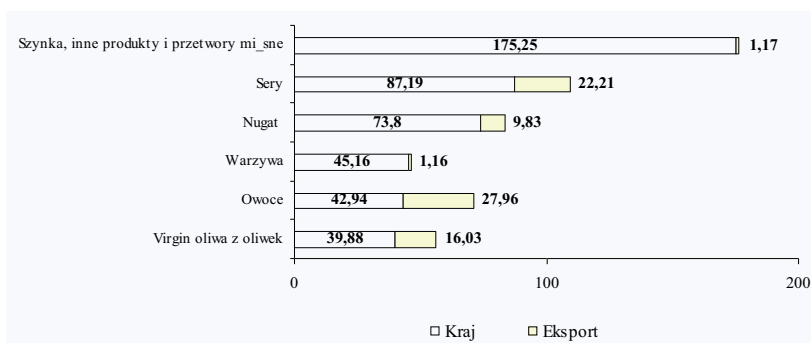
Natomiast szynki, inne świeże mięsa i produkty na bazie mięsa oraz hiszpańskie warzywa były najbardziej popularnymi produktami PDO/PGI sprzedawanymi na rynku krajowym (rys. 6).

Na podstawie danych zamieszczonych na rysunku 6 wyraźnie widać, iż wartość eksportu hiszpańskich owoców stanowiła 65% kwot uzyskiwanych z lokalnej sprzedaży. Łącznie za sprzedaż owoców regionalnych na rynku krajowym i międzynarodowym uzyskano w 2002 r. ok. 70,9 mln euro, podczas gdy sprzedaż serów w kraju przyniosła 87,19 mln euro, a z eksportu 22,21 mln euro.



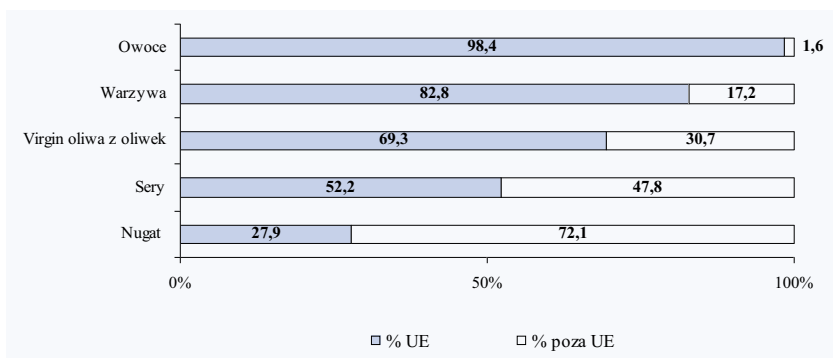
Rys. 6. Struktura eksportu hiszpańskich produktów PDO/PGI (w %)

Źródło: Jak do rys. 5.



Rys. 7. Wartość krajowego rynku produktów PDO/PGI oraz wartość eksportu z Hiszpanii w 2002 r. wg kategorii produktów (w mln euro)

Źródło: Jak do rys. 5.



Rys. 8. Struktura eksportu hiszpańskich produktów PDO/PGI w 2002 r. (wg kategorii)

Źródło: Jak do rys. 5.

Analizując docelowe miejsca hiszpańskiego eksportu produktów, głównie regionalnych, posiadających oznaczenie PGI i PDO, można stwierdzić, że przede wszystkim dominowały obszary Unii Europejskiej, zwłaszcza w przypadku owoców (w tym pomarańczy, mandarynek, cytryn i in), warzyw, oliwy z oliwek czy serów (rys. 8). Natomiast nugat jedynie w 27,9% struktury eksportu znalazł nabywców na rynku UE.

Z dostępnych opracowań i raportów dotyczących rynku produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej wynika, że w Hiszpanii rynek PDO/PGI potroił się w ciągu ostatniej dekady, natomiast włoska i francuska produkcja zwiększyła się o więcej niż 25% od końca lat 90.

Podsumowanie

Produkty tradycyjne i regionalne mają niezmiernie istotne znaczenie w Hiszpanii i w innych krajach Unii Europejskiej, nie tylko ze względów ekonomicznych, ale także społecznych, kulturowych czy edukacyjnych. Stanowią element dywersyfikacji produkcji (np. rolników), są źródłem dochodów dla lokalnej społeczności, pośrednio i bezpośrednio wpływają na rozwój gospodarczy terenów rolniczych, umożliwiają aktywizację ludności wiejskiej, przeciwdziałają wyludnianiu się słabo rozwiniętych obszarów rolniczych. Odpowiednio dobrane programy informacyjne upowszechniają wiedzę na temat wspomnianych artykułów rolno-spożywczych i w atrakcyjny sposób promują również turystykę w danym regionie. Warto zatem, chociażby z tych kilku względów, zwrócić szczególną uwagę na kształtowanie się produkcji żywności tradycyjnej w Hiszpanii, poznać jej poziom i strukturę, scharakteryzować producentów itp. Zwłaszcza że doświadczenia w tym zakresie mogą być cenne dla krajowych wytwórców produktów, które są zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych, a dotyczą one produktów aplikujących o ochronę w Unii, tj.: staropolskich miódów pitnych (nie tylko: kurpiowskiego, drahimskiego), miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich, podkarpackiego miodu spadziowego, fasoli korczyńskiej, karpia zatorskiego, truskawki kaszubskiej, redykołki, wiśni nadwiślanki, rogała świętomarcińskiego, wielkopolskiego sera smażonego, pierekaczewnika, oleju rydzowego, andrutów kaliskich, kiełbasy liseckiej, jabłek łąckich, śliwki szydłowskiej i sechłońskiej oraz kiełbasy myśliwskiej, kabanosów, kiełbasy jałowcowej i w przeszłości innych.

Literatura:

1. Borowska A.: Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, Tom IX, Zeszyt 4, Warszawa-Poznań-Kraków 2007.
2. European Commission, DG-AGRI <http://europa.eu.int/comm/agriculture>
3. Folkesson C.: Geographical indications and rural development in the EU. P. 36/2005.
4. O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia (red. Gąsiorowski M.). Fundacja Fundusz Współpracy. Warszawa 2005.

5. Jasiński J.: Wyróżnianie produktów regionalnych na rynku i wynikające z tego korzyści /w:/ O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia (red. Gąsiorowski M.). Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005.
6. Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.
7. 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
8. Rzytki M.: Sprzedać produkt tradycyjny /w:/ O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia (red. Gąsiorowski M.). Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005.
9. Szymecka A.: Włoski system ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych /w:/ O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia (red. Gąsiorowski M.). Fundacja Fundusz Współpracy, Warszawa 2005.
10. Vinaver K., Jasiński J.: Rynek produktów regionalnych w wybranych krajach Unii Europejskiej /w:/ Rzeczpospolita produktów regionalnych. Wyd. NOŚ, FFW, „AGRO SMAK”, MCBnŚiR, SSFP, Paryż 2004.
11. www.eurostat
12. www.minrol.gov.pl