

# ***Regionalne i tradycyjne produkty wysokiej jakości w WPR. Europejskie i polskie systemy jakości żywności.***



Europejski Fundusz Rolny na rzecz  
Rozwoju Obszarów Wiejskich



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Projekt opracowany przez Fundację Rolniczej Różnorodności Biologicznej AgriNatura. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013  
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

# ***Produkty regionalne (i tradycyjne) - geneza***



*Głównymi inicjatorami wprowadzenia w Europie przepisów chroniących produkty regionalne byli Francuzi.*

*Doprowadzili do przyjęcia przez UE systemu, funkcjonującego od ponad osiemdziesięciu lat we Francji (początkowo dla wina).*

*Od 1992 r. w EWG i od 2006 r. w UE funkcjonuje system ochrony produktów żywnościowych znanego pochodzenia.*

## ***Cele wprowadzenia systemu jakości***

- 1. Wyróżnienie produktów wysokiej jakości znanego pochodzenia i tradycyjnych wśród innych podobnych produktów.*
- 2. Ochrona produktów wysokiej jakości.*

*Zarejestrowanych jest ponad 1100 produktów z krajów UE.  
W systemie uczestniczą kraje spoza UE.*

# ***Produkty regionalne - definicja***



## ***Produkty znanego pochodzenia***

***Czym jest tzw. „znane pochodzenie” ?***

# ***Produkty regionalne wysokiej jakości – produkty znanego pochodzenia***



***Produkty znanego pochodzenia – produkty  
identyfikowalne – produkty, których charakterystyczna jakość  
związana jest z regionem i jego cechami, tj.:***

*klimat, gleba, ukształtowanie terenu, tradycje wytwarzania, tradycje  
spożywania, fr. **terroir** (używane w terminologii polskiej)*

# ***Produkty regionalne wysokiej jakości - oznakowanie europejskie***



## ***Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP)***

*bardzo ścisły związek z regionem:*

- *wszystkie surowce*
- *wszystkie etapy przetwarzania*



## ***Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG)***

*mniej ścisły związek z regionem:*

- *przynajmniej 1 etap przetwarzania*

# Chronione Oznaczenie Geograficzne rozpowszechnione w Wielkopolsce

*data rejestr. | produkt | liczba certyf. 2012 r.*

*2008 | rogal świętomarciński | 97*



*2009 | wielk. ser smażony | 4*



*2009 | andruty kaliskie | 2*



# Produkty tradycyjne wysokiej jakości - oznakowanie europejskie



*W tym przypadku inspiracją był bardzo zdecentralizowany system włoski. Produkt może być uznany za tradycyjny, jeśli wytwarzany jest od co najmniej 30 lat.*



*Gwarantowana Tradycyjna  
Specjalność (GTS):*

- *szczególny charakter produktu,*
- *tradycyjny metoda wytwarzania,*
- *brak powiązania z konkretnym regionem.*



*Rejestracja w 2009 r.,  
1 producent*



# Rejestracja europejska



*Wniosek o rejestrację unijną grupa producentów składa do MRiRW, które po akceptacji i odczekaniu okresu na sprzeciw krajowy, przesyła go do KE.*

*Po publikacji wniosku (czasem prośba o wyjaśnienia) i odczekaniu okresu na sprzeciw innych krajów, KE rejestruje produkt.*

*Liczba zarejestrowanych produktów krajowych: **36 (+1 oczekujący).***

# ***Produkty regionalne i tradycyjne wysokiej jakości***

***ROZPORZĄDZENIE PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE)  
NR 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r.  
w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków  
spożywczych:***

- wspólne dla ChNP, ChOG, GTS***
- skrócenie czasu trwania procedur rejestracji***
- wzmocnienie roli grup producentów***

# ***Produkty regionalne i tradycyjne wysokiej jakości - grupa producentów***

*O rejestrację produktu występuje  
grupa producentów !!!*

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

*Doświadczenie pokazuje, że lepiej jest (choć nie jest to konieczne) zakładać grupę, która będzie miała osobowość prawną !*

# ***Produkty regionalne i tradycyjne wysokiej jakości - grupa producentów***

*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 wniosków o cofnięcie rejestracji.*

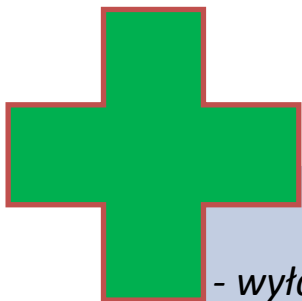
*Grupa może także prowadzić działania związane z nadzorem nad realizacją ochrony zarejestrowanych nazw, zgodnością produkcji ze specyfikacją produktu, informowaniem o zarejestrowanej nazwie i jej promocją oraz zasadniczo wszelkie działania, których celem jest podniesienie wartości zarejestrowanych nazw i zwiększenie skuteczności systemów jakości.*

# ***Jakie produkty warto rejestrować ? Jakie są konieczne warunki ?***

- *Produkty rzeczywiście obecne na rynku*
- *Musi być kilku producentów, którzy chcą się zaangażować we wspólne działanie*
- *Atutem jest potencjał eksportowy*
- *Produkty, których wartość czyli cena wzrośnie dzięki rejestracji*
- *Idealnym rozwiązaniem jest współpraca dużych i małych producentów*

***Przed rozpoczęciem działań związanych z rejestracją trzeba się zastanowić: Czy ? Jaki produkt ? Z kim ? Forma grupy ?***

# ***Jakie produkty warto rejestrować ? Jakie są konieczne warunki ?***



- *wyłączne prawo używania nazwy produktu*
- *renoma*
- *promocja ministerialna, ARR, wojewódzka*
- *ewentualne dopłaty do składek i kosztu certyfikacji*
- *możliwość dofinansowania promocji dla grupy producentów*

- *skomplikowana procedura przygotowania wniosku*
- *długi czas oczekiwania*
- *konieczność współpracy z członkami grupy*
- *koszt certyfikacji oraz uciążliwość dodatkowych kontroli*
- *papierologia związana z dofinansowaniem ARiMR (tylko producenci rolni)*
- *nikłe dotychczas dofinansowanie unijne*

# ***Jakie produkty warto rejestrować - przykłady?***

## *Przykładowe produkty z Wielkopolski:*

- ***szparagi*** ze względu na eksport, ale i cenę na krajowym rynku !
- ***mięso świni złotnickiej pstrej*** i wyroby na bazie tego mięsa
- ***wędliny z Wielkopolski*** np. *kiełbasa biała wielkopolska parzona (LPT)*

*Hodowcy, Przetwórcy i Handlowcy Branży Mięsnej spotkali się w Poznaniu w marcu 2013 r. żeby certyfikować wędliny, a zatem ...*

# Krajowe systemy jakości żywności

Aktualnie funkcjonują 4 krajowe systemy jakości żywności:

1. „Jakość Tradycja”



2. Quality Meat Program (QMP)



3. Pork Quality System (PQS)



4. QAFP (Quality Assurance for Food Products)







# **„Jakość Tradycja”**



*„Jakość Tradycja” – pierwszy krajowy system jakości żywności – co najmniej 50 letnia tradycja wytwarzania produktu.*

*Znak „Jakość Tradycja” jest wspólnym znakiem towarowym gwarancyjnym.*

*Określona, sprawdzana i przestrzegana receptura.*

*[www.produktyregionalne.pl](http://www.produktyregionalne.pl)*

***Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz Związek Województw RP „Jakość Tradycja”***

*Sposób przygotowania wniosku zbliżony do procedur unijnych.*

*Ochrona certyfikowanych produktów bez wyłączności nazwy.*

*Oddzielny znak graficzny dla każdego województwa.*

# Rejestracja unijna i krajowa



*Wniosek o rejestrację unijną grupa producentów składa do MRiRW, które po akceptacji przesyła do KE*  
*Liczba zarejestrowanych produktów:*  
**36 (+1 oczekujący)**



*Wniosek o rejestrację w krajowym systemie jakości producent składa do PIPRIŁ, a decyzję wydaje Kapituła Znaku*

*Liczba zarejestrowanych produktów: **ponad 70***

# ***Krajowe systemy jakości żywności***

## ***Quality Meat Program (QMP)***



*Pierwszy w Polsce system gwarantowania jakości mięsa wołowego.*

*Właścicielem QMP jest Polskie Zrzeszenie Bydła Mięsnego*  
[www.systemqmp.pl](http://www.systemqmp.pl)

# ***Krajowe systemy jakości żywności***

## ***Quality Meat Program (QMP)***

- *Ok. 600 sztuk zwierząt hodowanych w systemie QMP*
- *4 wytyczne:*
  - *warunki hodowli bydła*
  - *pasze*
  - *warunki transportu*
  - *ubojnia – 3 lokalizacje mazowieckie, warmińsko-mazurskie, 2 ubojnie czynne*



# ***Krajowe systemy jakości żywności***

## ***Pork Quality 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 mięsa.*



# ***Krajowe systemy jakości żywności***

## ***Pork Quality System (PQS)***

- Certyfikacji poddają się rolnicy, zakłady mięsne (ubojnie, przetwórnice) i dystrybutorzy.*
- 30 podmiotów posiada certyfikat, w tym zakłady mięsne i dystrybutorzy: ZM Zakrzewscy, ZM Olewnik i Olewnik-bis, Centrum Mięsne Makton, ZM Mróz, Prime Food, Sobsmak. W trakcie certyfikacji jest dystrybutor do sieci HoReCa - Janex.*



# ***Krajowe systemy jakości żywności***

## ***QAFP (Quality Assurance for Food Products)***



*Został opracowany z inicjatywy Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego – przedsiębiorstwa branży mięsnej, ale system multiproduktowy, wzbogacony o normy jakości dla różnych grup produktów.*

[www.qafp.pl](http://www.qafp.pl)

# ***Krajowe systemy jakości żywności***

## ***QAFP (Quality Assurance for Food Products)***



- *Kulinarne mięso wieprzowe*
- *Kulinarne mięso z piersi indyka*
- *Wędliny*
- -----
- *Hodowca*
- *Producent*
- *Dystrybutor*



# *Krajowe systemy jakości żywności*

1. *Quality Meat Program (QMP)*



2. *Pork Quality System (PQS)*



3. *QAFP (Quality Assurance for Food Products)*





# *Dziękuję za uwagę !*

*Dwór Myśliwski Ustronie 24.04.2013*



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Projekt opracowany przez Fundację Rolniczej Różnorodności Biologicznej AgriNatura

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach

Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 -

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Zofia Winawer, Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego