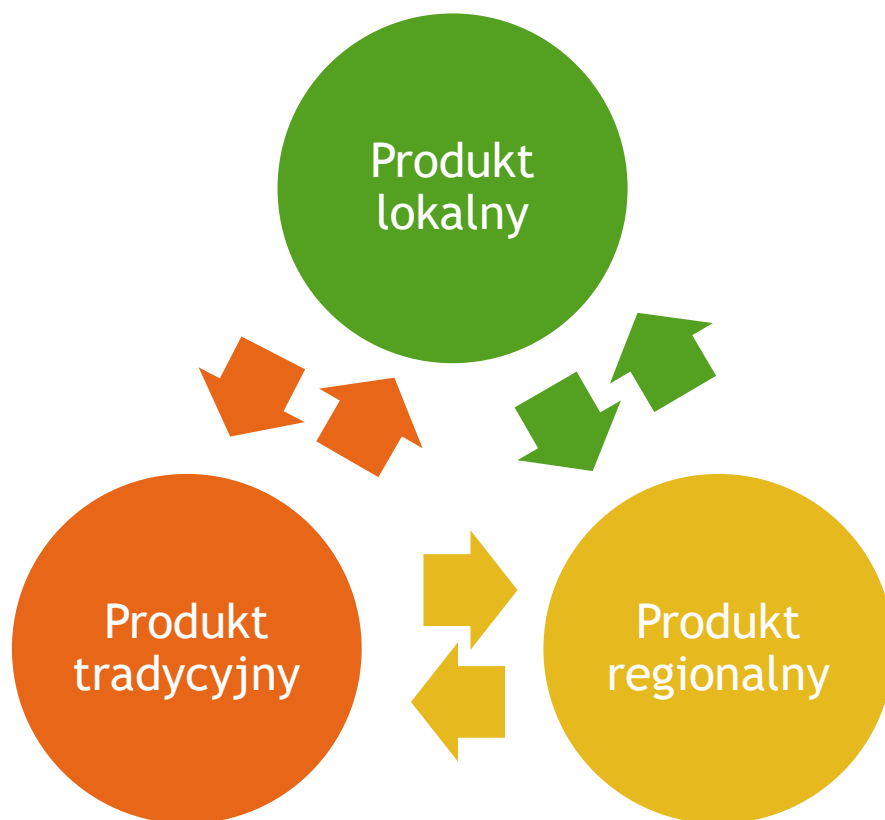


Produkty regionalne, tradycyjne i ich certyfikacja

Maria Hirowska

Produkty regionalne, tradycyjne i ich certyfikacja



Produkt lokalny



wyrób lub usługa, z którą utożsamiają się mieszkańcy regionu

związany z miejscem dość wąsko rozumianym, np. miasto, 2-3 sąsiednie wsie

dla lokalnych mieszkańców codzienny, pospolity, wytwarzany według lokalnych metod

produkowany w sposób nieprzemysłowy, niemasowy, wytwarzany z lokalnych surowców

dla osób przyjeżdżających jest czymś wyjątkowym, specyficznym

Produkt tradycyjny

jest wytwarzany tradycyjnymi metodami i z tradycyjnie używanych surowców

jest spożywczym produktem chronionym, posiadającym tradycyjny skład lub metodę produkcji, wytwarzanym z tradycyjnych surowców;

ma wyjątkowe właściwości i cechy, lub jakość, wynikają z produkcji w tradycyjny sposób

może, ale nie musi być powiązany z regionem

tradycyjna metoda może zostać zmodernizowana bez pogorszenia jakości produktu



Materiały <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci>

Lista Produktów Tradycyjnych

- ▶ Na listę wpisywane są produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej.



Materiały <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci>

Zdjęcia ze stron producentów

Produkt regionalny



plody rolne, wyroby i przetwory o specyficznej jakości, powiązane ściśle z warunkami określonego obszaru, z ukształtowaniem terenu, typem gleby, charakterystycznym klimatem

charakterystyczne jest umiejscowienie geograficzne oraz kilkudziesięcioletnia ciągłość produkcji

stanowi wizytówkę wsi, gminy czy powiatu

może zawierać w swojej nazwie nazwę miasta, miejscowości lub regionu, z którego pochodzi

w niektórych regionach, ich nazwa i technologia produkcyjna są prawnie chronione.



Materiały <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci>

Zdjęcia:
http://filatelistyka.poczta-polska.pl/sklep_pl/index.php5
<https://www.herbapol.com.pl/produkt/dzem-wisniowy>

Produkt regionalny jako wizytówka miasta, regionu

alle rogal!
Oryginalny z Poznania

UWAGA!
Ten plakat pachnie!



made in Poznań

Poczuj jak w Poznaniu pachnie 11 listopada!
Kup rogała na rogaie.allegro.pl

W Poznaniu wypiekamy je od wieków zgodnie z oryginalną, opracowaną przez poznanielskich cukierników recepturą. Słodki przysmak przygotowywany jest 11 listopada specjalnie z okazji dnia Świętego Marcina. Unia Europejska doceniła smak i tradycję wypiekania Rogali Świętomarcińskich, wpisując je na listę chronionych produktów regionalnych. Z okazji dnia Świętego Marcina poznaniacy spiekają 600 ton rogała! W tym roku Miasto Poznań umożliwia zakup swojego najpopularniejszego smakołyku przez Internet. Wejdź na stronę www.rogaie.allegro.pl i zamów świętego rogała już dziś!

Partner **allegro**

POZnań*
*Miasto know-how

www.poznan.pl



Wiemy jak piec
Rogale Świętomarcińskie

Produkt regionalny
chroniony
Prawem Unii Europejskiej.

POZnań
Miasto know-how

Produkt regionalny jako wizytówka miasta, regionu

pl en poz

o Muzeum › Atrakcje › Program › Bilety › Dla firm › Kontakt ›

Rogalowe
Muzeum Poznań

poznaj, zrób i spróbuj
Rogala Świętomarcińskiego
najłynniejszy poznański przysmak

Zaplanuj wizytę

- Godziny otwarcia
- Zakupy biletów
- Cennik
- Lokalizacja
- Udogodnienia
- Rezerwacje
- Język pokazu

Rogalowe Muzeum Poznań

Zapraszamy na pokazy o tajemnicach i wypieku Rogali Świętomarcińskich wraz z elementami gwary i historii Poznania. W pięknej renesansowej kamienicy z widokiem na Ratusz i koziółki. **NA ŻYWO i z degustacją w cenie!**

Stary Rynek 41, 1 piętro
wejście od ulicy Klasztornej 23

Wydarzenia

- Od 25.06. czynne codziennie!
- NIECZYNNE**
20.06.2019
- NOC MUZEÓW**
18.05.2019

Uwaga nowość:

Unijne systemy jakości żywności

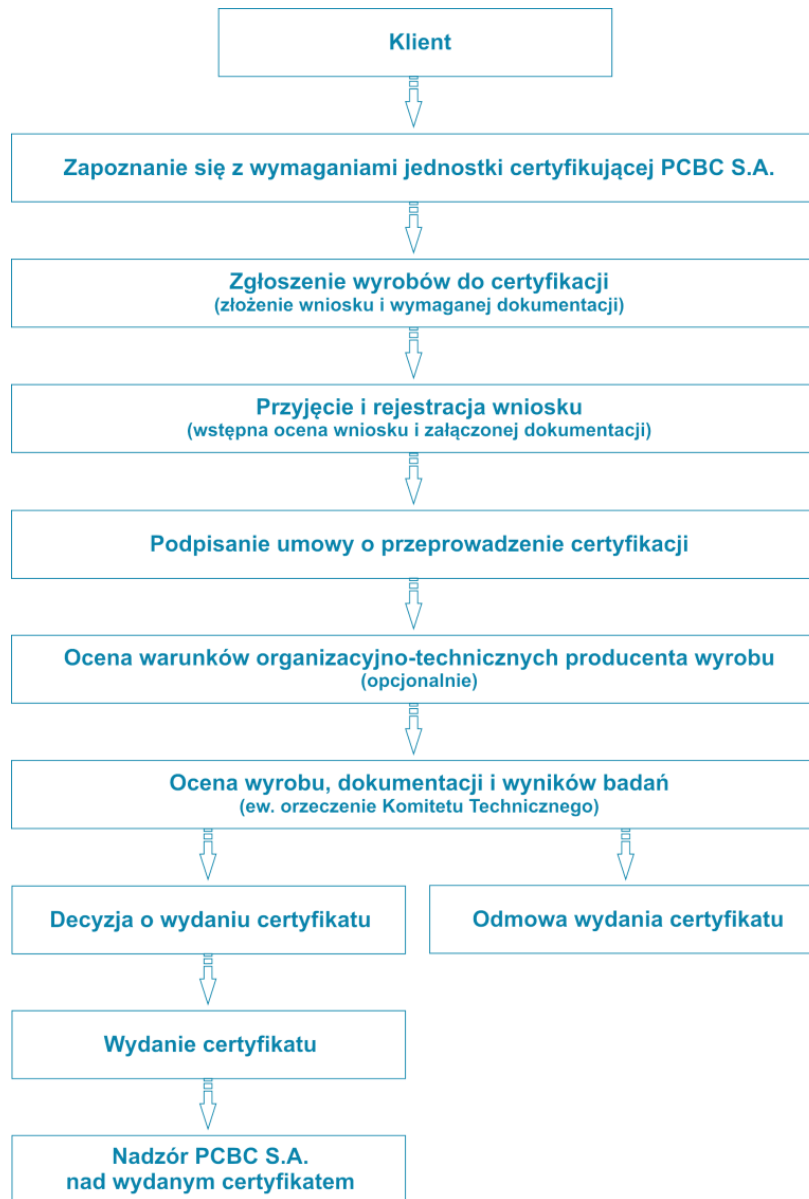


Krajowe systemy jakości żywności



Materiały <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci>

Proces certyfikacji



Ścieżka certyfikacji ze strony PCBC

Proces certyfikacji GTS



Wniosek o przyznanie znaku GTS może złożyć wyłącznie grupa

O znak GTS mogą ubiegać się:

**produkty rolne przeznaczone do spożycia przez ludzi
środki spożywcze
gotowe dania**

Grupa musi sporządzić wniosek:

- nazwa produktu
- bardzo szczegółowy opis produktu
- szczegółowy opis wszystkich etapów produkcji, łącznie z właściwościami i cechami surowców i składników
- wszystko, co określa specyficzny charakter produktu;
- wszystko, co wskazuje na tradycyjny charakter produktu i jego obecność na rynku przez co najmniej 30 lat;



Wnioski o rejestrację produktów tradycyjnych i regionalnych przyjmuje Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Materiały <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci>

Proces certyfikacji GTS

Grupa wnioskodawców sama ustala zakres i częstotliwość kontroli jakości oraz tego, czy wszyscy producenci przestrzegają zawartych w specyfikacji produktu reguł. Wskazuje też jednostkę certyfikującą. Organami uprawnionymi do przeprowadzania kontroli są:

- ▶ PNG Sp. z o.o. www.png.ecofarm.pl
- ▶ COBICO Sp. z o.o. www.cobico.pl
- ▶ BIOCERT MAŁOPOLSKA Sp. z o.o. www.biocert.pl
- ▶ QA Solutions Sp. z .o.o www.qasolutions.pl

składając wniosek, producenci ujawniają swoje „know-how” – opisany sposób produkcji przestaje być ich tajemnicą zawodową!

producenci muszą liczyć się z tym, że do grupy producentów dołączą kolejni chętni, którzy będą chcieli wytwarzać produkt według opisanej specyfikacji

Materiały <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci>

Proces certyfikacji ChNP ChOG

- ▶ Wniosek o przyznanie Chronionej Nazwy Pochodzenia można zgłosić dla produktu, którego cały proces produkcji przebiega na określonym obszarze geograficznym, a jego jakość lub cechy charakterystyczne mają ściśle związek ze środowiskiem geograficznym, czyli z warunkami naturalnymi miejsca i ludźmi, którzy tam żyją.
- ▶ Bryndza podhalańska



- mleko z konkretnej rasy owiec
- endemiczne gatunki roślin będące podstawą żywieniową owiec mające wpływa na smak mleka
- niezmienny od setek lat sposób i miejsce wytwarzania

Zdjęcie: <https://www.gazdowie.ebiznes.fm/oferta/bryndza.html>

Proces certyfikacji ChNP ChOG

- ▶ Wniosek o przyznanie Chronionego Oznaczenia Geograficznego składa się dla produktu, którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na określonym obszarze geograficznym oraz którego jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna mają ścisły związek z tym obszarem.



- charakterystyczny proces obróbki sera twarogowego
- przepis związany z historią regionu

Materiały <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci>

Zdjęcia ze strony producenta

Zalety certyfikacji

- ▶ Łatwa identyfikacja wartościowych produktów o konkretnych specyficznych cechach i wysokiej jakości;
- ▶ Umieszczenie na produkcie znaku jakości uzasadnia jego wyższą cenę, ale daje też gwarancję kupującemu, że płaci za wysoką jakość;
- ▶ Produkty zarejestrowane jako GTS, ChNP lub ChOG podlegają ochronie prawnej na terenie Unii Europejskiej;
- ▶ Ochrona prawna eliminuje nieuczciwą konkurencję, zabezpiecza przed nieuprawnionym posługiwaniem się nazwą produktu i jego podrabianiem
- ▶ Oznaczenia dają przewagę konkurencyjną

Materiały <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci>

Krajowy program wspierający



Udział w programie przyznawany jest
na podstawie rekomendacji

Kolegium Naukowego do spraw Jakości Produktów
Żywnościowych Programu Poznaj Dobrą Żywność,
mając na uwadze opinię

Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-
Spożywczych,
przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Spółdzielnia Mleczarska Udziałowców w Strzałkowie

62-420 Strzałkowo, ul. Gen. Sikorskiego 28
tel. +48 63 2750 027, fax +48 63 2750 027 wew. 51
www.smu.com.pl

Twaróg wiejski
ze STRZAŁKOWA



Twaróg
ŚMIETANKOWY
ze Strzałkowa



Jogurt śmietankowy
WIEJSKI



**PRODUKT
POLSKI**

Materiały <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/jakosc-zywnosci>

Zdjęcia ze strony katalogu PDŻ

Sieć Dziedzictwa Kulinarnego



Wszystkie regionalne sieci składają się na Europejską Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, której głównym celem jest promocja regionalnej żywności opartej na lokalnych i tradycyjnych produktach. Pojęcie kulinarnego dziedzictwa sprowadza się do wspólnego logo, ustalonych kryteriów uczestnictwa dla przedsiębiorstw, wspólnego marketingu i działań na szczeblu regionalnym i europejskim.



możliwość uczestniczenia w imprezach promocyjnych - piknikach, targach, imprezach zagranicznych



udział w licznych szkoleniach



obecność w materiałach promocyjnych wydawanych przez UMWW

Strategia promocji żywności MRiRW Polska Smakuje

- ▶ Idea Strategia promocji żywności opiera się na idei spójnej, dynamicznej i ukierunkowanej polityki promocji produktów żywnościowych, dostosowanej do potrzeb sektora rolno - spożywczego.
- ▶ Cel:
 - ▶ zwiększenie rozpoznawalności marki polskiej żywności zarówno w kraju, jak i na rynkach zagranicznych,
 - ▶ kształtowanie pozytywnego wizerunku marki Polska Smakuje
 - ▶ zwiększenie konkurencyjności polskich produktów żywnościowych na rynkach zagranicznych, w tym dywersyfikacja i zdobywanie nowych rynków zbytu.



*Polska
smakuje*

*Polska
smakuje*

Polska Smakuje



Zdjęcie ze strony facebook
Sieci Kulinarного Dziedzictwa
Wielkopolska

„Pytanie na śniadanie i Polska smakuje” w Folwarku Wąsowo



Regionalne specjalności w stylu eko



Zdjęcie ser żuławski :
<https://eko.j.pl/produkt/2965/kozi-ser-żuławski-z-kminem-bio-ok-200g-gospodarstwo-ekologiczne-kozka.html>

Zdjęcia ze stron producentów

Regionalne specjalności w stylu eko



Zdjęcia ze strony producenta



Zdjęcia <https://biokurier.pl/akcja-promocyjna/7-pytan-o-zakwas-z-burakow/>

Regionalne specjalności w stylu eko



eko.pl
naturalnie, dla rodziny



Zdjęcia ze strony producenta

<https://eko.pl/produkt/1856/olej-rydzowy-z-lnianki-eko-250ml-naturplon.html/>

Dziękuję za uwagę