

Projekt pn.: „*Tradycja naszym bogactwem*”

Stowarzyszenie

Lokalna Grupa Działania POJEZIERZE RAZEM

Borne Sulinowo
Obchody Jubileuszu 25-lecia



02-06-2018 rok

**WPIS PRODUKTÓW NA LISTĘ PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH
(LPT):**

Podstawowe informacje

Dariusz Siubdzia

tel.: 506-161-596

e-mail: d.siubdzia@lgd.szczecinek.pl

Produkt tradycyjny

Nowe kraje członkowskie wzbogaciły Unię Europejską różnorodnością tradycji i kultur, w tym kulinarnych. Wejście Polski do Unii Europejskiej umożliwia polskim producentom tradycyjnej żywności korzystanie z przepisów unijnych w zakresie ochrony nazw produktów rolnych i środków spożywczych.

Takim rozwiązaniem prawnym odnośnie rodzimych produktów jest 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. 2005, Nr 10, poz.68).

Pod pojęciem produktu tradycyjnego jest rozumiany produkt, którego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, za które uważa się metody wykorzystywane co najmniej od 25 lat. Jest to produkt powstały z zastosowania do jego wytworzenia tradycyjnych surowców, a metoda jego produkcji lub przetwórstwa jest zgodna z tradycyjną.

Podstawowe informacje

Wpis produktów na Listę Produktów Tradycyjnych odbywa się na podstawie ustawy z dnia 17 grudnia 2004r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005r. Nr 10, poz. 68 ze zmianami) – rozdział 8 art. 47-56.

Zgodnie z w/w ustawą na listę mogą być wpisane produkty rolne, środki spożywcze oraz napoje spirytusowe, których :

1. Jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji,
 - a) Za tradycyjne metody produkcji uważa się metody wykorzystywane co najmniej od 25 lat.
 - b) Oznacza to, że dany wnioskodawca nie musi wytwarzać produktu od 25 lat, ale tradycja metody produkcji musi sięgać 25 lat.
2. Stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane,
3. Są elementem tożsamości społeczności lokalnej.

Kategorie produktów:

1. Sery i inne produkty mleczne,
2. Mięso świeże oraz produkty mięsne,
3. Produkty rybołówstwa, w tym ryby,
4. Orzechy, nasiona, zboża, warzywa i owoce (przetworzone i nie),
5. Wyroby piekarnicze i cukiernicze,
6. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna itp.),
7. Miody,
8. Gotowe dania i potrawy,
9. Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe),
10. Inne produkty.

Z wnioskiem o wpis mogą wystąpić:

- osoby fizyczne,
- osoby prawne,
- jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej wytwarzające dany produkt rolny, środek spożywczy lub napój spirytusowy.

Wniosek musi zawierać:

- 1) nazwę oraz siedzibę i adres albo imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres wnioskodawcy;
- 2) wskazanie adresu do korespondencji;
- 3) opis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego zawierający:
 - a) nazwę produktu,
 - b) rodzaj produktu,
 - c) charakterystykę produktu,
 - d) surowce wykorzystywane do produkcji,
 - e) informacje dotyczące tradycji, pochodzenia oraz historii produktu,
 - f) metodę produkcji,
 - g) streszczenie informacji, o których mowa w lit. a-c i e, zawierające nie więcej niż 3000 znaków drukarskich łącznie ze spacjami.

Wniosek w formie papierowej i na informatycznym nośniku danych składa się do właściwego miejscowo Marszałka Województwa.

Złożenie wniosku - jest bezpłatne.

Jakie korzyści daje wpisanie produktu na LPT?:

- upowszechnia produkty wytwarzane tradycyjnymi i historycznie ugruntowanymi metodami,
- stwarza wytwórcom produktów tradycyjnych możliwość ubiegania się o udzielenie odstępstw od obowiązujących i prawnie uregulowanych wymogów produkcyjnych, jednocześnie nie jest instrumentem ochrony nazw produktów,
- promuje żywność tradycyjną i pogłębia wiedzę konsumentów odnośnie tradycyjnej żywności i polskiego dziedzictwa kulturowego

Nazwa produktu tradycyjnego umieszczona na liście produktów tradycyjnych nie podlega ochronie wynikającej z niniejszej ustawy. Każdy, kto zachowuje normy wskazane we wniosku, może wytwarzać dany produkt.

W Województwie Zachodniopomorskim wnioski przyjmuje i sprawdza Wydział Rolnictwa i Rybactwa. Osoba bezpośrednia do kontaktu: Agnieszka Kołodziej, tel. (0-91) 44 10 213, e-mail: akolodziej@wzp.pl

Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego

Żywność jest sprawą dotyczącą wszystkich z nas. Dzięki zwróceniu uwagi na regionalną żywność konsumenci zdobywają nowe doświadczenia, pojawiają się nowe możliwości dla przedsiębiorczości na terenach wiejskich, wzmacniana jest regionalna odrębność w zjednoczonej Europie. Ale aby mogło tak się stać, potrzebna jest wspólna struktura koordynująca realizację założonych celów. Taką strukturą jest Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, do której do chwili obecnej przystąpiło 27 Regionów, głównie z Państw basenu Morza Bałtyckiego. Trzy kolejne Regiony złożyły wnioski aplikacyjne. Idea Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego oparta jest na następujących założeniach:

- konsumenci w całej Europie wykazują coraz większe zainteresowanie żywnością pochodzącą z konkretnych regionów i jest większe zapotrzebowanie na różnego typu regionalną żywność;
- istnieje konieczność rozwoju rolnictwa, przemysłu rolno-spożywczego oraz turystyki w oparciu o regionalną tożsamość;
- coraz ważniejszym staje się dla europejskich Regionów promowanie i rozwój ich regionalnej specyfiki.

W ramach Kulinarne Diedzictwa aspekty wynikające z potrzeb konsumentów, przedsiębiorstw, a także poszczególnych Regionów zostały powiązane w jednolitą spójną koncepcję.

Z punktu widzenia indywidualnych konsumentów koncepcja Regionalnego Diedzictwa ułatwia turystom i mieszkańcom znalezienie regionalnej żywności. Wspólne logo i wspólne działania informacyjne, takie jak oficjalna strona internetowa www.culinary-heritage.com sprawiają, iż łatwiej jest odnaleźć restauracje i sklepy, które proponują swoim klientom regionalną żywność i promują ideę kulinarnego dziedzictwa. Celem Sieci jest bowiem to, aby turyści podróżujący po całej Europie w każdym Regionie rozpoznawali znane logo i podążyli za nim do restauracji i sklepów sprzedających lokalne i regionalne specjalności. Kolejnym ważnym aspektem jest dążenie do rozwoju przedsiębiorstw. Kulinarne Diedzictwo nie jest jedynie projektem transgranicznym wspierającym współpracę pomiędzy regionami, lecz zawiera w sobie elementy współpracy w pomiędzy przedsiębiorstwami działającymi w różnych obszarach. Na wzmocnieniu regionalnego profilu działalności i wymianie doświadczeń oraz dobrych praktyk między regionami członkowskimi zyskuje rolnictwo, rybołówstwo oraz instytucje z branży turystycznej i rolno-spożywczej. Stworzenie mocnej regionalnej tożsamości staje się niezmiernie ważne w nowej Europie.

Regionalna żywność i dziedzictwo kulinarne są ważnymi nośnikami tejże tożsamości. Żywność to sprawa dotycząca każdego z mieszkańców. Cóż zatem może być lepszego niż użycie idei Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego dla wzmocnienia specyfiki każdego regionu i jego indywidualnej tożsamości? Rozumiejąc tę oczywistą prawdę Województwo Zachodniopomorskie podejmuje szereg działań promujących produkty regionalne w mediach i na billboardach, wydawane są albumy i broszury. Producenci są zapraszani do prezentowania swoich wyrobów na stoisku Województwa podczas różnorodnych imprez i targów, mieli też okazję prezentować się podczas cyklu imprez pod nazwą „Lato z Produktem Regionalnym i Tradycyjnym”.

Targi SMAKI REGIONÓW: podczas Targów PolAgra-Food rozdawane są perły oraz nagrody KULINARNE PERŁY i KLUCZE DO POLSKIEJ SPIŻARNI, czyli nagrody konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”.

Najlepsze tradycyjne, regionalne i lokalne produkty oraz dania są nagradzane i otrzymują statuetkę „Perła” danego roku. Zostały również wręczone „Klucze do Polskiej Spiżarni” - prestiżowa nagroda dla osób, organizacji, instytucji zasłużonych w promocji produktów tradycyjnych.

Organizatorem tych konkursów jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego. Więcej informacji na stronie: www.produktyregionalne.pl

Nagroda „Klucz do Polskiej Spiżarni”



Kapituła Krajowa podczas Targów POLAGRA-FOOD w Poznaniu tradycyjnie wybiera laureatów „Klucza do Polskiej Spiżarni”, przyznawanego osobom szczególnie zasłużonym w regionach dla wspierania kulinarnego dziedzictwa, promocji i budowy rynku produktów regionalnych, lokalnych i tradycyjnych. Jest to niewątpliwie jedna z najbardziej prestiżowych nagród wręczana za promowanie produktów lokalnych i tradycyjnych.

„Klucze do Polskiej Spiżarni” zostają wręczane w czasie Wielkiego Finału danej edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” podczas targów w Poznaniu.

Fundatorem statuetki jest Polska Izba Produktu Tradycyjnego, która w ramach ogólnopolskiego konkursu „Nasze kulinarne dziedzictwo - Smaki Regionów”, oprócz nagród honorowych „Klucz do polskiej spiżarni”, wybiera także najlepsze produkty żywnościowe i potrawy regionalne.

Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo-Smaki Regionów” na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie i potrawę regionalną i lokalną - to podróż po smakach regionów, która trwa już od lat.

Głównym celem konkursu jest identyfikacja i promocja polskich produktów regionalnych, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur. Ważne by znaleźć i zachować wartość narodowych specjałów, zanim odejdą w zapomnienie, wyparte przez „szybką” przemysłową żywność.

Istotna także jest w tym wszystkim idea konkursu, która ma zachęcać mieszkańców obszarów wiejskich, zwłaszcza tych o niekorzystnych warunkach gospodarowania, do poszukiwania alternatywnych źródeł dochodu, a także - po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej - przygotowanie ich, jako producentów do ubiegania się o ochronę zgodną z ustawodawstwem unijnym.

W dotarciu do producentów i we wstępnej selekcji ofiarnie i kompetentnie pomagały nam (i pomagają do dziś!) specjaliści i osoby którym na sercu leży wartość rodzimych wypieków i wartość produktów tradycyjnych.

Obok głównego celu, który leży u podstaw organizowania tego typu konkursu, jakim jest identyfikacja regionalnych produktów oraz ich promocja, istotnym stało się przygotowanie ich producentów do uczestniczenia w systemach jakości żywności, zarówno na szczeblu unijnym, jak i krajowym. Konkurs ma charakter otwarty. Przystąpić może do niego każdy producent wyrobów regionalnych i tradycyjnych, spełniający kryteria konkursowe.

Organizatorem centralnym Konkursu, odbywającego się pod Patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Marszałków Województw, jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego wspólnie ze Związkiem Województw RP. Partnerami merytorycznymi i organizacyjnymi finałów konkursu w regionach są urzędy marszałkowskie i wojewódzkie ośrodki doradztwa rolniczego.

Laury dla Zachodniopomorskiego podczas Targów Smaki Regionów Poznań 2015, to:

A) "Perły 2015" - **otrzymali:**

- a) Lidia Ordysińska za serek kozi,
- b) PPH TAST Jan Tabiński za pierniki szczecińskie,
- c) Hotel Park, Tomasz Madera, Michał Wernio za Paprykarz szczeciński z sielawy (potrawa).

B) „Klucze do Polskiej Spizarni” 2015 - **trafiły do rąk:**

1. Dariusz Jan Siubdzia, dyrektor biura Lokalna Grupa Działania
POJEZIERZE RAZEM
2. Bożena i Ryszard Jaszczowscy, prywatni wytwórcy produktów tradycyjnych.



Dziękuję za uwagę!

Dariusz Siubdzia
Dyrektor Biura LGD
POJEZIERZE RAZEM Szczecinek