

Lech Rak

Uwarunkowania formalnoprawne produkcji żywności tradycyjnej w Polsce

Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu 20, 39-48

2012

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach
dozwolonego użytku.

LECH RAK

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

UWARUNKOWANIA FORMALNOPRAWNE PRODUKCJI ŻYWNOŚCI TRADYCYJNEJ W POLSCE

Wprowadzenie

Powołanie do życia rynku europejskiego, zwanego też wielkim rynkiem wewnętrznym, na mocy Jednolitego Aktu Europejskiego¹ zapewniło swobodny przepływ kapitałów, towarów, usług i ludzi pomiędzy krajami członkowskimi Wspólnoty Europejskiej. Sprawne funkcjonowanie tego rynku wymagało likwidacji barier administracyjnych, technicznych i fiskalnych oraz ujednoczenia przepisów prawa. Systematyczne harmonizowanie specyfikacji technicznych i wprowadzanie systemów zarządzania jakością produkcji na podstawie nowych norm międzynarodowych pozwoliło uprościć wytwarzanie i handel dobrami oraz usługami.

Unifikacja wymagań zagroziła jednak odrębności i indywidualności tradycji i kultury lokalnych społeczności. Zagrożenia te stanowiły przesłankę wykreowania wizerunku Wspólnoty Europejskiej jako ojczyzny narodów, szanującej i kultywującej zwyczaje społeczności lokalnych ponad podziałami państwowymi. Formalnym przejawem tych działań było opracowanie polityki wspierania tradycji i kultury oraz współpracy transgranicznej dla ocalenia dorobku kulturowego i integracji lokalnych społeczności, ale także stymulowania rozwoju ekonomicznego terenów o trudnych warunkach gospodarowania. Zasady finansowego

¹ Jednolity Akt Europejski, Dziennik Urzędowy, 29.06.1987, L 169.

wsparcia współpracy regionalnej zawarto w Rozporządzeniu Rady z 1999 roku znowelizowanym w 2006 roku². Jednym z przejawów tych działań była ochrona tradycyjnych, regionalnych artykułów spożywczych. Pierwsze skodyfikowane zasady ochrony prawnej dorobku kulturowego w zakresie tradycyjnych wyrobów kulinarnych społeczności lokalnych krajów członkowskich zostały opracowane w latach osiemdziesiątych XX wieku. Od tego czasu w tym obszarze pojawiają się nowe regulacje prawa unijnego i krajowego.

Prawna ochrona nazw

Aktualne rozporządzenia definiują charakter produktów żywnościowych i rodzaj ich ochrony według następującego schematu:

- produkty tradycyjne – wyroby, których cechy wynikające z tradycji regionu odróżniają je od innych wyrobów określane są „gwarantowaną tradycyjną specjalnością”. Produktom tym wydawane są świadectwa szczególnego charakteru, które potwierdzają ich unikatowy i wyjątkowy charakter³;
- produkty regionalne – wyroby wytwarzane na określonym obszarze Unii Europejskiej, których technologia produkcji oraz nazwa wskazująca ich geograficzne pochodzenie są chronione prawem wspólnotowym i obejmują „chronione oznaczenie geograficzne” oraz „chronioną nazwę pochodzenia”⁴.

Szczegółowa klasyfikacja wyrobów, ich charakter, surowce użyte do produkcji, zasady wydawania świadectw, wzory znaków graficznych oraz inne

² Rozporządzenie Rady (WE) nr 1083/2006 z dnia 11 lipca 2006 r. ustanawiające przepisy ogólne dotyczące Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1260/1999, Dziennik Urzędowy, 31.07.2006, L 210.

³ Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami, Dziennik Urzędowy, 31.03.2006, L 93.

⁴ 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, Dziennik Urzędowy, 31.3.2006, L 93; Rozporządzenie Komisji (WE) nr 628/2008 z dnia 2 lipca 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1898/2006 określające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

regulacje zawierają akty wykonawcze tj. Rozporządzenia Komisji nr 1898/2006⁵ i 1216/2007⁶. Rozporządzenia te zawierają także delegacje do opracowania krajowych przepisów dla produktów regionalnych w państwach członkowskich.

Zasady ochrony żywności tradycyjnej w Polsce reguluje uchwalona w 2004 roku ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych⁷, a wydane na tej podstawie rozporządzenie⁸ zawiera wzory wniosków rejestracji nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych.

Podstawowym celem wymienionych aktów prawnych jest ochrona nazw produktów regionalnych przed zawłaszczeniem. Dzięki takiej ochronie żaden inny podobny wyrób nie może mieć takiej samej, podobnej lub zbliżonej nazwy.

Producenci żywności

Podstawowymi celami prawa żywnościowego regulującego zasady ochrony żywności tradycyjnej i regionalnej jest wspieranie jej producentów oraz określenie warunków produkcji dla ochrony zdrowia konsumentów.

Regulacje Unii Europejskiej przewidują, że nazwy produktów tradycyjnych zgłaszane są do ochrony prawnej przez grupy producenckie rozumiane jako organizacje producentów lub przetwórców, niezależnie od ich formy prawnej lub składu, których działalność związana jest z tym samym produktem rolnym lub środkiem spożywczym. Także pojedyncza osoba prawna lub fizyczna może być traktowana jako grupa, pod warunkiem, że jest jedynym producentem na danym obszarze geograficznym, mającym zamiar złożyć wnioski, lub że wyznaczony obszar geograficzny posiada charakterystykę odróżniającą go w zauważalny spo-

⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) 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, Dziennik Urzędowy, 23.12.2006, L 369.

⁶ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami, Dziennik Urzędowy, 19.10. 2007, L 275.

⁷ Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych, DzU 2005, nr 10, poz. 68.

⁸ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 maja 2006 r. w sprawie wzorów wniosków o rejestrację nazw i oznaczeń produktów rolnych lub środków spożywczych oraz wzorów wniosków o zmianę specyfikacji, DzU 2006, nr 92, poz. 644.

sób od obszarów sąsiednich bądź charakterystyka danego produktu odróżnia go od produktów wytwarzanych w obszarach sąsiednich⁹.

Krajowe przepisy regulujące tworzenie i funkcjonowanie zespołów wytwórców zostały zawarte w ustawie o grupach producentów rolnych i ich związkach¹⁰ oraz w rozporządzeniu w sprawie wykazu produktów, dla których mogą być tworzone grupy producentów rolnych¹¹. Ustawa nie precyzuje formy organizacyjno-prawnej, ale wskazuje, że grupa może prowadzić działalność gospodarczą jako samodzielny podmiot prawny. Prawo polskie przewiduje następujące formy prawne zrzeszania się producentów: spółdzielnie, zrzeszenia branżowe, stowarzyszenia i spółki kapitałowe (spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, spółka akcyjna). Krajowa ustawa i rozporządzenie regulują funkcjonowanie organizacji producentów owoców i warzyw oraz zwierząt rzeźnych i pożywanego z nich mięsa.

Bezpieczeństwo produktów oraz warunki sanitarne produkcji i sprzedaży

Formalnoprawne ograniczenia rozwoju produkcji żywności tradycyjnej wynikają z konieczności spełnienia wymagań sanitarnych produkcji środków spożywczych ustanowionych przez Unię Europejską, a dotyczących bezpieczeństwa żywności. Dokumentem, który ma fundamentalne znaczenia dla bezpieczeństwa produktów spożywczych, jest Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002¹², które wdraża nowoczesne metody ochrony konsumentów

⁹ Por. art. 2 Rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006.

¹⁰ Ustawa z dnia 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych i ich związkach oraz zmianie innych ustaw, DzU 2000, nr 88, poz. 983.

¹¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 lipca 2003 r. w sprawie wykazu produktów, dla których mogą być tworzone grupy producentów rolnych, minimalnej rocznej wielkości produkcji towarowej oraz minimalnej liczby członków grup producentów rolnych, DzU 2003, nr 138, poz. 1319.

¹² 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, Dziennik Urzędowy, 1.02.2002, L 31.

przed zagrożeniami mającymi swe źródło w żywności. Kolejne rozporządzenia¹³ szczegółowo regulują procedury i wymagania produkcji żywności oraz warunki ich kontroli, umożliwiające wytwarzanie środków spożywczych bezpiecznych dla konsumentów.

Ujednolicenie wymagań jakościowych oraz wprowadzenie w firmach branży spożywczej systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności zdecydowanie poprawiło poziom higieny produkcji i jakość produktów spożywczych. Zastosowanie rozwiązań technicznych i organizacyjnych spełniających współczesne wymagania sanitarne pozwala zakładom umieszczać produkowane wyroby na rynkach krajów Unii Europejskiej bez żadnych ograniczeń. Obligatoryjne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności dobrze funkcjonują w dużych i średnich zakładach spożywczych. Jednak im mniejszy zakład, tym trudniej te systemy wdrażać, ze względu na takie czynniki jak np. ograniczona liczba pomieszczeń, niezbyt liczny personel, często nieodpowiednia konstrukcja i struktura istniejących pomieszczeń produkcyjnych, przewaga udziału pracy ręcznej oraz stosowane tradycyjne technologie produkcji żywności.

Okoliczności te wymagają uproszczenia wymagań sanitarnych dla produkcji tradycyjnych środków spożywczych przy zapewnieniu pełnego bezpieczeństwa ich konsumentom. Dokumentem, który określa takie uproszczone wymagania, jest krajowe rozporządzenie ustanawiające minimalne warunki sanitarne produkcji wyrobów mleczarskich, tj. redykołki, bryndzy podhalańskiej i oscypka¹⁴. Przepisy zawarte w rozporządzeniu zawężają swój zasięg do wybranych produktów, a w ten sposób także do określonego terenu, jakim jest Podhale. Przepisy

¹³ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, 30.04.2004, L 139; Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, 30.04.2004, L 139; Rozporządzenie (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi, Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej, 30.04.2004, L 155; Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, Dziennik Urzędowy, 30.04.2004, L 165; Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, Dziennik Urzędowy, 22.12.2005, L 338.

¹⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 lipca 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów mlecznych o tradycyjnym charakterze, DzU 2010, nr 135, poz. 910.

tego rozporządzenia nie pozwalają na rozwój produkcji innych produktów tradycyjnych, regionalnych lub lokalnych.

Delegacja zawarta w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004, dotycząca funkcjonowania małych producentów żywności, umożliwiła przygotowanie krajowych aktów prawnych regulujących warunki sprzedaży środków spożywczych bezpośrednio konsumentom¹⁵. W przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego przepisy tych rozporządzeń mają zastosowanie dla takich grup produktów jak mleko, śmietana, tuszki drobiowe i zajęczaków, ślimaki, dziczyzna, ryby, jaja oraz produkty pszczele, a więc wyroby nieprzetworzone. Zasięg sprzedaży tych wyrobów został ograniczony do obszaru województwa, na terenie którego producent prowadzi działalność. Limitowana jest także wielkość produkcji przeznaczonyj do sprzedaży bezpośredniej, uzależniona rodzajem wyrobów.

Żywność pochodzenia roślinnego może być wprowadzana na rynek w trybie sprzedaży bezpośredniej na obszarze województwa, w którym prowadzona jest produkcja pierwotna lub na terenie województw przyległych¹⁶. Przepisy zezwalają na sprzedaż bezpośrednią takich produktów jak zboża, owoce, warzywa, zioła, grzyby – uprawne, pochodzące wyłącznie z własnych upraw oraz innych, pochodzących z dokonywanych osobiście zbiorów ziół i runa leśnego.

W roku 2007 ukazało się rozporządzenie precyzujące wymagania sanitarne produkcji wyrobów tradycyjnych i regionalnych¹⁷. Dokument ten zezwala na odstępstwa od określonych wymagań sanitarnych produkcji, jeżeli umożliwi to wytwarzanie żywności pochodzenia zwierzęcego spełniającej warunki wpisu na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez ministra właściwego do spraw

¹⁵ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w określonych zakładach o małej zdolności produkcyjnej, DzU 2010, nr 98, poz. 629; Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 maja 2010 r. w sprawie niektórych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, DzU 2010, nr 98, poz. 630; Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej, DzU 2010, nr 113, poz. 753; Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej, DzU 2007, nr 5, poz. 38.

¹⁶ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych, DzU 2007, nr 112, poz. 774.

¹⁷ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 lipca 2007 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną pochodzenia zwierzęcego, DzU 2007, poz. 146, nr 1024.

rynków rolnych lub wniosku rejestracji produktu wysłanego do Komisji Europejskiej. Podstawowe jednak ograniczenia wytwarzania żywności tradycyjnej dotyczą warunków sanitarnych produkcji. Zapis rozporządzenia krajowego ogranicza się do wprowadzenia możliwości stosowania ustępstw od wymagań sanitarnych określonych w rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 załącznika II do Rozporządzenia Rady nr 852/2004, a dotyczących pomieszczeń produkcyjnych oraz sprzętów i urządzeń w nich wykorzystywanych. Jednak art. 7 Rozporządzenia Komisji nr 2074/2005¹⁸ stanowi, że zakres ustępstw winien być sprecyzowany przez regulacje krajowe i zaakceptowany przez Komisję Europejską. Krajowe rozporządzenie poza wskazaniem obszaru ustępstw nie precyzuje ich rodzaju i zakresu.

Wytwórcy żywności tradycyjnej, regionalnej i lokalnej muszą także mieć na uwadze przepisy o bezpieczeństwie produktów zawarte w krajowych aktach prawnych¹⁹. Podkreślić należy, że żywność pochodzenia zwierzęcego jest szczególnie podatna na występowanie zagrożeń niebezpiecznych dla zdrowia, a nawet życia konsumentów. Stanowi to przyczynę, dla której opracowane zostały liczne przepisy chroniące zdrowie i interes konsumentów. Wprowadzanie na rynek produktów tradycyjnych wymaga także przestrzegania zasad uczciwej praktyki i konkurencji zawartych w odrębnej ustawie²⁰.

¹⁸ Rozporządzenie Komisji WE nr 2074/2005 z dnia 5 grudnia 2005 r. ustanawiające środki wykonawcze w odniesieniu do niektórych produktów objętych rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 i do organizacji urzędowych kontroli na mocy rozporządzeń (WE) nr 854/2004 oraz (WE) nr 882/2004, ustanawiające odstępstwa od rozporządzenia (WE) nr 852/2004 i zmieniające rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz (WE) nr 854/2004, Dziennik Urzędowy, 22.12.2005, L 338.

¹⁹ Ustawa z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów, DzU 2003, nr 229, poz. 2275; Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, DzU 2006, nr 171, poz. 1225; Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, DzU 2006, nr 17, poz. 127.

²⁰ Ustawa z dnia 23 sierpnia 2007 r. o przeciwdziałaniu nieuczciwym praktykom rynkowym, DzU z 2007, nr 171, poz. 1206.

Znakowanie żywności

Zgodnie z aktualnym wymaganiami unijnymi²¹ i krajowymi²² wszystkie produkty spożywcze umieszczane na rynku muszą być oznakowane. Wymóg deklarowania składu i wartości odżywczej na opakowaniach żywności pociąga za sobą konieczność przeprowadzenia analiz zawartości składników odżywczych. Przedłuża to procedurę wprowadzania produktu na rynek, ale także pociąga za sobą dodatkowe koszty.

Produkty spirytusowe

Zagadnienia rejestracji i ochrony nazw produktów spirytusowych regulowane są przez odrębne przepisy prawa zarówno unijnego jak i krajowego. Podstawowe regulacje prawa wspólnotowego to Rozporządzenie Rady nr 110/2008²³, które zawiera definicje, opisy oraz zasady wprowadzania na rynek wyrobów spirytusowych. Wśród regulacji krajowych najważniejszym dokumentem jest ustawa z roku 2006, która reguluje zagadnienia rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych²⁴. Aktami wykonawczymi do tej ustawy są rozporządzenia określające cechy jakościowe napojów spirytusowych²⁵, wzory wniosków o rejestrację²⁶ oraz stawki opłat związanych z postępowaniem reje-

²¹ Dyrektywa 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych, Dziennik Urzędowy 6.05.2002, L 109; Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności, Dziennik Urzędowy, 30.12.2006, L 404.

²² Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, DzU 2007, nr 137, poz. 966; Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą, DzU 2007, nr 137, poz. 967.

²³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89.

²⁴ Ustawa z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych. DzU 2006, nr 208, poz. 1539.

²⁵ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2010 r. w sprawie wymagań dla niektórych napojów spirytusowych z oznaczeniami geograficznymi odnoszącymi się do terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, DzU 2011, nr 9, poz. 47.

²⁶ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 grudnia 2006 r. w sprawie wzoru wniosku o wpis oznaczenia geograficznego napoju spirytusowego na krajową listę chronionych oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz wzoru wniosku o zmianę opisu napoju spirytusowego, DzU 2007, nr 2, poz. 23.

stracyjnym²⁷. Ponadto producenci napojów spirytusowych są także zobligowani do poddawania wyrobów spirytusowych analizom jakościowym, które zostały określone w rozporządzeniu dotyczącym badania jakości handlowej²⁸.

Produkty lokalne

W literaturze przedmiotu pojawia się pojęcie produktu lokalnego – regionalnego. Zgodnie z zapisami Rozporządzenia Rady 509/2006 produkty tradycyjne to takie, które są wytwarzane przez długość życia przynajmniej jednego pokolenia, czyli nie mniej niż 25 lat. Produkty te po zarejestrowaniu mogą być objęte ochroną prawną. Natomiast produkty lokalne to wyroby, które są wytwarzane krócej niż 25 lat i dlatego nie mogą być objęte ochroną prawną. Jednak kontynuowanie ich wytwarzania przez odpowiednio długi czas pozwala na zmianę kwalifikacji i ich rejestrację. Stanowi to szansę dla opracowania i podjęcia wytwarzania lokalnych produktów spożywczych, które w przyszłości staną się produktami tradycyjnymi.

Podsumowanie

Analiza przedstawionych regulacji prawnych określających warunki wytwarzania i ochrony tradycyjnych produktów spożywczych wspiera działania lokalnych społeczności dla pielęgnowania dorobku kulturowego oraz rozwoju gospodarczego. Prezentowane przepisy ograniczają jednak kreowanie i wytwarzanie nowych wyrobów, które w przyszłości mogłyby stanowić wizytówkę regionu. Przyczyną są restrykcyjne wymagania sanitarne konieczne dla zapewnienia produkcji żywności bezpiecznej dla konsumentów.

²⁷ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 grudnia 2006 r. w sprawie stawek opłat za dokonanie niektórych czynności związanych z rejestracją oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, DzU 2007, nr 7, poz. 55.

²⁸ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 stycznia 2007 r. w sprawie metod analiz alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego oraz metody pobierania próbek do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej, DzU 2007, nr 24, poz. 154.

**FORMAL AND LEGAL DETERMINANTS
OF TRADITIONAL FOOD PRODUCTION IN POLAND**

Summary

The article presents the EU and Polish laws governing the conditions of production and protection of traditional foods. These provisions concerning legal protection of names, designs and conditions for marking and labeling as well as sanitary requirements of production. Food of plant and animal origine is protected as well as alcoholic beverages. A limitation of the development of local production are sanitary requirements intended to ensure consumer safety.

Translated by Lech Rak