



**Społeczny  
Instytut  
Ekologiczny**

ul. Raszyńska 32/44/SIE  
02-026 Warszawa  
tel./fax: (0 22) 668 97 92  
e-mail: sie@plusnet.pl  
<http://www.sie.most.org.pl>



**MIĘDZY  
BUGIEM A NARWIĄ**

Partnerstwo na rzecz  
efektywności ekologicznej

Logo of the Ministry of Agriculture and Rural Development (Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi) and the logo of ECORYS.

**WYRÓŻNIANIE I ROZPOZNAWANIE  
JAKOŚCI PRODUKTÓW REGIONALNYCH  
I TRADYCYJNYCH**

Izabella Byszewska



## Systemy jakościowe:

 Produkty regionalne i tradycyjne

 Produkty ekologiczne

 System „JakośćTradycja”

 Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego


## Polskie produkty w Europie:

1. Bryndza Podhalańska
2. Oscypek
3. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
4. Miody pitne:
  - półtorak
  - dwójniak
  - trójniak
5. Ser Smażony Wielkopolski – otwarta koperta, ogłoszony w rejestrze



## Zarejestrowane na Europejskiej Liście nazwy są chronione przed:

- wszelkim bezpośrednim lub pośrednim wykorzystywaniem w celach komercyjnych zarejestrowanej nazwy dla produktów nie objętych rejestracją, o ile produkty te są porównywalne do produktów zarejestrowanych pod tą nazwą lub jeśli stosowanie nazwy narusza prestiż chronionej nazwy;
- każdym niezgodnym z prawem zawłaszczeniem, imitacją lub aluzją, jeśli nawet prawdziwe pochodzenie produktu jest zaznaczone lub chroniona nazwa została przetłumaczona, lub towarzyszy jej wyrażenie „w stylu”, „rodzaju”, „przy użyciu metody”, „tak jak produkowane w”, „imitacja” lub „podobne”;
- wszelkimi innymi fałszywymi lub mylącymi danymi, odnoszącymi się do miejsca pochodzenia, właściwości lub podstawowych cech produktu na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego produktu lub na opakowaniu produktu w pojemniku, mogącym stworzyć fałszywe wrażenie co do jego pochodzenia;
- wszelkimi innymi praktykami, mogącymi wprowadzić w błąd zainteresowanych co do prawdziwego pochodzenia produktu.

(Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl))

Jednostki certyfikujące w Polsce powinny być **akredytowane** w Polskim Centrum Akredytacji, w zakresie oceny zgodności normy PN – EN 45011 oraz powinny mieć upoważnienie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów w rolnictwie ekologicznym. Jednostki aktualnie upoważnione do certyfikacji:

1. EKOGWARANCJA PIRE Sp. z o.o.
2. Jednostka Certyfikująca PNG PNG Sp. z o.o.
3. COBICO Sp. z o.o.
4. BIOEKSPERT Sp. z o.o.
5. BIOCERT MALOPOLSKA Sp. z o.o.
6. POLSKIE CENTRUM BADAŃ I CERTYFIKACJI S.A. ODDZ. W PILE
7. AGRO BIO TEST Sp. z o.o.
8. TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o.
9. Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o.

Logo "rolnictwo ekologiczne" zostało wprowadzone w marcu 2000 roku przez Komisję Europejską.

Od momentu wstąpienia do Unii Europejskiej wszystkie polskie certyfikowane gospodarstwa ekologiczne mogą oznaczać swoje produkty tym znakiem.

**Użycie logo jest dobrowolne.**

Znak "rolnictwo ekologiczne":



-chroni interesy producentów  
- chroni interesy konsumentów (mają gwarancję, że kupują produkty najwyższej jakości, o znanym pochodzeniu)

Logo "rolnictwo ekologiczne" oznacza, że:

- przynajmniej 95% składników tego produktu zostało wyprodukowane metodami ekologicznymi,
- produkt spełnia wymogi oficjalnego systemu certyfikacji.

## System „Jakość, Tradycja”



POLSKA IZBA  
PRODUKTÓW  
ROLNICZYCH  
I LOCALNEGO



Jednostki certyfikujące, akredytowane i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi uprawnione do kontroli zgodności ze specyfikacją:

- 1) PNG Sp. z o.o. Jednostce Certyfikującej PNG w Zajazkowie,
- 2) Polskie Centrum Badań i Certyfikacji w Warszawie,
- 3) COBICO Sp.z o.o., numer identyfikacyjny OZ/jc-03/2007/PL, 31-559 Kraków,
- 4) BIOCERT MALOPOLSKA Sp. z o.o.,

Zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych do kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją upoważniony jest również Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

### System stawia na:

- **Jakość produktu:** do systemu będą przyjmowane wyłącznie produkty wysokiej jakości wynikające z ich tradycyjnego charakteru, posiadające szczególną jakość, reputację lub inne cechy odróżniające je od innych należących do tej samej kategorii.

Producent deklaruje zachowanie wyższych standardów produkcyjnych lub wyjątkowych cech produktów. Przed doproszeniem do uczestnictwa w systemie produkt będzie podlegał szczegółowej weryfikacji zgodnie z Regulaminem Znaku.

- **Kontrolę jakości:** producenci są zobowiązani do posiadania certyfikatu zgodności, potwierdzającego wytwarzanie produktu zgodnie ze specyfikacją. Producenci używający znaku jakościowego „Jakość Tradycja” będący w Systemie Jakości Żywności powinni poddawać swoje produkty kontroli, której celem jest zagwarantowanie że stosowana metoda wytwarzania jest zgodna z metodą deklarowaną we wniosku.

- **Otwartość Systemu:** do systemu mogą przystąpić wszyscy rolnicy, producenci rolni, przetwórcy w kraju i za granicą, członkowie Izby i nie należący do niej.

Jedynym kryterium przyjęcia do systemu produktu jest jego jakość spełniają kryteria określone w regulaminie.

Uczestnictwo w systemie potwierdzania jakości żywności jest całkowicie dobrowolne.

- **Przejrzystość i identyfikowalność produktu:** regulamin określa tryb i zasady korzystania ze znaku. Używający go producenci są zobowiązani do określenia częstotliwości i zakresu kontroli oraz prowadzenia dokumentacji.

Znak „JakośćTradycja” przyznany już na produkty:

**Wielkopolska**  
SM Topłomysł  
Masło Extra Wielkopolskie  
Ser smazony Wielkopolski

**Warmińsko-Mazurskie:**  
Elbląska Spółdzielnia Mleczarska  
- Zakład Produkcyjny w Młynarach  
Na produkty:

- \* „Ser twarogowy naturalny z Warmii Mazur i Powiśla”
- \* „Masło naturalne z Warmii Mazur i Powiśla”
- \* „Ser naturalny Salami Królewieckie z Warmii Mazur i Powiśla”
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Olecku na produkty
- \* „Ser twarogowy naturalny z Warmii Mazur i Powiśla”
- \* „Masło naturalne z Warmii Mazur i Powiśla”
- Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Suszu
- \* „Ser twarogowy naturalny z Warmii Mazur i Powiśla”



**Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego**

1995 r. - południowo-wschodnia Skania w Szwecji i duńska wyspa Bornholm.  
Do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego należą regiony z różnych części Europy.

**Cele:** promocja i poprawa jakości regionalnej żywności oraz wzmocnienie regionalnej tożsamości.

Regionalna sieć, zrzeszająca producentów uczestniczących w sieci.  
Regiony członkowskie m.i.in. Bornholm (Dania), Rugia (Niemcy), Dzūkija (Litwa), Galicja (Hiszpania), Gotlandia i Skania (Szwecja) oraz Warmia, Mazury, Powiśle (Polska)