



## Małopolskie produkty i ich produkcja tematem Forum Ekonomicznego w Karpaczu

**Małopolskiej Strefie Spotkań tegorocznego Forum Ekonomicznego trwającego w Karpaczu jednym z tematów były tradycyjne produkty regionalne oraz roli produkcji wysokiej jakości żywności w regionie. Małopolska zajmuje pierwsze miejsce w Polsce pod względem liczby zarejestrowanych specjałów. Istotne jest to, żeby kupować małopolskie produkty i wspierać lokalnych wytwórców.**

W dyskusji o małopolskich produktach regionalnych wzięli udział: wicemarszałek Łukasz Smółka, Janusz Zalarski z Konsorcjum Producentów Kiełbasy Lisieckiej, Agnieszka Sendor – producent Pstrąga Ojcowskiego, Janina Rzepka z Gospodarstwa u Jancoka, dyrektor Instytutu Zootechniki Krzysztof Duda oraz dyr. Michał Rzytki z Departamentu Jakości Żywności i Bezpieczeństwa Produkcji Roślinnej MRiRW. Rozmowę moderował Rafał Serafin z Fundacji Partnerstwa dla Środowiska.

Produkty regionalne są ważną częścią tradycji, kultury i historii. W Unii Europejskiej od 1992 r. funkcjonuje system ochrony, identyfikacji i wyróżniania produktów rolnych i spożywczych cechujących się szczególnie wysoką jakością. Zawdzięczają ją pochodzeniu geograficznemu lub tradycyjnej metodzie wytwarzania.

Zarejestrowanie produktu regionalnego wiąże się z wpisaniem przez Komisję Europejską do jednego z trzech rejestrów: Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia – w Małopolsce mamy osiem produktów z tym oznaczeniem: suska sechłońska, kiełbasa lisiecka, jabłka łąckie, chleb prądnicki, obwarzanek krakowski, jagnięcina podhalańska, kiełbasa piaszczańska, czosnek galicyjski. Chronionych Oznaczeń Geograficznych – w tym spisie znajduje się sześć produktów z Małopolski: bryndza podhalańska, oscypek, redykołka, karp zatorski, Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca, Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (zarejestrowany jako ostatni w lipcu br.). Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności – kiełbasa krakowska sucha staropolska.

Pandemia koronawirusa zdecydowanie wpłynęła na gospodarkę całego świata, w tym także na rolnictwo. Ograniczona została wymiana handlowa, pojawiły się np. problemy ze środkami ochrony roślin od lat produkowanymi głównie w Chinach i Indiach, odbijając się na produkcji i dostawach do Europy.

Za samowystarczalnością w zakresie produkcji żywności w regionie, kraju przemawia wiele argumentów. Skraca to jej łańcuch wytworzenia i dystrybucji. Przybywa lokalnie miejsc pracy. Finansowo zyskują bezpośrednio właśnie tutejsi producenci rolni. Powiększają się też tak ważne strategicznie, w sytuacji kryzysowej, lokalne zasoby żywnościowe. Ograniczenie zasięgu transportu żywności sprzyja również ochronie środowiska naturalnego.

Produkty regionalne, wpisane do unijnych rejestrów Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, wpisują się w szerszy system. Kolejnym elementem identyfikacji i wspierania tradycyjnej produkcji żywności jest Lista Produktów Tradycyjnych prowadzona przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Trafiają tu produkty charakteryzujące się tradycyjną metodą wytwarzania. Podstawą rejestracji jest tradycja wytwarzania sięgająca minimum 25 lat oraz niepowtarzalna jakość związana z historycznie ugruntowanymi przepisami, metodami produkcji czy dojrzewania żywności. Wnioski o wpis produktu składane są do właściwego terytorialnie marszałka województwa. Województwo Małopolskie zajmuje drugie miejsce w Polsce pod względem liczby produktów na Liście Produktów Tradycyjnych (obecnie wpisano 224 produkty tradycyjne z Małopolski).

Tradycyjną żywność wspiera również Sieć Dziedzictwo Kulinarne Małopolska (członek Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne od 27 lipca 2014 r.). Główne cele Sieci Dziedzictwa Kulinarne Małopolska to kultywowanie

i promocja historycznego dziedzictwa w tym zakresie. A także - wzmacnianie tożsamości regionalnej, promocja regionu, rozwój przedsiębiorczości, promocja lokalnej żywności o wysokiej jakości. Dziedzictwo Kulinarne Małopolska można traktować jako „znak jakości” dla żywności lokalnej, ekologicznej, naturalnej i tradycyjnej.

źr.: malopolska.pl