



## Lista produktów tradycyjnych 23.02.2006

### **LISTA PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH - szansą na rozwój i promocję produktów tradycyjnych i regionalnych z terenu powiatu limanowskiego.**

Lista Produktów Tradycyjnych została utworzona na mocy ustawy z dnia 17 grudnia 2004r.

*o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.*

Na liście mogą zostać umieszczone produkty rolne, środki spożywcze, a także napoje spirytusowe.

Podstawą wpisu produktu na Listę Produktów Tradycyjnych jest wykazanie co najmniej 25 letniej tradycji jego wytwarzania. Na terenie polski produkuje się wiele specyficznych wyrobów, które są wyrazem wielowiekowej tradycji kuchni polskiej, a prowadzenie Listy Produktów Tradycyjnych służy identyfikacji właśnie takich wyrobów.

O wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych mogą wystąpić osoby fizyczne, osoby prawne oraz jednostki organizacyjne nie posiadające osobowości prawnej. Producentów nie obowiązuje obowiązek zrzeszania się, zatem o wpis danego produktu może ubiegać się nawet jeden producent.

Poniżej można przeczytać w/w ustawę:

<http://isip.sejm.gov.pl/servlet/Search?todo=file&id=WDU20050100068&type=2&name=D20050068.pdf>

### **Promocja produktów regionalnych z terenu powiatu**

Małopolska Agencja Rozwoju Regionalnego w Krakowie w ramach wdrażania projektu RegiP zorganizowała w dniu 23 lutego br. konferencję nt. *Perspektywy rozwoju i promocji produktów regionalnych.*

Realizacja projektu ma na celu promocję produktów regionalnych oraz zwiększenie ich rozpoznawalności i spożycia.

Działania założone w projekcie przewidują m.in. przeprowadzenie wywiadu konsumenckiego na temat znajomości i rozpoznawalności produktów regionalnych oraz oczekiwań konsumentów, co do oznaczenia takich produktów, opracowanie projektu etykiety dla małopolskich produktów tradycyjnych oraz innych materiałów promocyjnych.

Zorganizowana konferencja była doskonałą okazją do zaprezentowania działań z obszaru promocji produktów regionalnych i tradycyjnych z terenu powiatu limanowskiego.

Podczas konferencji zostały zaprezentowane do degustacji następujące produkty; oscypek i bundz z gospodarstwa ekologicznego Pani Danuty Hudomiet z Poręby Wielkiej, chleb razowy pszenno-żytni i smalec z cebulką oraz chrust na tłusty czwartek z gospodarstwa ekologicznego Pana Stanisława Bugajskiego z Łukowicy, wspaniałe i przepyszne suszone śliwki węgierki z gospodarstwa pana Jozefa Filipka ze Sechnej Gm. Laskowa, tradycyjne stare odmiany jabłek z sadu Pana Piotrowicza ze Szczeryca Gm. Jodłownik.

Na rozgrzewkę zebranych gości zaserwowaliśmy przygotowana przez GOK Kamienica warzonkę -napój alkoholowy z dodatkami. Wprawdzie składu napoju nam nie udostępniono, niemniej walory jakie posiada warzonka a więc smak, zapach i rozgrzewające działanie świadczy o doskonałym skomponowaniu różnych składników. A kto próbował te wszystkie specyfiki, poznał prawdziwy smak tradycyjnych wiejskich produktów z terenu naszego powiatu limanowskiego. Przygotowana

prezentacja cieszyła się dużym zainteresowaniem, a degustowane produkty zostały ocenione jako wyjątkowe i bardzo smaczne.

Obecni na prezentacji rolnicy udzielili wywiadów do gazet i radia oraz nawiązali kontakty ze sklepami, które chciałyby odbierać od nich produkty w celu zaopatrywania mieszkańców Krakowa.

Prezentację i wyjazd z inicjatywy Pana Starosty Romana Duchnika, przygotował Wydział Ochrony Środowiska, Rolnictwa i Leśnictwa Starostwa Powiatowego w Limanowej.

Wszystkim gospodarstwom, które przygotowały i zaprezentowały swoje produkty serdecznie dziękujemy.

Zaprezentowane produkty stanowią jedynie przykład produktów tradycyjnych z terenu powiatu limanowskiego. Należy przypuszczać, że tych produktów jest dużo więcej, które swoją wyjątkowość zawdzięczają lokalnej kulturze i historii.

Musimy zadbać o nasze rodzime wyroby, wpisując je na Listę Produktów Tradycyjnych. Miejscowe specjalności stanowią dużą atrakcję dla turystów. To właśnie w miejscowych specjałach tkwi ogromny potencjał rozwoju agroturystyki, tworzenia nowych pozarolniczych miejsc pracy i zwiększenia dochodów producentów rolnych z naszego powiatu. Temu służy możliwość wpisywania produktów tradycyjnych na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Marszałka Województwa, która stanowi bazę danych w której można odnaleźć informacje na temat wyrobów wytwarzanych za pomocą tradycyjnych metod.

### **Perspektywy rozwoju i promocji produktów regionalnych.**

Produkty tradycyjne, ze względu na swój specyficzny charakter, niedużą skalę wytwarzania, użycie naturalnych składników oraz przestrzeganie starodawnych metod wytwarzania są często droższe od podobnych do nich produktów produkowanych metodami przemysłowymi. Konsument podejmując decyzje o kupnie musi być przekonany o ich wyjątkowości i wiedzieć, co kryje się pod wyższą ceną. Stworzenie Listy Produktów Tradycyjnych wychodzi naprzeciw tym wymogom.

Stanowi też ofertę dla zmieniających się gustów i potrzeb konsumentów, którzy coraz częściej poszukują informacji na temat zdrowej, niepowtarzalnej w smaku i produkowanej tradycyjnymi metodami żywności.

Identyfikacja produktów tradycyjnych ma także duży wpływ na drobnych producentów i wytwórców żywności na terenach wiejskich, ponieważ może przyczynić się nie tylko do rozwoju takich zakładów, ale także do rozpoczynania nowych działalności.

Można zatem oczekiwać, że efektem prowadzenia powyższej identyfikacji będzie pobudzenie aktywności gospodarczej, wzrost poziomu różnicowania działalności zarobkowej na obszarach wiejskich, a także rozwój agroturystyki i turystyki wiejskiej w regionach, z których pochodzą dane produkty.

Prowadzenie działalności gospodarczej i uzyskiwanie dochodów dzięki sprzedaży produktów tradycyjnych gwarantuje, że tradycyjne metody produkcji nie będą zapomniane, a produkowana według starych receptur żywność będzie charakteryzować się bardzo wysoką jakością, co umożliwi producentom jej stały zbył.

Celem prowadzenia Listy Produktów Tradycyjnych jest również propagowanie kultury i tradycji, wspieranie działań zmierzających rozpowszechniania wiedzy na temat dziedzictwa kulturowego, a także wyróżnianie produktów, które w przyszłości mogą starać się o uznanie ich regionalnego bądź tradycyjnego charakteru na gruncie całej UE.

Można przypuszczać, że produkty te mogą stać się wizytówką kulinarną regionu ułatwiającą promocję regionu.

Mogą stać się chlubą danego obszaru i bardzo dobrym narzędziem marketingowym.

W okresie od 20 lipca 2005r. na Listę Produktów Tradycyjnych zostały wpisane 63 produkty a kolejne są przygotowywane.

Czas zacząć starania dotyczące wpisania produktów tradycyjnych z terenu powiatu limanowskiego.

Czekamy na zainteresowanych tą formą promocji produktów, udzielimy wszelkich informacji, oraz służymy pomocą w rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych.

AF