Funded by the European Union's
Seventh Framework Programme

trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Projekt TRAFOON

wsparcie rozwoju małych i średnich producentów w sektorze żywności tradycyjnej i regionalnej

wnioski z realizacji projektu i plany na przyszłość

trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Sieć żywności tradycyjnej dla zwiększenia transferu wiedzy na rzecz innowacji

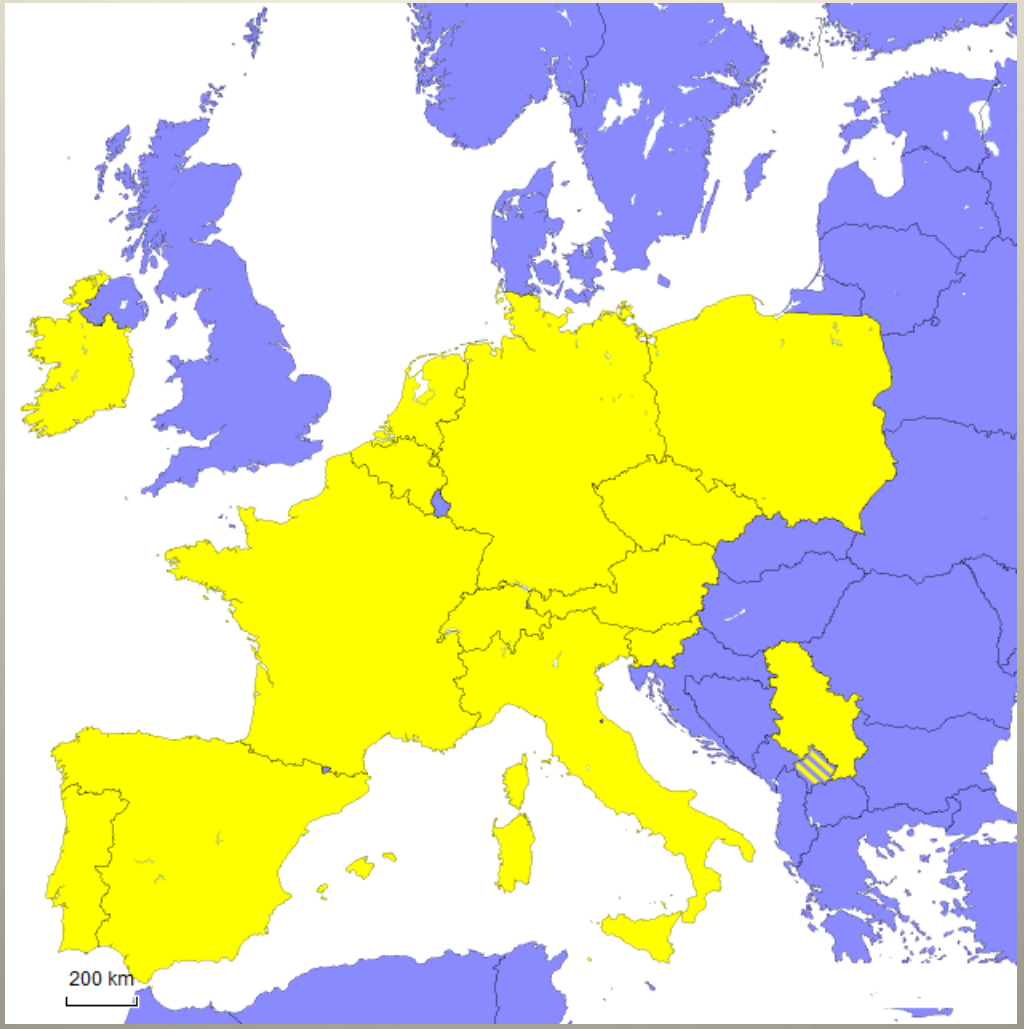
Network for the transfer of knowledge on traditional foods to SMEs

Skrót: **TraFooN**

trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

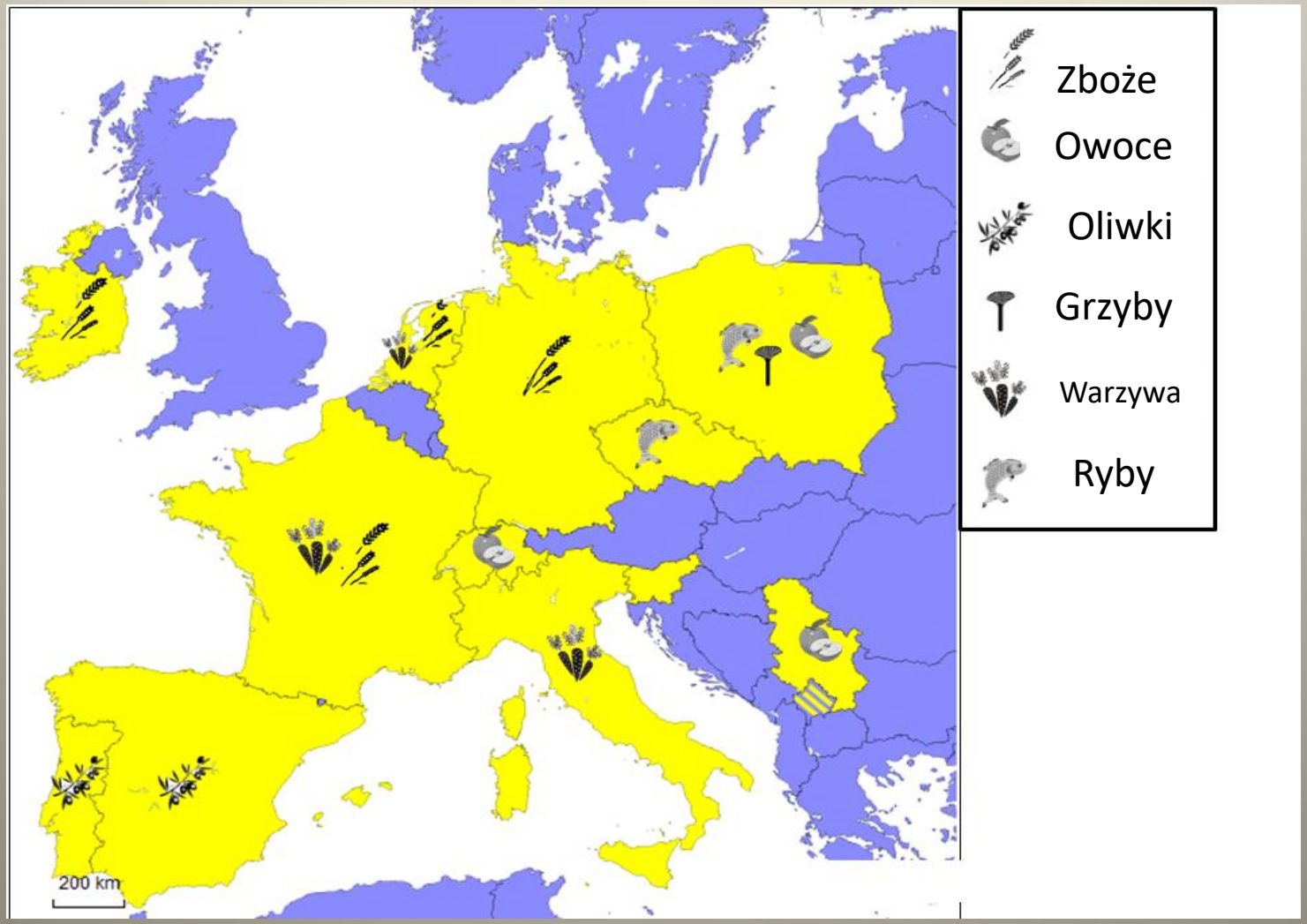
Kraje europejskie uczestniczące w projekcie TRAFOON



trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Przypisanie specyficznej żywności poszczególnym krajom



trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Koordynator: Dr Susanne Braun, LSC, Uniwertsystet Hohenheim, Stuttgart, Niemcy

Uczestnicy:

1. Uniwersytet Hohenheim, Niemcy (Koordynator), Niemcy
2. Centrum Innowacyjne „Steinbeis Europa Zentrum”, Niemcy
3. Instytut Agrotechnologiczny DLO, Holandia
4. Uniwersytet w Ljublianie, Słowenia
5. UWM, Olsztyn, Polska
6. IRZiBŻ, Olsztyn, Polska
7. Zakład Ichtiobiologii i Gospodarki Rybackiej PAN, Gołysz, Polska
8. Instytut Ogrodnictwa, Skierniewice, Polska
9. Centrum Innowacyjne AquaTT, Irlandia
10. Uniwersytet Cork UCC, Irlandia
11. Uniwersytet Południowych Czech, Czechy
12. Andaluzyjska Agencja Upowszechniania Wiedzy AAC, Hiszpania
13. Instytut Badań Rolniczych i Rybołówstwa IFAPA, Hiszpania
14. Centrum Innowacyjne „Gestiona Global” GGIR, Hiszpania
15. Uniwersytet w Belgradzie, Serbia

trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

16. Instytut "Mihajlo Pupin„, Serbia
17. Narodowe Centrum Badań Naukowych CNRS, Francja
18. Narodowy Instytut Badań Agronomicznych INRA, Francja
19. Uniwersytet Przyrodniczy HES-SO Valais, Szwajcaria
20. Instytut Badawczy Agroscope ACW WBF, Szwajcaria
21. Uniwersytet w Bolonii, Włochy
22. Portugalskie Towarzystwo Innowacji SPI, Portugalia
23. Europejskie Centrum Biznesu i Innowacji EBN, Belgia
24. Stowarzyszenie „ISEKI-Food Association”, Austria
25. Federacja Europejskich Producentów Akwakultury, Belgia
26. Europejskie Stowarzyszenie Handlu Owocami i Warzywami EUCOFEL (Stowarzyszenie MŚP), Belgia
27. Technologiczne Centrum Oliwek i Oleju z Oliwek CITOLIVA (Stowarzyszenie MŚP), Hiszpania
28. Stowarzyszenie FoodDrinkEurope (Stowarzyszenie SME), Belgia
29. Holenderskie Centrum Piekarnictwa (Stowarzyszenie SME), Holandia
30. Stowarzyszenie Slow Food, (Stowarzyszenie MŚP), Włochy

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Sruktura projektu TRAFOON

WP 1: Platforma transferu wiedzy

WP 2: Produkty zbożowe
a. Potrzeby
b. Szkolenie
c. Badania

WP 3: Ryby (Akwakultura)
a. Potrzeby
b. Szkolenie
c. Badania

WP 4: Owoce i oliwki
a. Potrzeby
b. Szkolenie
c. Badania

WP 5: Warzywa i grzyby
a. Potrzeby
b. Szkolenie
c. Badania

WP 6: Jakość żywności & Bezpieczeństwo żywności

WP 7: Wspieranie przedsiębiorczości

WP 8: Komunikacja & Public Relation

WP 9: Ocena wpływu

WP 10: Koordynacja & Zarządzanie

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Budżet projektu TRAFOON (EURO)

	Bezpośrednia realizacja (A)	Zarządzanie (B)	Total (A+B)	Udział UE
TOTAL	4,116,421.80	291,069.20	4,407,491.00	3,999,908.00
IRZiBŻ	133,390.80		133,390.80	118,940.00

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

trafoon information shop

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Search...

My account

Log in/Register

General information

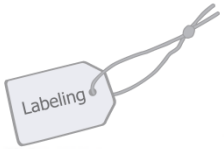
About
Partners
News
Events
Training
Contact

Newsletters

- Fish News
- Grains News
- Vegetables News
- Fruits News
- Entrepreneurship News

E-mail *

Subscribe



© 2014 trafoon project

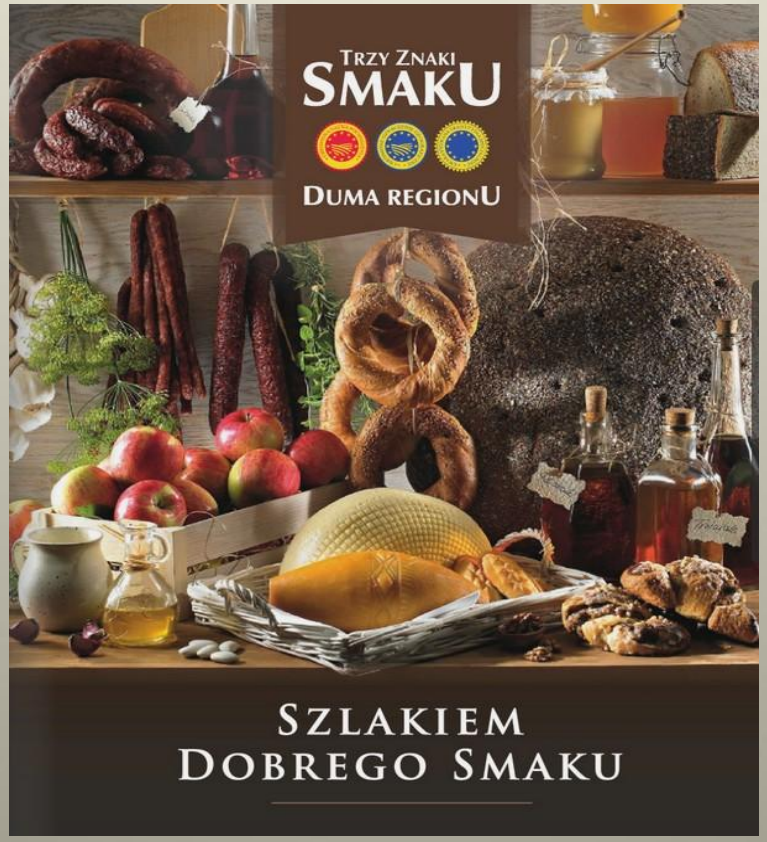
trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Zawartość „sklepu z informacjami”

- Przewodniki i informacje o innowacjach wprowadzane w językach narodowych
- Zawartości/treści warsztatów i modułów edukacyjnych dla SMS
- Linki do ekspertyz z instytutów naukowych w poszczególnych krajach

Systemy jakości żywności regionalnej i tradycyjnej w Polsce i w Europie



trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Produkt TRADYCYJNY

Produkt tradycyjny wytwarzany jest tradycyjnymi metodami i z tradycyjnie używanych surowców.

Polskie i europejskie przepisy mogą się nieco różnić, ale podstawowe założenia są podobne.

Produkt tradycyjny może, ale nie musi być związany z regionem. Tradycyjna metoda może być zmodernizowana bez uszczerbku dla jakości produktu, ale dotyczy to „mechanizacji' procesu, a nie „chemizacji".

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Produkt REGIONALNY

Produkt regionalny wyprodukowany jest w określonym regionie. Potocznie mówimy: produkt regionalny z Podhala, z Podkarpacia, z Mazowsza, etc.

W przepisach produkty regionalne, nazywane inaczej produktami znanego pochodzenia, rozumiane są jako produkty, których jakość i renoma związane są z regionem, w którym są wytwarzane.

Region nie musi być dokładnym regionem administracyjnym tylko określonym obszarem geograficznym, w którym wytwarza się produkt.

Produkt LOKALNY

Produkt lokalny to wyrób lub usługa, z którą utożsamiają się mieszkańcy regionu. Jest produkowany w sposób niemasowy, z surowców lokalnie dostępnych, z użyciem lokalnych metod wytwarzania.

Często produkt lokalny jest uważany przez mieszkańców danego terenu za coś oczywistego i pospolitego, zaś przez osoby z zewnątrz za coś specyficznego i niepowtarzalnego.

W przepisach obszar „lokalny” określony jest w Rozporządzeniu MRiRW z 8.06.2010 nt. działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (MOL).

„PDO/PGI & TSG”: system unijny

„Jakość Tradycja”: system polski

„Dziedzictwo kulinarne”: system międzynarodowy

Lista Produktów Tradycyjnych MRiRW

„

System PDO/PGI

W odniesieniu do produktów z „nazwą pochodzenia” **PDO** zarówno ich **produkcja, przetwarzanie jak <u>i</u> przygotowanie** mają miejsce na określonym obszarze geograficznym.

Produkty z „oznaczeniem geograficznym” **PGI** nie muszą spełniać łącznie tych trzech warunków – wystarczy, że **produkcja, przetwarzanie <u>lub</u> przygotowanie** mają miejsce na określonym obszarze geograficznym.

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

System PDO/PGI

Nazwa pochodzenia" (PDO) jest pojęciem węższym od „oznaczenia geograficznego" (PGI).

Obydwa dotyczą wprawdzie „nazwy regionu", „określonego miejsca" lub w wyjątkowych przypadkach „kraju" tym niemniej produkt rolny lub środek spożywczy z oznaczeniem PDO musi posiadać jakość lub cechy charakterystyczne, które są „w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie".

Specyfikacja produktu z oznaczeniem PDO/PGI musi zawierać jego nazwę, opis zawierający w odpowiednich przypadkach skład surowcowy i główne właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne lub organoleptyczne.

Specyfikacja zawierać musi również m.in.
- określenie obszaru geograficznego,
- dowód, że produkt z oznaczeniem PDO/PGI pochodzi z określonego obszaru geograficznego,
- opis „miejscowych oryginalnych i niezmiennych metod otrzymywania",
- informacje dotyczące pakowania i etykietowania.

Specyfikacja produktu musi również podawać szczegółowe informacje potwierdzające związek między jakością i cechami charakterystycznymi produktu a „środowiskiem geograficznym" (produkt z oznaczeniem PDO) lub między jakością, renomą i cechami charakterystycznymi produktu a „pochodzeniem geograficznym" (produkt z oznaczeniem PGI).

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

System PDO/PGI – 8 polskich produktów (PDO) [06’2015]

Fasola Wrzawska	CHNP	13/01/2012
Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca / Fasola z Doliny Dunaj (...)	CHNP	25/10/2011
Karp zatorski	CHNP	20/05/2011
Podkarpacki miód spadziowy	CHNP	07/08/2010
Wiśnia nadwiślanka	CHNP	16/12/2009
Redykołka	CHNP	01/12/2009
Oscypek	CHNP	14/02/2008
Bryndza Podhalańska	CHNP	12/06/2007

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

System PDO/PGI – 19 polskich produktów (PGI) [06’2015]

Cebularz lubelski	CHOG	05/08/2014
Jagnięcina podhalańska	CHOG	11/10/2012
Ser koryciński swojski	CHOG	10/08/2012
Jabłka grójeckie	CHOG	05/10/2011
Kołocz śląski/kołacz śląski	CHOG	27/07/2011
Miód drahimski	CHOG	16/06/2011
Chleb prądnicki	CHOG	12/03/2011
Jabłka łąckie	CHOG	05/11/2010
Śliwka szydłowska	CHOG	30/10/2010
Obwarzanek krakowski	CHOG	30/10/2010
Kiełbasa lisiecka	CHOG	13/10/2010
Suska sechlońska	CHOG	09/10/2010
Miód kurpiowski	CHOG	13/07/2010
Fasola korczyńska	CHOG	13/07/2010
Truskawka kaszubska lub Kaszëbskô malëna	CHOG	28/11/2009
Andruty kaliskie	CHOG	22/04/2009
Wielkopolski ser smażony	CHOG	21/04/2009
Rogal świętomarciński	CHOG	31/08/2008
Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	CHOG	31/05/2008

trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE

System TSG

W przypadku produktów z oznaczeniem TSG wyodrębnione są nie tylko klasycznie rozumiane produkty spożywcze, ale również m.in. dania gotowe, zupy, napoje z ekstraktów roślinnych, czekolada, lody i inne.

Pojęcie „gwarantowana tradycyjna specjalność" TSG rozumiane jest jako „tradycyjny" produkt rolny lub środek spożywczy uznany ze względu na jego „specyficzny charakter".

W tym kontekście za produkt „tradycyjny" uważa się taki produkt, który jest w użyciu na rynku w sposób udokumentowany przez minimum 30 lat, zaś jego „specyficzny charakter" w sposób wyraźny odróżnia go od innych podobnych produktów należących do tej samej kategorii.

System TSG

Nie jest dopuszczalna rejestracja (TGS) produktów rolnych lub środków spożywczych, których „specyficzny charakter związany jest z ich miejscem pochodzenia lub pochodzeniem geograficznym”.

Tradycja i specyficzny charakter, a nie pochodzenie geograficzne, mają w głównej mierze decydować o traktowaniu produktu jako tradycyjnej specjalności. Użycie w nazwie TSG określeń geograficznych jest dopuszczalne, niemniej jednak nazwa sama w sobie powinna być specyficzna lub powinna wyrażać specyficzny charakter produktu

System TSG – 9 polskich produktów [06’2015]

Nazwa	Rodzaj wniosku	Date
... [ALL Product Classes] ...	GTS - Gwarar	
Kabanosy	GTS	20/10/2011
Kiełbasa jałowcowa	GTS	19/04/2011
Kiełbasa myśliwska	GTS	19/04/2011
Pierekaczewnik	GTS	30/06/2009
Olej rydzowy	GTS	16/06/2009
Trójniak	GTS	29/07/2008
Półtorak	GTS	29/07/2008
Czwórniak	GTS	29/07/2008
Dwójniak	GTS	29/07/2008

System „Jakość Tradycja”

System „Jakość Tradycja” opracowany przez **Polską Izbę Produktów Regionalnych i Lokalnych** w Warszawie. Decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 czerwca 2007 system „Jakość Tradycja” uznano za **krajowy system jakości żywności,** który ma służyć wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych.

Produkty wyróżniane znakiem „Tradycja Jakość” muszą spełniać określone wymogi. **Surowce** muszą być „**naturalne**”, tj. z gospodarstw ekologicznych lub gospodarstw o systemie produkcji stosujących Dobrą Praktyką Rolniczą i Dobrą Praktykę Hodowlaną z wyłączeniem GMO. Surowce użyte do produkcji muszą być w pełni **identyfikowalne** („traceability”).

Produkty muszą charakteryzować się tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania, szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru (lub wyrażającą ich tradycyjny charakter) oraz szczególną jakością lub reputacją odróżniającą ją od produktów należących do tej samej kategorii. Za tradycyjny skład, tradycyjny sposób wytwarzania czy tradycyjny charakter, uważa się takie, które posiadają **co najmniej 50 letni rodowód** (dwa pokolenia), zaś za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 rokiem.

System „Jakość Tradycja”

Celem przyznawania znaku „Tradycja Jakość” jest wyróżnianie na rynku produktów wytworzonych z naturalnych surowców i produkowanych tradycyjnymi metodami. Produkty takie posiadają nie tylko specyficzne i charakterystyczne cechy, ale również są produkowane w sposób umożliwiający monitorowanie pochodzenia surowców użytych do produkcji oraz monitorowanie odbiorców pośrednich produktu. **Nadzór** nad procesem produkcji sprawują **jednostki certyfikujące** akredytowane zgodnie z normą PN-EN 45011 i upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

System „Dziedzictwo Kulinarne”

Celem sieci jest m.in. **zwiększanie współpracy** pomiędzy lokalnymi producentami żywności a restauracjami jak również **wymiana doświadczeń i wiedzy** pomiędzy poszczególnymi regionami członkowskimi. **Promuje się wykorzystywanie lokalnych surowców rolnych** celem uzyskania produktu finalnego. Sklepy i restauracje opatrzone logo Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego oferują lokalne i regionalne produkty i potrawy, podtrzymując tym samym miejscową tradycję kulinarną.

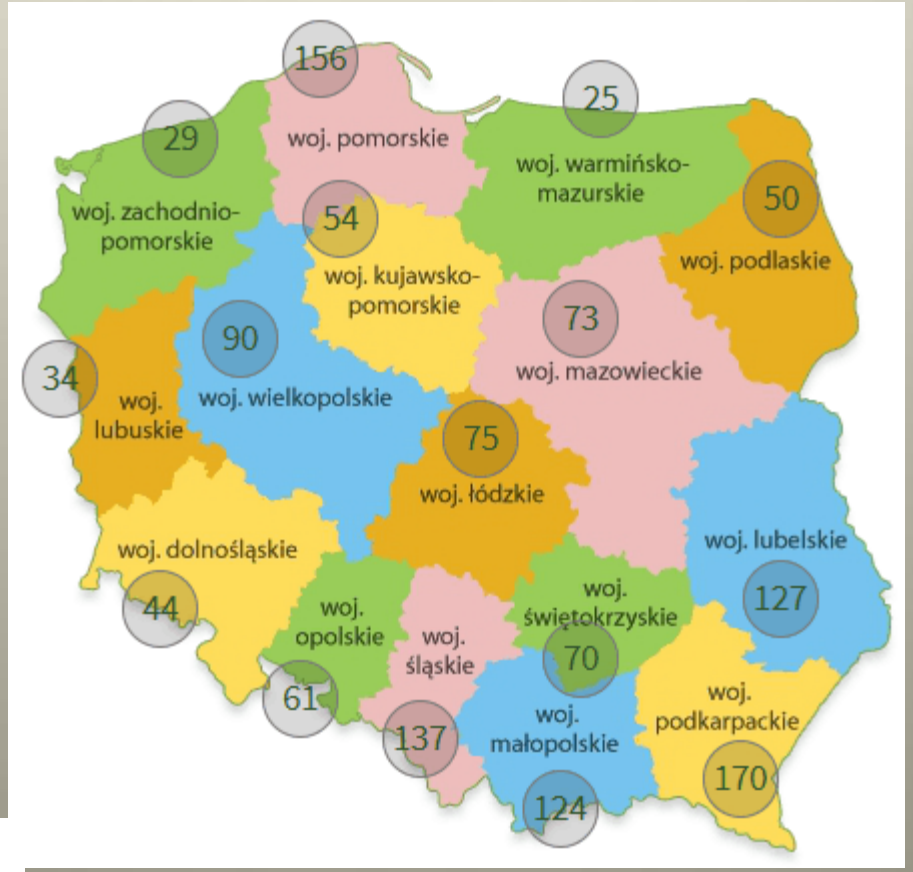
Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego:
pomysł powołania rozwinął się i został wcielony w życie w południowo-wschodniej **Skanii** w Szwecji i na duńskiej wyspie **Bornholm** w 1995 r.

Lista Produktów Tradycyjnych MRiRW

Jednym z głównych celów powstania tej listy jest **promocja** i rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami na terenie kraju, po to, aby następnie móc je skuteczniej promować także za granicą. Lista ta służy również **pośrednio przygotowaniu producentów do rejestracji** nazw wpisanych na nią produktów na szczeblu unijnym. Pierwszym produktem umieszczonym na Liście - w lipcu 2005 roku - był pierekaczewnik - pieróg z Podlasia, który jest specjalnością mieszkających na tych ziemiach Tatarów. W 2009 r. Pierekaczewnik został zarejestrowany w UE jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.

trafoon
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Lista Produktów Tradycyjnych MRiRW



trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Lista Produktów Tradycyjnych MRiRW

Z wnioskiem o wpis na Listę występuje producent.

Na Listę wpisywany jest tylko produkt, a nie producent. Poprzez fakt uzyskania wpisu produktów na LPT, **producenci nie nabywają żadnego prawa ani do ochrony**, ani do promocji wpisanych produktów jako własnych.

Za weryfikację wniosku o wpis produktu na Listę Produktów Tradycyjnych odpowiedzialny jest **marszałek województwa**. który przed dokonaniem oceny zwraca się do izby gospodarczej, zrzeszającej producentów produktów regionalnych i tradycyjnych z prośba o wyrażenie opinii (najczęściej tą izbą jest Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego).

Następnie wniosek przesyłany jest do **Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi**. Minister jest odpowiedzialny za prowadzenie i uaktualnianie Listy Produktów Tradycyjnych. Lista jest publikowana w Dzienniku Urzędowym Ministra (raz w roku) oraz na stronach internetowych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (na bieżąco).

trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Lista Produktów Tradycyjnych MRiRW

Krajową Listę Produktów Tradycyjnych utworzono **na mocy ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r.** o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.

Na Listę wpisywany jest produkt, którego jakość lub **wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji.**

Za tradycyjne uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Produkt ubiegający się o taki wpis powinien ponadto stanowić element tożsamości społeczności lokalnej i należeć do dziedzictwa kulturowego regionu, z którego pochodzi.

Funded by the European Union's
Seventh Framework Programme

trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

Dziękuję za uwagę

trafoon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation