

Leszek Woźniak, Marian Woźniak

Politechnika Rzeszowska

e-mails: lwozniak@prz.edu.pl; mwozniak@prz.edu.pl

**WIEDZA TRADYCYJNA I LOKALNA W KREOWANIU
EKOINNOWACJI W GOSPODARCE ŻYWNOŚCIOWEJ**

**TRADITIONAL AND LOCAL KNOWLEDGE
IN CREATING ECOINNOVATION IN FOOD ECONOMY**

DOI: 10.15611/e21.2016.4.05

JEL Classification: O31, Q18, R11

Streszczenie: Głównym celem pracy było przedstawienie możliwości wykorzystania wiedzy tradycyjnej i lokalnej w kreowaniu nowego modelu rozwoju gospodarki żywnościowej. Produkty ekologiczne, regionalne i tradycyjne wpisują się w pojęcie eko-innowacji, często mimo ich znanych właściwości. Powrót do rozwiązań zapomnianych, często ignorowanych, charakteryzujących się jednak najwyższą jakością zdrowotną i biologiczną, nawiązuje do myślenia określanego jako eko-innowacyjność. Celem takich działań jest zagwarantowanie bezpieczeństwa żywnościowego i suwerenności żywnościowej. Mieszkańcy Europy doskonale zdają sobie sprawę, że umiejętność połączenia tradycji związanej z wytwarzaniem żywności metodami tradycyjnymi i lokalnymi przynosi korzyści wszystkim ogniom ich wytwarzania, a przede wszystkim producentom i punktom gastronomicznym. Poznanie wyjątkowego smaku produktów tradycyjnych procentuje wspaniałymi doznaniem, które odtwarzamy dla wielu konsumentów.

Słowa kluczowe: eko-innowacje, żywność, produkty ekologiczne, regionalne, tradycyjne.

Summary: The main goal of this paper was to present the possibilities of using traditional and local knowledge in creating a new model for the food economy development. Organic, regional and traditional food fit into the concept of innovation, often in spite of its known properties. Going back to often ignored, forgotten solutions, but at the same time characterized by the highest quality and biological care, refers to the thinking known as eco-innovation. The aim of such actions is to ensure food security and food sovereignty. The Europeans are aware of the fact that using traditional and local methods brings advantages to links in their production and above all, to manufacturers and eating establishments. Understanding the unique taste of traditional products is great experience that is recreated for many consumers.

Keywords: ecoinnovation, food, organic products, regional, traditional.

*Odkrycie nowego dania większym jest szczęściem dla ludzkości,
niż odkrycie nowej gwiazdy*

Anthelme Brillat-Savarin

1. Wstęp

Gwałtowny i ciągle przyspieszający postęp techniczno-technologiczny nie zawsze przynosi pozytywne rezultaty. O ile zasadniczo jego dziełem są znakomite rozwiązania w obszarach – przykładowo – przemyśle lotniczym, motoryzacji, w informatyce, to jednak jego wpływ na jakość biologiczną i zdrowotną produktów żywnościowych na ogół okazał się negatywny, często zgubny. Mechanizmy ekonomii skali, powszechna eksternalizacja kosztów, praktykowane szczególnie przez korporacje, przyczyniły się do dominacji na rynkach światowych produktów bardzo niskiej jakości, ujednoliconych pod względem smaku i zapachu (cech organoleptycznych), wyglądu i – co najważniejsze – pozbawionych często nawet podstawowych wartości odżywczych, natomiast pełnych syntetycznych dodatków, z których wiele wpływa negatywnie na zdrowie człowieka. Żywność taka bywa potocznie nazywana śmieciowym jedzeniem, żywnością masowego rażenia itd., ważny jest jednak fakt tak samo negatywnej, naukowej oceny jej jakości (o ile tylko jest ona uczciwa, niesponsorowana przez korporacje). W tym temacie ukazało się bardzo wiele publikacji książkowych, które uzyskały światowy rozgłos, przykładowo [Bakan 2005; Smith 2003; Robin 2008; Caparrós 2016].

Kwintesencją wypowiedzi wymienionych, jak i wielu innych autorów jest naukowo udowodniony fakt – nie każda innowacja nam służy, a na rynku pojawiają się i takie (szczególnie w gospodarce żywnościowej), które rujną nasze zdrowie, czasami też odbierają życie. Gospodarka żywnościowa zoczyła w ślepy zaulek. Rezultatem takiego modelu są problemy ekonomiczne i społeczne na obszarach wiejskich, coraz większe kłopoty zdrowotne konsumentów takiej żywności, w tym „epidemia” nowotworów. M. Caparrós cytuje tytuł znakomitej książki R. Patel [2012] *Stuffed and Starved – napchani i głodni*. Jest to zarazem wyrażony tylko dwoma słowami obraz dzisiejszej gospodarki żywnościowej, obraz błędnie rozumianych innowacji produktowych, procesowych, produktowych, marketingowych i organizacyjnych. Jeżeli tak błędnie rozumiane innowacje w produkcji, przetwórstwie i dystrybucji żywności dają negatywny rezultat potwierdzony naukowo, zapewne należy coś zmienić. Być może najlepszą drogą będzie przynajmniej częściowy powrót do rozwiązań naturalnych, zapomnianych, często ignorowanych i nawet świadomie poprzez konkurencję wyśmiewanych – do rzeczywistej jakości zdrowotnej i biologicznej tego, co musimy konsumować. Tak rozumiana gospodarka żywnościowa oznacza chęć i umiejętność kreowania ekoinnowacji, które mogą być powrotem do rozwiązań jakościowo najlepszych, ale też w pełni rynkowych, niejednokrotnie przez nadanie im

nowych funkcji. Światowa literatura z tego zakresu jest bardzo uboga (oczywiście tylko wtedy, gdy łączy pojęcie ekoinnowacji z powrotem do naturalnych rozwiązań), obejmuje jedną pozycję [Cannarella, Piccini 2011]. W ujęciu regionalnym dla województwa podkarpackiego problem ten opisano w pracy S. Dziedzic i L. Woźniaka [2013]. Celem niniejszej pracy jest ukazanie stanu i możliwości rozwoju produktów ekologicznych, regionalnych i tradycyjnych w produkcji i przetwórstwie żywności jako drogi powrotu do uczciwego rynku produktów żywnościowych najwyższej jakości biologicznej, zdrowotnej, smakowej.

Idea taka została przedstawiona w pracy C. Verde [2015], w której autor ukazał model rozwoju „zielonego” biznesu, skutkującego mniejszym wpływem negatywnym na środowisko niż dominującego obecnie. „Zielony” biznes jest motorem innowacji ekologicznych, redukuje zużycie zasobów, wytwarzanie odpadów i związanych z nimi kosztów różnego typu, a jednocześnie poprawia życie i zdrowie całych społeczności. Autor wykazał, że model ten tworzy wartość ekonomiczną, społeczną i środowiskową, pozwala na osiągnięcie przewagi konkurencyjnej.

Inni autorzy [Mirabella, Castellani, Sala 2014] nawiązują do teorii i praktyki cyklu życia produktu, określonego mianem „od kołyski do kołyski”, zmierzającego do modelu pozbawionego odpadów. Zasada ta jest głównym motorem wielu ekoinnowacji, także w gospodarce żywnościowej, koncentruje się też na pełnym i pozbawionym ryzyka wykorzystaniu odpadów pochodzących z produkcji żywności.

Sagarra-Oña i in. [2011] zwracają uwagę na problemy wykorzystania sposobów certyfikacji w przemyśle spożywczym, będącym w wielu krajach najważniejszym generatorem produktu krajowego brutto. Wyniki badań tych autorów wykazały zarazem, że prośrodowiskowo ukierunkowane firmy są w stanie stworzyć przewagę konkurencyjną poprzez wdrożenie narzędzi ekozarządzania.

Woźniak, Dziedzic, Ostasz [2013] podkreślają, że przemysł spożywczy jest chyba najlepszym dowodem na to, że nie każda innowacja nam służy. Korporacyjny model gospodarki żywnościowej doprowadził do utraty bezpieczeństwa żywnościowego i suwerenności żywnościowej. Wykonane badania wykazały, że prawie sto procent dorosłych respondentów było zdecydowanie przeciw wykorzystaniu w produkcji żywności innowacji o charakterze modyfikacji genetycznej, natomiast jednoznacznie pozytywnie wypowiedziało się za powrotem do rozwiązań naturalnych.

Naukowa literatura dostarcza więc dowodów na konieczność i możliwość zmian modelu gospodarki żywnościowej w kierunku rozwiązań o charakterze ekoinnowacji. Takie rozwiązania nie stają w sprzeczności nawet z oficjalną definicją innowacji, według której są to także istotnie zmienione produkty, procesy i rozwiązania w zakresie zarządzania i marketingu. Wzór takich ekoinnowacji dostarcza szczególnie wiedza tradycyjna i lokalna, ale również szersze wykorzystanie tego, co oferuje nam natura, poprzez wykorzystanie biomimetyki (bioniki, biomimikry).

Wiedza, jak stwierdza P.F. Drucker, nie jest jedynym czynnikiem wytwórczym, uzupełniającym tradycyjne czynniki: ziemię, pracę i kapitał. Wiedza, według Druckera, nadaje społeczeństwu zupełnie nowy, oryginalny charakter [Drucker 1999].

Ale wiedza to też tradycja i dziedzictwo kulinarne. To połączenie zdobytych umiejętności, wyuczonych, z informacjami i doświadczeniami płynącymi od naszych przodków, pozostawionymi często na dnie starych szaf czy w umysłach starszych osób. Tak określana wiedza nabywa szczególnego znaczenia na rynku produktów żywnościowych. W tym przypadku dość często spotykamy się z przeświadczeniem, że im przepis starszy, tym produkt finalny jest lepszy jakościowo i smakowo.

Wiedzę kształtujemy także w terażniejszości, ale wiedza przekazywana staje się podwalinami pod wiedzę nową, będącą efektem myślenia i doświadczeń należących do wspólnoty ludzi [McDermott 1999].

Mieszkańcy Europy doskonale zdają sobie sprawę, że umiejętność połączenia tradycji związanej z wytwarzaniem żywności metodami tradycyjnymi przynosi korzyści wszystkim ogniowom ich wytwarzania, a przede wszystkim producentom i punktom gastronomicznym. Poznanie wyjątkowego smaku produktów tradycyjnych procentuje wspaniałymi doznaniem, które odtwarzamy dla wielu konsumentów; często jest to smak zapomniany lub w ogóle nieznan. Rolnictwo oparte na produktach roślinnych i zwierzęcych wytworzonych bez syntetycznej chemii dostarcza coraz modniejszych obecnie i co bardzo ważne – zdrowszych produktów, dostarczających człowiekowi niezbędnych do życia składników pokarmowych. Nie są one oparte na popularnych fast foodach, dostarczanych przez żądnych zysków producentów, kosztem zdrowia ich konsumentów.

Całkiem inaczej wygląda sytuacja – przykładowo – w restauracjach sieci McDonald's, gdzie „aby smak, wygląd i zapach frytek był taki sam we wszystkich restauracjach sieci na całym świecie, McDonald's zmienił ten klasyczny amerykański przysmak w chemiczny półprodukt. To już bardziej plastik niż jedzenie” [Spurlock 2007].

Jakość żywności ma istotne znaczenie dla zdrowia człowieka, gdyż w dużym stopniu wpływa na jakość życia, koszty opieki zdrowotnej oraz wydajność wykonywanych zadań. A główne zadania, stojące przed polityką zapewnienia konsumentom żywności wysokiej jakości, dotyczą [Sawicki 2011]:

- kreowania polityki zdrowego żywienia,
- pobudzania popytu na zdrową żywność,
- stosowania lokalnych systemów żywnościowych, opartych na produktach dostarczanych na lokalne rynki, w których łańcuch dostaw od producenta do konsumenta jest bardzo krótki, a więc wyroby zachowują swoje wartości,
- rynków globalnych, które są kierunkiem nieograniczonego popytu na produkty niszowe,
- kontroli jakości żywności,
- odpowiedniego znakowania i etykietowania produktów,
- wykluczenia skutków stosowania szkodliwych dla zdrowia związków, w tym wyeliminowanie GMO.

Europejski system jakości żywności wyróżniają trzy grupy produktów [MODR 2013]:

- produkty tradycyjne, których jakość wynika ze specjalnego składu i sposobu wytwarzania; pochodzą one z konkretnego kraju lub regionu,
- produkty regionalne znanego pochodzenia, których wszystkie lub co najmniej jedna faza wytwarzania mają miejscowy charakter,
- produkty ekologiczne, wytwarzane systemem gospodarowania, który wyklucza stosowanie syntetycznych nawozów mineralnych, pestycydów, regulatorów wzrostu, syntetycznych dodatków paszowych.

Jakość żywności istotnie wpływa na stan naszego zdrowia. Historia pokazuje, że już w dawnych czasach poszukiwano specyficznych produktów i potraw o szczególnych właściwościach smakowych i zdrowotnych dla człowieka. Pierwsze rękopisy z zebranymi przepisami kulinarnymi pochodzą z Chin, gdzie tradycja i sztuka sporządzania potraw pojawiła się już w starożytności.

Ekoinnowacyjność omawianych kategorii produktów można analizować i definiować w wielu aspektach. Zgodnie ze wszystkimi definicjami ekoinnowacji, są to rozwiązania (w tym produkty i procesy), których zasadniczym lub jednym z celów kreowania jest ochrona środowiska przyrodniczego, jego poprawa lub zachowanie dobrej jakości. W przypadku produktów żywnościowych pojawia się jednak drugi, równie ważny, bezpośredni aspekt – ochrona zdrowia człowieka. W ten sposób ekoinnowacyjne produkty żywnościowe okazują się bardzo ważne dla każdego – bez wyjątku – człowieka. Ekoinnowacyjność może polegać także na znacznie szerszym wykorzystaniu zjawiska biomimetyki – natura podsuwa nam wiele skutecznych rozwiązań tak w produkcji, jak i przetwórstwie żywności, o których wiemy, że służą środowisku i konsumentom. Ekoinnowacje są wszechobecne w naturze. Produkty rolnictwa ekologicznego (także technologie produkcji) mogą w znacznie większym zakresie wykorzystywać zapomniane lub nieodkryte zastosowania mikroorganizmów, ale także polegać – przykładowo – na wzmacnianiu odporności roślin na choroby. Produkty regionalne i tradycyjne to oczywiście stare rozwiązania, jednak dzisiaj mogą być otrzymywane w bardziej przemyślany sposób, a na czoło mogą się wysuwać ekoinnowacje organizacyjne (w produkcji żywności i przetwórstwie), jak i marketingowe, zwiększające zakres wiedzy o produktach, kreujące nowe lub rozszerzające dotychczasowe rynki żywności najwyższej jakości biologicznej i zdrowotnej. Przykładem ekoinnowacji bazujących na zasobach naturalnych mikroorganizmów są otwarte innowacje służące produkcji w pełni biodegradowalnych, całkowicie bezpiecznych dla środowiska naturalnego, najnowszej generacji „tworzyw sztucznych”.

2. Specyfika produktów regionalnych i tradycyjnych

Ekologiczna i tradycyjna zdrowa żywność stają się coraz bardziej istotne, pomimo (niestety w dalszym ciągu) wyższych cen. Z danych Unii Europejskiej wynika, że w 2014 r. obszary upraw tradycyjnych i ekologicznych stanowiły 5,6% powierzchni przeznaczonych pod uprawy. Ma to swoje odzwierciedlenie w programie *EkoEuro-*

pa – *jakość i tradycja*, promującym żywność pochodzącą z państw UE, także z Polski, w której Ogólnopolskie Stowarzyszenie Przetwórców i Producentów Ekologicznych „Polska Ekologia” współpracuje z najlepszymi ośrodkami naukowymi w tym zakresie w kraju. Produkty te są promowane Certyfikatem Rolnictwa Ekologicznego i są oznakowane Euro-liściami, charakteryzującym produkty o wyjątkowym smaku i jakości [EcoEuropa 2016].

W Europie występuje także sieć *Regionalne Dziedzictwo Kulinarne*, której celem jest propagowanie żywności regionalnej i tradycyjnej oraz rozwój regionów szczytujących się takimi tradycjami. Znajduje to odzwierciedlenie w rozwoju regionów szczególnie nastawionych na turystykę, ochronę środowiska i zdrowy tryb życia.

Jakość produktów żywnościowych odgrywa w polityce państw Unii Europejskiej istotną rolę, także w zakresie ochrony produktów i potraw wykazujących się wysoką jakością oraz tradycją i oryginalnością lokalną produkcji. Polityka jakości potwierdzona odpowiednim certyfikatem i oznakowaniem produktów rolno-spożywczych, pochodzących ze szczególnych regionów produkcji i przetwórstwa, jest ważnym elementem polityki jakości we Wspólnocie, kształtującym zrównoważony rozwój obszarów wiejskich. Jest to szczególnie ważne w polityce zatrudnienia na obszarach wiejskich, gdyż produkcja wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest zazwyczaj bardziej czasochłonna i wymaga większych nakładów pracy.

Produkcja wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest usankcjonowana odpowiednimi przepisami zawartymi w dyrektywach UE. W szczególności są one uwzględnione w [*Jakość...* 2016]:

- rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych,
- rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych (Dz. Urz. UE L 179 z 19.6.2014, s. 17),
- rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającym zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 179 z 19.6.2014).

W Polsce jednostką nadzorującą rejestr produktów tradycyjnych i regionalnych jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, które w odpowiednich przepisach ustawy określa:

- zasady oceny wniosków o rejestrację nazw, oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych wartości,

- warunki ochrony nazw produktów rolnych i środków spożywczych na gruncie krajowym, przed rejestracją na szczeblu UE,
- zasady kontroli produktów rolnych i środków spożywczych charakteryzującym się chronioną nazwą pochodzenia i oznaczeniem geograficznym, gwarantującą tradycję i regionalizm,
- warunki prowadzenia listy produktów tradycyjnych i sankcje karne dla producentów podrabiających te produkty.

Oprócz systemu prawnego UE dotyczącego ram prawnych produktów tradycyjnych, w Polsce występuje także Lista Produktów Tradycyjnych zawarta w Ustawie z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. z 2005, nr 10, poz. 68, oraz z 2008, nr 171, poz. 1056, nr 216, poz. 1368 i jej nowelizacja z dnia 6 stycznia 2009 r. [*Jakość...* 2016]).

Polityka prowadzona przez UE, dotycząca bezpieczeństwa żywności we wszystkich ogniwach łańcucha wytwórczego i sprzedaży, ma za zdanie zagwarantować wykorzystanie bezpiecznej i pożywnej żywności oraz dostarczanie jasnych informacji na temat pochodzenia, zawartości i etykietowania. UE, w celu zagwarantowania konsumentom odpowiedniej ochrony, wymaga również spełnienia zasad dotyczących uwarunkowań stosowania pestycydów, suplementów żywnościowych, barwników, antybiotyków i hormonów, dodawania do żywności substancji takich jak konserwanty i środki aromatyzujące, stosowania produktów mających kontakt ze środkami spożywczymi, np. opakowań plastikowych, etykietowania składników żywności, które mogą powodować reakcje alergiczne, stosowania na etykietach sformułowań takich jak „produkt o niskiej zawartości tłuszczu” czy „produkt bogaty w błonnik” [Europa 2016].

O znaczącej pozycji rynku produktów regionalnych i tradycyjnych przesądają głównie ich wartości smakowe, wysoka jakość i specyfika asortymentowa [Dziemianowicz, Peszat, Charkiewicz (red.) 2015].

Uwagę na wielorakie znaczenie produktów tradycyjnych oraz sposobów ich przetwarzania zwrócili Francuzi, którzy już w latach 30. XX wieku doprowadzili do włączenia na poziom europejski ustawodawstwa związanego z ochroną praw wytwórczych dotyczących produkcji win z poszczególnych regionów Francji. Wprowadzenie tych innowacji marketingowych, związanych z ochroną tradycyjności i regionalizacji produkcji, uznaje się za początek inicjatywy związanej z ochroną produkcji wyrobów regionalnych i tradycyjnych przed niezgodnym z prawem przywłaszczaniem nazwy produktów i potraw zastrzeżonych dla konkretnych regionów. W dużym stopniu wiąże się to także z rozwojem obszarów wiejskich, a głównie ich konkretnych rejonów, których wizerunek jest potwierdzony i chroniony przez UE. We współczesnej UE obserwujemy, że mieszkańcy poszczególnych regionów przywiązują coraz większą wagę do przynależności do „małych ojczyzn”, wpisując się na stałe do mapy obszarów tworzących i promujących odpowiednią jakość, oryginalność i niepowtarzalność specyficznego miejsca, stając się także ich wizytówką i marką.

Produktami tradycyjnymi określa się wyroby o wyjątkowej jakości i właściwościach wynikających z tradycyjnych sposobów wytwarzania, będących wyrazem dziedzictwa kulturowego i tożsamości lokalnej, oraz przy zachowaniu zasady, że sposób produkcji jest wykorzystywany od ponad 25 lat.

Produkty tradycyjne wyróżniają się specyficznym, oryginalnym charakterem ze względu na cechy, które wyraźnie odróżniają je od innych. W dużej mierze dotyczą to cech organoleptycznych, bezpośrednio odczuwanych przez konsumentów. Rozporządzenie definiuje produkt regionalny jako:

- pochodzący z wyraźnie oznaczonego regionu,
- jakość jest wyznaczona przez charakterystyczne cechy, określone renomą przypisaną temu regionowi geograficznemu,
- jego pochodzenie oraz przetwarzanie są specyficzne dla określonego obszaru geograficznego.

Definicja ta wyraźnie podkreśla, że tradycja, specyficzny charakter tych produktów odnosi się jednocześnie do produktów samych w sobie, jak też do miejsca ich wytworzenia. Tradycja jest więc zawsze przypisana do regionu i konkretnych grup producentów. Dlatego też nie można mówić o globalnych produktach tradycyjnych [Newerli-Guz, Rybowska 2015].

Lista Produktów Tradycyjnych przyczynia się do:

- propagowania informacji dotyczących wytwarzania produktów tradycyjnych,
- stworzenia producentom wyrobów tradycyjnych możliwości ubiegania się o dostęp do obowiązujących i prawnie uregulowanych wymagań produkcyjnych,
- zwiększenia wiedzy konsumentów o tradycyjnej żywności,
- zamieszczenia na liście wpisanych wyrobów, a nie producentów [MODR 2013].

Zgodnie z postanowieniami UE wprowadzono także pojęcie „produkt górski”, ściśle nawiązujące do specyfiki produktów regionalnych, który zgodnie z art. 31 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 oraz rozporządzenia Komisji (UE) nr 665/2014 z dnia 11 marca 2014 r., będącego uzupełnieniem do wcześniej wspomnianego rozporządzenia, ustala dokładne zasady stosowania określenia „produkt górski”, w celu podkreślenia jego wiarygodności i autentyczności.

UE wprowadziła także nazewnictwo „nowa żywność”, które ukazuje istotę i znaczenie żywności innowacyjnej, która nie była wytwarzana i spożywana na znaczną skalę przed rokiem 1997 [Europa 2016]. Nowa innowacyjna żywność ma jednak spełniać warunki i wymagania żywności bezpiecznej dla europejskich konsumentów. Za nową żywność uznaje się produkty żywnościowe nowo opracowane lub wytworzone w oparciu o innowacyjne systemy produkcji oraz żywność tradycyjną spożywaną poza obszarem UE.

W całej UE, w dziedzinie produktów rolno-spożywczych, zarejestrowanych było w 2012 r. ponad 1200 produktów, z czego około 250 gatunków mięs świeżych i przetworzonych, 200 gatunków sera, 100 rodzajów oliw i tłuszczów i 30 gatunków piwa. Najwięcej zarejestrowanych produktów tradycyjnych pochodzi z Hiszpanii, Francji, Grecji, Włoch i Portugalii. Kraje te zarejestrowały ponad 700 produktów

i wraz z Niemcami dostarczają na rynki unijne blisko 80% certyfikowanej żywności [DOOR 2014].

3. Produkty regionalne i tradycyjne w Polsce

Z badań A. Dąbrowskiej [2015] wynika, że polski konsument w dużym stopniu zwraca uwagę na fakt, że produkty regionalne i tradycyjne są zdrowsze od masowych produkowanych przez światowe koncerny. Na tak postawione pytanie w badaniach A. Dąbrowskiej 2% odpowiedziało, że nie, 14% – że raczej nie, 51% – że raczej tak, a 33% – że zdecydowanie tak.

W Polsce w roku 2015 na liście Ministerstwa znajdowały się 1554 produkty i potrawy zaliczane do tradycyjnych, a przodują w nich produkty pochodzące z województw: podkarpackiego – 208, pomorskiego i małopolskiego po 174 oraz lubelskiego – 159 (tab. 1).

Tabela 1. Liczba produktów żywnościowych regionalnych i tradycyjnych według danych MRiRW w 2015 r.

Produkty Województwo	Produkty mleczne	Produkty mięsne	Produkty rybołówstwa	Warzywa i owoce	Wyroby piekarnicze i cukiernicze	Oleje i tłuszcze	Miody	Gotowe dania i potrawy	Napoje	Inne produkty	Ogółem w województwie
Dolnośląskie	4	8	3	4	8	1	6	6	6	-	46
Kujawsko-pomorskie	5	8	6	14	1	1	16	12	4	-	67
Lubelskie	5	23	3	13	38	6	8	34	27	2	159
Łódzkie	3	27	1	16	21	2	3	12	10	-	95
Lubuskie	6	9	4	6	9	1	4	4	14	1	58
Małopolskie	11	52	6	14	34	1	5	31	15	5	174
Mazowieckie	3	30	2	7	10	4	6	11	12	4	86
Opolskie	3	10	2	9	12	2	3	15	2	4	62
Podkarpackie	17	71	2	9	46	2	3	45	13	-	208
Podlaskie	10	12	2	5	10	2	3	11	3	3	61
Pomorskie	3	27	17	14	29	5	3	53	18	5	174
Śląskie	12	12	5	9	32	2	3	56	6	1	138
Świętokrzyskie	2	19	6	13	13	4	3	7	4	1	72
Warmińsko-mazurskie	3	13	-	1	3	-	3	-	2	-	25
Wielkopolskie	6	33	1	7	5	6	2	20	10	2	92
Zachodniopomorskie	-	3	6	6	7	-	9	3	3	-	37

Źródło: [Produkty...].

Niestety, w Polsce żywność tradycyjna jest postrzegana jako droga, co powoduje, że często jest ona wyznacznikiem dobrobytu i zamożności, niedostępnym dla ogółu społeczeństwa.

Obecnie na liście europejskiej produktów tradycyjnych i regionalnych znajduje się 36 produktów pochodzenia polskiego (m.in. bryndza podhalańska i oscypek), a kolejne oczekują na rejestrację [Wilczyńska 2015]. Na liście produktów zaliczonych do grupy *Jakość i Tradycja* znajdują się wyłącznie te, które charakteryzują się tradycyjnym składem lub tradycyjną metodą wytwarzania, o szczególnych wartościach jakości i oryginalnym charakterze [Produkty... 2016].

Wiele produktów regionalnych i tradycyjnych, poprzez nadanie im nowych funkcji, nawiązuje do pojęcia ekoinnowacyjności.

4. Zakończenie

Wiedza tradycyjna, regionalna i lokalna może być znaczącym źródłem ekoinnowacji, które w obecnej perspektywie Unii Europejskiej, przypadającej na lata 2014-2020, są pośrednio bądź bezpośrednio wskazywane (obok innych „zielonych” koncepcji, jak choćby ekonomia cyrkulacyjna) jako fundament, na którym opierać należy rozwój lokalny, regionalny, a nawet krajowy. Podobną rolę może odegrać wykorzystanie biomimetyki w gospodarce żywnościowej, która wymaga radykalnych zmian, powrót do wyrobów najwyższej jakości zdrowotnej i biologicznej (także smakowej) wydaje się być najlepszą drogą rozwoju ekonomicznego obszarów wiejskich, zachowania jakości środowiska, bezpieczeństwa żywnościowego i suwerenności żywnościowej. Nadanie takiej nowej funkcji technologiom i wyrobom odpowiada teorii ekoinnowacji, a także wymaganiom współczesnych konsumentów.

Literatura

- Bakan J., 2004, *The Corporation*, Constable, London.
- Cannarella C., Piccini V., 2011, *Traditiovations: Creating from the past and antique techniques for rural areas*, Technovation, no. 31, s. 689–699.
- Caparrós M., 2016, *Głód*, Wydawnictwo Literackie, Kraków.
- Dąbrowska A., 2015, *Postawy polskich konsumentów – od konsumpcjonizmu do zrównoważonej konsumpcji*, Handel Wewnętrzny, nr 2(355), s. 88–100.
- DOOR Database, 2014, <http://eu.europa.eu/agriculture/door/list.html>.
- Drucker P.F., 1999, *Spoleczeństwo postkapitalistyczne*, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Dziedzic S., Woźniak L., 2013, *Ekoinnowacje w gospodarce żywnościowej – model rozwoju dla województwa podkarpackiego*, Politechnika Rzeszowska.
- Dziemianowicz W., Peszat K., Charkiewicz J. (red.), 2015, *Żywność wysokiej jakości – raport końcowy*, Geoprofit Ecopy, Warszawa, s. 27.
- EcoEurope Quality and tradition; <http://www.eu-organic-food.pl/pl/>.
- Europa, 2016, http://ec.europa.eu/polska/news/151116_novelty_food_pl.htm.

- Jakość żywności. Produkty regionalne i tradycyjne*, 2016, <http://www.minor.gov.pl/jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow>.
- Mirabella N., Castellani V., Sala S., 2014, *Current opinion for the valorization of food manufacturing waste*, A Review Journal of Cleaner Production, no. 65, s. 28–41.
- McDermott R., 1999, *Why information technology inspired but cannot deliver knowledge management*, California Management Review, no. 4, s. 105.
- MODR, 2013, *Produkty tradycyjne i regionalne, zasady rejestracji*, MODR Karniowice, Karniowice.
- Newerli-Guz J., Rybowska A., 2015, *Produkt tradycyjny i regionalny – luksus od święta czy na co dzień?*, Handel Wewnętrzny, nr 29(355), s. 286–295.
- Patel R., 2012, *Stuffed and Stravel: the Hidden Battle for World Food System*, New York. *Produkty regionalne i tradycyjne*, <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych> (10.05.2016).
- Robin M.M., 2008, *The World According to Monsanto*, New York.
- Sawicki M., 2011, *Wspólna polityka rolna na rzecz zapewnienia konsumentowi żywności wysokiej jakości*, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Warszawa, 9.09.2011.
- Sagarra-Oña M., Peiro-Signes A., Miret-Pastor L., Albors-Garrigós J., 2011, *Uncovering non – obvious relationship between environmental certification and economic performance at the food industry*, Environmental Society and Engineering (Subseries: Environmental Science), s. 325–338.
- Smith J.M., 2003, *Seeds of Deception*, Yes Books, Fairfield, Iowa.
- Spurlock M., 2007, *Życie w fast foodzie. Co czeka McCzłowieka*, Helion.
- Verde C., 2015, *Strategy and Green business model: The case of Carlsberg group*, Quality – Access to Success, vol. 16(148), s. 75–79.
- Wilczyńska A., 2015, *Znajomość żywności gwarantowanej jakości i jej oznakowania wśród młodych konsumentów*, Handel Wewnętrzny, nr 29(355), s. 420–431.
- Woźniak L., Dziedzic S., Ostasz G., 2013, *Problems of food economy ecological and ethical dimension of innovation*, 22nd International Conference on Production Research, s. 114–119.