**Stefan S. Smoczyński, Monika Radzymińska, Dominika Jakubowska**
Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

# ODTWARZANIE PRODUKCJI TRADYCYJNEJ W KONTEKŚCIE INNOWACYJNOŚCI OFERTY RYNKOWEJ

## Wprowadzenie

Literatura na temat innowacji jest obszerna i różnorodna. Obejmuje prace autorów o zróżnicowanym podejściu i przygotowaniu zawodowym, co ma przełożenie na bogactwo definicji [Zalewski 2006, s. 15–34]. Unia Europejska ze względu na ogromne znaczenie innowacyjności w rozwoju gospodarczym udziela pomocy finansowej na działania wspierające między innymi powstawanie przedsiębiorstw na bazie innowacyjnych pomysłów, rozwój potencjału ludzkiego w zakresie badań i innowacji, wdrożenie wyników prac B+R [Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka, 2007–2013]. Odnosząc się do innowacji w rolnictwie, mogą one dotyczyć zarówno dziedziny wiedzy, jak i praktyki rolniczej. Wiele źródeł podaje podział innowacji na: techniczne, technologiczne, naukowe, materialne, ekologiczne. Każdy produkt uznawany za innowacyjny można analizować w kategoriach nowości dla gospodarstwa, rynku lokalnego, regionalnego lub międzynarodowego. Wprowadzenie innowacji do produkcji wiąże się z pojawieniem produktu nowego w mnogości innych już istniejących. Innowacyjność dotyczyć może kształtowania warunków zrównoważonego rozwoju oraz ochrony zasobów środowiska naturalnego poprzez stosowanie technologii produkcji rolnej wykorzystującej w większym stopniu naturalne cechy agrosystemów [Michałowski i Wiśniewski 2007, s. 23–32].

Skupiając się na naturalnym ekosystemie żywieniowym człowieka, można zauważyć, że na przestrzeni lat uległ on bardzo dużym zmianom i obecnie obejmuje warunki środowiskowe łącznie z technologicznymi i kulinarnymi, które wpływają na skład chemiczny i biologiczny surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz produktów żywnościowych. W konsekwencji doprowadziło to do sytuacji, w której mówi się o procesie tzw. denaturacji żyw-

ności [Smoczyński 2003, s. 24]. Tym samym w warunkach współczesnej globalnej gospodarki ma miejsce zupełnie nowa sytuacja, charakteryzująca się w wielkiej przewadze obecnością produktów spożywczych wytwarzanych metodami przemysłowymi. Dotyczy to znacznej części warzyw i w zasadzie większości zbóż uprawianych intensywnymi metodami. Produkcja zwierząt i ptaków użytkowych odbywa się w warunkach hodowli wielkostadnej bazującej na gatunkach, odmianach i rodach wysoko wydajnych. Zagadnienie hodowli zintegrowanej kontra hodowli przemysłowej szeroko ukazane zostało przez Norberg-Hodge i in. [2007].

W świetle literatury przedmiotu można rozważyć tezę, że innowacyjność produktowa może mieć trzeci wymiar. Oprócz jednoznacznie rozumianej innowacyjności pierwotnej oraz wtórnej, odnoszącej się do żywności produkowanej i obecnej na rynku, w odniesieniu do żywności produkowanej z wykorzystaniem odmian i ras tradycyjnych można rozważać zastosowanie określenia innowacyjność „powrotna". Dotyczy ona tworzenia w gospodarstwach rolnych warunków pozwalających na powrót do tradycyjnych, ekstensywnych metod produkcji roślinnej i hodowli zwierząt, które pozwalałyby na powrotne pozyskanie wcześniej znanych surowców.

W przedstawionym artykule omówiono zagadnienie dotyczące produktów powstających z wykorzystaniem metod tradycyjnych, w kontekście polityki rolnej UE oraz ich identyfikowalności rynkowej. Zaprezentowano również fragment badań dotyczących programu badawczego realizowanego w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

## Europejskie tendencje w ukierunkowaniu produkcji rolniczej

Celem realizowanej przez Unię Europejską wspólnej polityki rolnej (WPR) jest z jednej strony zapewnienie samowystarczalności żywieniowej oraz godziwych dochodów poprzez zwiększenie efektywności gospodarstw i efektywniejsze wykorzystanie czynników produkcji, z drugiej zaś strony zharmonizowanie warunków produkcji rolnej z wymogami dotyczącymi ochrony środowiska naturalnego. Działania Programu rozwoju obszarów wiejskich na lata 2007–2013 [Ustawa 2007], finansowane w ramach Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich [Rozporządzenie Rady 2005], zakładają między innymi poprawę środowiska naturalnego i obszarów wiejskich, polepszenie jakości życia na obszarach wiejskich i różnicowanie gospodarki wiejskiej oraz poprawę konkurencyjności sektora rolnego i leśnego. Polepszenie sytuacji sektora rolnego jest związane w dużej mierze z modernizacją gospodarstw rolnych, wdrażaniem innowacji technologicznych oraz wprowadzeniem nowych (często niszowych) produktów. Priorytetem realizowanej WPR staje się wytwa-

rzanie innowacyjnych produktów przy zachowaniu proekologicznego charakteru obszaru, na którym są produkowane.

Na liście systemów wspólnotowych kwalifikujących się do pomocy w ramach działań informacyjnych i promocyjnych PROW znajdują się między innymi System Ochrony Nazw Pochodzenia, System Ochrony Oznaczeń Geograficznych, System Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności, jak również produkty rolnictwa ekologicznego. Dofinansowanie obejmuje działania z zakresu public relations i reklamy, udział w targach, promocje w punktach sprzedaży, działania informacyjne z zakresu jakości produktów oraz specyficznych metod ich produkcji.

Na poziomie krajowym Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi Listę Produktów Tradycyjnych (LPT) [Ustawa 2004], na której są umieszczane produkty, których jakość jest wynikiem stosowanych metod produkcji, będących elementem dziedzictwa kulturowego regionu lub tożsamości lokalnej społeczności. Natomiast produkty tradycyjne na poziomie europejskim są certyfikowane w ramach systemu Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności. Certyfikat jest gwarancją, że produkt posiada cechy wyjątkowe, odróżniające go na tle innych. Tradycyjny aspekt może być wynikiem wytwarzania na bazie tradycyjnych surowców bądź tradycyjnego składu. Metody wytwarzania tych produktów powinny być wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Decyzją ministra rolnictwa i rozwoju wsi z dnia 12 czerwca 2007 r. system „Jakość Tradycja", opracowany przez Polską Izbę Produktów Regionalnych i Lokalnych w Warszawie [Polska Izba] uznano za krajowy system jakości żywności. Polskie produkty tradycyjne mogą uzyskać certyfikat zgodności systemu „Jakość Tradycja", który jest poświadczeniem, że produkt został wyprodukowany zgodnie ze specyfikacją i standardami (w pełni identyfikowane surowce użyte do produkcji, szczególna jakość, tradycyjne odmiany lub rasy) oraz posiada co najmniej 50-letnią historię wytwarzania.

## Produkty tradycyjne na rynku warmińsko-mazurskim

W ramach projektu badawczego MNiSW nt.: „Kompleksowa ocena jakości surowców oraz produktów lokalnych i regionalnych dostępnych na rynku warmińsko-mazurskim w oparciu o jakość zdrowotną i opinię konsumentów" realizowanego w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności UWM w Olsztynie dokonano identyfikacji produktów wytwarzanych przez gospodarstwa agroturystyczne oraz przedsiębiorstwa z branży piekarniczej, mleczarskiej i mięsnej pod kątem użytych surowców oraz metod. Stwierdzono, że w grupie wyrobów lokalnych wytwarzanych przez gospodarstwa agroturystyczne istnieją produkty posiadające szczególną jakość, wytwarzane w sposób tradycyjny, których receptura i skład nie zmienia się od wielu lat. Były to między innymi:

- mięso świeże oraz produkty mięsne: kiełbasa wiejska, kiełbasa swojska, golonka wieprzowa, szynka chłopska, szynka swojska, pasztet z dzika, pasztet z jagnięciny, pasztet z sarny, kiełbasa z dziczyzny, polędwiczki,
- sery i inne produkty mleczne: sery podpuszczkowe dojrzewające, sery twarogowe, masło, maślanka, sery kozie, masło,
- wyroby piekarnicze i cukiernicze: chleb żytni, chleb pszenno-żytni, chleb wiejski,
- gotowe dania i potrawy: zrazy z dziczyzny, zupy, pierogi, potrawy mięsne, Holubci (gołąbki z nadzieniem ziemniaczano-grzybowym), potrawka cielęca z kurkami, kołduny, dzyndzałki z kreszką (skład: kasza gryczana, jajka, skwarki, ciasto polane śmietaną), solianka (skład: mięso wołowo-wieprzowe, pieczarki, ogórek, pomidor, przyprawy, śmietana), schab po staropolsku, kaczka pieczona z jabłkami, gulasz myśliwski z dziczyzny,
- warzywa i owoce (przetworzone i nie): marynaty grzybowe, powidła śliwkowe,
- napoje (alkoholowe i bezalkoholowe): nalewka z pigwy, nalewka proboszczówka, nalewka z poziomek, wino z porzeczek, śliwowica.

Właściciele gospodarstw agroturystycznych wskazywali, że surowce najczęściej używane do produkcji wyrobów pochodzą z:

- własnej produkcji (20%),
- wyłącznie z terenu Warmii i Mazur i są nabywane na targowiskach i sklepach lokalnych (70%),
- rynku krajowego i są nabywane w hurtowniach lub dużych sklepach (5%),
- rynków unijnych (5%) [Radzymińska 2009, s. 429–437, Radzymińska i in. 2009a, 31–36].

Wyniki badań w obrębie branży piekarniczej [Radzymińska i in. 2009b, s. 65–68] wskazują, że w porównaniu z liczbą istniejących na Warmii i Mazurach branżowych przedsiębiorstw, niewiele z nich wytwarza produkty, które są produkowane z surowców pochodzenia lokalnego oraz przy użyciu tradycyjnych metod. Wyodrębniona grupa pieczywa, odznaczająca się, zdaniem producentów, ponadstandardową jakością, była niewielka. Podobnie było w przypadku asortymentu z branży mleczarskiej [Smoczyński i in. 2009, s. 271–274]. Natomiast w ofercie rynkowej produktów mięsnych wytwarzanych przez przedsiębiorstwa znajdują się produkty zamieszczone na krajowej LPT oraz takie, które pretendują do miana tradycyjnych [Staniewska i in. 2009, s. 69–74].

Wprowadzenie systemów certyfikacji produktów tradycyjnych wynikało z dbałości o konsumenta, ochrony przed oszustwami i zafałszowaniem cech jakościowych produktów [Radzymińska i Smoczyński 2006, s. 84–90]. Producent używający znaku „Jakość Tradycja" zobowiązany jest poddawać wytwarzane produkty kontroli. Upoważnione przez MRiRW akredytowane jednostki certyfikujące sprawują nadzór nad procesem produkcji tych produktów. Posiadanie

certyfikatu zgodności powinno być rękojmią jakości oraz poświadczeniem autentyczności produktu.

Badania wskazują [Radzymińska 2007, s. 97–103], że istnieje segment konsumentów, który kojarzy produkty rodzimej produkcji z gwarantowaną jakością oraz oczekiwanymi walorami smakowo-zapachowymi.

Wyniki badań jakościowych przeprowadzonych w Katedrze Towaroznawstwa i Badań Żywności UWM w Olsztynie (wyniki nieopublikowane)[1] wskazują, że w świadomości konsumenta istnieje podział na żywność wytwarzaną metodami tradycyjnymi oraz żywność konwencjonalną, czyli przemysłową. Wizerunek żywności konwencjonalnej nie jest zbyt pozytywny. Niewątpliwymi jej zaletami są relatywnie niższa cena oraz duża dostępność. Natomiast w wizerunek żywności tradycyjnej silnie wpisane są cechy świadczące o jej dobrym, bogatym smaku, wysokiej jakości, tradycji.

## Jakość produktów wytwarzanych metodami tradycyjnymi na przykładzie pieczywa

Specyfika chlebów wiejskich wynika głównie ze sposobu prowadzenia fermentacji, proporcji mąki żytniej i pszennej o zróżnicowanych typach i odpowiedniego doboru dodatkowych naturalnych składników [Piesiewicz 2007, s. 14–15].

Radzymińska i in. [2010] przeprowadzili badania dotyczące wybranych wyróżników jakościowych pieczywa mieszanego pochodzącego od lokalnych producentów oraz produkowanego na dużą skalę. W badanych próbkach pieczywa oznaczono: wilgotność, kwasowość, zawartość tłuszczu, białek, glukozy, soli, wapnia oraz magnezu. Nie wykazano statystycznie istotnych różnic w zawartości wody, tłuszczu, glukozy oraz magnezu. Próbki pieczywa lokalnego, w porównaniu z pieczywem konwencjonalnym, charakteryzowały się wyższą zawartością wapnia, białek oraz wyższą kwasowością, Natomiast pieczywo produkowane na dużą skalę zawierało zdecydowanie wyższą zawartość soli.

Wyniki oceny sensorycznej pieczywa żytniego, deklarowanego przez producentów jako wytwarzane metodami tradycyjnymi [Gątarska i Radzymińska 2010, s. 273–280], nie we wszystkich przypadkach potwierdzały deklaracje producenta. Jakość sensoryczna chleba żytniego pochodzącego z gospodarstw agroturystycznych i mikroprzedsiębiorstw była zróżnicowana, ale zdecydowanie lepsza w porównaniu z jakością tego samego rodzaju pieczywa wyprodukowanego przez większe zakłady piekarnicze, których pieczywo nie wykazywało cech typowych dla pieczywa żytniego wyprodukowanego na zakwasie (ocena sensoryczna i kwasowość). Stwierdzono, że producenci produkujący na większa

[1] Badania prowadzone w ramach projektu badawczego Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego nr N312 261035 realizowanego w latach 2008–2011.

skalę i dystrybuujący pieczywo w wielu sieciach handlowych, deklarując tradycyjny charakter otrzymywania produktów, wprowadzają konsumenta w błąd.

## Podsumowanie

Okres przemian w rolnictwie skłania producentów rolnych do poszukiwania nowych rozwiązań produkcyjnych. Powrót do tradycyjnych surowców oraz metod produkcji pozwala na wytworzenie unikatowych produktów oraz zachowanie równowagi ekologicznej.

Pomimo pojawiających się w literaturze naukowej i popularnonaukowej przesłanek dotyczących rozwoju sektora żywności tradycyjnej, nie obserwuje się gwałtownego rozwoju tej branży. Obserwacja rynkowa oraz przeprowadzone wywiady z producentami rolnymi dowodzą istnienia grupy produktów „nieoficjalnie tradycyjnych", których producenci nie chcą uczestniczyć w systemach poświadczających ich jakość. Z innej strony sukcesywnie pojawiają się również produkty, których producenci zamieszczają na opakowaniach informacje kojarzące się ze „swojskością", sugerując, że oferowany asortyment jest wytwarzany metodami tradycyjnymi, według tradycyjnej receptury, co nie do końca jest prawdą, wprowadza konsumenta w błąd.

W wielu wypadkach surowce używane do produkcji wyrobów tradycyjnych są pozyskiwane w sposób przemysłowy, dlatego konieczne jest potwierdzanie autentyczności oferowanych produktów znakowanych jako tradycyjne.

Odtwarzanie żywności tradycyjnej, w obecnych czasach, wiąże się z odpowiedzią na wiele pytań dotyczących specyficzności tych produktów, pozyskania składników, odtworzenia receptury i procesu. Wymaga to dokonania przeglądu metod stosowanych w rolnictwie i poszukiwania sposobów dających zbliżone walory do oczekiwanych w ramach odtwarzania regionalnego dziedzictwa kulinarnego.

## Bibliografia

Gątarska A., Radzymińska M., 2010, *Ocena jakości sensorycznej pieczywa mieszanego wyprodukowanego metodami tradycyjnymi*, Prace i Materiały Wydziału Zarządzania Uniwersytetu Gdańskiego. Doskonalenie produktu i przedsiębiorstwa na tle problemów towaroznawczych, 2/2.

Michałowski K., Wiśniewski E., 2007, *Innowacyjne produkty rolnicze w rejonie północno-wschodniej Polski*, w: Adamowicz M. (red.), *Innowacje i innowacyjność w sektorze agrobiznesu*, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

Norberg-Hodge H., Merrifield T., Gorelick, S., 2007, *Lokalna żywność. Lokalne alternatywy dla globalnych korporacji rolnych*, Wydawnictwo „Zielone Brygady", Kraków.

Piesiewicz H., 2007, *Chleby wiejskie*, Przegląd Piekarski i Cukierniczy, nr 7.

Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, *Jakość Tradycja*, [online], http://www.produktyregionalne.pl/biuletyn.html.

Program Operacyjny Innowacyjna Gospodarka, 2007–2013, Narodowe Strategiczne Ramy Odniesienia 2007–2013, Ministerstwo Rozwoju Regionalnego, Warszawa, [online], dostępny w Internecie: http://www.poig.gov.pl/Dokumenty/Lists/Dokumenty_programowe/Attachments/89/POIG_01102008.pdf, [dostęp: 1.10.2007].

Program Rozwoju obszarów wiejskich na lata 2007–2013, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, http://www.minrol.gov.pl/.

Radzymińska M., 2007, *Jakość produktów lokalnych jako atrybut ich konsumpcji*, w: Doroszewicz S., Kobylińska A. (red.), *Techniczne i ekonomiczne aspekty jakości*, Materiały IV Ogólnopolskiej Konferencji „Jakość w badaniach i dydaktyce szkół wyższych", Wydawnictwo SGGW, Warszawa, ISBN 978-83-7378-324-9, 2007.

Radzymińska M., 2009, *Studia nad rynkiem produktów lokalnych wytwarzanych przez gospodarstwa agroturystyczne Warmii i Mazur – badania pilotażowe*, w: Dolatowski J., Kołożyn-Krajewska D. (red.), *Rozwój turystyczny regionów a tradycyjna żywność*, Wydawnictwo WSHiT, Częstochowa.

Radzymińska M., Smoczyński S., Staniewska K., Garbowska B., Gątarska A., Jakubowska D., 2009a, *Rynek produktów regionalnych wytwarzanych przez gospodarstwa agroturystyczne – stan i perspektywy*, w: Jarczyk A., Borowski J., Klepacka J., Tońska E., Spiel J., (red.), *Żywność regionalna i tradycyjna – aspekty surowcowe, technologiczne i ekonomiczne*, Wydawnictwo UWM Olsztyn.

Radzymińska M., Garbowska B., Smoczyński S., 2009b, *Studia nad warmińsko- mazurskim rynkiem lokalnych i regionalnych wyrobów piekarniczych*, Biuletyn Naukowy UWM.

Radzymińska M., Garbowska B., Staniewska K., Jakubowska D., Gątarska A., Smoczyński S. *Commodity characteristics of mixed bread made by local producers from the Warmia and Mazury region* – maszynopis skierowany do druku w monografii naukowej pod red. J. Żuchowskiego.

Radzymińska M., Smoczyński S.S., 2006, *Produkty regionalne i tradycyjne szansą rozwoju Warmii i Mazur,* Towaroznawcze Problemy Jakości, nr 1,6.

Rozporządzenie Rady (WE) nr 1698/2005 z dnia 20 września 2005 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFRROW).

Smoczyński S., 2003, *Wpływ środowiska na jakość produkowanej żywności*, VII Konferencja Naukowa „Skutki zdrowotne skażenia środowiskowego", XXV-lecie PTT, Augustów.

Smoczyński S., Radzymińska M., Staniewska K., 2009, *Branża mleczarska Warmii i Mazur – inwentaryzacja lokalnych oraz regionalnych specjałów*, w: Jarczyk A., Borowski J., Klepacka J., Tońska E., Spiel J. (red.), *Żywność regionalna i tradycyjna – aspekty surowcowe, technologiczne i ekonomiczne*, Wydawnictwo UWM Olsztyn.

Staniewska K., Radzymińska M., Smoczyński S., 2009, *Potencjał regionalnych specjałów branży mięsnej Warmii i Mazur*, Biuletyn Naukowy UWM, 30.

Ustawa 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 r., Nr. 10, poz. 68 z późn. zm.).

Ustawa z dnia 7 marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, www.minrol.gov.pl.

Zalewski R., 2006, *Wpływ aktywności innowacyjnej na wzrost gospodarczy: rozdźwięk między teorią i praktyką w Polsce*, w: Żuchowski J. (red.), *Innowacyjność w kształtowaniu jakości wyrobów i usług*, Wydawnictwo Politechniki Radomskiej, Radom, ISBN 83-7351-296-9.

## TRADITIONAL METHODS WITH REGARDS TO INNOVATIVE MARKET OFFER

### Summary

The article discusses the emerging products based on traditional methods, in the context of EU agricultural policy and traceability on the market. Also presented research on the part of the research program conducted at the Department of Commodity and Food Research.