

AGNIESZKA BOROWSKA¹

PRODUKTY REGIONALNE W PORTUGALII²

Abstrakt. Artykuł jest próbą przedstawienia podstawowych informacji na temat żywności tradycyjnej i regionalnej w UE, w tym zwłaszcza w Portugalii. Omawia dotychczasowe korzyści wynikające z uczestnictwa tego kraju we wspólnotowym systemie wysokojakościowej żywności na podstawie dostępnej literatury przedmiotu oraz wyników badań. Ukazuje znaczenie ekonomiczne i społeczne produktów PDO, PGI i TSG dla obszarów wiejskich, informuje o dotychczasowej liczbie i strukturze zarejestrowanych według krajów i kategorii produktów objętych ochroną przez Komisję Europejską.

Słowa kluczowe: produkty regionalne, produkty tradycyjne, obszary wiejskie

WPROWADZENIE

W Unii Europejskiej od 1994 roku funkcjonuje system wyróżniania i ochrony wysokojakościowych produktów tradycyjnych i regionalnych. Obserwuje się w zależności od kraju zróżnicowaną aktywność producentów w zakresie istnienia produkowanych przez nich wyrobów – unikatowych, oryginalnych we wspólnotowych lub krajowych systemach.

Okazuje się, że większość spośród produkowanych i zewidencjonowanych produktów tradycyjnych czy regionalnych figuruje głównie w krajowych ewidencjach czy systemach, nieliczne zaś z nich (kilka, kilkadziesiąt czy kilkaset – to zależy od kraju) są zarejestrowane w systemie unijnym jako PDO, PGI i TSG³. Doświadczenia liderów w zakresie funkcjonowania systemów żywności wysokiej jakości w UE (Francji, Włoch, Hiszpanii, Portugalii, Grecji) pokazują,

¹ Autorka jest pracownikiem naukowym Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

² Praca powstała przy wsparciu środków na naukę w latach 2008–2009 jako projekt badawczy Nr NN112 057234.

³ Chroniona nazwa pochodzenia (ang. Protected Designation of Origin – PDO), polskie oznaczenie CHNP, chronione oznaczenie geograficzne (ang. Protected Geographical Indication – PGI), pol. CHOG, gwarantowana tradycyjna specjalność (ang. Traditional Speciality Guaranteed – TSG), obecnie polskie GTS.

że warto chronić i rozwijać produkcję tychże wyrobów z uwagi zarówno na ich istotne znaczenie w rozwoju obszarów wiejskich, jak i wymiernych korzyści w skali mikro- i makroekonomicznej. Warto zatem, chociażby z tych kilku względów, zwrócić szczególną uwagę na kształtowanie się produkcji żywności regionalnej w Portugalii, poznać jej poziom i strukturę, scharakteryzować producentów itp.

METODY I MATERIAŁY

Celem artykułu jest zdefiniowanie produktów tradycyjnych i regionalnych w nomenklaturze przepisów Unii Europejskiej, ukazanie liczby i struktury zarejestrowanych w systemie wspólnotowym produktów jako PDO, PGI i TSG, ponadto omówienie zmian oraz korzyści osiąganych przez portugalskich producentów żywności regionalnej w skali krajowej i międzynarodowej. W opracowaniu wykorzystano podstawową literaturę w zakresie obranego do analizy przedmiotu badań. Materiał stanowiły ekspertyzy pochodzące z Ministerstwa Rolnictwa Portugalii, raporty – w formie maszynopisu powielonego z badań uczelni portugalskich, oraz dane Komisji Europejskiej i informacje dostępne na stronach internetowych

Podstawowa nomenklatura dotycząca produktów tradycyjnych i regionalnych w Unii Europejskiej

Omawiając unijną ochronę nazw produktów rolnych i środków spożywczych, należy przywołać dwa najważniejsze obecnie akty prawne, które pozwalają zdefiniować pojęcia produktu tradycyjnego i regionalnego, określić procedurę ich rejestracji oraz ochrony wyrobów we Wspólnocie. Do wymienionych przepisów zalicza się Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 roku w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych oraz Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 roku w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych, będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami⁴. Według pierwszego z przepisów rozpatrujemy definicję chronionej nazwy pochodzenia i chronionego oznaczenia geograficznego. Pierwsza z nich określa produkty regionalne, a druga – gwarantowaną tradycyjną specjalność jako produkty tradycyjne.

Według powyżej przywołanego przepisu chroniona nazwa pochodzenia⁵ (ang. Protected Designation of Origin – PDO, pol: CHNP), oznacza nazwę re-

⁴ Wcześniej Rozporządzenie Rady nr 2081/92/EWG i Rozporządzenie Rady nr 2082/92/EWG.

⁵ Patrz szerzej Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 [2006] oraz Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 [2006]. Należy również wymienić wcześniej obowiązujące przepisy: Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (z późniejszymi zmianami, zostało uchylone Rozporządzeniem Rady (WE) nr 510/2006), Rozporządzenie Rady (EWG) nr 2082/92 z dnia 14 lipca 1992 r. w sprawie świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i artykułów spożywczych (z późniejszymi zmianami zostało uchylone Rozporządzeniem Rady (WE) nr 509/2006), Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1848/93 z dnia 9 lipca 1993 r. ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (EWG) nr 2082/92; www.umwd.pl/portal (20.04.2007 r.) .

gionu albo konkretnego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach nazwy kraju używaną do opisu produktu rolnego lub artykułu spożywczego pochodzącego z tego regionu, konkretnego miejsca albo kraju. Ważne jest to, że jakość lub cechy charakterystyczne dla produktu są głównie lub wyłącznie związane z tym szczególnym otoczeniem geograficznym i właściwymi dla niego czynnikami naturalnymi oraz ludzkimi. Produkcja, przetwórstwo i przygotowywanie produktu powinny odbywać się na tym właśnie obszarze geograficznym.

Jako chronione oznaczenie geograficzne (ang. PGI, pol. CHOG) mogą zostać zarejestrowane produkty spożywcze lub rolne, spełniające następujące kryteria: nazwa powinna wskazywać nazwę regionu, określonego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach kraju, w którym dany produkt jest produkowany. Wyrób powinien cechować się wyjątkową, szczególną, specyficzną jakością, recepturą, renomą, poza tym może posiadać i inne cechy odnoszące się do pochodzenia geograficznego, wynikające z naturalnych czynników, takich jak: klimat, ukształtowanie terenu, fauna i flora czy sposób i tradycja wytwarzania. Produkcja, przetwórstwo lub przygotowanie produktu odbywa się na ściśle określonym obszarze geograficznym. Środowisko geograficzne jest rozumiane jako naturalne lub ludzkie, należy do niego między innymi: klimat, woda, jakość gleby lub lokalne know-how. Najważniejsza różnica między tymi dwoma rodzajami oznaczeń polega na sile związku danego produktu z miejscem jego pochodzenia [*Chronione nazwy...* 2005, s. 7–10]. Chronione nazwy pochodzenia stosuje się do produktów bardzo blisko związanych z danym obszarem geograficznym – zarówno produkcja surowców, jak i cały proces przetwarzania, aż do produktu końcowego musi się odbywać w zdefiniowanym obszarze. Tu produkt musi być wytwarzany w regionie, którego nazwę nosi, ale w odróżnieniu od chronionej nazwy pochodzenia, w CHOG jedynie jedna z trzech faz produkcji (produkcja, przetwarzanie lub przygotowanie) musi odbywać się na danym obszarze.

Natomiast gwarantowana tradycyjna specjalność⁶ – GTS (ang. TSG), może być wydane produktowi rolnemu lub środkowi spożywczemu, który posiada cechę lub zespół cech odróżniających go od innych wyrobów tej samej kategorii. Nazwa produktu musi wyrażać jego specyficzny charakter, przejawiający się tradycyjnym składem (surowców), sposobem wyprodukowania lub przetwórstwa, odnoszącym się i odzwierciedlającym tradycyjne metody. Zatem produkty mogą być produkowane w całym kraju na podstawie starych, historycznych receptur, w tym i polskich. Mówiąc, że dana nazwa posiada „szczególny charakter”, mamy na myśli cechy lub zespół cech, które wyraźnie odróżniają produkt rolny lub artykuł spożywczy od innych podobnych produktów lub artykułów spożywczych, należących do tej samej kategorii. Jednakże prezentacja produktu rolnego lub artykułu spożywczego nie jest traktowana jako cecha odróżniająca. Szczególny (tradycyjny) charakter nie może być ograniczony do jakościowego lub ilościowego składu lub sposobu produkcji ustalonego w prawie wspólnotowym, krajowym lub w standardach ustalonych przez organy standaryzacyjne⁷. Zatem w tym kontekście niezbędne do

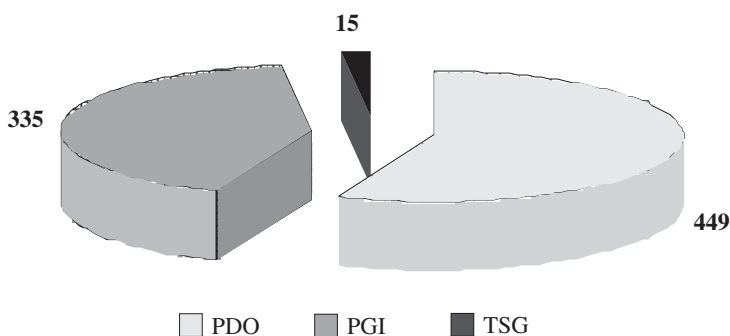
⁶ Wcześniej: świadectwo specyficznego charakteru.

⁷ www.minrol.gov.pl

rejestracji jest spełnienie dwóch warunków: produkt musi posiadać cechy odróżniające go od innych jako produktu tradycyjnego.

PRODUKTY REGIONALNE I TRADYCYJNE W UNII EUROPEJSKIEJ

W Unii Europejskiej łącznie jest zarejestrowanych 799⁸ wysokojakościowych żywnościowych produktów rolno-spożywczych, które są chronione i posiadają oznaczenie ze względu na nazwę pochodzenia (PDO) lub oznaczenie geograficzne (PGI) oraz mają nazwę o szczególnym charakterze (TSG) – rysunek 1.



RYSUNEK 1. Liczba produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej

Źródło: Opracowanie na podstawie danych Komisji Europejskiej (<http://ec.europa.eu/agriculture>, 03.04.2008).

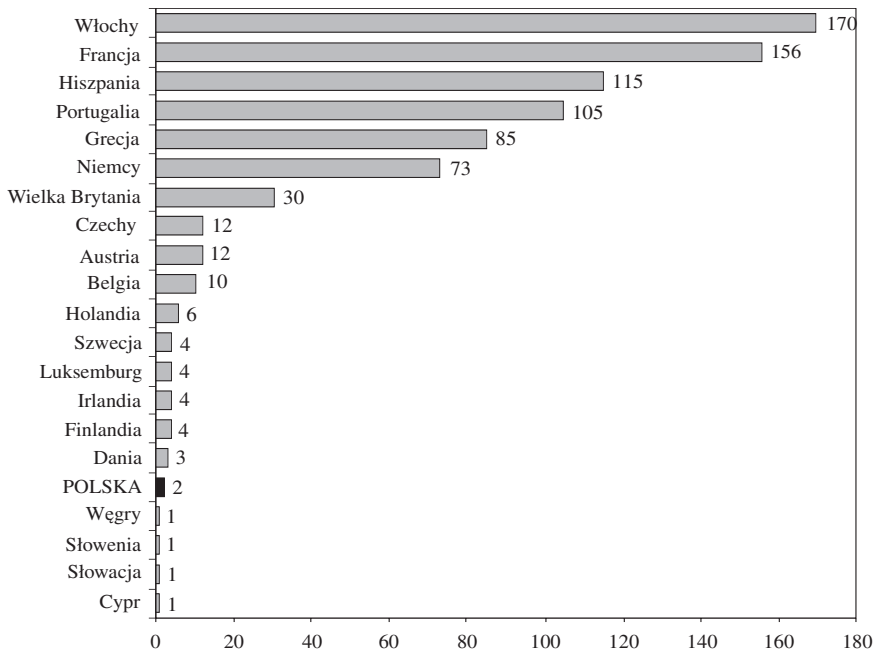
Dominują produkty zarejestrowane jako „chroniona nazwa pochodzenia”⁹, jest ich wszystkich 449 pozycji. Natomiast równie dużo, bo 335 jest wyrobów zewidencjonowanych jako „chronione oznaczenie geograficzne”, jedynie 15 to produkty tradycyjne.

Komisja Europejska najczęściej produktów tradycyjnych i regionalnych zarejestrowała w Włoch, razem 170 (w tym 111 jako PDO, 58 jako PGI i 1 TSG) i z Francji 156, ale tylko regionalnych (75 PDO i 81 PGI) – rysunki 2–4. Oba te kraje posiadają łącznie około 41% z ogółu produktów objętych ochroną. Także znaczącą liczbę chronionych wysokojakościowych wyrobów żywnościowych zanotowano w Hiszpanii (115), Portugalii (105), Grecji (85) czy Niemczech (73)¹⁰. Wielka Brytania posiada 30 produktów chronionych w unijnym systemie, a Czechy i Austria po 12, Belgia zaś – 10. Krajami o relatywnie niewielkiej liczbie chronionych produktów są te z obszaru Skandynawii – tzn. Finlandia i Szwecja (po 4 produkty). Tyle samo artykułów zarejestrowały Luksemburg i Irlandia, jedynie 3 produkty Dania (rysunek 2). Natomiast na końcu listy plasują się – poza Czechami – nowo przyjęte w 2004 roku do Wspólnoty kraje takie, jak: Polska (z 2 produktami – bryndzą podhalańską i oscypkiem) oraz Węgry, Słowenia, Słowacja i Cypr – z jednym produktem.

⁸ 03.04.2008 r.

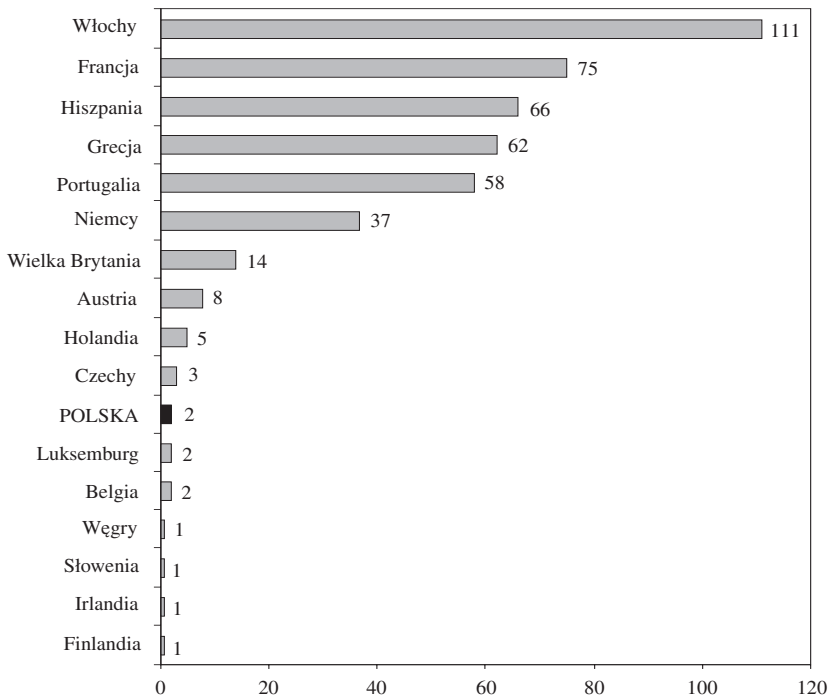
⁹ Patrz przypis 5.

¹⁰ Jednak aż 31 produktów to wody mineralne.



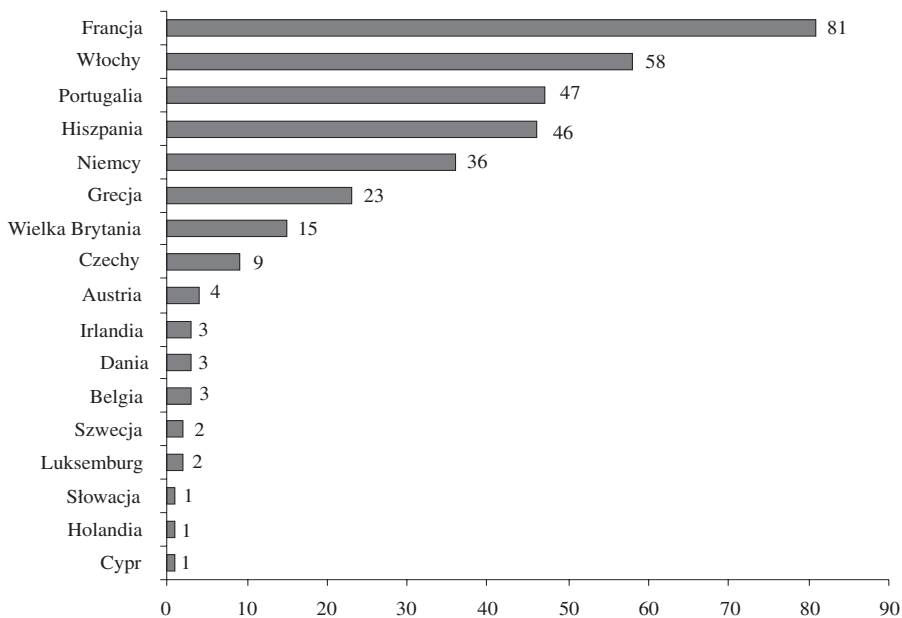
RYSUNEK 2. Liczba produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej

Źródło: Opracowanie na podstawie danych Komisji Europejskiej (<http://ec.europa.eu/agriculture>, 03.04.2008).



RYSUNEK 3. Liczba produktów PDO w Unii Europejskiej

Źródło: Opracowanie na podstawie danych Komisji Europejskiej (<http://ec.europa.eu/agriculture>, 03.04.2008).



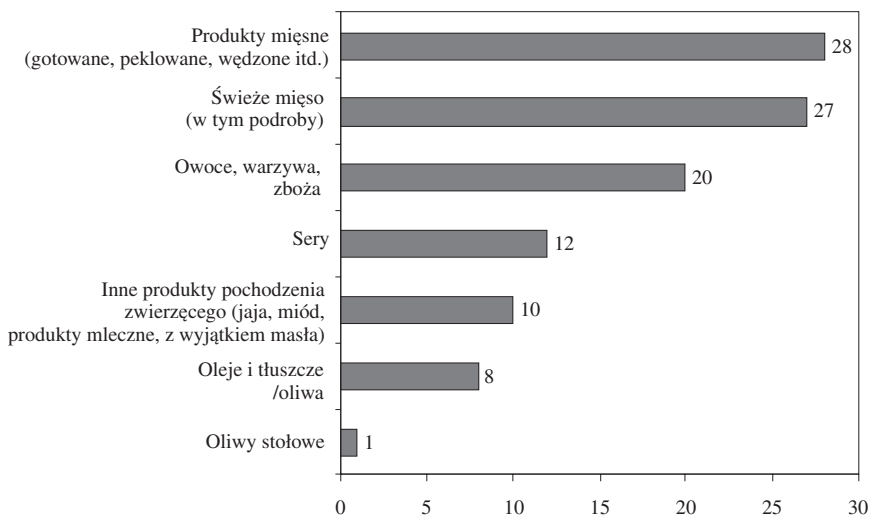
RYSUNEK 4. Liczba produktów PGI w Unii Europejskiej

Źródło: Opracowanie na podstawie danych Komisji Europejskiej (<http://ec.europa.eu/agriculture>, 03.04.2008).

Poza ochroną nazwy pochodzenia i chronionego oznaczenia geograficznego Komisja Europejska ewidencjonuje produkty, które są wyjątkowymi tradycyjnymi specjałami i uzyskały status wspólnotowego oznaczenia „gwarantowanej tradycyjnej specjalności” (TSG). W Unii Europejskiej możemy wyróżnić wśród nich: piwa (5 z Belgii i 1 z Finlandii), 3 produkty z kategorii pieczywo, ciasta i inne wyroby cukiernicze i piekarnicze (2 fińskie i 1 hiszpański), dwa produkty mięsne (po jednym w Hiszpanii i Szwecji – szynkę) oraz trzy sery (Mozzarella z Włoch, ser szwedzki z dziurami i ser w Holandii), po jednym produkcie wpisano do mięsa świeżego i podrobów (indyk z Wielkiej Brytanii) oraz do innych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Portugalia jest czwartym w kolejności krajem wśród liderów – po Włoszech, Francji i Hiszpanii, który zarejestrował w unijnym systemie wysokojakościowych produktów tradycyjnych i regionalnych aż 105 wyrobów. Tylko że Portugalia, podobnie jak Francja, nie ma w systemie ani jednego produktu, które posiada oznaczenie TSG, podczas gdy dwa pozostałe mają odpowiednio Włochy – 1 wyrób, a Hiszpania – 3.

Spośród 105 produktów chronionych przez Portugalię 58 zostało wpisanych jako PDO, 47 jako PGI (rysunek 3 i 4). Najliczniej reprezentowaną grupą artykułów są produkty mięsne (gotowane, peklowane, wędzone itd.), liczące 28 pozycji, w tym: kielbasy Sangureira de Barroso – Montalegre, Farinheira de Estremoz e Borba, szynka Presunto de Barroso czy Presunto de Barrancos i inne (rysunek 5). Na drugiej pozycji jest świeże mięso i podroby, w tym: jagnięcia (np. Borrego do Nordeste Alentejano), baranina (np. Borrego do Baixo Alentejo, da



RYSUNEK 5. Liczba produktów regionalnych w Portugalii (według kategorii)

Źródło: Opracowanie na podstawie danych Komisji Europejskiej (<http://ec.europa.eu/agriculture>, 03.04.2008).

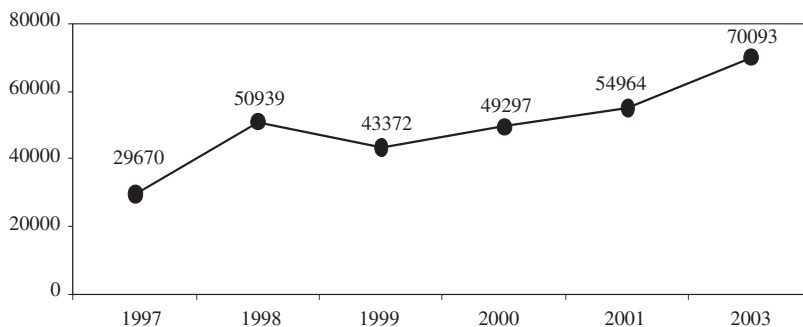
Beira), koźlina (np. Cabrito da Beira), wołowina (np. Carne Arouquesa, Carne Cachena da Peneda), wieprzowina (np. Carne de Porco Alentejano), cielęcina (np. Vitela de Lafoes).

Na trzeciej pozycji są portugalskie owoce, warzywa, zboża, których jest łącznie 20, w tym: śliwka (Ameixa d'Elvas), ananas (dos Açores/Sao Miguel), migdały, ziemniaki z regionu de Trás-os-Montes, kasztan jadalny (Castanha de Marvão – Portalegre), cytryna, jabłka, marakuja, gruszczyki. Wśród 13 serów znaleźć można 11 oznaczonych PDO i 1 jako PGI (Queijo mestiço de Kolosa). Dziesięć produktów sklasyfikowanych jest w kategorii inne produkty pochodzenia zwierzęcego (takie jak: jaja, miód, produkty mleczne, z wyjątkiem masła), 8 artykułów to oleje i tłuszcze, a 1 to oliwa Azeitona de conserva Negrinha de Freixo.

PRODUKCJA PRODUKTÓW REGIONALNYCH W PORTUGALII

Rynek produktów PDO/PGI w Portugalii rozwija się dynamiczniej, choć stanowi on nadal ułamek produkcji rolniczej ogółem dla tego kraju. Jest on pod względem poziomu i struktury produkcji, obrotu czy eksportu znacznie mniejszy niż we Włoszech, Francji czy Hiszpanii. Niemniej jednak ma on ogromne i rosnące znaczenie dla hodowców i przetwórców tychże produktów rolnych. Co ważne, z roku na rok obserwowany jest wzrost zainteresowania konsumentów tego rodzaju artykułami nie tylko na rynku krajowym. Niewątpliwie produkcja, przetwórstwo, sprzedaż czy dystrybucja generują istotne dochody dla podmiotów powiązanych tym łańcuchem żywnościowym, umożliwiają stymulowanie rozwoju wsi, a także tworzą bezpośrednie i pośrednie miejsca pracy w różnych sektorach i słabiej rozwiniętych regionach kraju.

Zatem analizując zachodzące zmiany na rynku produktów regionalnych w Portugalii, zwłaszcza w latach 1997–2003, można dostrzec, że wartość ich całkowitego obrotu dynamicznie wzrastała z poziomu 29,67 mln do 70,09 mln euro, czyli o 135% (rysunek 6).



RYSUNEK 6. Wartość obrotu (produkcji ogółem) portugalskich produktów PDO i PGI w latach 1997–2003 (w tys. euro)

Źródło: Opracowanie na podstawie Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal (http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/estatisticas/estatisticas.htm).

Największym sektorem produktów regionalnych w Portugalii pod względem wartości obrotu były owoce, drugim – sery, trzecim – wołowina, a dalej – oliwa z oliwek, naprzemiennie baranina i przetwory mięsne, miód i koźlina (mięso kozie) – tabela 1.

TABELA 1. Wartość produkcji portugalskich produktów PDO i PGI według sektorów (w tys. euro)

Sektor	1997	1998	1999	2000	2001	2003	Zmiana [%] 2003/1997
Owoce	12 482	33 231	19 167	22 609	22 789	38 074	205
Sery	7 634	8 014	10 726	11 495	12 758	12 397	62
Wołowina	6 346	6 053	6 736	7 999	9 178	9 813	55
Oliwa z oliwek	1 494	1 508	2 949	2 695	5 812	3 453	131
Przetwory mięsne	446	915	1 039	2 158	2 181	2 651	494
Baranina	783	731	2 068	1 697	1 396	1 930	146
Wieprzowina						1 154	
Miód	334	281	347	394	704	339	1
Koźlina	152	206	341	251	148	282	86

Źródło: Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal (http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/estatisticas/estatisticas.htm).

Wartość sprzedaży owoców w analizowanym okresie wzrosła dwukrotnie – z 12,48 mln do ponad 38 mln euro. Tak dynamiczny wzrost obrotów, zwłaszcza w latach 2001–2003, był podyktowany głównie wzrostem cen Pera Rocha de Oeste [Folkson 2005] (wartość ich obrotu w 2003 roku wyniosła 32 mln euro)

oraz rejestracją nowych produktów PDO/PGI Citrinos di Algrav – pomarańczy i mandarynek. Podwojenie się ceny kilograma gruszek w ciągu dwóch lat (z 0,60 euro/kg w 2001 roku na 1,20 euro/kg w 2003 roku) miało znaczący wpływ na wartość całkowitego obrotu produkcji PDO/PGI w Portugalii.

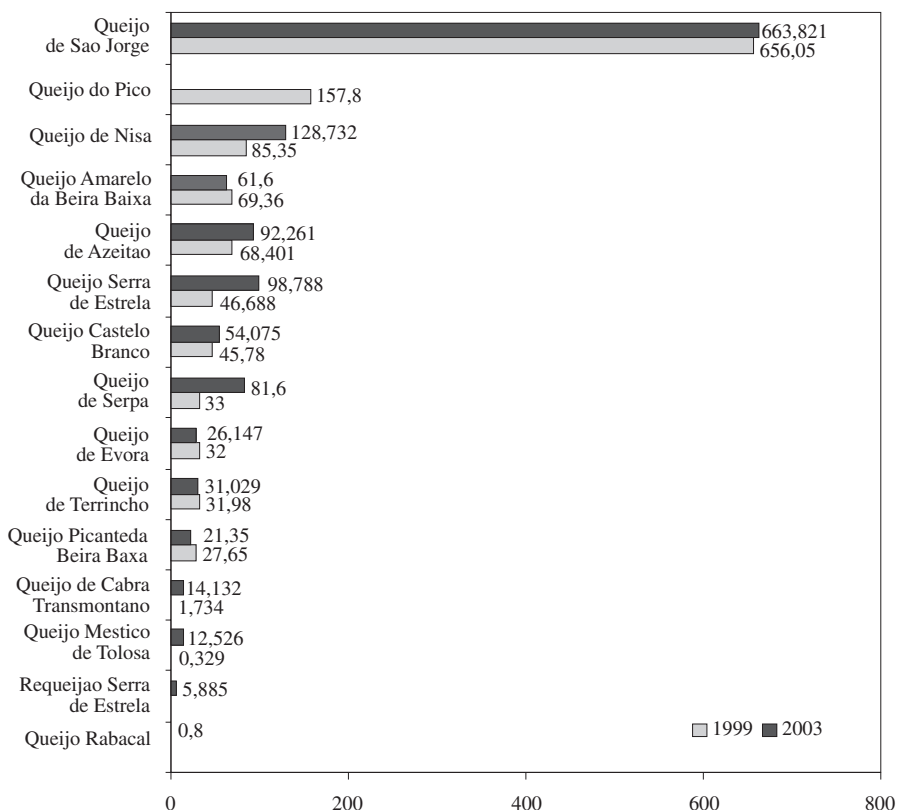
Drugim co do wielkości sektorem produktów PDO i PGI w Portugalii jest produkcja serów. Wartość ich sprzedaży (obrotu) wzrosła na przestrzeni sześciu lat o 62% – z poziomu 7,6 mln do około 12,39 mln euro (tabela 1). W 2003 roku łącznie wyprodukowano ich 1287 tys. ton. Sery tradycyjne i regionalne wytwarzane w tym kraju, posiadające oznaczenie PDO i PGI, stanowiły około 2% struktury produkcji tej kategorii żywności. Największą wartość produkcji w 2003 roku osiągnął ser Queijo de Sao Jorge – 3,87mln euro, obejmując 31,2% ogólnej produkcji serów PDO i PGI, czyli 663,8 tys. ton (tabela 2). Równie ważnym źródłem dochodów dla wytwórców/firm są sery Queijo de Nisa, Queijo de Azeitao czy Queijo Serra de Estrela, których wartość produkcji wynosiła w analizowanym roku odpowiednio: 2,046 mln euro, 1,56 mln euro i 1,55 mln euro, udział zaś w strukturze produkcji kształtował się na poziomie 16,5% i około 12,6%. Te cztery sery łącznie stanowią 73% całkowitej wartości produkcji serów regionalnych w Portugalii w 2003 roku.

TABELA 2. Wartość produkcji portugalskich serów PDO i PGI w 2003 roku

Wyszczególnienie serów	Wartość produkcji [tys. euro]	Udział w produkcji serów PDO/PGI [%]
Ogółem	12 396,56	100,0
Queijo de Sao Jorge	3 870,08	31,22
Queijo de Nisa	2 046,84	16,51
Queijo de Azeitao	1 568,44	12,65
Queijo Serra de Estrela	1 555,91	12,55
Queijo de Serpa	979,20	7,90
Queijo Castelo Branco	614,83	4,96
Queijo Amarelo da Beira Baixa	506,97	4,09
Queijo de Terrincho	403,38	3,25
Queijo de Evora	339,65	2,74
Queijo Mestico de Tolosa	194,15	1,57
Queijo Picanteda Beira Baxa	186,17	1,50
Queijo de Cabra Transmontano	113,06	0,91
Queijo Rabacal	12,00	0,10
Requeijao Serra de Estrela	5,89	0,05

Źródło: Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal (http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/estatisticas/estatisticas.htm).

Porównując produkcję wybranych serów regionalnych w Portugalii w 1999 i 2003 roku (rysunek 7), zdecydowany wzrost odnotowano w przypadku Queijo Mestico de Tolosa (ponad 37-krotny), Queijo de Cabra Transmontano (7-krotny), Queijo de Serpa (o 147%), Queijo Serra de Estrela (o 111%), Queijo de Nisa (o 50%) oraz Queijo de Azeitao (34%), natomiast spadek produkcji odnotowano dla Queijo Picanteda Beira Baxa (o 22%), Queijo de Evora (18%), Queijo Amarelo da Beira Baixa (11%) czy Queijo de Terrincho (około 3%).

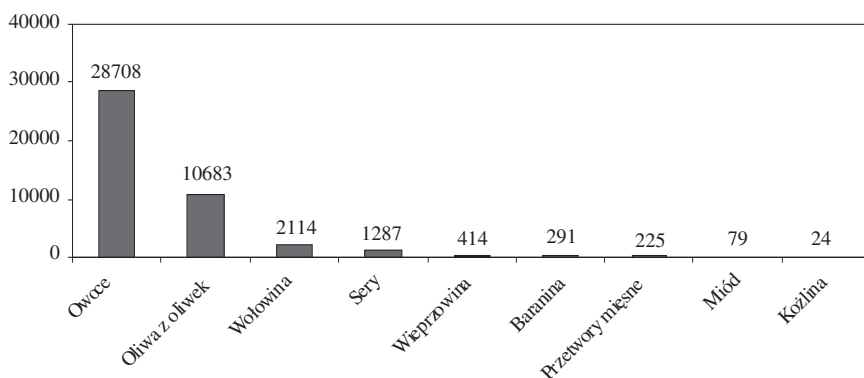


RYSUNEK 7. Produkcja portugalskich serów PDO i PGI w 1999 i 2003 roku (w tys. ton)

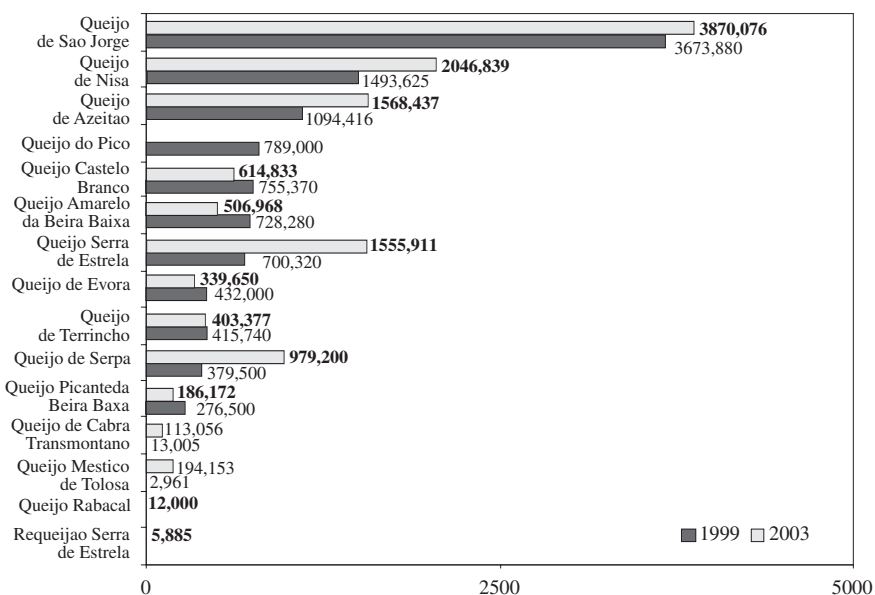
Źródło: Opracowanie na podstawie Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal (http://www.idrha.minagricultura.pt/productos_tradicionais/estatisticas/estatisticas.htm).

Produkcja serów PDO i PGI w Portugalii w 2003 roku pod względem wielkości plasowała się dopiero na 4 miejscu, na pierwszym była produkcja owoców (wynosiła 28,7 tys. ton, czyli 3,4% produkcji owoców ogółem), na drugim oliwa z oliwek (10,68 tys. ton, stanowiąc 3,1% łącznej produkcji tego artykułu), na trzecim wołowina (produkcja 2,11 tys. ton, czyli 2,7% produkcji mięsa wołowego ogółem), w dalszej kolejności znajdowało się mięso wieprzowe, baranie, przetwory mięsne, miód i koźlina (rysunek 8).

Choć wielkość produkcji serów wynosiła około 1,2 tys. ton, to wartość sprzedaży poszczególnych gatunków serów jest imponująca, co prawda nie tak jak we Francji, ale również zasługuje na uwagę. Dla przykładu Queijo de Sao Jorge, Queijo de Nisa i Queijo de Azeitao odnotowały sprzedaż rzędu odpowiednio: 3870,076 tys. euro, 2046,839 tys. euro i 1568,437 tys. euro. Natomiast wzrost wpływów ze sprzedaży był najwyższy pomiędzy 1999 a 2003 rokiem w przypadku Queijo Mestico de Tolosa oraz Queijo de Cabra Transmontano, podczas gdy spadek Queijo Picanteda Beira Baxa (o 32%) i Queijo Amarelo da Beira Baxa (o 30%) Queijo de Evora (o 21%) – rysunek 9.



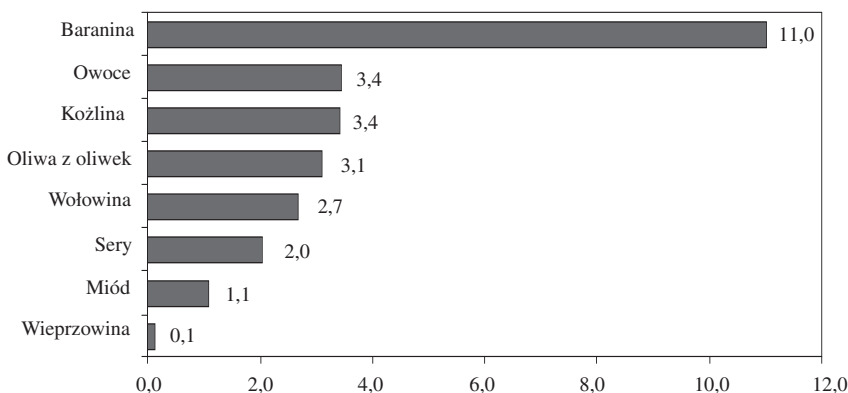
RYSUNEK 8. Wielkość produkcji portugalskich produktów PDO i PGI w 2003 roku (w t; oliwa z oliwek w hl)
 Źródło: Opracowanie na podstawie Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal
 (http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/estatisticas/estatisticas.htm).



RYSUNEK 9. Wartość sprzedaży portugalskich serów PDO i PGI w 1999 i 2003 roku (w tys. euro)
 Źródło: Opracowanie na podstawie Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal
 (http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/estatisticas/estatisticas.htm).

Produkcja mięsa baraniego PDO i PGI wyniosła w 2003 roku 291 ton, co stanowiło aż 11% całkowitej produkcji baraniny w Portugalii, czyli najwięcej w strukturze produkcji poszczególnych grup produktów tradycyjnych i regionalnych (rysunek 10).

Najważniejsza pod względem wielkości produkcji regionalnej w Portugalii w 2003 roku była kategoria owoce (rysunek 8). Do tej kategorii możemy zaliczyć cytrusy, takie jak: pomarańcze, mandarynki, cytryny, ponadto ananasy, jabłka, eg-



RYSUNEK 10. Udział produktów PDO i PGI w produkcji poszczególnych artykułów spożywczych w Portugalii w 2003 roku (w %)

Źródło: Opracowanie na podstawie Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal (http://www.idrha.minagricultura.pt/productos_tradicionais/estatisticas/estatisticas.htm).

zotyczną marakuję (tabela 3). Dominujące wpływy z produkcji owoców dostarczała Pera Rocha do Oeste, na drugiej pozycji były ananasy Acores/S. Miguel, a na trzeciej – jabłka Maca de Alcobaca. Pozostałe produkty miały marginalny udział w strukturze wartości produkcji tej grupy artykułów rolno-spożywczych.

TABELA 3. Wartość produkcji portugalskich owoców PDO i PGI w 2003 roku

Produkt	Wartość produkcji [tys. euro]	Udział w wartości owoców [%]
Ogółem	38 074,100	100,000
Pera Rocha do Oeste	31 575,373	82,920
Ananas dos Acores/S. Miguel	4 286,266	11,260
Maca de Alcobaca	1 069,422	2,810
Citriñosdo Algarve: Laranjas	716,305	1,880
Ameixa d’Elvas	200,000	0,530
Anona da Madeira	162,500	0,430
Citriñosdo Algarve: Tangerinas	29,434	0,080
Castanha da Padrela	24,375	0,060
Cereja de S. Juliao – Portalegre	6,463	0,020
Castanha Marvao – Portalegre	2,575	0,010
Maracuja dos Acores/S. Miguel	1,062	0,003
Maca de Portalegre	0,327	0,001

Źródło: Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal (http://www.idrha.minagricultura.pt/productos_tradicionais/estatisticas/estatisticas.htm).

Przeważająca większość portugalskich produktów PDO/PGI jest spożywana w kraju, większość żywności – wołowina, mięso kozie, przetwory mięsne, nie opuszcza rejonu produkcji. Natomiast aż 86% spośród 28,7 tys. ton wyprodukowanych w 2003 roku owoców trafiła na eksport, można zatem powiedzieć, że ten sektor jest zależny od handlu zagranicznego (tabela 4).

Producenci miodu również znaczącą część swojej produkcji (około 43% w 2003 roku) sprzedali poza granice kraju, tak jak 1/5 produkcji wytwórcy oli-

wy z oliwek. Warto zauważyć, że udział w całkowitej produkcji towarów eksportowanych zwiększył się dla kilku sektorów od 1999 roku, choć nadal dla większości producentów PDO/PGI w Portugalii rynek krajowy jest najważniejszym rynkiem zbytu towarów (tabela 4).

TABELA 4. Konsumpcja krajowa i eksport portugalskich produktów PDO/PGI w 2003 roku

Sektor	Konsumpcja lokalna [%]	Konsumpcja krajowa [%]	Eksport [%]
Miód	36	21	43
Koźlina	34	66	–
Oliwa z oliwek	34	65	21
Wołowina	30	70	–
Przetwory mięsne	16	79	4
Sery	14	80	6
Wieprzowina	8	92	–
Baranina	4	96	–
Owoce	3	11	86

Źródło: Ministry of Agriculture, Rural Development and Fisheries of Portugal (http://www.idrha.minagricultura.pt/produtos_tradicionais/estatisticas/estatisticas.htm), Folkeson [2005, s. 45].

PODSUMOWANIE

Portugalskie produkty regionalne są niezmiernie istotne dla produkcji rolnej, ale także w przemyśle rolno-spożywczym. Ich produkcja, przetwórstwo, dystrybucja i sprzedaż dostarczają nie tylko wartości dodanej, pozwalają być również istotnym elementem dywersyfikacji lub specjalizacji produkcji rolników. Artykuły te dostarczają znaczących dochodów dla lokalnej społeczności, pośrednio lub bezpośrednio wpływają na rozwój gospodarczy terenów, zwłaszcza tych zacofanych rolniczo i typowo rolniczych, umożliwiają aktywizację ludności na wsi, przeciwdziałają opuszczaniu przez mieszkańców wsi słabo rozwiniętych obszarów rolniczych, a dzięki odpowiednio dobranym programom (np. Leader) czy zachęcającym do zakładania grup producenckich pozwalają producentom/wytwórcom patrzeć optymistycznie w przyszłość, choćby poprzez wypromowanie turystyki z udziałem tych produktów w regionie. Warto zatem było, chociażby z tych kilku względów, zwrócić uwagę (w kontekście powstającego stopniowo i w Polsce dotychczas niszowego rynku) na te wyjątkowe, naturalne i stanowiące dziedzictwo, nie tylko kulinarne, każdego kraju czy społeczności wyroby.

BIBLIOGRAFIA:

- Carvalho Teixeira Valorização M.S., 2004: *De Produtos Agroalimentares Na Óptica De Marketing. O caso dos produtos tradicionais associados a origem*. Universidade De Trás-Os-Montes E Alto Douro, Vila Real, Este trabalho foi financiado no âmbito do PRODEP II Formação Avançada de Docentes no Ensino Superior Concurso n. o 1/5.2/PRODEP/1996, Formando no 43 (maszynopis powielony).
- Chronione nazwy pochodzenia, chronione oznaczenia geograficzne, nazwy specyficznego charakteru oraz lista produktów tradycyjnych*, 2005. FAPA, Warszawa.

European Commission, DG-AGRI (<http://europa.eu.int/comm/agriculture>).

Folkesson C., 2005: *Geographical Indications and Rural Development in the EU* (<http://biblioteket.ehl.lu.se/olle/papers>, p. 45).

Project DOLPHINS 2002, Contract QLK5-2000-00593: *Development of Origin Labelled Products: Humanity, Innovation and Sustainability*. OLP sector in Portugal. A. Fragata, M. M. Leitão. INIA-EAN_DEEESA, Oeiras, Portugal

Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

www.eurostat

www.minrol.gov.pl

REGIONAL PRODUCTS IN PORTUGAL

Abstract. The article marks an attempt at presenting basic information on traditional and regional foodstuffs in EU countries, chiefly Portugal. The author of the article describes the benefits derived by Portugal so far owing to its participation in the EU system of agricultural quality products basing on available publications which deal with this issue and research results. She analyses the economic and social significance of PDO, PGI and TSG products for rural areas and provides information on the number and structure of products, registered by country and category, that are currently on the European Commission's list of protected foodstuffs.

Key words: regional products, traditional products, rural areas