

SŁUPSKIE PRACE GEOGRAFICZNE

Nr 14

ss. 45-60

2017

ISSN 2083-4721

© Instytut Geografii i Studiów Regionalnych Akademii Pomorskiej w Słupsku

Przyjęto: 20.05.2017

Zaakceptowano: 18.09.2017

Gabriela Czapiewska

Akademia Pomorska

Słupsk

gabrielaczapiewska@poczta.onet.pl

ZNACZENIE PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH DLA ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH ORAZ KSZTAŁTOWANIA WIZERUNKU REGIONU POMORSKIEGO

THE IMPORTANCE OF REGIONAL AND TRADITIONAL PRODUCTS IN THE DEVELOPMENT OF RURAL AREAS AND CREATING THE IMAGE OF THE POMERANIA REGION

Zarys treści: Opracowanie koncentruje się na określeniu istoty i znaczenia produktów tradycyjnych oraz regionalnych w kontekście rozwoju obszarów wiejskich i kształtowania wizerunku regionu. Podjętą tematykę badawczą przedstawiono na przykładzie regionu pomorskiego (województwa pomorskie i zachodniopomorskie). W pracy wykazano, że istnieją powiązania i oddziaływanie pomiędzy produktami regionalnymi i tradycyjnymi a wizerunkiem regionu, z którego pochodzą.

Słowa kluczowe: produkty regionalne i tradycyjne, obszary wiejskie, region pomorski

Key words: regional and traditional products, rural areas, Pomerania region

Wstęp

Znaczenie wizerunku regionu można rozpatrywać w różnych aspektach. Jednym z nich jest możliwość jego wykorzystania do podnoszenia konkurencyjności lokalnych przedsiębiorstw albo poprawy jakości życia mieszkańców (wyższe dochody, tworzenie nowych miejsc pracy), przy założeniu, że dany obszar będzie pozytywnie postrzegany przez ludność miejscową i przyjezdną. Poza walorami krajoobrazowymi i ludzkimi, na ogólny wizerunek wpływa także występowanie w danym regionie specyficznej oferty produktowej, odróżniającej go od innych miejsc. Dywersyfikacja

i unikatowość produktowa jest często poszukiwana przez osoby uczestniczące w ruchu turystycznym (Tańska-Hus, Minta 2012). Zatem w budowaniu wizerunku jednostki terytorialnej niezmiernie istotną rolę odgrywa produkt, a na szczególną uwagę w tym względzie zasługują produkty regionalne i tradycyjne. Ich dostępność wpływa na rozwój i atrakcyjność regionu. Utrwalenie tożsamości lokalnej, kształtowanie rozpoznawalności regionu, przyciąganie turystów – to tylko niektóre z walorów produktów tradycyjnych i regionalnych (Grębowiec 2010). Jako dobra lokalnego pochodzenia charakteryzuje je indywidualność, oryginalność, dobra jakość, wielowiekowa tradycja oraz udokumentowane pochodzenie (Grzybek, Kawa 2012). Specyfika produktów regionalnych wynika z uwzględnienia przy ich wytwarzaniu i promocji lokalnego dziedzictwa kulturowego, historycznego i przyrodniczego (Zdon-Korzeniowska 2009).

W Polsce i innych krajach Unii Europejskiej zwiększa się zainteresowanie konsumentów oraz producentów żywnością regionalną i tradycyjną, wyróżniającą się szczególną jakością. Rynek jest jednak zdominowany przez produkty żywnościowe produkowane masowo (produkcja przemysłowa) i typu fast food (Gulbicka 2014). Atrybuty samych produktów regionalnych stwarzają dla nich silną podstawę do konkurowania z substytutami, a jako wyróżniki współtworzą one wizerunek regionu i są elementem jego pozycji, co jest dostrzegane zarówno przez przedsiębiorców, jak i samorządy lokalne (Cyran, Dybka 2014).

Podstawowym celem niniejszych badań było pogłębienie wiedzy na temat istoty produktów tradycyjnych i regionalnych Pomorza (województwa pomorskie i zachodniopomorskie) oraz ich znaczenia w rozwoju obszarów wiejskich i kształtowaniu wizerunku regionu. W artykule wykorzystano źródła wtórne, na podstawie kwerendy dostępnej literatury przedmiotu, uwzględniając metodę dokumentacyjną (dane Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi).

Istota produktów regionalnych i tradycyjnych oraz ich ochrona

Współcześnie szybko pogłębiają się procesy globalizacyjne, jednakże dają się zaobserwować również tendencje powrotu do korzeni, lokalnej tożsamości, by w nich szukać źródeł oryginalności i świadectw o bogatej kulturze społeczeństw (*O produktach...* 2005, Grębowiec 2010). Przejawem takiego podejścia jest rozwijanie się rynku wyrobów regionalnych i tradycyjnych. Według M. Gąsiorowskiego (2007) są one szczególnym rodzajem produktów lokalnych z uwagi na specyficzną jakość oraz ścisły związek z danym terenem.

Produkt lokalny to najczęściej wyrób lub usługa, z którymi utożsamiają się mieszkańcy regionu. Jest on produkowany w sposób nieprzemysłowy, niemasowy, z surowców lokalnych lub przy użyciu lokalnych metod wytwarzania. Produkt lokalny to także taki, który dla mieszkańców danego regionu jest codzienny, pospolity, natomiast dla osób z zewnątrz stanowi coś wyjątkowego i specyficznego. Wytwarzaniem produktu lokalnego często zajmują się mali producenci rolni, którym taka produkcja zapewnia zbyt, przynosi zysk i daje źródło utrzymania, a w szerszym kontekście – wspiera lokalną gospodarkę, zmniejsza koszty transportu i pozytywnie

wpływa na środowisko. Warto podkreślić, że sformułowanie „lokalny” czy „produkt lokalny” jest używane potocznie i nie zostało zdefiniowane w aktach prawnych. Można jednak przyjąć, że produkt lokalny to produkt wytworzony czy wyhodowany w okolicy¹.

Natomiast produkt regionalny ma precyzyjne określenie w regulacjach prawnych dotyczących artykułów i środków spożywczych wysokiej jakości. Przez produkty regionalne, nazywane inaczej produktami znanego pochodzenia, rozumie się takie, których wysoka jakość (naturalny sposób produkcji i wytwarzania) oraz renoma związane są z regionem, w którym są wytwarzane, przy czym termin region nie musi być rozumiany w sensie geograficznym, tylko oznaczać obszar, z którym związane jest wytwarzanie produktu.

Od pewnego czasu w całej Unii Europejskiej można dostrzec nacisk na promowanie swojej przynależności regionalnej, a także identyfikowanie się z tzw. małymi ojczyznami (Minta 2013). Przykładem takiej identyfikacji może być produkt regionalny, czyli wytwarzany z wykorzystaniem zasobów danego miejsca (obszaru, regionu), ze szczególnym uwzględnieniem jego dziedzictwa kulturowego, historycznego i przyrodniczego przy założeniu realizowania zasad zrównoważonego rozwoju (Zdon-Korzeniowska 2009, Tańska-Hus, Minta 2012).

Innym przykładem wyrobów o specyficznym charakterze związanym z danym obszarem są produkty tradycyjne. Produkty tradycyjne są to produkty rolne i środki spożywcze oraz napoje spirytusowe, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, czyli takich, które są wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Produkt tradycyjny może, ale nie musi być powiązany z regionem. L. Rak (2008) zauważa, że różnica pomiędzy produktami lokalnymi a tradycyjnymi polega zasadniczo na różnicy w długości okresu, w którym dane wyroby funkcjonują na rynku. W tym sensie uznaje się, że produkty lokalne są wytwarzane krócej niż 25 lat, natomiast produkty tradycyjne dłużej niż 25 lat. Jest to zarazem powód, dla którego produkty lokalne nie mogą być objęte ochroną prawną.

Jednym z priorytetów Unii Europejskiej w ramach polityki jakości (Quality Policy) jest kultywowanie lokalnych tradycji i obyczajów, realizowane m.in. przez ochronę oryginalnych produktów rolnych i żywności lokalnej, co gwarantuje głębo-ki związek między produktem i terytorium (Dereń 2008).

Systemy jakości żywności można podzielić na wspólnotowe – funkcjonujące we wszystkich krajach członkowskich Unii Europejskiej oraz krajowe – obejmujące zasięgiem tylko Polskę. W Unii Europejskiej obowiązują dwa podstawowe systemy wyróżniania, promocji i ochrony żywności: unijny system ochrony dla produktów regionalnych i tradycyjnych oraz unijny system dla produktów rolnictwa ekologicznego. Zgodnie z ustawodawstwem UE każdy kraj członkowski może tworzyć własne systemy jakości żywności promujące żywność o wysokiej jakości, także regio-

¹ Określenie „lokalny” w przepisach prawnych pojawia się w Rozporządzeniu MRiRW z dnia 8 czerwca 2010 r. „w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej” (z późniejszymi nowelizacjami), gdzie zostało sprecyzowane, że wytworzony produkt może być sprzedawany „lokalnie”, czyli w województwie, gdzie został wytworzony, i w powiatach przyległych.

nalną i tradycyjną. W Polsce obecnie istnieje pięć uznanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi krajowych systemów jakości:

- Integrowana Produkcja (IP) – system mniej restrykcyjny od rolnictwa ekologicznego.
- System „Jakość Tradycja” (JT) – system ochrony i promocji dla produktów tradycyjnych.
- QMP (Quality Meat Program) – system jakości dla mięsa wołowego.
- PQS (Pork Quality System) – system jakości dla mięsa wieprzowego.
- QAFP (Quality Assurance for Food Products) System Gwarantowanej Jakości Żywności. Głównym wyróżnikiem krajowych systemów jakości jest to, że produkty w nich uczestniczące są skrupulatnie kontrolowane i certyfikowane przez akredytowane jednostki.

W celu wyróżnienia oraz lepszej ochrony dziedzictwa kulinarnego oraz wspólnego dorobku pokoleń, jakim są unikalne produkty tradycyjne i regionalne na całym świecie, Unia Europejska wprowadziła specjalny system certyfikowania i znakowania tego typu produktów. Dzięki niemu konsumenci mają czytelną i rzetelną informację o wyjątkowej jakości i oryginalności produktów. Z kolei producentom system ten stwarza możliwość promocji, a także umożliwia ochronę przed nieuczciwą konkurencją i fałszowaniem ich produktów². Posiadanie oznaczenia ma zatem poświadczać autentyczność produktu, a z drugiej strony być rękojmnią jakości. Umieszczenie znaku graficznego na opakowaniu produktu powoduje, że staje się on rozpoznawalny dla konsumentów. W jakościowym systemie europejskim wyróżnione zostały dwie kategorie produktów: produkty regionalne znanego pochodzenia i produkty tradycyjne.

Produkt regionalny znanego pochodzenia może otrzymać rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP) lub jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG). Pierwsze z powyższych oznaczeń przyznawane jest produktom regionalnym wyjątkowej jakości o nazwie nawiązującej do miejsca, w którym są wytwarzane. Surowce potrzebne do powstania produktu pochodzą z określonego obszaru geograficznego, a wszystkie fazy wytwarzania mają miejsce na tym obszarze (Kapała i in. 2016). Unijny znak jakości Chronione Oznaczenie Geograficzne przyznawany jest natomiast produktom regionalnym wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca, w którym są wytwarzane i podkreślającej ich związek z tym miejscem (Kowalik, Sikora 2007). Jednak ten związek z miejscem figurującym w nazwie produktu jest słabszy aniżeli w wypadku produktów ChNP. Znak Chronione Oznaczenie Geograficzne mogą otrzymać produkty, których przynajmniej jedna faza wytwarzania ma miejsce na danym obszarze. Jakość produktu może wynikać z obszaru geograficznego (jego klimatu, roślinności, ukształtowania terenu), lokalnego know-how producentów lub innych czynników naturalnych bądź ludzkich.

W przypadku producentów produktów tradycyjnych mogą oni wnioskować o przyznanie Świadectwa Szczególnego Charakteru. Dokument ten poświadcza, że produkt rolny lub artykuł spożywczy ma „specyficzny charakter”, który wynika z tradycji (użycie tradycyjnych surowców, tradycyjnego składu lub tradycyjnej me-

² <http://ksow.pl/produkty-regionalne-i-tradycyjne.html> (z dnia 7.05.2017)

tody wytwarzania od co najmniej 30 lat), a sam produkt posiada cechy odróżniające go od innych, wyróżnia się smakiem czy zapachem spośród podobnych lub należących do tej samej kategorii wyrobów. Produkt może zatem zostać zarejestrowany jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS), gdy jego nazwa jest specyficzna sama w sobie lub wyraża specyficzny charakter produktu. Różnicą pomiędzy Gwarantowaną Tradycyjną Specjalnością a Chronioną Nazwą Pochodzenia oraz Chronionym Oznaczeniem Geograficznym jest to, że produkty wyróżnione jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność można wytwarzać na terenie całej Polski pod warunkiem spełniania warunków specyfikacji.

Dzięki istnieniu prawnej ochrony produktów rolno-spożywczych każde państwo należące do Unii Europejskiej ma możliwość zachowania tradycji i odrębności narodowej. System ochrony i promocji wyrobów regionalnych oraz tradycyjnych jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich i realizację założeń Wspólnej Polityki Rolnej. Przyczynia się on do zróżnicowania zatrudnienia na obszarach wiejskich, tworząc na wsi pozarolnicze źródła utrzymania oraz zwiększa dochody producentów rolnych. Ma to ogromne znaczenie w szczególności dla obszarów odległych lub o niekorzystnych warunkach gospodarowania (ONW), gdyż zapobiega wyludnianiu się tych terenów. Za sprawą systemu ochrony i promocji produktów regionalnych oraz tradycyjnych chroni się także dziedzictwo kulturowe wsi, co w dużym stopniu przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich i rozwoju agroturystyki, a także turystyki wiejskiej (Winawer, Wujec 2013).

Odzwierciedleniem specyfiki i bogactwa kulinarnego danego regionu jest lista produktów tradycyjnych³ prowadzona przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wpisywane są na nią produkty, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod produkcji, stanowiące element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane, oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej (Krajewski, Zabrocki 2008). Przy czym za tradycyjne uważa się metody produkcji wykorzystywane od co najmniej 25 lat (okres ten odnosi się do produktu, a nie do konkretnego producenta). Podstawą wpisu na listę jest tradycja wytwarzania oraz szczególna i niepowtarzalna jakość związana z historycznie ugruntowanymi przepisami, metodami produkcji i sposobami przetwarzania czy dojrzewania żywności, które gwarantują wysoką jakość otrzymanego produktu. Zdaniem A. Borowskiej (2006, 2007) każdy produkt rolny, środek spożywczy czy napój spirytusowy, który producent chce zarejestrować na Liście Produktów Tradycyjnych, powinien mieć potwierdzoną wiarygodność związaną z tradycją pochodzenia, udokumentowaną np. cytatami z opracowań kucharskich czy innych – niekoniecznie naukowych – książek, starymi etykietami, fotografiami opakowań, zapisów i opisów obrzędów, obyczajów, obchodów uroczystości czy świąt, podczas których

³ Lista Produktów Tradycyjnych została utworzona na mocy Ustawy z 17 grudnia 2004 roku 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.). Listę prowadzi Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi we współpracy z marszałkami województw, www.minrol.gov.pl (z dnia 10.05.2017).

były przygotowywane i serwowane produkty. Zostały one sklasyfikowane w dziesięciu kategoriach: 1. Sery i inne produkty mleczne; 2. Mięso świeże oraz produkty mięsne; 3. Przetwory rybołówstwa, w tym ryby; 4. Warzywa i owoce (przetworzone i nie); 5. Wyroby piekarnicze i cukiernicze; 6. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, olej itp.); 7. Miody; 8. Gotowe dania i potrawy; 9. Napoje (alkoholowe i bezalkoholowe); 10. Inne produkty, np. grzyby (tab. 1). W Polsce na ministerialną listę wpisano dotychczas 1684 produkty (wg stanu z dnia 10.05.2017 r.), w tym najwięcej w kategoriach: produktów mięsnych (379 produktów, tj. 22,5%), dań gotowych i potraw (357 produktów, tj. 21,2%) oraz produktów piekarniczych i cukierniczych (312 produktów, tj. 18,8 %). Uwzględniając zróżnicowanie regionalne, do czołówki województw o największej liczbie zarejestrowanych produktów należą: podkarpackie (216), małopolskie (194), lubelskie (177) i pomorskie (175).

Tabela 1

Produkty tradycyjne i regionalne w Polsce

Table 1

Traditional and regional products in Poland

Województwo	Liczba produktów	Kategorie produktów									
		Mleczne	Mięsne	Rybołówstwa	Warzywa i owoce	Piekarnicze i cukiernicze	Oleje i tłuszcze	Miody	Dania gotowe i potrawy	Napoje	Inne
Dolnośląskie	48	4	8	3	4	9	1	6	7	6	–
Kujawsko-pomorskie	75	5	8	1	6	15	1	1	21	13	4
Lubelskie	177	6	27	4	15	41	6	8	40	28	2
Łódzkie	118	5	28	2	17	25	3	3	21	14	–
Lubuskie	62	6	11	4	7	9	1	5	4	14	1
Małopolskie	194	13	55	8	14	40	1	6	37	15	5
Mazowieckie	103	3	35	3	8	10	4	6	15	14	5
Opolskie	62	3	10	2	9	12	2	3	15	2	4
Podkarpackie	216	19	73	2	10	46	3	3	46	13	1
Podlaskie	64	10	12	2	5	12	2	3	11	4	3
Pomorskie	175	3	27	17	14	29	5	3	53	19	5
Śląskie	142	12	12	5	12	32	2	4	56	6	1
Świętokrzyskie	87	3	23	6	17	15	4	6	8	4	1
Warmińsko-mazurskie	29	3	14	1	1	4	–	4	–	2	–
Wielkopolskie	92	6	33	1	7	5	6	2	20	10	2
Zachodniopomorskie	40	–	3	6	6	8	–	8	3	5	1
Polska	1684	101	379	67	152	312	41	71	357	169	35

Źródło: opracowanie na podstawie listy produktów tradycyjnych MRiRW (według stanu na dzień 10.05.2017 r), www.minrol.gov.pl (z dnia 10.05.2017)

Lista Produktów Tradycyjnych promuje żywność tradycyjną, pogłębia wiedzę konsumentów odnośnie tradycyjnej żywności i polskiego dziedzictwa kulturowego, a także daje producentom możliwość legalnej produkcji, przy zachowaniu tradycyjnego sposobu wytwarzania. Pełni też funkcję edukacyjną, przygotowawczą dla późniejszego aplikowania o rejestracje unijne (Winawer, Wujec 2013).

Produkty regionalne i tradycyjne jako element promocji i rozwoju obszarów wiejskich

Pomorze jest regionem o niezwykle bogatej i burzliwej historii, posiadającym zbiór ciekawych tradycji, zwyczajów i kultur. Ludność pochodzi z różnych stron Polski przedwojennej i powojennej, a „przybysze” przywieźli tu wieloraką gamę smaków i potraw, które na stałe wkomponowały się w smaki występujące na tym terenie w okresie przedwojennym. Różnorodne produkty i potrawy tworzą jedyny, niepowtarzalny region kulinarny Pomorza. Zachodniopomorska tradycja kulinarna jest stosunkowo „młoda”, bo liczy tylko kilkadziesiąt lat, ale ma już swoje sukcesy w postaci produktów wpisanych na Listę Produktów Tradycyjnych. Kuchnia Pomorska to kuchnia subregionów: Kaszub, Kociewia, Żuław i Powiśla.

Wpływ na rodzaj i jakość specjalów w regionie pomorskim ma położenie geograficzne i dostępność różnorodnych płodów rolnych. Znaczący jest również potencjał produkcyjny gospodarstw rolnych, gdzie stosowane są tradycyjne metody uprawy bez środków chemicznych i mineralnego, intensywnego nawożenia. Zdrowa żywność wytwarzana jest w gospodarstwach ekologicznych. Do 2013 roku ich liczba na badanym terenie systematycznie wzrastała (Czapiewska 2016). Po tym okresie nastąpiła niewielka tendencja spadkowa, której zasadniczą przyczyną była zmiana programów rolnośrodowiskowych. Wielu rolników, którzy nie mają zwierząt, w gospodarstwie zrezygnowało z pakietu Rolnictwo ekologiczne, przechodząc na realizację innych programów, korzystniejszych dla nich ze względów finansowych (tab. 2). W 2015 roku w regionie pomorskim funkcjonowało łącznie 3780 gospodarstw ekologicznych (w województwie pomorskim 737 gospodarstw, a w województwie zachodniopomorskim – 3043), podczas gdy w 2004 roku jedynie 242 rolników prowadziło produkcję metodami ekologicznymi, w tym 66 na terenie województwa pomorskiego i 176 – zachodniopomorskiego (Czapiewska 2015).

Lista Produktów Tradycyjnych uwzględniła 215 potraw przyrządzanych w badanym regionie według starych receptur i tradycją związanych z Pomorzem. Zatem 12,7% zarejestrowanych produktów jest częścią historii i kultury, z której wywodzą się Pomorzanie. Województwo pomorskie znajduje się na czwartym miejscu w kraju pod względem liczby zarejestrowanych produktów tradycyjnych, zaś województwo zachodniopomorskie zajmuje przedostatnią, tj. 15. miejsce (tab. 1). Biorąc pod uwagę kategorie poszczególnych produktów, województwo pomorskie zajmuje pierwszą lokatę, jeśli chodzi o produkty rybołówstwa (17 produktów), rejestrując 28,3% wszystkich produktów tej kategorii wpisanych na listę produktów tradycyjnych.

Tabela 2

Zmiany w liczbie gospodarstw ekologicznych na Pomorzu w latach 2004-2015

Table 2

Changes in the number organic farms in Pomerania in 2004-2015

Wyszczególnienie		Województwo pomorskie	Województwo zachodniopomorskie	Polska
Liczba gospodarstw ekologicznych	2004	66	176	3 705
	2005	180	404	7 183
	2006	222	678	9 189
	2007	273	1 059	11 870
	2008	392	1 396	14 896
	2009	494	1 696	17 091
	2010	648	2 373	20 582
	2011	763	3 065	23 449
	2012	894	3 579	25 944
	2013	893	3 640	26 598
	2014	847	3 526	24 829
2015	737	3 043	22 277	
Wzrost liczby gospodarstw w latach 2004-2015		671	2 867	18 572
Dynamika wzrostu liczby gospodarstw w latach 2004-2015 (%)		1116	1729	601

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych GUS, Bank Danych Lokalnych; www.stat.gov.pl (z dnia 1.05.2017)

W regionie pomorskim w latach 2006-2017 najczęściej produktów regionalnych zarejestrowanych zostało na liście w kategoriach: dania gotowe i potrawy (56 produktów, tj. 26,0% produktów ogółem w regionie), piekarnicze i cukiernicze (37 produktów, tj. 17,2% produktów ogółem w regionie) oraz mięsne (30 produktów, tj. 13,9% produktów ogółem w regionie). Wśród dań dominują potrawy z ryb, ziemniaków, grzybów oraz zupy i dania mięsne. Największą liczbę produktów regionalnych zarejestrowano na krajowej liście w 2006 i 2008 roku – odpowiednio po 35 (tab. 3). Pierwszym zarejestrowanym produktem regionalnym w województwie pomorskim była okrasa z gęsiny (22.02.2006 r.), a w województwie zachodniopomorskim – ogórek kołobrzeski (24.05.2006 r.). Ostatnim dotychczas wpisanym na listę produktem jest nalewka na miodzie lipowym (3.03.2017 r.) z terenu województwa pomorskiego i lipiańskie piwo Zaczynaj (17.03.2017 r.) – z zachodniopomorskiego.

Według *Kuchni pomorskiej* (1998) za najbardziej specyficzną cechę kaszubsko-pomorskiej i gdańskiej tradycji kulinarnej uważa się powszechne bogactwo ryb i potraw rybnych – zarówno z ryb morskich, jak i słodkowodnych, żyjących w kaszubskich jeziorach. Potrawy z ryb, głównie dorsza, węgorza i śledzia, przyrządzane na wiele różnych sposobów, w całym regionie pomorskim są jednym z podstawowych dań, zróżnicowanych w zależności od lokalnych tradycji oraz sposobu ich pozyskiwania.

Tabela 3

Produkty tradycyjne w regionie pomorskim zarejestrowane na krajowej liście w latach 2006-2017

Table 3

Traditional products in the Pomeranian region listed on the national list in 2006-2017

Kategorie produktów		Lata											Ogółem	
		2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016		2017
Mleczne	a	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-	-	3
	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Mięsne	a	2	2	2	7	1	5	1	-	3	4	-	-	27
	b	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	3
Rybołówstwa	a	3	2	1	1	-	5	1	-	4	-	-	-	17
	b	-	-	-	-	1	-	-	2	1	2	-	-	6
Warzywa i owoce	a	2	1	4	2	-	1	1	-	3	-	-	-	14
	b	1	-	2	-	-	1	-	1	1	-	-	-	6
Piekarnicze i cukiernicze	a	6	4	6	1	-	2	2	1	6	1	-	-	29
	b	-	-	1	-	-	1	1	1	1	1	2	-	8
Oleje i tłuszcze	a	-	2	-	-	-	-	-	-	1	2	-	-	5
	b	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
Miody	a	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	3
	b	1	-	-	-	-	-	1	5	-	-	1	-	8
Dania gotowe i potrawy	a	12	10	10	5	-	5	1	-	4	5	-	-	52
	b	-	-	-	-	1	-	1	-	-	1	-	-	3
Napoje	a	5	1	6	1	-	1	1	1	-	1	1	1	19
	b	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	5
Inne	a	-	2	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-	5
	b	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
Ogółem	a	30	26	31	18	1	21	7	2	21	15	1	1	174
	b	5	0	4	0	2	3	3	9	4	6	3	1	40

a – województwo pomorskie

b – województwo zachodniopomorskie

Źródło: opracowanie własne na podstawie listy produktów tradycyjnych MRiRW (według stanu na dzień 10.05.2017 r.), www.minrol.gov.pl (z dnia 10.05.2017)

Wśród różnorodnych i charakterystycznych gatunków ryb występujących w jeziorach Pojezierza Drawskiego, obok szczupaków, węgorzy, leszczy, znaczącą rolę odgrywa także sielawa. Po wojnie, kiedy obszar ten był zasiedlany przez ludność napływową, sielawę nazywano małą sieją (Turek-Kwiatkowska 2000). Nieprzerwanie od prawie siedemdziesięciu lat ludność Pojezierza Drawskiego poddaje sielawę wędzeniu według tradycyjnej receptury.

Na liście znalazły się także produkty związane konkretnie z położonym w powiecie stargardzkim jeziorem Miedwie – sieja miedwieńska czy miedwieńskie ryby wędzone. Pierwsze zapiski historyczne dotyczące poławiania ryb z Miedwia i okolicznych jezior pochodzą już z roku 1283 i wiążą się z działalnością rybacką mnichów, którzy w roku 1173 założyli w Kołbaczu klasztor cystersów. Bogactwo jeziora Miedwie zaistniało również w pomorskich legendach (Wyrwas-Wisniewska 2003). Ryby wędzone z jeziora Miedwie zdobyły także uznanie wśród konsumenten-

tów. W 2010 roku podczas konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” złota sieja wędzona „Miedwianka” zdobyła I miejsce w kategorii „Produkty i przetwory pochodzenia zwierzęcego”, a w kolejnym roku produkt ten otrzymał „Perłę 2011”. Doceniono również sielawę wędzoną po miedwiańsku, która w 2012 r. została wyróżniona w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

Kulinarnym symbolem Szczecina jest paprykarz szczeciński – mimo że już się go tam nie produkuje, nazwa pozostała. Receptura paprykarza szczecińskiego została opracowana w 1965 roku przez pracowników laboratorium Przedsiębiorstwa Połówów Dalekomorskich i Usług Rybackich „Gryf” ze Szczecina. Produkt był wynikiem pomysłu racjonalizatorskiego na zagospodarowanie odpadów po wykrawaniu kostki rybnej z zamrożonych bloków rybnych. Paprykarz szczeciński zdobył wiele nagród, m.in.: I miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”.

Pomorze to również jeden z najbardziej grzybobajnych regionów w Polsce. Bogactwo lasów dostarcza licznych odmian grzybów, które zarówno niegdyś, jak i obecnie przyrządzane są w kuchni pomorskiej na różne sposoby (marynowane w occie, duszone, gotowane, smażone, przygotowywane są z nich sosy i zupy, nadzienia do pierogów, dodatek do jajecznic). Najpopularniejszym sposobem ich przechowywania jest suszenie. Z kolei w kuchni kociewskiej grzyby bardzo często były podawane jako potrawa podstawowa (Czapiewska 2016).

Badany region znany jest także z obfitości owoców leśnych, które od wieków stanowiły dodatek do przyrządzanych potraw (borówka, czarna jagoda). Owocem bardzo cenionym na Kaszubach jest żurawina, obficie występująca w pomorskich lasach i na torfowiskach. Owoce leśne stanowią także doskonałą bazę do wytwarzania nalewek. Przykładowo, na terenie gminy Choczewo wytwarza się nalewkę jagodową, której receptury, jak dowodzą badania etnograficzne, sięgają okresu przedwojennego. Nalewka malinówka z okolic Kartuz wytwarzana jest z malin leśnych, które porastają stoki Wzgórz Szymbarskich, a nalewka ze świętojonki – z czerwonej porzeczki. Nalewki powstające na bazie owoców, ziół i miodów są charakterystyczne dla pomorskiej kuchni staropolskiej. Obok nalewek, w regionie pomorskim są wytwarzane także miody pitne, jak np. kaszubski miód pitny czy trójniak woliński leśny. Wśród „najmłodszych” produktów regionu w kategorii napoje znalazło się także lipiańskie piwo Zaczynaj, którego historia wytwarzania sięga bardzo odległych czasów. Dawni mieszkańcy Lipian, poza rolnictwem czy sukiennictwem, na szeroką skalę zajmowali się piwowarstwem. Początkowo trunk ten pito w czasie domowych posiłków i różnych uczt, jednak z czasem stał się także popularny podczas ówczesnych „biznesowych” transakcji. O jego szerokiej popularności świadczył fakt, że zaspokajał on gusta nie tylko zwykłych mieszkańców Lipian, ale także okolicznej szlachty⁴.

Istotne znaczenie wśród produktów regionalnych badanego regionu, zwłaszcza województwa zachodniopomorskiego, mają miody, najczęściej znane lokalnie, jak np. miody dębickie, przelewickie, wałeckie, akacyjny miód cedzyński czy też miód drahimski, uznawany za produkt o najwyższej jakości. Miód drahimski jest miodem pszczelim nektarowym, a jego nazwa wywodzi się od pierwotnego toponimu obec-

⁴ <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-zachodniopomorskie/Lipianskie-piwo-Zaczynaj> (z dnia 10.05.2017).

nego Starego Drawska – Drahim. Produkt pozyskiwany jest z wolnych od przemysłu, czystych terenów Drawskiego Parku Krajobrazowego. W zależności od rodzaju pożytku, z którego miód został wytworzony, cechuje go zróżnicowane zabarwienie (miód lipowy, gryczany, wielokwiatowy, rzepakowy, wrzosowy i nektarowo-spadziowy). Z produktem związany jest też edukacyjny szlak „Wypraw po złote runo”, z którego najczęściej korzystają zielone szkoły, a uczestnicząca w nich młodzież z dużych aglomeracji uczy się szacunku dla darów natury. Do pracy nad przedsięwzięciem udało się włączyć nie tylko pszczelarzy, lokalnych liderów, organizacje pozarządowe, ale także specjalistów marketingu oraz kreowania marek, nauczycieli i szkoły. W 2003 roku miód drahimski zdobył pierwsze miejsce w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów” w kategorii produktów i przetworów pochodzenia zwierzęcego, a w roku 2008 w tym samym konkursie zdobył nagrodę „Perły”. Pszczelarstwo było przez stulecia jednym z tradycyjnych zajęć miejscowej ludności.

Na Kaszubach ze względu na lekkie gleby uprawiało się ziemniaki, które następnie spożywano pod wieloma postaciami – klusek, kopytek, placków lub podsmażone albo jako dodatek do zupy (Niemiec 2004). W kuchni kaszubskiej wśród potraw ziemniaczanych oryginalna jest kiszka kaszubska czy plńce kaszubskie, zaś na Kociewiu tradycyjnym daniem jest szandar kociewski. Popularny jest też kaszubski sernik z ziemniakami czy kaszubski chleb żytni na ziemniakach, będący ważnym elementem tożsamości i dziedzictwa kulturowego Kaszub. Na uwagę zasługuje także produkt z województwa zachodniopomorskiego – ziemniak wyszoborski. Jeszcze przed II wojną światową istniała w Wyszeborzu Stacja Hodowli Ziemniaka, która w roku 1945 została przekazana w ręce polskich hodowców. W roku 1954 wyhodowano pierwsze odmiany ziemniaków z Wyszeborza, wśród których był także ziemniak wyszoborski. Istotny był fakt, że znakomicie plonował, miał bardzo małe wymagania co do uprawy i był odporny na wiele chorób. Uprawiany na terenie całego kraju szybko zyskał miano odmiany uniwersalnej. Nadawał się do konsumpcji i na paszę dla zwierząt. Dzięki dużej zawartości skrobi ziemniak wyszoborski, jako pierwsza polska odmiana, był eksportowany do wielu krajów pod nazwą eksportową WIS. Produkcja ziemniaka wyszoborskiego utrzymywała się przez 25 lat (do 1976 roku). W Rejestrze Odmian Oryginalnych ziemniak wyszoborski figurował przez 23 lata do roku 1978, kiedy to na skutek ekspansji nowszych odmian został z rejestru wykreślony. Ponowny powrót ziemniaka wyszoborskiego nastąpił w 2005 roku, czyli w pięćdziesiątą rocznicę jego wyhodowania. Inicjatorem i zarazem beneficjentem dwóch projektów na odnowienie „Wyszoborskiego” było Krajowe Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Koło w Wyszeborzu.

W pomorskiej kuchni ważną rolę odgrywały niegdyś zupy, jak żur, zupa z żółtej brukwi, prosty wywar z ziemniaków z zacierkami zwany zupą zagraj lub dziadowską zupą. Bardzo popularnym warzywem uprawianym w gospodarstwach kaszubskich była kapusta, z której przygotowywano zupy (np. parzybrodę, kapuśniak) oraz dania główne (np. kapustę duszoną na wędzonce). Spośród warzyw warto także wymienić jeden z pierwszych produktów wpisanych na listę ministerialną, jakim jest ogórek kołobrzeski. Cechę charakterystyczną stanowi wykorzystanie do jego produkcji naturalnej wody solankowej pozyskiwanej ze źródła solankowego w Koło-

brzegu. Zawartość mikroelementów w solance sprawia, że produkt ten, przygotowywany tradycyjnie od pokoleń, ma niepowtarzalny smak i aromat. Został on nagrodzony „Perłą 2005”.

Region pomorski od wieków zamieszkiwany był przez różne grupy narodowe, etniczne i regionalne, co miało duży wpływ na różnorodność potraw mięsnych tu przygotowywanych. Mięso na przetwory często pochodziło z konkretnej rasy zwierząt specjalnie hodowanych w warunkach regionalnych, zaś tradycja przygotowywania wyrobów przekazywana była z pokolenia na pokolenie. Tradycja wytwarzania wędlin wędzonych w województwie zachodniopomorskim sięga lat 40. XX wieku. W latach 50. ubiegłego wieku rozbudowywano sieć masarni, które oferowały różne wyroby wędliniarskie. Powstanie w Smardzku nowoczesnej fermy trzody chlewnej miało ogromne znaczenie dla rozwoju tego regionu. W ramach struktury organizacyjnej tego przedsiębiorstwa prowadzona była także ubojnia-masarnia, w której były wytwarzane różnorodne wyroby wędliniarskie. W latach 70. do katalogu wyrobów masarni została wprowadzona receptura m.in. szynki świdwińskiej czy kielbasy kruchej domowej, które wpisane zostały na ministerialną listę produktów tradycyjnych.

Spśród potraw mięsnych ważną rolę w regionie odgrywała gęsina, czego przykładem są takie produkty, jak okrasa czy pasztet z gęsi. Już na początku XIX wieku hodowla gęsi i ich przetwarzanie odgrywały jedną ze znaczących ról w odżywianiu mieszkańców Pomorza. Różnorakie przetwory z gęsi były ulubioną potrawą zarówno mieszkańców wsi, jak i miast. Na pomorskich wsiach hodowano bardzo dużo drobiu: kur, kaczek oraz gęsi, czemu sprzyjały licznie występujące na tych terenach stawy i jeziora (Turek-Kwiatkowska 2000). Pomimo różnych zawirowań historycznych i zmiany własności ziemskich, tradycja hodowli gęsi i wyrobu z nich pasztetu czy okrasy, kontynuowana jest w regionie pomorskim współcześnie. Samą recepturę na te produkty przez wiele lat pielęgnowali dawni mieszkańcy Kaszub.

Prezentowany region wyróżniał się bogactwem i różnorodnością kulinarną, na którą oddziaływały nowinki z krajów Europy docierające przez Bałtyk. Dzięki temu wpływowi subregiony wzbogacały rodzime tradycje, nadając jej szczególny charakter. Przykładem mogą być liczne wyroby piekarnicze i cukiernicze, w tym tradycyjnie pieczywo na zakwasie wypiekane w kamionkach oraz charakterystyczne ruchanki, fefernuski kociewskie i kuchy (m.in. kaszubski kuch marchwiowy, młodziowy kuch z kruszonką).

Powodem do dumy województwa pomorskiego jest truskawka kaszubska (kaszëbskô malëna), której nazwa została zarejestrowana jako Chronione Oznaczenie Geograficzne w Unii Europejskiej⁵. Truskawka kaszubska jest jedynym produktem w województwie pomorskim objętym ochroną przez prawo unijne. Renomy, jaką posiada truskawka kaszubska, nie dałoby się uzyskać, gdyby nie warunki klimatyczne, które sprzyjają uprawom na tym terenie, a zwłaszcza w powiatach kartuskim, kościerskim, bytowskim i wejherowskim. W województwie zachodniopomorskim także tylko jeden produkt – wspomniany już wcześniej miód drahimski – wpisany został 14 czerwca 2011 roku do rejestru Unii Europejskiej jako produkt pod znakiem

⁵ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1155/2009 z dnia 27 listopada 2009 r.

Chronione Oznaczenie Geograficzne. Ta nazwa może być stosowana tylko dla miódów zebranych na terenach położonych na Pojezierzu Drawskim gmin: Czaplinek, Wierzchowo, Barwice, Borne Sulinowo oraz Nadleśnictwa Borne Sulinowo.

Za sprawą Listy Produktów Tradycyjnych ochronie podlega także dziedzictwo kulturowe wsi, co w dużym stopniu przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich oraz rozwoju agroturystyki i turystyki wiejskiej.

Przykłady promocji pomorskich produktów regionalnych i tradycyjnych

Lokalne surowce rolne i środki spożywcze zastosowane do starych receptur na dania regionalne, od lat oferowane turystom w gospodarstwach agroturystycznych, coraz częściej są wykorzystywane przez restauratorów i przetwórców żywności, czego przykładem może być szlak, jaki tworzą członkowie Sieci Dziedzictwa Kulinarne – Pomorskie i Sieci Dziedzictwa Kulinarne – Pomorze Zachodnie (restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, lokalni producenci i przetwórcy). Miejsca oznaczone logo z białą kucharską czapką są wyjątkowe, gdyż nie tylko oferują lokalne i regionalne produkty oraz potrawy, ale także promują zwyczaje i kulturę regionu, zwłaszcza jego historię, ludową muzykę i rękodzieło.

Istotnym elementem promocji kuchni regionu jest również, organizowany od 2001 roku, konkurs na najlepszy regionalny i lokalny produkt żywnościowy oraz na najlepsze danie czy potrawę regionalną i lokalną: „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Głównym celem konkursu jest identyfikacja i promocja produktów regionalnych, osadzonych głęboko w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami oraz według tych samych receptur. Celem konkursu jest dostarczenie konsumentom i handlowcom informacji o jakości oraz walorach tradycyjnej, regionalnej i lokalnej żywności, a także wskazanie alternatyw w stosunku do tej sprzedawanej masowo, wytwarzanej przemysłowymi metodami. Ideą konkursu jest też zachęcanie mieszkańców obszarów wiejskich, zwłaszcza tych o niekorzystnych warunkach gospodarowania, do poszukiwania dodatkowych źródeł dochodu. Nagrodą najwyższej rangi w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” jest statuetka „Perła”, przyznawana przez Krajową Kapitułę Konkursu. W pierwszych latach przyznawano nagrody jedynie w kategorii produkt. Natomiast w 2008 roku rozszerzono formułę konkursu, wprowadzając kategorię dań i potraw regionalnych, z wykorzystaniem lokalnych, tradycyjnych surowców oraz przyrządzanych według tradycyjnych receptur. Obecnie organizowana jest już XVII edycja konkursu wspomnianego konkursu. W pierwszej edycji, w 2001 roku, nagrodzono łącznie 14 produktów, w tym jeden pochodził z regionu pomorskiego (okrasa kaszubska). Z kolei w 2016 roku przyznano „Perły” już 42 produktom i 14 potrawom w kraju. W grupie nagrodzonych znalazło się 6 produktów z Pomorza – geś szmurowana w kategorii produkt regionalny, a w kategorii potrawa regionalna – miód leśny z Biernatki, syrop z kwiatów bzu czarnego, nalewka ze świętojonki (czerwonej porzeczki), dziki łosoś bałtycki w galarecie z warzywami, konfitura z truskawki kaszubskiej. Z województwa zachodniopomorskiego w kategorii Produkt 2016 wyróżniono: węgorza pieczonego w zalewie, masło ostrowieckie i warzone w Kołobrzegu

Piwo Colberg, zaś w kategorii Potrawa 2016 – kiełbasę jagnięcą z purée ziemniaczanym i karmelizowanymi jabłkami z sosem tymiankowym, a także staropolską sztufadę z dziczyzny. Laureaci konkursu zdobywają rynek i prestiż – poprzez promocję w mediach ich wyroby dotarły m.in. do sieci ekskluzywnych sklepów z tradycyjną żywnością. Warto dodać, że dorobkiem piętnastu dotychczas zrealizowanych edycji konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” jest zidentyfikowanie w kraju około 16 tysięcy regionalnych, tradycyjnych produktów i potraw. Dzięki kolejnym edycjom następowała stopniowa konsolidacja środowiska wytwórców produktów regionalnych i tradycyjnych, co zaowocowało powstaniem Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego (Czapiewska 2016).

Podsumowanie

Region ma szczególne znaczenie w przypadku produktów regionalnych i tradycyjnych, bo staje się on wyznacznikiem ich odrębności, oryginalności i specyfiki, którą można spotkać tylko w danym miejscu. Produkty regionalne i tradycyjne z jednej strony zawdzięczają swoją specyfikę identyfikowaniu ich z określonym regionem, zaś z drugiej – pomagają kształtować pozytywny wizerunek obszaru, z którego pochodzą (Tańska-Hus, Minta 2012). Troska o budowanie wizerunku gmin to wiele korzyści dla środowisk lokalnych, a mianowicie dbałość o podtrzymanie historycznych tradycji, rozwój współdziałania pomiędzy mieszkańcami i władzami samorządowymi na rzecz swojej gminy, przyciąganie turystów krajowych i zagranicznych, czego konsekwencją są korzyści materialne, zarówno dla indywidualnych mieszkańców, jak i budżetów gmin (Grzybek, Kawa 2012).

W regionie pomorskim istnieje duży potencjał do wzrostu znaczenia produktów regionalnych i tradycyjnych w kreowaniu wizerunku. Wpływ na ich rodzaj i jakość ma położenie geograficzne oraz dostępność różnorodnych płodów rolnych. Obecnie na liście produktów tradycyjnych znajduje się 215 produktów (12,7%) związanych ściśle z regionem pomorskim. Ich liczba systematycznie wzrasta. Dotychczas najwięcej produktów regionalnych zarejestrowanych zostało na liście w kategorii dania gotowe i potrawy (56 produktów, tj. 26,0% produktów ogółem w regionie). Dzięki potrawom wpisanym na listę produktów tradycyjnych doceniana jest także pomorska kuchnia. Lokalne i regionalne produkty żywnościowe cieszą się coraz większym uznaniem i zainteresowaniem konsumentów, a to przyczynia się do wzmocnienia poczucia tożsamości regionalnej oraz rozwoju i promocji badanego regionu. Najważniejszym wyróżnikiem pomorskich produktów regionalnych i tradycyjnych jest ich specyficzna jakość, wynikająca z tradycyjnego sposobu wytwarzania zgodnego z dziedzictwem kulturowym (receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie). Ważna jest ich niepowtarzalność, autentyczność i niezmiennosc (Gąsiorowski, Jaśiński 2004).

Pomorze ma szanse budowania mocnego wizerunku regionu opartego właśnie na produktach tradycyjnych i regionalnych. Działaniem zwiększającym ich znajomość jest niewątpliwie promocja. W wielu miejscowościach powstają sklepy wyspecjalizowane w handlu produktami lokalnymi i tradycyjnymi, które oprócz sprzedaży sta-

cyjonej często prowadzą ją również przez Internet. Promocja i sprzedaż tradycyjnie wytwarzanej żywności nie tylko podnosi atrakcyjność badanych obszarów wiejskich, ale także daje szansę na utworzenie nowych miejsc pracy na wsi, a tym samym – na pozyskiwanie nowych źródeł dochodu. Wysokiej jakości produkty regionalne są coraz bardziej znaczącą atrakcją turystyczną i często mają istotny wpływ na wzrost wydatków turysty w regionie oraz liczbę turystów go odwiedzających, a więc przyczyniają się nie tylko do zwiększenia dochodów producenta, ale i do rozwoju całego regionu.

Produkcja zdrowej żywności, a zwłaszcza duża gama produktów tradycyjnych, daje mieszkańcom pomorskich wsi możliwość wypromowania swojej małej ojczyzny i dalszej aktywizacji społeczno-gospodarczej.

Literatura

- Borowska A., 2006, *Stan obecny i perspektywy rozwoju rynku żywności tradycyjnej i regionalnej w Polsce*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, VIII, 3, s. 20-23
- Borowska A., 2007, *Produkty regionalne i tradycyjne w Unii Europejskiej*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, IX, 4, s. 24-26
- Czapiewska G., 2015, *Impact of Poland's accession to the European Union for the development of organic farming of the Pomerania*, Intercathedra, 31,4, s. 17-27
- Czapiewska G., 2016, *Zasoby lokalne regionu pomorskiego i przykłady ich wykorzystania dla wzmocnienia rozwoju społeczno-gospodarczego obszarów wiejskich*, Studia Obszarów Wiejskich, 44, s. 93-107
- Cyran K., Dybka S., 2014, *Znaczenie produktów regionalnych w kształtowaniu konkurencyjności regionów (na przykładzie woj. podkarpackiego)*, Marketing i Rynek, nr 10, s. 372-380
- Dereń A., 2008, *Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych w UE*. W: *Ekonomiczne relacje w Unii Europejskiej. Wybrane zagadnienia*, red. M. Dudek, Zielona Góra, s. 199-207
- Kuchnia pomorska: 241 przepisów*, 1998, red. B. Ditrich, D. Słubik, Gdańsk
- O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia*, 2005, red. M. Gąsiorowski, Warszawa
- Gąsiorowski M., 2007, *Produkty lokalne, tradycyjne, regionalne*, Biuletyn FAOW, 3, s. 5
- Gąsiorowski M., Jasiński J., 2004, *System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych*, Przemysł Spożywczy, 11, s. 46-47
- Grębowiec M., 2010, *Rola produktów tradycyjnych i regionalnych w podejmowaniu decyzji nabywczych przez konsumentów na rynku dóbr żywnościowych w Polsce*, Problemy Rolnictwa Światowego, 10 (25), 2, s. 22-31
- Grzybek M., Kawa M., 2012, *Znaczenie produktów lokalnych w budowaniu wizerunku gmin powiatu Nisko*, Journal of Agribusiness and Rural Development, 4 (26), s. 5-15
- Gulbicka B., 2014, *Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce*, Warszawa
- Kapała A., Minta S., Tańska-Hus B., 2016, *Selected quality signs of food products in Poland, legal and economics aspects*, Journal of Agribusiness and Rural Development, 2 (40), s. 281-288
- Kowalik I., Sikora T., 2007, *Marketing produktów regionalnych, cz. 1*, Marketing i Rynek, 9, s. 15-22

- Krajewski K., Zabrocki R., 2008, *Rynek produktów tradycyjnych – szanse, potrzeby, możliwości*. W: *Tradycyjne i regionalne technologie oraz produkty w żywieniu człowieka*, red. J. Dolatowski, D. Kołczyn-Krajewska, Kraków, s. 101-118
- Minta S., 2013, *Bariery rozwoju rynku produktów regionalnych i tradycyjnych na przykładzie Dolnego Śląska*, Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, XV, 4, s. 280-284
- Niemiec W., 2004, *O tym, jak przóde lat Kaszëbi warzële. Gawędy o dawnej kaszubskiej kuchni*, Rumia
- Rak L., 2008, *Produkty tradycyjne i regionalne – przegląd aktów prawnych regulujących ochronę i produkcję, cz. II*, Ekonatura, 3, s. 20
- Tańska-Hus B., Minta S., 2012, *Miejsce produktów regionalnych i tradycyjnych w kształtowaniu wizerunku regionu*, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego, nr 709, Problemy Zarządzania, Finansów i Marketingu, 23, s. 217-230
- Turek-Kwiatkowska L., 2000, *Kultura na Pomorzu w XIX wieku*, Koszalin
- Winawer Z., Wujec H., 2013, *Produkty regionalne i tradycyjne we Wspólnej Polityce Rolnej*, Warszawa
- Wyrwas-Wiśniewska M., 2003, *Legends Pomorskie. Ocalić od zapomnienia*, Szczecin
- Zdon-Korzeniowska M., 2009, *Jak kształtować regionalne produkty turystyczne? Teoria i praktyka*, Kraków

Źródła internetowe

www.gus.gov.pl z dnia 1.05.2017 r.

<http://ksow.pl/produkty-regionalne-i-tradycyjne.html> z dnia 7.05.2017 r.

www.minrol.gov.pl z dnia 10.05.2017 r.

Summary

The study focuses on identifying the essence and importance of traditional and regional products in the context of rural development and shaping the image of the region. The subject of research was presented on the example of the Pomeranian region (Pomerania voivodeship and West Pomerania voivodeship). The work has shown that there is a reciprocal linkage and interaction between regional and traditional products and the image of the region of origin. The production of healthy food, especially a large range of traditional products, gives the inhabitants of Pomeranian the opportunity to promote their small homeland and further socio-economic activation.