

1.7 Tradičné a regionálne výrobky v rámci Politiky kvality EÚ

1.7.1 Vysvetlenie základných pojmov

Pojmy spojené/súvisiace s tradíciou

Tradícia je definovaná ako súhrn spoločenských, kultúrnych zvykov, názorov odovzdaných z pokolenia na pokolenie (Mikuláš, 2013).

Pojem „tradičný“ je odvodený od slova tradícia, ktoré pochádza z latinského slova „traditio“ a znamená založený na tradícii (Mikuláš, 2013).

Podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny, ak chceme označiť výrobok ako „**tradičnú potravinu**“, musí byť preukázateľné jeho používanie na domácom trhu počas obdobia, ktoré umožňuje prenos medzi generáciami, to je najmenej 30 rokov. Táto definícia bola revidovaná, pretože v minulom európskom nariadení (č. 509 z 20. marca 2006) výrobok mohol byť nazvaný ako „tradičný“ ak bol používaný na domácom trhu najmenej 25 rokov.

Podľa Poľskej komory regionálnych a miestnych produktov (Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego), ktorá združuje výrobcov kvalitných regionálnych produktov a tradičných výrobkov, za tradičné produkty sa považujú tie, ktoré majú aspoň 50-ročný rodokmeň (dve generácie). Tradičné produkty musia byť charakterizované tradičným zložením, tradičným spôsobom výroby a osobitnou kvalitou vyplývajúcou z ich tradičného charakteru, ktorý ich odlišuje od produktov rovnakej kategórie.

Tradičná strava je definovaná ako časť kulinárskych tradícií, ktoré si určité spoločenstvo osvojilo počas historického vývinu a považuje ho za pre seba typické (Stoličná, 2000).

Tradičné potravinárske výrobky (TFP) sú dôležitou súčasťou európskej kultúry, identity a dedičstva. Prispievajú k rozvoju a udržateľnosti vidieckych oblastí a chránia ich pred úbytkom obyvateľstva (Guerrero a kol., 2009). Pre spotrebiteľov prinášajú dodatočnú hodnotu, z hľadiska kvality a chuti výrobku a pre producentov a spracovateľov diferenciačný potenciál (Avermaete a kol., 2004) umožňujúci im uviesť na súčasný trh potraviny, ktoré boli dedené a prenášané z pokolenia na pokolenie, a tak sa stali zaužívaným spôsobom stravovania, špecifickým pre danú krajinu. TFP sa vo všeobecnosti predávajú pod rôznymi kolektívnymi, ochrannými známkami ako napríklad označenia kvality a všeobecne spotrebiteľia prejavujú priaznivý postoj k týmto produktom.

Podľa EÚ, tradičné potravinárske výrobky sú často výsledkom poľnohospodárskej výroby a majú za cieľ zachovať a podporiť vidiecke oblasti. Ich

výroba je do značnej miery v súlade so súčasným postojom EÚ v oblasti rozvoja vidieka, zachovania biodiverzity a udržateľnosti prostredia.

V poslednom čase definícia tradičných potravín bola stanovená v práci EuroFIR 6. RP Network of Excellence (ďalej EuroFIR). Podľa EuroFIR a (Trichopoulou a kol., 2007) pojem „tradičný“ znamená súlad so špecifikáciou, ktorá bola určená pred druhou svetovou vojnou a „tradičné potraviny“ sú potraviny s vlastnosťami, ktoré ich zreteľne odlišujú od iných podobných výrobkov patriacich do rovnakej kategórie, pokiaľ ide o využívanie:

- tradičných surovín,
- alebo tradičného zloženia,
- alebo tradičného spôsobu výroby a/alebo spracovania.

Tradičné suroviny sú chápané ako suroviny (druhy a/alebo odrody) alebo primárny výrobok, a to buď samostatne alebo ako prísada, ktorá bola použitá v identifikovateľných zemepisných oblastiach a používa sa dodnes (berúc do úvahy prípady, keď sa určitý čas nevyužívali a potom znova bolo ich používanie obnovené) a jeho vlastnosti sú v súlade s platnými národnými špecifikáciami a právnymi predpismi EÚ.

Tradičné zloženie znamená jedinečne identifikovateľné zloženie (pokiaľ ide o prísady), ktoré bolo prvýkrát zavedené pred druhou svetovou vojnou, a prešlo z generácie na generáciu ústnym podaním alebo iným spôsobom (berúc do úvahy prípady, kde zloženie nebolo dodržané určitý čas a potom bolo znova obnovené) a líši sa od zloženia všeobecne definovaných vlastností širšej skupiny potravín, do ktorej výrobok patrí.

Tradičný druh výroby a/alebo spracovania znamená, že bol prenášaný z generácie na generáciu ústnym podaním alebo iným spôsobom; bol uplatňovaný pred druhou svetovou vojnou a používa sa naďalej (berúc do úvahy prípady, kde zloženie nebolo určitý čas dodržané a potom bolo znova obnovené) napriek jeho zlepšeniu za cieľom splnenia záväzných národných alebo európskych hygienických predpisov alebo technologického pokroku, pod podmienkou, že proces spracovania zostáva v súlade s metódami použitými pôvodne a že úžitkové vlastnosti danej potraviny ako napríklad fyzikálne, chemické, mikrobiologické a senzorické vlastnosti sú zachované.

Táto definícia EuroFIR bola uznaná organizáciou spojených národov pre výživu a poľnohospodárstvo (ang. Food and Agriculture Organization of the United Nations – ďalej FAO) na 26. regionálnej konferencii FAO pre Európu v rakúskom Innsbrucku v dňoch 26. - 27. júna 2008.

Iným európskym projektom, v rámci ktorého bola navrhnutá definícia tradičných potravinárskych výrobkov, bol projekt TRUEFOOD. Cieľom projektu bolo zavádzať inovácie do systému výroby tradičných potravín a priemyslu.

Vzhľadom na zameranie na výrobu a priemysel členovia projektu definovali vlastnosti tradičných potravinárskych výrobkov:

- **produkcia** – kľúčové etapy výroby tradičných potravinárskych výrobkov musia byť na lokálnej úrovni (národnej/regionálnej/miestnej). Keď začnú vyrábať tieto výrobky podniky v iných krajinách, nemožno ich ďalej považovať za tradičné;
- **autentické** – produkt musí spĺňať aspoň jedno z týchto kritérií – mať autentický recept (kombinácia ingrediencií) a/alebo autentický pôvod suroviny a/alebo autentický proces výroby;
- **komerčne dostupné** – výrobok musí byť dostupný verejnosti v obchodoch alebo reštauráciách minimálne počas 50 rokov (čo v praxi znamená od roku 1950 alebo skôr), pričom sa môže stať, že počas tohto obdobia potravinársky výrobok z trhu zmizol, ale bol predávaný najmenej pred 50 rokmi;
- **gastronomické dedičstvo** – výrobok musí mať príbeh, ktorý je – alebo môže byť – napísaný na 2-3 stranách.

Spomenuté definície týkajúce sa tradičných potravín obsahujú základné kritériá pre rozhodovanie o uznaní potravinárskeho výrobku za tradičný, ale neprihľadajú na požiadavky spotrebiteľov.

Ďalšia definícia tradičných potravinárskych výrobkov v rámci spomenutého projektu bola získaná prostredníctvom kvalitatívneho výskumu spotrebiteľského správania v šiestich európskych krajinách (Belgicku, Taliansku, vo Francúzsku, v Španielsku, Poľsku a Nórsku). Podľa tejto definície „tradičný potravinársky výrobok je výrobok často spotrebovaný alebo spojený s konkrétnymi oslavami a/alebo obdobiami, bežne prenášaný z jednej generácie na druhú, vyrobený špecifickým spôsobom podľa gastronomického dedičstva, s malým alebo so žiadnym spracovaním, ktorý sa vyznačuje a je známy svojimi senzorickými vlastnosťami a prepojený s určitou lokálnou oblasťou, regiónom či krajinou“.

V rámci Politiky kvality EÚ, ktorá je filozofiou v oblasti kvality potravín a poľnohospodárskych produktov (originálnych, tradičných a regionálnych výrobkov) a podpory regiónov, kde sa tieto výrobky vyrábajú, európske predpisy o systémoch kvality Európskej únie určujú pre spomenuté výrobky špeciálne označenia. Výrobcom, ktorí získali tieto označenia, musia presne dodržiavať špecifikáciu týchto výrobkov. Jedným zo spomenutých označení je „Zaručená tradičná špecialita“ (Traditional speciality guaranteed), ktorú môže získať poľnohospodársky výrobok alebo potravina, ktoré:

- sú výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pre tento výrobok alebo potravinu alebo,
- sa vyrábajú zo surovín alebo zložiek, ktoré sa tradične používajú.

Aby bol názov zapísaný do registra EÚ ako Zaručená tradičná špecialita (obr. 36), musí:

- sa tradične používať na označovanie špecifického výrobku alebo
- identifikovať tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Obrázok 36 Znak „Zaručenej tradičnej špeciality“ v rámci Politiky kvality EÚ



Zdroj: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=2>

Pojmy súvisiace s regiónom

Miestne (lokálne) produkty sú súčasťou dedičstva regiónu a krajiny. Pre región a krajinu predstavujú dodatočnú hodnotu, sú ich bohatstvom. Môžu sa stať zdrojom podnikateľskej činnosti, aktivity miestneho obyvateľstva, atrakcií a povzbudením pre turistov.

V Poľsku je Galek autorom definície lokálneho výrobku, podľa ktorej ide o výrobok alebo službu, s ktorými sa stotožňujú obyvatelia regiónu. Ide o produkt, ktorý je vyrobený v malom množstve a šetrný k životnému prostrediu z dostupných miestnych surovín. Miestnym (lokálnym) produktom sú: jedlá, remeslá, výrobky, ktoré sú prejavom umeleckých zručností remeselníkov z daných regiónov (napr. kroje), služby spojené s prezentáciou regiónu a súvisiacich výrobkov (napr. tvorivé dielne, sprievodcovské služby, vzdelávacie semináre týkajúce sa kultúry a prírody), ako aj miestne podujatia (festivaly).

Pojem „región“ pochádza z latinského slova „regio“ (kráľovstvo). Význam slova „región“ sa líši od kontextu, v ktorom sa tento pojem nachádza. Vo všeobecnej rovine „región“ predstavuje základnú jednotku členenia priestoru, v ktorom prebieha ekonomická a sociálna činnosť zameraná na uspokojovanie

potrieb a v ktorej existuje funkčná jednotnosť, spätosť a súvisiaca infraštruktúra (Švedová, 2013).

Podľa zákona č. 539/2008 Z. z. NR SR o podpore regionálneho rozvoja je región územným celkom vymedzeným podľa klasifikácie štatistických územných jednotiek.

Tento pojem nie je v literatúre definovaný jednoznačne. Stretávame sa s rôznymi definíciami regiónu, pretože na tento pojem majú rôzny pohľad geografovia, ekonómovia, politici, novinári a podobne. No ani v jednotlivých oblastiach sa nestretneme s jeho jednoznačnou definíciou, dôvodom je, že pojem región nemá jednoznačný význam aj napriek tomu, že sa s ním v praxi stretávame často. Definícia regiónu teda vychádza z toho, na aký účel sa definuje. Inak sa k pojmu pristupuje na rôzne výskumné účely a analýzy, inak na účely verejnej správy, odlišne na účely stimulácie rozvoja regiónov a podobne (Krejčí, 2010, s. 116).

Ministerstvo poľnohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky vo vyhláske č. 163 z roku 2014 o podmienkach používania dobrovoľného označovania poľnohospodárskych produktov a potravín na účely informovania spotrebiteľa definovalo tieto pojmy súvisiace s regiónom:

- **„región“** – „historicky vymedzená zemepisná oblasť alebo územie, ktoré sa vyznačuje relatívne homogénnymi, najmä geograficko-prírodnými podmienkami“,
- **„regionálny poľnohospodársky produkt“** – produkt vypestovaný alebo zberaný v danom regióne uvedenom na označení alebo cielene získaný v danom regióne od zvierat znáskou, zo zabitých chovaných zvierat alebo z voľne žijúcich zvierat lovom alebo z farmového chovu zveri pochádzajúci z daného regiónu,
- **„regionálna potravina“** – obsahuje základnú zložku pochádzajúcu z daného regiónu a pri jej výrobe sa využívajú postupy a metódy charakteristické a typické pre daný región.

Vymedzuje aj názvy 24 regiónov spolu s príslušnými okresmi (tab. 13).

Pomenovanie potravín ako regionálne či lokálne vychádza z priestoru, kde sa potravina vyrába – región alebo lokalita. Všeobecne sa „regiónom“ rozumie priestor oddelený hranicami, ktorý je z priestoru vyčlenený na základe mnohých kritérií, ktoré sú zvolené podľa konkrétnej situácie. Región môže byť vymedzený formálne (administratívne) alebo neformálne na základe konkrétneho účelu. Veľkosť regiónu môže byť rôzna. Terminológia regiónov rozlišuje priestor dvojstupňovo na región a lokalitu. Región je územný celok nad lokálnu alebo miestnu úroveň, čiže región sa skladá z viacerých lokalít. Do skupiny regionálnych produktov preto môžu patriť aj príslušné lokálne produkty. Najmenšie územie je „lokalita“. Preto o lokálnom produkte hovoríme ako o produkte, ktorý pochádza

z určeného najmenšieho priestoru – lokality, kde je vyrábaný a hneď aj predávaný (Gálová a kol., 2011).

Regionálne produkty sa vyznačujú rôznymi znakmi. Hlavným a všeobecným znakom je regionalita produktov – regionálny produkt sa vzťahuje na určitý región. Medzi ďalšie atribúty zaradíme prírodné podmienky, históriu regiónu, kultúru či hospodársku štruktúru (Gálová a kol., 2011).

Vzrastajúce falšovanie výrobkov, ktoré viedlo k zavádzaniu spotrebiteľov a odrádzaniu výrobcov od dodržiavania pôvodných receptúr boli hlavnými dôvodmi vzniku Politiky kvality EÚ v oblasti poľnohospodárskych a potravinárskych výrobkov určenia dvoch stupňov ochrany pomocou označení. Prvý stupeň ochrany sa týka Chráneného označenia pôvodu („CHOP“, obr. 37) a „Chráneného zemepisného označenia“ („CHZO“ – obr. 38) a druhý stupeň ochrany je spojený so skôr spomenutým označením „Zaručená tradičná špecialita“.

Tabuľka 13 Názvy regiónov podľa vyhlášky č. 163/2014 Z. z.

Č.	Názov regiónu	Príslušné okresy
1.	Bratislava	–
2.	Záhorie	Malacky, Senica Skalica
3.	Trnavsko	Pezinok, Trnava, Hlohovec
4.	Podunajsko	Dunajská Streda, Senec, Galanta, Šaľa, Nové Zámky (severozápadná časť), Komárno
5.	Ponitrie	Topoľčany, Nitra, Zlaté Moravce, Bánovce nad Bebravou, Partizánske, Prievidza
6.	Stredné Považie	Piešťany, Myjava, Nové Mesto nad Váhom, Trenčín, Ilava
7.	Horné Považie	Považská Bystrica, Púchov, Bytča, Žilina
8.	Dolné Pohronie a Poipлие	Levice (južná časť), Nové Zámky (južná časť)
9.	Tekov	Levice (severná časť)
10.	Pohronie	Žarnovica, Žiar nad Hronom, Zvolen (severozápadná časť), Banská Bystrica (okrem juhovýchodnej časti)
11.	Hont	Banská Štiavnica, Krupina, Veľký Krtíš (západná časť)
12.	Novohrad	Veľký Krtíš (východná časť), Lučenec, Poltár
13.	Podpoľanie	Detva, Banská Bystrica (juhovýchodná časť), Zvolen (východná a juhovýchodná časť)
14.	Horehronie	Brezno
15.	Kysuce	Čadca, Kysucké Nové Mesto
16.	Turieč	Martin, Turčianske Teplice

17.	Orava	Trstená, Námestovo, Dolný Kubín
18.	Liptov	Ružomberok, Liptovský Mikuláš
19.	Gemer	Rimavská Sobota, Rožňava, Revúca
20.	Šariš	Stará Ľubovňa (juhovýchodná časť), Sabinov, Prešov, Bardejov
21.	Spíš	Spišská Nová Ves, Poprad, Kežmarok, Gelnica, Levoča, Stará Ľubovňa (severozápadná časť)
22.	Abov	Košice, Košice vidiek
23.	Horný Zemplín	Vranov nad Topľou, Humenné, Medzilaborce, Svidník, Stropkov, Snina
24.	Dolný Zemplín	Trebišov, Michalovce, Sobrance

Zdroj: Vyhláška MPRV SR č. 163/2014 Z. z. o podmienkach používania dobrovoľného označovania poľnohospodárskych produktov a potravín na účely informovania spotrebiteľa

Názvom „Chránené označenie pôvodu“ („CHOP“) sa identifikuje výrobok (Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady, 2012):

- pochádzajúci z konkrétneho miesta, regiónu alebo vo výnimočných prípadoch z krajiny;
- ktorého kvalita alebo vlastnosti v podstatnej miere alebo výlučne závisia od osobitného zemepisného prostredia s jemu vlastnými prírodnými a ľudskými faktormi;
- ktorého všetky etapy výroby sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Obrázok 37 Znak „Chránené označenie pôvodu“



Zdroj: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=2>

Chránené zemepisné označenie („CHZO“) je názov, ktorým sa identifikuje výrobok (Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady, 2012):

- pochádzajúci z konkrétneho miesta, regiónu alebo krajiny;

- ktorého danú kvalitu, dobrú povesť alebo iné vlastnosti možno podstatne pripísať jeho zemepisnému pôvodu;
- ktorého aspoň jedna etapa výroby prebieha vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Obrázok 38 Znak „Chránené zemepisné označenie“



Zdroj: <http://www.mpsr.sk/politikakvality/index.php?go=2>

Iným pojmom súvisiacim s regiónom je „**regionálna značka**“ alebo „**značka regionálneho produktu**“ používaná na označenie produktov, ktoré sú spojené s určitým regiónom (napr. regionálny produkt PODPOLANIE – obr. 39). Zaručuje pôvod výrobku v regióne a jeho ojedinelosť. Spojením lokálnych surovín, kvality a ručnej práce vznikne jedinečný produkt (Štensová, 2014). Regionálna značka musí spĺňať tieto kritériá:

- podporovať uchovanie tradícií,
- pochádzať od miestneho výrobcu a byť vyrobená z miestnych surovín,
- obsahovať podiel ručnej práce,
- byť jedinečná pre daný región.

Obrázok 39 Znak regionálneho produktu PODPOLANIE



Zdroj: <http://www.produkt.podpolanou.sk/sk/frontpage/4>

Regionálna značka v závislosti od certifikačných kritérií danej miestnej akčnej skupiny (MAS) sa udeľuje vo väčšine prípadov:

- remeselným výrobkom napr. (drevo a kameň, keramika, sklo, kov, drevo, slama, textil, vlna, čipka, koža),
- potravinám a poľnohospodárskym výrobkom (napr. pekárenské, mliekarenské, cukrárenské, víno, mäsové, liehoviny a nápoje),
- prírodným produktom (napr. lesné ovocie, bylinky, kvetiny, čaje, med),
- stravovacím službám,
- ubytovacím službám (napr. hotel, penzión, kaštieľ, chata, kemping, turistická ubytovňa),
- podujatiach (napr. zachovanie kultúrneho dedičstva, gastronómia, šport).