

Alicja Drzewiecka, Maria Śmiechowska

*Akademia Morska w Gdyni*

## SYSTEM OCHRONY PRODUKTÓW REGIONALNYCH I TRADYCYJNYCH NA PRZYKŁADZIE TRUSKAWKI KASZUBSKIEJ

### *THE AUTHENTICITY AND PROTECTION SYSTEM OF THE TRADITION OF KASHUBIAN STRAWBERRY*

**Słowa kluczowe:** żywność regionalna i tradycyjna, autentyczność, truskawka kaszubska

*Key words:* traditional and regional food, authenticity, Kashubian strawberry

*JEL codes:* Q18, R58

**Abstrakt.** Celem badań było przedstawienie procesu zapewnienia autentyczności i ochrony produktu regionalnego i tradycyjnego jakim jest truskawka kaszubska (kaszëbskô malëna) oraz procedur przewidzianych przyznawaniem certyfikatu chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG). Przedstawiono także czynniki wpływające na zachowanie autentyczności tego produktu. Truskawka kaszubska znajduje się na liście produktów regionalnych i tradycyjnych województwa pomorskiego od 2008 roku. W 2009 roku została wpisana do europejskiego systemu nazw i oznaczeń jako chronione oznaczenie geograficzne. Żywność regionalna i tradycyjna wzbudza duże zainteresowanie zarówno producentów, jak i konsumentów i jest ważnym elementem europejskiego dziedzictwa kulturowego. Produkcja i sprzedaż tradycyjnych wyrobów spożywczych może dostarczyć nie tylko żywności o wysokich walorach żywieniowych, ale także stanowić ważny czynnik wpływający na rozwój gospodarczy wielu europejskich regionów.

### Wstęp

Żywność tradycyjna jest ważnym elementem europejskiego dziedzictwa kulturowego. Produkcja, jak i sprzedaż tradycyjnych wyrobów spożywczych może dostarczyć żywność o wysokich walorach żywieniowych, ale także stanowić ważny czynnik decydujący o rozwoju gospodarczym wielu europejskich regionów oraz przyczynić się do dywersyfikacji obszarów wiejskich zapobiegając m.in. ich wyludnieniu [Śmiechowska 2014b].

Zainteresowanie produktami tradycyjnymi i regionalnymi na Pomorzu jest duże. Sprzyja temu rozwój turystyki morskiej i nadmorskiej. Atrakcją turystyczną jaką jest truskawkobranie na Złotej Górze nieopodal Brodnicy Górnej koło Kartuz ściąga turystów i smakoszy truskawki. Badania wykazały, że znajomość produktów regionalnych i tradycyjnych na Pomorzu nie jest zbyt dobrze znana. Ciągle jeszcze ten region kojarzony jest z bursztynami i rybami [Warمیńska i in., 2012].

Truskawka kaszubska inaczej nazywana kaszëbskô malëna uprawiana jest na obszarze Pojezierza Kaszubskiego, który charakteryzuje się specyficznym mikroklimatem. W szczególności latem występują dobowe wahania temperatury – upalne dni oraz chłodne noce [Tumiłowicz 2000]. Duże różnice w wysokości względnej umożliwiają uprawę truskawki na stokach wystawionych na działanie promieni słonecznych, co gwarantuje właściwe dojrzewanie owoców. Natomiast słabe gleby oraz surowy klimat Pojezierza Kaszubskiego wpływają na opóźnienie czasu kwitnienia truskawek i krótszy okres wegetacyjny. To wszystko, w połączeniu z lekko kwaśnymi glebami, sprawia, że Kaszuby bardzo sprzyjają uprawie truskawek [Ratajczyk 2014]. Obszar produkcji truskawki kaszubskiej obejmuje 32 gminy, z czego aż 21 należy do obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania do strefy nizinnej II, 10 z nich zaś leży na terenie strefy nizinnej I [UMWP 2013].

Celem badań było przedstawienie procesu zapewnienia autentyczności i ochrony produktu regionalnego i tradycyjnego jakim jest truskawka kaszubska (kaszëbskô malëna). Przedstawiono czynniki wpływające na zachowanie autentyczności tego produktu.

## Material i metodyka badań

Przeprowadzono analizę procesu zapewnienia autentyczności i ochrony produktu tradycyjnego jakim jest truskawka kaszubska (kaszebskò malëna” na podstawie procedur przewidzianych przyznawaniem certyfikatu chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG). Przedstawiono czynniki wpływające na zachowanie autentyczności tego produktu, jak np. rola Kaszubskiego Stowarzyszenia Producentów Truskawek (KSPT).

## Odmiany truskawki

Na Pojezierzu Kaszubskim uprawia się truskawki w trzech odmianach tj. Elsanta, Senga Sengana, Honeoye [MRiRW 2008]. Odmiany te charakteryzują się różnymi właściwościami. Do przetwórstwa przeznaczają się głównie owoce odmiany Senga Sengana, natomiast do bezpośredniej konsumpcji – owoce odmiany Honeoye [Rebandel, 1982]. Z dotychczasowych badań nad jakością owoców różnych odmian truskawek wynika, że odmiana Senga Sengana ma nie tylko wyższą zawartość suchej masy, lecz także większą odporność na przebijanie i ściskanie (parametry tekstury) [Bojarska i in. 2015]. Jej owoce cieszą się szczególnym uznaniem na rynku niemieckim. W badaniach niemieckich potwierdzono, że truskawki z Polski charakteryzują się specyficznym składem sacharydów, wysoką zawartością hemicelulozy oraz wyższą suchą pozostałością [Scheiber i in. 2004, 2005]. Truskawka kaszubska (kaszebskò malëna) musi mieć trzy właściwości:

- intensywnie czerwony kolor przy poziomie wybarwienia co najmniej 80%,
- jednorodny, bez żadnych nieprawidłowości kształt,
- owoc powinien być jędrny w dotyku oraz nie może mieć oznak choroby ani śladu zgnilizny [KSPT 2016].

Truskawki należą do owoców jagodowych o wyjątkowych właściwościach zdrowotnych, które zawdzięczają przede wszystkim związkom polifenolowym, takich jak antocjany, związki flawonowe, resweratrol, kwasy fenolowe i inne. Truskawki są bogatym źródłem witaminy C oraz kwasu foliowego i witamin B, K, E, A. Dostarczają też związków mineralnych, takich jak mangan, selen, cynk, potas, magnez, fosfor, żelazo, miedź oraz wapń [Zasowska-Nowak, Nowak 2014].

## Zasady uprawy truskawki kaszubskiej

Plantatorzy, którzy chcą otrzymać prawo do używania chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG) truskawki kaszubskiej muszą spełnić kilka wymogów. W pierwszej kolejności ważny jest obszar produkcji, gdyż uprawa może pochodzić tylko z terenu Pojezierza Kaszubskiego bądź historycznych Kaszub, czyli: całego powiatu kartuskiego, całego powiatu kościerskiego, całego powiatu bytowskiego oraz gmin: Przywidz z powiatu gdańskiego, Wejherowo, Luzino, Szemud, Linia, Łęczyce z powiatu wejherowskiego, Cewice z powiatu łęborskiego (rys. 1) [KSPT 2016]. Uprawa truskawki jest prowadzona zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej. Najlepsze plony osiąga się na glebach o lekko kwaśnym środowisku, przy pH 5,0-6,0. Podejmując decyzję o wyborze miejsca uprawy truskawek, należy uwzględnić i utrzymywać przemiennosc upraw. Ważne jest, aby nie uprawiać truskawek nieprzerwanie dłużej niż 4 lata na tej samej działce. Należy zwrócić uwagę, żeby truskawki sadzić po odpowiednim przedplonie. Do najlepszych przedplonów należą rośliny zbożowe, rzepik, rzepak ozimy oraz gorczyca. Natomiast dobrymi przedplonami są fasola, groch, kapusta, kalarepa i kalafior oraz niektóre rośliny motylkowate (łubin, wyka, bobik, peluszką), mieszanka żyta i wyki ozimej. Producent truskawek sam decyduje o wyborze odpowiedniego przedplonu.

Zabiegi pielęgnacyjne, które wykonuje się przy plantacji truskawek to nawadnianie pól, a także jej odchwaszczanie. Na terenie Pojezierza Kaszubskiego występują duże wahania temperatur. W związku z tym należy ochronić plantację przed przymrozkami, które najczęściej pojawiają się w fazie kwitnienia roślin. Najskuteczniejszą metodą ochrony plantacji przed przymrozkami jest okrywanie całości uprawy włókniną bądź słomą.

Rysunek 1. Obszar produkcji Truskawki Kaszubskiej na Pojezierzu Kaszubskim

Figure 1. The production area of Kashubian Strawberries in the Kashubian Lake District

Źródło/Source: [KSPT 2016]



Oprócz powyższych zabiegów ochronnych wykonuje się również ściółkowanie. Zabieg ten wywiera istotny wpływ na wielkość, jakość oraz zdrowotność owoców [Rebandel 1982]. Zbiór owoców przeprowadza się ręcznie po uzyskaniu tzw. stadium dojrzałości zbiorczej, czyli od początku czerwca do końca lipca. Termin zbioru może ulec zmianie w zależności od warunków pogodowych. Jeżeli dojdzie do zmiany terminu zbioru, KSPT jest zobowiązane do przekazania takiej informacji do inspekcji kontrolnej. Niedopuszczalne jest też takie prowadzenie upraw, aby plony były większe niż 25 ton truskawek z 1 ha.

Temperatura przechowywania truskawek wynosi poniżej 21°C. Należy je przechowywać osobno, tzn. nie można mieszać z owocami, które są pozbawione ChOG. Truskawki kaszubskie pakuje się w opakowania zgodne z obowiązującymi przepisami. Aby zapewnić jak najdłużej właściwą kondycję owoców powinny być one poukładane w warstwach o grubości nieprzekraczającej 10 cm.

Zbiory truskawek wynoszą od 0,5 do 8 t/ha. Wielkość zbiorów zależy od odmiany truskawki, wieku i wielkości plantacji, warunków pogodowych i agrotechnicznych.

### Certyfikacja produktu tradycyjnego truskawka kaszubska

Cały proces produkcji truskawek podlega specjalnemu systemowi kontroli, która umożliwia całkowitą identyfikowalność produktu, zgodnie z rozporządzeniem (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002, które zostało uchwalone 28 stycznia 2002 roku, a zaczęło obowiązywać od 1 stycznia 2005 roku. Rozporządzenie to nakazuje monitorować ruch surowców, półproduktów i innych składników żywności w całym procesie produkcyjnym i obrocie tak, aby w każdej chwili można było określić pochodzenie danej partii produktu [Dz.U. UE L 31/1, 01.02.2002]. Ma również na celu zapewnienie bezpieczeństwa oraz jakości w łańcuchu żywnościowym „od pola do stołu” [Śmiechowska 2014a].

Truskawka kaszubska jest trzynastym polskim produktem objętym ochroną przez prawo unijne, a pierwszym w województwie pomorskim, który został wpisany do europejskiego systemu nazw i oznaczeń jako ChOG nr 1155/2009 [Dz.U. UE. L 2009.313.57] (tab. 1).

Rozporządzenie 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych określa ChOG jako nazwę regionu, określonego miejsca lub w wyjątkowych przypadkach nazwę kraju, służącą do oznaczenia produktu rolnego lub środka spożywczego pochodzącego z tego regionu, określonego miejsca lub kraju, którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna może być przypisana temu pochodzeniu geograficznemu oraz którego produkcja lub przetwarzanie lub przygotowywanie ma miejsce na określonym ob-

Tabela 1. Zasady certyfikacji truskawki kaszubskiej jako produktu tradycyjnego  
 Table 1. Principles of certification of Kashubian Strawberry as a traditional product

Elementy procesu/ <i>Elements of the process</i>	Spełnienie wymagań w celu uzyskania certyfikatu/ <i>Meeting the requirements to obtain a certificate</i>
Przygotowanie wniosku/ <i>Preparation of the application</i>	Wniosek musi zawierać takie informacje jak: nazwa produktu lub środka spożywczego i jego dokładny opis, określenie obszaru geograficznego, opis metody uprawy, prowadzonych zabiegów agrotechnicznych, potwierdzenie związku z obszarem geograficznym, zasady etykietowania/ <i>The application must include information such as the name of the product or foodstuff and its description, definition of the geographical origin, description of the method of cultivation and conducted agrotechnical interventions, confirmation of connection with a geographical area, labeling rules</i>
Złożenie wniosku w sprawie certyfikacji plantacji/ <i>Submission of the application for the certification of plantation</i>	Zgłoszenie się producenta truskawek do KSPT i złożenie wniosku/ <i>Contact of the producer of strawberries with the Kashubian Strawberry Producers Association and submission of the application</i>
Weryfikacja wniosku/ <i>Verification of the application</i>	KSPT dokonuje weryfikacji zgłoszenia i przesyła je do jednej z spośród trzech uprawnionych jednostek kontrolujących/ <i>Kashubian Strawberry Producers Association verifies the application and sends it to one of the three authorized inspection bodies</i>
Kontrola plantacji/ <i>Control of plantation</i>	Kontroli dokonuje jedna z wybranych jednostek tj.: BioCert Małopolska, COBICO Sp. z o.o., Wojewódzki Inspektor Jakości Artykułów Rolno-Spożywczych w Gdyni/ <i>Control made by one of the selected units, ie.: BioCert Malopolska, COBICO Sp. o.o., Provincial Inspector of Quality of Agricultural and Food Products in Gdynia</i>
Nadanie certyfikatu/ <i>Granting the certificate</i>	Po kontroli zapada decyzja o nadaniu producentowi truskawek certyfikatu i numeru rejestracyjnego/ <i>After inspection the decision is made about granting the producer of strawberries a certificate and a registration number</i>
Prowadzenie dokumentacji produkcji truskawek i rejestru wysyłanych partii owoców/ <i>Record keeping of strawberry production and registry of the expedited lots of fruit</i>	Obowiązek prowadzenia rejestru, w którym zapisuje się następujące dane, tj. wielkość produkcji, sprzedaży oraz odbiorcę produkcji w danym roku, powierzchnię i numery działek, na których są uprawy truskawek/ <i>The obligation to keep a register in which the following data are recorded: the volume of production, sales and customer of production in a given year; the surface and the number of plots on which strawberries are grown</i>

Źródło: opracowanie własne na podstawie: *Specyfikacja produktu regionalnego Truskawka Kaszubska lub kaszëbskô malëna*

Source: own study based on: *Specyfikacja produktu regionalnego Truskawka Kaszubska lub kaszëbskô malëna*

szarze geograficznym [Dz.U. UE, L 343 z 14.12.2012/1]. Zgodnie z rozporządzeniem 1151/2012 korzystanie z ChOG jest dozwolone jedynie w przypadku, gdy produkt rolny lub środek spożywczy są zgodne ze specyfikacją produktu.

Producenci, którzy po raz pierwszy chcą wykorzystywać chronioną nazwę powinni zgłosić się do KSPT nie później niż do 1 marca danego roku. W przypadku zgłoszenia chęci uczestniczenia lub lokalizacji nowych plantacji po terminie, chroniona nazwa może być wykorzystywana dopiero od następnego roku.

Po otrzymaniu certyfikatu producent otrzymuje numer rejestracyjny (numer działki) charakteryzujący jego uprawę truskawek. Truskawki są sprzedawane w skrzynkach lub indywidualnych opakowaniach, na których widnieje specjalna etykieta, zawierająca informacje dotyczące miejsca ich pochodzenia, tj. kod producenta i data zebrania danej partii. Należy wspomnieć, iż producenci są zobowiązani do spełniania warunków dotyczących wytworzenia truskawek kaszubskich na

obszarze geograficznym z opisaną metodą produkcji i posiadanymi cechami określonymi w opisie od momentu wysłania wniosku o rejestrację do Komisji Europejskiej. Producenci są zobowiązani do spełniania pisemnego przestrzegania specyfikacji oraz informacji, które przekazali do KSPT nie później niż trzy miesiące od momentu pierwszej publikacji wniosku o rejestrację w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

W województwie pomorskim do KSPT w 2015 roku należało 100 plantatorów, w tym 38 członków miało certyfikat produktu tradycyjnego. Byli to rolnicy z powiatu kartuskiego i kościerskiego. Wymagania stawiane produktowi tradycyjnemu powodują, że liczba wydawanych certyfikatów ChOG w zakresie uprawy truskawki ostatnio systematycznie spada, na co wpływ miała niesprzyjająca aura pogodowa w ostatnich kilku latach (występowanie przymrozków w okresie kwitnienia truskawek oraz wysokie temperatury w okresie dojrzewania owoców), co powodowało gwałtowny wysyp owoców i poważnie skracało okres dostępności truskawek dla przemysłu i konsumentów.

### Podsumowanie

Zainteresowanie żywnością regionalną i tradycyjną spowodowało rozwój zarówno produkcji tej żywności, jak i jej rynku. Produkty tradycyjne i regionalne stają się również atrakcją turystyczną i wspierają rozwój małych społeczności. Truskawka kaszubska „kaszebskô malëna” jest produktem wyjątkowym o uznanych wartościach odżywczych i smakowych.

Chęć posiadania certyfikatu produktu tradycyjnego (ChOG) nakłada na polskich producentów truskawek obowiązek wypełniania *Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych* zgodnie z zasadami dobrej praktyki rolniczej w celu zapewnienia truskawce kaszubskiej autentyczności i wiarygodności wśród szerokiego grona odbiorców krajowych i zagranicznych. Przedstawiono wymagania dotyczące uprawy i zbioru oraz przechowywania truskawki kaszubskiej i zasady jej certyfikacji. Wydaje się jednak, że promocja truskawki kaszubskiej jako produktu regionalnego jest nadal niewystarczająca. Wspieranie rozwoju produktów regionalnych i tradycyjnych jest jednocześnie szansą do rozwoju obszarów wiejskich województwa pomorskiego.

### Literatura

- Bojarska Justyna, Katarzyna Majewska, Ryszard Zadernowski. 2015. „Tekstura owoców wybranych odmian truskawek”. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość* 4 (101): 13-124.
- KSPT (Kaszubskie Stowarzyszenie Producentów Truskawek). 2016. *Specyfikacja produktu regionalnego Truskawka Kaszubska lub kaszebsko malëna*, <http://www.truskawkakaszubska.pl/index.php?name=News&file=article&sid=137>, dostęp 16 lutego 2016.
- MRiRW. 2008. *Lista produktów tradycyjnych*, <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych/woj.-pomorskie/Truskawka-kaszubska-lub-kaszebsko-malëna>, dostęp 16 lutego 2016.
- Ratajczyk Andrzej. 2014. „Kraina słodkiej truskawki i słonego śledzia”. *Polish Food* 3: 42-43.
- Rebandel Zofia. 1982. *Truskawki i poziomki*. Warszawa: PWRiL.
- Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (z późn. zm.)*. Dz.U. UE L 31/1 z dnia 01.02.2002.
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1155/2009 z dnia 27 listopada 2009 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę (Truskawka kaszubska/kaszebskô malëna (ChOG))*. Dz.U. UE. L 2009.313.57.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych*. Dz.U. L 343 z 14.12.2012.
- Scheiber Andreas, Ralf Fügel, Reinhold Carle. 2004. „A novel approach to quality and authenticity control of fruit products using fractionation and characterisation of cell wall polysaccharides”. *Food Chemistry* 87:141-150.

- Scheiber Andreas, Ralf Fügel, Michael Henke, Reinhold Carle. 2005. „Determination of the fruit of strawberry fruit preparations by gravimetric quantification of hemicellulose”. *Food Chemistry* 91: 365-371.
- Śmiechowska Maria. 2014a. „System identyfikowalności w zapewnieniu tożsamości i bezpieczeństwa żywności”. *Annales Academiae Medicae Gedanensis* 44: 125-132.
- Śmiechowska Maria. 2014b. „Zapewnienie autentyczności i wiarygodności produktom regionalnym i tradycyjnym”. *Roczniki Naukowe SERiA XVI* 3: 282-286.
- Tumiłowicz Jerzy. 2000. „Strefy klimatyczne dla uprawy drzew i krzewów w Polsce”. *Szkółkarstwo* 4, dostęp 10 marzec 2016, <http://www.szkolkarstwo>.
- UMWP. 2013. *Pomorskie smaki 2013. Lista produktów tradycyjnych*. Gdańsk: Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego.
- Warمیńska Magdalena, Aneta Dąbrowska, Waclaw Mozolewski. 2012. „Produkty regionalne narzędziem promocji turystyki na obszarach wiejskich województwa pomorskiego”. *Barometr regionalny* 4 (30): 111-118.
- Zasowska-Nowak Anna, Piotr Nowak. 2014. „Prozdrowotne efekty konsumpcji truskawek”. *Przemysł Fermentacyjny i Owocowo-Warzywny* 7-8: 20-23.

### Summary

*The aim of the study was to analyze the process of ensuring of the authenticity and protection of regional and traditional product, which is a Kashubian strawberry „kaszebskô malëna” and the procedures provided for granting a certificate of protected geographical indication (PGI). This paper presents the factors affecting the ensuring of the authenticity of this product. Kashubian strawberry is on the list of regional and traditional Pomeranian Region products since 2008. In 2009 it was registered in the European system of names and designations as a Protected Geographical Indication. Regional and traditional food arouses great interest of both producers and consumers. Traditional food is an important element of the European cultural heritage. Production and sale of traditional food products can provide not only food with high nutritional values, but also can be an important factor in the economic development of many European regions.*

Adres do korespondencji  
prof. dr hab. Maria Śmiechowska, prof. zw.  
Akademia Morska w Gdyni  
Katedra Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością  
ul. Morska 81-87, 81-225 Gdynia  
e-mail: m.smiechowska@wpit.am.gdynia.pl