

Priorytetem jest bezpieczeństwo żywności

Z Arturem Ławniczakiem, podsekretarzem stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, rozmawia Jolanta Zientek-Varga

Dlaczego Komisja Europejska zdecydowała, że potrzebny jest specjalny program dla obszarów wiejskich, czyli PROW, a w nim działania dotyczące jakości żywności?

Potrzebne jest przede wszystkim wsparcie dla konsumentów, ponieważ żywność, którą kupujemy i spożywamy, powinna być kontrolowana w sposób kompleksowy. W gospodarstwie, w produkcji, w przetwórstwie winna powstawać w sposób bezpieczny dla konsumentów. Po przypadkach groźnych chorób np. BSE sprawa bezpieczeństwa żywności stała się w UE priorytetem. Dbalność o bezpieczeństwo, o jakość kosztują. Koszty ponoszą w dużej mierze rolnicy. Można się zastanawiać, czy środki, jakie Unia Europejska przeznacza, niecały jeden procent PKB, służące bezpieczeństwu żywności, to dużo czy mało? Tym bardziej, że produkty spożywcze kupujemy i spożywamy codziennie.

Wsparcie dla rolników, producentów uczestniczących w programach, systemach jakości żywności, to jedno z działań w ramach PROW. Pana zdaniem, jest ono najważniejsze?

PROW obejmuje wiele dziedzin - wsparcie inwestycji, modernizacji, przetwórstwa, spraw środowiskowych czy oś aktywności społecznej Leader. One są powiązane, bo dotyczą cyklu produkcyjnego, warunków zamieszkania na obszarach wiejskich. Systemy jakości są bardzo ważne i dla rolników, i dla konsumentów. Cieszymy się, że w Polsce są inicjatywy nastawione na produkcję żywności metodami tradycyjnymi, sprawdzonymi w ciągu wielu lat, dowodzącymi, że taka żywność jest korzystna dla zdrowia. Lekarze coraz częściej wiążą występujące teraz powszechnie u dzieci alergię z jedzeniem wysoko przetworzonej żywności. Dlatego cenne są wszelkie działania wspierające produkcję żywności metodami tradycyjnymi.

Między innymi z tego względu w PROW 2007-2013 poświęca się promocji tradycyjnie wytwarzanej żywności dużo miejsca...

Tak, bo to jest bardzo potrzebne. Już słyhać dzwonek alarmowy, by pracować z żywnością, która nie szkodzi, o której wiemy, że przynosi korzyści organizmowi. Oczywiście, żadna żywność nie powinna szkodzić. Także ta, która powstaje masowo w fabryce i niewiele jest w niej produktu podstawowego, czyli mniej w niej składników korzystnych dla zdrowia. Ale powinna być ona bezpieczna. Wybór, który wyrób kupić, należy do konsumenta. Czy kielbasę, w której jest odpowiednia ilość mięsa, czy taką, w której przeważają dodatki. Czy chleb z przewagą mąki, czy taki z proszkami, polepszaczami i środkami upiększającymi. Coraz częściej konsumenci sięgają po żywność dobrej jakości, produkowanej tradycyjnie, choć nie brakuje takich, dla których wciąż najbardziej liczy się cena. Konsument, jak mówiłem, musi mieć prawo wyboru i decydowania o własnym zdrowiu i rozwoju. Wybiera albo żywność tradycyjną, albo przemysłową. Nam zależy, by upowszechnić żywność na każdym etapie produkowaną metodami tradycyjnymi, a także na tym, by koszty jej wytworzenia i przetworzenia nie były wyższe od żywności przemysłowej. Łatwo to wytłumaczyć na przykładzie kielbasy. Dobra kielbasa produkowana metodą tradycyjną, zawierająca ponad 80 proc. mięsa, kosztuje 20 zł. Jest też kielbasa za 15 zł, w której mięso stanowi 15 proc., a reszta to wypełniacze i inne dodatki. Jeśli wyliczyć cenę kilograma czystego mięsa, zdecydowanie tańsze jest ono w kielbasie tradycyjnej. A konsumenci wybierają...

Nie zawsze zdają sobie sprawę z tego, za co płacą.

Naszą rolą jest uświadamiać im tego, pokazywanie, by mieli pełną wiedzę o tym, co kupują, jaki jest skład produktu, skąd pochodzi żywność. Ważną rolę w informowaniu konsumentów odgrywa znakowanie, które winno zawierać dane m.in. także o tym, czy żywność nie jest modyfikowana genetycznie, czy też zawiera GMO. Będziemy kłaść nacisk na znakowanie żywności, by było wiadomo z czego, kto, gdzie i w jaki sposób wyprodukował towar. Przez wiele lat zachwycaliśmy się różnymi normami, w tym systemem HACCP, przez co z rynku wypadło wiele małych zakładów, które nie mogły sprostać wymaganiom. A mogą one wytwarzać żywność choćby w ramach działalności marginalnej, ograniczonej i lokalnej tzw. MOL, gdzie obowiązują uproszczone procedury, choć oczywiście także te podstawowe - sanitarne i weterynaryjne. Nie trzeba inwestować milionów, by móc produkować. Wystarczy przygotować pomieszczenia gospodarskim sposobem, zachowując podstawowe wymogi. Tak było przed laty, gdy w gospodarstwach wytwarzano np. dżemy, konfitury i były one bezpieczne.

Czy widoczny jest wzrost zainteresowania systemami jakości żywności wśród rolników i producentów?

Zauważamy wzrost. Myślę, że w dużym stopniu dzięki temu, że razem z partnerami społecznymi poświęcamy dużo czasu na pokazywanie i promocję żywności wysokiej jakości. By konsumenci widzieli i czuli różnicę między żywnością tradycyjną i przemysłową. To jednak proces na wiele lat, ponieważ większość konsumentów, jak już mówiłem, wciąż w pierwszym rzędzie patrzy na cenę, a nie jakość produktu.

Jedną ze ścieżek promocji produktów tradycyjnych jest znalezienie się na ministerialnej liście takich wyrobów. Jest to łatwiejsze niż zdobycie znaków europejskich. Mimo trudności, część producentów zabiega o znaki europejskie chronionej nazwy pochodzenia, chronionego oznaczenia geograficznego czy gwarantowanej tradycyjnej specjalności. Jak to wygląda obecnie?

Dobrze, że jest lista produktów tradycyjnych, lokalnych, bo to pierwszy etap, który mobilizuje do przygotowania się do starań o znaki europejskie. Znalezienie się na liście krajowej to wielki sukces małego zakładu czy firmy. To może być początek przygotowania wniosku do Komisji Europejskiej. Bo choć procedura jest trudniejsza, to kiedyś musi być pierwszy krok. Cieszymy się, że jest duże zainteresowanie listą produktów tradycyjnych, lokalnych. Chcemy je wzmacniać przez działania z zakresu PROW. Wszystkie te produkty będą prezentowane na stronie KSOW, dzięki czemu – jadąc do któregoś regionu Polski – będzie można sprawdzić, jakie produkty regionalne są dla niego charakterystyczne, czego warto spróbować. Podane będą nie tylko nazwy produktów, lecz także adresy producentów, by konsument miał możliwość szybkiej identyfikacji. Przeznaczmy też środki na promocję tych wszystkich produktów. Prawdopodobnie informacja o nich trafi do wszystkich ogólnopolskich mediów.

Kiedy będą dostępne informacje o produktach na stronie internetowej KSOW?

Do końca listopada tego roku ta część strony będzie już aktywna. Podczas spotkania z samorządami województw i partnerami społecznymi będziemy na ten temat rozmawiać, bo cały system informacji o produktach musi sprawnie działać.

Polskie wymagania odnośnie produktów tradycyjnych są pod niektórymi względami wyższe niż w europejskie. W przypadku znaku Jakość Tradycja trzeba wykazać 50-letnią tradycję wytwarzania produktu, podczas gdy w Unii wystarcza 25 lat.

Jakość Tradycja to znak o znacznej renomie i myślę, że to dobrze, iż poprzeczka jest tak wysoka, bo dzięki temu nie wpuszcza się produktów popularnych w Polsce, ale bez polskiej tradycji wytwarzania. Przykładem może być kebab. Są tacy, którzy sprzedają go w Polsce może nawet 25 lat i może chcieliby udowodnić, że to wyrób o polskich korzeniach. Mam nadzieję, że po 50 latach też nie będzie on kojarzony z polską tradycją. Dlatego jest ważne, by wymogi znaku Jakość Tradycja przede wszystkim premiowały produkty autentycznie, w sposób naturalny są związane z regionem, z technologią wytwarzania. To jest dobrze ułożony system.

Który jeszcze z krajowych systemów jakości jest ważny dla producentów i konsumentów?

Oprócz Jakość Tradycja zarejestrowany jest również znak jakości QMP dla mięsa wołowego, PQS dla mięsa wieprzowego, w trakcie tworzenia są znaki branżowe. Brakuje znaków jakości dla owoców i dla warzyw. Jeśli powstaną, łatwiej będzie nam pracować. Wszystkie znaki są równie ważne, stanowią wskazówkę dla konsumenta przy wyborze produktu. To on decyduje, co kupi.

Na jakie wsparcie mogą obecnie liczyć rolnicy i producenci, którzy zdecydowaliby się na wejście w system jakości?

Są środki na promocję w ramach PROW. Spora część wydanych na ten cel pieniędzy jest refinansowana ze środków europejskich. Problem jest taki, że pieniądze trzeba wyłożyć, ale w przypadku wielu przedsięwzięć można różne formy wsparcia łączyć i w ten sposób dać sobie radę.

Jaką drogą dociera wsparcie?

Dużo dobrej pracy związanej z promocją produktów tradycyjnych wykonują samorzady województw, zabierając rolników na wystawy czy pokazy. Natomiast całą procedurą wsparcia zajmuje się Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa we współpracy z Agencją Rynku Rolnego.

Jakie są przewidywania odnośnie starań producentów o znaki europejskie? Na razie nie mamy ich zbyt wielu.

Na pewno warto wspierać producentów zainteresowanych pozyskiwaniem znaków europejskich. Będziemy wzmacniać starania producentów. To jest praca, którą musimy wykonać wspólnie.

Którym oznaczeniem europejskim są najbardziej zainteresowani nasi producenci?

Wszystko zależy od produktu, od regionu. Nie jest ważne, które to będzie oznaczenie. Liczy się to, by zawsze było identyfikowane z regionem, w którym od wielu lat produkt jest wytwarzany. Aby nie było takich skojarzeń, że np. kluski śląskie to danie charakterystyczne dla Warmii i Mazur czy dla Zachodniopomorskiego. Kluska śląska, to kluska śląska i powinna się kojarzyć tylko ze Śląskiem. Dobrze, że robi się ją także w innych regionach, ale najlepiej smakuje na Śląsku. Chodzi o tożsamość regionu. Jaki sens ma restauracja góralska w centrum Polski czy na wschodzie? Chodzi o to, by rolnicy, producenci korzystali z walorów swoich terenów, kultury, kulinariów. To jest najbardziej naturalne. Każdy chętnie próbuje specjalów lokalnych, regionalnych w miejscu, skąd pochodzą.

Jest Pan zwolennikiem kuchni regionalnej, przypisanej do miejsca.

Zdecydowanie tak. Czy jest przyjemnością jedzenie kwaśnicy góralskiej w restauracji na Pomorzu? Nie!

Regionalność i oryginalność produktów wysokiej jakości może też być ważna w byciu konkurencyjnym. W zdobywaniu rynku, nowych klientów może bardzo pomóc to, co nas odróżnia od innych...

Jestem przekonany, że to jest główny cel stosowania różnego rodzaju znaków i oznaczeń, systemów jakości. Na pewno nie wyróżni Polski pizza, bo tradycje jej wytwarzania łączą się w innym kraju, regionami. Mamy wiele potraw przypisanych do nas i wykorzystujemy te wyroby. Nie potrzebna jest wielka filozofia. Wystarczy kultywować to, co najlepsze.

Co jeszcze do zakończenia PROW 2007-2013 uda się zrobić w odniesieniu do produktów regionalnych wysokiej jakości?

Na pewno będzie duża kampania informacyjna dla konsumentów. Będzie sukcesem, jeśli wielu konsumentów będzie zastanawiało się, co wybrać. To podstawa, bowiem dziś już spora grupa producentów wybrała wytwarzanie żywności jakościowej, a brakuje im wsparcia systemowego i zainteresowania konsumentów. Zatem niezbędna jest nie tylko kampania, lecz także zmiana kilku regulacji prawnych w odniesieniu do przetwarzania w gospodarstwach, przetwarzania i sprzedaży w małych lokalnych wytwórniach. Dużo pracy już wykonano, wprowadzono wiele uproszczeń w zakresie działalności marginalnej, ograniczonej i lokalnej. Teraz kończymy tworzenie pakietu propozycji dla prostego przetwórstwa w gospodarstwach. To, co już mamy w Centrum Doradztwa Rolniczego w Radomiu, cztery cykle dotyczące przetwórstwa, to wszystko będzie opisane i gotowe do powielania w innych regionach.

Kiedy zostanie to udostępnione?

Rozpoczęły się już szkolenia z zakresu przetwórstwa owoców, soków oraz przetwórstwa zboża – mąki, płatków, kasz. Za chwilę będą gotowe szkolenia z zakresu przetwórstwa mięsa i mleka. Też w prostym szablonie do powielania w każdym miejscu w Polsce.

Proszę powiedzieć coś więcej na temat kampanii informacyjnej dla konsumentów.

Chcemy wykorzystać środki europejskie i część krajowych. Już nad tym pracujemy. Myślę, że w końcu tego roku rozpocznie się duża kampania informacyjna, która potrwa do końca trwania obecnego PROW.

Dziękuję za rozmowę.