

JAKUB JASIŃSKI

Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN

ORCID: 0000-0002-9964-7167

Adres e-mail: kuba.jasinski@gazeta.pl

doi: 10.53098/978-83-89900-71-5_9

Rzeczpospolita produktów regionalnych

Jaka będzie polska wieś w 2044 roku? Marzy mi się, aby po czterech dekadach od wejścia do Wspólnoty Europejskiej polska wieś potrafiła wykorzystywać swoje naturalne przewagi – zwłaszcza takie, które bezpośrednio wiążą się z trzonem gospodarki prowadzonej na obszarach wiejskich, czyli działalnością rolniczą i produkcją żywności. Ich wykorzystanie z jednej strony może przelożyć się pozytywnie na rozwój lokalny i zachowanie wyjątkowości polskiej wsi, z drugiej zaś powinno pozwolić na utrzymanie produkcji rolniczej i jej opłacalność.

Wspólnotowy system oznaczeń geograficznych (Chronione Oznaczenia Geograficzne – dalej ChOG i Chronione Nazwy Pochodzenia – dalej ChNP) jest i pozostanie głównym narzędziem polityki UE służącym zwiększaniu wartości rynkowej produktów rolno-spożywczych¹, które swoją jakością, wynikającą ze specyfiki i z wyjątkowości, zawdzięczają pochodzeniu z konkretnych miejsc czy regionów. Badania z ostatnich lat pokazują, że obszary wytwarzania produktów ChOG i ChNP w całej Europie pokrywają się z regionami o ponadprzeciętnych potencjałach środowiskowych lub kulturowych. Widoczne są pozytywne korelacje pomiędzy częstotliwością występowania produktów ChOG i ChNP a obszarami rolniczymi o wysokiej wartości przyrodniczej, charakteryzującymi się wysokim poziomem rolnictwa ekstensywnego, wysokim potencjałem turystycznym lub ponadprzeciętnymi wskaźnikami dziedzictwa kulturowego². Jednocześnie produkty te występują częściej na obszarach słabszych ekonomicznie, ze starzejącymi się i zmniejszającymi populacjami. To prowadzi do wniosku, że idea, która przyświecała przeniesieniu systemu oznaczeń geograficznych – podczas reformy Wspólnej Polityki Rolnej z 1992 roku – z poziomu poszczególnych państw na poziom *acquis communautaire*,

¹ Komisja Europejska, *Commission Staff Working Document Evaluation of Geographical Indications and Traditional Specialities Guaranteed Protected in the EU*, <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=SWD:2021:427:FIN> (dostęp: 17.01.2023).

² L. Flinzberger, Y. Zinngrebe, M.N. Bugalho i in., *EU-wide mapping of 'Protected Designations of Origin' food products (PDOs) reveals correlations with social-ecological landscape values*, *Agron, Sustain. Dev.*, 42, 43, 2022, <https://doi.org/10.1007/s13593-022-00778-4>.

była słuszna³. Warto także zwrócić uwagę na fakt, że w Zielonym Ładzie Unii Europejskiej i strategii „Od pola do stołu” wskazano, iż system ChOG/ChNP powinien być istotnym elementem zielonej transformacji rolnictwa Wspólnoty i tworzenia „zrównoważonych systemów żywnościowych”, a także kreowania instytucji rozwojowych w skali lokalnej⁴.

W kolejnych dziesięcioleciach system ChOG/ChNP będzie wspierał obszary strukturalnie ubogie⁵, a także będzie pomagał w tworzeniu tzw. lokalnych „rynków zakorzenionych” (*nested market*)⁶ czy efektywnych łańcuchów produkcji i komercjalizacji żywności⁷. Tym bardziej należy założyć, że system ChOG/ChNP, w Polsce stosowany dotychczas w tak niewielkim stopniu⁸ – zwłaszcza w odniesieniu do skali i zróżnicowania produkowanej w naszym kraju żywności – w kolejnych dwóch dekadach będzie wykorzystywany efektywnie i powszechnie. Niniejszy tekst jest opowieścią o wykorzystaniu potencjału drzemiącego w specyfice, lokalności i wyjątkowości produkcji rolnej poszczególnych polskich regionów.

Zakładam, że bez względu na to, jak wieś będzie wyglądała za 20 lat, na ile istotne dla obszarów wiejskich w Polsce w roku 2044 okażą się zmiany klimatyczne, procesy demograficzne czy kwestie wykorzystania big data w sektorze agro, możliwe będzie nałożenie na krajobraz polskiej wsi swoistej niewidzialnej mapy z miejscami wytwarzania produktów, które będą się przyczyniać do rozwoju lokalnego i mitygacji problemów związanych z opłacalnością produkcji żywności, a jednocześnie będą one uchodzić za żywy element dziedzictwa rolniczego Europy. Ze względu na ich dość luźny związek z rolnictwem w niniejszym tekście zostały pominięte tradycyjne produkty żywnościowe, które wywodzą się z miast i kultury miejskiej.

Czas na owocobranie

Zacznijmy od produktów, które w świetle wymogów stawianych wyrobom aplikującym o ChOG/ChNP pasują wręcz idealnie⁹, choć nie notują wielkiego potencjału produkcyjnego. Słynne powidła z Krzeszowa nad Sanem (Podkarpacie) oraz z Doliny Dolnej Wisły (województwo

³ A. Gocci, *The role of tradition and innovation among EU GI products and sustainable pathways within the GI scheme*, TUM School of Management der Technischen Universität München, 2021, <https://mediatum.ub.tum.de/doc/1616875/1616875.pdf> (dostęp: 30.01.2023).

⁴ R. Conneely, M. Mahon, *Protected geographical indications: Institutional roles in food systems governance and rural development*, Geoforum, 60, 2015, <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2015.01.004>.

⁵ L. Cei, E. Defrancesco, G. Stefani, *From Geographical Indications to Rural Development: A Review of the Economic Effects of European Union Policy*, Sustainability, 2018, 10(10):3745, <https://doi.org/10.3390/su10103745>.

⁶ J.D. van der Ploeg, Y. Jingzhong, S. Schneider, *Rural development through the construction of new, nested, markets: comparative perspectives from China, Brazil and the European Union*, „The Journal of Peasant Studies” 2012, 39:1, 133–173, DOI: 10.1080/03066150.2011.652619.

⁷ Z. Orestis-Vasileios, *Do PDO and PGI foodstuffs have value added to stakeholders?*, Wageningen 2014, <https://edepot.wur.nl/312731> (dostęp: 13.01.2023).

⁸ W. Krawczyk, B. Borys, P. Paraponiak, *Funkcjonowanie europejskich systemów certyfikacji produktów zwierzęcych w wybranych krajach Unii Europejskiej*, „Przegląd Hodowlany” 2020, 3, <http://ph.ptz.icm.edu.pl/wp-content/uploads/2020/05/3-Krawczyk.pdf> (dostęp: 24.01.2023).

⁹ Komisja Europejska, *Systemy jakości żywności UE*, https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_en (dostęp: 17.01.2023).

two kujawsko-pomorskie), bo o nich mowa, zawdzięczają swoją wyjątkowość nie tylko wielogodzinnemu smażeniu w miedzianych kotłach podgrzewanych na „żywym ogniu”, lecz także – właściwie przede wszystkim – wyjątkowym surowcom: starym odmianom śliwek węgierek, z których słyną te dwa „powidłowe zagłębia”. Z pewnością kluczowymi produktami w trakcie 38. edycji Festiwalu Smaku w Grucznie¹⁰ w 2044 roku, sprzedawanymi na niemal co drugim stoisku, będą właśnie różne rodzaje powidel z Doliny Dolnej Wisły i ich pochodne. Nowe pokolenia sadowników znad Sanu oraz z Doliny Dolnej Wisły – choć ludzi tych dzieli pół tysiąca kilometrów – będą się trudnić tym samym, czyli wytwarzaniem surowca do produkcji najlepszych powidel w Unii Europejskiej, a ich jedynym zmartwieniem będzie zbyt wolne tempo nasadzeń nowych drzewek starych odmian śliw. Jeśli już o śliwach i śliwkach mowa, to nie sposób nie wspomnieć o tych, które od zawsze powinny stanowić nieodzowny element tradycyjnych dań polskiej kuchni. Trudno bowiem przechwalić walory kulinarne tych śliwek – są one nieporównywalne z niczym innym dostępnym na rynku, konkurować zaś mogą wyłącznie między sobą. Mowa tu o susze sechłońskiej i śliwce szydlowskiej. Obydwie mają bardzo intensywny, specyficzny smak i zapach wędzenia. Pierwsza jest podsuszana i podwędzana. Produkuje się ją w czterech gminach Beskidu Wyspowego, gdzie drewniane suszarnie są rozsiane po łąkach i halach niczym baczki na Podhalu. Drugą, poddawaną procesowi jednoczesnego suszenia i wędzenia dymem oraz gorącym powietrzem, pozyskuje się z drzew rosnących wokół zamku w świętokrzyskim Szydłowie, zwanym polskim Carcassonne.

Połączenie owoców i Beskidu nasuwa od razu na myśl śliwki z Łącka w Małopolsce, które służą głównie do wyrobu słynnego „dającego krzepę i kraszającego lica” łąckiego trunku. W 2044 roku w Łącku będzie istnieć usługowa gorzelnia, której udziałowcami będą nie tylko współpracujący ze sobą okoliczni sadownicy, lecz także gmina, odpowiedzialna za rozwój lokalnej turystyki i promocję specjalów. Gorzelnia będzie się zajmować przerabianiem wyjątkowych łąckich owoców na wysokoprocentowe napoje, a każdy z sadowników będzie mógł dokonać takiego przerobu w pełni legalnie, zaś uzyskane w ten sposób „płynne produkty” legalnie sprzedawać.

Oprócz śliwicy Kotlina Łącka nadal będzie słynąć z sadów jabłkowych, w których rosną wyjątkowe owoce. Na ich smak i cechy wyróżniające spośród innych jabłek wpływają lokalny klimat i sposób uprawiania na stokach okolicznych wzgórz. Owoce mają wyraźny, świeży, słodko-kwaśny smak, określane mianem „zielonej górskiej nutki”. W rywalizacji o „jabłkowe podium” pozostaną owoce z Grójca na Mazowszu – o większym rumieńcu, który świadczy o wyższej niż przeciętna zawartości antocyjanów pod skórka. Mają one też wyższą niż przeciętna kwasowość. Tercet zamykają jabłka z okolic Sandomierza, gdzie od wieków kultuwuje się tradycje sadownicze i ogrodnicze. Warto zauważyć, że w tych trzech jabłkowych zagłębiach: Kotlinie Łąckiej (Śądeczczyzna), okolicach Grójca na Mazowszu oraz na terenach wokół Sandomierza w 2022 roku produkowano około 75% polskich jabłek. W 2044 roku wszystkie jabłka z tych obszarów będą certyfikowane, a to da nam pozycję lidera w Unii Europejskiej w kategorii produkcji jabłek ChOG/ChNP.

¹⁰ Jedną z największych imprez organizowanych w Polsce poświęconych produktom regionalnym, organizowana od 2006 roku w Grucznie w powiecie świeckim (w Dolinie Dolnej Wisły), <http://festiwal-smaku.pl/> (dostęp: 30.01.2023).

Polska będzie także słynąć z produkcji innych owoców, np. truskawek i malin. Truskawki pochodzące z Kaszub zawdzięczają swoją wyjątkowość wzgórzom morenowym, na których uprawia się krzewy na wysokości 180–300 m n.p.m. Panuje tam specyficzny klimat, wpływający na większą zawartość cukrów w owocach. Warto jednak zauważyć, że to wcale nie województwo pomorskie będzie liderem w produkcji truskawek w Polsce. Już w 2022 roku dominowały tu województwo mazowieckie (35% produkcji) z zagłębieniem wokół Płońska, województwo lubelskie (16%) z zagłębieniem wokół Puław, a także województwo łódzkie (6%), w którym z truskawek słynie m.in. gmina Buczek. Każde z tych miejsc ma swoją specyfikę i każde w 2044 roku będzie stanowić oznaczenie geograficzne dla lokalnie uprawianych truskawek. Jeśli zaś chodzi o maliny, to z pewnością palmę pierwszeństwa będzie dzierżyć województwo lubelskie, skąd pochodzi i będzie pochodzić większość polskich malin. Niekwestionowaną malinową stolicą Polski będzie Kraśnik, a malina kraśnicka w 2044 roku zasili grupę polskich produktów ChOG/ChNP.

Wielce specyficznym, lokalnie zakorzenionym produktem o niepowtarzalnej jakości jest wiśnia nadwiślanka, uprawiana w województwie świętokrzyskim, w pasie nadwiślańskim od Ożarowa do Lipska. Za dwie dekady jej produkcja zdecydowanie się zwiększy, rola tego produktu jako naturalnego wzmacniacza smaku będzie powszechnie znana i wykorzystywana w przetwórstwie, a owoce spotęgują doznania smakoszy deserów i przetworów z całej Polski. Na koniec należy wspomnieć o czarnej porzeczce, w której produkcji nasz kraj będzie bezsprzecznym unijnym liderem¹¹. Właśnie czarna porzeczka z Polski będzie jednym z tych produktów, które poprzez częste pojawianie się na sklepowych półkach (głównie w postaci soków, nektarów i słodkich przetworów) pozwolą do 2044 roku rozpowszechnić system ChOG/ChNP wśród polskich konsumentów.

Spacer po warzywniaku

Przez wieki kiszenie było jedynym sposobem konserwacji warzyw. Dlatego nasz spacer po polskim warzywniaku A.D. 2044 zaczniemy od miejsc z kiszoną kapustą, a konkretnie od Charsznicy pod Krakowem. Pierwsze wzmianki o tamtejszej uprawie kapusty sięgają XIV wieku, a potwierdzone informacje o jej kiszeniu – dwóch wieków wstecz¹². W ciągu czterech dekad od przystąpienia Polski do UE marka charsznickiej kapusty nabierze znaczenia nie tylko tradycyjnego, lecz także – przede wszystkim – biznesowego. Kiszone ekologiczne ogórki i kapusta z tych terenów są już masowo sprzedawane w najpopularniejszych sieciach handlowych w Polsce. Tradycją, do której polscy producenci kiszonek powrócą na pewno w 2044 roku, głównie za sprawą poszukujących ciekawych smaków kucharzy, jest „kiszenie kapusty w głowach”¹³. Jeśli jesteśmy już przy kiszonych, trzeba także wspomnieć o miejscach słyną-

¹¹ W Polsce plantacje porzeczek są zlokalizowane przede wszystkim na terenie czterech województw: lubelskiego, mazowieckiego, łódzkiego i świętokrzyskiego.

¹² CHARSZYNICA, kapuściana stolica Polski, <http://www.kiszonakapusta.pl/index.php/pl/2015-12-02-09-58-41/organiczno-agricultural-land.html> (dostęp: 14.01.2023).

¹³ I. Byszewska, G. Kurpińska, *Polskie smaki. Kulinarne podróże po regionach*, Zysk i S-ka, Poznań 2014.

cych z tradycji fermentacji ogórków. Zalicza się do nich dolina Narwi, gdzie panuje specyficzny mikroklimat, idealnie wpływający na uprawę tych warzyw. Dawniej mieszkańcy zakola Narwi kisili ogórki w drewnianych beczkach, które następnie zatapiali w rzece, co gwarantowało właściwą temperaturę przechowywania. W 2044 roku lokalne Muzeum Ogórka Narwiańskiego i Kruszewskiego ChOG będzie prowadzić pokazowe lekcje takiej tradycyjnej formy kiszenia. Okoliczne plantacje ogórków, czosnku i kopru wykorzystywanych do kiszenia zdecydowanie zwiększą swoje obszary, przekroczą granice Choroszczy i rozleją się po okolicznych gminach (Kobylin-Borzymy, Sokoły, Łąpy, Suraz, Turośń Kościelna, Tykocin) o podobnych uwarunkowaniach klimatycznych. Wzorem dla lokalnych rolników będzie ogórek znad Szprewy, który stał się jednym z symbolicznych produktów niemieckiej kuchni. Kolejnym miejscem, które będzie słynąć w Polsce z jakości kiszonych warzyw, jest Kołobrzeg. Produkowane tam ogórki zawdzięczają swoją wyjątkowość użyciu kołobrzesckiej wody solankowej. Jest to produkt na tyle niepowtarzalny i mający tak ogromne walory kulinarne, że w 2044 roku ogórek kołobrzescki stanie się jednym ze sztandarowych produktów kuchni Pomorza Zachodniego (obok win i miodu drahimskiego).

Z uwagi na światowe trendy żywieniowe, zakładające ograniczenie spożycia mięsa, nieunikniony wydaje się wzrost zapotrzebowania na rośliny strączkowe. Ich białkiem można zastąpić białko mięsne w codziennej diecie. Polska jest jednym z kilku kluczowych producentów fasoli w UE. Najwięcej fasoli będzie się produkować na Lubelszczyźnie, ale nie tylko w tym regionie istnieje ogromny potencjał do rozwoju jej upraw. Już kilka lat po przystąpieniu Polski do UE producenci fasoli z pogranicza województw świętokrzyskiego (Kotlina Sandomierska), podkarpackiego i małopolskiego zdecydowali się na rejestrację swoich produktów jako ChOG/ChNP. Są to odpowiednio fasole: wrzawska, korczyńska i z doliny Dunajca. W widłach Wisły i Sanu króluje odmiana tyczna, a najczęściej uprawia się jej we wsi Wrzawy. Kolejne strączkowe zagłębie to okolice Nowego Korczyna w województwie świętokrzyskim (fasola z tego regionu jest znana na rynku jako korczyńska; to odmiana jaś karłowaty biczykowy). Ostatni „fasolowy region” leży w Małopolsce, w dolinie Dunajca – uprawia się tam odmianę fasoli wielkokwiatowej piękny jaś. W 2044 roku polskie gospodynie nie będą kupowały fasoli „tak po prostu”; za każdym razem będą musiały rozstrzygnąć, którą z trzech odmian ChOG/ChNP włożyć do zakupowego koszyka.

W Małopolsce, głównie w gminach Słomniki i Radziemice, uprawia się czosnek galicyjski¹⁴. Swoją specyfikę – fioletową barwę i bardzo intensywny smak – zawdzięcza on glebom o wysokim pH, powstałym w wyniku wietrzenia skał wapiennych (pokrywających zaledwie 1% powierzchni Polski), oraz najdłuższemu w Polsce okresowi wegetacyjnemu. Po stronie świętokrzyskiej, w okolicach Skalbmierza, większość gleb ma najwyższą przydatność rolniczą i zalicza się do tzw. nienaruszalnych zasobów dla potomności¹⁵. Są to tereny produkcji niezwykle bogatej w minerały i substancje odżywcze marchwi skalbmierskiej. Obydwa produkty, podobnie jak tereny rolnicze, na których się je uprawia, są naprawdę wyjątkowe. Tę niepowtarzalność – sma-

¹⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX%3A32018R1202> (dostęp: 24.01.2023).

¹⁵ http://www.skalbmierz.eobip.pl/_gAllery/76/78/7678/Program_Ochrony_srodowiska.pdf (dostęp: 27.01.2023).

kową, zdrowotną i kulinarną – w 2044 roku będą powszechnie doceniać konsumenci, pacjenci oraz szefowie kuchni. Tak wyjątkowe wyroby, zarejestrowane jako ChOG/ChNP, dadzą impuls do rozwoju setek czy nawet tysięcy gospodarstw na pograniczu małopolsko-świętokrzyskim.

Listę warzyw, które do 2044 roku zajądą stoły nie tylko polskich konsumentów, zamykają dwa produkty: chrzan nadwarciański i papryka przytycka¹⁶. Ten pierwszy jest produkowany w polskim „zagłębiu chrzanowym” w województwie łódzkim, drugi natomiast będzie pochodzić z „zagłębia paprykowego” z okolic Przytyka na Mazowszu.

Zwierzęta w zagrodzie

W 2044 roku konsumenci w Polsce częściej niż obecnie będą poszukiwać wyjątkowych smaków i zróżnicowanej żywności. Będzie to miało swoje konsekwencje także w odniesieniu do produkcji odzwierzęcej – głównie serowarskiej i wędliniarskiej. Przykład sera korycińskiego z Podlasia¹⁷ pokazuje, że dzięki rejestracji ChOG, dobrej promocji, a także współpracy producentów i zaangażowaniu lokalnego samorządu można osiągnąć znaczący sukces komercyjny nawet wtedy, gdy zaczyna się w niewielkich przydomowych przetwórnich prowadzonych w gospodarstwach rolnych. W 2044 roku podobny sukces na Podlasiu odniosą także inni rolnicy – producenci sera z Wizajn (północna Suwalszczyzna). Mówiąc o produkcji wyjątkowego nabiału, należy także zauważyć, jak wielkim bogactwem smaku i różnorodnością serów ChOG/ChNP będą cieszyć się polscy konsumenci w 2044 roku. Do tego czasu dokona się bowiem ogromny rozwój w mleczarniach (nie tylko w województwie podlaskim), które nie ulegną pokusom unifikacji swojego asortymentu – dzielenia go na produkcję serów „białych” i „żółtych”, ale postawią na lokalność, wyjątkowość i regionalizm. Warto tu wspomnieć o maśle z Filipowa (Podlasie), twarogu hajnowskim (Podlasie), twarogu z Bychawy (Lubelszczyzna) oraz wielkopolskich gzik, serze smażonym i twarogu wędzonym. Większość z podmiotów zrzeszonych w Krajowym Związku Spółdzielni Mleczarskich w 2044 roku będzie produkować sery ChNP i ChOG – wyjątkowe, związane z tradycją ziem, na których prowadzi się skup mleka.

Ze względu na dynamiczny rozwój Podhala, który jedynie w małym stopniu wiąże się z rozwojem rolnictwa na tych terenach, nie będziemy snuć rozważań dotyczących scenariuszy produkcji serów owczych (większość z nich może się już dziś poszczycić rejestracją w systemie ChOG/ChNP). Trzeba jednak wspomnieć o tym, że do 2044 roku dzięki mądrej polityce lokalnych władz oraz trosce mieszkańców o zachowanie dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego tych ziem pogłowie owiec górskich (cakiel, polska owca górską) przekroczy 200 tysięcy sztuk¹⁸. Zwierzęta te są nie tylko nieodzownymi elementami górskiego krajobrazu, lecz także głównymi dostarczycielami surowca do produkcji tradycyjnych podhalańskich serów.

¹⁶ <https://bip.mazovia.pl/pl/bip/zalatw-sprawe/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych/warzywa-i-owoce/papryka-przytycka.html> (dostęp: 27.01.2023).

¹⁷ <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:345:0019:0023:PL:PDF> (dostęp: 21.01.2023).

¹⁸ https://modr.pl/sites/default/files/brochures/tradycyjny_chow_owiec.pdf (dostęp: 21.01.2023).

Podobnie jak w przypadku produkcji serowarskiej prowadzonej na terenach wiejskich, również produkcja masarska w 2044 roku będzie się rozwijała tam, gdzie będziemy mieć do czynienia z wyrobami wysokiej jakości, nierozzerwalnie związanymi z miejscami wytwarzania. Można wskazać przynajmniej kilka obszarów geograficznych, które będą wtedy słynąć z wyjątkowych wędlin, wytwarzanych przez wielu lokalnych producentów w niemal identyczny, zgodny z tradycją sposób. Zaliczają się do nich: kindziuk na Suwalszczyźnie, na południu Polski kielbasy (każda inna) z Markowej na Podkarpaciu, z Liszek w Małopolsce oraz piaszczańska z Małopolski. Na Śląsku będą to przede wszystkim krupnioki (rodzaj kaszanki), a w Wielkopolsce – kielbasa biała parzona oraz kielbaski rawickie. Wizytówką województwa łódzkiego w najbliższych dwóch dekadach staną się wędliny z Szadka, w którym przy zaangażowaniu setek lokalnych gospodarstw niezmiennie prężnie będzie działać Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska”¹⁹. W 2044 roku będzie się tam przyjeżdżać nie tylko po dobrą żywność, lecz także po naukę tego, jak z sukcesem zarządzać gminną spółdzielnią rolniczą.

W 2044 roku konsumenci w Polsce masowo docenią także wędliny w mniejszym stopniu związane z konkretnym regionem, ale bezpośrednio wywodzące się z polskich tradycji masarskich. Mowa o staropolskich wędlinach zarejestrowanych w UE jako GTS²⁰: kielbasie myśliwskiej, jałowcowej, suchej krakowskiej oraz kabanosach. W 2044 roku tradycyjne polskie wędliny będą produkowane z typowych polskich ras świń: puławskiej, złotnickiej, zwisłouchy. Rejestracja w systemie ChOG/ChNP jak największej liczby lokalnych wędlin, wsparcie marketingowe wędlin GTS, a także rozwój hodowli typowych polskich ras świń na cele przetwórstwa staną się kluczowymi czynnikami wspierającymi utrzymanie produkcji zwierzęcej za dwie dekady.

Produktem, który do 2044 roku zyska na znaczeniu – tak w oczach konsumentów, jak rolników i przetwórców – będzie gęszina, a konkretnie „młoda polska gęś owsiana”, czyli bardzo popularny produkt eksportowy polskiego drobiarstwa²¹. Choć w 2044 roku nadal znaczna część jej produkcji będzie sprzedawana do Niemiec, Francji czy Hongkongu, to jednak znaczenie rynku krajowego zdecydowanie wzrośnie. Ta marka w 2044 roku będzie zarejestrowana jako ChOG/ChNP, a każdemu Polakowi będzie się kojarzyć z jakością, dobrymi praktykami produkcji i chowem uwzględniającym naturalne potrzeby ptaków.

Trzeba także wspomnieć o hodowli ryb, których konsumpcja w Polsce z roku na rok się zwiększa²². Za dwie dekady będą istnieć tereny wiejskie, które produkcji słodkowodnych ryb, głównie karpia, podporządkują całą lokalną gospodarkę (od rolników produkujących pasze po firmy zajmujące się marketingiem rybniej garmażerii). Stanie się tak w wielu lokalnych zagłębiach produkcji karpia: w dolnośląskim Miliczu, małopolskim Zatorze czy Opolu Lubelskim.

¹⁹ <http://gsszadek.pl/o-firmie/> (dostęp: 23.01.2023).

²⁰ A. Zappalaglio, *Anatomy of Traditional Specialities Guaranteed: Analysis of the Functioning, Limitations and (Possible) Future of the Forgotten EU Quality Scheme*, GRUR International, Volume 71, Issue 12, December 2022, p. 1147–1161, <https://doi.org/10.1093/grurint/ikaco91> (dostęp: 23.01.2023).

²¹ <https://www.agropolska.pl/produkcja-zwierzeza/drob/hodowla-gesi-stala-sie-polska-specjalnoscia,1119.html> (dostęp: 23.01.2023).

²² <https://www.agropolska.pl/aktualnosci/polska/polacy-jedza-coraz-wiecej-ryb-sledz-numerem-1,12162.html> (dostęp: 17.01.2023).

Głównym zmartwieniem producentów będzie wtedy to, jak odczarować wigilijny charakter karpi i przekonać Polaków, że ryby te warto jeść przez cały rok.

Winem i miodem

Produktem, który za 20 lat na pewno będzie często gościł na polskich stołach, będzie wino z krajowych winnic. Jest to spowodowane kilkoma czynnikami: zmianami klimatycznymi, zmianą preferencji konsumentów w zakresie spożywania alkoholu oraz modą na winiarstwo, rozumianą jako emanacja określonego sposobu bycia i życia, pasji i zaangażowania w uprawę winorośli. Momentem zwrotnym dla rozwoju winiarstwa było wstąpienie Polski do UE²³. W 2022 roku działało już około 380 producentów i ta liczba wciąż rosla²⁴. Stałe tempo przyrostu liczby winnic da w 2044 roku kilkanaście tysięcy gospodarstw specjalizujących się w uprawie winorośli – najwięcej (ze względu na sprzyjające warunki) w pasie województw południowo-zachodnich, południowo-wschodnich, południowych i zachodnich. W ostatnich latach zaczęły przeważać białe winogrona i patrząc na produkcję winiarską u naszych zachodnich i południowych sąsiadów (Niemcy, Czechy i Słowacja), można przypuszczać, że to właśnie białe wina będą dominować w Polsce za 20 lat. W ciągu najbliższych dwóch dekad polskie wina zaczną być także powszechnie rejestrowane jako ChOG/ChNP – wszak apelacje pochodzenia, z których zrodził się dzisiejszy system oznaczeń geograficznych, wzięły swój rodowód właśnie z troski o zachowanie jakości i specyfiki (francuskich) win. Rozwój winiarstwa w naszym kraju i zwiększona konkurencja polskich winiarzy wymuszą konieczność ochrony geograficznych nazw oraz jakości trunków.

Na koniec należy wspomnieć o produkcji pszczelarskiej. Specyfika poszczególnych regionów Polski, głównie w zakresie roślinności stanowiącej pożytek dla pszczół, sprawia, że wiele terenów słynie z produkcji konkretnych, specyficznych miodów, najczęściej odmianowych. Już w 2022 roku w systemie ChOG/ChNP było zarejestrowanych sześć wyjątkowych miodów pochodzących z konkretnych regionów²⁵. W latach 40. XXI wieku paleta zarejestrowanych miodów będzie jeszcze większa. Dołączą do niej choćby lipiec białowieski, mazowiecki miód akacjowy, miód fasolowy z Roztocza i miód malinowy z Kraśnika.

Do 2044 roku wyjątkowość i specyfika produkcji żywności będą należeć do czynników pomagających zachować opłacalność funkcjonowania istotnej części gospodarstw rolnych – szczególnie w niektórych regionach Polski. Pomoże w tym europejski system ochrony, wyróżniania i promocji produktów, których jakość wynika z pochodzenia, specyficznych walorów przy-

²³ E. Brodnicka, *Rozwój polskiego winiarstwa w latach 2000–2017*, Zeszyty Naukowe SGGW „Ekonomika i Organizacja Gospodarki Żywnościowej” 2019, nr 126, s. 5–16, DOI: 10.22630/EIOGZ.2019.126.6.

²⁴ <https://strefaagro.pl/w-polsce-produkujemy-coraz-wiecej-wina-wzrost-jest-prawie-45krotny-w-ciagu-12-lat-wiecej-bialego-czy-czerwonego/ar/c8-15391183> (dostęp: 23.01.2023).

²⁵ Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego, miód z Sejneńszczyzny/Łódzkiej, miód drahimski, podkarpacki miód spadziowy, miód kurpiowski, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich.

rodniczych lub ludzkich umiejętności i tradycji. Choć z pewnością nie będzie to dominujący instrument wsparcia wsi i rolnictwa, to jednak warto sobie uzmysłwić, jakie drzemią w nim możliwości, analizując jeden z sektorów produkcji rolnej – branżę sadowniczo-ogrodniczą. Jak można przeczytać w opracowaniu wyników Powszechnego Spisu Rolnego 2020, w Polsce mamy 327 tysięcy ha sadów (Powszechny Spis Rolny 2020). Patrząc na analogiczne dane, w 2044 roku produkty owocowe – nie wliczając śliwek ani malin – mające oznaczenie geograficzne to ponad 1/3 produkcji sadowniczej Polski. Taka wizja diametralnie zmienia optykę, jeśli chodzi o analizę dostępnego w ramach WPR instrumentarium, które może wspierać polską wieś, a zwłaszcza gospodarstwa zajmujące się produkcją żywności.