



Dodana: 12 sierpień 2020 12:42

Zmodyfikowana: 12 sierpień 2020 12:42

## Korzyści z zarejestrowania produktu



### Dowiedz się, dlaczego warto poświęcić czas i energię, aby zarejestrować produkt na LPT

Przystępując do przygotowania wniosku o wpis na listę produktów tradycyjnych należy pamiętać, że nazwa nie podlega ochronie wynikającej z [Ustawy \[link do ustawy w serwisie zewnętrznym otwiera się w nowym oknie\]](http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20170001168) (<http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20170001168>), a użycie nazwy produktu tradycyjnego odnoszącej się do obszaru geograficznego nie stanowi uznania pochodzenia tego produktu z obszaru, do którego nawiązuje ta nazwa. Co to praktycznie oznacza?

#### Czym nie jest rejestracja na liście produktów tradycyjnych?

- LPT nie powinna być mylona z unijnym systemem rejestrowania i certyfikacji chronionych nazw i oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności,
- LPT nie daje osobie/osobom składającym wniosek monopolu na jego wytwarzanie, czy też nie wiąże się z zastrzeżeniem nazwy,
- produkty zarejestrowane na LPT mogą być wytwarzane bez żadnych ograniczeń w różnych częściach kraju, a nawet kontynentach!
- zarejestrowanie produktu na LPT nie potwierdza w żaden sposób specyficznej jakości konkretnego produktu, który faktycznie można znaleźć na półce sklepowej,
- nie ma nic wspólnego z certyfikatem, czy też rejestracja sama w sobie nie buduje marki określonej firmy (choć z drugiej strony wcale temu nie szkodzi!),
- poza wąskim marginesem nie uprawnia do omińnięcia wymogów związanych z bezpieczeństwem produktu, jak też w żadnym razie nie zwalnia nikogo z jakichkolwiek przewidzianych prawem regulacji (np. skarbowych, czy też związanych z formą prowadzenia działalności gospodarczej - a już zwłaszcza akcyzowych w przypadku wyrobów spirytusowych).

#### Dlaczego warto zarejestrować produkt?

- chronimy nasze dziedzictwo przed zapomnieniem,
- zwiększamy zainteresowanie konsumentów produktami tradycyjnymi,
- rejestracja jest bezpłatna i daje dużo satysfakcji,
- zarejestrowanie produktu na LPT może być impulsem do certyfikacji produkcji, w tym również budować współpracę pomiędzy producentami, czego efektem może być zarejestrowanie produktu w unijnym systemie nazw i oznaczeń geograficznych (choć nie ma przeciwwskazań, aby od razu podjąć się "rejestracji unijnej"),
- dalszym krokiem w budowaniu renomy już konkretnego producenta może być udział np. w krajowym systemie "Jakość - Tradycja". Uprzedni udział w procesie rejestrowania produktu może być pierwszym krokiem w kierunku uzyskania prestiżowych certyfikatów,
- szperanie w dokumentach, starych zapiskach i zdjęciach może być odkrywcze i doprowadzić do ustaleń, o których normalnie nie mielibyśmy pojęcia,
- produktami tradycyjnymi interesują się dziennikarze, smakosze, blogerzy - na ich temat powstają artykuły, programy telewizyjne oraz toczą się dyskusje. Wpisanie się w pewien trend i kontekst tradycji jest dobre dla promocji,
- doświadczenie pokazuje, że osoby, które poświęciły dużo czasu na zarejestrowanie produktów na LPT wiążą to również ze swoją pasją, a w efekcie niekiedy stają się znane co jest dobre dla biznesu,
- w niektórych sytuacjach kultywowanie tradycyjnych metod produkcji może wymagać specyficznego podejścia ze strony przedstawicieli nadzoru sanitarno-weterynaryjnego. Jako przykład przytoczmy wykorzystanie drewnianych beczek w procesie produkcyjnym: drewno nie spełnia wymogów higienicznych, gdyż ze względu na swoją porowatą strukturę może prowadzić do rozwijania się w swym wnętrzu drobnoustrojów. Jeśli jednak zarejestrujemy produkt (np. kiszoną kapustę) i wykazemy, że w plastikowej beczce produkt się nie uda, to LPT może dać podstawę do kultywowania historycznej metody (o ile nie zagraża to zdrowiu konsumenta). Bardziej ekstremalnym przykładem, który z pewnością normalnie byłby kłopotliwy z punktu widzenia lekarzy weterynarii bez formalnego zarejestrowania na LPT, to sposób dojrzewania sera, który uwzględnia zakopywanie go pod ziemią (np. ser Gambryno opisywany przez Lucynę Ćwierczakiewiczową, autorkę poradników kulinarnych z XIX w.). Warto zauważyć, że włoscy konesery potrafią zachwycić się też serem Formaggio di fossa, który dojrzewa w głębokich dołach pod warstwą

torfu, swój szlachetny smak uzyskując również dzięki udziałowi żyjących w ziemi i penetrujących produkt robaków. Raz jeszcze należy podkreślić, że rejestracja na LPT nie jest sposobem na zaoszczędzenie funduszy przy urządzeniu miejsca produkcji.