

Białystok, 13 stycznia 2025 r.

## **Regulamin Bazy produktów lokalnych z województwa podlaskiego**

Bazę produktów lokalnych tworzy się w oparciu o uchwałę nr 306/4403/2018 Zarządu Województwa Podlaskiego z 3 lipca 2018 r. w sprawie inicjatywy „Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego”. Treść uchwały, w tym zasady realizacji Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego znajdują się w Biuletynie Informacji Publicznej oraz na stronie [pcpl.podlaskie.eu](http://pcpl.podlaskie.eu).

Od 1 września 2024 r. realizacją tego zadania zajmuje się Biuro Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego.

§ 1. Niniejszy regulamin określa zasady funkcjonowania strony internetowej „Baza producentów lokalnych” [produkty.podlaskie.eu](http://produkty.podlaskie.eu), w tym tryb i wymogi dla producentów oraz wytwarzanych przez nich produktów, które związane są z przyznawaniem wpisu.

### **Definicje**

§ 2. Niniejszy regulamin posługuje się następującymi pojęciami:

- 1) **Produkt** – substancja lub produkt, przetworzony, częściowo przetworzony lub nieprzetworzony, przeznaczony do spożycia przez ludzi lub, których spożycia przez ludzi można się spodziewać w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2012 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności. Uwzględnienia się również kosmetyki naturalne.
- 2) **Kosmetyki naturalne** - dopuszcza się wyłącznie kosmetyki spełniające wymogi zawarte w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych (Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 342, str. 59 z późn. zm.) oraz w ustawie o produktach kosmetycznych z 4 października 2018 r. (Dz. U. poz. 2227).  
Powinny także zostać poddane Ocenie Bezpieczeństwa Kosmetyków, w wyniku której otrzymały Raport Bezpieczeństwa Produktu Kosmetycznego oraz być wpisane do Rejestru Producentów Kosmetyków – CPNP.
- 3) **Producent** – rolnik lub przedsiębiorca (niezależnie od formy prawnej), który wprowadza do obrotu wytworzony lub przetworzony przez siebie produkt.
- 4) **Rolnik** – na potrzeby bazy produktów, jako rolnika traktuje się osobę fizyczną lub prawną, która zajmuje się prowadzeniem gospodarstwa rolnego, czyli uprawą roślin, hodowlą zwierząt lub innymi formami działalności rolniczej, w celu produkcji żywności na sprzedaż.
- 5) **Grupa produktowa (kategoria)** – produkty o podobnym charakterze grupuje się celem uporządkowania zasobów Bazy produktów.



- 6) **Baza produktów** – zasób danych tworzących ogół wszystkich wpisów producentów, grup produktowych i produktów zarejestrowanych i prezentowanych na stronie [produkty.podlaskie.eu](http://produkty.podlaskie.eu). Baza produktów może być nazywana ogólnie „Stroną internetową”.
- 7) **Wpis** – jeden rekord danych w Bazie produktów. Wpis może dotyczyć produktu, grupy produktów lub producenta (w zależności od stopnia zgodności asortymentu z założeniami niniejszego regulaminu).
- 8) **Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego (PCPL)** – inicjatywa Samorządu Województwa Podlaskiego, której misją jest wzrost dobrobytu mieszkańców obszarów wiejskich województwa podlaskiego oraz zapewnienie konsumentom dostępu do smacznych, świeżych, możliwie niedrogich i wartościowych pod względem odżywczym produktów rolnych i środków spożywczych, przy jednoczesnym poszanowaniu zasobów środowiska naturalnego.
- 9) **Biuro Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego (BPL)** – komórka organizacyjna Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego w Białymstoku stanowiąca zaplecze funkcjonowania Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego.
- 10) **RLKS** – Rozwój Lokalny Kierowany przez Społeczność, podejście do rozwoju lokalnego opartego o metodę LEADER. RLKS wdrażany jest przez Lokalne Grupy Działania, które realizują swoje strategie rozwoju na obszarze kilku lub kilkunastu gmin (strategie opracowane przy zaangażowaniu lokalnej społeczności na bazie lokalnych uwarunkowań).
- 11) **Regionalna polityka jakości** – ogół działań podejmowanych przez Samorząd Województwa Podlaskiego oraz współpracujących z nim partnerów, mających na celu waloryzację produktu lokalnego.
- 12) **Moderator** – pracownik BPL zajmujący się techniczną i redakcyjną stroną prowadzenia Bazy producentów, jak też dysponujący uprawnieniami do redagowania treści.
- 13) **Zespół redakcyjny** – ogół osób (moderatorów) zaangażowanych w ramach BPL w pracę na rzecz utrzymania i rozwoju Bazy produktów.
- 14) **Wizytacja** – wizytacje organizowane są przez Moderatorów celem wpisania do Bazy produktów. Podczas wizytacji przeprowadzany jest wywiad oraz sesja fotograficzna z Producentem.
- 15) **Dodatek do żywności** – zgodnie z art. 3 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. UE. L. z 2008 r. Nr 354, str. 16 z późn. zm.) oznacza każdą substancję, która w normalnych warunkach ani nie jest spożywana sama jako żywność, ani nie jest stosowana jako charakterystyczny składnik żywności,

bez względu na swoją ewentualną wartość odżywczą, której celowe dodanie - ze względów technologicznych - do żywności w trakcie jej produkcji, przetwarzania, przygotowywania, obróbki, pakowania, przewozu lub przechowywania powoduje, lub można spodziewać się zasadnie, że powoduje, iż substancja ta lub jej produkty pochodne stają się bezpośrednio lub pośrednio składnikiem tej żywności.

### **Postanowienia ogólne**

§ 3. Stronę internetową [produkty.podlaskie.eu](https://produkty.podlaskie.eu) (Bazę produktów) tworzy się celem promocji lokalnych produktów z województwa podlaskiego, wyróżniających się jakością, jak też informowania wszystkich zainteresowanych o zasobach regionu w tym zakresie. Serwis służy również rozwijaniu przedsiębiorczości opartej o krótkie łańcuchy dystrybucji żywności. Jest także praktyczną realizacją misji Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego.

§ 4. Informacji zawartych na stronie internetowej [produkty.podlaskie.eu](https://produkty.podlaskie.eu), pomimo dołożenia wszelkich starań ze strony zespołu redakcyjnego nie można traktować jako gwarancji na temat specyficznych cech oraz potwierdzenia określonej jakości i standardów produkcji – zwłaszcza w rozumieniu art. 577<sup>1</sup> ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2024 r. poz. 1061 z późn. zm.). Każda osoba, która dysponuje informacjami o rozbieżnościach pomiędzy opisami produktów/ producentów względem stanu faktycznego, powinna przekazać je Moderatorowi.

§ 5. Producentów, których prezentujemy na stronie internetowej [produkty.podlaskie.eu](https://produkty.podlaskie.eu) można określić jako rzetelnych i/ bądź mających ugruntowaną pozycję na rynku lokalnym. Dane kontaktowe służą zidentyfikowaniu producenta, natomiast wszelkie ewentualne transakcje z Producentem zawiera się we własnym zakresie. Nie należy traktować zespołu redakcyjnego strony internetowej [produkty.podlaskie.eu](https://produkty.podlaskie.eu) jako instancji odwoławczej w przypadku sytuacji jak nieudane transakcje, spory z Producentem. Pomimo tego prosimy o zgłaszanie ewentualnych incydentów.

### **Wpis do bazy produktów**

§ 6.1. Wpisy do Bazy [produkty.podlaskie.eu](https://produkty.podlaskie.eu) odbywają się zgodnie ze schematem stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.

2. Wpis dokonywany jest bezterminowo.

3. Producent powinien informować o wszelkich zmianach stanu faktycznego w zakresie swoich wpisów. Niedopełnienie tego wymogu może skutkować usunięciem producenta z Bazy produktów.

4. Wykreślenie z Bazy produktów następuje:

- 1) na prośbę Producenta,
- 2) po stwierdzeniu niezgodności w zakresie stanu faktycznego z informacjami zawartymi we wpisie (wpis może zostać odnowiony po dostarczeniu wymaganych

wyjaśnień lub zaktualizowanych informacji, jak też ustaniu czynnika powodującego niezgodność),

- 3) rażącem naruszeniu przez Producenta wartości związanych z jakością żywności.

§ 7. Uzyskanie wpisu w Bazie produktów jest nieodpłatne dla Producenta.

§ 8. Baza produktów jest jawna i każdy ma do niej prawo wglądu poprzez Internet.

### **Rola i zadania moderatora**

§ 9. Moderator w kontekście weryfikacji respektowania przez Producenta zasad niniejszego regulaminu może:

- 1) żądać wyjaśnień dotyczących sytuacji prawnej Producenta, jak też okazania dokumentów, certyfikatów itp., które potwierdzą zgodność stanu faktycznego z wpisem oraz postanowieniami niniejszego regulaminu;
- 2) żądać informacji nt. produktów, w tym zwłaszcza ich składu recepturowego, procesów technologicznych oraz pochodzenia surowca;
- 3) w uzasadnionych przypadkach realizować w ramach środków przeznaczonych na obsługę Bazy produktów systemowe lub wrywkowe badania laboratoryjne mające na celu weryfikację jakości produktów. Zadaniem prowadzonych badań będzie również ogólne podnoszenie zaufania konsumentów do żywności zarejestrowanej w Bazie produktów. Producent powinien okazać otwartość oraz wsparcie – w tym na żądanie dostarczyć próbki do badań;
- 4) Moderator ma prawo usunąć wpisy Producenta w Bazie produktów lub zawiesić je do czasu wyjaśnienia wątpliwości lub dostarczenia materiałów w ramach postanowień niniejszego paragrafu.

§ 10. Moderator realizuje działania informacyjno-promocyjne służące propagowaniu Bazy produktów.

### **Obowiązki producenta**

§ 11. Producent zainteresowany uzyskaniem wpisu w Bazie produktów powinien stosować się do zaleceń Moderatora – w tym zwłaszcza w zakresie jego obowiązków wynikających z postanowień § 9. Oznacza to m. in. możliwość zorganizowania wizytacji. Producent zobowiązany jest również udostępnić wszelkie niezbędne dokumenty w uprzednio ustalonym terminie – zazwyczaj 14 dni od powiadomienia o planowanej wizytacji. Utrudnianie dostępu do dokumentów oraz miejsca prowadzenia działalności może stanowić przesłankę do niewpisania w Bazie producentów lub usunięcia wpisu.

§ 12.1 Przyjmuje się, że uzyskanie wpisu do Bazy produktów stanowi nobilitację dla Producenta i jest aktem docenienia jego zaangażowania w zachowanie tradycji i podnoszenia

ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 1

jakości żywności w województwie podlaskim. Producent staje się niejako ambasadorem regionu, co zobowiązuje go do utrzymywania wysokiej jakości produktów.

2. Producent powinien dążyć do ustawicznego poprawiania estetyki stosowanych opakowań uwzględniając przy tym potrzeby ochrony środowiska naturalnego.

3. Producent powinien w miarę możliwości umieszczać informacje o regionie wykorzystując w tym np. stronę internetową firmy, social media, ulotki, prospekty itp.

§ 13. Producent, który jest wpisany do Bazy produktów i powinien informować o tym fakcie wskazując adres URL Bazy produktów w swoich materiałach promocyjnych oraz treściach na firmowej stronie/ profilu w Internecie.

§ 14. Producent, który jest wpisany do Bazy produktów umieszcza tablicę z logo Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego tylko przy produktach, które są faktycznie objęte wpisem.

### Warunki rejestracji

§ 15. Producent musi wyrazić zgodę na przetwarzanie danych osobowych przez PCPL w zakresie działań promocyjnych wypełniając zgłoszenie na stronie [producenci.wrotapodlasia.pl](http://producenci.wrotapodlasia.pl) lub też w inny, równoważny sposób uzgodniony z Moderatorem.

§ 16. Siedziba i faktyczne miejsce działalności Producenta zlokalizowane są na terenie województwa podlaskiego. Wyjątkiem od tej reguły są obszary wdrażania RLKS, które swym zasięgiem przekraczają granice województwa podlaskiego – o ile siedziby właściwych miejscowo lokalnych grup działania znajdują się w województwie podlaskim.

§ 17. Producent dąży do możliwie szerokiego wykorzystania surowców pochodzących z najbliższego otoczenia. Pochodzenie surowca może podlegać restrykcjom, jeśli wskazano je w Wytycznych dla poszczególnych grup produktowych, stanowiących Załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu.

§ 18. Producent musi prowadzić działalność zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (w związku z wymogami wprowadzania produktu do obrotu, podatkowymi itp.).

§ 19. Zaleca się, aby producent czynnie podnosił jakość swoich produktów, w tym zwłaszcza poprzez:

- 1) certyfikat Chronionej Nazwy Pochodzenia, Chronionego Oznaczenia Geograficznego lub Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności, lub
- 2) certyfikat rolnictwa ekologicznego, lub
- 3) certyfikat uznany przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi krajowych systemów jakości: Integrowana Produkcja (IP) Urzędowo Kontrolowana, system „Jakość Tradycja” (JT), QMP (Quality Meat Program) – system jakości dla mięsa wołowego, PQS (Pork Quality System) – system jakości dla mięsa wieprzowego,

QAFP (Quality Assurance for Food Products) System Gwarantowanej Jakości Żywności QAFP, lub

- 4) wyróżnienia (tj. dyplomem/ statuetką/ medalem itp.) przyznane w uznaniu jakości produktów na wystawach, targach, konkursach kulinarnych o randze co najmniej wojewódzkiej, lub
- 5) odznaczenia lub rekomendacje organizacji branżowych, organizacji zrzeszających konsumentów, organizacji zaangażowanej w rozwój turystyki lub innych podmiotów działających na rzecz konsumenta (np. ruchu „Slow Food”), lub
- 6) stosowanymi w praktyce recepturami produktów w oparciu o specyfikację zarejestrowaną na Liście Produktów Tradycyjnych, lub
- 7) inne znaki przyznawane produktom lub producentowi na podstawie przepisów prawa.

§ 20. Działalność Producenta w części podlegającej wpisowi do Bazy produktów co do zasady oparta jest o żywność nie zawierającą substancji, o których mowa w aktualnych przepisach dotyczących dodatków do żywności. Wyjątki od tej reguły mogą wynikać jedynie z następujących sytuacji:

- 1) substancje dodatkowe wymagane są recepturą zarejestrowaną jako tradycyjna (tj. na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi),
- 2) określone substancje dodatkowe zostały literalnie wymienione w Wytycznych dla poszczególnych grup produktowych, które stanowią Załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu,
- 3) Moderator może dopuścić inne substancje dodatkowe w produkcji po zasięgnięciu opinii Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno- Spożywczych lub przedstawicieli środowiska akademickiego specjalizującego się w danej grupie produktów pod kątem zgodności Produktu z ogólną koncepcją Regionalnej polityki jakości opisanej w niniejszym regulaminie,
- 4) w Wytycznych dla poszczególnych grup produktowych mogą zostać określone dodatkowe ograniczenia w zakresie stosowania drożdży oraz substancji takich jak cukier, sól, kwas octowy itp.

§ 21. Skład, rodzaj, jakość oraz metody wytwarzania produktów muszą odpowiadać Wytycznym dla poszczególnych grup produktowych, które stanowią Załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu.

§ 22. Wpisywane produkty nie zawierają składników recepturowych wytworzonych na drodze inżynierii genetycznej.

§ 23. Nazwa wpisywanego produktu nie może nawiązywać do nazw genetycznych (np. „kiełbasa krakowska”, „bułka wrocławska”), ani zawierać odniesień do innego obszaru geograficznego (np. płatki „górskie”, ser „mazurski”).

§ 24. Nazwy wpisywanych produktów nie mogą zawierać odniesień obcych kulturowo lub nie będących elementem tożsamości społeczności lokalnej (np. „sernik cioci Antoniny”, „pizza tradycyjna”, „kebab Podlaski”).

§ 25. Nazwy wpisywanych produktów nie mogą wprowadzać w błąd konsumenta, nie dopuszcza się nazw nielogicznych i ośmieszających (np. bułka wrocławska z podlaskiego).

§ 26. Producentom, którzy przystąpili do Bazy Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego przysługuje otrzymanie zaświadczenia informującego o tym fakcie.

### **Przedmiot i zakres rejestracji w bazie produktów**

§ 27. Wyróżnia się trzy rodzaje wpisu do Bazy produktów:

- 1) Wpis przypisany do Producenta: dotyczy on gospodarstw/ firm jako całości i związany jest z sytuacjami, gdy co najmniej 75% globalnej produkcji w ujęciu jej wartości odbywa się zgodnie z założeniami niniejszego regulaminu. Ten rodzaj wpisu obejmuje przede wszystkim rolników prowadzących sprzedaż bezpośrednią, dostawy bezpośrednie lub rolniczy handel detaliczny (np. Gospodarstwo „Kurza noga” – w przypadku produkcji wyspecjalizowanej możliwe jest doprecyzowanie w nazwie np. Jaja z gospodarstwa „Kurza noga” lub Ferma „Kurza noga”). Tą formą rejestracji mogą zostać objęci również przedsiębiorcy (przede wszystkim mikroprzedsiębiorstwa), których dominująca część asortymentu w ujęciu jego wartości wpisuje się w założenia niniejszego regulaminu (np. „Masarnia Mistrza Jana w Rospudzie”). Możliwe jest również dokonanie wpisu opisowego – odnoszącego się do walorów oferty producenta. Uznaje się, że w tym wariantcie Producent (jako cały podmiot) i cały jego asortyment objęty jest regionalną polityką jakości.
- 2) Wpisy przypisane do grupy produktów: dotyczy Producentów, którzy mają w ofercie różne grupy produktów, lecz tylko jedna lub niektóre z nich w co najmniej 75% (w ujęciu wartości) wpisują się w założenia niniejszego regulaminu. Taka sytuacja może wystąpić, gdy firma ma w ofercie grupę produktów jak np. „zioła z Rospudy” (lokalna mięta i rumianek w formie suszonej itp.), a równolegle zajmuje się produkcją gotowych dań z glutaminianem sodu. Tylko grupy produktów wpisane do Bazy produktów uznaje się za biorące udział w regionalnej polityce jakości.
- 3) Wpisy przypisane do produktu: dotyczą przede wszystkim średnich i dużych przedsiębiorstw, które głównie zajmują się produkcją nie pokrywającą się z założeniami niniejszego regulaminu, ale w swej ofercie mają również pojedyncze produkty, które są z nim zgodne (np. „twaróg ekologiczny”,

„tradycyjna kiełbasa myśliwska”). W tej sytuacji, tylko konkretnie zarejestrowane produkty uznawane są za biorące udział w regionalnej polityce jakości.

§ 28.1 W uzasadnionych przypadkach dopuszcza się łączne stosowanie wpisu do Bazy produktów grupy produktów i konkretnego produktu, kilku grup produktów lub kilku produktów od jednego producenta. Sposób rejestracji ustalany jest z producentem indywidualnie w oparciu o rozpoznanie stanu faktycznego, aby jak najpełniej oddać charakter i specyfikę działalności Producenta – również mając na względzie zdobyte przez Producenta wyróżnienia i uzyskane certyfikaty, przy jednoczesnej dążności do zachowania rozsądnego minimum wpisów od jednego producenta.

2. W sytuacjach problematycznych, udokumentowanie dominującej działalności w ujęciu jej wartości (w myśl powyższego paragrafu) spoczywa na Producentcie.

### **Postanowienia końcowe**

§ 29. Korespondencja oraz wymiana informacji związane z funkcjonowaniem Bazy produktów co do zasady prowadzona jest telefonicznie lub za pośrednictwem poczty e-mail za pośrednictwem Moderatora: tel. 85-66-65-826 lub [produkty@podlaskie.eu](mailto:produkty@podlaskie.eu).

§ 30. Nadzór i funkcje odwoławcze związane z Bazą produktów sprawuje Dyrektor Biura Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podlaskiego w Białymstoku. W przypadkach takich jak przewlekłe lub biurokratyczne załatwianie spraw, zaniedbania lub nienależyte wykonanie zadań przez BPL albo pracowników, można złożyć skargę. Więcej informacji na ten temat: <https://s.podlaskie.eu/skarga>

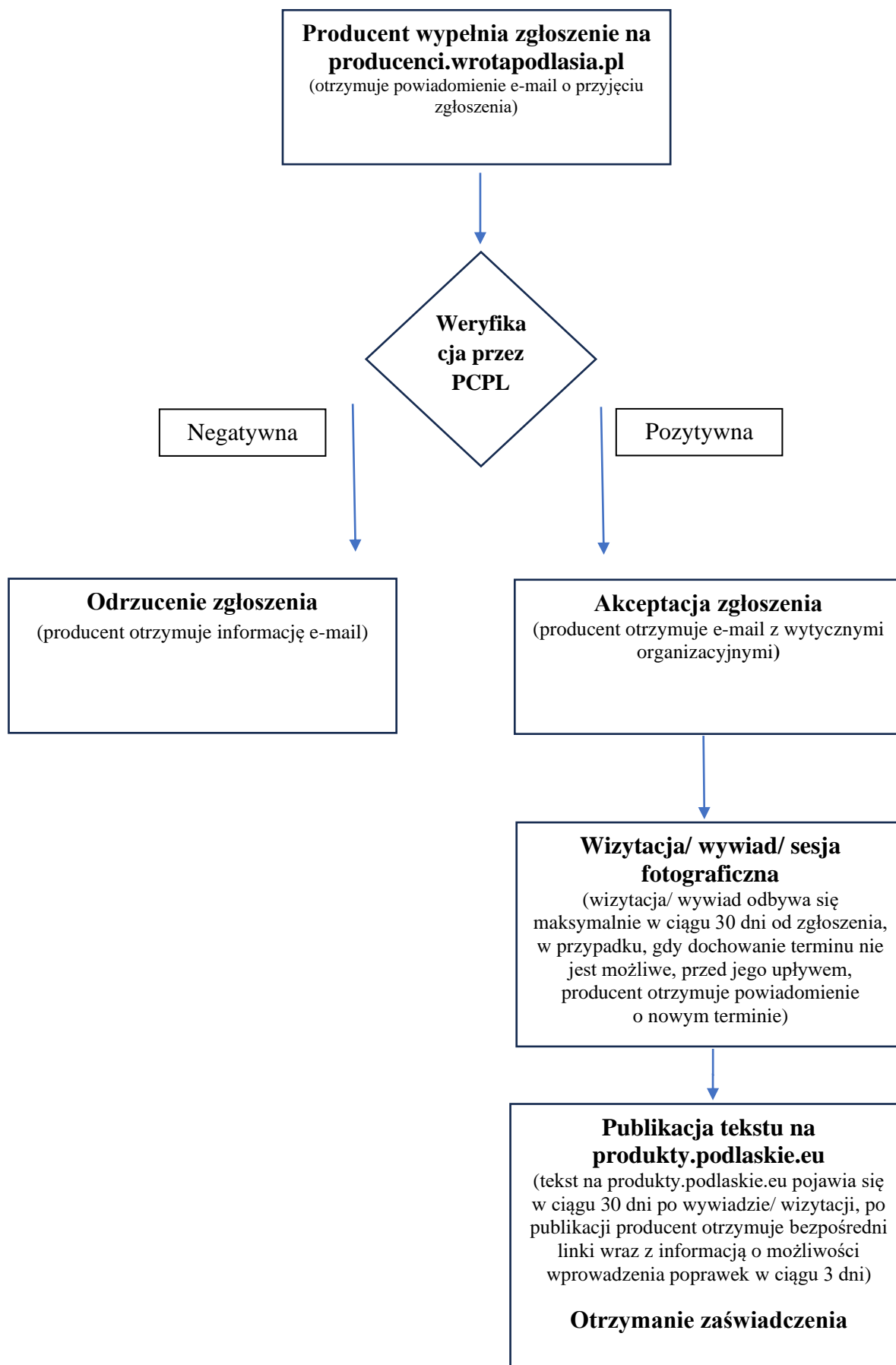
§ 31. Wypełnienie zgłoszenia Producenta na stronie [pcpl.podlaskie.eu](http://pcpl.podlaskie.eu) (adres skrócony: [producenti.wrotapodlasia.pl](http://producenti.wrotapodlasia.pl)) w kontekście publikacji danych jest jednoznaczne z akceptacją niniejszego Regulaminu.

Korespondencję w sprawach dotyczących Bazy produktów należy kierować:

elektronicznie: [produkty@podlaskie.eu](mailto:produkty@podlaskie.eu) lub na adres:  
Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego w Białymstoku  
Biuro Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego  
ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 1  
15-888 Białystok



## Schemat rozpatrywania zgłoszeń do bazy produkty.podlaskie.eu



### Wytyczne dla poszczególnych grup produktowych

#### I. Owoce, w tym owoce runa leśnego i przetwory owocowe

#### II. Warzywa, w tym susze i inne przetwory warzywne

1. Dopuszcza się wyłącznie owoce i warzywa pochodzące z obszaru województwa podlaskiego (w przypadku owoców i warzyw do bezpośredniego spożycia).
2. Przetwory:
  - 1) część owoców lub warzyw, stanowiących dominujący składnik recepturowy, pochodzi z województwa podlaskiego;
  - 2) nie dopuszcza się stosowania koncentratów owoców i warzyw, jako wsadu do przetworów;
  - 3) stosowanie dodatków do żywności oraz innych substancji takich jak cukier, sól, kwas octowy itp. jest dopuszczalne, jeśli wynika ze stosowania tradycyjnych metod konserwacji.
3. Kiszenie:
  - 1) dopuszcza się wyłącznie tradycyjne kiszenie wynikające z procesów fermentacyjnych przebiegających pod wpływem naturalnej, swoistej mikroflory i bez użycia dodatków, których celem jest zakwaszenie produktu (np. kwas organiczny),
  - 2) nie dopuszcza się stosowania zabiegów technologicznych obniżających wartość probiotyczną i odżywczą produktu.
4. Suszenie:
  - 1) dopuszcza się rozdrabnianie i blanszowanie w procesie suszenia;
  - 2) nie dopuszcza się powlekania błonami jadalnymi oraz wszelkich procesów technologicznych stosowanych w celu skrócenia tradycyjnej metody suszenia.

#### III. Grzyby (świeże, suszone oraz wekowane)

1. Dopuszcza się wykorzystanie grzybów pozyskiwanych wyłącznie ze stanowisk naturalnych na obszarze województwa podlaskiego.
2. Surowiec i produkt nie mogą być porażone szkodnikami (robaczywe).
3. Do utrwalania dopuszcza się stosowanie octu, cukru, soli.

#### IV. Jaja

1. Dopuszcza się jaja wyłącznie świeże jaja przeznaczone do handlu detalicznego z oznaczeniem typu:
  - 0 – jaja z produkcji ekologicznej
  - 1 – jaja z chowu na wolnym wybiegu

## 2 – jaja z chowu ściółkowego

2. Dopuszcza się wyłącznie jaja wyprodukowane na terenie województwa podlaskiego.
3. Dopuszcza się wyłącznie jaja pochodzące od ptaków tradycyjnie hodowanych na terenie województwa.

## V. Świeże mięso

1. Metoda hodowli zwierząt musi uwzględniać ich wypasanie (zwierzęta muszą mieć co najmniej okresowy dostęp do wybiegu lub pastwiska).
2. W przypadku drobiu nie dopuszcza się chowu klatkowego.
3. Hodowla zwierząt, jak też pozyskiwanie mięsa odbywa się na terenie województwa podlaskiego.
4. W przypadku braku innej możliwości, dopuszcza się możliwość zarejestrowania żywych zwierząt.

## VI. Wędliny

1. Surowiec do produktów rejestrowanych w tej kategorii spełnia wszystkie wymogi przypisane do kategorii „Świeże mięso” z wyjątkiem opisanym w poniższym ustępie.
2. Z uwagi na sytuację związaną z rozprzestrzenianiem się wirusa Afrykańskiego Pomoru Świń oraz problemami producentów z tym związanymi, ograniczeń nie stosuje się względem wieprzowiny, pod warunkiem, że jest ona pochodzenia krajowego.
3. Nie dopuszcza się produktów wysokowydajnych i/lub wędzonych inaczej niż bezpośrednio dymem wędzarniczym wytwarzanym przez żarzenie drewna.
4. Dopuszcza się stosowanie substancji dodatkowych dopuszczonych aktualnymi przepisami do stosowania w tradycyjnym przetwórstwie mięsa.

## VII. Mleko oraz jego przetwory (w tym sery)

1. Dopuszcza się wyłącznie mleko pochodzące od zwierząt ras tradycyjnie hodowanych w Polsce, zwłaszcza ras rodzimych.
2. Nie dopuszcza się stosowania substytutów mleka i produktów mleczarskich.
3. Wytyczne dla mleka (jako produktu gotowego lub surowca):
  - 1) jeżeli mleko poddawane jest pasteryzacji, proces ten odbywa się w temperaturze nie wyższej, niż 84°C,
  - 2) niedopuszczalna jest repasteryzacja mleka,
  - 3) nie dopuszcza się standaryzacji białka,
  - 4) nie dopuszcza się dodatku tłuszczu roślinnych oraz białek roślinnych do mleka,
  - 5) nie dopuszcza się poddawania mleka mikrofiltracji,
  - 6) nie dopuszcza się mleka odtwarzanego z mleka w proszku,
  - 7) surowiec w całości pochodzi z gospodarstw zlokalizowanych na terenie województwa podlaskiego (wymogu nie stosuje się do mleka z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych).
4. Wytyczne ogólne dla produktów mlecznych:

- 1) surowiec zgodny z wytycznymi dla mleka,
- 2) dopuszcza się stosowanie podpuszczki,
- 3) dopuszcza się stosowanie kultur bakterii,
- 4) nie dopuszcza się produktów z dodatkiem mleka w proszku, białek mleka oraz serwatki,
- 5) nie dopuszcza się dodawania cukru, syropu glukozowo-fruktozowego oraz substytutów cukru,
- 6) nie dopuszcza się termizowania produktu, którego celem jest przedłużenie terminu przydatności do spożycia kosztem wartości odżywczych i mikrobiologicznych produktu,
- 7) dopuszcza się stosowanie atmosfery ochronnej w opakowaniu produktów,
- 8) maślanka: dopuszcza się wyłącznie produkt powstały w wyniku produkcji masła z dodatkiem mleka pasteryzowanego.

#### **VIII. Zboża, mąki, kasze (w tym inne surowce tworzące bazę do tłoczenia oleju)**

1. Całość upraw musi być prowadzona na terenie województwa podlaskiego (wymogu nie stosuje się do surowca z certyfikowanych gospodarstw ekologicznych).
2. Nie dopuszcza się stosowania dodatków do żywności.

#### **IX. Pieczywo, wyroby piekarnicze i cukiernicze**

#### **X. Gotowe dania i potrawy**

1. Przedmiotem wpisu mogą być produkty:
  - 1) w co najmniej 75% oparte o surowce (składniki) wytworzone w zgodzie z wytycznymi niniejszego regulaminu (np. dania z lokalnej jagnięciny, sernik z lokalnego twarogu), i/lub
  - 2) zarejestrowane na Liście Produktów Tradycyjnych (względem surowców i półproduktów ma zastosowanie skład recepturowy wskazany w specyfikacji wniosku o zarejestrowanie produktu na Liście Produktów Tradycyjnych).
2. Produkty inne niż chleb: z zastrzeżeniem postanowień punktu 1 nie wprowadza się ograniczeń recepturowych względem surowców i półproduktów, o ile nie zostały one literalnie wskazane w niniejszym rozdziale (dotyczy np. margaryn, czekolady, aromatów spożywczych, tradycyjnych środków wspomagających wzrost ciasta).
3. Stosowanie jaj:
  - 1) dopuszcza się wyłącznie świeże jaja,
  - 2) dopuszcza się również świeże jaja typu „3”.
4. Przyprawy: nie dopuszcza się stosowania mieszanek przyprawowych z dodatkiem wzmacniaczy smaku (jak np. glutaminian sodu).
5. Nie dopuszcza się stosowania preparatów spożywczych: stabilizatorów, zagęstników, emulgatorów.
6. Pieczywo:

- 1) nie dopuszcza się gotowych mieszanek i dodatków chemicznych przyspieszających wypiek, regulujących puszystość ciasta, chrupkość skórki,
- 2) nie dopuszcza się stosowania metody odroczonego wypieku,
- 3) w przypadku chleba dodatkowo nie dopuszcza się stosowania mąki pszennej oraz dodatku drożdży.

## **XI. Oleje**

1. Dopuszcza się wyłącznie oleje tłoczone z roślin tradycyjnie występujących na terenie regionu, w których część oleju jest pozyskiwana z roślin uprawianych na terenie regionu.
2. Dopuszcza się wyłącznie oleje tłoczone na zimno, nierafinowane.

## **XII. Soki i napoje**

1. Surowiec do produktów rejestrowanych w tej kategorii spełnia wszystkie wymogi przypisane do kategorii „Owoce [...]” oraz „Warzywa [...]”.
2. Soki: dopuszcza się wyłącznie soki tłoczone, niepoddane procesowi filtracji (mętne) i bez dodatku cukru – jeśli są poddane pasteryzacji, to temperatura tego procesu nie przekracza 82°C.
3. Nie dopuszcza się soków i innych napoi wytwarzanych na bazie koncentratów.
4. Nie dopuszcza się stosowania owoców opadowych do tłoczenia, chyba, że tłoczenie nastąpi tego samego dnia, co ich zbiór.
5. Dodatek cukru do produktu w tej kategorii jest możliwy wyłącznie, jeśli wynika ze stosowania metody produkcji zarejestrowanej na Liście Produktów Tradycyjnych.
6. Piwo: możliwe jest zarejestrowanie produktu wyłącznie na bazie surowców zarejestrowanych na Liście Produktów Tradycyjnych.
7. Wino: dopuszcza się siarczyny, jednakże producent powinien dążyć do ich ograniczenia względem dopuszczalnych norm.
8. Piwo i wino: dopuszcza się wyłącznie produkty rozlewane do opakowań detalicznych bezpośrednio w miejscu produkcji (tj. w browarze lub winiarni).
9. Inne alkohole: dopuszcza się alkohole tradycyjne dla województwa podlaskiego bazujące na surowcach w dominującej części pochodzącej z województwa podlaskiego. W przypadku nalewek dopuszcza się wyłącznie zastosowanie naturalnych składników nadających produktowi aromat z poszanowaniem wytycznych niniejszego regulaminu (np. wiśnie wykorzystane do nalewki, muszą spełniać założenia przypisane do kategorii „Owoce [...])

## **XIII. Ryby (świeże, wędzone, wekowane)**

1. Wytyczne dla ryb (jako surowca oraz produktu gotowego):
  - 1) do zarejestrowania dopuszcza się wyłącznie gatunki ryb uznanych za rodzime zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 listopada 2012 r. w sprawie wykazu gatunków ryb uznanych za nierodzące i wykazu gatunków

- ryb uznanych za rodzime oraz warunków wprowadzania gatunków ryb uznanych za nierodzime, dla których nie jest wymagane zezwolenie na wprowadzenie (Dz. U. poz. 1355) i karpia (*Cyprinus carpio*),
- 2) dopuszcza się ryby złowione na terenie województwa podlaskiego pochodzące z publicznych śródlądowych wód płynących lub ziemnych stawów rybnych,
  - 3) w przypadku ziemnych stawów rybnych obligatoryjnym warunkiem jest prowadzenie działalności zwolnionej z opłat za usługi wodne zgodnie z art. 279 ustawy z dnia 20 lipca 2017 r. Prawo wodne (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 1087 z późn. zm.)<sup>1</sup>.
2. Wędzenie ryb: nie dopuszcza się wędzenia ryb inaczej niż bezpośrednio dymem wędzarniczym wytwarzanym przez żarzenie drewna.
  3. Dopuszcza się stosowanie substancji dodatkowych dopuszczonych aktualnymi przepisami do stosowania w tradycyjnym przetwórstwie ryb.

#### **XIV. Miody i inne produkty pszczele**

1. Nie dopuszcza się miódów sztucznych powstałych w wyniku obróbki termicznej lub obróbki syropu będącego mieszaniną cukru i wody przez pszczoły oraz miódów i produktów pszczelich w całości lub części wyprodukowanych poza obszarem województwa podlaskiego.
2. Nie dopuszcza się miódów z jakimikolwiek dodatkami (np. czekoladą, płatkami róży itp.).
3. Nie dopuszcza się miódów, które zostały podgrzane do temperatury przekraczającej 42°C.
4. Nie dopuszcza się miódów pozyskiwanych od różnych pszczelarzy – przedmiotem rejestracji może być własna pasieka/miód – chyba, że podmiot dokonujący wpisu udowodni, że wszyscy jego dostawcy spełniają wymogi niniejszego regulaminu.

#### **XV. Zioła i przyprawy**

1. Dopuszcza się wyłącznie produkty jednorodne lub mieszanki na bazie roślin występujących na terenie województwa podlaskiego – przy czym ponad połowa surowca do ich produkcji musi być pozyskiwana na obszarze województwa podlaskiego.
2. Nie dopuszcza się stosowania substancji wzbogacających smak (jak np. glutaminian sodu).

---

<sup>1</sup> Zwolnione z opłat za usługi wodne jest wprowadzanie do wód lub do ziemi - wód wykorzystanych, odprowadzanych z obiektów chowu i hodowli ryb oraz innych organizmów wodnych w stawach o wodzie stojącej, o ile produkcja tych ryb oraz tych organizmów, rozumiana jako średnioroczny przyrost masy tych ryb oraz tych organizmów w poszczególnych latach cyklu produkcyjnego, nie przekracza 1500 kg z 1 ha powierzchni użytkowej stawów rybnych tego obiektu w jednym roku danego cyklu produkcyjnego.



## **XVI. Inne**

1. W przypadku produktów, nie dających się przypisać do żadnej z ww. kategorii, stosuje się odpowiednio zasady rejestracji najbardziej zbliżonej rodzajowo grupy produktów z zastrzeżeniem, że możliwie duży udział surowca powinien pochodzić z regionu.
2. Dopuszcza się wykorzystanie składników importowanych, wyłącznie jeśli nie są wytwarzane w regionie lub w Polsce.
3. Dopuszcza się wyłącznie kosmetyki spełniające wymogi zawarte w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącym produktów kosmetycznych (Dz. U. UE. L. z 2009 r. Nr 342, str. 59 z późn. zm.) oraz w ustawie o produktach kosmetycznych z 4 października 2018 r. (Dz. U. poz. 2227). Powinny także zostać poddane Ocenie Bezpieczeństwa Kosmetyków, w wyniku której otrzymały Raport Bezpieczeństwa Produktu Kosmetycznego oraz być wpisane do Rejestru Producentów Kosmetyków – CPNP.