



Czy produkt tradycyjny ma współrzędne? Kartowanie tradycji żywnościowych w Polsce

Does a local food product have coordinates? Mapping Poland's food traditions

Alina Gerlée  Małgorzata Harasimowicz  Maria Zachwatowicz 
Sylvia Kulczyk  Marta Grzywacz  Marta Derek 

Uniwersytet Warszawski

Wydział Geografii i Studiów Regionalnych

ul. Krakowskie Przedmieście 30, 00-927 Warszawa

a.gerlee@uw.edu.pl • ma.harasimow@student.uw.edu.pl • m.zachwatowicz@uw.edu.pl •

skulczyk@uw.edu.pl • m.grzywacz14@student.uw.edu.pl • m.derek@uw.edu.pl (autor korespondencyjny)

Zarys treści. Celem artykułu jest zaprezentowanie metody kartowania tradycyjnych produktów żywnościowych na podstawie ich opisowych charakterystyk, a także wizualizacja i analiza jego efektów. Podstawowe źródło danych stanowiła lista produktów tradycyjnych prowadzona od 2005 r. w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Uwzględniono także polskie produkty certyfikacji unijnej, które mają przypisaną lokalizację geograficzną (PDO, PGI). W efekcie skartowano 2117 produktów uznanych za żywność tradycyjną. Większość produktów miało zasięg regionalny, a głównymi obszarami koncentracji był Śląsk (oraz Śląsk Cieszyński), Kaszuby, Wielkopolska i Kujawy. Zasięgi występowania produktów z poszczególnych kategorii różniły się od siebie, choć w przypadku trzech najliczniejszych (gotowe dania i potrawy, produkty mięsne, wyroby piekarnicze i cukiernicze) widać było podobieństwa w rozmieszczeniu. Lista produktów tradycyjnych okazała się być zbiorem szerokim, wewnętrznie zróżnicowanym i metodologicznie niespójnym. Badanie pokazało, że rejestr ten należy traktować nie tyle jako obraz bogactwa tradycji samych w sobie, co jako ich interpretację na potrzeby operacyjne. Mapa prezentująca zasięgi produktów według gmin jest nie tyle obrazem bogactwa tradycji żywnościowej, co raczej obrazem zainteresowania tą tradycją ze strony aktywnych interesariuszy. Przeprowadzone kartowanie pokazało wymiar przestrzenny zgłoszonych produktów tradycyjnych, który do tej pory nie był szerzej analizowany w literaturze przedmiotu. Może on stanowić platformę interpretacji i komunikacji dziedzictwa żywnościowego, a także stanowić element edukacji konsumenckiej oraz narzędzie wspierające rozwój turystyki kulinarnej.

Słowa kluczowe: żywność tradycyjna, dziedzictwo żywnościowe, kartowanie, produkty tradycyjne.

Keywords: traditional food, food heritage, mapping, traditional food products.

Wstęp

Tradycyjna żywność jest modna – kojarzy się ze zdrowym stylem życia, wysoką jakością i przywiązaniem do korzeni. Również oficjalne polityki rozwojowe, np. strategia UE „Od pola do stołu” (European Commission, 2020), podkreślają znaczenie działań na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego. Zwrot ku tradycyjnym metodom produkcji oraz dostrzeżenie wartości terytorialnego zakorzenienia produktów żywnościowych jest wskazywany jako trudna, ale możliwa ścieżka prowadząca do bardziej zrównoważonego rozwoju (de Noronha Vaz et al., 2009; Fontefrancesco, 2023).

Tradycyjna żywność to także jeden z elementów dziedzictwa żywnościowego, stanowiącego część niematerialnego dziedzictwa kulturowego, tj. „praktyk, wyobrażeń, przekazów, wiedzy i umiejętności (...) które wspólnoty, grupy i, w niektórych przypadkach, jednostki uznają za część własnego dziedzictwa kulturowego” (UNESCO, 2003, art. 2 ust. 1). Jacinthe Bessière i Laurence Tibère (2010, s. 1) definiują dziedzictwo żywnościowe jako wszystkie „produkty rolne, surowe i przetworzone, związane z nimi wiedzę i umiejętności (techniki uprawy i gotowania), a także sposoby dystrybucji żywności”. W kontekście żywności oznacza to, że za dziedzictwo można uznać żywność i związane z nią zwyczaje, w tym sposoby jej pozyskiwania, a także przygotowywanie posiłków i spożywanie pokarmów (Timothy, 2016; por. Bortolotto, 2018).

Zamiennie z pojęciem „dziedzictwa żywnościowego” stosuje się również pojęcie „tradycji żywnościowej”. Almansouri et al. (2021) wskazują, że oba te terminy mają wspólne słowa-klucze. Są to ludzie (i ich kultura), terytorium (oraz warunki, jakie stwarza dla produkcji rolniczej), a także zasady wyrobu oraz okoliczności spożywania konkretnych produktów jako wypadkowa tych dwóch sfer. Jak zauważa Ronström (2005), mimo bliskości obu pojęć, tradycję wyróżnia jej lokalność – cytowany autor widzi ją jako wernakularny element związany z życiem na obszarach wiejskich, podczas gdy dziedzictwo postrzega jako intencjonalny konstrukt, często o szerszym zasięgu przestrzennym.

Tradycyjna żywność nie jest pojęciem rozumianym jednoznacznie. Na podstawie analizy ponad 20 definicji Rocillo-Aquino et al. (2021) ustalili cztery podstawowe wymiary określające tradycyjną żywność: czas, miejsce, know-how oraz znaczenie kulturowe. Decydują one o tym, że tradycyjne produkty żywnościowe wyróżniają się szczególnymi cechami pod względem użytych surowców, składu oraz sposobów produkcji (Koskowski i Dominik, 2017). Guerrero et al. (2010) wykazali, że rozumienie omawianego pojęcia jest uwarunkowane kulturowo. W południowej Europie pojęcie „tradycyjny” miało wymiar bardziej ogólny – kojarzono je z dziedzictwem, kulturą lub historią. W Europie Środkowej i Północnej skupiano się głównie na bardziej konkretnych, praktycznych aspektach, takich jak wygoda czy zdrowie. Polacy szczególnie silnie utożsamiali tradycyjną żywność ze smakiem produktów.

To właśnie kwestia tożsamości oraz zakorzenienia w przestrzeni łączą badania nad dziedzictwem z geografą. Jak zauważają Graham et al. (2000), dziedzictwo styka się z geografą na trzech płaszczyznach. Po pierwsze, dziedzictwo jest zjawiskiem przestrzennym: wiąże się z konkretnym miejscem. Po drugie, dziedzictwo ma znaczenie dla współczesnej geografii kultury i geografii historycznej, które koncentrują się na znaczeniu, reprezentacji, oraz właśnie na kwestii tożsamości. Poczucie miejsca jest tu zarówno elementem, jak i wynikiem procesu tworzenia dziedzictwa. Po trzecie wreszcie, dziedzictwo jest zarówno dobrem kulturowym, jak i ekonomicznym, i jako takie jest traktowane jako towar.

Tradycyjne produkty żywnościowe niosą ze sobą duży ładunek niematerialnych znaczeń i wartości, których wybór oraz interpretacja zależą od podmiotu definiującego dany produkt – mogą to być zarówno zewnątrzni eksperci, jak producenci lub konsumenci (Guerrero et al., 2009). Tradycyjne produkty żywnościowe to zatem z jednej strony pojęcie powszechne, rozumiane intuicyjnie, jednocześnie jednak bardzo wielowymiarowe. Brak ostrych granic znaczeniowych utrudnia jednoznaczną interpretację przestrzenną zjawiska. Mimo świadomości znaczenia kartowania tradycyjnej żywności dla zarządzania różnymi aspektami rozwoju lokalnego (takimi jak użytkowanie ziemi, rozwój turystyki), tego typu opracowania są rzadkie (Thouvenot, 1978; du Rand et al., 2016). Sama idea przedstawia-

nia ich na mapach ma jednak stosunkowo długą historię. Jednym z pierwszych tego typu opracowań była *Carte Gastronomique de la France*, opublikowana w 1809 (Nicoud, 2019). Na mapie tej zlokalizowano regionalne specyfiki, nie przypisując im jednak konkretnego zasięgu. Ten sposób wizualizacji stosuje się powszechnie do dziś, np. w materiałach promocyjnych. Rzadko wyznacza się dokładne zasięgi tradycyjnych produktów żywnościowych, najczęściej ograniczając się do punktowego oznaczenia miejsc, gdzie tradycje te zostały zidentyfikowane. W skali przeglądowej zasięg tradycyjnych produktów żywnościowych przypisywany jest zazwyczaj obszarom o określonych granicach administracyjnych (Uchiyama et al. 2017; Flinzberger et al. 2022). Tego typu opracowania są przydatne w kontekście operacyjnym, bo działania związane z wykorzystaniem tradycji żywnościowej na potrzeby gospodarcze i społeczne realizowane są najczęściej właśnie przez administrację regionalną.

W Polsce sposobem identyfikacji tradycyjnych produktów, stanowiących pewien element dziedzictwa żywnościowego, jest procedura wpisu na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rozwoju Wsi i Rolnictwa. Wybór odpowiednich produktów i jego uzasadnienie, a także udokumentowanie trwających co najmniej 25 lat tradycji z nimi związanych, można nazwać procesem operacjonalizacji dziedzictwa poprzez rozpoznanie produktów, z którymi związana jest lokalna (bądź regionalna) tradycja. Zapisy regulujące istnienie tej listy mówią wprost o produktach stanowiących „element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane” oraz będących „elementem tożsamości społeczności lokalnej”, które „mogą być wpisane na listę produktów tradycyjnych” (Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r.; Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r.; Ustawa z dnia 9 marca 2023 r.).

Innym formalnym oznaczniikiem tradycyjnych produktów żywnościowych, popularyzującym je, a jednocześnie zapewniającym powtarzalność i jakość, są oznaczenia geograficzne Unii Europejskiej (UE). Mają być one odpowiedzią na utratę różnorodności żywności i krajobrazu spowodowaną standaryzacją i handlem światowym oraz wspierać zintegrowany rozwój obszarów wiejskich. Oczekuje się, że oznaczenia geograficzne zapewnią rolnikom dostęp do konsumentów spoza lokalnego rynku, którzy są skłonni zapłacić więcej za tradycyjne produkty regionalne, co wspiera lokalny zrównoważony rozwój (Sylvander et al., 2011).

Ani wnioski o oznaczenia stosowane w UE, ani polska lista produktów tradycyjnych, nie stawiają wymogu przedstawienia mapy określającej zasięg wytwarzania produktu. Wobec braku reprezentacji kartograficznej, aspekt zakorzenienia zgłaszanych produktów w przestrzeni geograficznej jest w znacznym stopniu pomijany lub przedstawiany wyłącznie w formie opisowej, nie zawsze precyzyjnie. Analizy i opracowania wykorzystujące listę produktów tradycyjnych są aprzestrzenne albo ograniczają się wyłącznie do porównań międzyregionalnych (np. Sieczko, 2008; Iwan, 2015; Florek i Gazda, 2016; Wrzodak, 2024). To duże ograniczenie, a zarazem luka, którą w tej pracy postaramy się wypełnić.

W niniejszym artykule przedstawiamy metodę kartowania przestrzennego zróżnicowania tradycyjnych produktów żywnościowych na podstawie ich opisowych charakterystyk. Prezentujemy również wyniki jej implementacji, analizując przestrzenne zróżnicowanie polskich tradycyjnych produktów żywnościowych, które zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych bądź uzyskały jedno z oznaczeń geograficznych stosowanych w UE. Możliwie szczegółowe rozpoznanie przestrzennego zróżnicowania tradycyjnych produktów żywnościowych jest istotne dla zrównoważonego kształtowania lokalnego systemu społeczno-ekologicznego, a w konsekwencji dla dobrostanu ludzi oraz dobrej kondycji

środowiska przyrodniczego. Znaczenie lokalnych systemów, obejmujących przekonania, tradycje i praktyki podtrzymywane przez społeczności, uważa się za istotną strategię adaptacyjną do środowiska, w którym żyją (Vandebroek et al., 2011; Pascual et al., 2023). Proces rejestrowania produktu tradycyjnego w oficjalnym systemie (wynikający często z potrzeb ekonomicznych i promocyjnych) wymusza konieczność interpretacji lokalnej wiedzy oraz praktyk. Obejmuje on zarówno wyłonienie zaangażowanych interesariuszy, jak też sposób, w jaki produkt zostanie zaprezentowany. Dotyczy to wszystkich składowych jego charakterystyki, również zasięgu przestrzennego. Oficjalne rejestry tradycyjnych produktów żywnościowych należy zatem traktować nie jako obraz tradycji samej w sobie, ale jak interpretację na potrzeby operacyjne. Zawarta w nich informacja o lokalizacji tradycyjnych produktów żywnościowych to jednocześnie wskazanie obszarów, gdzie istnieją grupy interesariuszy aktywnie zaangażowane w działania promujące tradycyjną żywność.

Materiały i metody

Źródła danych

Podstawowe źródło danych stanowiła lista produktów tradycyjnych prowadzona od 2005 r. przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zgodnie z ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* oraz ustawą z dnia 9 marca 2023 r. *o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych*, z wnioskiem o wpis produktu rolnego na listę występują osoby fizyczne, osoby prawne lub jednostki organizacyjne nieposiadające osobowości prawnej, wytwarzające dany produkt. Decyzję o formalnej i merytorycznej zgodności z definicją produktu tradycyjnego oraz o przekazaniu wniosku do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi podejmuje marszałek województwa. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi wpisuje produkt na listę, którą publikuje w dzienniku urzędowym ministra właściwego ds. rynków rolnych oraz na stronie internetowej ministerstwa.

Lista produktów tradycyjnych ma na celu zbieranie i rozpowszechnianie informacji o produktach tradycyjnych i o ich wytwarzaniu, a nie o ich producentach. Z wpisem na listę nie wiąże się kontrola produktów pod względem zgodności produkcji z recepturą, ani ochrona ich nazwy. Producenci produktów znajdujących się na liście mogą jednak występować o odstępstwa od wymogów weterynaryjnych i sanitarnych, jeśli jest to niezbędne ze względu na tradycyjną recepturę (Ministerstwo Rolnictwa..., 2024). Wpis na krajową listę nie jest tożsamy z wpisaniem przez Komisję Europejską produktów spożywczych i wina do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia (*Protected Designation of Origin* – PDO), Chronionych Oznaczeń Geograficznych (*Protected Geographical Indication* – PGI), lub z wpisaniem produktu do Rejestru Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (*Traditional Speciality Guaranteed* – TSG). Zasady rejestracji produktów według wymogów Unii Europejskiej obwarowane są szeregiem wymogów formalnych oraz związane z opłatami. Weryfikacji podlega pochodzenie produktów i ich cechy oraz tradycyjne metody wytwarzania, stanowiące o oryginalności. W przypadku PDO i PGI badane jest, czy produkt wytwarzany jest na obszarze geograficznym określonym w specyfikacji produktu, a ich nazwy podlegają ochronie. Produkty TSG nie są przypisane do lokalizacji

geograficznej i mogą być wytwarzane na terenie całego kraju dokonującego zgłoszenia – chroniony jest tu tradycyjny sposób wytwarzania i skład lub wykonanie z tradycyjnych surowców, natomiast nazwa nie podlega ochronie (Rozporządzenie..., 2024). Część produktów certyfikacji unijnej znajduje się jednocześnie na liście produktów tradycyjnych.

W latach 2007-2024, 47 polskich produktów uzyskało unijne certyfikaty: PDO (10 produktów), PGI (26 produktów) lub TSG (11 produktów), a dwa wyroby spirytusowe Oznaczenie Geograficzne (*Geographical Indication* – GI) (Inspekcja..., 2025). W prowadzonej analizie zostały uwzględnione te polskie produkty certyfikacji unijnej, które mają przypisaną lokalizację geograficzną (PDO, PGI) lub są jednocześnie na liście produktów tradycyjnych. Należy zauważyć, że jedynie 8 polskich produktów wpisanych do rejestrów unijnych nie jest ujętych na liście krajowej.

Procedura

Procedurę identyfikacji zasięgu produktów oparto na opisach tekstowych. W pierwszej kolejności analizowano treść opisu w bazie produktów regionalnych i tradycyjnych na stronie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Jeśli na jego podstawie nie udało się określić zasięgu (punktowego lub powierzchniowego) danego produktu, szukano pełniejszego opisu (lub mapy) na stronach urzędów marszałkowskich. Jeśli nie znajdowano tam dodatkowych informacji o przestrzennym zasięgu produktu, w dalszej kolejności szukano informacji w sieci: m.in. na lokalnych portalach, blogach, stronach producentów lub dystrybutorów. W przypadku braku informacji przypisywano produkt do granic województwa, w którym został zgłoszony. W przypadku produktów certyfikacji unijnej, które miały opisany zasięg geograficzny, wykorzystywano tę informację jako najbardziej szczegółową.

Opisy produktów na stronie ministerstwa w wielu przypadkach są niekompletne, niekiedy ograniczone do jednego akapitu. W przypadku niektórych województw dłuższa wersja tego samego opisu znajdowała się na stronach urzędów marszałkowskich (np. mazowieckie¹) lub innych podmiotów (np. na portalu Śląskie Smaki <https://www.slaskiesmaki.pl/> stworzonego przez Śląską Organizację Turystyczną²). Niekiedy na stronach urzędów marszałkowskich opis produktów nie był rozwinięciem tekstu znajdującego się na stronie ministerstwa, a zawierał inne informacje (np. w przypadku woj. lubelskiego³, zachodniopomorskiego⁴). W przypadku niektórych województw opisy na stronie urzędu marszałkowskiego województwa były takie same jak w bazie ministerialnej (np. woj. opolskie⁵) lub też na stronie województwa znajdował się odnośnik do opisu na stronie ministerstwa

¹ Dłuższe opisy dostępne są na archiwalnej stronie: <https://archiwum.mazovia.pl/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych/> (dostęp: 05.2025)

² Portal powstał w ramach projektu „Śląski System Informacji Turystycznej” realizowanego w ramach Działania 3.3 Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2007-2013 „Systemy Informacji Turystycznej”. Portal oraz aplikacja mobilna z nim związana były rozwijane w ramach projektu „Mobilne Śląskie. Stworzenie systemu aplikacji mobilnych z wykorzystaniem zdigitalizowanych zasobów kulturowych wraz z rozbudową [slaskie.travel](https://www.slaskie.travel) celem zapewnienia powszechnego i otwartego dostępu do tych zasobów” dofinansowanego z RPO WSL na lata 2014-2020.

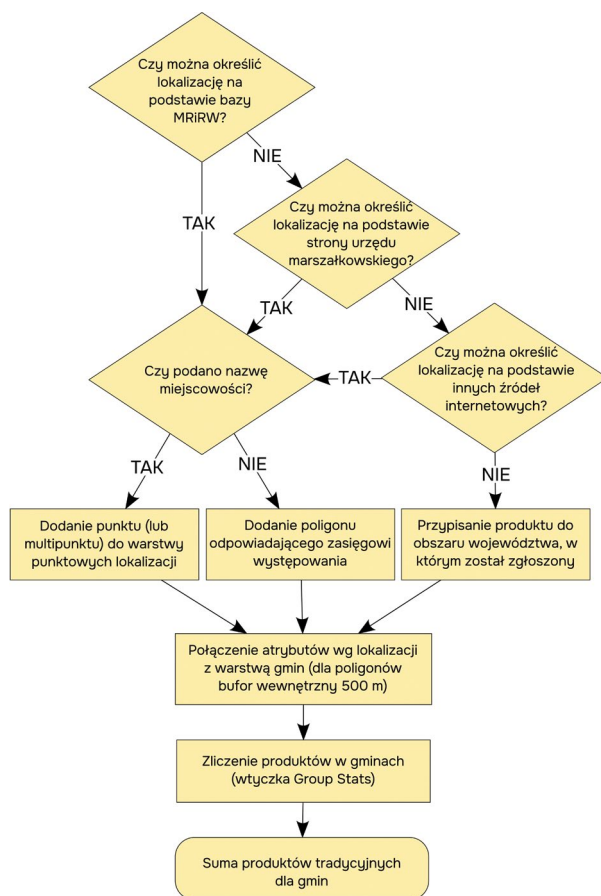
³ Na stronie <https://www.lubelskie.pl/rolnictwo-i-srodowisko/rozwoj-obszarow-wiejskich/produkty-tradycyjne/> (dostęp: 04.2025)

⁴ Na stronie: <https://wrir.wzp.pl/biuro-rolnictwa-i-rozwoju-wsi/produkty-tradycyjne-z-wojewodztwa-zachodniopomorskiego> (dostęp 04.2025)

⁵ Na stronie: <https://zesmakiem.opolskie.pl/kategoria/nasze-produkty-tradycyjne/oleje-i-tluszcz/> (dostęp: 04.2025)

(np. woj. dolnośląskie⁶). W niektórych przypadkach dostępne były przygotowane mapy, np. dla województwa lubuskiego dostępna była mapa z adresami wytwórców poszczególnych produktów zamieszczona na stronie Jednostki Regionalnej Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich Województwa Lubuskiego⁷. Ta niejednorodność danych wpłynęła na opisany wyżej kształt procedury kartowania produktów i poszukiwanie informacji również poza oficjalnymi źródłami (tj. stronami urzędów).

Na podstawie uzyskanych informacji o lokalizacji, wprowadzano produkty do bazy danych GIS (wykorzystano oprogramowanie QGIS 3.40). Produktowi przypisywano zasięg powierzchniowy, w formie poligonu (gdy w opisie podane były np. jednostki administracyjne, regiony geograficzne, etnograficzne lub historyczne) lub punktowy (gdy wymienione były konkretne miejscowości).



Ryc. 1. Schemat procedury kartowania produktów pozyskanych z listy produktów tradycyjnych
Diagram of the products mapping procedure

⁶ Na stronie: <https://umwd.dolnyslask.pl/obszarywiejskie/produkty-regionalne-i-tradycyjne/krajowa-lista-produktow-tradycyjnych/> (dostęp: 04.2025)

⁷ Mapa producentów żywności: https://lubuskie.ksow.pl/files/lubuskie/mapy_grafiki/UM_mapa-z-opisem.jpg (dostęp: 04.2025)

Kolejnym etapem była harmonizacja danych punktowych i poligonów. Jako podstawowe jednostki do dalszych analiz przyjęto gminy, których granice pozyskano z Państwowego Rejestru Granic (PRG) za pomocą usługi WMS. Dla każdej gminy obliczono liczbę produktów występujących w jej obrębie. W przypadku poligonów, aby uniknąć błędów wynikających z niedokładności wyrysowania granic lub wliczenia produktów (poligonów) jedynie w minimalnym stopniu pokrywających się z obszarem gminy, zastosowano bufor wewnętrzny szerokości 500 m. W wyniku tego działania do każdej gminy przypisane zostały tylko te produkty (poligony), których zasięg wkraczał na odległość ponad 500 m od granicy gminy oraz wszystkie produkty przypisane do miejscowości (punktów) znajdujących się w danej gminie. W przypadku gdy wymienionych było kilka miejscowości w jednej gminie, produkt był zliczany w tej gminie jednokrotnie. Wykorzystano w tym celu multipunkty. Jeśli multipunkty (jeden produkt w wielu lokalizacjach) trafiały do więcej niż jednej gminy, zliczane były w każdej z gmin niezależnie. Schemat procedury przedstawia ryc.1.

Wyniki

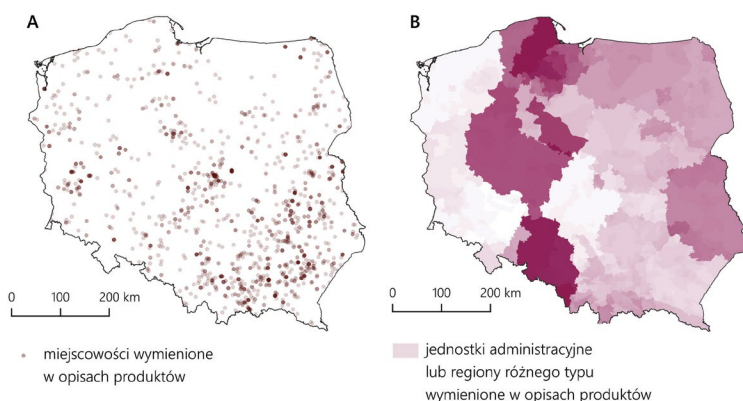
Analizie poddano 2120 opisów produktów, z czego 2112 to pozycje z listy produktów tradycyjnych (stan na marzec 2024 r.), pozostałe zaś to produkty wpisane do rejestrów unijnych, nie ujęte na liście. Ze względu na kilka duplikatów jakie znalazły się na liście, ostateczne wyniki obejmują 2117 pozycji, z czego 1389 zostało przypisane do miejscowości (lub innych punktowych lokalizacji), zaś 728 do jednostek administracyjnych lub regionów (fizycznogeograficznych, historycznych, etnograficznych itd.) (ryc. 2). Wśród zgłoszonych produktów dominowały trzy kategorie: gotowe dania i potrawy, produkty mięsne oraz produkty piekarnicze i cukiernicze, stanowiące w sumie ponad 60% wszystkich zgłoszeń (ryc. 3).

Przypisanie produktów do gmin według opisanej procedury uwidoczniło głównie produkty o zasięgu regionalnym (ryc. 4). Widoczne są przede wszystkim tradycje: śląskie (oraz Śląska Cieszyńskiego), kaszubskie, wielkopolskie i kujawskie. Jeśli porównamy ten obraz z liczbą produktów zgłoszonych w poszczególnych województwach (ryc. 5) uwagę zwraca fakt, iż regiony te nie są położone w obrębie województw, z których było najwięcej zgłoszeń. Świadczy to o tym, że w województwach: śląskim, opolskim, pomorskim, kujawsko-pomorskim oraz wielkopolskim dominują zgłoszenia produktów opisanych jako tradycyjne dla wspomnianych wcześniej regionów. Oznacza to również, że w województwach, w których zarejestrowano najwięcej produktów (lubelskie, podkarpackie, małopolskie), znaczna ich część ma charakter lokalny i jest przypisana do konkretnych miejsc. Zatem województwa te nie są tak widoczne na mapie wynikowej jak obszary, na których dominowały produkty związane z tradycją regionalną (gdzie pojedynczy produkt został przypisany do wszystkich gmin położonych w danym regionie).

Prawidłowość ta jest również widoczna w zestawieniu gmin o największej liczbie produktów (tab. 1). Wysokie liczby produktów przypisanych do tych gmin wynikają z faktu, że są one położone w zasięgu występowania określonych tradycji regionalnych (czasem kilku różnych). Nie są natomiast związane z obecnością lokalnych wytwórców, którzy zgłosili swoje produkty. Wśród gmin z największą liczbą produktów w Polsce najwięcej jest tych z województwa śląskiego (17 z 19). Pozostałe trzy to gminy z województwa pomorskiego: Karsin, Chojnice i Brusy. Liderem jest gmina Istebna, której przypisano łącznie

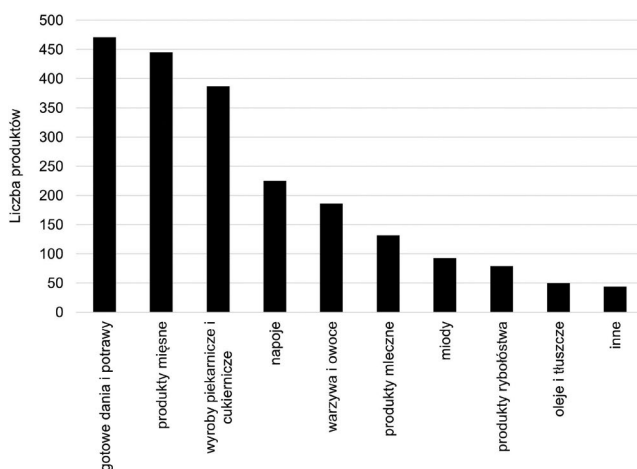
114 produktów, w tym aż 113 o charakterze regionalnym. Na jej obszarze nakładają się bowiem tradycje żywnościowe Śląska, Śląska Cieszyńskiego (wyraźnie odróżnianego w opisach produktów), a także m.in. Galicji, Górnego Śląska, Podbeskidzia oraz mniejszych obszarów, m.in. powiatu.

Gminy, w których dominowały produkty przypisane do konkretnych miejscowości, często nie były położone na obszarach najsilniejszych tradycji regionalnych, przez co liczba



Ryc. 2. Miejscowości (A) i regiony lub jednostki administracyjne (B) wymienione w opisach produktów z listy produktów tradycyjnych oraz produkty certyfikacji unijnej jako miejsca, w których kultywowana jest tradycja ich wytwarzania. Na obu rycinach zastosowano efekt wzmocnienia. Zróżnicowanie barw wynika z nakładania się częściowo przezroczystych poligonów i obrazuje natężenie zjawiska. Ciemniejsza barwa wskazuje obszary na których występuje większa liczba miejscowości (A) lub zasięgów (B)

Settlements (A) and regions or administrative units (B) mentioned in product descriptions of the list of traditional food products and EU-certified products, as locations where the tradition of their production is maintained. A colour enhancement effect was used on both maps. The color variation results from an overlap of partially transparent polygons, and illustrates the intensity of the phenomenon. A darker shade indicates areas with a higher number of settlements (A) or coverage areas (B)

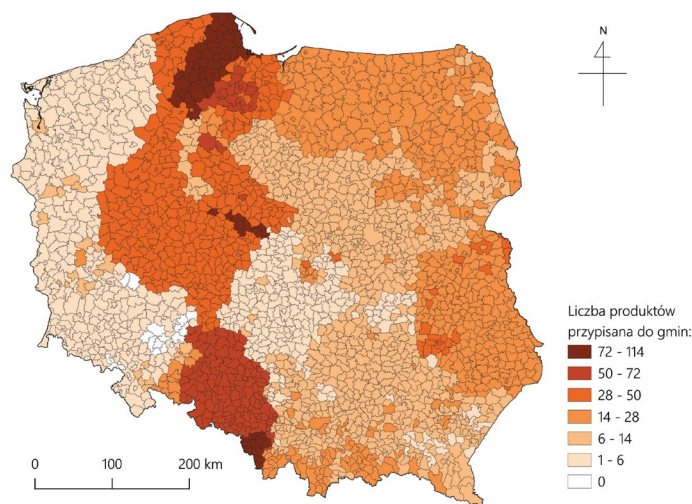


Ryc. 3. Liczba produktów z listy produktów tradycyjnych według kategorii (stan na marzec 2024)

The number of products from the list of traditional food products by category (as of March 2024)

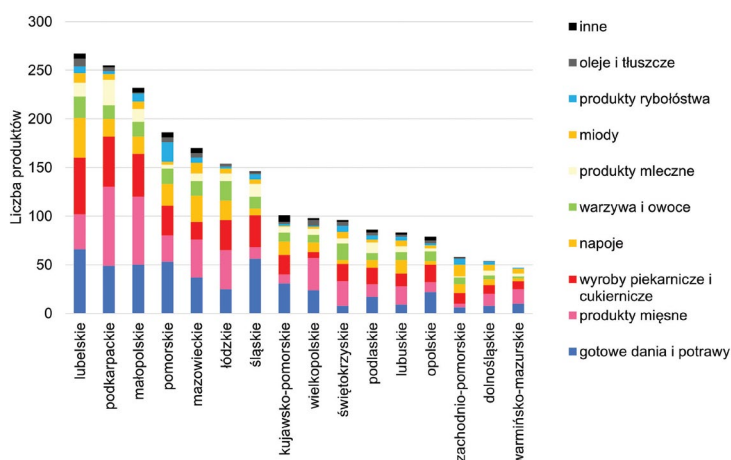
przypisanych im produktów jest znacznie niższa niż 100, np. Dmosin (łącznie 37 produktów, z czego 30 przypisanych do konkretnych miejscowości w gminie – najwyższa wartość w Polsce), czy Puszcza Mariańska (łącznie 38 produktów, z czego 26 przypisanych do konkretnych miejscowości w gminie).

Zasięgi tradycji związanych z poszczególnymi kategoriami produktów różnią się od siebie, choć w przypadku trzech najliczniejszych kategorii widać pewne podobieństwa w rozmieszczeniu (ryc. 6, por. także ryc. 3). Najliczniejsza kategoria (gotowe dania i potrawy



Ryc. 4. Rozmieszczenie produktów zarejestrowanych na liście produktów tradycyjnych oraz objętych certyfikacją unijną (stan na marzec 2024)

Distribution of food products listed in the list of traditional food products and EU-certified products (as of March 2024)



Ryc. 5. Liczba produktów z listy produktów tradycyjnych w poszczególnych kategoriach według województw
The number of food products listed on the list of traditional food products belonging to particular categories by regions

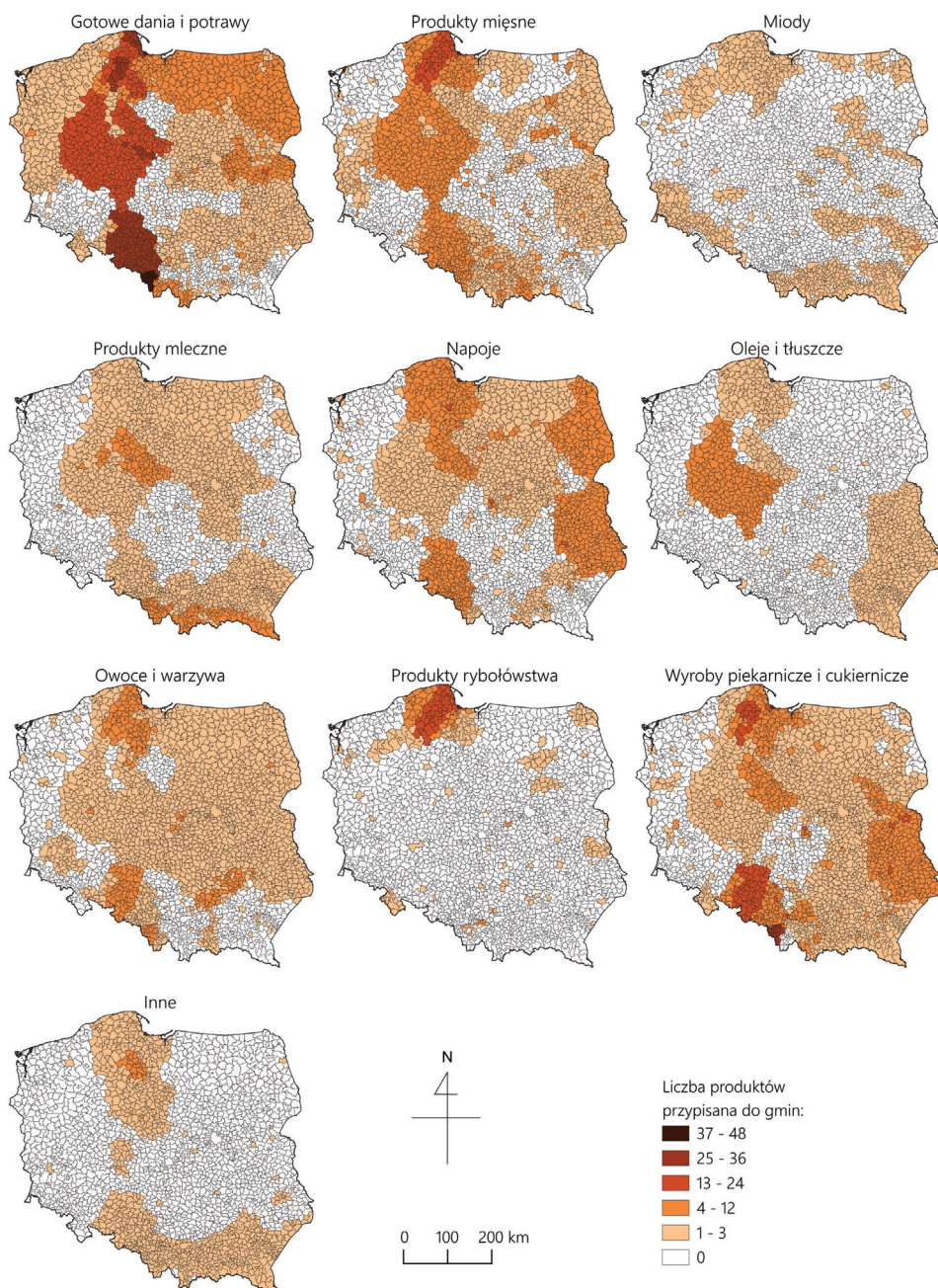
– 471 produktów) najlepiej odzwierciedla rozmieszczenie wszystkich produktów widoczne na ryc. 4. Podobny rozkład, choć z mniej widoczną dominacją pasa Śląsk-Wielkopolska-Kujawy-Kaszuby, widoczny jest również w przypadku drugiej najliczniejszej kategorii – produktów mięsnych (444).

Wyroby piekarnicze i cukiernicze (388 zarejestrowanych produktów) są istotnym komponentem tradycji żywnościowych w całym kraju (por. ryc. 3), w szczególności na Lubelszczyźnie, Kujawach, Kaszubach i Śląsku. Kolejne – jeśli chodzi o liczbę produktów – są napoje (225) oraz warzywa i owoce (190), co wskazuje na istotny, choć wyraźnie mniejszy udział produktów pochodzenia roślinnego. Produkcja tradycyjnych napojów jest skupiona na Pomorzu Wschodnim, Kujawach i w północnej części Wielkopolski, a także na Lubelszczyźnie i Podlasiu. W kategorii tej dominują napoje alkoholowe różnego typu, ale także m.in. soki, syropy, napary i herbaty. Zgłoszenia z zakresu przetwórstwa

Tabela 1. Gminy, którym przypisano co najmniej 100 produktów zarejestrowanych na liście produktów tradycyjnych lub objętych certyfikacją unijną (stan na marzec 2024). Podano liczbę produktów zarejestrowanych z konkretną lokalizacją mniejszą niż gmina (produkty w miejscowościach) i liczbę produktów zarejestrowanych z zasięgiem na gminę lub region (produkty regionalne)

Municipalities to which at least 100 products registered on the list of traditional food products or with the EU-certificates (as of March 2024). There were provided: the number of products registered for the particular locations smaller than the municipality (products in localities), and the number of products registered with the municipality scope or regional scope (regional products)

gmina	województwo	produkty w miejscowościach	produkty regionalne	wszystkie produkty
Istebna	śląskie	1	113	114
Jaworze	śląskie	0	110	110
Brenna	śląskie	0	109	109
Goleszów	śląskie	0	109	109
Wisła	śląskie	0	109	109
Ustroń	śląskie	0	109	109
Jasienica	śląskie	1	107	108
Skoczów	śląskie	1	106	107
Cieszyn	śląskie	1	106	107
Czechowice-Dziedzice	śląskie	0	107	107
Chybie	śląskie	0	107	107
Dębowiec	śląskie	0	106	106
Hażlach	śląskie	0	106	106
Strumień	śląskie	0	106	106
Zebrzydowice	śląskie	0	106	106
Bielsko-Biała	śląskie	0	105	105
Goczałkowice-Zdrój	śląskie	0	105	105
Karsin	pomorskie	1	101	102
Chojnice	pomorskie	1	100	101
Brusy	pomorskie	0	100	100



Ryc. 6. Rozmieszczenie produktów zarejestrowanych na liście produktów tradycyjnych oraz objętych certyfikacją unijną według kategorii
Distribution of food products listed in the list of traditional food products and EU-certified products by categories

warzyw i owoców z kolei charakteryzują się bardziej równomiernym rozmieszczeniem, z niewielkimi obszarami koncentracji na Śląsku, Pomorzu i pograniczu województw podkarpackiego, świętokrzyskiego i małopolskiego. Tradycja związana z produktami mlecznymi (131) skupiona jest natomiast szczególnie na obszarze Kujaw oraz Karpat.

Miody (94), jako jedyna kategoria oprócz gotowych dań i potraw, jest obecna również na Pomorzu Zachodnim. Produkty rybołówstwa (79) zgłaszano głównie na Pomorzu Gdańskim (zwłaszcza na Kaszubach) oraz na niewielkich obszarach rozsianych na terenie niemal całego kraju (m.in. na Kurpiach, Mazurach, Suwalszczyźnie, Ziemi Kłodzkiej, Pojezierzu Łęczyńsko-Włodawskim). Produkty z kategorii olejów i tłuszczu (50 produktów) rejestrowano głównie w Wielkopolsce, na Pomorzu Gdańskim obejmującym Kaszuby, a także na Lubelszczyźnie i Podkarpaciu. Najmniej liczna jest kategoria „inne” (45 produktów), do której zostały zaliczone m.in. produkty nie przetworzone (takie jak jaja, sól), grzyby w różnych formach (suszone, marynowane), produkty mączne (kluski, makarony) a także np. syropy, octy, i przetwory owocowe (np. powidła). Ze względu na niejednorodność tej kategorii trudno mówić o jakichś prawidłowościach w jej rozmieszczeniu.

Dyskusja

Przeprowadzone kartowanie pokazuje przestrzenny wymiar zgłoszonych produktów tradycyjnych, który do tej pory nie był szerzej analizowany w literaturze przedmiotu. Ujawnia, że zasięgi występowania produktów tradycyjnych są trudne do jednoznacznego zdefiniowania, a jeszcze trudniejsze – do przedstawienia w ujęciu kartograficznym. Lista produktów tradycyjnych powstała jako narzędzie identyfikowania i gromadzenia przejawów dziedzictwa żywnościowego. Nie została ona jednak zaprojektowana jako zbiór danych przestrzennych ani jako system regionalizacji tradycji żywnościowych. Podjęta w pracy próba kartowania ma zatem charakter wtórny i metodyczny: polega na przetworzeniu opisowych, narracyjnych wpisów w materiał możliwy do wizualizacji przestrzennej. Z tego względu jednym z celów badania było nie tylko opracowanie mapy, lecz także sprawdzenie, co można w ten sposób odwzorować, a co wymyka się kartograficznemu ujęciu. Innymi słowy, istotnym elementem pracy jest dyskusja ograniczeń zastosowanej metody oraz trudności napotkanych w trakcie jej stosowania.

Analizie poddano treści opisów przygotowanych przez zgłaszających dany produkt na listę produktów tradycyjnych. Zmienność i dynamika wpisane są zarówno w czasowe, jak i przestrzenne aspekty pochodzenia i występowania produktów, odzwierciedlone w ich opisach, w których autorzy, kreśląc źródła danych tradycji, przywołują m.in. powojenne migracje czy przemiany społeczne okresu transformacji. Lista nie jest zatem wyłącznie obrazem długotrwałej, mocno zakorzenionej tradycji, ale również zapisem takich zjawisk. Przede wszystkim jednak stanowi subiektywny obraz tego, jak tradycję żywnościową postrzegają jej propagatorzy – osoby, przedsiębiorstwa i organizacje, które zdecydowały się udokumentować wybrany produkt tradycyjny i wystąpić z wnioskiem o dokonanie wpisu. Jak zauważają Przymuszała i Świata-Trybek (2018, s. 127, s. 136), lista ujmuje „pewne modelowe, wzorcowe receptury”, często „wyabstrahowane (na podstawie wielu przepisów)”. Na receptury produktów, w szczególności gotowych dań, potraw, czy wyrobów piekarniczych i cukierniczych, składa się zarówno to, co stałe, jak i to, co zmienne, łącznie warunkując charakter produktu.

Uzyskany obraz przestrzenny nie oddaje zatem obiektywnego zróżnicowania tradycji żywnościowej, ale raczej dostarcza informacji o przestrzennym zróżnicowaniu procesu jej konstruowania, stanowiącego część zjawiska nazywanego „wytwarzaniem dziedzictwa” (Dziadowiec-Greganić, 2020). Analizowane opisy odzwierciedlają zidentyfikowane przez Bessière i Tibère (2010) ścieżki tego procesu. Jako przykład podejścia konserwatywnego, gdzie nadrzędna jest tradycja, wskazać można lokalne, wytwarzane od pokoleń produkty, umiejscowione w konkretnych jednostkach osadniczych, zakładach produkcyjnych, a niekiedy nawet w konkretnych gospodarstwach domowych. Podejście innowacyjne, w którym dziedzictwo żywnościowe traktowane jest jako punkt wyjścia do tworzenia nowych rozwiązań, można przypisać działaniom administracji publicznej na szczeblu regionalnym, związanym z poszukiwaniem tożsamości unifikującej region. Dobrym przykładem jest tu województwo warmińsko-mazurskie, gdzie od lat podejmowane są próby zmierzające do zdefiniowania odrębności na poziomie regionalnym, z pominięciem jej lokalnego zróżnicowania (Poniedziałek, 2011). Trzecią opcją jest tzw. podejście mieszane, w którym tradycja i nowoczesność wzajemnie się wzmacniają poprzez reinterpretację tradycji w zależności od potrzeb teraźniejszości. Do tej grupy przypisać można przedsiębiorców, którzy zgłaszają do wpisu na listę własne, autorskie wyroby; tradycją jest tu oryginalna mająca co najmniej 25 lat receptura, potrzebą teraźniejszości zaś – wizerunkowe znaczenie wyróżnienia, jakim jest wpis na listę produktów tradycyjnych. Takie podejście do tradycyjności produktów przekłada się na ich przestrzenne interpretacje, obejmujące zakres od konkretnych lokalizacji po całe województwa bądź inne typy regionów.

„Polska żywność tradycyjna” w ujęciu listy jest zbiorem skrajnie niejednorodnym pod względem skali przestrzennej. Na liście znajdują się zarówno tradycje o charakterze mikro-lokalnym – związane z jedną miejscowością, przedsiębiorstwem, gospodarstwem czy nawet jedną rodziną (np. produkt wytwarzany według przekazu rodzinnego, kontynuowanego przez kolejne pokolenia w jednym miejscu lub wędrujący razem z kultywującymi tradycję osobami) – jak i tradycje rozciągnięte na rozległe regiony kulturowe, obejmujące wiele powiatów czy części kilku województw. Zestawienie w ramach jednej listy tradycji rodzinnych i makroregionalnych uwiadamia, że pojęcie „tradycyjnego produktu żywnościowego” rozpięte jest między lokalnością a regionalnością oraz między codziennymi a zinstytucjonalizowanymi praktykami. Wyzwaniem przy kartowaniu była też duża dowolność terminologiczna, przekładająca się na trudności w wytyczaniu granic na mapie. Zgłaszający posługiwali się jednostkami administracyjnymi różnej rangi (gmina, powiat, województwo – zarówno współczesne, jak i historyczne), nazwami regionów etnograficznych i historycznych, regionów fizycznogeograficznych, a także określeniami potocznymi lub marketingowymi. Nie wszystkie z wymienionych typów jednostek przestrzennych mają klarownie wytyczone granice. Zasięg regionów historycznych w większości przypadków zmieniał się w czasie, a w analizowanych tekstach często brak odniesienia do konkretnej epoki. W toku analizy napotkano także przypadki używania nazw obszarów, które nie odpowiadają utrwalonym podziałom historycznym, lecz mają charakter umowny lub wizerunkowy (promocyjny). Może to być interpretowane zarówno jako przejaw marketingowego „uszlachetniania” przestrzeni oraz dekontekstualizacji produktów tradycyjnych (por. Kraczoń 2024), jak i jako element oddolnego lokalizmu – świadomego budowania symbolicznej reprezentacji miejsca przez społeczność lokalną, która staje się „twórcą kultury dla siebie” (Brzezińska 2014). Wspomniane wyżej niejednoznaczności oznaczały konieczność podejmowania decyzji interpretacyjnych w procesie kartowania: czy dany

produkt przypisać punktowo, czy obszarowo, czy przyjąć zasięg minimalny, czy deklarowany maksymalny, jakie granice regionów historycznych bądź etnograficznych przyjąć. Uzyskany obraz jest zatem efektem podwójnej interpretacji; pierwszej, dokonanej przez wnioskodawców, którzy charakteryzując produkt, zdecydowali o rodzaju i zakresie informacji przestrzennej zawartej w opisie, oraz drugiej, obrazującej sposób, w jaki opis ten został zinterpretowany przez osoby wykonujące kartowanie. Sprowadzenie informacji o tak różnorodnej genezie do jednostek administracyjnych podstawowego szczebla traktujemy jako istotny zabieg porządkujący, zapewniający po pierwsze – unifikację danych punktowych i obszarowych do jednego typu jednostek; po drugie – porównywalność przestrzenną zbioru danych z innymi zasobami (np. dane statystyczne zbierane przez GUS). Mapa prezentująca liczbę produktów wpisanych na listę produktów tradycyjnych według gmin jest jednak nie tyle obrazem bogactwa tradycji żywnościowej, ile zainteresowania tą tradycją i krzyżujących się interpretacji zasięgu produktów tradycyjnych w przestrzeni gminy (np. gminie Istebna przypisano 114 produktów, jednak aż 113 z nich to produkty o zasięgu większym niż obszar gminy, regionalnym).

Podsumowanie

Przeprowadzone kartowanie wykazało, że lista produktów tradycyjnych jest zbiorem bardzo szerokim, wewnątrznie zróżnicowanym i metodologicznie niespójnym. Ograniczenia te sprawiają, że wykonanej mapy nie można traktować jako obiektywnego źródła danych o tradycyjnych produktach żywnościowych, lecz raczej jako subiektywną interpretację tego zjawiska. Jednocześnie dopiero proces kartowania – wymagający każdorazowo decyzji interpretacyjnych – pozwolił te słabości wyraźnie ujawnić. Bez próby przełożenia opisów na język przestrzenny nierówności, nieciągłości i niespójności materiału pozostałyby znacznie mniej widoczne. Kartowanie pełni więc tu podwójną rolę: narzędzia wizualizacji oraz narzędzia krytycznej diagnozy źródła.

Wizualizacja kartograficzna listy produktów tradycyjnych, choć obarczona wieloma ograniczeniami, o których wspomniano wcześniej, stanowi unikalną próbę syntezy i zobrazowania niejednorodnego zbioru danych zawierających informacje o tradycjach żywnościowych Polski. Sama mapa jest nie tylko środkiem prezentacji danych, ale też platformą interpretacji i komunikacji dziedzictwa. Może stanowić element edukacji konsumenckiej oraz narzędzie wspierające rozwój turystyki kulinarnej, będącej jedną z podstrategii opracowywanej Strategii Rozwoju Turystyki dla Polski do roku 2030.

Badania realizowane w ramach projektu NCN OPUS 25 pt. „Lokalne dziedzictwo kulinarne jako łącznik między człowiekiem i przyrodą w kontekście koncepcji systemu społeczno-ekologicznego” (UMO 2023/49/B/HS4/00769, kierownik projektu: dr hab. Marta Derek, prof. ucz.).

Dane dotyczące liczby produktów tradycyjnych oraz produktów certyfikacji unijnej według gmin (plik Excel) dostępne są pod adresem: <http://rcin.org.pl/igipz/dlibra/publication/300191>

Ryciny i tabele, pod którymi nie zamieszczono źródeł, są opracowaniami własnymi autorek artykułu.

Piśmiennictwo

- Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., & Luning, P.A. (2021). Exploration of heritage food concept. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 790-797. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.013>
- Bessiere, J., & Tibere, L. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. *Journal of the science of food and agriculture*, 93(14), 3420-3425. <https://doi.org/10.1002/jsfa.6284>
- Bortolotto, C. (2018). Editorial: Foodways as intangible cultural heritage. *International Journal of Cultural Property*, 25(4), 409-418. <https://doi.org/10.1017/S0940739119000055>
- Brzezińska, A.W. (2014). Różne światy kultury ludowej – perspektywa teoretyczna a działania praktyczne. W: B. Fatyga & R. Michalski (red.), *Kultura ludowa: Teorie, praktyki, polityki* (s. 133-154). Warszawa: Instytut Stosowanych Nauk Społecznych UW.
- Czerwińska, K. (2018). *Przepakować dziedzictwo: Przeszłość jako projekcja rzeczywistości – przypadki śląskie*. Katowice: Wydawnictwo Uniwersytetu Śląskiego.
- De Noronha Vaz, T., Nijkamp, P., & Rastoin, J.L. (red.). (2009). *Traditional food production and rural sustainable development: A European challenge*. Farnham, Surrey, England: Ashgate Publishing Ltd.
- du Rand, G.E., Booysen, I., & Atkinson, D. (2016). Culinary mapping and tourism development in South Africa's Karoo Region. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 5(4), 1-22.
- Dziadowiec-Greganić, J. (2020) Badanie dziedzictwa niematerialnego w działaniu: perspektywa krytyczna, partycypacyjna i mediacyjno-facylitacyjna, *LUD – Organ Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego i Komitetu Nauk Etnologicznych*, 104, 41-73. <https://doi.org/10.12775/lud104.2020.02>
- European Commission. (2020). Farm to Fork Strategy. Pobrane z: https://food.ec.europa.eu/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf (24.07.2025).
- Flinzberger, L., Zinngrebe, Y., Bugalho, M.N., & Plieninger, T. (2022). EU-wide mapping of 'Protected Designations of Origin' food products (PDOs) reveals correlations with social-ecological landscape values. *Agronomy for Sustainable Development*, 42(3), 43. <https://doi.org/10.1007/s13593-022-00778-4>
- Florek, M., & Gazda, J. (2016). Znaczenie produktów tradycyjnych dla regionu – próba oszacowania. *Przedsiębiorczość i Zarządzanie*, 17(4, cz. 3), 177-191.
- Fontefrancesco, M.F. (2023). Traditional food for a sustainable future? Exploring vulnerabilities and strengths in Italy's foodscape and short agrifood chains. *Sustainable Earth Reviews*, 6(1), 7. <https://doi.org/10.1186/s42055-023-00056-5>
- Graham, B., Ashworth, G., & Tunbridge, J. (2000). *A Geography of Heritage*. London: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781315824895>
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W., Enderli, G., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F., & Hersleth, M. (2010). Perception of traditional food products in six European regions using free word association. *Food Quality and Preference*, 21(2), 225-233. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003>
- Guerrero, L., Guàrdia, M.D., Xicola, J., Verbeke, W., Vanhonacker, F., Zakowska-Biemans, S., & Hersleth, M. (2009). Consumer-driven definition of traditional food products and innovation in traditional foods: A qualitative cross-cultural study. *Appetite*, 52(2), 345-354. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.11.008>

- Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. (2025). Polskie produkty ChNP, ChOG, GTS – raporty i analizy. Pobrane z: <https://www.gov.pl/web/ijhars/polskie-produkty-chnp-chog-gts--raport-i-analizy> (24.07.2025).
- Iwan, B. (2015). Promocja produktów tradycyjnych i kuchni regionalnych. *Zeszyty Naukowe. Turystyka i Rekreacja*, 1(15), 141-162.
- Koskowski, M., & Dominik, P. (2017). Żywność tradycyjna w kulturze i turystyce. *Zeszyty Naukowe Uczelni Vistula*, 54(3), 5-16.
- Kraczoń, K. (2024). (Nie)ginące zawody na Krajowej Liście Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego – ochrona, popularyzacja czy dekontekstualizacja? *Łódzkie Studia Etnograficzne*, 63, 165-181. <https://doi.org/10.12775/LSE.2024.63.09>
- Nicoud, G. (2019). La première Carte gastronomique de la France (1809): Origines, auteurs, interprétations. *In Situ. Revue des patrimoines*, 41. <https://doi.org/10.4000/insitu.26421>
- Pascual, U., Balvanera, P., & Christie, M. (2023). Leveraging the multiple values of nature for transformative change to just and sustainable futures: Insights from the IPBES Values Assessment. *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 64.
- Poniedziałek, J. (2011). Regionalizm na Warmii i Mazurach. *Studia Regionalne i Lokalne*, 12(46), 51-67
- Rocillo-Aquino, Z., Cervantes-Escoto, F., Leos-Rodríguez, J. A., Cruz-Delgado, D., & Espinoza-Ortega, A. (2021). What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 38. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00113-4>
- Ronström, O. (2005). Memories, tradition, heritage. W: O. Ronström & U. Palmenfelt (red.), *Memoires and visions: Studies in folk culture IV*. Tartu: University of Tartu.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określić jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L 2024/1143, 23.04.2024).
- Sieczko, A. (2008). Tworzenie rynku produktów tradycyjnych i regionalnych. *Zeszyty Naukowe SGGW. Problemy Rolnictwa Światowego*, 4, 397-407. <https://doi.org/10.22630/PRS.2008.4.52>
- Sylvander, B., Isla, A., & Wallet, F. (2011). Under what conditions geographical indications protection schemes can be considered as public goods for sustainable development? W: A. Torre, & J.B. Traversac (red.), *Territorial governance* (s. 185-202). Heidelberg: Physica-Verlag. https://doi.org/10.1007/978-3-7908-2422-3_10
- Przymuszała, L. & Świata-Trybek, D. (2018). O niedomówieniach i nadinterpretacjach, czyli dziedzictwo kulinarne Śląska w kontekście Listy produktów tradycyjnych. *Studia Etnologiczne i Antropologiczne*, 18, 125-144. <https://doi.org/10.31261/SEIA.2018.18.08>
- Timothy, D.J. (2016). Food and heritage tourism. W: R. Robinson & H.S.N. Choe (red.), *Food and tourism: Global and local perspectives* (s. 11-24). Wallingford: CABI.
- Thouvenot, C. (1978). Studies in food geography in France. *Social Science & Medicine*, 12, 43-54. [https://doi.org/10.1016/0160-8002\(78\)90006-0](https://doi.org/10.1016/0160-8002(78)90006-0)
- Uchiyama, Y., Fujihira, Y., Matsuoka, H., & Kohsaka, R. (2017). Tradition and Japanese vegetables: History, locality, geography, and discursive ambiguity. *Journal of Ethnic Foods*, 4(3), 198-203. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.08.004>

- UNESCO. (2003). Konwencja w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego. Paryż, UNESCO. Pobrane z: <https://sip.lex.pl/akty-prawne/dzu-dziennik-ustaw/konwencja-unesco-w-sprawie-ochrony-niematerialnego-dziedzictwa-17726962/art-2> (15.02.2026).
- Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. 2005 nr 10 poz. 68).
- Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2001 nr 5 poz. 44).
- Ustawa z dnia 9 marca 2023 r. o rejestracji i ochronie nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności produktów rolnych i środków spożywczych, win lub napojów spirytusowych oraz o produktach tradycyjnych (Dz.U. 2023 poz. 588).
- Vandebroek, I., Reyes-García, V., de Albuquerque, U.P., Bussmann, R., & Pieroni, A. (2011). Local knowledge: Who cares? *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 7(1), 35.
<https://doi.org/10.1186/1746-4269-7-35>
- Wrzodak, A. (2024). Produkty żywnościowe kwaszone w polskiej tradycji. *Zagadnienia Doradztwa Rolniczego*, 3(24), 63-76.

Summary

In this article, we present a method for mapping the spatial diversity of traditional food products based on their descriptive characteristics. We also present the results of its implementation by analyzing the spatial distribution of Polish traditional food products that have been entered on the List of Traditional Products or have obtained one of the geographical indications used in the European Union.

A detailed identification of the spatial diversity of traditional food products is important for the sustainable development of local social-ecological systems and, consequently, for human well-being and the good condition of the natural environment. The importance of local systems – encompassing beliefs, traditions, and practices maintained by communities – is considered a significant adaptive strategy to the environment in which they live (Vandebroek et al., 2011; Pascual et al., 2023). The process of registering a traditional product in an official system (often driven by economic and promotional needs) requires the interpretation of local knowledge and practices. This process involves both the identification of engaged stakeholders and decisions about how the product is presented. This applies to all components of its characterization, including its spatial range. Official registers of traditional food products should therefore be treated not as representations of tradition itself, but rather as interpretations created for operational purposes. The information they contain about the location of traditional food products simultaneously indicates areas where stakeholder groups actively engaged in promoting traditional food are present.

The primary data source for this paper was the List of Traditional Products maintained since 2005 by the Polish Ministry of Agriculture and Rural Development. The selection of appropriate products and its justification, together with the documentation of traditions associated with them lasting at least 25 years (Ustawa..., 2023), can be described as a process of operationalizing heritage through the identification of products linked to local or regional traditions. Polish products with EU certification that have an assigned geographical indication (PDO, PGI) were also included.

As a result, 2,120 products recognized as traditional food products were mapped based on the procedure shown in Figure 1. The mapping process relied on the analysis of descriptive product characteristics and the identification of their spatial references. Most of the products were associated with a regional rather than strictly local range. The main areas of concentration included Silesia (Śląsk), Cieszyn Silesia (Śląsk Cieszyński), Kashubia (Kaszuby), Greater Poland (Wielkopolska), and Kuyavia (Kujawy) (Fig. 4). The spatial ranges of traditions associated with the particular product categories differed, although the three most numerous categories – prepared dishes and meals, meat products, and bakery and confectionery products – showed similar distribution patterns (Fig. 6).

The mapping revealed the spatial dimension of the reported traditional products, which has not been widely analyzed in the existing literature. It also shows that food traditions are not only difficult to define unambiguously but even more difficult to map. The List of Traditional Products was created as a tool for identifying and collecting manifestations of food heritage; however, it was not designed as a spatial dataset or as a system for the regionalization of food traditions. As a result, it constitutes a broad, internally diverse, and methodologically inconsistent collection. The study demonstrates that the list should be treated less as a direct reflection of the richness of traditions themselves and more as their interpretation for operational purposes. The map presenting the ranges of products by municipality reflects the level of interest among stakeholder groups actively engaged in promoting traditional food. The spatial perspective offered by the mapping may serve as a platform for interpreting and communicating food heritage, as well as supporting consumer education and the development of culinary tourism.