

Indicațiile Geografice: prestigiu pentru regiune

Certificarea produselor prin Sistemul de Indicații Geografice aduce beneficii nu doar pentru producători: aceasta poate deveni un indicator al dezvoltării regionale care influențează sfera socială și economică a regiunii. Problema-cheie este crearea legăturilor între produsul certificat, comunitatea locală și regiunea propriu-zisă pentru a sprijini promovarea și dezvoltarea continuă. Produsele certificate ca Indicații Geografice pot influența dezvoltarea afacerilor locale și pot contribui la creșterea valorii altor produse, la consolidarea integrării rurale și punerea în valoare a resurselor locale.

Una dintre cele mai eficiente strategii de dezvoltare economică este turismul alimentar. Dezvoltarea turismului alimentar durabil pe baza produselor locale poate fi benefică pentru producătorii locali, întreprinderile non-rurale și comunitate per total, poate ajuta la protejerea mediului și la consolidarea unui brand local. Un produs local poate juca un rol de liant pentru comunitatea locală: contribuie la dezvoltarea de rețele și relații între producătorii locali, întreprinderile non-rurale, diversificarea forței de muncă în regiune, oferirea unor noi oportunități pentru tinerii șomeri imigranți, populația pensionată din mediul rural și grupurile marginalizate.

Efectele pozitive ale certificării produselor ca Indicații Geografice pot fi observate asupra comunității locale, a oamenilor și a mediului. Numeroase exemple prezentate în continuare, iar acest articol arată cum produsele locale au contribuit la crearea unor parteneriate cu mediul de afaceri și cu autoritățile publice locale, au favorizat grupurile marginalizate și au contribuit la protecția biodiversității locale.

IGP și biodiversitatea

Impactul produselor regionale este strict dependent de mediu și de sistemul biodiversității locale. Protejând produsele ca Indicații Geografice, biodiversitatea locală este păstrată și protejată. În plus, populația locală și vizitatorii care vin tind să fie mai conștienți cu privire la protecția mediului și rolul său în dezvoltarea durabilă a fiecărei comunități.

Impactul asupra mediului poate fi transmis în mai multe moduri:

Prin păstrarea și promovarea soiurilor specifice și a speciilor locale adaptate la mediul lor;

Prin conservarea sau renaturarea peisajelor sau a pășunilor;

Prin sensibilizarea producătorilor cu privire la provocările de mediu, precum și contribuția la stabilirea relației dintre terenuri, resurse naturale și tradiție.

În aceeași ordine, vom veni cu câte un exemplu ilustrativ pentru fiecare tip de impact identificat.

Mielul Manx Loaghtan din Insula Man

Un produs local protejat este carnea de oaie din soiul Manx Loaghtan - născut, crescut și sacrificat pe insula Man. Ovinele din această rasă sunt crescute în mod tradițional, pe insulă, hrănite pe pășuni neameliorate. Aceeași rasă, crescută și în Marea Britanie pe pășunile fertilizate, are o carne complet diferită. Acest soi este singura oaie crescută pe insulă timp de secole. Cunoașterea tainelor păstoritului și a creșterii animalelor caracteristică acestor

tor ovine este transmisă de generații în familiile locale. Ovinele din rasa Manx Loaghtan aproape că dispăruseră ca specie în anii 1950, dar acum populația este echilibrată.

Mierea Kraški med, regiunea Karst, Slovenia

Mierea de albine din regiunea Karst are soiuri diferite datorită originii botanice a nectarului cules de albine: miere de pădure (conifere, foioase și pajiști uscate), miere polifloră (nectar de amestec de la flori melifere, ierburi, pomi fructiferi), miere de salcâm, cireș sălbatic, salvie, castan, stejar, tei, hrișcă și iederă. Regiunea carstică are o diversitate bogată a plantelor - aproape jumătate din flora slovenă prosperă acolo, inclusiv speciile pe cale de dispariție și rare. Zona e protejată împotriva agenților chimici în timpul activității albinelor, iar biodiversitatea este păstrată datorită îndelungatei tradiții a apiculturii și a diferitelor tipuri de producere a mierii.

Sarea de Piranska, Slovenia

Sarea de Piranska este un tip de sare de mare, obținută din salinile Sečovlje și Strunjan. Sarea este produsă pe o bază naturală de alge și minerale cunoscute sub numele de „petola”. Această sare este produsă manual, adu-



nată zilnic, folosind aceleași instrumente tradiționale și tehnici de acum 700 de ani. Fiecare pas în producția de sare trebuie realizat exact în zona geografică protejată (Parcul Natural Salina Sečovlje și Rezervația Naturală Strunjan în comunele Piran și Izola de pe coasta slovenă): utilizarea structurii de bază a salinei, pregătirea „petolei”, prelucrarea sării (umplerea bazinelor, producerea de saramură, cristalizarea, greblarea manuală, decantarea, uscarea, măcinarea și cernerea).

IGP și comunitatea locală

Acordarea certificării de Indicație Geografică produselor locale are un impact socio-economic semnificativ și asupra comunităților locale. Sunt de remarcat, în acest sens, oportunitățile la nivel de comunitate - diversificarea locurilor de muncă, îmbunătățirea condițiilor de viață, implicarea grupurilor marginalizate, prevenirea depopulării zonelor rurale, în special în fluxul de membri calificați ai comunității.

Dintre avantajele remarcăm:

- Activizarea asociațiilor locale

Asociațiile și inițiativele locale care au scopul de a sprijini și de a promova produsele locale au un efect semnificativ asupra comunităților locale - în principal, favorizarea producătorilor locali, fermierilor, distribuitorilor. Agricultorii și producătorii implicați în aceste asociații au posibilitatea de a-și îmbunătăți competențele de marketing, de planificare a afacerilor și a strategiilor de dezvoltare.

- Creșterea activității economice

Producția locală impune creșterea capacității comunităților locale în ajutorarea procesului de întreținere a produselor și de dezvoltare agricolă de bază, un rol important îl au și toate activitățile după etapa de producție primară, cum ar fi prelucrarea, distribuția, vânzarea cu amănuntul, strategiile de marketing și turism. Această cerere generează astfel oportunități de angajare pe scară locală, aducând beneficii întregii comunități.

- Incluziunea socială

Un produs local poate exercita un efect pozitiv asupra întregii comunități, creând un fel de rețea locală referitoare la produs, afectând alte întreprinderi și servicii. Pe măsură ce activitățile se concentrează asupra comunității, este necesară luarea deciziilor colective. Acestea permit și oferă putere oamenilor să împărtășească cunoștințele lor tradiționale, creând posibilități pentru un dialog multi-sectorial.

- Diversitatea ocupării forței de muncă și stimularea dezvoltării rurale

- Stabilirea parteneriatelor

Parteneriatele între producători, restaurante, proprietari de hoteluri și autoritățile locale în jurul produsului local pot constitui, de asemenea, un factor care încurajează dezvoltarea regională.

Breasla Safranunft din Munder, Elveția

Localitatea Munder din Elveția este singurul loc din țară unde se cultivă șofran. Această producție unică este protejată de breasla Safranunft - un fel de asociație de membri ai comunității locale. Scopul său este de a proteja și de a gestiona culturile de șofran, pentru promovarea și dezvoltarea regională în continuare. Breasla gestionează facilitățile turistice legate de producerea locală de șofran - traseele educative care țin de specificul acestei plante și muzeul local. Șofranul de la Munder se vinde numai la nivel local și restaurantele locale servesc diverse feluri de mâncare cu utilizarea șofranului cultivat în regiune.

Uleiul de măsline Mylopotamos, Creta, Grecia

Produsul de export al localității Mylopotamos este uleiul de măsline,



Valea Crapulului din Zator

certificat ca Indicație Geografică și decernat ca alte premii naționale. Producerea acestuia, precum și a altor produse agricole și animale locale este susținută de Uniunea Cooperativelor Agricole Mylopotamos. Grație producției uleiului de măsline faimos pentru calitățile sale, întreaga regiune este considerată ca fiind una dintre cele mai vibrante din perspectiva comerțului, agriculturii, efectivelor de animale și culturii din Creta.

Agencia de ecoturism Masticulture, Chios, Grecia

Cultivarea masticului în Chios este un exemplu de producție legată în mod exclusiv de această insulă grecească. Rășina obținută din arborele de mastic este produsă în 24 de sate din partea de sud a insulei. Cei mai mulți săteni se ocupă cu agricultura; cu toate acestea, cultura de mastic combină agricultura atât cu tradițiile locale, cât și cu turismul. Masticul din Chios nu este numai un produs certificat ca Indicație Geografică, dar, de asemenea, este inclus în lista patrimoniului UNESCO imaterial, care oferă un potențial imens de promovare a insulei. Agenția de turism locală oferă activități de ecoturism pe insulă, precum tururi organizate care prezintă metodele agricole tradiționale, cu activități care permit participarea turiștilor în agricultură și în producția finală de mastic. Această agenție de turism creează o rețea de colaborare cu fermierii și pescarii locali, ale căror activități pot fi incluse în trasee și produsele lor pot fi distribuite în mod direct de la locul de producție sau vândute în magazine locale. Rețeaua oferă locuitorilor din părțile îndepărtate ale insulei oportunități de afaceri și de creare a noi locuri de muncă. Aceste activități contribuie la păstrarea culturii de mastic unice ca patrimoniu cultural local, sprijinind în același timp populația rurală prin interacțiune constantă cu vizitatorii.

Valea Crapulului din Zator, Polonia

Tradiția cultivării crapului în Zator datează din Evul Mediu, fiind astăzi un produs protejat prin certificarea de Indicație Geografică. În fiecare vară, un festival al crapului este organizat, având o varietate de activități legate de degustarea produselor pe bază de crap și de educație cu privire la tradițiile de creștere a acestui pește. În 2008, un parteneriat al comunităților din

regiune a implementat un program intitulat „Valea Crapulului - o șansă pentru viitor”, care vizează dezvoltarea socială și economică a regiunii, precum și responsabilizarea comunității locale în domeniul antreprenoriatului prin crearea unui centru de dezvoltare profesională, de stabilire a unui fond de finanțare și de promovare a regiunii.

Marca Sura Kees, Austria

Asociația Bewusstmontafon este un grup de fermieri și de reprezentanți ai industriei turistice rurale (restaurante, hoteluri) din regiunea Montafon, Austria. Activitățile asociației sunt împărțite între mai multe grupuri, fiecare lucrând într-un domeniu diferit, de exemplu cultură și gastronomie - având ca rezultat crearea unui produs turistic atractiv pe baza produselor regionale locale și a culturii de către proprietarii de restaurante și de hoteluri. Pentru turiștii interesați



de specialitățile montane din Montafon există un pachet special, intitulat „Genusskistl”, care constă dintr-o cutie de lemn cu specialități alimentare locale precum Sura Kees (brânză din lapte cu conținut scăzut de grăsimi și colesterol), Igleta (usturoi murat), cârnați de casă și fructe conservate. Cutiile sunt realizate de atelierul Montafon Caritas, un membru care sprijină financiar asociația.

Succesul produsului certificat cu Indicație Geografică este vizibil prin felul benefic în care rezolvă problemele sociale. Pentru regiunile în curs de dezvoltare, acordarea certificării IG este o piatră de temelie în ridicarea economiei locale și îmbunătățirea condițiilor de viață ale comunităților. Un produs local certificat reprezintă un prestigiu pentru regiune; este un patrimoniu local și o mândrie. Acesta poate contribui la creșterea identității locale și la încetățenirea unui sentiment de co-responsabilitate; este un succes pentru fiecare membru al comunității implicate în procesul de lucru.

Agata KOZIEJ, Fundația de Dezvoltare a Politicilor, Polonia

Prin intermediul schemei de re-acordare a granturilor, Forumul Societății Civile al Parteneriatului Estic sprijină proiectele membrilor societății civile din cadrul Parteneriatului Estic, cu o dimensiune regională, care vor contribui la realizarea misiunii și obiectivelor Forumului societății civile al Parteneriatului Estic.

Donatorii schemei de re-acordare a granturilor sunt Uniunea Europeană, Fondul Național pentru Democrație și Ministerul Ceh al Afacerilor Externe.

Suma totală disponibilă pentru apelul de propuneri în anul 2016 este de 307.500 EURO. Granturile sunt oferite organizațiilor societății civile din țările membre ale Parteneriatului Estic și UE.

Domeniile-cheie de sprijin sunt democrația și drepturile omului, integrarea economică, mediu și energie, contacte între oameni, politici sociale și de muncă.

Această ediție specială a fost produsă cu sprijinul Uniunii Europene. Conținutul acestei publicații este responsabilitatea exclusivă a Mișcării Ecologice din Moldova și nu neapărat reflectă punctul de vedere al Uniunii Europene.