

Samanta Kowalska



Kuchnia smaków przyprawiona paragrafem. Ochrona dziedzictwa kulinarnego – wybrane aspekty prawnomiędzynarodowe

Gotowanie to fantazja smaków, barw i zapachów. Programy telewizyjne rozbudzają marzenia o zostaniu wybitnym, znanym kucharzem lub o restauracji z gwiazdkami Michelin. Gotowanie uważa się za najsmaczniejsze zajęcie. W rzeczywistości jest to sztuka wymagająca znajomości kulinariów, dobierania produktów oraz receptur. Choć przepisów jest nieskończenie wiele, tak jak kucharzy, każde danie odznacza się własną teksturą i powstaje z pasji.

Na początku XXI w. w wyniku zmiany stylu życia, mentalności i zwyczajów społecznych przeobrażeniu uległy filozofia oraz kultura kulinarna. Wiele produktów funkcjonuje wyłącznie w charakterze konsumpcyjnym lub marki wylansowanej w mediach. W związku z pogłębiającym się zjawiskiem globalizacji i konsumpcjonizmu zachodzi potrzeba wypracowania skutecznych mechanizmów ochrony dziedzictwa kulinarnego.

Na forum międzynarodowym organizacją, która prowadzi zintensyfikowaną działalność na rzecz dziedzictwa, jest UNESCO (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*). Specjalnym aktem prawa międzynarodowego w tym zakresie jest Konwencja w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kultu-

ralnego i przyrodniczego¹. Na podstawie art. 11 ust. 2 utworzono Listę Światowego Dziedzictwa (*World Heritage List*), na którą wpisuje się dobra dziedzictwa kulturalnego i przyrodniczego przedstawiające dla ludzkości wyjątkową powszechną wartość. Mimo iż tradycyjne kulinaria nie zostały *explicite* wymienione, stanowią istotny komponent *cultural heritage*. Wykładnia art. 1–3 i 11 wskazuje, że między dziedzictwem kulturowym a naturalnym zachodzą wzajemne reakcje obejmujące sferę antropogeniczną. Na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO wpisuje się obiekty kulturowe, przyrodnicze lub mieszane², w których można dostrzec elementy omawianego paradygmatu. Przykładowo z Francji wpisano winnice i wytwórnie szampana w Champagne (2015 r.³) oraz *climats* – parcele winiarskie zlokalizowane na południe od miasta Dijon (2015 r.). Z kolei Meksyk na Liście Światowego Dziedzictwa reprezentowany jest np. przez uprawy niebieskiej agawy (*Agave azul/Agave tequilana*⁴) w dolinie Rio Grande (2006 r.) wraz z zakładami wytwarzającymi tequilę. Agawa uprawiana jest w regionie, w którym znajduje się wulkan o tej samej nazwie co słynny trunek. Można zauważyć, że uprawy i wytwórczość opierają się na tradycyjnych technikach oraz recepturach. W celu nadawania ochronie kompleksowości nie sposób abstrahować od dziedzictwa w wymiarze niematerialnym.

Na przestrzeni czasu zaczęto dostrzegać, że materialna forma zabytku ma osnowę aksjologiczną, która jest niezwykle ważna dla zrozumienia lub odkodowania dobra kultury w formie literalnej. Dana idea zanim zostanie ucieleśniona, najpierw „żyje” w umyśle twórcy. Aspekt ten można odnieść również do tradycyjnej sztuki kulinarnej. Wśród ludowych dań są potrawy, których tajniki znane są tylko w przekazie ustnym. Podjęto prace legislacyjne mające na celu opracowanie aktu multilateralnego na rzecz efektywnej ochrony *intangible cultural heritage*. Wysiłki UNESCO zostały zwieńczone 17 października 2003 r. przyjęciem Konwencji

1 Konwencja w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturalnego i naturalnego przyjęta w Paryżu 16 listopada 1972 r. przez Konferencję Generalną Organizacji Narodów Zjednoczonych dla Wychowania, Nauki i Kultury na siedemnastej sesji (Dz. U. z 1976 r. nr 32, poz. 190).

2 Na Liście Światowego Dziedzictwa UNESCO wpisanych jest 1073 obiektów, w tym: 832 kulturalnych, 206 naturalnych zlokalizowanych w 167 krajach. Dane udostępnione przez United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. Stan na dzień: 7.01.2018.

3 W nawiasie rok wpisu na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO.

4 J.A. Salazar-Leyva, I. Osuna-Ruiz, V.A. Rodríguez-Tirado, I.E. Zazueta-Patrón, H.D. Brito-Rojas, *Optimization Study of Fructans Extraction from Agave Tequilana Weber Azul Variety*, „Food Science and Technology” 2016, vol. 36, no. 4, s. 631–637.

w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego⁵. W Polsce ustawę w sprawie ratyfikacji Konwencji uchwalono w 2010 r.⁶

UNESCO podejmowało działania w celu ochrony folkloru już we wcześniejszym okresie, odnotowując np. „Żywe skarby ludzkości” (*Living Human Treasures*) [program zainicjowany w 1994 r.] czy Listę Arcydzieł Ustnego i Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości (*Masterpieces of the Oral and Intangible Heritage of Humanity*) [pierwsza edycja – 2001 r.]. Przedsięwzięcia te złożyły się na wykrystalizowanie pojęcia „niematerialnego dziedzictwa kulturowego” w Konwencji z 2003 r., która jest pierwszym prawnie wiążącym aktem prawa międzynarodowego w tej materii⁷. Na podstawie art. 31 ust. 1 dobra, które proklamowano jako Arcydzieła Ustnego i Niematerialnego Dziedzictwa Ludzkości, zostały objęte ochroną konwencyjną.

Dziedzictwo niematerialne stanowi wyjątkowo subtelny przejaw ludzkiej działalności i egzystencji. Nie ulega wątpliwości, że tradycja kulinarna, spożywanie wspólnie posiłków zacieśnia więzi społeczne⁸. W przeszłości szczególną emfazą i szacunkiem otaczano chleb. Proces wypieku odbywał się według receptur pieczolowicie pielęgnowanych i przekazywanych z pokolenia na pokolenie. W tradycji ludowej wypiekowi chleba towarzyszyło szereg czynności o charakterze religijnym, symbolicznym oraz kosmologicznym. Chleb stanowił nieodłączną część misterium życia. Stosowany był jako *massa tabulettae* w medycynie ludowej, środek na choroby i urodę. Chlebem posługiwano się podczas uroczystości, obrzędów, a także

5 Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego podpisana w Paryżu 17 października 2003 r. (Dz. U. z 2011 nr 172, poz. 1018).

6 Ustawa z 22 października 2010 r. o ratyfikacji Konwencji UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego sporządzonej w Paryżu 17 października 2003 r. (Dz. U. z 2010 nr 225, poz. 1462). Zob. A.W. Brzezińska, *W pięćdziesiąt lat ratyfikacji przez Polskę Konwencji UNESCO z 2003 roku w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2016, t. LV, s. 7–21.

7 Szerzej o celach, głównych założeniach i regulacjach przewidzianych przez Konwencję o ochronie niematerialnego dziedzictwa kulturowego: S. Kowalska, *Safe-guarding China's Intangible Cultural Heritage. Selected International Law Regulations*, „The Lawyer Quarterly. International Journal for Legal Research” 2016, vol. 6, no. 3, s. 171 i n.

8 Zob. N. Stajcic, *Understanding Culture: Food as a Means of Communication*, „Hemispheres” 2013, no. 28, s. 5–14. Por. M. Despain, *Finding Ourselves in Our Food: M.F.K. Fisher's The Art of Eating for the 21st Century*, „Poroi. An Interdisciplinary Journal of Rhetorical Analysis and Invention” 2015, vol. 11, issue 1, s. 1–10.

czynności dnia codziennego, których przebieg wyznaczały pory roku⁹. W świetle powyższego można wyciągnąć wniosek, że analizując problematykę dziedzictwa niematerialnego, należy uwzględnić interakcje międzyludzkie oraz czynniki biotyczne i abiotyczne.

Na mocy art. 16 ust. 1 powołano Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości (*Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*), na którą mogą być wpisywane także przekazy i umiejętności kulinarne. W 2011 r. włączono do Listy tradycyjną recepturę przyrządzania tureckiej potrawy *kashkak* (*keşkek*)¹⁰. W procesie przygotowywania składników (mięso, ziarna zbóż) oraz gotowaniu uczestniczą mieszkańcy okolicznych wiosek. Zwyczaj oprócz waloru degustacyjnego, pełni funkcję paranteli między generacjami. Innym przykładem jest tradycja wytwarzania pierników. Znana od czasów *media tempora*, w Chorwacji stała się sztuką. Zdobione pierniki w różnym formach¹¹ (najbardziej znany jest piernik w kształcie serca – *licitar*) są nie tylko smakołykami. W sposobie przygotowywania uwidaczniają się maestria, uczucia oraz artyzm kulinarnego „malarstwa”. Sztuka wyrobu pierników na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości została wpisana w 2010 r.

Należy zaznaczyć, że zwyczaje kulinarne to także umiejętność dobierania produktów, komponowania menu, dekorowania stołu, estetyka jedzenia. Unaocznieniem jest dieta śródziemnomorska¹² – przykład zdrowego stylu życia, umiejętności przechowywania i przygotowywania produktów, degustacji, poszanowania zasobów naturalnych oraz harmonijnego współzystowania z przyrodą. Tradycja zakorzeniona w miejscowej kulturze oddziałuje konsolidująco. Dietę śródziemnomorską zarejestrowano w 2010 r. (Włochy, Cypr, Maroko, Grecja, Portugalia,

⁹ Szerzej: S. Kowalska, *Chleb – rola i znaczenie w tradycji ludowej. Wybrane aspekty prawnej ochrony*, [w:] *Imponderabilia ochrony dziedzictwa kulturowego*, red. S. Kowalska, Poznań–Kalisz 2015, s. 216–233.

¹⁰ J. Santilli, *The Recognition of Foods and Food-Related Knowledge and Practices as an Intangible Cultural Heritage*, „Demetra: Food, Nutrition & Health” 2015, vol. 10, no. 3, s. 589.

¹¹ Tamże, s. 588.

¹² R. Saulle, G. Torre, *The Mediterranean Diet, recognized by UNESCO as a Cultural Heritage of Humanity*, „Italian Journal of Public Health” 2010, vol. 7, no. 4, s. 414–415. Zob. E. Moro, *The Mediterranean Diet from Ancel Keys to the UNESCO Cultural Heritage. A Pattern of Sustainable Development between Myth and Reality*, „Procedia – Social and Behavioral Sciences” 2016, vol. 223, s. 655–661.

Hiszpania, Chorwacja). Z kolei przyrządzanie i serwowanie kawy¹³ (*gahwa*) w kulturze arabskiej jest wyrazem gościnności gospodarzy. Ziarna kawy są starannie wybierane i prażone na węglu drzewnym. Aromat i bogactwo smaku uzyskuje się przestrzegając dawnych receptur. W 2015 r. tradycja będąca ważnym komponentem dziedzictwa mieszkańców Bliskiego Wschodu została transgranicznie (Arabia Saudyjska, Zjednoczone Emiraty Arabskie, Katar, Oman) wpisana na *Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*.

Prawnomiędzynarodowy mechanizm ochronny powinien być skorelowany z działaniami na płaszczyźnie krajowej. W celu skutecznej i efektywnej ochrony państwa-sygnatariusze powinny wdrażać odpowiednie działania legislacyjne, organizacyjne, infrastrukturalne z poszanowaniem kultury regionalnej i suwerenności¹⁴. Kluczowym zadaniem jest zapewnianie ochronie dziedzictwa kulturowego wymiaru faktycznego, a nie tylko deklaratywnego. Dziedzictwo niematerialne kształtuje się na podstawie transmisji międzypokoleniowej. W ochronie kulinariów szczególną rolę odgrywają ludy autochtoniczne, będące depozytariuszami lokalnej wiedzy, tradycji i umiejętności. Podejmując działania ochronne, nie powinno dopuszczać się do jakichkolwiek form nowej kolonizacji, zawłaszczania czy unifikacji.

Na Krajową Listę Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego dotychczas wpisano np. bartnictwo jako wyraz troski o pszczoły i miód stosowany w celach spożywczo-leczniczych oraz obrzęd weselny z Szamotuł obejmujący tradycyjne potrawy i pieczywo¹⁵. W art. 6 ust. 1 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej¹⁶ wskazano, że dobra kultury są „źródłem tożsamości narodu polskiego, jego trwania i rozwoju”. Niewątpliwie za źródło tożsamości można uznać również ludową tradycję kulinarną, ponieważ jest nieodłącznym elementem ludzkiego życia, wpływa na zacieśnianie relacji oraz transmitowanie wartości. Należy uwypuklić, że artefaktami i dobrem kulturowym jest także dziedzictwo narodów, które na przestrzeni czasu

¹³ Por. S. Topik, *Coffee as a Social Drug*, „Cultural Critique” 2009, no. 71, s. 87–91.

¹⁴ Zob. np. F.R. Araujo, *Sovereignty, Human Rights, and Self-Determination: The Meaning of International Law*, „Fordham International Law Journal” 2000, vol. 24, issue 5, s. 1477–1532; J.H. Jackson, *Sovereignty-Modern: A New Approach to an Outdated Concept*, „The American Journal of International Law” 2003, vol. 97, no. 4, s. 782–802; W.P. Nagan, A.M. Haddad, *Sovereignty in Theory and Practice*, „San Diego International Law Journal” 2012, vol. 13, issue 2, s. 429–519.

¹⁵ Rozważania o pieczywie weselnym: A. Brückner, *Kultura. Piśmiennictwo. Folklor*, wybór prac pod redakcją W. Berbelickiego i T. Ulewicza, Warszawa 1974, s. 183.

¹⁶ Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z 2 kwietnia 1997 r. (Dz. U. z 1997 r. nr 78, poz. 483).

wniosły wkład w polską państwowość, naukę i sztukę. Wielu znanych obecnie restauratorów kształciło się za granicą lub posiada korzenie polskie. Podczas gotowania stosują innowacyjne przepisy, czerpiąc jednocześnie z kulinarnego dziedzictwa przeszłości.

Do przyrządzenia dania potrzebne są różnorodne produkty, przyprawy, naczynia, urządzenia. W sklepie bierzemy na ogół z półki ulubiony lub ładnie opakowany produkt. Mało kto analizuje ilość tłuszczów i węglowodanów, zawartość wody, barwników, konserwantów. Konsumenci rzadko weryfikują certyfikaty, atesty, nazwę wytwórcy czy dystrybutora. Przyczyną jest brak rozeznania osób, które się w tym nie specjalizują, a także celowe umieszczanie na produktach informacji wizualnej, która ma sprawiać wrażenie mało istotnej. Należy jednak zaznaczyć, że nie ma praktycznie dziedziny życia, która nie byłaby regulowana przez prawo.

W Unii Europejskiej aktem prawnym regulującym wprowadzanie produktów spożywczych na rynek jest rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001¹⁷. Obecnie obserwuje się, że konsumenci przykładają coraz większą wagę do jakości produktów spożywczych. Rozporządzenie ma na celu promowanie uczciwej konkurencji. Zapewnianie bezpieczeństwa żywności dotyczy każdego etapu produkcji oraz obrotu handlowego¹⁸. Oznaczenia produk-

¹⁷ „Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 327 z 11 grudnia 2015 r.

¹⁸ Powyższe zagadnienie ma tak doniosłe znaczenie prawne i społeczne, że wydano wiele aktów prawnych mających zastosowanie do tej problematyki, m.in. rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 031 z 1 lutego 2002 r.); rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulacjami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 165 z 30 kwietnia 2004 r.); rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 404 z 30 grudnia 2006 r.); rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących

tów spożywczych powinny być precyzyjne i rzetelne, aby konsument nie poczuł się zdezorientowany lub oszukany.

Wiarygodność produktu rozciąga się na ochronę nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych, co jest istotne zwłaszcza w zakresie kulinariów i specjałów górskich. Jako przykład można odnotować, że Polska wystąpiła o rejestrację nazwy „oscypek”, ale sprzeciw zgłosiła Słowacja. Porozumienie zawarto 28 czerwca 2007 r. Mimo wspólnej genezy sposób wytwarzania sera o nazwie „oscypek” i „slovenský oštiepok” się różni, inne są proporcje i dobór składników, właściwości fizyczno-chemiczne oraz organoleptyczne¹⁹. W rezultacie osiągniętego consensusu oscypek został zarejestrowany na wniosek Polski. Sposób wytwarzania sera stanowi komponent dziedzictwa i kultury pasterskiej.

Dla różnorodności produkcji rolnej warunkiem *sine qua non* jest zachowanie dziedzictwa kulinarnego. W art. 4–16 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego

cych do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 354 z 31 grudnia 2008 r.); rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 295 z 12 listopada 2011 r.); rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 181 z 29 czerwca 2013 r.); dyrektywa 2001/95/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 grudnia 2001 r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 11 z 15 stycznia 2002 r.); dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 183 z 12 lipca 2002 r.); dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/32/WE z 23 kwietnia 2009 r. w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych państw członkowskich dotyczących rozpuszczalników do ekstrakcji stosowanych w produkcji środków spożywczych i składników żywności („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 141 z 6 czerwca 2009 r.).

¹⁹ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 127/2008 z 13 lutego 2008 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę Oscypek (ChNP) [„Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 40 z 14 lutego 2008 r.].

i Rady (UE) nr 1151/2012²⁰ zawarto przepisy dotyczące chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, a w art. 17–26 gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Komisja Europejska do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności oprócz oscypka z Polski wpisała, np. redykołkę, bryndzę podhalańską, wielkopolski ser smażony, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, pieriekaczewnik, obwarzanek krakowski, kołacz śląski/kołocz śląski, andruty kaliskie, rogal świętomarciński, jabłka łąckie, fasolę korczyńską, suskę sechlońską, krupnioki śląskie, kiełbasę myśliwską staropolską, kiełbasę lisecką. Zakres regulacji obejmuje tradycyjne kulinaria, produkty i metody ich wytwarzania. Realizacja zapisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 powinna przebiegać z poszanowaniem prawa własności intelektualnej.

Emanacją rodzimej tradycji są również napoje alkoholowe przygotowywane według dawnych przepisów. Bukiet smaków i zapachów mogą zawdzięczać wysmienitej jakości składników, miejscu leżakowania oraz dopracowywanej przez lata recepturze. W prawie unijnym w tym zakresie zastosowanie znajduje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z 15 stycznia 2008 r. Ochroną przewidzianą na podstawie wymienionego aktu prawnego zostały objęte także oznaczenia geograficzne napojów spirytusowych²¹ z Polski: „Polish Cherry”, „Polska Wódka” (*Polish Vodka*); wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej (*Herbal Vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an Extract of Bison Grass*). Rozporządzenie ma na celu korelację chronionych oznaczeń geograficznych w odniesieniu do omawianej tematyki.

W Unii Europejskiej kładzie się nacisk na respektowanie norm handlowych, systemu zarządzania i kontroli jakości, równowagę oraz transparentność. Do akredytacji organów kontrolnych w zakresie wprowadzania i nadzoru produktów stosuje się normy Europejskiego Komitetu Normalizacyjnego (normy EN) oraz Międzynarodowych Organizacji Normalizacyjnych (normy ISO).

²⁰ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 343 z 14 grudnia 2012 r.).

²¹ Art. 15–23 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 39 z 13 lutego 2008 r.).

rodowej Organizacji Normalizacyjnej (standaryzacja ISO)²². Wdrażając procedury, bierze się pod uwagę rodzaj działalności, produktu oraz usługi. Prawo polskie jest harmonizowane z prawem UE, dotyczy to również normy ISO 22000 – Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności. Wspomniana norma wykazuje spójność z HACCP – Analizą Zagrożeń i Krytycznymi Punktami Kontroli (*Hazard Analysis and Critical Control Point*)²³. Model HACCP, promowany przez Światową Organizację Zdrowia (*World Health Organization*), obecnie jest elementem standaryzacji warunków produkcji i przetwórstwa spożywczego w Unii Europejskiej.

Na gruncie prawa polskiego przepisy dotyczące kontroli produktów rolnych oraz środków spożywczych zawarte są w rozdziale VI (art. 39–44a) ustawy z 17 grudnia 2004 r.²⁴ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi prowadzi Listę Produktów Tradycyjnych, która jest regulowana przez ten sam akt normatywny w art. 47–56. Organem opiniodawczo-doradczym Ministra jest Rada do Spraw Tradycyjnych i Regionalnych Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych ukonstytuowana na podstawie art. 5 ust. 1.

²² Zob. np. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 765/2008 z 9 lipca 2008 r. ustanawiające wymagania w zakresie akredytacji i nadzoru rynku odnoszące się do warunków wprowadzania produktów do obrotu i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 339/93 („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 218 z 13 sierpnia 2008 r.).

²³ Wśród przepisów krajowych dotyczących tej kwestii należy odnotować ustawę z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.). Natomiast z aktów wykonawczych do tejże ustawy np. rozporządzenie Ministra Zdrowia z 4 września 2008 r. w sprawie rozpuszczalników ekstrakcyjnych, które mogą być stosowane w produkcji żywności (Dz. U. z 2008 r. nr 177, poz. 1093 z późn. zm.); rozporządzenie Ministra Zdrowia z 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwierzęcego pochodzenia (Dz. U. z 2009 r. nr 37, poz. 294 z późn. zm.); rozporządzenie Ministra Zdrowia z 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2010 r. nr 180, poz. 1214 z późn. zm.); rozporządzenie Ministra Zdrowia z 14 marca 2012 r. w sprawie sprowadzania z zagranicy środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego niezbędnych dla ratowania życia lub zdrowia (Dz. U. z 2012 r., poz. 348 z późn. zm.); rozporządzenie Ministra Zdrowia z 19 czerwca 2012 r. w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych (Dz. U. z 2012 r., poz. 728 z późn. zm.).

²⁴ Ustawa z 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. nr 10, poz. 68 z późn. zm.).

Według prawa obowiązującego w RP określenie „tradycyjne metody produkcji” odnosi się do metod stosowanych co najmniej od dwudziestu pięciu lat (art. 47 ust. 1a). Wnioski o wpis produktu rolnego, środka spożywczego lub napoju spirytusowego na Listę Produktów Tradycyjnych są opiniowane przez izby gospodarcze zrzeszające wytwórców²⁵. Lista Produktów Tradycyjnych prowadzona jest dla każdego województwa według następującej typologii: wyroby piekarnicze i cukiernicze (np. chleb niedrzwicki, prołzioki, stoleński razowiec ze słonecznikiem, fafernuchy, sójka mazowiecka); produkty mleczne (np. masło z Bychawy, kozi twaróg z Eufeminowa, kamiennogórski ser pleśniowy, ser kornaka w zalewie ziołowej, kliniek dąbrowski); produkty mięsne (np. bułczanka grodziska, kiełbasa galicjanka z Niemczy, dzionie rakowskie, świnka pieczona po zaciszkańsku, kumpiak podlaski); produkty rybołówstwa (np. pstrąg kłodzki, szyneczka z karpia z Pustelni, harynki w cebulowej zolzie, sofor – kurpiowska polewka rybna); gotowe dania i potrawy (np. gandzabur – zupa chorutowa z uszkami, tertuny brzozowickie z soczewicą, kugiel z Przedborza, hołubcie bielkowskie, ciulim lełowski); oleje i tłuszcze (np. masło domowe z Handzlówki, szary smalec po kujawsku, olej tarnogrodzki, pińczowski olej z Inicy, olej rydzowy, olej głębczycki rzepakowy tłoczony na zimno); warzywa i owoce (np. syrop malinowy z Doliny Baryczy, szarytka w marynacie, podchmielone wisienki zakroczymskie, susorki iwkowskie, dereń kiszony podkarpacki); napoje (np. tłoczony sok jabłkowy z Lutyni, niedźwiedziówka mazurska nalewka, księżycówka z Kujaw, ratafia malinowa z Nagawek, śliwowica krzeszowska); miody (np. sudecki miód wielokwiatowy, miód rzepakowy z Roztocza, miód kaszubski, lipiec białowieski, miód witosławski). Wiktuwały, których ze względu na swoją specyfikę nie wymieniono w poszczególnych grupach, zostały na Liście ujęte jako „inne produkty” (np. sól ciechocińska, kiszony rydze z Gminy Uście Gorlickie, kulis – kwas z buraczków, jaja perlicze z Grabiny Radziwiłłowskiej, makaron jajeczny z Ludwina). W kulturze ludowej produkty i składniki potraw traktowano z szacunkiem. Obecnie odradza się moda na ekologiczną żywność²⁶.

Nie ulega wątpliwości, że powinno formować się nawyki i postawy żywieniowe tak, aby celebrować wspólnie posiłki, cieszyć się każdą chwilą, która

²⁵ Podstawa prawna: art. 51 ust. 2 ustawy z 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. nr 10, poz. 68 z późn. zm.).

²⁶ Ustawa z 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. z 2009 r. nr 116, poz. 975 z późn. zm.).

może być „aromatyzowana” daniem z dawnej książki kucharskiej. W ten sposób można bowiem dialogować z czasem minionym, przywoływać wspomnienia oraz zachowywać więzi międzypokoleniowe. W świetle powyższego kulinaria nie powinny funkcjonować tylko jako *food communication*. Kultura jedzenia to także kultura upersonifikowana. Delektując się potrawami, w istocie delektujemy się życiem.

W kontekście tradycji kulinarnych należy wspomnieć o organizacjach *slow food*, które promują lokalną kuchnię, wspierają uprawy ekologiczne i agroturystykę. Ruch *slow food* występuje przeciwko makdonaldyzacji i schematyzacji w życiu społecznym oraz genetycznie modyfikowanej żywności. Biorąc pod uwagę, że fast foody wypierają dotychczasowe nawyki żywieniowe oraz tradycyjną żywność, warto pochylić się nad tym zagadnieniem.

Technologia genetycznego modyfikowania organizmów (*Genetically Modified Organisms* – GMO)²⁷ jest jednym z przełomowych odkryć naukowych. W aplikowaniu GMO przedsiębiorcy upatrują zwiększenia upraw i przyspieszenia procesu produkcji żywności. Technologia GMO deprecjonuje jednak tradycyjne produkty, wytwórczość i kulinaria, gdyż w tej materii mamy do czynienia z zaawansowaną technologią laboratoryjną oraz bioinżynierią. Analizując zastosowanie GMO w rolnictwie i hodowli zwierząt wyłania się coraz więcej dylematów prawnych, medycznych oraz etycznych, ponieważ w GMO dochodzi do rekombinacji struktury DNA (kwas deoksyrybonukleinowy). Nie są znane konsekwencje długotrwałego przyjmowania produktów GMO na organizm człowieka i środowisko²⁸.

²⁷ W prawie polskim tę problematykę reguluje ustawa z 22 czerwca 2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (Dz. U. z 2001 r. nr 76, poz. 811 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi. Przepisy ustawy nie mają zastosowania do modyfikacji genetycznych organizmu ludzkiego (art. 2 ust. 1).

²⁸ Np. *Current Knowledge of the Impacts of Genetically Modified Organisms on Biodiversity and Human Health. An Information Paper*, The World Conservation Union, Gland 2007, s. 1–53; K. Kariyawasam, *Legal Liability, Intellectual Property and Genetically Modified Crops: Their Impact on World Agriculture*, „The Pacific Rim Law & Policy Journal” 2010, vol. 19, no. 3, s. 459–485; K. Lisowska, M. Chorąży, *Genetycznie zmodyfikowane uprawy i żywność – przegląd zagrożeń*, „Nauka” 2010, nr 4, s. 127–136; C. Mora i in., *Factors Affecting the Adoption of Genetically Modified Animals in the Food and Pharmaceutical Chains*, „Bio-based and Applied Economics” 2012, vol. 1, no. 3, s. 313–329; C. Zhang, R. Wohlhueter, H. Zhang, *Genetically Modified Foods: A Critical Review of their Promise and Problems*, „Food Science and Human Wellness” 2016, vol. 5, issue 3, s. 116–123.

Na podstawie pkt 1 rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z 22 września 2003 roku²⁹ państwa członkowskie zostały zobowiązane do wdrażania środków „w celu zapewnienia możliwości śledzenia i etykietowania dopuszczonych organizmów genetycznie zmodyfikowanych (GMO) na wszystkich etapach wprowadzania ich do obrotu”. Konsumenci powinni otrzymywać rzetelne informacje o żywności genetycznie modyfikowanej również poprzez odpowiednie oznaczenia produktów. Na tym tle zarysowuje się konflikt między dążeniem do zapewniania bezpieczeństwa żywności a interesami producentów, koncernów spożywczych oraz firm biotechnologicznych. W celu ochrony tradycyjnych kulinariów należy kierować się standardami ochrony praw człowieka. Ochronę dziedzictwa kulinarnego należy oprzeć na prawie perspektywicznym, ale moderowanym przez wartości, które stanowią o tożsamości człowieka.

Niniejsze wywody są prolegomeną do prawnej ochrony dziedzictwa kulinarnego. Do tej problematyki ma bowiem zastosowanie wiele aktów prawa polskiego, europejskiego i międzynarodowego. W artykule wskazano tylko na małą część rozległego oraz wszechstronnego obszaru badawczego. Należy podkreślić, że bez prawa nie sposób zapewniać higienicznych warunków produkcji i bezpieczeństwa żywności przy jednoczesnym poszanowaniu tradycji. Prawo to dziedzina, którą trzeba rozumieć, umieć poruszać się po gąszczu przepisów, które nieustannie rozrastają się jak drożdże. Umiejętność prawidłowego posługiwania się normami prawnymi można przyrównać do kucharza, który niestrudzenie szuka, próbuje, smakuje, aby przyrządzić odżywcze i wartościowe danie.

Bibliografia

Akty prawne

Dyrektywa 2001/95/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 3 grudnia 2001 r. w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 11 z 15 stycznia 2002 r.).

²⁹ Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 268 z 18 października 2003 r.).

- Dyrektywa 2002/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z 10 czerwca 2002 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do suplementów żywnościowych („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 183 z 12 lipca 2002 r.).
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/32/WE z 23 kwietnia 2009 r. w sprawie zbliżenia przepisów ustawowych państw członkowskich dotyczących rozpuszczalników do ekstrakcji stosowanych w produkcji środków spożywczych i składników żywności („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 141 z 6 czerwca 2009 r.).
- Konstytucja Rzeczypospolitej Polskiej z 2 kwietnia 1997 roku (Dz. U. z 1997 r. nr 78, poz. 483).
- Konwencja w sprawie ochrony światowego dziedzictwa kulturalnego i naturalnego przyjęta w Paryżu 16 listopada 1972 r. przez Konferencję Generalną Organizacji Narodów Zjednoczonych dla Wychowania, Nauki i Kultury na siedemnastej sesji (Dz. U. z 1976 r. nr 32, poz. 190).
- Konwencja UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego podpisana w Paryżu 17 października 2003 r. (Dz. U. z 2011 nr 172 poz. 1018).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 4 września 2008 r. w sprawie rozpuszczalników ekstrakcyjnych, które mogą być stosowane w produkcji żywności (Dz. U. z 2008 r. nr 177, poz. 1093 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 18 lutego 2009 r. w sprawie ogólnych odstępstw od wymagań higienicznych w zakładach produkujących żywność tradycyjną niezwiereczonego pochodzenia (Dz. U. z 2009 r. nr 37, poz. 294 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2010 r., nr 180, poz. 1214 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 14 marca 2012 r. w sprawie sprowadzania z zagranicy środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego niezbędnych dla ratowania życia lub zdrowia (Dz. U. z 2012 r., poz. 348 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 19 czerwca 2012 r. w sprawie wykazu laboratoriów referencyjnych (Dz. U. z 2012 r., poz. 728 z późn. zm.).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 031 z 1 lutego 2002 r.).
- Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowa-

- nych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 268 z 18 października 2003 r.).
- Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 165 z 30 kwietnia 2004 r.).
- Rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 404 z 30 grudnia 2006 r.).
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 39 z 13 lutego 2008 r.).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 127/2008 z 13 lutego 2008 r. rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę Oscypek (ChNP) [„Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 40 z 14 lutego 2008 r.].
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 765/2008 z 9 lipca 2008 r. ustanawiające wymagania w zakresie akredytacji i nadzoru rynku odnoszące się do warunków wprowadzania produktów do obrotu i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 339/93 („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 218 z 13 sierpnia 2008 r.).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 354 z 31 grudnia 2008 r.).
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1129/2011 z 11 listopada 2011 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 295 z 12 listopada 2011 r.).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 343 z 14 grudnia 2012 r.).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009 („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 181 z 29 czerwca 2013 r.).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2283 z 25 listopada 2015 r. w sprawie nowej żywności zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 1852/2001 („Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej” L 327 z 11 grudnia 2015 r.).

Ustawa z 22 czerwca 2001 r. o organizmach genetycznie zmodyfikowanych (Dz. U. z 2001 r. nr 76, poz. 811 z późn. zm.).

Ustawa z 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. nr 10, poz. 68 z późn. zm.).

Ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).

Ustawa z 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. z 2009 r. nr 116, poz. 975 z późn. zm.).

Ustawa z 22 października 2010 r. o ratyfikacji Konwencji UNESCO w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego sporządzonej w Paryżu 17 października 2003 r. (Dz. U. z 2010 nr 225, poz. 1462).

Artykuły i monografie

Araujo F.R., *Sovereignty, Human Rights, and Self-Determination: The Meaning of International Law*, „Fordham International Law Journal” 2000, vol. 24, issue 5.

Brückner A., *Kultura. Piśmiennictwo. Folklor*, wybór prac pod red. W. Berbelickiego i T. Ulewicza, Warszawa 1974.

Brzezińska A.W., *W pięciolecie ratyfikacji przez Polskę Konwencji UNESCO z 2003 roku w sprawie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego*, „Łódzkie Studia Etnograficzne” 2016, t. LV.

Current Knowledge of the Impacts of Genetically Modified Organisms on Biodiversity and Human Health. An Information Paper, The World Conservation Union, Gland 2007.

- Despain M., *Finding Ourselves in Our Food: M.F.K. Fisher's The Art of Eating for the 21st Century*, „Poroi. An Interdisciplinary Journal of Rhetorical Analysis and Invention” 2015, vol. 11, issue 1.
- Jackson J.H., *Sovereignty-Modern: A New Approach to an Outdated Concept*, „The American Journal of International Law” 2003, vol. 97, no. 4.
- Kariyawasam K., *Legal Liability, Intellectual Property and Genetically Modified Crops: Their Impact on World Agriculture*, „The Pacific Rim Law & Policy Journal” 2010, vol. 19, no. 3.
- Kowalska S., *Chleb – rola i znaczenie w tradycji ludowej. Wybrane aspekty prawnej ochrony*, [w:] *Imponderabilia ochrony dziedzictwa kulturowego*, red. S. Kowalska, Poznań–Kalisz 2015.
- Kowalska S., *Safeguarding China's Intangible Cultural Heritage. Selected International Law Regulations*, „The Lawyer Quarterly. International Journal for Legal Research” 2016, vol. 6, no. 3.
- Lisowska K., Chorąży M., *Genetycznie zmodyfikowane uprawy i żywność – przegląd zagrożeń*, „Nauka” 2010, nr 4.
- Mora C. i in., *Factors Affecting the Adoption of Genetically Modified Animals in the Food and Pharmaceutical Chains*, „Bio-based and Applied Economics” 2012, vol. 1, no. 3.
- Moro E., *The Mediterranean Diet from Ancel Keys to the UNESCO Cultural Heritage. A Pattern of Sustainable Development between Myth and Reality*, „Procedia – Social and Behavioral Sciences” 2016, vol. 223.
- Nagan W.P., Haddad A.M., *Sovereignty in Theory and Practice*, „San Diego International Law Journal” 2012, vol. 13, issue 2.
- Salazar-Leyva J.A., Osuna-Ruiz I., Rodríguez-Tirado V.A., Zazueta-Patrón I.E., Brito-Rojas H.D., *Optimization Study of Fructans Extraction from Agave Tequilana Weber Azul Variety*, „Food Science and Technology” 2016, vol. 36, no. 4.
- Santilli J., *The Recognition of Foods and Food-Related Knowledge and Practices as an Intangible Cultural Heritage*, „Demetra: Food, Nutrition & Health” 2015, vol. 10, no. 3.
- Saulle R., Torre G., *The Mediterranean Diet, recognized by UNESCO as a Cultural Heritage of Humanity*, „Italian Journal of Public Health” 2010, vol. 7, no. 4.
- Stajcic N., *Understanding Culture: Food as a Means of Communication*, „Hemispheres” 2013, no. 28.
- Topik S., *Coffee as a Social Drug*, „Cultural Critique” 2009, No. 71.
- Zhang C., Wohlhueter R., Zhang H., *Genetically Modified Foods: A Critical Review of their Promise and Problems*, „Food Science and Human Wellness” 2016, vol. 5, issue 3.

Kuchnia smaków przyprawiona paragrafem. Ochrona dziedzictwa kulinarnego – wybrane aspekty prawnomiędzynarodowe

Abstrakt:

Na początku XXI w. w wyniku zmiany stylu życia, mentalności i zwyczaju społecznego ulegają przeobrażeniu filozofia oraz kultura kulinarna. Wiele produktów funkcjonuje wyłącznie w charakterze konsumpcyjnym lub marki wylansowanej w mediach. W niniejszym artykule zostaną omówione wybrane regulacje prawa międzynarodowego w celu ochrony tradycyjnego dziedzictwa kulinarnego w duchu poszanowania różnorodności oraz pluralizmu kulturowego.

Abstract:

At the beginning of the 21st century culinary philosophy and culture was changed as a result of changes in a lifestyle, mentality and a social status. Many products function exclusively through their consumptive character or a trademark launched by the media. This article will discuss chosen regulations of international law so as to protect traditional culinary heritage in a spirit of respect for diversity and cultural pluralism.

Samanta Kowalska – doktor, prawnik, bibliolog. Pracownik Wydziału Pedagogiczno-Artystycznego UAM. Autorka kilkadziesiątu monografii, rozpraw oraz artykułów publikowanych w Polsce i za granicą. Organizator naukowych konferencji ogólnopolskich i międzynarodowych. Członek krajowych i międzynarodowych organizacji naukowych oraz prawniczych. Zainteresowania badawcze: prawo międzynarodowe, prawo europejskie, prawa człowieka, dziedzictwo kulturowe.