



Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego



O produktach na poważnie (/)

Dodana: 2 marzec 2020 09:06

Zmodyfikowana: 9 marzec 2020 13:16

Porozmawiajmy o produktach - na poważnie



****aktualizacja 9.03** PCPL dziękuje za udział w spotkaniach i poleca się na przyszłość.**

*****aktualizacja 9 marca 2020 r.*****

Zakończyliśmy ostatnie z serii spotkań. Serdecznie dziękujemy wszystkim, którzy nas odwiedzili. Mamy nadzieję, że przekazaliśmy informacje, które będą dla Państwa użyteczne. Szczególnie dziękujemy wszystkim, którzy pomogli nam zorganizować prezentacje kulinarne podczas spotkań. Jest to mały, lecz istotny aspekt naszych działań. Chcieliśmy zademonstrować, że produkty lokalne można wspierać również pośrednio. Odnosząc się natomiast do refleksji ze spotkań - wyszczególnimy najważniejsze wnioski:

- producenci powinni dążyć do intensyfikacji współpracy w każdym możliwym kierunku - rolnicy z młynarzami, producenci mąki z piekarzami, piekarze z restauratorami oraz administratorami lokalnych stołówek. Wspólnie tworzymy rozwój gospodarczy,

- wprowadzanie żywności do obrotu nie jest może pozbawione formalności, ale - parafrazując znane porzekadło - "nie święci pierogi lepią". Szczególnie korzystne opcje pojawiają się przed rolnikami - w tym również w ramach rolniczego handlu detalicznego. Warto też "na rozruch" zainteresować się tzw. działalnością sporadyczną (niewymagającą rejestrowania działalności gospodarczej). Jeśli nie wiesz od czego zacząć, to tutaj w Podlaskim Centrum Produktu Lokalnego jesteśmy po to, aby ułatwić postawienie pierwszych kroków. Produkcja kiełbas zbyt trudna? Poszukiwanymi produktami są również jaja, tuszki drobiowe, owoce i warzywa prosto z gospodarstwa, a także soki, oleje, kasze i ogórki kiszane,

- warto zainteresować się też budowaniem własnej renomy. Rejestracja unijna, lista produktów tradycyjnych, konkursy, oznaczenia "produkt polski" - to są narzędzia, które pomagają zaistnieć na rynku. Wiele z tych działań jest realizowanych nieodpłatnie, wystarczy się zainteresować,

- jeśli nie będziemy wiedzieli, że istnieje, to nie liczyć na to, że dotrzemy z informacją, czy też wsparciem promocyjnym. Daj się poznać - wypełnij ankietę zgłoszeniową,

- jesteś konsumentem? Wspieraj lokalną gospodarkę. Nie bądź niczym znany koziołek - nie szukaj z daleka tego, co możesz kupić z bardzo bliska. Twoje zakupy tworzą miejsca pracy.

- jesteś szefem przedsiębiorstwa, a może lokalnej placówki oświatowej lub odpowiadasz za sprawy administracyjne w swoim urzędzie? Zastanów się, czy możesz w specyfikacjach uwzględnić zakup produktów lokalnego pochodzenia. Pamiętaj też, że świeże, tłoczone na zimno soki z lokalnych jabłek wyjdą konsumentom lepiej na zdrowie, niż jeden z charakterystycznych, brązowych słodkich napojów gazowanych.

Produkt lokalny jest naszą wspólną sprawą.

aktualizacja 2 marca 2020 r.

Byliśmy już w Augustowie i w Łomży. Kolejne spotkania w ramach cyklu przygotowanego przez PCPL odbędą się w Sokółce (4.03) i Hajnówce (5.03) – wciąż można zgłosić się do uczestnictwa (na dole strony prezentujemy galerię zdjęć ze spotkań).

Rozmawialiśmy o promocji podlaskich produktów lokalnych, zdobywaniu certyfikatów, współpracy z restauratorami i urzędami a także o pszczole augustowskiej i jej wyjątkowym charakterze. W Łomży uczestników interesowało żywienie w agroturystyce.

- Od lat jestem producentką lokalną i ten temat jest mi bardzo bliski. Doskonale Państwa rozumiem, bo wiem, że przy tego typu produkcji najważniejsze jest to, że by lubić to, co się robi. A urząd marszałkowski i zarząd województwa może Państwu pomóc w promocji, wesprzeć wiedzą ekspercką pomocną przy prowadzeniu działalności – mówiła na spotkaniu z producentami lokalnymi w Augustowie Wiesława Burnos, Członek Zarządu Województwa Podlaskiego.

Kilkadziesiąt osób zainteresowanych produktem lokalnym i tradycyjnym, w tym większość aktywnie zajmująca się produkcją podlaskich smakołyków zgromadziła się wczoraj w augustowskim urzędzie miejskim. To pierwsze z cyklu spotkań organizowane przez Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego – działające w ramach Departamentu Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP. Jego przedstawiciele opowiadali o tym, jak promować produkty we współpracy z urzędem, zachęcali do uczestnictwa w unijnych systemach certyfikacji, wyjaśniali kwestie związane z prowadzeniem m.in. pasiek i sprzedażą miodu. To ostatnie dotyczyło przede wszystkim treści zawartych w obecnie konsultowanym Poradniku pszczelarskim (konsultacje prowadzone są poprzez stronę PCPL.wrotapodlasia.pl).

Uczestnicy, a wśród nich także przedstawiciele samorządów lokalnych i wojewódzkiego, m.in. radni wojewódzcy Bogdan Dyjuk i Jacek Piorunek oraz burmistrz Augustowa Mirosław Korolczuk chętnie dzielili się swoimi spostrzeżeniami o roli produktu lokalnego na podlaskim rynku. Z kolei producenci, którzy mają już na swoim koncie unijne oznaczenia bądź produkty zarejestrowane w innych systemach jakości – opowiadali o swoich doświadczeniach i profitach z tym związanych.

Jednym z wiodących tematów podczas augustowskiego spotkania była możliwość zarejestrowania miodu augustowskiego w europejskim systemie Chronionej Nazwy Geograficznej, co wiąże się z prawną ochroną nazwy takiego produktu. W przypadku okolic Augustowa podstawy do rejestracji daje otoczenie Puszczy Augustowskiej, jak też rdzenna dla tych terenów linia pszczoły (linia M Augustowska), z którą pracują lokalni pszczelarze. Ten pożyteczny owad jest odporny na choroby, jak też jest świetnie przystosowany do surowych warunków. Jest jednak mniej miodny niż inne popularne gatunki pszczół, a przy tym cechuje się wysoką tzw. obronnością, co może być utrudnieniem dla niedoświadczonych pszczelarzy. Gatunek ten jednak i obszar, na którym żyje od wielu wieków jest istotnym wyróżnikiem miodu augustowskiego spośród wielu innych, co może okazać się przesłanką przy staraniach o unijne oznaczenie.

Pszczelarze podnosili także związany z tym temat, czyli możliwość stworzenia w obrębie Puszczy augustowskiej tzw. terenu zamkniętego hodowli pszczoły linii M Augustowska. Na takim obszarze panowałby zakaz utrzymywania innych pszczół, co ma chronić ten cenny zasób genetyczny. Tematy te będą dodatkowo dyskutowane na jednym z najbliższych spotkań pszczelarzy, aby wypracować stanowisko odnośnie rejestracji miodu augustowskiego w UE, jak też odnośnie zamkniętego obszaru hodowlanego.

Spotkaniom towarzyszyła degustacja lokalnych smakołyków od okolicznych producentów - zgodnie z ideą Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnego. Na spotkaniu w Augustowie nie zabrakło produktów z Sejń, Puńska i Wiżajn, czyli soków, serów, sękaczy, wędlin, pierogów z owocami a także z farszem rybnym. Na stole w Łomży królowały dania rybne - w tym produkty nagrodzone w finale krajowym Naszego Kulinarного Dziedzictwa:

łomżyński szczupak faszerowany pieczony w tataraku, pasztet z sandacza z rakami.

W imieniu Stanisława Derehajło - Wicemarszałka Województwa Podlaskiego - mamy przyjemność zaprosić do udziału w spotkaniach terenowych z Podlaskim Centrum Produktu Lokalnego, które organizujemy pod hasłem „O produktach – na poważnie”. Mile widzianymi gośćmi, oprócz producentów, będą wszyscy, którym bliskie są prezentowane zagadnienia. Przewidujemy również degustację produktów lokalnych.

Do wyboru dajemy Państwu następujące lokalizacje i terminy, które wybraliśmy z myślą o możliwie szerokiej dostępności w różnych częściach województwa. Każde ze spotkań zaczyna się o godzinie 15:00 i potrwa do ok. 18:00:

w Augustowie – 25 lutego 2020 r., 15:00 Urząd Miejski w Augustowie, ul. 3 Maja 60 (sala konferencyjna, I piętro)

w Łomży – 27 lutego 2020 r., 15:00 Starostwo Powiatowe w Łomży, ul. Szosa Zambrowska 1/27 (sala konferencyjna, nr 104 parter)

w Sokółce – 4 marca 2020 r., 15:00 Sokólski Ośrodek Kultury, ul. Grodzieńska 1 (kawiarnia „Lira”),

w Hajnówce – 5 marca 2020 r., 15:00 Hajnowski Dom Kultury, ul. Tamary Sołowieicz 4 (sala kolumnowa)

Naszą ofertę szkoleniowo-edukacyjną kierujemy do zainteresowanych współpracą z samorządem terytorialnym koordynowaną w ramach inicjatywy Podlaskiego Centrum Produktu Lokalnych. Podczas spotkań będziemy poruszać tematy związane z:

- formalnościami podatkowymi i sanitarno-weterynaryjnymi związanymi z wprowadzaniem żywności do obrotu,
- wspólnymi formami promocji, w tym zwłaszcza z wykorzystaniem wojewódzkiej bazy produktów lokalnych na produkty.podlaskie.eu (<https://produkty.podlaskie.eu/>),
- rejestracją produktów tradycyjnych oraz certyfikacją żywności wysokiej jakości,
- produktem lokalnym w szkolnej stołówce, restauracji i agroturystyce,
- zacieśniania współpracy pomiędzy producentami i samorządem terytorialnym.

Na miejscu producenci będą mogli też [wypełnić ankietę](https://producenci.wrotapodlasia.pl/) (<https://producenci.wrotapodlasia.pl/>) celem zaistnienia w wojewódzkiej bazie producentów, prowadzonej przez Samorząd Województwa Podlaskiego z myślą o nieodpłatnych działaniach informacyjnych, promocyjnych oraz wystawienniczych (targi, targowiska samorządowe etc.).

Przewidujemy, że spotkania będą utrzymane w interesującej formule dyskusyjnej. Jeśli więc macie Państwo pytania, wątpliwości lub sugestie, będziemy się do nich na bieżąco odnosić. Zachęcamy też do zgłaszania propozycji tematycznych jeszcze przed spotkaniem. Uprzejmie prosimy o potwierdzenie uczestnictwa w wybranym dniu.

Rejestrację prowadzimy **online** [\[kliknij tutaj\]](https://evenea.pl/event/pcpl) [\(<https://evenea.pl/event/pcpl>\)](https://evenea.pl/event/pcpl)

[Pobierz zaproszenie \[kliknij tutaj\]](/resource/file/download-file/id.222/attachment.1) (/resource/file/download-file/id.222/attachment.1)

Kontakt: 85 66 54 826, produkty@podlaskie.eu



(/resource/image/2/1138/77/236/0x0.jpg)



(/resource/image/2/1138/77/234/0x0.jpg)



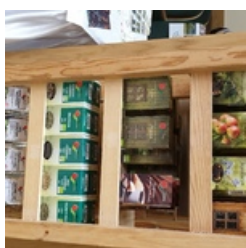
(/resource/image/2/1138/77/237/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/238/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/238/0x0.jpg)



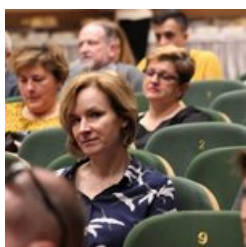
[\(/resource/image/2/1138/77/235/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/235/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/239/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/239/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/242/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/242/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/240/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/240/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/241/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/241/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/230/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/230/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/231/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/231/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/232/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/232/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/243/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/243/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/77/244/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/244/0x0.jpg)



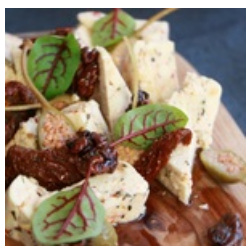
[\(/resource/image/2/1138/77/245/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/77/245/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/80/227/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/80/227/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/80/229/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/80/229/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/80/228/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/80/228/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/80/226/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/80/226/0x0.jpg)