



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Regionalne serowanie



Operacja pn.: „Regionalne serowanie – promocja produktów i integracja sektora przetwórstwa mleka”

Instytucja odpowiedzialna za treść informacji – Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie



Zostań Partnerem Krajowej
Sieci Obszarów Wiejskich

Odwiedź portal KSOW
www.ksow.pl

Opracowanie merytoryczne:

Monika Firlej

Autorzy zdjęć:

Ewa Stanik, Aneta Domińczak

Skład i druk:

VENA ul. Bracka 9; 26-600 Radom

Źródła:

<https://www.tatry.pl/atracje/szlak-oscypkowy>

<https://muzeumtatrzańskie.pl>

<https://www.muzeumoscypka.pl>

<https://figand.com.pl>

<http://serowarzulawski.pl>

<https://www.gospodynie.org>

Produkt Górski | Facebook

<https://www.gov.pl/web/gis/glowny-inspektorat-sanitarny>

Strona główna | Główny Inspektorat Weterynarii (wetgiw.gov.pl)

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych - Inspekcja Jakości

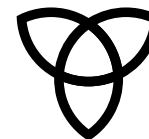
Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych - Portal Gov.pl (www.gov.pl)

Publikacja sfinansowana ze środków Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich
na zlecenie Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego z siedzibą
w Warszawie Oddział Radom.

Nakład: 1000 egz.

Egzemplarz bezpłatny.

Regionalne serowanie



MODR
WARSZAWA

Radom 2022

SPIS TREŚCI

Wstęp	7
WARSZTATY SEROWARSKIE	11
Pierwszy dzień warsztatów	14
Drugi dzień warsztatów	17
ROLNICZY HANDEL DETALICZNY	21
Szlak oscypkowy	31
Oscypek	33
Bundz, zwany też bunc	35
Bryndza Podhalańska	37
Żentyca	39
SPOTKANIE Z KOŁEM GOSPODYŃ WIEJSKICH W KOŚCIELISKU	40
MUZEUM OSCYPKA W ZAKOPANEM	44
MUZEUM TATRZAŃSKIE - WILLA KOLIBA W ZAKOPANEM	46
Baca Andrzej Staszek „Furtek”	50
Wojciech Komperda	52
Janina Rzepka	54
Stanisław Łaś	55
BACÓWKA „NA POLANIE BIAŁY POTOK”	56
BACÓWKA „KOZIE RANCZO” DOMEK BACY	58

WSTĘP

Operacja pn.: „**Regionalne serowanie – promocja produktów i integracja sektora przetwórstwa mleka**” została zrealizowana w dwóch formach szkoleniowych, którymi były: dwudniowe warsztaty serowarskie i pięciodniowy wyjazd studyjny „Szlakiem Oscypkowym” w okolice Zakopanego i Podhala przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie Oddział Radom wraz z partnerami Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich:

- *Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli*
- *Kujawsko - Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie*
- *Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach*

Operacja zrealizowana została w dniach 5 – 11 września 2022r. w ramach konkursu nr 6/2022 dla partnerów Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Celem głównym projektu było przekazanie wiedzy z zakresu produkcji, przetwórstwa i sprzedaży żywności na niewielką skalę i wprowadzenia jej na rynek w krótkich łańcuchach żywności oraz podjęcie działań zmierzających do wyznaczenia kierunków rozwoju gospodarstw rolnych poprzez aktywne uczestnictwo rolników w rozpoczęciu działalności przetwórczej w branży mleczarskiej. Na przykładzie gospodarstw o profilu produkcji bydła mlecznego, godne zarobki/dochody za wyprodukowaną żywność zapewnić może sprzedaż bezpośrednia, która pozwala rolnikowi uzyskać bezpieczeństwo ekonomiczne, wypracować stałą grupę odbiorców i określić produkty na które będzie zapotrzebowanie. Odbiorca końcowy ma też największą pewność „co kupuje” robiąc zakupy bezpośrednio u producenta, którego darzy największym zaufaniem. Wytwarzanie dobrego jakościowo produktu jest tu bardzo istotne, albowiem zainteresowanie samych konsumentów tego rodzaju żywnością ciągle rośnie i szukają oni zarówno producentów jak i żywności o wysokiej jakości i dobrych walorach smakowych. Zatem cała planowana strategia i działania w ramach niniejszej operacji obejmuje rozwiązania z zastosowaniem różnego rodzaju form sprzedaży bezpośredniej, która

może się przejawiać m.in. poprzez: sprzedaż bezpośrednią w gospodarstwie, na targu lub w innym wyznaczonym do tego miejscu, zakupach internetowych, sprzedaży okazjonalnej np. w trakcie eventów, klubach zakupowych, kooperatywach, dystrybucji do sklepów i innych. Pośrednio przyczyni się do tworzenia szlaków kulinarnych, które są przykładem inicjatywy wpływającej na rozwój obszarów wiejskich. Ważne też w kontekście wspierania małego przetwórstwa na poziomie gospodarstwa rolnego i postawionego celu jest opracowanie jednolitych i wspólnych na poziomie kraju rozwiązań informacyjno-promocyjnych, z których powinni korzystać wszyscy zainteresowani rolnicy. Popularyzowanie żywności wyprodukowanej „u rolnika” wśród konsumentów i wzrost ich świadomości, również odnosi się do wspierania skracania łańcucha dostaw. Świadomy konsument będzie chętniej sięgał do producenta niż kupował produkty od pośredników.

Celami szczegółowymi była możliwość zapoznania uczestników realizowanej operacji ze:

- Sposobami promowania współpracy w ramach dystrybucji żywności wyprodukowanej w gospodarstwie w krótkich łańcuchach żywności na linii producent – konsument. Umożliwienie przedstawienia korzyści płynących z rejestracji wytworzonych produktów w ramach istniejących systemów jakości żywności na przykładzie „Szlaku oscypkowego”(oscypek, bryndza podhalańska, redykołka).
- Wspieraniem rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich przez podnoszenie poziomu wiedzy i umiejętności w obszarze małego przetwórstwa lokalnego i form dystrybucji żywności.
- Upowszechnianiem wiedzy i wymianą wiedzy o rezultatach operacji na obszarze 4 województw tj. lubelskiego, mazowieckiego, łódzkiego i kujawsko-pomorskiego w zakresie optymalizacji wykorzystania przez mieszkańców obszarów wiejskich zasobów środowiska naturalnego, planowania rozwoju lokalnego z uwzględnieniem potencjału ekonomicznego, społecznego i środowiskowego, które stanowią bazę powstawania szlaków kulinarnych w Polsce.

Zrealizowana operacja pn.: „**Regionalne serowanie – promocja produktów i integracja sektora przetwórstwa mleka**” wskazała polskim rolnikom i doradczą, w jaki sposób można kreować wizerunek obszarów wiejskich, aby stanowił on miejsce do rozwoju lokalnego sektora żywności, poprzez wykorzystanie środowiska naturalnego i tradycji regionalnych do zwiększenia dochodów gospodarstw rolnych i ich dywersyfikacji, jako że może on przynieść wiele korzyści gospodarczych, środowiskowych i społecznych. Chęć rozwoju działalności w zakresie przetwórstwa produktów rolno-spożywczych i stale zmieniające się przepisy prawa w tym

zakresie przyczyniają się do poszukiwania nowych rozwiązań i przykładów mających ulepszyć funkcjonowanie sprzedaży z polskich gospodarstw rolnych. Zagadnienia sprzedaży bezpośredniej i rolniczego handlu detalicznego stanowią aktualny przedmiot zainteresowania polskich rolników, instytucji branżowych i konsumentów.

Wydanie niniejszej broszury umożliwi zwiększony zasięg odbiorców wśród których zostanie rozpowszechniona wiedza z zakresu wspierania rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich w zakresie małego przetwórstwa mleka, co będzie miało wpływ na rozpoczęcie prowadzenia działalności przetwórczej na obszarach wiejskich, z których powinni skorzystać właściciele małych, będących na pograniczu rentowności gospodarstw rolnych lub będących w trakcie przygotowań do założenia takiej działalności. Założone działania w sposób bezpośredni realizować będą transfer wiedzy w przetwórstwie rolnym związany z hodowlą zwierząt na obszarach wiejskich, czyli innowacyjnym i dość młodym w Polsce sektorem produkcji rolnej, jakim jest farmerskie przetwórstwo mleka. Wizytowanie gospodarstw farmerskich na Podhalu umożliwiło wymianę wiedzy pomiędzy podmiotami uczestniczącymi w rozwoju obszarów wiejskich (rolnicy – producenci – doradcy) i rozpowszechnianie rezultatów działań na rzecz tego rozwoju w Polsce niż te uczestniczące w operacji. Przyczyni się to do opracowania pewnych rozwiązań, które pozwolą osiągnąć postawiony sobie w ramach operacji cel.



Grupa uczestników operacji pn.: „Regionalne serowanie – promocja produktów i integracja sektora przetwórstwa mleka”

Warsztaty serowarskie



Dwudniowe warsztaty serowarskie i przeszkolenie osób związanych z branżą serowarską oraz osób zainteresowanych podjęciem zatrudnienia lub własną działalnością w branży serowarskiej, były najbardziej adekwatną formą przekazania wiedzy praktycznej. W Polsce z roku na rok systematycznie wzrasta zainteresowanie żywnością naturalną, zwłaszcza produkowaną w gospodarstwach rolnych na bazie lokalnych produktów i surowców, tak roślinnych, jak i zwierzęcych. Należą do nich również gospodarstwa oraz mini przedsiębiorstwa zajmujące się farmerskim lub rzemieślniczym przetwórstwem mleka. W tej sytuacji bardzo istotne staje się, aby wytwórcy z sektora przetwórstwa farmerskiego (mleko jest produkowane w gospodarstwie rolnym) i rzemieślniczego (mleko jest pozyskiwane od lokalnych producentów) spełniali obowiązujące standardy jakościowe i sanitarne gwarantujące, że ich produkty będą bezpieczne dla zdrowia i życia konsumentów. Mała skala produkcji, proste wyposażenie i nieliczny personel powodują, że w przetwórstwie tym nie występuje wiele zagrożeń, z którymi na co dzień zmagają się mleczarstwo przemysłowe, a zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego takiej produkcji, można osiągnąć za pomocą prostych i nieskomplikowanych środków kontroli, zrozumiałych dla małych przetwórców i będących w zasięgu ich możliwości.





Ser z miodem i bakaliarni



Ricotta



Ser z olejem i przyprawami

Sztuka serowarska jest legendarnym rzemiosłem, które towarzyszy ludzkości od jej zarania. Jest też częścią kultury kulinarnej i cywilizacyjnej. Serowarstwo może być pożytecznym zajęciem hobbystycznym, może też być kreatywnym sposobem na życie. Zawód serowara zawsze był bardzo ceniony. Nic dziwnego, ser jest produktem szczególnym, znanym od wielu tysięcy lat, mającym swoje legendy i tajemnice. W górach bacia wytwarzający sery cieszył się olbrzymim autorytetem, nie tylko, że trudnił się wytwarzaniem i sprzedażą serów, ale znał się również na pogodzie, leczeniu i na sprawach życiowych. Wszyscy przychodzili do niego po radę. Ser będzie zawsze żywnością szczególną, wyszukaną i ekskluzywną. Dlatego tak warto się zająć jego wytwarzaniem, bo na dobre tradycyjne jedzenie moda nigdy nie przeminie. Pęd życia codziennego sprawił, że żywność najczęściej kupujemy w pobliskich sklepach. Wybieramy artykuły z półek szybko, niemal automatycznie, tylko czasem czytając ich skład na etykiecie czy zwracając uwagę na producenta. Szukamy produktów tanich i prostych w przygotowaniu. Nie inaczej jest z serami, choć w tym przypadku coraz częściej, ku naszej radości, pojawiają się w sklepach produkty regionalne i tradycyjne. Sery da się bowiem zrobić domowym sposobem. Smak i zapach własnoręcznie przygotowanych przysmaków jest wyjątkowy. Wytwarzane bez chemii, według starych przepisów i z zachowaniem subregionalnej specyfiki. Nie jest to łatwe, ale z całą pewnością przyjemne i bardzo satysfakcjonujące. Każdy z nas może stać się takim przedsiębiorcą, możemy nauczyć się sprzedawać ser, dbać o jego sławę i reklamę. Mamy ułatwione zadanie, takich dobrych i ręcznie robionych serów nie ma zbyt wiele na rynku.





PIERWSZY DZIEŃ WARSZTATÓW:

wizyta w Zakładzie Mleczarskim FigAnd sp z o.o.



FigAnd, to firma rodzinna. Dzisiaj, po 30 latach funkcjonowania w branży mleczarskiej, jest liderem rynku radomskiego, zatrudniającym ponad 150 osób, skupującym ponad 120.000l mleka dziennie i specjalizującą się w produkcji marek własnych, prawie wszystkich obecnych na rynku sieci handlowych

w Polsce. Oprócz spełniania podstawowych wymagań państwowych urzędów kontroli, FigAnd, posiada najwyższe certyfikowane międzynarodowe systemy bezpieczeństwa żywności BRC i IFS. Ich zasadniczym założeniem jest umożliwienie oceny systemów bezpieczeństwa i jakości żywności u wszystkich dostawców w ujednolicony sposób.





Zakład mleczarski FigAnd jest producentem wyrobów całkowicie wyprodukowanych z polskiego mleka. Specjalizuje się w świeżych produktach mleczarskich o krótkich terminach przydatności.

Wytwarza także produkty dla HoReCa, gastronomii i branży cukierniczo-piekarniczej. Ich produkty dostępne są na terenie: Anglii, Czech, Słowacji i Niemiec. Stały postęp techniczny i technologiczny w zakładzie mleczarskim FigAnd nie tylko zwiększa wydajność produkcji, wpływa również na wzrost higieny produkcji, gdyż wytwarzanie wyrobów mleczarskich odbywa się w pełni zautomatyzowanych, hermetycznych liniach technologicznych sterowanych komputerowo. Uczestnicy operacji degustowali sery i jogurty, które są wizytówką firmy oraz zapoznali się z wymogami weterynaryjnymi, jakie trzeba spełnić przy zakładaniu działalności z przetwórstwie mleka, które zostały omówione przez trzech trenerów: kierownika zakładu, kierownika laboratorium i pełnomocnika zarządu spółki, prokurenta.



DRUGI DZIEŃ WARSZTATÓW:

warzenie serów, które poprowadził Pan Krzysztof Jaworski - Serowar Żuławski.

Podczas warsztatów uczestnicy operacji wytwarzali sześć rodzajów sera, oraz mieli możliwość zapoznania się z mikrobiologią mleczarską, oferującą różne kultury startowe, których zadaniem jest przeprowadzenie szybkiej fermentacji mleka, bez lub z jednoczesnym wytworzeniem atrakcyjnego aromatu i profilu smakowego a mianowicie: bakterii prostej fermentacji mlekowej, bakterii propionowej fermentacji, bakterii rozkładu oraz drożdży i pleśni w mleku. Jeszcze kilka lat temu serowarzy skupiali się na cechach sera zaraz po jego produkcji. Dziś standardem staje się kontrola jakości aż do samego końca okresu przydatności – często to właśnie wtedy pojawia się problem gorzknienia wynikający między innymi z rozwoju niepożądanego mikroflory.

Możliwość uczestniczenia w warsztatach dla rzemieślniczych producentów sera metodą tradycyjną i wizytowanie linii technologicznej dużego zakładu mleczarskiego pozwoliło zwrócić uwagę uczestnikom na bardzo ważny fakt, iż serowar tradycyjny dysponuje bardzo istotną przewagą nad wielkotowarową produkcją sera. Otóż zna on swój surowiec - mleko, w sposób odpowiedni je traktuje przy pozyskaniu, transporcie

i chłodzeniu. Mleko udojowe nie ma tak długiego łańcucha chłodniczego i o wiele krótszą, tak zwaną „drogę mleczną”. Dzięki temu, mleko nie jest „wymęczone” mechanicznie transportem, zachowuje świeżość i ma pierwotny skład mikroflory bakteryjnej kwaszającej, bez obcych szczepów zimnolubnych (te szczepy są zmorą serowarów w mleczarstwie, gdzie mleko trzeba długo chłodzić i transportować na duże odległości.) Dzięki tak wielu sprzyjającym okolicznościom, serwar tradycyjny już na samym początku wytwarzania ma przewagę nad dużą mleczarnią, która ponadto ma duże koszty i wiele utrudnień. Produkt serowara tradycyjnego będzie ceniony przez konsumentów, jako zdrowszy i smaczniejszy. W związku z tym, tradycyjny ser uzyska dużo wyższą cenę, co przy niskich kosztach, przyczyni się do dobrej opłacalności wytwarzania rzemieślniczego





Rolniczy handel detaliczny



Począwszy od 2017 roku polscy rolnicy, którzy prowadzą rodzinne gospodarstwa rolne, mają prawo samodzielnie (czyli, poza kilkoma wyjątkami, bez pośredników) produkować i sprzedawać jako detaliści taką żywność, która pochodzi w całości lub większości z własnego gospodarstwa. Tego typu działalność określana jest jako rolniczy handel detaliczny (RHD).

Lista możliwej do produkcji i sprzedaży żywności w ramach RHD jest długa, m. in.: produkcja roślinna, odzwierzęca, mieszana, oleje, pieczywo, przetwory. Przykładowo rolnik może produkować i sprzedawać jako detalista przetwory mleczne (np. śmietana, mleko, sery), owocowe (np. dżemy, soki), potrawy (np. pierogi, kopytka, placki), chleb, jaja, miód, przyprawy i herbatki ziołowe.

LIMITOWANA SPRZEDAŻ ŻYWNOCI

Maksymalne ilości żywności, którą rocznie będzie mógł zbywać podmiot prowadzący „rolniczy handel detaliczny” określa :

Rozporządzenie MRiRW z 16 grudnia 2016r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania (Dz. U. poz.2159).



LIMITOWANA SPRZEDAŻ ŻYWNOSCI

Maksymalne ilości żywności zbywanej rocznie w ramach rolniczego handlu detalicznego określono oddzielnie dla:

- ZAŁĄCZNIK Nr 1 MAKSYMALNEJ ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO (Jest ich 124 rodzaje),
- ZAŁĄCZNIK Nr 2 POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO INNEJ NIŻ SUROWCE ORAZ ŻYWNOSCI ZAWIERAJĄCEJ JEDNOCZEŚNIE ŚRODKI SPOŻYWCZE POCHODZENIA NIEZWIERZĘCEGO I PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO (16 rodzajów),
- ZAŁĄCZNIK Nr 3 MAKSYMALNEJ ILOŚĆ SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO (7 rodzajów),
- ZAŁĄCZNIK Nr 4 MAKSYMALNEJ ILOŚĆ PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO INNYCH NIŻ SUROWCE (8 rodzajów)

Odbiorcami rolniczego handlu detalicznego mogą być:

- finalni konsumenci
- sklepy, restauracje, stołówki działające na terenie całego kraju.

WYMAGANIA

Zbywanie nie może być dokonywane z udziałem pośrednika, z wyjątkiem zbywania takiej żywności podczas wystaw, festynów, targów lub kiermaszy, organizowanych w celu promocji żywności, jeżeli pośrednik zbywa konsumentom finalnym żywność:

- 1 wyprodukowaną przez tego pośrednika w ramach RHD
- 2 wyprodukowaną przez inny podmiot prowadzący RHD na obszarze powiatu, w którym pośrednik ten prowadzi produkcję żywności w ramach RHD, lub na obszarze powiatu sąsiadującego z tym powiatem



Nie trzeba do prowadzenia RHD zakładać firmy, opłacać VAT czy ZUS! Należy jednak dokonać rejestracji takiej działalności:

REJESTRACJA

Każdy podmiot, rolnik produkujący i wprowadzający żywność pochodzenia zwierzęcego lub roślinnego do obrotu w ramach RHD podlega obowiązkowej rejestracji

Państwowa Inspekcja Sanitarna
nadzór nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) żywności pochodzenia zwierzęcego;



Państwowa Inspekcja Weterynaryjna
nadzór nad właściwą jakością zdrowotną (bezpieczeństwem) produktów pochodzenia zwierzęcego i żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego (żywności złożonej);



GIJHARS Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych
(korzysta z rejestrów PIW i PIS) nadzór nad jakością handlową żywności



u powiatowego inspektora sanitarnego

REJESTRACJA

Podmiot działający na rynku spożywczym jest obowiązany złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów (...) podlegających urzędowi kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, do właściwego miejscowo Inspektora Sanitarnego

w terminie 14 dni przed dniem

rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej, według wzorów określonych na podstawie art.67 ust. 3 pkt 2 i 3 w/w ustawy.

Osoby planujące rozpocząć działalność w zakresie



Dokonanie rejestracji i uzyskanie stosownego zaświadczenia jest **bezpłatne.**



u powiatowego lekarza weterynarii, jeżeli w planach jest sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów zawierających składniki odzwierzęce (tzw. żywność mieszana).



Wzory wniosków do rejestracji można znaleźć w powiatowych inspektoratach.

Gdzie sprzedajemy w RHD



Zmiana obszaru, na którym mogą być prowadzone dostawy żywności wyprodukowanej w ramach RHD do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

art. 44 a, ust. 2 Zbywanie żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego:

1. do zakładów prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego:

- odbywa się wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- z tym, że w przypadku żywności będącej produktem pochodzenia zwierzęcego oraz żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego –

wyłącznie na obszarze województwa, w którym ma miejsce prowadzenie produkcji tej żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego lub na obszarach powiatów lub miast stanowiących siedzibę wojewody lub sejmiku województwa, sąsiadujących z tym województwem,

WYMAGANIA DLA SPRZEDAWANYCH PRZEZ ROLNIKA PRODUKTÓW

Oczywistym jest, że zarówno produkcja jak i sprzedaż żywności nie może stanowić zagrożenia dla zdrowia publicznego. Należy więc stosować się do wymogów prawa żywnościowego i higieny środków spożywczych. Warto jednak podkreślić, że organy nadzorujące rolników (inspekcja weterynaryjna, sanitarna oraz jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych) elastycznie podchodzą do określonych w przepisach wymagań higienicznych. Wszystko zależy od wielkości produkcji i jej specyfiki. Przy produkcji prowadzonej w domu zastosowanie mają uproszczone wymagania higieniczne. Chodzi po prostu o osiągnięcie celu jakim jest bezpieczeństwo żywności.

Produkcja żywności przetworzonej

W przypadku gdy:



produkcja prowadzona jest przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne (przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej), obowiązują wymogi określone w załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne) rozporządzenia nr 852/2004.



produkcja prowadzona jest w pomieszczeniach innych niż używanych głównie jako prywatne domy obowiązują rozdział I, II załącznika II, który ma zastosowanie do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc do których stosuje się rozdział III rozporządzenia nr 852/2004.

INDYWIDUALNE PODEJŚCIE

Kwestie wymagań higienicznych należy rozpatrywać indywidualnie biorąc pod uwagę istniejące warunki, mając na uwadze, że:



nie każdy rodzaj żywności ze względu na ryzyko, jakie ze sobą niesie, może być wytwarzany w typowych warunkach domowych,



nie każde warunki domowe pozwalają na wytworzenie każdego rodzaju środków spożywczych



Pamiętaj, że za produkt, który wytwarzasz i wprowadzasz do obrotu rynkowego ponosisz odpowiedzialność.

Znakowanie żywności

- **Prawo weterynaryjne nie reguluje kwestii znakowania żywności wyprodukowanej w ramach działalności MLO i RHD.**
- **Wymagania w zakresie znakowania wynikają z przepisów o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych**

Żywność opakowana sprzedawana przez producentów musi być oznakowana zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

- **Wymagania określone rozporządzeniem obowiązują wprost w stosunku do wszystkich grup producentów dostarczających wyroby konsumentom i nie przewiduje się w tym zakresie wyłączeń dla działalności w małej skali.**

RHD - Alternatywny jest tylko obowiązek znakowania wartością odżywczą.

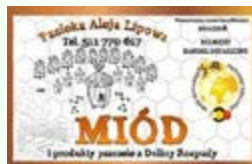
- *Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych DZ. U.poz.29 z 2015r.)*

Oznakowanie miejsca sprzedaży żywności

Art. 44a. ust.2

W miejscu zbywania żywności konsumentowi finalnemu przez podmiot prowadzący rolniczy handel detaliczny, w tym przez pośrednika umieszcza się w sposób czytelny i widoczny dla konsumenta:

1. napis: „rolniczy handel detaliczny”
2. wskazywać dane obejmujące:
 - ❖ imię i nazwisko albo nazwę i siedzibę podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny,
 - ❖ adres miejsca prowadzenia produkcji zbywanej żywności,
 - ❖ weterynaryjny numer identyfikacyjny podmiotu prowadzącego rolniczy handel detaliczny – w przypadku żywności pochodzenia zwierzęcego i żywności złożonej.



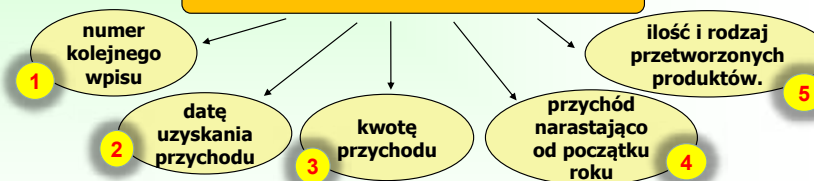
Ewidencja sprzedaży

art. 20 ust 1c, pkt 4 prowadzona jest ewidencja sprzedaży na potrzeby rozliczenia podatkowego.



Ewidencja sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych prowadzona jest za każdy rok podatkowy.

Ewidencja musi zawierać, co najmniej:



Dzienne przychody ewidencjonowane są w dniu sprzedaży. Ewidencja musi być dostępna w miejscu sprzedaży przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych

Ewidencja obejmuje przychody ze sprzedaży produktów przetworzonych dla klienta końcowego i dostaw do placówek handlu detalicznego



Warunki prowadzenia sprzedaży

Ustawa z 15 grudnia 2021r. doprecyzowuje pochodzenie składników wykorzystywanych do produkcji żywności w ramach RHD (wprowadza zmianę w art. 3 ust. 3 pkt 29b):

„żywność jednoskładnikowa powinna w całości pochodzić z własnej uprawy, hodowli lub chowu danego podmiotu działającego na rynku spożywczym a żywność zawierająca więcej niż jeden składnik powinna zawierać co najmniej jeden składnik pochodzący w całości z własnej uprawy, hodowli lub chowu”.



Kwestie dowodów regulują przepisy ustawy. Ordynacja podatkowa, zgodnie z którymi m.in. jako dowód należy dopuścić wszystko, co może przyczynić się do wyjaśnienia sprawy, a nie jest sprzeczne z prawem.

Identyfikowalność
- Ewidencja ilości surowca z własnych upraw oraz ewidencja produktów zakupionych, wykorzystanych w produkcji danej partii produktu końcowego.

Zwolnienie z podatku dochodowego

Zwolnienia przedmiotowe

art. 21 w ust. 1 pkt 71a ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1128, 1163 i 1243) w art. 21 w ust. 1 w pkt 71a liczbę „40 000” zastępuje się liczbą „100 000”.otrzymuje brzmienie:

„71a) przychody, o których mowa w art. 20 ust. 1c, tj. ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyjątkiem przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działań specjalnych produkcji rolnej oraz produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym na podstawie odrębnych przepisów **do kwoty 100 000 zł rocznie**

Przepis zwiększający kwotę przychodów zwolnioną z podatku dochodowego ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych będzie mieć zastosowanie z mocą wsteczną, tj. od dnia 1 stycznia 2022 r.

Art. 21 ust. 15a

Uzyskany w roku podatkowym przychód powyżej limitów, o których mowa w ust. 1 pkt 71a, podatnik może opodatkować ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych na zasadach określonych w ustawie o zryczałtowanym podatku dochodowym.



Szlak oscypkowy

Miejsca związane z produkcją oscypków, przez które prowadzi Szlak Oscypkowy, ukazują najcenniejsze bogactwo karpackiego dziedzictwa kultury i przyrody. To właśnie na Szlaku Oscypkowym, każdy Miłośnik Karpat ma szansę poznać prawdziwe i oryginalne smaki gór, wypić żentycę i posłuchać gawędy od samego bacy. Dzięki drugiej formie operacji jakim był **wyjazd studyjny „Szlakiem Oscypkowym”** uczestnicy wyjazdu, którymi było 37 rolników i doradców rolnych z terenu województwa mazowieckiego, łódzkiego, lubelskiego i kujawsko-pomorskiego mieli okazję samodzielnie wykonać Oscypka, który jest królem polskich serów rozpoznawalnym na całym świecie produktem regionalnym, którego pochodzenie, kształt, zapach, kolor i smak są wyrazem Karpackiego regionu, a poza granicami kraju – samej polskości. Zapoznali się z funkcjonującymi na Podhalu organizacjami producentów - przetwórców mleka i uczestniczyli w spotkaniu z przedstawicielami Stowarzyszenia „Szlak Oscypkowy” organizacji zajmującej się promocją produktów regionalnych.

Prezes Stowarzyszenia - Towarzystwo Produktu Górskiego, Pan Andrzej Gaśienica Makowski zapoznał uczestników projektu z historią wyrobu tradycyjnych serów i wyrobów z mleka owczego na Podhalu.





OSCYPEK

Twardy, wędzony ser, który przygotowany jest z mleka owczego. Posiada wrzecionowaty kształt i zdobiony jest typowymi góralskim wzorami, odciskanymi na rozszczepialnej foremce drewnianej, czyli tak zwanej „oscypiorce”. Nazwa sera pochodzi od scypania, czyli rozszczepiania foremek. W góralskiej gwarze „uoz-scypek”, czy też „uoscypek” tłumaczy się jako rozszczepek. Wyrabiają go tradycyjnie bacowie na hali. Owce do się do specjalnego drewnianego skopka, czyli „gielety”. Następnie przez lniane płótno zlewa się mleko do drewnianej „puciery”, specjalnej kadzi. W dalszej kolejności dodaje się „kług”, czyli wysuszoną, sproszkowaną podpuszczkę. Z mleka powstaje wówczas masa serowa, którą się odciska i formuje. W trakcie odciskania ser macza się w gorącej wodzie. Gdy ser jest już uformowany moczy się go w solance, tak zwanym „rosole”. Gdy sery są już wymoczone leżakują w bacówce na górnej półce i są wędzone. Oscypek wpisany jest na **Listę Produktów Tradycyjnych** a także chroni go Prawo Unijne. W 2007 roku uzyskał status **Chronionej Nazwy Pochodzenia**. Oscypek praktycznie jest towarem luksusowym i wyrabia się go stosunkowo mało, kupić go jest niełatwo.





BUNDZ, ZWANY TEŻ BUNC

Pierwsza faza procesu produkcji tych serów jest analogiczna do produkcji oscypków. Zlewane do „puciery” mleko owcze „kługuje” się, czyli następuje ścięcie białka zawartego w mleku. Następnie przez kilka minut w temperaturze około 70 °C parzy się. Na koniec ser ten odcedza się na płótnie i powstają w wyniku tego duże bryły. Ser bundz jest łagodny w smaku. Od 10 października 2005 roku bundz wpisano na listę produktów tradycyjnych.



BRYNDZA PODHALAŃSKA

Bryndzę wytwarza się od maja do września na bazie bundzu, czyli świeżego sera, zmielonego, przeschniętego, posolonego i nieowędzonego. Bundz odstawiany jest na kilka tygodni do ciepłego pomieszczenia, by kruszący się wyrobić jak ciasto, żeby stał się gładki (dodając soli). Następnie bryndzę ubija się w drewnianych dzieżach lub beczkach, przykrywa drewnianym wiekiem i przyciska kamieniem.

To tradycyjny sposób na otrzymanie bryndzy. Nazwa sera bryndza pochodzi z języka włoskiego i oznaczała w tym języku po prostu ser. Bryndza podhalańska była pierwszym polskim produktem, który został wpisany do unijnego rejestru jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, a nastąpiło to w dniu 12 czerwca 2007 r. Produkcja odbywa się na ściśle określonym obszarze zwanym Podhalem, w powiecie nowotarskim, tatrzańskim oraz sześciu gminach z powiatu żywieckiego: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa. Tylko producenci wpisani na listę są uprawnieni do jej wytwarzania.





ŻENTYCA

Także żętyca, gwarowo zyntyca, zintyca, lub zimborą jest serwatką z owczego mleka powstającą przy produkcji oscypków i bundzu. Może mieć barwę białą lub kremową, świeża jest słodka, po kilku dniach można ją pić na kwaśno. 28 września 2005 roku została wpisana na listę polskich produktów tradycyjnych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Większość z tych produktów jest ekologiczna, częstokroć pozbawiona konserwantów co nadaje im charakter produktu zdrowego i godnego zaufania. Stworzony system, jakim jest „Szlak Oscypkowy”, ma edukować, trafiać w wyszukane gusta konsumenta i być dostępny w takich miejscach jak: hotele, ośrodki rekreacyjne, lotniska, małe punkty sprzedaży żywności ekologicznej. System ma być przyjazny dla funkcjonujących już na terenie Polski klubów zakupowych i śmiało może być elementem funkcjonowania w kilku tego typu systemach dystrybucyjnych. Lecz Podhale to znacznie więcej tradycyjnych smaków. To także sery gazdowskie, czyli pucok albo gołka, sery z mleka owczego wytwarzane na wzór tych z mleka krowiego.



SPOTKANIE Z KOŁEM GOSPODYŃ WIEJSKICH W KOŚCIELISKU

To spotkanie z niesamowitymi paniami z talentem i temperamentem. Wszystkie Gospodynie łączą chęć do pracy na rzecz swojej gminy, zapał i energia oraz potrzeba zdobywania nowych umiejętności. Działalność tego wyjątkowego KGW nastawiona jest przede wszystkim na aktywizację i promowanie kobiet z Gminy Kościelisko i Zakopane, a także na pracę na rzecz integracji pokoleń oraz propagowanie i pielęgnację tradycji regionalnych. Panie zorganizowały dotąd przeróżne kursy, m.in. języka angielskiego, kursu komputerowego, zielarstwa, haftu tradycyjnego, malowania na tkaninach czy szkła, carvingu oraz kursu przyprawiania strzępków (ozdabianie chust). Uczestnicy projektu mogli posmakować produkty będące próbą możliwości kulinarnych. Spotkanie zakończyło się mini występem KGW, podczas którego wysłuchaliśmy regionalnych piosenek i pieśni góralskich.







MUZEUM OSCYPKA W ZAKOPANEM

To miejsce, w którym trzeba być i my tam byliśmy. Uczestniczyliśmy w pokazie prowadzonym przez prawdziwego bacę, który swoje duże doświadczenie zawodowe łączy z wielkim humorem, co w efekcie daje pokaz prowadzony w prawdziwej góralskiej gwarze plus świetną zabawę. Poza przekazywaniem wiedzy o samym oscypku, baba opowiada o tradycjach, kulturze i codziennym życiu górali. W końcu jasno i prosto tłumaczy jak odróżnić prawdziwego, chronionego prawem oscypka od gołków sprzedawanych na straganach. Tu na naszych oczach powstał oscypek - najpopularniejszy z góralskich serów i tu zobaczyliśmy etapy jego produkcji zgodnie z tradycyjną recepturą. Dowiedzieliśmy się skąd pasterze wzięli się pod Tatrami. Uczestnicy projektu brali czynny udział w jego wytworzeniu, poznając jednocześnie tradycyjne sprzęty pasterskie. Wszyscy mieli także okazję samodzielnie zrobić swój własny serek.





MUZEUM TATRZAŃSKIE – WILLA KOLIBA W ZAKOPANEM

Uczestnicy projektu mieli przyjemność zwiedzać Muzeum Stylu Zakopiańskiego. Jest jedynym w Polsce miejscem, gdzie można poznać historię i dokonania pierwszej teoretycznie opracowanej i praktycznie realizowanej koncepcji polskiego stylu narodowego, opartej na budownictwie i zdobnictwie górali podhalańskich. Kolekcja ubiorów ludowych zgromadzona w zbiorach Muzeum Tatrzańskiego stanowi dziś cenny dokument i przedmiot opracowań dla badaczy, źródło wzorów i inspiracji dla ludowych krawców i hafciarzy oraz projektantów mody i filmowców. Jej elementy są często pokazywane na ekspozycjach własnych Muzeum, a także na wystawach w innych placówkach muzealnych w Polsce i za granicą. Muzeum zostało wybudowane według projektu Stanisława Witkiewicza a muzealne wnętrza aranżował Władysław Hasior. Początkowo miała to być góralska chałupa. Nazwa „Koleba” oznacza rodzaj szałas pasterskiego. Mogliśmy tam zobaczyć, między innymi, sprzęty używane na różnych etapach wytwarzania sera, jak również dowiedzieć się, co to jest kosor, ferula czy pucenie. Mogliśmy obejrzeć różne formy do wytwarzania serów. Klasyczny kształt oscypka to dwustronny stożek w środkowej części walcowany i pokryty wklęsłymi lub wypukłymi wzorami, które były znakiem rozpoznawczym danego bacy odpowiedzialnego za wyrób oscypków. Forma na oscypki wykonana była z drzewa jaworowego, wewnątrz misternie i bogato rzeźbiona w tzw. cyfry o małych otworach służących do odpływu serwatki. Na zewnętrznej stronie formy znajdowały się karby w celu związania obydwu części formy sznurkiem lub obrę-



czami z leszczyny. Podczas kolejnych dni uczestnicy operacji wizytowali 6 bacówek z hodowlą owiec, kóz i krów.

Podczas każdej z wizyt studyjnych właściciele bacówek przedstawiali historie związane z historią powstania bacówki, wykonywali sery oraz zorganizowali degustację swoich produktów pokazując tym samym, że tworzenie szlaków kulinarnych, których przykładem jest „Szlak Oscypkowy”, to niewątpliwie wartość dodana w postaci zwiększonych dochodów płynących do rolnika, Podczas wizyt w bacówkach, ich gospodarze, przedstawili korzyści płynące z faktu przystąpienia do szlaku, które to pozwoliły zwiększyć ofertę gospodarstwa nie tylko o przetwórstwo ale i o agroturystykę. Wizytując wybrane bacówki, będące najprostszą formą działalności przetwórczej, mogliśmy zobaczyć jak górale promują swoje produkty tradycyjne, lokalne tradycje i zwyczaje, które są wsparciem dla rozwoju wszelkich form turystyki wiejskiej. „Szlak oscypkowy” jest znakomitym przykładem inicjatywy wpisującej się w lokalne strategie rozwoju społecznego i ekonomicznego własnego regionu. Jedną z szans podniesienia efektywności gospodarowania jest przejęcie części dochodu powstającego w łańcuchu dostaw żywności. Baca - wytwórca serów, może zwiększyć swój udział w cenie detalicznej poprzez skrócenie tego łańcucha. Konsument musi czuć się pewnie dokonując wyboru kupowanej żywności i mieć pewność że produkt, który nabywa takim właśnie jest produktem.



Baca Andrzej Staszek „Furtek”

bacuje w Kuźnicach i na Kalatówkach. Obydwie jego bacówki położone są na terenie Tatrzańskiego Parku Narodowego. Wywodzi się rodu bacowskiego. Przejął chwalebne tradycje po ojcu i dziadku. Baca mówi: „Nawet najlepsze przepisy nie pomogą, trzeba dużo praktyki, by stworzyć oscypek o świetnym smaku i zapachu”. Uczestnicy operacji mieli możliwość zamienić kilka słów z bacą i juhasami na temat sprzedaży wytworzonych serów oraz zrobić sobie pamiątkowe zdjęcie z kierdlem owiec.





Wojciech Komperda

to baca pełną piersią. Wypasa swoje owce w Czorszynie w Pienińskim Parku Narodowym przy szlaku turystycznym na Trzy Korony. Przy stadku liczącym ponad 800 owiec potrzebuje 4 juhasów, ale i sam nie ma lekko. Swoje oscypki promuje na targach międzynarodowych w Turynie. Jego serami zajadał się nawet książę Karol. Podczas wizyty mogliśmy dowiedzieć się, że w jego baczowce oscypki robione są według receptury, która od czterech wieków jest taka sama i nie ma potrzeby jej zmieniać, skoro jest doskonała. „Prawidłowo zrobiony oscypek – wyjaśnia Pan Wojtek – nie ma prawa się zepsuć. Może pokryć się z wierzchu pleśnią, ale tę się zmywa i ser będzie wciąż dobry. Jeśli jednak pleśń pojawi się w środku, to znaczy, że był źle zrobiony albo oszukany”. W baczowce nic się nie marnuje. Serwatkę też się wykorzystuje. Gotuje się ją, aż zrobi się kożuch, później się go roztrzepuje i można pić. Tutaj dowiedzieliśmy się, że oscypki z owczego mleka różnią się od gołków z krowiego. Są wrzecionowate, a nie walcowate, i dwa razy droższe. Tak jak redykołki czy bryndza podhalańska powstają z niepasteryzowanego mleka Polskiej Owcy Górskiej. I tak jak one mają unijny certyfikat Chroniona Nazwa Pochodzenia.





JANINA RZEPKA

Pierwsza w Polsce kobieta, która została bacą. Pani Janina zdała nietypowy dla kobiety egzamin i została dyplomowanym bacą. W czasie próby góralka pucyła (czyli robiła) oscypki, strzygła owce. Do tego wykazała się nadzwyczajną wiedzą na temat zawodu bacy. Nie uważa, że zmienia tym faktem historię i wyznacza nowe trendy. Dziś, uważana jest za ekspertkę w dziedzinie wytwarzania oscypków i strzyżenia owiec. Mimo woli stała się wizytówką regionu. Jednak nie dla sławy i popularności poszła na kurs. Tak naprawdę, trafiła na szkolenie organizowane przez Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego i Spółdzielnię Producentów „Gazdowie” w zastępstwie męża. A kurs był bezpłatny. „Chłop zaniemógł, to poszłam ja. Trudno było nie skorzystać z takiej okazji – wyjaśnia pani Janina”. Do obowiązków rodzinnych należy jeszcze prowadzenie pensjonatu „U Joncoka”. Tak też nazywa się bacówka. Nazwa wzięła się od przydomka, jaki nosi ród Rzepków. Przyjmują zamówienia na wytwarzane certyfikowane oscypki, redykołkę i bryndzę podhalańską. Mają wielu stałych odbiorców. Zdarza się, że wysyłka trwa od świtu do nocy. Mimo nawet obowiązków gaździna znajduje czas na organizację pokazów i warsztatów wyrobów tradycyjnych, regionalnych produktów. Pani Janina wraz z mężem tworzy też pierwsze polskie bacowskie małżeństwo.



Stanisław Łaś

bacuje przy lotnisku nieopodal Nowego Targu. Zajmuje się owcami już 25 lat. Baca ma jedno z największych stad owiec liczących około 1200 sztuk. Oscypki produkuje od ponad 23 lat, ale wciąż nie zna recepty na najlepszy ser. Baca wyjaśnia: „ Jak się robi sery, to się chce żeby każdy kolejny był lepszy. Jak smakuje rodzinie to znaczy, że trzeba go sprzedać turystom”. Przestrzega zwyczajów i obrzędów od wieków związanych z pasterstwem. A trzeba pamiętać, że dotyczą one nie tylko samego procesu wytwarzania oscypka i innych serów owczych, ale wypasu owiec w ogóle. Nie może się więc obejść bez tradycyjnego poświęcenia bacówki na rozpoczęcie sezonu wypasu owiec, tradycyjnego podziału zajęć pomiędzy bacą, a juhasami jak i zasadą, że wypas na górskich halach to typowo męskie zajęcie. Choć już oczywiście nikt nie przestrzega kategorycznego zakazu, aby progę bacówki przez cały sezon pasterski nie przekroczyła kobieta. Dawniej bowiem przesądni górale wierzyli, że niechybnie przyniesie to pecha. Na pewno jednak tradycyjne receptury wytwarzania oscypka są ściśle przestrzegane stąd i owcze przysmaki są tak dobre jak nigdzie indziej. Dotarcie do bacówki z racji położenia jest łatwe, ale może zdarzyć się, że na oscypka trzeba będzie się zapisać, bo schodzą na pniu.



Bacówka „Na Polanie Biały Potok”

znajduje się pomiędzy Doliną Kościeliską, a Doliną Chochołowską na Polanie Biały Potok we Witowie. Tradycje pasterskie sięgają tu już XVII w. To miejsce słynie z najlepszych oscypków i serów tatrzańskich. Wszystkie sery robione są z mleka owczego i krowiego, według specjalnej pochodzącej z ojca na syna, kilkusetletniej receptury, a następnie wędzone drzewem nieżywicznym, liściastym – olchą albo bukiem. W tym zabytkowym szałasie pasterskim, mogliśmy zobaczyć owce w zagrodzie, ekspozycję tradycyjnych sprzętów pasterskich oraz własnoręcznie zrobiliśmy oscypka! Posmakowaliśmy wyrobów, które specjalnie dla nas przyniesiono „prosto z wędzarni”.





Bacówka „Kozie ranczo” Domek Bacy

położona jest w miejscowości Bańska Niżna. Nazwa Kozie Ranczo wzięła się od tego że posiada hodowlę kóz karpackich. To stara, polska rasa, liczna jeszcze na przełomie XIX i XX w na terenach górskich. Baca Andrzej Gut wraz z żoną wytwarzają sery z mleka koziego a naszym uczestnikom operacji dali możliwość degustowania świeżych i ekologicznych wyrobów dostępnych od kwietnia do października. W swojej ofercie mają również sery z mleka krowiego i mieszane. „Kozie ranczo” pełni również rolę zagrody edukacyjnej.

Mogliśmy od właścicieli usłyszeć jak wygląda ścieżka promocyjna ich zagrody i wykorzystanie do tego celu portali internetowych. Ich „Kozie ranczo” gości uczniów ze szkół, przedszkolaków, organizuje warsztaty z wyrobu serów a przy tej okazji sprzedaje swoje produkty, na które wciąż rośnie popyt.



Od kilku lat obserwujemy coraz większe zainteresowanie przetwarzaniem produktów wyprodukowanych w gospodarstwach rolnych, szczególnie w gospodarstwach z hodowlą bydła mlecznego. Rośnie też liczba powstających koziarni oferujących mleko, zawierające białka lepiej tolerowane i trawione przez ludzki organizm. Cena, jaką uzyskują producenci za mleko, na pewno nie jest dla nich satysfakcjonująca sprawa, że są zniechęceni. Często jest tak, że przy tak niskiej cenie myślą o zlikwidowaniu produkcji mlecznej, zwłaszcza gdy stado nie jest liczne i mleka jest niewiele. Wówczas idealnym wręcz rozwiązaniem jest przetworzenie mleka na produkty tradycyjne i uzyskanie gratyfikacji często dwu, trzykrotnie wyższej za to samo mleko. Wówczas ze statystów mogą stać się głównymi reżyserami inwestycji jaką jest rozpoczęcie przetwórczej dzia-

łalności rolniczej. Dzięki czemu będą mogli generować zyski, które wcześniej przejmowali pośrednicy i hurtownie. Serowarstwo może być pożytecznym zajęciem hobbystycznym, może też być kreatywnym sposobem na życie. Jeśli mamy własne zwierzęta mleczne, to należy to wykorzystać i czym prędzej przystąpić do wytworzenia sera, ponieważ w takiej sytuacji, to grzech sera nie robić. Budowa marki produktów będzie się realizować wraz z czasem ich obecności na rynku tradycyjnych artykułów mlecznych. Jest to okazja dla małych rodzinnych gospodarstw rolnych, które poprzez zaoferowanie swoich wyrobów na rynku mogą pozyskać nowe źródło dochodu i łączyć się we współpracy na turystycznych szlakach kulinarnych.







MODR
WARSZAWA

Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Siedziba w Warszawie

Oddział Radom
ul. Chorzowska 16/18
26-600 Radom
tel. 48 365 02 06, 48 332 39 63

