

Podsumowanie szkolenia na temat certyfikacji i promocji produktów lokalnych

W Polsce, podobnie jak w innych krajach Unii Europejskiej, z roku na rok rośnie zainteresowanie produktami lokalnymi, regionalnymi i tradycyjnymi. To odpowiedź konsumentów na pogarszającą się jakość żywności wytwarzanej masowo. Wielu kupujących wybiera wyroby lokalne czy regionalne produkowane w sposób tradycyjny, charakteryzujące się wysoką jakością i doskonałym, niepowtarzalnym smakiem. Rosnące zainteresowanie konsumentów decyduje o rozwoju rynku takich produktów, które coraz częściej dostępne są nie tylko na targach, festynach czy jarmarkach, lecz także na specjalnych stoiskach w centrach handlowych, a nawet niedużych sklepach osiedlowych.

Lokalna Grupa Działania "Zielone Bieszczady" była organizatorem szkolenia na temat certyfikacji i promocji produktów lokalnych, które odbyło się w dniach 23 - 25 października 2018 r. w Stacji Kresowej Chreptiów w Lutowiskach.

Szkolenie realizowane było w ramach projektu współpracy międzynarodowej *"Smak na produkt - promocja i rozwój obszaru w zakresie turystyki, dziedzictwa i kulinariów"* realizowanego przez Lokalną Grupę Działania "Zielone Bieszczady" wraz z partnerami: Lokalną Grupą Działania "Ziemia Przemyska", Lokalną Grupą Działania Nasze Bieszczady oraz Stowarzyszeniem Rozwoju Wsi Körös Völgye.

W szkoleniu udział wzięło 36 przedstawicieli partnerów krajowych.

Szkolenie poprowadził Pan Krzysztof Zieliński – historyk sztuki, regionalista, dziennikarz, autor szeregu książek i artykułów dotyczących dziedzictwa kulturowego Podkarpacia i obszarów Pogranicza. Jednak tematyka, z którą najczęściej utożsamiany jest Pan Krzysztof to kulinaria w ujęciu historycznym. Jest on autorem m.in. pierwszej pracy podsumowującej dorobek historyczny kulinariów na terenie województwa. Książka „Leksykon Podkarpackich Smaków” – przygotowana na zlecenie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego - ukazała się w pięciu wydaniach w języku polskim, dwóch angielskim i jednym niemiecki. Jej kontynuacją była „Wielka księga tradycji kulinarnych województwa podkarpackiego” zawierająca ponad 1400 lokalnych przepisów z podziałem na regiony i grupy etniczne, pierwsze w tej skali dzieło podsumowujące regionalną spuściznę kulinarną naszych mam i babć.

Zakres tematyczny programu szkolenia obejmował:

- Uwarunkowania prawne certyfikacji produktów lokalnych;
- Proces certyfikacji i promocji produktów lokalnych;
- Wymogi prawne przy wprowadzaniu do obrotu żywności lokalnej, tradycyjnej i regionalnej w zakresie przepisów weterynaryjno-sanitarnych (sprzedaż bezpośrednia);
- Znaczenie żywności lokalnej dla rozwoju obszarów wiejskich;
- Dobre przykłady promocji produktów lokalnych w Polsce i za granicą;
- Mapy produktów lokalnych, przykłady imprez związanych z produktami, potrawami lokalnymi i regionalnymi, sklepiki produktów lokalnych i półki regionalne.

Uczestnicy szkolenia mieli także okazję w terenie poznać kilka ciekawych inicjatyw związanych z tematyką szkolenia, min. Pracownię Artystyczną „Na Dwie Ręce” w Zatwarnicy, zjedli obiad oparty na potrawach kuchni bojkowskiej w Zajeździe „Pod Caryńską” w Ustrzykach Górnych. Odwiedzili lokalny mini browar przy Karczmie pensjonatu Siedlisko „Carpathia” w Muczmem, a także Gospodarstwo Rolne „Bieszczadzka Koza” w Smolniku specjalizujące się w produkcji wybornych serów kozich.

Najważniejszym celem szkolenia było dostarczenie wiedzy i praktycznych umiejętności w zakresie przygotowania wniosku o rejestrację produktu na listę produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.