

e-biuletyn

CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO
W BRWINOWIE



www.cdr.gov.pl

[szkolenia](#)

[imprezy zewnętrzne](#)

[prawo](#)

PRODUKCJA ROLNA

ROW

DOBRE PRAKTYKI

EKONOMIKA ROLNICTWA

Sposoby przedłużania trwałości przechowywanych warzyw (Magdalena Przerwa, CDR O/Radom)

Oddychanie, transpiracja, zmiany składu chemicznego, wzrost i rozwój, starzenie się a także procesy chorobotwórcze zebranych warzyw wpływają na ich jakość i wartość handlową. Artykuł zawiera stosowane w praktyce sposoby zabezpieczenia warzyw przed tymi procesami.



e-Biuletyn wydawany jest przez **Centrum Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Brwinowie**

Zachęcamy do zamieszczania w e-Biuletynie artykułów, ciekawych informacji i ofert. Jeśli są Państwo zainteresowani otrzymywaniem e-Biuletynu Informacyjnego drogą elektroniczną, prosimy o zgłoszenia na adres:

p.pruszek@cdr.gov.pl
lub tel. 22/ 729 66 34 w. 132

CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO W BRWINOWIE

05-840 Brwinów, ul. Pszczelińska 99, tel. 22/ 729 66 34 do 38



Konferencje, szkolenia, warsztaty organizowane przez CDR

NAZWA WYDARZENIA/ FORMA EDUKACYJNA	DATA I MIEJSCE	ZGŁOSZENIA I INFORMACJE
CDR Brwinów		
Spółdzielnie socjalne /szkolenie/	5-6 października	Renata Koczkodaj 22/ 729 66 34 do 38 w.130 r.koczkodaj@cdr.gov.pl
Organizacja pracy małej winnicy /szkolenie/	11-12 października	Anna Kowalska 22/ 729 66 34 do 38 w.122 a.kowalska@cdr.gov.pl
Przedsiębiorczość na obszarach wiejskich – Sposób na Sukces /szkolenie wyjazdowe/	19-21 października	Bożenna Łęcka-Mularczyk; 22/ 729 66 34 wew. 145 b.lecka@cdr.gov.pl
XIII Rolniczym Festiwalu Nauki /konferencja/	20-21 października	Justyna Zdunek 22/ 729 66 34-38 wew. 107 j.zdunek@cdr.gov.pl

Konferencje, szkolenia, warsztaty organizowane przez CDR

NAZWA WYDARZENIA/ FORMA EDUKACYJNA	DATA I MIEJSCE	ZGŁOSZENIA I INFORMACJE
CDR O/Kraków		
Mała retencja wodna czynnikiem rozwoju obszarów wiejskich /szkolenie/	20-21 października	Maria Szaszkievicz 12/ 424 05 54 m.szaszkiewicz@cdr.gov.pl
Kreowanie partnerstwa w ramach SIR dla działania Współpraca PROW 2014-2020 /szkolenie/	12-14, 24-26 października	Łukasz Jawny 12/ 424 05 20 l.jawny@cdr.gov.pl
Doradztwo dotycząc środków ochrony roślin /szkolenie/	15-16, 22 października	Teresa Sędzik 12/ 424 05 54 t.sedzik@cdr.gov.pl
Gospodarstwa opiekuńcze – budowanie sieci współpracy projekt SIR /szkolenie/	26-28 października	Sylwia Filas 12/ 424 05 54 s.filas@cdr.gov.pl
Doradztwo dotycząc środków ochrony roślin /szkolenie uzupełniające/	29 października	Teresa Sędzik 12/ 424 05 54 t.sedzik@cdr.gov.pl
Zasady funkcjonowania organu decyzyjnego oraz metodyka oceny i wyboru operacji (grantów) do finansowania /szkolenie e-learningowe/	październik	Klaudiusz Markiewski 12/ 424 05 26 k.markiewski@cdr.gov.pl

Konferencje, szkolenia, warsztaty organizowane przez CDR

NAZWA WYDARZENIA/ FORMA EDUKACYJNA	DATA I MIEJSCE	ZGŁOSZENIA I INFORMACJE
CDR O/Poznań		
Media społecznościowe narzędziem komercjalizacji produktu lokalnego /szkolenie/	3-7 października oraz 14-18 listopada	Przemysław Lecyk 61/ 823 20 81 w. 124; p.lecyk@cdr.gov.pl
Ogłoszenie wyników XXIV edycji konkursu „Najlepsze wydawnictwo wojewódzkich ośrodków doradztwa rolniczego”. Nowoczesny warsztat dziennikarza /szkolenie/	18-19 października	Adrianna Bolewicz-Tatka 61/ 823 20 81 wew. 134 a.tatka@cdr.gov.pl
Praktyczne aspekty prowadzenia działań upowszechnieniowych finansowanych ze środków PROW /szkolenie/	25-26 października	Wenancjusz Kujawiński 61/ 823 20 81 w.128 w.kujawinski@cdr.gov.pl
Wdrażanie nowych LSR na lata 2014-2020 dobre przykłady /szkolenie/	27 października	Grzegorz Cetner 61/ 823 20 81 g.cetner@cdr.gov.pl

Konferencje, szkolenia, warsztaty organizowane przez CDR

NAZWA WYDARZENIA/ FORMA EDUKACYJNA	DATA I MIEJSCE	ZGŁOSZENIA I INFORMACJE
CDR O/Radom		
Nauka dla praktyki – innowacyjne rozwiązania w ekologicznej produkcji rolnej /konferencja/	6-7 października	Agata Ziętek 48/ 365 69 24 a.zietek@cdr.gov.pl
Pierwsze doświadczenia w tworzeniu i funkcjonowaniu grup operacyjnych /wyjazd studyjny/	10-14 października	Andrzej Szymański 48/ 365 69 27 a.szymanski@cdr.gov.pl
Innowacyjny rozwój energetyki prosumenckiej na obszarach wiejskich /konferencja/	12-13 października	Agata Ziętek 48/ 365 69 24 a.zietek@cdr.gov.pl
Nowoczesne technologie w pielęgnacji, zbiorze, przechowywaniu i przygotowaniu owoców do sprzedaży /szkolenie/	18-19 października	Jan Schönthaler 48/ 36 56 936 j.schonthaler@cdr.gov.pl

Konferencje, szkolenia, warsztaty organizowane przez CDR



XIII Rolniczy Festiwal Nauki

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie oraz Centralna Biblioteka Rolnicza w Warszawie serdecznie zapraszają do udziału w **XIII Rolniczym Festiwalu Nauki**, który odbędzie się w dniach **20-21 października 2016 r.**

Patronat honorowy

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Patronat merytoryczny

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Patronat medialny

Agro Serwis, Farmer, farmer.pl – portal nowoczesnego rolnika

Kultura Wsi Ludzie Wydarzenia Przemiany, Rolniczy Magazyn Elektroniczny

Zagadnienia Doradztwa Rolniczego

W programie festiwalu:

20 października 2016 r.

Centralna Biblioteka Rolnicza w Warszawie

godz. 11.00 - 15.00 Konferencja „Ochrona dziedzictwa kulturowego materialnego i niematerialnego polskiej wsi”

godz. 10.00 - 15.00 Kiermasz książek o tematyce rolniczej i naukach pokrewnych

21 października 2016 r.

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

godz. 11.00 - 14.30 Konferencja "Woda w rolnictwie w okresie nowych wyzwań"

godz. 10.00 - 15.00 Wystawa osiągnięć jednostek naukowych

Zgłoszenie uczestnictwa w Festiwalu prosimy przesłać w terminie **do 14 października 2016 r.**, faxem 22/ 729 72 91 lub pocztą elektroniczną na adres: j.zdunek@cdr.gov.pl

KONTAKT

Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

ul. Pszczelińska 99, 05-840 Brwinów

tel. 22/ 729 66 34 do 38 w. 107, fax. 22/ 729 72 91

Informacje i zgłoszenia: Justyna Zdunek, e-mail: j.zdunek@cdr.gov.pl

Centralna Biblioteka Rolnicza w Warszawie

ul. Krakowskie Przedmieście 66, 00-950 Warszawa

tel. 22/ 826 57 05 fax. 22/ 826 01 57

Konferencje, szkolenia, warsztaty organizowane przez CDR

Konferencja

„Ochrona dziedzictwa kulturowego materialnego i niematerialnego polskiej wsi”

20 października 2016 roku



Centralna Biblioteka Rolnicza w Warszawie

PROGRAM

- 11.00 – 11.20 Otwarcie konferencji
(Powadzenie: redaktor Krzysztof Michalski)
- 11.20 – 11.50 **Rola i zadania państwa w zakresie ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego oraz realizacji Konwencji UNESCO 2003**
Joanna Cicha – Kuczyńska, Radca Ministra, Departament Ochrony Zabytków, Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego
- 11.50 – 12.20 **Lokalne dziedzictwo kulturowe w doświadczeniu mieszkańców wsi**
prof. dr hab. Izabella Bukraba - Ryłska, Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN
- 12.20 – 12.50 **Instytucjonalnie aspekty ochrony niematerialnego dziedzictwa kulturowego wsi**
dr Anna Weronika Brzezińska, Instytut Etnologii i Antropologii UAM
- 12.50 – 13.10 Przerwa kawowa
- 13.10 – 13.40 **Problemy konserwacji i restauracji drewnianej architektury wiejskiej na terenie Polski**
dr Maciej Prarat, Wydział Sztuk Pięknych, Instytut Zabytkoznawstwa i Konserwatorstwa UMK
- 13.40 – 14.10 **Zabawy i gry ludowe jako element dziedzictwa kulturowego polskiej wsi**
dr Konrad Burdyka, Instytut Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN
- 14.10 – 14.30 **Domy literatury w kulturze współczesnej wsi**
Daria Galant, powieściopisarka, poetka, reżyser
- 14.30 – 15.00 Dyskusja i podsumowanie konferencji
- 15.00 Obiad

Konferencje, szkolenia, warsztaty organizowane przez CDR

Konferencja

„WODA W ROLNICTWIE W OKRESIE NOWYCH WYZWAŃ”

21 października 2016 roku



Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie

PROGRAM

- 11.00 - 11.15 Otwarcie konferencji
(Prowadzenie konferencji: redaktor Krzysztof Michalski)
- 11.15 - 11.35 **Polityka gospodarowania wodą**
prof. dr hab. inż. dr h.c. Stanisław Kostrzewa - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu,
- 11.35 - 11.55 **Zasoby wodne, ich użytkowanie i ochrona - retencjonowanie wód dla potrzeb rolnictwa**
dr hab. inż. Mirosław Wiatkowski prof. nadzw. - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
- 11.55 - 12.15 **Rozwiązania dla zrównoważonej gospodarki wodą deszczową**
dr hab. inż. Ewa Burszta-Adamiak - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
- 12.15 - 12.35 **Systemy melioracyjne i potrzeba regulacji stosunków wodnych**
prof. nadzw. dr hab. inż. Romuald Żmuda - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
- 12.35 - 13.00 Przerwa
- 13.00 - 13.20 **System wsparcia decyzyjnego w zarządzaniu przestrzenią i zasobami wodnymi na obszarach wiejskich**
dr inż. Jan Kazak, dr hab. inż. Szymon Szewrański - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
- 13.20 - 13.40 **Ekstremalne zjawiska hydrologiczne w okresie zmian klimatu**
dr hab. inż. Mirosław Wiatkowski prof. nadzw., mgr inż. Łukasz Gruss - Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
- 13.40 - 14.00 **Rolnicze zasoby wodne i ich użytkowanie**
mgr Dariusz Sitko - Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiu
- 14.00 - 14.30 Dyskusja i podsumowanie konferencji
- 14.30 Obiad

Imprezy promocyjne, konferencje szkolenia, warsztaty organizowane przez WODR

Październik/listopad 2016	<p>Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu www.dodr.pl</p>	<p>miejsce/kontakt</p>
	<p>15 października XII Dolnośląskie Forum Kobiet</p>	<p>DODR we Wrocławiu tel. 71/ 339 80 21 wew. 150 renata.dylag@dodr.pl</p>
	<p>Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego www.kpodr.pl</p>	<p>organizator/kontakt</p>
	<p>6 października Modernizacja gospodarstw rolnych – jak skutecznie rozliczyć inwestycję</p>	<p>K-PODR w Minikowie, Oddział w Przysieku tel. 52/ 386 72 32 karolina.dalka@kpodr.pl</p>
	<p>4 listopada II Forum Hodowców i Producentów Trzody Chlewniej Kujaw i Pomorza</p>	<p>K-PODR w Minikowie tel. 605 329 213 zbigniew.szemczak@kpodr.pl</p>
	<p>Lubelski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Końskowoli www.wodr.konskowola.pl</p>	<p>organizator/kontakt</p>
	<p>2 października X Ekofestyn</p>	<p>LODR w Końskowoli tel. 81/ 889 06 00, fax 81/ 881 66 63 wodr@wodr.konskowola.pl</p>
	<p>9 października V Jesienny Kiermasz Materiału Szkółkarskiego Owocowego i Ozdobnego</p>	<p>LODR w Końskowoli tel. 81/ 889 06 00, fax 81/ 881 66 63 wodr@wodr.konskowola.pl</p>
	<p>Lubuski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Kalsku www.lodr.pl</p>	<p>organizator/kontakt</p>
<p>8-10 października Doradztwo dotyczące środków ochrony roślin /szkolenie/</p>	<p>LODR Kalsk tel. 68 /385 20 91 w.348, 600 602487</p>	

**Imprezy promocyjne, konferencje szkolenia,
warsztaty organizowane przez WODR**

Październik/listopad 2016	Opolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Łosiuwie www.odr.pl	organizator/kontakt
	październik Konkurs „Potrawa Kresowa”	OODR Łosiów wgdia@odr.pl tel. 77 / 412 53 27 wew.260
	październik Konkurs dla gospodarstw agroturystycznych – „Zielone Lato”	OODR Łosiów wgdia@odr.pl tel. 77 / 412 53 27 wew.260
	Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie www.odr.pl	miejsce/kontakt
	8-9 Października Jesienne Targi Ogrodnicze i Targi Leśne	PODR w Szepietowie tel. 86/ 275 89 02 mzaremba@odr-szepietowo.pl
	Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie www.modr.mazowsze.pl	miejsce/kontakt
	2 października XVIII Dni Kukurydzy woj. mazowieckiego i łódzkiego	MODR Warszawa tel. 46/ 862 00 44 elzbieta.prochniak@modr.mazowsze.pl
	Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale www.podrb.pl	organizator/kontakt
1-2 października XI Jesienna Giełda Ogrodnicza i Podkarpackie Święto Winobrania 2016	PODR w Boguchwale tel. 17/ 870 15 40, jan.kocoj@podrb.pl	



**Imprezy promocyjne, konferencje szkolenia,
warsztaty organizowane przez WODR**

Październik/ listopad 2016	Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Gdańsku www.podr.pl	miejsce/kontakt
	1-2 października Targi Ogrodnicze „Jesień 2016”	PODR w Gdańsku tel. 59/ 847 12 81, dzialslupsk@podr.pl
	Wielkopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Poznaniu www.wodr.poznan.pl	miejsce/kontakt
	2 października Jesienne Targi Rolno-Ogrodnicze AGROMARSZ: „Przyjazna Energia w domu i zagrodzie”	WODR w Poznaniu tel. 723 678 002, 62/ 742 94 30 wieslawa.witaszak@wodr.poznan.pl
	7 października Dzień kukurydzy	WODR w Poznaniu tel. 519 623 387, 61/ 447 36 58 biuro@cwssielinko.pl



**Imprezy promocyjne, konferencje szkolenia,
warsztaty organizowane przez WODR**

Marszałek Województwa Podkarpackiego Władysław Ortyl
Dyrektor Podkarpackiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Jerzy Jakubiec
Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia, Jasielskie Stowarzyszenie Winiarzy „Vinum pro cultura”, Stowarzyszenie Winnice Doliny Sanu

zapraszają na

XI Jesienną Giełdę Ogrodniczą

oraz

Podkarpackie Święto Winobrania 2016

1-2 października 2016 r.

sobota - niedziela od godz. 8.00 do 16.00

**Podkarpacki Ośrodek Doradztwa
Rolniczego w Boguchwale, ul. Tkaczowa 146**

Gość specjalny WIESŁAW AMBROS
- pokaz potraw z dodatkiem wina

W PROGRAMIE:

- wystawy rodzimych owoców i warzyw, winogron i win, przetworów owocowo-warzywnych, miodów i innych produktów pszczelich
- prezentacja firm i instytucji działających w rolnictwie i przemyśle owocowo-warzywnym
- pokaz tłoczenia i degustacja soków z jesiennych owoców
- kiermasz materiału szkółkarskiego, krzewów winorośli, nasion i kwiatów
- wystawa łowiecka
- pokaz maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji ogrodniczej
- konkursy promujące przetwórstwo owoców i warzyw
- podsumowanie konkursów: „Agroliga 2016”, „Najlepsze gospodarstwo ekologiczne”, „Najlepsza zagroda edukacyjna” oraz „Najlepszy produkt podkarpacki - przetwory owocowe i warzywno z domowej spiżarni”
- konferencja „Innowacyjność w produkcji, przetwórstwie owoców i warzyw w małym gospodarstwie”
- prezentacja stowarzyszeń winiarskich działających na Podkarpaciu
- prezentacja kół gospodyń wiejskich
- kiermasz rękodziela ludowego
- pokaz akrobatów
- występy kapel i atrakcje dla dzieci

PATRONAT HONOROWY

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi - Krzysztof Jurgiel, Wolewoda Podkarpacki - Ewa Leniart,
Prezes Podkarpackiej Izby Rolniczej - Stanisław Bartman, Dyrektor Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach - prof. dr hab. Małgorzata Korbin



PATRONI MEDIALNI



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Materiał opracowany przez Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale
Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Profilaktyka zdrowotna w chowie bydła mięsnego

Autor: Bożena Ginalska; CDR O/Radom

W ostatnim czasie coraz więcej rolników utrzymujących bydło mleczne, z powodu niskich cen mleka w skupie, zaczyna przestawiać się na chów bydła mięsnego..

Co prawda w Polsce brak tradycji spożywania wołowiny, choć w ostatnich latach zainteresowanie wołowiną znacznie wzrosło.

W odpowiedzi na potrzeby konsumentów wielu hodowców decyduje się na hodowlę bydła mięsnego. Warto również zwrócić uwagę na wysokie zainteresowanie polską wołowiną za granicą, a także na niższe nakłady związane z hodowlą oraz efektywniejsze wykorzystanie użytków zielonych. Do najczęściej wybieranych ras bydła rzeźnego należą: Aberdeen Angus, Hereford Limousine i Charolaise.

Ważną rzeczą w chowie bydła mięsnego jest profilaktyka zdrowotna.

Mając większe stada należy pamiętać o potrzebnych zabiegach i szczepionkach, które pomogą utrzymać zwierzęta w dobrym zdrowiu i dadzą zadowalające efekty w przyrostach wagi jak i wzrost opłacalności oraz poprawę jakości polskiej wołowiny kulinarnej.

Ważne zabiegi:

Odrobaczenie bydła mięsnego

- Pasożyty wewnętrzne są przyczynami dużych strat w chowie bydła. Skutkiem zarobaczenia są m.in. gorsze przyrosty oraz ogólne pogorszenie stanu zdrowia zwierząt. Dlatego ważne jest okresowe odrobaczenie bydła, które wykonuje się zazwyczaj dwa razy w roku. Aby ten zabieg był przeprowadzony skutecznie należy dobrać odpowiedni środek, czyli taki, w którego spektrum działania znajdują się pasożyty bytujące w naszych zwierzętach.

Niezbędna jest do tego znajomość gatunków pasożytów atakujących nasze stado, a to już wiedza zdobywana za pomocą badań kału czyli badanie koproskopowe pod kątem obecności pasożytów wewnętrznych, takich jak **nicienie, motylca wątrobowa, kokcydia, tasiemce i inne** - lekarzowi weterynarii można zlecić wykonanie takich badań, żeby dobrać odpowiedni skuteczny środek.

Na ok. 2 tygodnie przed rozpoczęciem wypasu, bydło powinno zostać odrobaczone. Rutynowe leczenie ma poprawić zdrowotność osobników zarażonych chorobami pasożytniczymi oraz uchronić zwierzęta dzielące pastwisko z nosicielami, przed ewentualnym zarażeniem.

O negatywnym wpływie chorób pasożytniczych powinien wiedzieć każdy. Zwierzęta zarażone cechują się gorszymi przyrostami oraz osłabioną odpornością. Organy zaatakowane przez pasożyty np. wątroba drążona przez larwy motylcy wątrobowej, pracują mniej wydajnie lub dochodzi do miejscowych stanów zapalnych. Może to prowadzić do chorób metabolicznych, wynikających z zaburzeń pracy wątroby.

Dorośle osobniki, które z reguły dobrze radzą sobie z inwazją pasożytów, mogą bez wyraźnych objawów być "siejącymi" nosicielami. Takie osobniki zagrażają zdrowiu, a nawet życiu

Profilaktyka zdrowotna w chowie bydła mięsnego

młodych zwierząt, które mogą nie być w stanie podolać inwazji. Organizm zwierzęcia, zmęczony walką z pasożytami, jest bardziej podatny na wystąpienie innych schorzeń.

Chore zwierzęta mają gorsze przyrosty, są więc mniej wydajne. Dodatkowo niektóre choroby pasożytnicze, dyskwalifikują tusze do przerobu na produkty spożywcze. Dzieje się tak w przypadku, gdy tkanki mięśniowe porażone są np. wągryczą. W takich przypadkach straty liczone są w tysiącach złotych.

Najczęstsze schorzenia

W naszym kraju najczęstszymi pasożytami wewnętrznymi bydła są kokcydia, nicienie, tasiemce oraz motyllice. Kokcydioza groźna jest szczególnie dla cieląt, u których wywołuje biegunki oraz może być przyczyną wtórnych zakażeń bakteryjnych i wirusowych układu pokarmowego.

Nicienie pasożytnicze atakują najczęściej układ pokarmowy oraz płuca. Jeśli inwazje są liczne, mogą prowadzić do wyniszczenia organizmu. Zwierzęta zarażają się nicieniami po zjedzeniu larw inwazyjnych wraz z runią pastwiskową.



Fot. 1 Bydło rasy Limusine

Tasiemiec nieuzbrojony, którego nosicielem ostatecznym jest człowiek, wywołuje u bydła wągrycę. Nazwa choroby bierze się z wągrows, które stwierdza się poubojowo w mięśniach: sercowym, międzyżebrowych, gardła, żuchwy i języka. Mięso zwierząt zarażonych jest niebezpieczne dla zdrowia ludzi.

Motyllica wątrobowa jest przywrą, która może wywoływać zapalenia wątroby. Jej cykl życiowy wymaga rozwoju w żywicielu pośrednim - ślimakach z rodziny błotniarkowatych, które żyją na terenach zalewowych. Z tej racji, fascjoloza czyli choroba wywoływana przez motyllicę, dotyka zwierzęta korzystające z podmokłych pastwisk, lub żywione są sianem z podmokłych łąk.

Choroby pasożytnicze często mają niespecyficzny przebieg, a ich skutki potrafią być słabo widoczne. Jednak aby produkcja żywca odbywała się na wysokim poziomie, musimy na poważnie podchodzić do tematu odrobaczania naszych zwierząt.

Kleszcze - Zagrożone bydło mięsne utrzymywane na pastwisku

Najczęściej obawiamy się kleszczy, w kontekście ich ewentualnych ataków na ludzi oraz wiążącej się z tym groźby przeniesienia różnego rodzaju chorób. Jednak te krwio pijne pajęczaki są groźne również dla bydła. Zagrożenie to jest aktualnie z wielokrotnie, ponieważ kolejna z kolei zima nieobfitująca w silne mrozy, skutkuje zwiększeniem populacji kleszczy. Objawami inwazji kleszczy jest, oprócz oczywistej obecności pajęczaków w skórze bydła, również ocieranie się zwierząt o różne przedmioty. Pasożyty te mogą wywoływać świąd, miejscowe stany zapalne skóry, a przy wzmożonej inwazji niedokrwistość i porażenie kończyn. Największym zagrożeniem dla bydła jest przenoszona przez kleszcze babeszjoza. b, a wśród nich bardzo groźnej dla bydła babeszjozy

Babeszjoza wywoływana jest przez pierwotniaki z rodzaju *Babesia* sp., pasożytujące wewnątrz erytrocytów. Bezpośrednim skutkiem zarażenia pasożytami jest wystąpienie anemii hemolitycznej. Objawami babeszjozy może być podwyższona temperatura ciała, osłabienie

Profilaktyka zdrowotna w chowie bydła mięsnego

organizmu oraz żółtaczką. Silna reakcja immunologiczna organizmu może prowadzić do wstrząsu, zaburzeń krążenia i w konsekwencji do wystąpienia niewydolności wielonarządowej.

Usuwanie kleszczy

Kleszczy nie powinno się usuwać gołymi rękami. Nie dopuszczalne jest zgniatanie, wyciskanie, przypalanie oraz smarowanie pasożytów różnego rodzaju środkami (masło, benzyna). Tego rodzaju czynności skutkują zwracaniem przez kleszcza krwi oraz śliny do rany, co powiększa ryzyko przeniesienia drobnoustrojów chorobotwórczych. Prawidłowe usuwanie kleszczy powinno być przeprowadzone za pomocą pęsety bądź specjalnych kleszczyków dostępnych w aptekach oraz przychodniach weterynaryjnych. Usuwanie pasożyta powinno odbyć się jednym zdecydowanym ruchem, wyciągając bądź wykręcając go ze skóry. Musimy dokładnie sprawdzić czy usunęliśmy całego pajęczaka, ponieważ pozostawienie samej główki również jest groźne. Miejsce, w którym kleszcz ssiał krew zwierzęcia warto obserwować przez jakiś czas, zwracając uwagę na ewentualne zaczerwienienia świadczące o wystąpieniu stanów zapalnych.

Na rynku dostępne jest również wiele środków biobójczych, pomagające zwalczyć kleszcze. Przed ich zastosowaniem należy zasięgnąć rady lekarza weterynarii oraz zapoznać się z ulotką, aby stosując preparat być świadomym ewentualnej karencji związanej z jego stosowaniem.

Zapobieganie

Kleszcze najlepiej czują się w miejscach o dużej wilgotności. Aby więc zapobiec zmasowanym atakom kleszczy, musimy zrezygnować z wypasu bydła na pastwiskach sąsiadujących z zakrzewieniami, w których cieniu ukrywają się pajęczaki. Pomocne może okazać się również stosowanie środków zawierających permetrynę bądź eprymetrynę. Są to preparaty odstraszające, które używa się w celu ochrony zwierząt również przed owadami latającymi. Mają one najczęściej formę gęstego płynu, którym polewa się grzbiet bydła.

Wirus Schmallenberg stanowi zagrożenie dla bydła, owiec, kóz a także innych przeżuwaczy w tym zwierzyzny łownej.

Do objawów towarzyszącym wystąpieniu wirusa u bydła zalicza się wysoką gorączkę (ponad 40°C), pogorszenie ogólnego stanu zdrowia, ronienia, brak apetytu, spadek kondycji, biegunkę, spadek mleczności, zaleganie. Po 2-3 tygodniach objawy ustępują. W przypadku zakażenia płodu dochodzi do powstawania u niego wad rozwojowych.

Kupując byczki trzeba wystrzegać się kupowania od handlarzy, którzy skupuje je z wielu różnych miejsc, a pomieszane mogą mieć różne choroby, które wychodzą najczęściej już po zakupieniu przez hodowcę. Jeśli już są kupione trzeba wydzielić dla nich osobny kojec, nie mieszać ze swoimi sztukami przynajmniej przez okres miesiąca dwóch. W razie nawet nieznacznych objawów choroby wezwać lekarza weterynarii. Znacznie łatwiej jest wyleczyć zwierzę w początkowym stadium choroby niż w końcowym (a zwierzę które uda się wyleczyć i tak już jest gorsze - wolniej rośnie, a pobiera paszy tyle samo co inne.). Warto zaszczepić je przed wejściem do stada w tym okresie kwarantanny.

Dekornizacja

– Dekornizację przeprowadza coraz większa liczba hodowców ze względu na straty wynikające z walki o hierarchię, w których zwierzęta z rogami są na pozycji wygranej i często zadają innym rany prowadzące do poronień, a w skrajnych przypadkach do śmierci.

Profilaktyka zdrowotna w chowie bydła mięsnego

Dekornizację najlepiej jest przeprowadzać u zwierząt w wieku **3–6 tygodni**, kiedy zawiązki rogów nie są jeszcze tak bardzo rozwinięte. Pozwala to także na szybkie ich usunięcie poprzez wypalanie.

Czynniki wpływające na jakość mięsa wołowego

Bydło ras mięsnych, to podstawowe źródło pozyskania dobrej i zdrowej wołowiny kulinarnej dla gastronomii i gospodarstw domowych.

Wołowina należy do najwartościowszych mięs pod względem wartości odżywczych, i funkcjonalnych. O wartości odżywczej wołowiny decyduje zawartość i skład białka oraz tłuszczu śródmięśniowego. Oceniając zatem jakość wołowiny należy zwracać uwagę nie tylko na jej wartość odżywczą, ale również funkcjonalną, wyrażoną przez zawartość składników bioaktywnych białek i tłuszczów.

Wołowina zawiera znaczne ilości białka cechującego się wysoką wartością biologiczną. Przeważalność tych białek przez człowieka, ze względu na bliski optymalnemu zestaw aminokwasów egzogennych, waha się, w zależności od ilości tkanki łącznej, w granicach od 70 do 100%.

W wielu badaniach wskazuje się na prozdrowotne znaczenie tłuszczów pochodzących od zwierząt przeżuwających. Przykładem może być CLA, którego zawartość w mięsie uzależniona jest od zawartości tłuszczu śródmięśniowego. 10-20% tego kwasu może pokryć porcja wołowiny.



Fot. 2 Bydło rasy Highland

Mięso wołowe to bogate źródło witamin a zwłaszcza witaminy B12 nie występującej w produktach roślinnych. Wołowina charakteryzuje się dużą ilością składników mineralnych, zwłaszcza żelaza, cynku, seleniu. Żelazo wchodzi w skład hemoglobiny, mioglobiny i wielu enzymów; Mięso wołowe, zawiera najwięcej przyswajalnego żelaza w porównaniu do mięsa innych gatunków zwierząt rzeźnych. Jego zawartość w poszczególnych mięśniach wynosi od 2 do 3 mg/100g a 150 gramowa porcja pokrywa 20-30% dziennego zapotrzebowania. Mięso wołowe jest także bogatym źródłem cynku. Wołowina zawiera prawie 2 razy więcej tego pierwiastka, niż mięso wieprzowe i 5-7 razy więcej niż mięso drobiowe.

W białku mięsa wołowego jego wartość biologiczną i odżywczą determinuje zawartość śródmięśniowej tkanki łącznej, której głównym składnikiem jest kolagen, ważny budulec skóry, ścięgien, kości, stawów, rogówki oka itd.

Zawartość kolagenu w wołowinie zależy od typu użytkowego i rasy, systemu żywienia, płci zwierząt rosnących u których odkładanie tłuszczu zaczyna się znacznie wcześniej i dlatego mięso cechuje większa marmurkowatość.

Cechy jakości mięsa są też powiązane z rasą bydła., np. rasę aberdeen angus charakteryzuje wyjątkowa marmurkowatość.

Rasy późno dojrzewające dużego kalibru; charolaise, bbb, blonde d'aquitaine i piemontese dają mniej otluszczone tusze i gorszą marmurkowatość mięsa.

Profilaktyka zdrowotna w chowie bydła mięsnego

Zawartość mięsa w tuszy też zależy od rasy, dla hereforda ok. 70% a dla limousine do 80%.

Jeśli zaś chodzi o kruchość mięsa jest uszeregowanie ras od najlepszej u piemontese następnie limousin, aberdeen angus, hereford, simental i najgorsza u h.f.

Kruchość pogarsza się wraz z wiekiem ubijanych zwierząt, dlatego zalecane jest, aby żywiec wołowy przeznaczony do produkcji mięsa kulinarnego był ubijany w wieku poniżej 30 miesiąca.

Ważny wpływ na jakość mięsa ma postępowanie przedubojowe ze zwierzętami, tj. podczas załadunku, transportu, utrzymanie w magazynie żywca, uboju.

Postępowanie z mięsem po uboju jest również bardzo ważnym czynnikiem jakości mięsa.

Po uboju zwierzęcia następuje stężenie mięsa – proces ten trwa jedną dobę.

Później rozpoczyna się proces dojrzewania, zwanych potocznie również kruszeniem. Dojrzewanie mięsa wołowego powinno przebiegać w temperaturze około +3 st. C (jest więc to temperatura nieco niższa niż w naszej codziennej lodówce), w ciemnych chłodniach i jest niezbędnym procesem, któremu powinno być poddane, w przeciwnym razie mięso będzie przede wszystkim twarde, jak i niesmaczne, niezależnie od zabiegów kulinarnych, które zostaną zastosowane.

Należy więc:

- przetrzymać w chłodni, jeśli taką posiadamy, nawet do dwóch tygodni.
- przetrzymać dwa-trzy dni, w najchłodniejszej części lodówki.

Od wielu lat statystyki GUS pokazują spadek spożycia wołowiny w Polsce nie rozróżniając jednak kategorii wołowiny z ras mlecznych i mięsnych. Spadek z kilkunastu kg w latach siedemdziesiątych do 1, 7 kg w roku 2014 przypadający na statystycznego konsumenta pokazuje trendy całego rynku wołowiny w Polsce. W segmencie wołowiny kulinarnej pochodzącej z ras mięsnych następuje jednak w ostatnich 3 latach dynamiczny wzrost popytu.



Fot. 3. Bydło rasy Ankole-Watussi



Sposoby przedłużania trwałości przechowywanych warzyw

Autor: Magdalena Przerwa; CDR O/Radom



Oddychanie, transpiracja, zmiany składu chemicznego, wzrost i rozwój (np. wyrastanie szczypioru u cebuli), starzenie się a także procesy chorobotwórcze zebranych warzyw wpływają na jakość i wartość handlową. Wszystkie pozbiornicze procesy są przyczyną ubytków masy oraz wpływają na pogorszenie walorów smakowych i wizualnych przechowywanych plonów. Aby warzywa zachowały swoje walory szuka się metod

pozwalających na zwiększenie ich trwałości, poprzez zahamowanie tych procesów zachodzących w zebranych owocach.

Głównymi przyczynami powstających strat w czasie przechowywania, transportu i obrotu warzyw jest ich wyrastanie oraz gnicie. W przypadku cebuli powstają straty związane ze znacznym zmniejszeniem jej masy. Są to jednak ubytki naturalne, związane z procesami fizjologicznymi (oddychanie, transpiracja), porażeniem przez czynniki patogeniczne oraz kiełkowanie. Uaktywnienie procesu kiełkowania powoduje, że zwiększa się ilość ubytków przechowalniczych cebuli. Temu procesowi można zapobiec i ograniczyć go, stosując przed planowanym zbiorem odpowiednio dobrany preparat z grupy regulatorów wzrostu. Najczęściej stosowanym jest hydrazyd kwasu maleinowego, który również hamuje wyrastanie naci warzyw korzeniowych.

Innym sposobem ograniczenia strat jest napromieniowanie. Zabieg ten, często nazywany „zimną pasteryzacją”, polega na poddaniu żywności działaniu promieniowania jonizującego w celu zabicia bakterii i obniżenia aktywności enzymatycznej. W przetwórstwie żywności wykorzystuje się różne metody napromieniania, np.: promieniowanie gamma. Pomimo wielu zalet np.: zatrzymania procesu rozpadu i przedłużona żywotność na półkach sklepowych metoda ta ma też wadę, straty wartości żywieniowej (niszczy składniki odżywcze) oraz niską akceptację konsumencką produktów poddanych napromienieniu. Metoda ta choć w wielu państwach dopuszczona, jest rzadko stosowana.

Według załącznika 1, Rozporządzenia Ministra Zdrowia z 15 stycznia, 2003 (Dziennik Ustaw z dnia 4 marca, 2003, Dz.U.03.37.327) w Polsce do sprzedaży są ziemniaki, cebula, czosnek, pieczarki, przyprawy suche, pieczarki suszone, warzywa suszone, poddane napromienianiu jonizującemu. Zgodnie z obowiązującymi normami wszystkie warzywa



Sposoby przedłużania trwałości przechowywanych warzyw

poddane napromieniowaniu powinny być specjalnie oznaczone. Obecnie w Polsce nie ma komercyjnych zakładów przeprowadzających napromienianie żywności i istnieje tylko jeden eksperymentalny Instytut Chemii i Techniki Jądrowej, który prowadzi kontrole napromienionych środków spożywczych, a regionalne stacje sanitarno-epidemiologiczne są odpowiedzialne za wycofanie szkodliwych produktów, jeśli takie się pojawią.

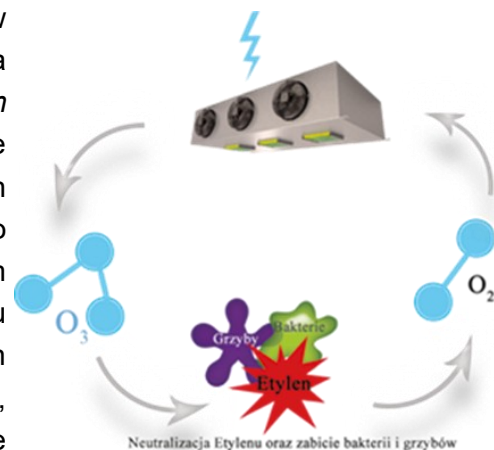
Do ograniczenia gnicia przechowywanych warzyw, przeznaczonych do spożycia można stosować dopuszczone środki ochrony roślin jedynie przed ich zbiorem. Na przykład opryskiwanie plantacji kapusty fungycydami pozwala na ograniczenie gnicia podczas przechowywania oraz mniejszych strat. Oprócz środków chemicznych do ochrony wprowadza się wiele biopreparatów bezpiecznych dla środowiska i zdrowia człowieka. Także gazy szlachetne (ozon, argon), które mogą powodować zahamowanie porażenia podczas przechowywania. Technologia ozonowania jest dobrym rozwiązaniem dla wszelkich produktów rolno-spożywczych, ozon stosowany jest w formie gazowej oraz wody ozonowanej.

Ozon stosowany jest do zwalczania organizmów chorobotwórczych, skuteczność jego działania na mikroorganizmy *Botrytis cinerea Pers* i *Sclerotinia sclerotiorum de Bary* zbadano w czasie przechowywania marchwi. Zarażone i zdrowe całe korzenie marchwi przechowywano w komorach przez które przepuszczano strumień powietrza zawierającego określoną ilość ozonu z odpowiednią prędkością w określonym czasie. Dla obu patogenów uzyskano zahamowanie rozwoju mikroflory na poziomie 50% przy najwyższym stężeniu. Gaz ten jest silnym utleniaczem, działającym powierzchniowo, powodującym niszczenie grzybów i bakterii znajdujących się w pomieszczeniach przechowalniczych, w atmosferze oraz na powierzchni przechowywanych warzyw.

Ozon można stosować w formie suchej dla produktów szybko zbywalnych do schładzania warzyw w Kontrolowanej Atmosferze Ozonowej (KAO), przechowywania produktów w KAO, w kontenerach podczas transportu oraz w szluzach dezynfekcyjnych podczas / przed przechowywaniem. Zaleca się stosowanie ozonu do dezynfekcji magazynów, opakowań do przechowywania i transportu warzyw. W niektórych krajach jest stosowany do przechowywania cebuli, marchwi i ziemniaków, głównie aby ograniczyć porażenie mikroorganizmami chorobotwórczymi. Coraz częściej stosowany jest do dezynfekcji warzyw ciętych przeznaczonych na bezpośrednie spożycie, lub warzyw minimalnie przetworzonych gdyż szybko ulega degradacji do tlenu, nie powodując zmiany zapachu oraz pozostałości w przeciwieństwie do innych stosowanych preparatów (np.: chlor). Ozon ma również wpływ na oczyszczeniu powietrza z etylenu, który przyspiesza starzenie warzyw.

W formie mokrej ozon może być stosowany do mycia i dezynfekcji na liniach sortowniczych i produkcyjnych (tłoczniach), a także w komorach jako Mokra Atmosfera Ozonowa MAO dla produktów wymagających nawilżenia podczas przechowywania.

Jedną z fizycznych metod stosowaną w praktyce, jest traktowanie warzyw gorącą wodą (52° do 56° C) lub parą wodną przez krótki okres 3 do 10 sekund. Powoduje to usunięcie z powierzchni



Sposoby przedłużania trwałości przechowywanych warzyw

warzyw organizmów chorobotwórczych. W przypadku owoców papryki, zanurzenie w gorącej wodzie powoduje równomierne rozmieszczenie wosku na powierzchni owocu, który uszczelnia najmniejsze uszkodzenia mechaniczne skórki i zapobiega wnikaniu bakterii i grzybów chorobotwórczych.

Patogen	Występowanie
<i>Aeromonas</i>	Wszystkie warzywa, kiełki
<i>Listeria monocytogenes</i>	Kapusta, sałata, sałatki
<i>Escherichia coli</i>	Sałata, arbuzy, kapusta, warzywa korzeniowe
<i>Salmonella sp.</i>	Pomidory, kiełki, arbuzy, sałatki
<i>Staphylococcus ureus</i>	Sałatki, kiełki
<i>Bacillus cereus</i>	Kiełki
<i>Shigella sp.</i>	Cebula, sałata, kapusta
<i>Vibrio cholerae</i>	Kiełki
<i>Klebsiella sp.</i>	Kiełki
<i>Campylobacter sp.</i>	Wszystkie warzywa
<i>Pseudomonas sp.</i>	Wszystkie warzywa
<i>Clostridium botulinum</i>	Wszystkie warzywa
<i>Yersinia enterocoliticus</i>	sałata

Tab. 1 Organizmy patogenne występujące na niektórych warzywach.

Straty podczas przechowywania warzyw mogą powstać w skutek transpiracji. Aby temu zapobiegać stosuje się foliowe opakowania do przechowywania warzyw nietrwałych i ulegających szybkiemu wędnięciu (sałaty, natki warzyw, brokuły, selery naciowe). Rodzaje folii:

- Termokurczliwa - jest najczęściej wykonana z PVC lub z polietylenu, które w wyniku wstępnego naprężenia uzyskują zdolność do kurczenia się pod wpływem podwyższonej temperatury. W tym celu produkt, po owinięciu folią i zgrzaniu jej brzegów, umieszcza się na kilka sekund w tunelu grzewczym, gdzie w temperaturze około 140–160°C następuje obkurczenie się folii. Powietrze i para wodna z wnętrza opakowania mogą wydostawać się przez otworki wykonane w czasie odwijania folii z rolki.
- Rozciągliwa – którą owija się pojedyncze warzywa (brokuł, kapusta pekińska) lub owoce na tackach styropianowych (pomidory, papryka). Przepuszczalność folii dla gazów i pary wodnej jest duża i dlatego przeznaczona do krótkotrwałego przechowywania.
- Z makro- lub mikroperforacją - folie wykorzystywane do pakowania warzyw, aby uniknąć nadmiernej koncentracji i skraplania się pary wodnej, a także zbyt dużego spadku zawartości tlenu i wzrostu stężenia dwutlenku węgla. Co mogłoby spowodować nadmierną wilgotność powietrza w opakowaniu i prowadzić do szybkiego rozwoju patogenów grzybowych i gnicia zapakowanego produktu. Natomiast niedostatek tlenu powoduje rozpoczęcie oddychania beztlenowego, nagromadzenie się alkoholu etylowego oraz aldehydu octowego i w efekcie zmiany cech sensorycznych warzyw.

Sposoby przedłużania trwałości przechowywanych warzyw

Innym sposobem zabezpieczenia warzyw przed wędnięciem jest woskowanie owoców. Woski są to warstwy ochronne, które są substancjami wieloskładnikowymi pochodzenia naturalnego o zbliżonym składzie do wosku naturalnego. Do ich funkcji należy nadanie ochrony, połysku oraz zachowanie jędrności świeżych surowców. Zastosowanie powłok jadalnych na świeże owoce i warzywa tuż po okresie pozbiornym jest bardzo ważnym zabiegiem przedłużającym ich trwałość. Warstwa ochronna reguluje procesy oddychania, hamuje ubytki wilgoci, zabezpiecza przed niepożądanymi czynnikami środowiska zewnętrznego i patogenami chorobotwórczymi. Aby warzywa zachowały dobrą jakość i wartość handlową, należy zapewnić optymalne warunki do przechowywania, w których następuje maksymalne zahamowanie wszystkich procesów życiowych występujących po zbiorze.



Gatunek	Temperatura (°C)	Wilgotność względna powietrza (%)	Skład gazowy atmosfery		Wrażliwość na etylen	Okres Przechowywania
			%CO ₂	%O ₂		
Brokuł	0	95-98	0-5	1-3	+++	2-10 tyg.
Cebula	0	65-75	2-5	2-3	+	8-12 mies.
Cebula siedmiolatka	0	98	5	2	-	4-6 tyg.
Cukinia	6-8	90-95	5-10	3-5	+	4 tyg.
Czosnek	0-1	60-70	5-10	0,5-5	-	4-9 mies.
Fasola szparagowa	5-10	95-98	3-10	1-5	+++	7-21 dni
Groch zielony	0	95-98	3	2	++	7-10 dni
Kalafior	0	95	2,5	3	++	2-10 tyg.
Kapusta głowiasta	0	90-95	5	2,5-5	+++	6-8 mies.
Kapusta pekińska	0-3	95-98	1-2,5	1-2	++	3-5 mies.
Marchew	0-1	95-98	3-4	2-3	+++	8-10 mies.
Ogórek	12-13	95-98	0-4	3-5	+++	10-14 dni
Pomidor (owoce zielone)	12-13	85-90	0-5	2-3	++	10-12 tyg.

Tab. 2 Optymalne warunki przechowywania niektórych gatunków warzyw (Knaflewski M.)

Sposoby przedłużania trwałości przechowywanych warzyw

Gatunek	Temperatura (°C)	Wilgotność względna powietrza (%)	Skład gazowy atmosfery		Wrażliwość na etylen	Okres Przechowywania
			%CO	%O ₂		
Por	-1,5-0	95-98	5-10	1-3	+++	3-5 mies.
Rzodkiew	0-1	95-98	2-3	1-2	-	1-6 mies.
Rzodkiewka	0	95-98	2-3	1-2	++	5-7 dni
Salata	0	95-98	0-3	1-3	+++	14-21 dni
Seler korzeniowy	0-1	95-98	2-5	2-3	-	6-8 tyg.
Seler naciowy	0	95-98	3-5	2-4	++	6-8 tyg.
Szparag	2	95-98	5-14	3-21	++	14-21 dni

Poszczególne gatunki warzyw znacznie różnią się między sobą wymaganiami odnośnie warunków przechowywania i z tego względu nie zawsze mogą być razem składowane.

Spis literatury:

1. *Ekspertyza Technologie Minimalnie Przetworzonych Owoców I Warzyw*, Sggw, Warszawa 2011
2. *Innowacyjne Metody Przechowywania Warzyw.*, M. Przerwa, Radom 2015
3. *Materiały Konferencyjne Innowacyjne Technologie Przechowywania I Przetwórstwa Owoców I Warzyw*, K. Rutkowski, Kielce 2015.
4. *Ogólna Uprawa Warzyw*, Pod Red. M. Knaflowski, Poznań 2007
5. *Przechowalnictwo Warzyw I Ziemniaka*, F. Adamicki, Z. Czerko, Poznań 2002
6. *Wpływ Moczenia W Wodzie Utlenionej I Pakowanie W Atmosferze Modyfikowanej Na Przedłużenie Trwałości Selera Korzeniowego Mało Przetworzonego*, J. Czapski, K. Czaczyk, E. Radziejewska-Kubzdela, A. Zielińska, *Acta Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria* 2(2) 2003, 129-137
7. Zdjęcia: www.systemyozonowania.pl

Inkubatory przetwórstwa lokalnego – idea tworzenia i możliwości finansowania

Opracowała: **Marta Starmach, CDR O/Kraków**

W nowym okresie programowania 2014-2020 w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich istnieje możliwość wspierania inicjatyw polegających na tworzeniu tzw. inkubatorów przetwórstwa lokalnego (IPL). Wsparcia udzielają lokalne grupy działania (LGD) w ramach wdrażania swoich lokalnych strategii rozwoju (LSR). Oczywiście, aby taki inkubator powstał konieczne było uwzględnienie tego typu przedsięwzięć w LSR na etapie przygotowywania strategii. Wiele LGD zaplanowało utworzenie inkubatorów przetwórstwa lokalnego na terenie obszarów wiejskich objętych LSR.

Czym jest inkubator przetwórstwa lokalnego?

Definicja inkubatora przetwórstwa lokalnego, została określona przede wszystkim w § 2 ust. 1 pkt 2 lit. b rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 września 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. poz. 1570).

Przez inkubator przetwórstwa lokalnego rozumie się przedsiębiorstwo spożywcze w rozumieniu art. 3 pkt 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463, z późn. zm.), w których jest wykonywana działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek, przy czym podstawą działalności tego inkubatora jest przetwarzanie.

Podstawową cechą funkcjonowania inkubatora przetwórstwa lokalnego jest założenie, że z infrastruktury inkubatora przetwórstwa lokalnego korzystają inne podmioty. Właściciel musi więc tak dostosować zakład by mógł być w sposób legalny udostępniany lokalnym producentom chcącym przetwarzać posiadane produkty rolne.

Idea tworzenia inkubatorów przetwórstwa lokalnego

Inkubator przetwórstwa lokalnego - to podmiot działający w celu udostępnienia lokalnym producentom rolnym lub małym przetwórcom, infrastruktury (pomieszczeń wyposażonych w urządzenia i maszyny niezbędne do przetwarzania produktów spożywczych i przygotowania do sprzedaży), spełniającej wymagania weterynaryjne, sanitarne i ochrony środowiska. Zasada funkcjonowania inkubatora przetwórstwa lokalnego polega na odpłatnym udostępnianiu rolnikom przetwarzającym produkty rolne, odpowiedniego zaplecza kuchennego. Inkubator przetwórstwa lokalnego może też służyć przechowywaniu produktów oraz świadczyć usługi z zakresu pomocy prawnej, technologicznej lub marketingowej. Usługi świadczone przez inkubator będą mogły

Inkubatory przetwórstwa lokalnego

obejmować również przygotowanie narzędzi informatycznych potrzebnych do sprzedaży i dystrybucji produktów rolnych przez Internet. Rolnik poniesie opłatę za korzystanie z pomieszczeń, maszyn i urządzeń oraz fachową pomoc, ale za to produkt przeznaczony do sprzedaży bezpośredniej będzie spełniał wymogi obowiązujących norm, co ułatwi wprowadzenie produktu na rynek.

Koncepcja tworzenia IPL w ramach Leader'a zakłada, że powstaną na obszarach wiejskich obiekty wyposażone w nowoczesne urządzenia przetwórcze, pełniące rolę bardzo dobrze wyposażonej kuchni, która umożliwi osobom zainteresowanym przetwarzanie produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego (np. owoców, warzyw, mięsa itp.) w warunkach, które pozwolą na ich sprzedaż z zachowaniem wszelkich standardów sanitarnych podlegających ocenie i wymaganych przy prowadzeniu sprzedaży produktów przetwarzanych.

Inkubator jest więc miejscem, w którym różne podmioty, np.: rolnicy, gospodarstwa agroturystyczne lub inni właściciele surowców roślinnych i/lub zwierzęcych mogą rozpocząć ich przetwarzanie korzystając z infrastruktury inkubatora, maszyn i urządzeń oraz doradztwa oferowanego przez podmiot prowadzący inkubator. Dla producenta żywności korzystanie z infrastruktury inkubatora może być pierwszym etapem na drodze do utworzenia własnego zakładu przetwórczego. Zamiast zaczynać od kosztownej inwestycji związanej z budową nowego zakładu, producent żywności nieprzetworzonej może sprawdzić swoje umiejętności przetwórcze oraz możliwości wprowadzenia na rynek (opakowanie, etykietowanie, dystrybucja i sprzedaż) oryginalnego, własnego produktu w zgodzie z przepisami sanitarnymi i weterynaryjnymi.

Rola inkubatora nie sprowadza się tylko do wspierania producentów żywności w zakresie jej przetwarzania, ale wytwórca produktu żywnościowego, może liczyć też na fachowe doradztwo w zakresie odpowiedniego ich pakowania, oznakowania i przygotowania do sprzedaży. Inkubator może świadczyć też usługi doradcze w zakresie metod produkcji, technologii, kwestii prawnych, higienicznych, ekonomicznych i fiskalnych, dystrybucji, logistyki czy marketingowych. Wachlarz oferowanych usług przez IPL może więc być bardzo szeroki w zależności od tego jaki pomysł na działalność inkubatora ma jego właściciel.

IPL dają też możliwość legalnego (tj. w zgodzie z obowiązującymi przepisami) przetwarzania surowców roślinnych i/lub zwierzęcych i wytwarzania *lokalnych specjalistów* przez organizacje zajmujące się promowaniem dziedzictwa kulturowego wsi, w tym kulinarnego, takie jak np. Koła Gospodyń Wiejskich, czy inne podmioty o podobnym charakterze działalności.

Zakłada się, że uruchamiane inkubatory będą tworzyły modelowe rozwiązania dla polskiej wsi/polskich producentów i umożliwią:

- rozwój rynku produktów lokalnych, dobrej, zdrowej i tradycyjnej żywności
- sprzedaż produktów lokalnych, w tym ekologicznych, wytwarzanych przez rolników i przetwórców na bazie lokalnego surowca i lokalnej tradycji
- zapewnienie dostępu do infrastruktury niezbędnej do wytwarzania produktów lokalnych przez małe gospodarstwa
- wzbogacenie/poszerzenie oferty lokalnych produktów w punktach sprzedaży, w tym oferowanie turystom i mieszkańcom lokalnych przetworów i wyrobów garmażeryjnych,
- rozwój rynku lokalnych produktów, dobrej, zdrowej i tradycyjnej żywności.



Inkubatory przetwórstwa lokalnego

MRiRW przygotowało opracowanie dotyczące możliwych wariantów działania IPL. Poniżej zaprezentowano proponowane rozwiązania.

Wariant 1

Inkubator przetwórstwa lokalnego działa jako zakład przetwórczy, który jest udostępniany lokalnym rolnikom na potrzeby przetwarzania produktów rolnych pochodzących z ich gospodarstw. Rolnik nie sprzedaje w tym wariantcie produktów rolnych inkubatorowi, lecz sam je przetwarza, korzystając z usługi udostępniania powierzchni i urządzeń inkubatora. Rolnik byłby w tym wariantcie właścicielem przetwarzanego produktu rolnego oraz produktu końcowego. Natomiast właściciel inkubatora, który uzyskał wpis do rejestru zakładów u właściwego powiatowego lekarza weterynarii, będzie odpowiedzialny za spełnienie przez zakład wymagań higienicznych, zapewnienie identyfikowalności produktów, a także ustanowienie wewnętrznego systemu pozwalającego na identyfikację podmiotów korzystających z inkubatora, odpowiedzialnych za ewentualne naruszenie przepisów prawa żywnościowego.

Wariant 2

W tym wariantcie przewiduje się sprzedaż produktów rolnych inkubatorowi z zastrzeżeniem, że produkty rolne przekazane w tej dostawie będą przetwarzane zgodnie ze wskazaną przez rolnika recepturą. Sprzedaż produktu końcowego wykonywana byłaby dwutorowo przez inkubator i przez rolnika (zyski byłyby czerpane przez oba podmioty w proporcjach ustalonych w umowie). Etykiety produktu zawierałyby wskazanie obu podmiotów: zakładu przetwórczego i rolnika, jako producenta produktów służących do produkcji danego wyrobu. W tym przypadku, właściciel inkubatora musi uzyskać wpis do rejestru zakładów u właściwego powiatowego lekarza weterynarii i będzie ponosił odpowiedzialność za spełnienie przez zakład wymagań oraz zabezpieczeń identycznych jak w wariantcie 1. Jednocześnie rolnik, który w tym wariantcie dokonuje sprzedaży produktów wyprodukowanych w inkubatorze z dostarczonych przez niego surowców, powinien zarejestrować albo zatwierdzić działalność jako podmiot prowadzący handel detaliczny u właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, albo zarejestrować pośrednictwo w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego u właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej (w przypadku sprzedaży np. do restauracji, sklepów, hurtowni).

Możliwości wsparcia finansowego IPL w ramach PROW 2014-2020

W ramach środków finansowych na realizację LSR możliwe jest przyznanie pomocy na tworzenie/rozwój IPL.

Zasady ubiegania się o wsparcie na tworzenie i rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego zostały zawarte w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 września 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność”.

Poniżej podano podstawowe zasady udzielania pomocy na operacje z zakresu tworzenia i rozwoju inkubatorów przetwórstwa lokalnego.



Inkubatory przetwórstwa lokalnego

1. Utworzony/rozwijany inkubator jest lub będzie przedsiębiorstwem spożywczym w rozumieniu art. 3 pkt 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.;

Zgodnie z art. 3 pkt 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.: „Przedsiębiorstwo spożywcze oznacza przedsiębiorstwo publiczne lub prywatne, typu non-profit lub nie, prowadzące jakąkolwiek działalność związaną z jakimkolwiek etapem produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności.”

2. W inkubatorze będzie prowadzona działalność w zakresie produkcji, przetwarzania lub dystrybucji żywności pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego lub wprowadzania tej żywności na rynek , przy czym podstawą działalności wykonywanej w tym inkubatorze będzie przetwarzanie żywności;

Poniżej podano definicję przetwarzania żywności (art. 2 ust. 1 lit. m rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych): „Przetwarzanie” oznacza każde działanie, które zmienia znacznie produkt wyjściowy, a w tym ogrzewanie, wędzenie, solenie, dojrzewanie, suszenie, marynowanie, ekstrakcję, wyciskanie lub połączenie tych procesów.

3. Operacja zakłada korzystanie z infrastruktury inkubatora przetwórstwa lokalnego przez podmioty inne niż ubiegający się o przyznanie pomocy;

4. Podmioty mogące ubiegać się o wsparcie:

Beneficjentem może być podmiot (osoba fizyczna, osoba prawna), który ma miejsce zamieszkania/prowadzi działalność na obszarze wiejskim objętym LSR, któremu nie została dotychczas przyznana pomoc na rozpoczęcie lub rozwijanie działalności gospodarczej w zakresie produkcji artykułów spożywczych lub produkcji napojów. O pomoc może ubiegać się również gmina, jeżeli jej obszar jest obszarem wiejskim objętym LSR.

Inne warunki uzyskania pomocy:

Pomoc jest przyznawana podmiotowi spełniającemu warunki wymienione powyżej, któremu został nadany numer identyfikacyjny w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności, jeżeli:

1. koszty kwalifikowalne operacji nie są współfinansowane z innych środków publicznych;
2. operacja będzie realizowana nie więcej niż w 2 etapach, a wykonanie zakresu rzeczowego oraz złożenie wniosku o płatność końcową, nastąpi w terminie 2 lat od dnia zawarcia umowy, lecz nie później niż do dnia 31 grudnia 2022 r.;
3. operacja, która obejmuje koszty inwestycyjne, zakłada realizację inwestycji na obszarze wiejskim objętym LSR,
4. inwestycje w ramach operacji będą realizowane na nieruchomości będącej własnością lub współwłasnością podmiotu ubiegającego się o przyznanie pomocy lub podmiot ten posiada udokumentowane prawo do dysponowania nieruchomością na cele inwestycyjne,

Inkubatory przetwórstwa lokalnego

- co najmniej przez okres realizacji operacji zgodny w wytycznymi rozporządzenia Rady (WE) nr 1303/2013;
5. operacja jest uzasadniona ekonomicznie i będzie realizowana zgodnie z biznesplanem. Jednakże w przypadku, gdy operacja polega wyłącznie na tworzeniu lub rozwijaniu ogólnodostępnych i niekomercyjnych inkubatorów, biznesplan nie zakłada osiągnięcia zysków z działalności prowadzonej w ramach tych inkubatorów;
 6. minimalna całkowita wartość operacji wynosi nie mniej niż 50 tys. złotych;
 7. wnioskodawca wykaże, że:
 - a) posiada doświadczenie w realizacji podobnych projektów, lub
 - b) posiada zasoby odpowiednie do przedmiotu operacji, lub
 - c) posiada kwalifikacje odpowiednie do przedmiotu operacji, jeżeli jest osobą fizyczną, lub
 - d) wykonuje działalność odpowiednią do przedmiotu operacji;
 8. realizacja operacji nie jest możliwa bez udziału środków publicznych.

W przypadku gdy operacja będzie realizowana w ramach wykonywania działalności gospodarczej w formie spółki cywilnej pomoc jest przyznawana, jeżeli numer identyfikacyjny został nadany spółce.

6. Koszty kwalifikowalne operacji

Do kosztów kwalifikowalnych zalicza się koszty:

1. ogólne do 10% pozostałych kosztów kwalifikowalnych operacji,
2. zakupu robót budowlanych lub usług,
3. zakupu lub rozwoju oprogramowania komputerowego oraz zakupu patentów, licencji lub wynagrodzeń za przeniesienie autorskich praw majątkowych lub znaków towarowych,
4. najmu lub dzierżawy maszyn, wyposażenia lub nieruchomości,
5. zakupu nowych maszyn lub wyposażenia,
6. zakupu środków transportu, z wyłączeniem zakupu samochodów osobowych przeznaczonych do przewozu mniej niż 8 osób łącznie z kierowcą – w wysokości nieprzekraczającej 30% pozostałych kosztów kwalifikowalnych operacji, pomniejszonych o koszty ogólne,
7. zakupu rzeczy innych niż wymienione w pkt 5 i 6, w tym materiałów,
8. wynagrodzenia i innych świadczeń, o których mowa w Kodeksie pracy, związanych z pracą pracowników beneficjenta, a także inne koszty ponoszone przez beneficjenta na podstawie odrębnych przepisów w związku z zatrudnieniem tych pracowników,
9. podatku od towarów i usług (VAT) - które są uzasadnione zakresem operacji, niezbędne do osiągnięcia jej celu oraz racjonalne.
10. Do kosztów kwalifikowalnych zalicza się także wartość wkładu rzeczowego, o którym mowa w art. 69 ust. 1 rozporządzenia nr 1303/2013, w formie nieodpłatnej pracy. Wartość wkładu ustala się jako iloczyn liczby przepracowanych godzin oraz ilorazu przeciętnego wynagrodzenia w gospodarce narodowej w drugim roku poprzedzającym rok, w którym złożono wniosek o przyznanie pomocy i liczby 168.

Koszty kwalifikowalne podlegają refundacji jeżeli zostały poniesione **od dnia, w którym**



Inkubatory przetwórstwa lokalnego

została zawarta umowa, a w przypadku kosztów ogólnych – od dnia 1 stycznia 2014 r.

7. Poziom pomocy

Maksymalne wsparcie wynosi 500 tys. zł, lecz nie więcej niż:

- 70% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku podmiotu wykonującego działalność gospodarczą
- 63,63% kosztów kwalifikowalnych – w przypadku jednostki sektora finansów publicznych
- 100% kosztów kwalifikowalnych - w przypadku pozostałych podmiotów

Ostateczna kwota pomocy dla danej operacji będzie ustalana przez LGD w ramach obowiązującego limitu 500 tys. zł. na utworzenie inkubatora przetwórstwa lokalnego. Pomoc jest przyznawana w formie refundacji części poniesionych kosztów kwalifikowalnych.

Pomoc na operacje ma charakter pomocy *de minimis*.

Źródła:

1. Inkubatory przetwórstwa lokalnego (inkubatory kuchenne) – materiał opracowany przez MRiRW, www.minrol.gov.pl
2. Tworzenie lub rozwój inkubatorów przetwórstwa lokalnego w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – prezentacja opracowana przez Świętokrzyskie Biuro Rozwoju Regionalnego w Kielcach; www.sbr.pl
3. Inkubator kuchenny. Poradnik tworzenia i funkcjonowania. Autorzy: Aleksandra Gajos, Dawid Skotnicki, Ryszard Kamiński. Ośrodek Promowania Przedsiębiorczości pl. ks. J. Poniatowskiego 2, 27-600 Sandomierz, KPODR w Minikowie, Minikowo 2016 r.
4. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 24 września 2015 r. w sprawie szczegółowych warunków przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. poz. 1570, z późn. zm.).



Zintegrowane produkty turystyki wiejskiej w kontekście wdrażania podejścia LEADER w perspektywie 2014-2020

Autor: Leszek Leśniak, CDR O/Kraków

Wstęp

Przyszłość agroturystyki to coś więcej niż pojedyncza usługa turystyczna oferowana przez gospodarstwa. Markowy produkt to taki, który jest rozpoznawalny na rynku mimo dużej konkurencji i dostarcza korzyści swojemu właścicielowi. Markowy produkt w turystyce wiejskiej to zespół usług, przedmiotów, atrakcji, obszarów i atmosfery powodowanej przez ludzi, którzy nadają mu sens w danym miejscu i w związku z bogactwem kulturowym tego miejsca. Bez człowieka potencjału pięknej miejscowości nie sprzedamy.

Tylko wówczas gdy ludzie związani z danym obszarem wiejskim są zdolni do otwarcia się na innych, powstaje szansa na utworzenie produktu turystyki wiejskiej o najwyższych walorach. Ciągłe mamy problemy z wysoką jakością usług agroturystycznych. A sama atrakcyjność turystyki na obszarach wiejskich może być niewystarczająca, by sprostać wyzwaniom na rynkach turystycznych. Odpowiedzą na podnoszenie atrakcyjności oferty turystyki wiejskiej jest Zintegrowany produkt Turystyki Wiejskiej (ZPTW).



Dlaczego?

Bo sieciowe i zintegrowane produkty mogą się wzajemnie uzupełniać, wpływać na podnoszenie atrakcyjności danego obszaru. Turysta oczekuje usługi kompleksowej, a to oczekiwanie spełnia w największym stopniu produkt zintegrowany, który łączy w sobie różnorodne usługi, rzeczy i wartości. To z jednej strony oferta najbardziej atrakcyjna, a z drugiej – nie wymaga trudu poszukiwania wszystkich elementów u różnych właścicieli gospodarstw.

Wciąż dominuje przeświadczenie o wystarczającej formule turystyki wiejskiej sprowadzonej najczęściej do wymiaru jednostkowej usługi świadczonej przez właściciela. Nadal mamy sporo oporów przed łączeniem sił i środków.

Wynika to z braku zaufania. Potrzebna jest zmiana myślenia z poziomu producenta rolnego na poziom przedsiębiorcy. Pomóc mogą media, placówki doradcze i władze lokalne. Realizacja lokalnych strategii rozwoju przez lokalne grupy działania tworzy warunki do rozwoju danego obszaru właśnie w kierunku atrakcyjności turystycznej.

Zintegrowany i sieciowy produkt turystyki wiejskiej

Współpraca podmiotów turystyki wiejskiej nie przebiega zbyt dobrze, podejmowane próby kończą się niepowodzeniem, gdyż napotykają zbyt wiele barier prawnych i organizacyjnych. Integracja tego sektora zaczyna się od współpracy w zakresie lokalnej wymiany informacji, polecenia sobie klientów itp. Zintegrowany produkt sieciowy jest formą współpracy bardziej rozwiniętą niż sam produkt sieciowy. O ile produkt sieciowy polega na sprzedaży uzupełniających



Zintegrowane produkty turystyki wiejskiej

się nawzajem usług, produktów przez różne podmioty, o tyle zintegrowany produkt sieciowy obejmuje sprzedaż produktów/usług turystycznych tworzonych przez wiele podmiotów, ale objętych wspólnym „zarządem” i jedną „ceną”.

Centrum Doradztwa Rolniczego oddział w Krakowie, w wyniku przeprowadzonych badań i analiz określa sieciowy (od 2015 roku zintegrowany⁽¹⁾) produkt turystyki wiejskiej jako gotową do sprzedaży ofertę na terenach wiejskich, przedstawioną w pakietach turystycznych dostosowanych do poszczególnych grup odbiorców, opierającą się o rozproszoną strukturę podmiotów, atrakcji, miejsc, punktów obsługi, obiektów. Ofertę funkcjonującą jako jedna spójna koncepcja



zaspokajająca potrzeby turysty i zapewniająca gwarancję jakości i unikalności, co w konsekwencji prowadzi do stworzenia markowego produktu turystyki wiejskiej, gdzie marka oznacza całość złożoną z produktu, jego plastycznej wizualizacji oraz tożsamości i wizerunku producenta wraz z wywoływanymi w otoczeniu emocjami związanymi z produktem lub producentem, określonymi cechami i wartościami. Można zatem stwierdzić, iż zintegrowanie staje się cechą wyróżniającą określony produkt turystyczny danego obszaru.

Integracji produktów tworzących sieć usług turystycznych i usług towarzyszących

Turysta po tygodniach pracy przybywa na teren wiejski oczekując ciszy, spokoju, atrakcji i czegoś więcej niż tylko miejsca noclegowego. Jednocześnie gospodarstwa agroturystyczne są często zbyt „słabe” ekonomicznie, aby tworzyć ideę, imprezy i całe programy pobytu turysty na obszarze swego działania. Często bazują na przekonaniu, że „jakoś to będzie”, „mamy swoich stałych klientów”. Co więcej, choć to w ich interesie jest rozwój ruchu turystycznego, wiadomym jest, że proces ten wymaga nakładów przekraczających możliwości ekonomiczne pojedynczego gospodarstwa. Ponadto, wprowadzenie wielu pomysłów wymaga współdziałania wielu podmiotów i jednostek. Budowa ZPTW jest początkiem rozmowy na temat lokalnych barier i realnych możliwości na zrobienie czegoś nowego dla turystów i poprzez zaspokojenie ich potrzeb dla samych usługodawców.

Uważam, że budowa ZPTW to rozmowa o wspólnym interesie – rozwoju ruchu turystycznego na wspólnym obszarze działania. Może ona być początkiem całkiem interesujących, nowych i innowacyjnych inicjatyw.

Ci, którzy zajmują się układaniem bukietów wiedzą, że z tych samych kwiatów można zrobić coś wyjątkowego lub niczym nie wyróżniającą się „wiązanek”. Dodatki mają znaczenie nie tylko przy układaniu kwiatów, ale i w turystyce.



„Klienci mogą odwiedzić nas raz, bo przeczytali o tym miejscu, ale jeśli tu wracają, dzieje się tak za sprawą naszych pracowników” – powiedział to Randy Gerber, właściciel wielu przepelnionych nowojorskich restauracji.

1. *Sieciowy produkt bardzo często jest utożsamiany z sieciowaniem produktów – a to nie jest to samo!. W 2015 roku autorzy definicji postanowili zmienić jego nazwę na „zintegrowany produkt turystyki wiejskiej” – nazwa ta lepiej oddaje istotę opisaną w definicji.*

Zintegrowane produkty turystyki wiejskiej

Stąd uśmiech, zainteresowanie dodatkowymi potrzebami klienta, służenie informacją i polecanie lokalnych atrakcji (nawet u sąsiada) może być dobrą strategią na utrzymanie klientów.

Dostęp do Internetu, lokalna mapka atrakcji turystycznych, koordynator ds. korzystania z atrakcji lokalnych, wypożyczalnia rowerów otwarta u sąsiada, czy też lokalny artysta – to dodatki, które nie są potrzebne samemu usługodawcy ale turystom, dla których są ważne i mogą przesądzić o tym, czy sprzedamy swoją usługę ponownie. Zatem, do usługodawców, z którymi przyjdzie pracować nad budową ZPTW, należy mówić językiem korzyści, które niesie zadowolony klient zgodnie z maksymą: „Tylko zadowolony klient wraca”. Jeśli nawet będzie zadowolony jedynie z Twojej usługodawco, usługi (np. z kwatery agroturystycznej), ale otoczenie, usługi towarzyszące szwankują, to ten klient nie wróci. Należy zatem jasno powiedzieć, że usługi turystyczne regionu to system naczyń połączonych, stąd nieodpowiednia obsługa klienta u sąsiada wpływa również na nasz wizerunek.

Tutaj pojawia się pytanie: co można zrobić, aby klient wyjechał zadowolony. Wydaje się oczywiste, że są pewne osoby, które cenimy w środowisku i z którymi moglibyśmy stworzyć wspólną ofertę dla turystów. Często sukces ekonomiczny wynika z pomysłowości i zaangażowania w to co się robi. Można porozmawiać z osobami aktywnymi w branży turystycznej i czerpiącymi zyski z ruchu turystycznego na temat przygotowania programu, którego elementy będą tworzone przez poszczególne osoby (podmioty turystyki). Proponowany przez nas schemat postępowania, kroki prowadzące do powstania ZPTW to droga prowadząca do robienia wspólnego interesu, która zaczyna się od marzeń.

Integracja formalna: wspólna cena, zarząd, promocja

Nie każda rozmowa prowadzi do powstania kooperacji pomiędzy osobami, ale daje szansę na jej rozpoczęcie. Zrozumienie możliwości płynących ze współpracy i sieci wzajemnych poleceń jest kluczem do funkcjonowania mechanizmów, o których była mowa wcześniej.

Korzystanie z elementów ZPTW po niższej cenie przy korzystaniu z wszystkich jej elementów (np. nocleg, usługa transportowa, plaża, wypożyczalnia rowerów, sklep rękodzieła ludowego, obserwatorium astronomiczne), niż przy korzystaniu tylko z jednego elementu lub każdego z nich oddzielnie, to argument ekonomiczny dla klienta. Natomiast dla podmiotów turystyki wiejskiej tworzących ZPTW jest to sposób na ukierunkowanie ruchu turystycznego poprzez nich samych. Zmiana kierunku, nasilenie ruchu turystycznego wymaga pewnych działań organizacyjnych i finansowych.

Najważniejszym zadaniem jest ustalenie kto współpracuje i chce łączyć wysiłki na skierowanie ruchu turystycznego w określoną przez partnerów stronę. Musi być ktoś kto obrany kierunek działania będzie utrzymywał (sternik, koordynator lub inny nieformalny zarząd ZPTW) i organizował współdziałanie partnerów. Ważnym zagadnieniem jest określenie strategii cenowej dla ZPTW – szerzej będzie o tym mowa w jednym z następných rozdziałów.

Należy odpowiednio zaprezentować ofertę sieci – np. pokazać, że ZPTW zakupiony jako całość ma niższą cenę niż suma cen poszczególnych jego składowych. W ramach promocji sieci ważne jest podkreślanie korzyści dla klienta (gwarantowany standard, elastyczność w przypadku wystąpienia gorszej pogody, kompleksowość oferty, organizacja czasu wolnego, przygotowanie logistyczne – brak konieczności przyjazdu własnym samochodem itp.). Oferta przedstawiona

Zintegrowane produkty turystyki wiejskiej

klientom musi być czytelna i promowana w odpowiednim czasie przy użyciu odpowiednich narzędzi. Stąd, jeśli grupa koncentruje się na przejęciu znacznej części ruchu turystycznego związanego z feriami zimowymi dla dzieci, to już w październiku powinna rozpocząć działania marketingowe, rodzice w tym miesiącu nie ponoszą ciężarów związanych z wyprawką szkolną, natomiast dyrektorzy szkół mają już zorganizowane plany lekcji i pensum nauczycieli. Jeśli natomiast chcemy włączyć zagrody edukacyjne i inne elementy ZPTW w program szkolny to dobrze byłoby nawiązać kontakt z nauczycielem przyrody na początku roku szkolnego.



Wartość dodana zintegrowanego produktu turystyki wiejskiej

W następstwie ZPTW pojawia się dodatkowa wartość społeczna i ekonomiczna. Wartość społeczna polegająca na rzeczywistym rozpoczęciu rozmowy o lokalnych problemach turystyki wiejskiej i tworzeniu nieformalnych sieci współpracy (wsparcie kapitału społecznego). W ramach ZPTW następuje wykorzystanie cech pojedynczych jednostek do rozwoju całej społeczności (przepływ wiedzy i umiejętności).

Niemniej ważne są efekty ekonomiczne: zwiększone wpływy z turystyki wiejskiej do wiejskich gospodarstw domowych, powstawanie nowych przedsiębiorstw. Oczekiwane jest pojawienie się efektów synergicznych. Mianowicie, dzięki ZPTW powstaje produkt, który nie mógłby powstać bez wspólnego wysiłku organizacyjnego kilku osób. Jeden usługodawca na obszarach wiejskich nie jest w stanie zrobić tak szerokiej oferty, jaka powstaje przy współpracy kilku z nich.

Ponadto, warto podkreślić efekt ożywienia sprzedaży bezpośredniej produktów rolnych w gospodarstwach. W ramy ZPTW zostaną włączone również gospodarstwa rolne (zagroda edukacyjna, pokazy pieczenia chleba, możliwość pomocy w gospodarstwie itp.). Ciekawe są efekty innych sprzężeń komplementarnych. Chodzi tu o typ zjawiska, który obserwować można np. w przypadku produktu powstałego w LGD Dunajec-Biała (www.odrolnika.pl), kiedy to konsument, chcąc sprawdzić pochodzenie żywności oferowanej lokalnie korzysta z noclegu, aby pobyć przy okazji „na łonie natury”.

Oddziaływanie sieciowego produktu turystyki wiejskiej na środowisko przyrodnicze i społeczność lokalną

ZPTW uświadamia mieszkańcom wsi walory lokalnego środowiska, których oni sami często nie doceniają, jako ważnej wartości pod względem ekonomicznym. Lasy, rowy przydrożne i gatunki przyrodniczo cenne (np. na obszarze Natura 2000) traktowane jako wspólne dobro przynoszące ekonomiczne korzyści będą mniej narażone na dewastację. Położenie na obszarze Natura 2000 nie będzie już traktowane jako ograniczenie rozwoju, ale jako element wspierający rozwój gospodarczy. Podmioty współtworzące ZPTW będą dodatkowymi „strażnikami” walorów przyrodniczych, mając ekonomiczny interes w utrzymaniu jakości lokalnego środowiska.



Niekorzystne oddziaływanie ZPTW na środowisko przyrodnicze jest możliwe tylko w przypadku zbyt intensywnego korzystania z jego zasobów. Można sobie wyobrazić wiele



Zintegrowane produkty turystyki wiejskiej

sytuacji, w których do tego dochodzi np. uprawianie myślistwa na gatunki zwierząt w okresie ich ochrony. Jednak ZPTW w większości przypadków waloryzuje, opisuje i uświadamia istnienie chronionych gatunków roślin i zwierząt (np. ścieżki dydaktyczne jako element ZPTW).

Znaczenie zintegrowanego produktu dla rozwoju obszarów wiejskich

Utworzenie zintegrowanego produktu turystyki wiejskiej w pierwszym rzędzie rozwija podmioty turystyki wiejskiej go tworzące. Efekty, które można obserwować, np. przy produkcji „Nadodrzańska przygoda” to:

- wzrost ruchu turystycznego,
- zmniejszenie ukrytego bezrobocia na wsi,
- zwiększenie zadowolenia klienta wpływające na zwiększenie liczby nowych klientów „z polecenia”,
- chęć współpracy mieszkańców wsi w wyniku obserwacji sukcesu sąsiadów,
- dbałość o lokalne środowisko (czystość szlaków turystycznych),
- różnicowanie działalności na obszarach wiejskich (realizacja idei wielofunkcyjnego rozwoju wsi),
- wykreowanie wiodącego podmiotu turystycznego wokół którego mogą skupiać się mniejsze podmioty (zgodnie z teorią geograficznych centrów wzrostu, wzrost gospodarczy w danym miejscu prowadzi do wzrostu w obszarach otaczających go, np. lokalne stacje benzynowe odnotowują zwiększenie obrotów, a rolnicy zwiększają sprzedaż produktów bezpośrednio z gospodarstwami).



Efekt, którego oczekujemy w większej skali, to rozproszenie skoncentrowanego na znanych miejscach ruchu turystycznego do mniej znanych miejsc. Turyści, którzy z tłumnego miasta przemieszczają się do innego, pełnego ludzi miejsca, nie mają komfortu wypoczynku, który może zaoferować ZPTW na dobrze zorganizowanej przestrzeni wsi. W związku z koniecznością jej zagospodarowania, przestrzeń ta będzie rozwijana w określonym w planie realizacji strategii ZPTW kierunku. Uniknie się tym samym chaosu inwestycji na obszarach wiejskich. Środki będą inwestowane w taki sposób i tam, gdzie przyniosą konkretny, wymierny efekt synergii działań inwestycyjnych i organizacyjnych lokalnych podmiotów turystyki wiejskiej. Równoległe działanie organizacyjne podmiotów ZPTW i wsparcie inwestycji infrastrukturalnych, z PROW 2014-2020 doprowadzi do rzeczywistego ożywienia gospodarczego.



Docelowo rozwój ZPTW doprowadzi do powstania rozpoznawalnych marek turystyki wiejskiej. Na niektórych obszarach wystarczy wypromować to z czego dane miejsce słynie na arenie ogólnopolskiej lub nawet rynku europejskim. Oczywiście, nie wystarczy mówić co na obszarze danej lokalności zobaczyć można, z czego jest znany, ale należy obudować ten element usługami towarzyszącymi złączonymi w konkretny pakiet.

Zintegrowany produkt turystyczny daje szansę na przełamanie barier mentalnych i problemów społecznych wsi. Nie można nie reagować na bierną postawę większości



Zintegrowane produkty turystyki wiejskiej

mieszkańców wsi. W innych krajach, bardziej zaawansowanych w rozwoju inicjatywy odnośnie budowania infrastruktury paraturystycznej, turystycznej, produktów i usług turystycznych, jest inicjowana przez lokalne stowarzyszenia. ZPTW pozwoli na znalezienie takich osób, które warto wesprzeć w działaniach społecznych. W wielu wsiach jest przynajmniej jedna osoba, która chce coś więcej niż doraźne korzyści, lecz pragnie rozwiązać wspólny rzeczowy lokalny problem.

Zintegrowane Produkty Turystyki Wiejskiej w nowej perspektywie 2014-2020

W aktualnej perspektywie finansowej Unii Europejskiej inaczej niż w poprzedniej nie będą wspierane w ramach lokalnych strategii rozwoju gospodarstwa agroturystyczne, chyba że właściciel podejmie działalność gospodarczą.

Natomiast będzie wspierana współpraca pomiędzy przedsiębiorcami. Dotyczy to zakresu trzeciego w brzmieniu „wspierania współpracy między podmiotami wykonującymi działalność gospodarczą na obszarze wiejskim objętym LSR:



a) w ramach krótkich łańcuchów dostaw, **krótki łańcuch dostaw** – łańcuch dostaw, który obejmuje ograniczoną liczbę podmiotów gospodarczych zaangażowanych we współpracę, przynoszący lokalny rozwój gospodarczy oraz charakteryzujący się ścisłymi związkami geograficznymi i społecznymi między producentami, podmiotami zajmującymi się przetwórstwem a konsumentami, lub

b) w zakresie świadczenia usług turystycznych, lub

c) w zakresie rozwijania rynków zbytu produktów lub usług lokalnych.

Oznacza to, że w przypadku turystyki mogą porozumieć się podmioty gospodarcze świadczące usługi turystyczne, złożyć wniosek i otrzymać wsparcie na realizację operacji, której wynikiem będzie utworzenie Zintegrowanego Produktu Turystyki Wiejskiej.

Z mojej orientacji wynika, że nie wiele lokalnych grup działania wprowadziło takie zadania do swoich lokalnych strategii rozwoju.

Po okresie wdrażania LSR np. po pierwszym „kamieniu milowym” po 2018 roku LGD może zmienić „zdanie” i wprowadzić takie zadanie w wyniku aktualizacji strategii.

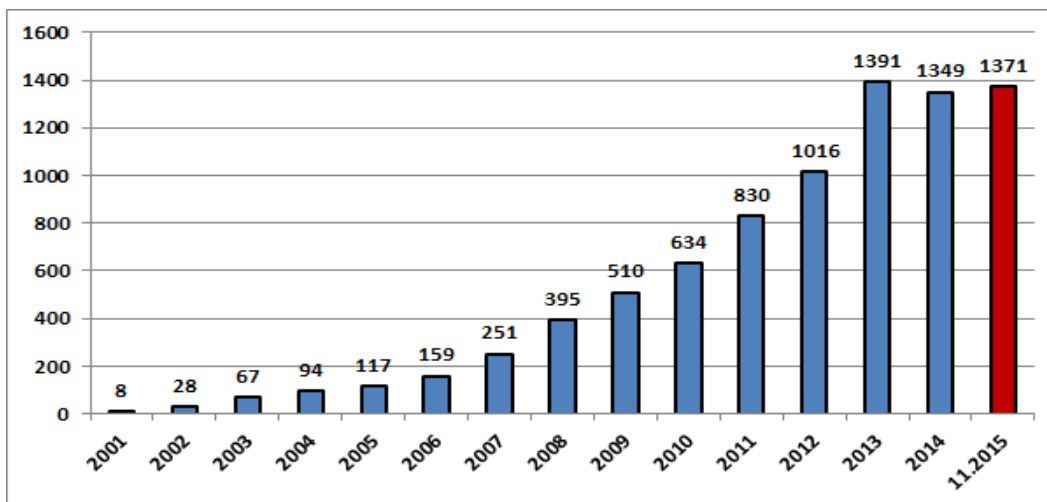


GRUPY PRODUCENTÓW ROLNYCH – jak funkcjonują i jakie mogą otrzymać wsparcie finansowe w ramach PROW 2014-2020

Opracował: **Bolesław Pieczyński; CDR O/Radom**

Organizowanie się rolników to proces, który w nowych warunkach gospodarki rynkowej Polski trwa od 2001 roku. Zaczynamy odbudowywać to czego nie udało się uratować w czasie zmian jakie miały miejsce w końcu lat 90-tych. Polscy rolnicy mimo znaczącego majątku zgromadzonego w gminnych spółdzielniach „Samopomoc Chłopska”, spółdzielniach ogrodniczych, spółdzielniach kółek rolniczych pozostali praktycznie tylko z tym co mieli w swoich gospodarstwach. Uwzględniając nadchodzące zmiany wynikające z naszego otwarcia i rozpoczętego procesu integracji z Unią Europejską można było wnioskować, iż sytuacja rynkowa naszych rolników będzie bardzo trudna.

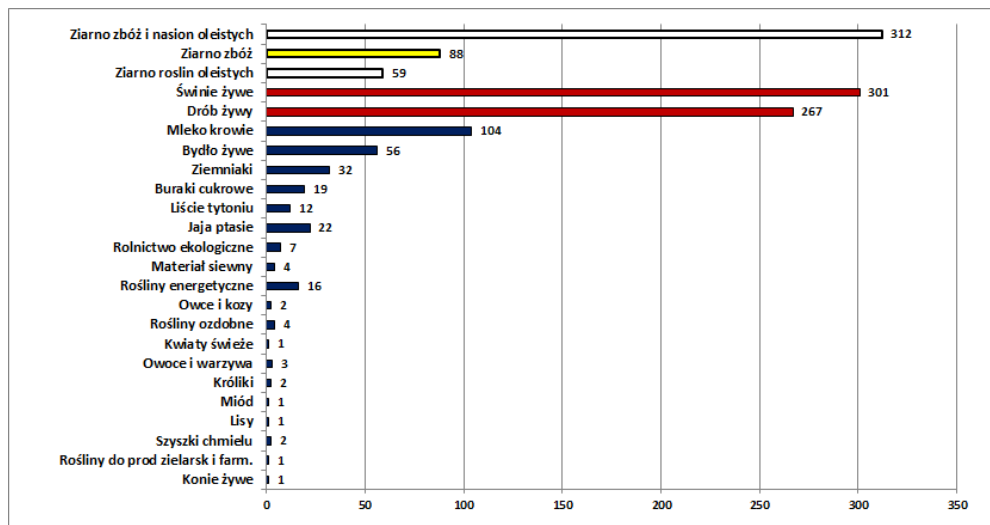
Proces organizowania się rolników zintensyfikował się po wprowadzeniu w 2004 roku instrumentów wspierających grupy producenckie z udziałem środków unijnych. W końcu 2015 roku w Polsce funkcjonowało 1371 grup producenckich, w których zorganizowanych było 27 406 rolników. Stan zorganizowania w poszczególnych latach obrazuje poniższe zestawienie.



Wykres 1 - Ilość grup producentów rolnych w Polsce (Źródło – dane MRiRW)

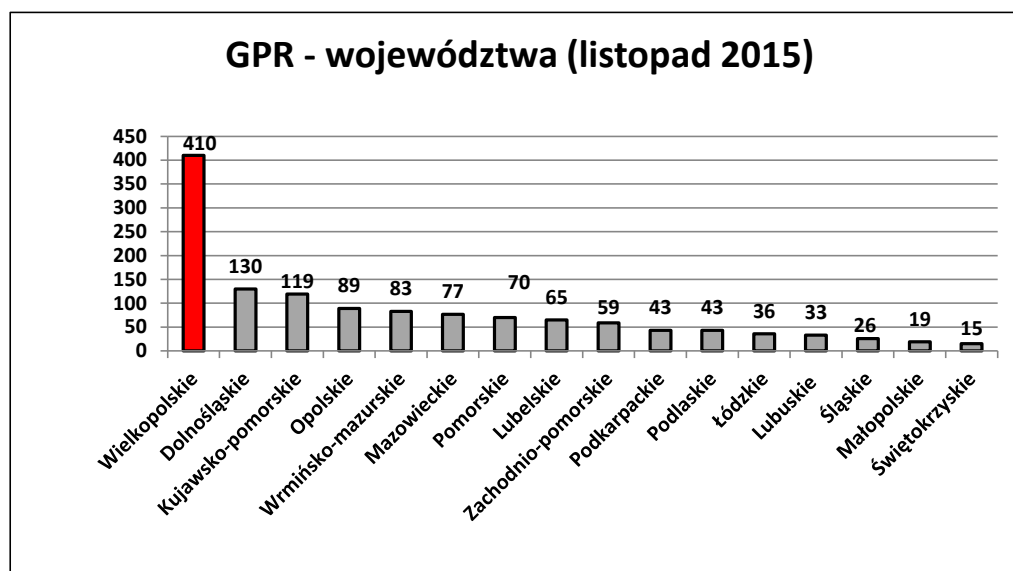
Najwięcej grup zorganizowanych jest w kategorii nasiona zbóż i roślin oleistych oraz trzodzie chlewnej, drobiu i bydła.

Grupy producentów rolnych



Wykres 2 - Ilość grup producentów rolnych w Polsce (według kategorii). Źródło – dane MRiRW

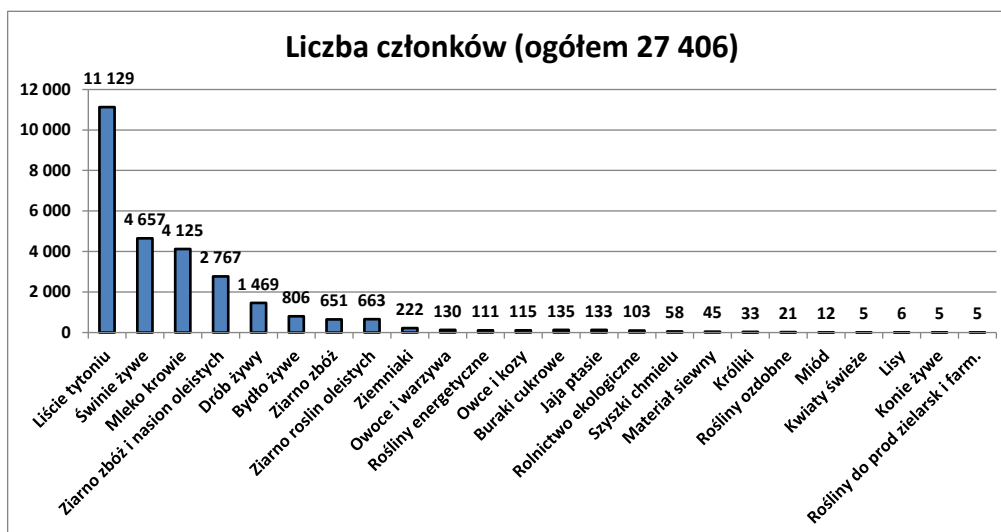
Ponadto obserwujemy w naszym kraju bardzo duże zróżnicowanie w zakresie ilości funkcjonujących „grup”. Ich lokalizacja nie potwierdza zasady, iż łączą się mniejsi producenci aby dostosować się do potrzeb dzisiejszego rynku. Taką potrzebę w pierwszej kolejności widzą obecnie producenci dysponujący większym potencjałem produkcyjnym gdzie ich gospodarstwa są zlokalizowane w północnej i zachodniej części Polski. Ilość funkcjonujących „grup” w poszczególnych województwach obrazuje poniższe zestawienie.



Wykres 3 - Ilość grup producentów rolnych w poszczególnych województwach Polski (Źródło – dane MRiRW)

Grupy producentów rolnych

Występuje również bardzo duże zróżnicowanie w ilości członków grup w poszczególnych kategoriach produktów lub grup produktów. Spośród 27 406 członków wszystkich „grup” najliczniej reprezentowani są producenci liści tytoniu.



Wykres 4 - Ilość członków grup producentów rolnych w Polsce (Źródło – dane MRiRW)

Stosunkowo dużym mankamentem naszych „grup” jest również ich stosunkowo mała liczebność członków. Średnio w grupie zorganizowanych jest około 20 rolników. Najliczniejsze grupy to producenci liści tytoniu, gdzie średnio w jednej „grupie” zorganizowanych jest ponad 900 rolników oraz producenci mleka krowiego (średnio ok. 40 rolników). W sektorze ziarna zbóż i nasion roślin oleistych – ok. 9 rolników, drób żywy – ok. 6 rolników, świnie żywe – ok. 16 rolników.

Jeśli uwzględnimy, iż w 2015 roku działalność rolniczą prowadziło około 1 360 tys. producentów (złożone i rozpatrywane wnioski o płatności bezpośrednie) to w „grupach” zorganizowanych jest zaledwie 2% naszych rolników.

W chwili obecnej mimo wydawałoby się dużej ogólnej liczbie grup stopień zorganizowania naszych rolników jest jeszcze bardzo znikomy w stosunku do producentów w rozwiniętych krajach Unii Europejskiej. Powolnymi krokami zaczynamy podejmować działania, które rolnicy zachodni rozpoczęli w latach 50-tych, kontynuują i rozwijają do chwili obecnej. Czy jesteśmy w stanie im dorównać – myślę, iż będzie to bardzo trudne. Dziela nas złe doświadczenia, które miały miejsce w okresie powojennym. Natomiast rynek, na którym funkcjonujemy jest wspólny – wygrywają na nim silniejsi i bardziej zorganizowani.

Proces ten może poprawić obecnie ogłoszony przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa nabór wniosków w ramach działania „Tworzenie grup producentów i organizacji producentów” w ramach PROW 2014-2020, które będzie można składać **od 30 września do 28 listopada 2016 roku.**

Grupy producentów rolnych

KTO MOŻE SIĘ UBIEGAĆ O WSPARCIE:

1. **Wsparcie kierowane jest do nowych grup producentów rolnych**, w skład których wchodzi wyłącznie osoby fizyczne, uznanych nie wcześniej niż w dniu 1 stycznia 2014 r. na podstawie ustawy z dnia 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych i ich związkach oraz o zmianie innych ustaw (Dz. U. Nr 88, poz. 983, z późn. zm.). Jeśli „grupa” uzyskała uznanie przed 18.12.2015 roku zobowiązana jest do ponownego złożenia wniosku wraz z opracowanym planem biznesowym w Agencji Rynku Rolnego i potwierdzenie spełnienia warunków uznania,
2. **Spełnią dodatkowe warunki kwalifikowalności**, określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 sierpnia 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania, wypłaty oraz zwrotu pomocy finansowej w ramach działania "Tworzenie grup producentów i organizacji producentów" objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. z 2016 r., poz. 1284).
3. **Grupy producentów rolnych mogą być tworzone ze względu na produkt lub grupę produktów**, które zostały określone w rozporządzeniu MRiRW z dnia 19 kwietnia 2016 r. w sprawie wykazu produktów i grup produktów, ze względu na które mogą być tworzone grupy producentów rolnych, minimalnej rocznej wielkości produkcji towarowej oraz minimalnej liczby członków grupy producentów rolnych (Dz. U. z 2016 r., poz. 577). Pamiętajmy jednak, iż w wykazie tym nie ujęto kategorii owoców i warzyw,
4. **Ze wsparcia nie będą mogły skorzystać** grupy producentów utworzone w kategorii produktu: drób żywy (bez względu na wiek), mięso lub jadalne podroby drobiowe (świeże, chłodzone, mrożone).

JAKIE DODATKOWE WARUNKI MUSI SPEŁNIĆ GRUPA:

I. Pomoc będzie przyznana grupie producentów, która:

- a. składa się wyłącznie z osób fizycznych,
- b. została uznana przez dyrektora oddziału terenowego Agencji Rynku Rolnego, na podstawie planu biznesowego, o którym mowa w ustawie z dnia 15 września 2000 r. o grupach producentów rolnych (...),
- c. posiada numer identyfikacyjny (EP) nadany przez ARiMR,
- d. działa jako przedsiębiorca prowadzący mikro, małe lub średnie przedsiębiorstwo (MŚP), tj. zatrudnia mniej niż 250 pracowników, którego roczny obrót nie przekracza 50 mln EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln EUR,
- e. której siedziba znajduje się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- f. której każdy członek, będący producentem prowadzi na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej produkcję produktu lub grupy produktów, ze względu na które grupa została uznana,
- g. zadeklaruje realizację planu biznesowego w celu osiągnięcia jego założeń w trakcie trwania 5-letniego okresu wsparcia,
- h. składa się z producentów jednego produktu lub grupy produktów, którzy nie byli członkami grupy producentów, wstępnie uznanej grupy producentów lub organizacji producentów, utworzonej ze względu na ten sam produkt (lub produkt tożsamy), której przyznano i wypłacono pomoc na rozpoczęcie działalności ze środków Unii Europejskiej po dniu 1 maja

Grupy producentów rolnych

2004 r., w celu utworzenia i przeznaczenia jej na działalność administracyjną lub inwestycyjną w ramach:

1. działań:

- "Grupy producentów rolnych" PROW 2004-2006,
- "Grupy producentów rolnych" PROW 2007-2013,
- "Tworzenie grup producentów i organizacji producentów" PROW 2014-2020,
- "Tworzenie i rozwój mikroprzedsiębiorstw" PROW 2007-2013,
- "Zwiększanie wartości dodanej podstawowej produkcji rolnej i leśnej" PROW 2007-2013,

2. mechanizmów pomocy finansowej udzielanej:

- wstępnie uznanym grupom producentów owoców i warzyw,
- uznanym organizacjom producentów owoców i warzyw.

II. Wsparcie może uzyskać grupa producentów, której:

- a. każdemu z członków tej grupy będącemu producentem przyznano płatności na podstawie przepisów o płatnościach w ramach systemów wsparcia bezpośredniego w roku uznania grupy lub przynajmniej raz w ciągu ostatnich 2 lat poprzedzających rok uznania grupy - w przypadku grupy uznanej ze względu na produkt lub grupę produktów roślinnych, z wyłączeniem producentów prowadzących działy specjalne produkcji rolnej, lub
- b. każdy z członków tej grupy będący producentem był posiadaczem zwierząt gospodarskich objętych obowiązkiem zgłoszenia do rejestru zwierząt gospodarskich oznakowanych i siedzib stad tych zwierząt, ze względu na które grupa została uznana, przynajmniej w roku poprzedzającym rok uznania grupy, lub
- c. każdy z członków tej grupy będący producentem prowadził działy specjalne produkcji rolnej przynajmniej w roku poprzedzającym rok uznania grupy - w przypadku grupy uznanej ze względu na produkt lub grupę produktów w ramach działu specjalnego produkcji rolnej, lub
- d. każdy z członków tej grupy będący producentem prowadził produkcję produktów lub grupy produktów, ze względu na które grupa została uznana, innych niż produkty lub grupy produktów wymienione w lit. a i b, oraz produkty lub grupy produktów w ramach działu specjalnego produkcji rolnej, przynajmniej w roku poprzedzającym rok uznania grupy.

FROMA I WYSOKOŚĆ WSPARCIA:

Pomoc będzie realizowana:

1. w formie rocznych płatności;
2. przez okres pierwszych pięciu lat, następujących po dacie, w której grupa została uznana;
3. będzie stanowiła procentowy ryczałt od wartości przychodów netto grupy ze sprzedaży produktów lub grup produktów, wytworzonych w gospodarstwach rolnych jej członków w poszczególnych latach i sprzedanych odbiorcom niebędącym członkami grupy.

Z pomocy grupa będzie mogła skorzystać tylko raz w okresie swojej działalności.

Wsparcie wynosi:

- w pierwszym roku - 10% przychodów netto,
- w drugim roku - 8% przychodów netto,



Grupy producentów rolnych

- w trzecim roku - 6% przychodów netto,
- w czwartym roku - 5% przychodów netto,
- w piątym roku - 4% przychodów netto.

Limit pomocy wynosi 100 000 euro w każdym roku pięcioletniego okresu pomocy.

Wyplata ostatniej raty wsparcia nastąpi po potwierdzeniu przez ARiMR prawidłowej realizacji planu biznesowego.

Grupy producentów rolnych, w pierwszym roku działalności mogą otrzymać wyprzedzające finansowanie pomocy, jeżeli grupa złoży wniosek o wyprzedzające finansowanie w oddziale regionalnym ARiMR, **w terminie 30 dni od dnia**, w którym decyzja przyznająca grupie pomoc finansową, stała się ostateczna.

Kwota wyprzedzającego finansowania nie może być wyższa niż 50 000 zł.

KRYTERIA WYBORU OPERACJI:

Złożone wnioski dla ustalenia kolejności przysługiwania pomocy będą podlegały ocenie punktowej gdzie decyduje suma uzyskanych punktów przyznanych na podstawie następujących kryteriów wyboru: (określonych w rozporządzeniu MRiRW)

1. zorganizowanym w formie spółdzielni - **przyznaje się 3 punkty**,
2. zrzeszającym producentów w następujących kategoriach:
 - a. produkty wysokiej jakości objęte art. 16 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013, w szczególności produkty rolnictwa ekologicznego, lub
 - b. świnie żywe, prosięta, warchlaki, mięso wieprzowe: świeże, chłodzone, mrożone, lub
 - c. bydło żywe: zwierzęta rzeźne lub hodowlane, mięso wołowe: świeże, chłodzone, mrożone, lub
 - d. owce lub kozy żywe, zwierzęta rzeźne lub hodowlane, wełna owcza lub kozia strzyżona potna, mięso owcze lub kozie: świeże, chłodzone, mrożone, skóry owcze lub kozie surowe (suszone), lub
 - e. miód naturalny lub inne produkty pszczele, lub
 - f. rośliny w plonie głównym, całe lub rozdrobnione, uprawiane z przeznaczeniem na cele energetyczne lub do wykorzystania technicznego, lub
 - g. szyszki chmielowe - **przyznaje się 3 punkty**,
3. jeżeli w skład grupy wchodzi co najmniej 10 członków - **przyznaje się 4 punkty**, a za każdego kolejnego członka grupy - **przyznaje się 0,2 punktu**,
4. jeżeli co najmniej 50% produkcji każdego z producentów wchodzących w skład grupy, w zakresie produktu, ze względu na który grupa została uznana, zostało objęte dobrowolnym ubezpieczeniem, ważnym przez okres co najmniej 6 miesięcy od dnia złożenia wniosku o przyznanie pomocy - **przyznaje się 3 punkty**,
5. jeżeli siedziba grupy znajduje się w powiecie o wysokim rozdrobnieniu agrarnym, w którym udział gospodarstw rolnych, według danych Głównego Urzędu Statystycznego pochodzących z powszechnego spisu rolnego przeprowadzonego w 2010 r., publikowanych na stronie Głównego Urzędu Statystycznego, w przedziale obszarowym 1-15 ha stanowi:
 - a. powyżej 75 % powierzchni użytków rolnych gospodarstw rolnych o powierzchni powyżej 1 ha w powiecie - **przyznaje się 3 punkty**,



Grupy producentów rolnych

- b. powyżej 50 do 75% powierzchni użytków rolnych gospodarstw rolnych o powierzchni powyżej 1 ha w powiecie - **przyznaje się 2 punkty**,
- c. od 25 do 50% powierzchni użytków rolnych gospodarstw rolnych o powierzchni powyżej 1 ha w powiecie - **przyznaje się 1 punkt**,
6. jeżeli w planie biznesowym są planowane inwestycje przyczyniające się do realizacji celów przekrojowych Programu:
 - a. innowacyjności - przez wprowadzenie nowych zasad produkcji, procesu lub technologii, odmiennych od obecnie stosowanych, lub zmianę obecnie stosowanych technologii - **przyznaje się 5 punktów** lub
 - b. przeciwdziałaniu zmianom klimatu lub ochrony środowiska - przez stosowanie maszyn, urządzeń, sprzętu lub technologii, ograniczających niekorzystne oddziaływanie na środowisko naturalne, lub rozwiązań ograniczających zużycie zasobów, w szczególności wody lub energii - **przyznaje się 5 punktów**,
7. jeżeli grupa zatrudnia co najmniej dwie osoby na pełne etaty na podstawie umowy o pracę albo jeżeli grupa zatrudnia na podstawie umowy o pracę co najmniej jedną osobę niepełnosprawną w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721, z późn. zm.) - **przyznaje się 2 punkty**.

W pierwszej kolejności pomoc przysługuje grupom, które uzyskały największą liczbę punktów, przy czym pomoc jest przyznawana, jeżeli grupa uzyskała co najmniej 3 punkty.

KOLEJNE KROKI JAKIE MUSZĘ PODJĄĆ ABY UZYSKAĆ WSPARCIE:

A. Zakładamy „grupę” – mamy pomysł na poprawienie swojej pozycji rynkowej

1. Mając chętnych rolników do podjęcia współpracy należy sprawdzić czy dla wybranej kategorii produktu lub grupy produktów spełniamy kryteria (ilość członków i wartość produkcji towarowej),
2. Spełniamy kryteria, zakładamy firmę mającą osobowość prawną – wybieramy odpowiadającą nam formę organizacyjno-prawną (stowarzyszenie, zrzeszenie, spółdzielnię, spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością),
3. Sporządzamy akt założycielski (statut, umowa spółki). W dokumencie tym pamiętajmy, iż musimy uwzględnić zapisy wynikające z podstawowych aktów prawnych dla danej formy oraz „Ustawy o grupach producentów rolnych i ich związkach ...”. Zwróćmy uwagę na fakt, iż jeśli chcemy uzyskać wsparcie członkami „grupy” mogą być wyłącznie osoby fizyczne,
4. Składamy wniosek do Krajowego Rejestru Sądowego o wpisanie firmy do „rejestru przedsiębiorców”,
5. Występujemy do ARiMR o nadanie numeru identyfikacyjnego (EP),
6. Możemy prowadzić działalność gospodarczą.

B. Składamy wniosek do właściwego oddziału terenowego Agencji Rynku Rolnego o uznanie za grupę producentów rolnych:

1. Opracowujemy „PLAN BIZNESOWY” zgodnie z określonym wzorem,



Grupy producentów rolnych

2. Sporządzamy wniosek i kompletujemy załączniki,
3. Składamy wniosek do dyrektora OT ARR,
4. Spełniamy wszystkie kryteria – otrzymujemy decyzję o uznaniu,
5. Jesteśmy uprawnieni do korzystania z wsparcia finansowego – w wypadku pozytywnego rozpatrzenia wniosku przez ARiMR gdzie będziemy korzystać z wsparcia (liczymy okres od dnia następnego po wydaniu decyzji o uznaniu),
6. Możemy realizować zadania ujęte w zatwierdzonym planie biznesowym.

C. Składamy WNIOSEK o przyznanie wsparcia do właściwego oddziału regionalnego Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa:

1. Oczekujemy na ogłoszenie terminu przyjmowania wniosków – wniosek mogą złożyć tylko raz, w terminie do dnia zakończenia pierwszego terminu składania wniosków, następującego po dniu uznania grupy,
2. Sporządzamy wniosek wraz z kompletem załączników – składamy go w terminie określonym przez Prezesa ARiMR w oddziale regionalnym właściwym na siedzibę „grupy.

D. Procedury związane z rozpatrywaniem wniosku i uzyskaniem wsparcia:

1. Przyznanie pomocy:

- Prezes ARiMR, w terminie **90 dni** od dnia w którym upłynął termin składania wniosków o przyznanie pomocy ustala kolejność przysługiwania pomocy,
- Prezes ARiMR, w terminie **7 dni** po ustaleniu kolejności przysługiwania pomocy, podaje do publicznej wiadomości na stronie internetowej administrowanej przez Agencję,
- Dyrektor OR ARiMR wydaje decyzję w sprawie przyznania pomocy w terminie **60 dni** od dnia podania informacji o kolejności przysługiwania pomocy przez Prezesa ARiMR.

2. Wyprzedzające finansowanie (etap nieobowiązkowy):

Grupa producentów może złożyć wniosek o wyprzedzające finansowanie w oddziale regionalnym ARiMR, w terminie **30 dni** od dnia, w którym decyzja przyznająca grupie pomoc finansową, stała się ostateczna.

3. Wypłata pomocy:

Wniosek o płatność składa się do dyrektora oddziału regionalnego ARiMR właściwego ze względu na siedzibę beneficjenta, w terminie **60 dni** od dnia zakończenia każdego kolejnego 12 miesięcznego okresu prowadzenia działalności przez grupę producentów.

Dyrektor oddziału regionalnego ARiMR przyznaje płatność w drodze decyzji administracyjnej na wniosek o płatność.

Decyzja administracyjna o wypłacie pomocy jest wydawana w terminie **60 dni** od dnia złożenia kompletnego wniosku o płatność.

E. Budżet działania

W planie finansowym PROW 2014-2020 przewidziano na wsparcie grup producentów kwotę 402 987 547 euro.



Najnowsze Ustawy i Rozporządzenia związane z rolnictwem i obszarami wiejskimi

Pozycja	Treść
1521	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 września 2016 r. w sprawie wymagań dotyczących produktów mięsnych oraz określenia sposobu postępowania z surowcami, które nie mogą być wykorzystane do produkcji produktów mięsnych. Dz. U. z 2016 Nr 1521
1520	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 września 2016 r. w sprawie określenia obszarów objętych nakazami, zakazami lub ograniczeniami oraz innymi środkami kontroli lub ochronnymi ustanowionymi w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń, na których są położone gospodarstwa rolne, w których są utrzymywane świny. Dz. U. z 2016 Nr 1520
1463	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 września 2016 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie warunków wstępnego uznawania grup producentów owoców i warzyw, uznawania organizacji producentów owoców i warzyw i ich zrzeszeń oraz warunków i wymagań, jakie powinny spełniać plany dochodzenia do uznania. Dz. U. z 2016 Nr 1463
1457	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 września 2016 r. w sprawie szczegółowego zakresu zadań realizowanych przez Agencję Rynku Rolnego związanych z wdrożeniem na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej programu „Owoce i warzywa w szkole”. Dz. U. z 2016 Nr 1457
1444	Ustawa z dnia 5 września 2016 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Dz. U. z 2016 Nr 1444
1409	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 sierpnia 2016 r. w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji oraz ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach. Dz. U. z 2016 Nr 1409



Najnowsze Ustawy i Rozporządzenia związane z rolnictwem i obszarami wiejskimi

Pozycja	Treść
1390	<p>Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 sierpnia 2016 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania pomocy finansowej w ramach poddziałania „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.</p> <p>Dz. U. z 2016 Nr 1390</p>



Ekologia i Odnawialne Źródła Energii Korzyścią Obszaru

Opracowała: Karolina Boba, CDR O/Kraków

Tytuł projektu współpracy	Tytuł operacji: Ekologia i Odnawialne Źródła Energii Korzyścią Obszaru, Akronim: EOZEKO
Grupa koordynująca	Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania „Nad Białą Przemszą” Klucze 32-310, ul. Partyzantów 1, tel/fax.32/ 724 25 23, email: lgd@nadbialaprzemsza.org.pl www.nadbialaprzemsza.org.pl
Partnerzy	Stowarzyszeniem „Podhalańska Lokalna Grupa Działania” z siedzibą w 34-520 Poronin, ul. Piłsudskiego 2, tel/fax. 18/ 201 15 43, e-mail: info@podhalanska.pl, www.podhalanska.pl, Pogórzeńskim Stowarzyszeniem Rozwoju z siedzibą w Tuchowie, ul. Chopina 10, 33-170 Tuchów, tel/fax. 14/ 652 44 04, 14 652 54 36, e-mail: pogostoro@interia.pl, www.psr.tuchow.pl Stowarzyszeniem- Zielony Pierścień Tarnowa z siedzibą w Skrzyszowie, 335 A, 33-156 Skrzyszów , tel/fax: 14/ 632 63 45 e-mail: biuro.lgdzpt@vp.pl, www:lgdzpt.pl
Czas realizacji	19.06.2013- 29.06.2015
Koszt projektu	209 800,13 zł
Cel główny	Promowanie odnawialnych źródeł energii oraz podniesienie świadomości mieszkańców obszaru na temat ochrony środowiska poprzez publikacje i organizację wydarzeń promocyjnych i edukacyjnych.
Cele szczegółowe	Cele szczegółowe: 1. Propagowanie wśród mieszkańców walorów odnawialnych źródeł energii poprzez publikacje i organizację wydarzeń promujących oraz edukacyjnych. 2. Podniesienie świadomości mieszkańców obszaru w zakresie ochrony środowiska w trakcie wydarzeń promocyjnych i edukacyjnych oraz poprzez wydanie ulotki. 3. Podniesienie świadomości lokalnych liderów wiejskich w zakresie odnawialnych źródeł energii w trakcie wyjazdu studyjnego.
Grupy docelowe	1. NGO, w tym LGD 2. Sektor prywatny (przedsiębiorcy) 3. Lokalni liderzy 4. Lokalni mieszkańcy 5. Młodzież

Ekologia i Odnawialne Źródła Energii ...



Projekt współpracy polegał na upowszechnianiu możliwości i korzyści wynikających z zastosowania odnawialnych źródeł energii oraz podnoszeniu świadomości mieszkańców obszaru na temat ochrony środowiska w trakcie wydarzeń promocyjnych i edukacyjnych, oraz wyjazdu studyjnego. W projekt zaangażowanych było 4 partnerów z województwa małopolskiego. Każdy z partnerów reprezentuje obszar, gdzie szczególną uwagę należy skupić na promocji OZE oraz zachowań proekologicznych. Partnerzy współpracując ze sobą, organizując wspólne przedsięwzięcia oraz wymieniając się wiedzą i doświadczeniem w tym zakresie, przyczyniają się do osiągnięcia wartości dodanej w postaci dotarcia do większej liczby osób, do lepszej promocji OZE oraz do zaangażowania młodzieży.

Głównym działaniem projektu współpracy było stworzenie przez wszystkich partnerów stoiska promocyjnego ukazującego zastosowanie różnych źródeł energii odnawialnej oraz wielorakie jej zastosowanie.

W skład stoiska wchodziły elementy wykorzystujące energię słoneczną i wodną. Każda z partnerskich LGD przygotowała jeden element całego stoiska. Elementy te były do siebie dopasowane i tworzą jedną całość. Jednak z uwagi na działania zastosowane w projekcie będzie można korzystać z nich również oddzielnie.

Elementem stoiska jest makieta pokazująca w jaki sposób działa elektrownia wodna oraz model domku jednorodzinny, w którym wykorzystywane jest OZE. Całość stoiska została umieszczona w namiocie pneumatycznym zasilanym przez prąd produkowany z dwóch mobilnych stoisk z panelami fotowoltaicznymi stanowiącymi kolejne elementy stoiska.

Ilość elementów oraz ich rodzaj jest ściśle ze sobą związany. Na podstawie wystawionych makiet, osoby odwiedzające namiot EOZEKO poznają, w jaki sposób można wykorzystać energię wody i słońca, natomiast dwa mobilne stoiska z panelami pozwalają na naoczne przekonanie się, ile prądu można wyprodukować oraz pozwoli to także na ustawienie stoiska w dowolnym miejscu gdyż będzie ono niezależne od konwencjonalnych źródeł energii.

Projekt składał się z kilku działań.

Pierwszym z nich była promocja projektu. Zostało opracowane logo oraz layout'u projektu, czyli jednolita wizualizacja stoiska oraz wszystkich materiałów promocyjnych jak i podstron www.

W ramach promocji każdy z partnerów utworzył podstronę www, która odpowiadała wcześniej opracowanemu layout'u. Utworzone zakładki na stronach WWW partnerów, informują o projekcie, jego realizacji oraz efektach. Przygotowane zostały również projekty ulotek, zaproszeń i plakatów.

Kolejnym działaniem był wyjazd lokalnych liderów do wioski w Austrii, która słynie z samowystarczalności energetycznej na bazie regionalnych zasobów surowców odnawialnych a przez to posiada stały rozwój regionalny - Model Güssing. Realizacja innowacyjnej koncepcji energetycznej uruchomiła trwały proces rozwoju, w wyniku którego „ginący region” przekształcił się w ciągu 15 lat w region o wysokim poziomie jakości życia. Güssing zostało uznane w ostatnich latach za najbardziej przyjazną środowisku i innowacyjną gminę w Austrii, którą licznie odwiedzają grupy wycieczkowe nie tylko z Austrii, lecz również z innych krajów europejskich i USA. Już dzięki stworzeniu jednej z pierwszych instalacji, którą była ciepłownia



Ekologia i Odnawialne Źródła Energii ...

w Güssing (1996), miasto stało się interesujące dla inwestorów nowych zakładów ze względu na oferowaną tańszą energię. Dzięki specjalnemu programowi powstało 60 nowych zakładów z ponad 100 nowych miejsc pracy. W następstwie tego Güssing stało się ważnym ośrodkiem w branży produkcji parkietu, suszenia drewna i technologii przyjaznych środowisku. Wykorzystanie możliwości organizacji wizyty studyjnej w Austrii przyczyni się do realizacji celu ogólnego projektu współpracy. Poprzez to zadanie poszerzy się wachlarz dodatkowych bodźców umożliwiających szersze poznanie tematyki projektu współpracy w sposób bezpośredni. Beneficjentami tego zadania będą liderzy wiejscy, którzy swoim autorytetem przyczynią się do lepszej promocji nowoczesnych rozwiązań OZE i ekologii, jakimi w pewnością może się pochwalić Austria.

Celem organizacji wyjazdu studyjnego było poznanie, jaki wpływ na rozwój regionu może mieć racjonalne wykorzystanie energii odnawialnych na przykładzie Güssing, Lichtenegg, Hartberg, przybliżenie problemu dotyczącego bezpieczeństwa i efektywności elektroenergetycznej oraz poznanie sposobu racjonalnego gospodarowania zasobami energii elektrycznej. Dodatkowo każdy z uczestników wyjazdu poznał zalety oraz wady technologii wykorzystujących różnorodne zasoby energii odnawialnej, co zwiększy ich poziom świadomości w zakresie proekologicznej polityki wytwarzania energii. Z pobytu w Güssing został przygotowany raport, który był prezentowany na wszystkich imprezach promocyjnych we wspólnym namiocie, przez co duża liczba osób w nich uczestnicząca, miała okazję zapoznać się z austriacką technologią.

Kolejnym działaniem było przeprowadzenie konkursu w szkołach gimnazjalnych na najlepszą prezentację multimedialną dotyczącą alternatywnych źródeł energii. Młodzież biorąca udział w konkursie miała za zadanie przygotowanie prezentacji multimedialnej wykonanej w programie Power Point. Tematyką pracy było upowszechnianie możliwości i korzyści wynikających z zastosowania odnawialnych źródeł energii oraz podnoszenie świadomości mieszkańców obszaru na temat ochrony środowiska. Zwycięska szkoła mogła zapoznać się z eksponatem/makieta, przeprowadzić badanie oraz zaprezentować swoje wyniki badań na imprezach promocyjnych. Zwycięska szkoła mogła przeprowadzić badania i obserwację na eksponatach wystawienniczych. Aby odpowiednio zrealizować zadanie, każda z grup miała stałą możliwość skorzystania z eksponatów, na czas badań. Na podstawie eksponatów uczniowie przeprowadzili badania związane z możliwościami danego eksponatu, z jego wykorzystaniem i walorami w użytkowaniu. Wyniki projektu zostały zaprezentowane na imprezach. Nauczyciele także prowadzili zajęcia edukacyjne w szkole na temat OZE. W każdej zgłoszonej szkole lub w LGD odbyły się spotkania z uczniami, gdzie miała miejsce prelekcja na temat OZE oraz pokaz możliwości danego eksponatu.

W celu zapoznania mieszkańców obszaru LSR z tematyką projektu, w tym zaprezentowania korzyści z wykorzystywania instalacji OZE, zorganizowano 11 spotkań z mieszkańcami poszczególnych gmin członkowskich Partnerów projektu. W ramach zadania zaplanowano przygotowanie i organizację spotkań z mieszkańcami w celu zaprezentowania eksponatów wspólnego stoiska wystawienniczego OZE oraz przedstawienie niezbędnej



Ekologia i Odnawialne Źródła Energii ...

i specjalistycznej wiedzy z zakresu OZE, przedstawienie zalet i wad wynikających z zastosowania OZE, prezentacja konwencjonalnych źródeł energii, wprowadzenie do tematu wykorzystania OZE na przykładzie ogniw fotowoltaicznych, kolektorów słonecznych oraz elektrowni wodnej, wyjaśnienie mechanizmu funkcjonowania ogniw, kolektorów oraz energii pochodzącej z wykorzystania siły napędzanej wodą, możliwości ich zastosowania, zalety i wady związane z instalacją różnych instalacji OZE.

Najbardziej spektakularnym zadaniem projektu było zorganizowanie czterech imprez promocyjnych. Wydarzenia miały miejsce w każdej partnerskiej LGD przy okazji dużych wydarzeń, świąt, konferencji. Na każdej imprezie, partnerzy wspólnie zaprezentowali różne źródła energii odnawialnej, łącząc poszczególne ekspozycje zostanie uzyskany całkowity obraz synergii poszczególnych elementów, tworząc wspólny efekt działania różnych źródeł energii. Partnerzy promowali również zachowania proekologiczne, poprzez zachęcanie do segregacji śmieci, gromadzenia nakrętek itp. W trakcie imprezy propagowane były zachowania proekologiczne, odbyły się prelekcje, wystawy oraz spotkania z ekspertami, którzy przedstawili korzyści wynikające z zastosowania OZE, informacje o funduszach z jakich można dofinansować montaż OZE. Na spotkaniach prezentowane były również prace młodzieży oraz dzieci biorące udział w konkursie. Młodzież z danej LGD prezentowała się na swoim obszarze, miała też możliwość zapoznania się ze stoiskiem partnerów LGD oraz innymi wydarzeniami współtowarzyszącymi w trakcie imprezy.

Rozdawanie były gadżety upominkowe za udział w projekcie.

W trakcie imprez, spotkań z młodzieżą oraz z mieszkańcami eksponowany był „Ekologiczny agregat prądotwórczy”. Obiekt służy jako mobilne urządzenie prądotwórcze oparte na zastosowaniu modułów fotowoltaicznych. Urządzenie nie zanieczyszcza środowiska, nie powoduje hałasu i może być używane w dowolnym miejscu.

Opis budowy ekspozycji 1 i 2: na konstrukcji osadzonej na podwoziu przyczepki samobieżnej do samochodów osobowych zamontowano kilka modułów fotowoltaicznych. Moduły fotowoltaiczne w skutek promieniowania słonecznego na ogniwa krzemowe (typu polikrystalicznego) wytwarzają prąd stały. Są one łączone szeregowo po dwa na każdy regulator ładowania. Regulator ładowania zapewnia bezpieczne ładowanie akumulatorów oraz zabezpiecza przed głębokim rozładowaniem bazy akumulatorowej. Prąd gromadzony w akumulatorach następnie jest pobierany poprzez inwerter (falownik) i konwertowany do prądu zmiennego 230V 50Hz.

Urządzenie będzie prezentowane przez dwie LGD: Nad Białą Przemszą oraz Zielony Pierścień Tarnowa w trakcie imprez, jako wspólny element produkujący prąd, dzięki któremu zasilane będą pozostałe części stoiska prezentujące ich zastosowanie.



Fot. Impreza promocyjna — Kościelisko.



Ekologia i Odnawialne Źródła Energii ...

Opis eksponatu nr 3: makieta przedstawiająca mini elektrownie. Makieta posiada obudowę z przezroczystego pleksi, zamknięta, włącznik zasilania, umożliwiający włączenie nurtu rzeki, zasilanie z turbiny (w przypadku, gdy turbina będzie niewystarczająca - to jedynie model, zasilanie dodatkowe) oświetlenia lampy stojącej "ulicznej" na terenie posesji oraz oświetlenia wewnętrznego domku, posiadającego szyby z półprzezroczystego pleksi z wykorzystaniem diod LED, tabliczkę informacyjną zawierającą opis makiety, dodatkową sub-makiety z legendą, przezroczystą, pokazującą elementy elektrowni, z możliwością podglądu z 3 stron, pompą wodną pozwalającą na uruchomienie "nurtu" potoku, zbiornik z wodą dla potoku z możliwością uzupełniania, wypełniony wodą destylowaną, demineralizowaną, dodatkowe okienko poglądowe dla przyłączy elektrycznych (kable pomiędzy elektrownią, a domkiem oraz elementy zagospodarowania terenu - drzewa, krzewy, samochód, droga, płot (również możliwa zagroda np. owcami).

Opis eksponatu nr 4: model gospodarstwa wiejskiego lub domku jednorodzinnego z domem i jednym budynkiem gospodarczym.

Elementy prezentacyjne:

- element grzejny w formie możliwej do dotknięcia przez oglądających, uaktywniany po oświetleniu ogniw i uruchomieniu makiety,
- lampa uliczna oświetlająca wejście do domu, uaktywniana po oświetleniu ogniw i uruchomieniu makiety,
- taśmociąg przenoszący bryły z punktu A do punktu B lub fontanna, uaktywniane po oświetleniu ogniw i uruchomieniu makiety.
- Wszystkie 4 eksponaty będą tworzyć całość ekspozycji, prezentowanej w trakcie imprez, z możliwością rozłączenia i zastosowania tych elementów każdego osobno.

Osiągnięte efekty:

podniesienie świadomości mieszkańców obszaru na temat ochrony środowiska poprzez:

- zapoznanie się z treścią raportu z wyjazdu studyjnego przez co najmniej 1300 osób w trakcie spotkań i imprez, - **1499 osób**;
- zapoznanie się z treścią ulotki przez co najmniej 900 osób w trakcie spotkań i imprez, - **950 osób**;
- wysłuchanie prelekcji i wykładów w trakcie spotkań i imprez przez co najmniej 1000 osób, - **1499 osób**;
- udział w wyjeździe studyjnym przez co najmniej 45 osób, - **45 osób**;
- zapoznanie się z treściami zamieszczonymi w zakładkach tematycznych dotyczących projektu przez co najmniej 1000 osób - **8084 wizyt na stronie**;
- upowszechnienie informacji na temat OZE wśród mieszkańców poprzez:
- udział co najmniej 100 osób w konkursie na temat OZE, - **954 osób**;
- udział co najmniej 1400 mieszkańców w spotkaniach i imprezach organizowanych w ramach projektu, w trakcie których odbędą się prelekcje i wykłady na temat OZE i zostanie zaprezentowane stoisko promocyjne ukazujące zastosowanie różnych źródeł energii odnawialnej, - **1499 osób**;
- udział co najmniej 45 liderów wiejskich w wyjeździe studyjnym na temat OZE - **45 osób**.

