Kategoria

- Turystyka
- Gospodarka

Jesteś pszczelarzem? Wyrabiasz znakomite sery? A może Twoje konfitury zyskały już sławę w okolicy? Zapraszamy do nas po pakiet wiedzy, darmowej promocji i wsparcia przeznaczonego dla podlaskich producentów.

Podlaskie Centrum Produktu Lokalnego funkcjonuje w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Podlaskiego w Departamencie Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich.

- Centrum działa pod patronatem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Pomoc znajdą tu zarówno Ci, którzy już są producentami, jak też tacy, którzy nimi zostać zamierzają –

zachęca do kontaktu z PCPL Sebastian Łukaszewicz, Wicemarszałek Województwa Podlaskiego.

Jak zostać producentem?

Na to pytanie pracownicy PCPL znają odpowiedź, która zależy jednak od możliwości i chęci producentów. Czy będzie to sprzedaż detaliczna, Rolniczy Handel Detaliczny, czy tzw. MLO, czyli produkcja marginalna, lokalna i ograniczona, każda z tych form działalności jest dokładnie wyjaśniona i omówiona na stronie internetowej centrum: **pcpl.podlaskie.eu.**

Znajdą tu coś dla siebie także ci, którzy swoją twórczość, produkty, bądź usługi chcą sprzedawać okazjonalnie, ale nie zakładając działalności gospodarczej, czyli w ramach tzw. działalności nierejestrowanej i okazjonalnej.

Specjalna zakładka jest poświęcona zasadom i przepisom sanitarnym, których przestrzeganie przy produkcji żywności jest niezwykle ważne. Zainteresowani znajdą na stronach PCPL omówienie prawa żywnościowego i konkretnych przepisów obowiązujących przy produkcji w poszczególnych formach działalności.

Na stronie dostępne też są wzory rozliczeń podatkowych i faktur a także rachunków do wystawiania przyszłym klientom.

Jak się wyróżnić?

Każdy producent, jak i konsument na pewno spotkał się ze specjalnymi oznaczeniami żywności, które wskazują na wysoką jakość i gwarancję oryginalności produktu. Na stronie PCPL znajduje się spis najważniejszych, funkcjonujących w Polsce a także w całej Europie, oznaczeń i certyfikatów, o które producent tradycyjnej, lokalnej i regionalnej żywności może się ubiegać. Począwszy od zasad, którymi kieruje się resortowa inicjatywa „Produkt Polski", przez krajowy system „Jakość Tradycja" sygnowany przez Polską Izbę Produktu Lokalnego i Regionalnego, aż do europejskich certyfikatów Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności i produktu regionalnego z oznaczeniem geograficznym. Te ostatnie są zatwierdzane oraz przyznawane przez Komisję Europejską.

Szczegółowo omówiona jest też procedura rejestracji na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych. Pozwala ona zachować w pamięci potomnych dania, produkty - charakterystyczne dla poszczególnych Małych Ojczyzn. Województwo Podlaskie ma obecnie wpisanych na listę ponad 80 produktów, których tradycja wytwarzania sięga powyżej 25 lat. Są to m.in.: stynka, korowaj, busłowe łapy, zaguby, kumpiak. Pracownicy centrum doradzają i wspierają wnioskodawców przy przygotowywaniu dokumentacji niezbędnej do wpisu na resortową listę.

Jak zbudować pracownię?

Jedną z inicjatyw PCPL jest przygotowywanie i współtworzenie poradników dla producentów z poszczególnych branż. Opublikowane na stronie centrum w formie pdf-ów (do darmowego pobrania) są uzupełnione o wizualizację 3D, bądź wydane w formie książkowej.

Poradnik serowarski (ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowo funkcjonującej serowarni), poradnik miodowy (również skupiający się na pracowni pszczelarskiej i metodach pozyskiwania miodu) powstały z udziałem wybitnych ekspertów i zostały skonsultowane ze środowiskami branżowymi, a także instytucjami m.in. z Głównym Lekarzem Weterynarii.

Wielbiciele domowych dań i przetworów z pewnością zainteresują się poradnikami filmowymi: o prawidłowym zorganizowaniu wielofunkcyjnej kuchni (m.in. w gospodarstwie agroturystycznym), suszarni np. ziół, tradycyjnej piekarni, przetwórni kiszonek czy multi przetwórni, w której znalazła się także wędzarnia.

Każdy z tych filmów opatrzony jest stosownym komentarzem dotyczącym kwestii sanitarnych, prawnych i podatkowych.

Jak znaleźć się w bazie?

O pszczelarzach z Podlaskiego, ale także o innych producentach: serów, ciast, wędlin, dań gotowych, wyrobów cukierniczych, pieczywa czy rozmaitych napojów można poczytać w internetowej bazie podlaskich producentów: **produkty.podlaskie.eu**, którą prowadzą pracownicy PCPL. Stworzona pod koniec roku 2019 r., dziś zawiera opowieści o ponad 200 producentach. Każdy jest szczegółowo opisany, sfotografowany, podane są jego dane kontaktowe i trasa dojazdu.

Aby dołączyć do bazy i rozpocząć współpracę z PCPL należy wypełnić ankietę: producenci.wrotapodlasia.pl i umówić się na spotkanie z przedstawicielami centrum.

Czekamy na Was pod nr. tel.: 85 66 54 826, e-mail: produkty@podlaskie.eu

---

Source URL:
https://hajnowka.pl/aktualnosc/turystyka-gospodarka/3600-podlaskie-centrum-produktu-lokalnego-zaprasza