

24 lipca 2014



Wierni tradycyjnym produktom

Majonez kielecki, wiśnia nadwiślanka, opatowska krówka czy chmielnickie sery twarogowe – tych produktów nikomu nie trzeba specjalnie przedstawiać ani zachwalać. Swoim unikalnym smakiem zaświadcza, że produkcja lub uprawa według tradycyjnych sposobów i receptur przynosi znakomite rezultaty. 21 świętokrzyskich producentów postanowiło zaprezentować się na szerszym forum i utworzyło oddział Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. W Targach Kielce odbyło się spotkanie inaugurujące działalność świętokrzyskiej sekcji, w którym uczestniczyli marszałek Adam Jarubas, Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa oraz Izabella Byszewska i Jan Zwoliński reprezentujący Zarząd Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.

- Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego zrzesza producentów i podmioty wspierające rynek produktów tradycyjnych, regionalnych i lokalnych w Polsce. Założyli ją w 2007 roku laureaci konkursu kulinarnego „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, stwierdzając, że nie ma takiej organizacji, która pomagałaby budować rynek produktów tradycyjnych, wspierałaby wiedzę merytoryczną, lobbowała, oczywiście w pozytywnym sensie, za nimi w administracji czy przy podejmowaniu decyzji prawnych na poziomie krajowym – wyjaśniła **Izabella Byszewska**, prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Jak dodała, Izba przede wszystkim reprezentuje interesy swoich członków, działa na rzecz aktywnej polityki wprowadzania lokalnych i regionalnych produktów do obrotu gospodarczego, inicjuje zdarzenia zapewniające wyższą jakość produktów, ale także wspiera w działaniach promocyjnych.

- Naszą sztandarową imprezą jest konkurs kulinarny „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”. Obecnie bardzo mocno promujemy pierwszy krajowy system jakości dla produktów tradycyjnych „Jakość Tradycja”, uznany przez Komisję Europejską, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wpisany w Program Rozwoju Obszarów Wiejskich, co oznacza dla posiadaczy tego znaku możliwość korzystania z przewidzianych w nim środków finansowych – podkreślała prezes Byszewska.

Świętokrzyscy producenci wyjątkowych produktów w przyłączeniu się do Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego widzą szansę na lepszą promocję, perspektywę szybszego i skutecznego rozwiązywania problemów prawnych, ekonomicznych, handlowych, itp. – Mamy dobre tempo, bo spotkanie założycielskie odbyło się w listopadzie ubiegłego roku. Po ponad pół roku staraniem wszystkich 21 członków tworzymy oddział Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego. Już jesteśmy na trzecim miejscu pod względem ilości przyznanych certyfikatów „Jakość Tradycja”. Otrzymało je 10 firm, które łącznie zgłosiły 27 produktów. Przyszłość to znak Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego dla wszystkich członków – oświadczył **Ireneusz Bęben**, prezes oddziału świętokrzyskiego PIPRiL.

Prezes Byszewska podkreśliła, że oddział tworzą ci, którzy mają się czym pochwalić, zdeterminowani, aby w sposób silniejszy zaistnieć na krajowym rynku. – Można wybrać formę formalną i nieformalną. Oddział świętokrzyski zdecydował się na tę pierwszą, pozwalającą na uzyskanie osobowości prawnej, z własną księgowością, finansami i widokami na aplikowanie o środki z różnych źródeł. Świętokrzyskie ma naprawdę się czym pochwalić. Oprócz pięknych krajobrazów – doskonałą, różnorodną kuchnię – nadmienia prezes PIPRiL.

Marszałek **Adam Jarubas** zaakcentował, że dzięki zrzeszeniu się świętokrzyscy producenci produktów regionalnych będą mogli łączyć siły, jeśli chodzi o przedsięwzięcia

marketingowe, skuteczniej aplikować o środki pomocowe, poszerzać rynki zbytu. – W Świętokrzyskiem jedną z kluczowych specjalności innowacyjnych regionu jest nowoczesne rolnictwo i przetwórstwo. Izba wpisuje się ze swoimi celami w ten sektor. Szukamy innowacji w tym sektorze, może nie w procesie wytwarzania, ale w sposobie zareklamowania się. Skupieni wokół Izby producenci będą mogli sięgać po wspólne granty i korzystać z funduszy Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich oraz Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego. Otwiera to dodatkowe szanse na zatrzymanie pieniędzy w naszym regionie, w rękach wytwórców. Ja osobiście jestem fanem sandomierskiego soku jabłkowego, który jest nie do podrobienia – podsumował marszałek.

Piotr Żołądek, członek Zarządu Województwa, zwrócił uwagę, że w naszych produktach regionalnych tkwi ogromnym potencjał. – W najbliższych latach będziemy z pewnością kreatorem procesów związanych z rynkiem żywności regionalnej. Przed oddziałem świętokrzyskim stoi wielkie wyzwanie, bo to nie tylko reklama miejscowych wyrobów, ale pomoc merytoryczna, nowe szanse w obszarze rynków zbytu. Gospodarka składa się z większych i mniejszych elementów. Nie musimy mieć ogromnych fabryk, żeby napędzać rozwój województwa. Ekologiczne jedzenie, agroturystyka, niewielkie gospodarstwa produkujące wyjątkowe smaki to przyszłość, w którą trzeba inwestować – mówił Piotr Żołądek.

Przedstawiciele Samorządu Województwa wręczyli prezesowi nowo utworzonego oddziału grawerton z herbem Świętokrzyskiego, który ma być symbolem owocnej współpracy.

[Źródło: www.wrota-swietokrzyskie.pl](http://www.wrota-swietokrzyskie.pl)



