

23 sierpnia 2007



Rejestracja świętokrzyskich przysmaków

Coraz więcej świętokrzyskich przysmaków trafia na ogólnopolską Listę Produktów Regionalnych i Tradycyjnych.

Coraz więcej świętokrzyskich przysmaków trafia na ogólnopolską Listę Produktów Regionalnych i Tradycyjnych. Coraz więcej osób i instytucji decyduje się na rejestrację potraw i produktów regionalnych. Oprócz efektów promocyjnych, wytwórcy mogą czerpać także dochód ze sprzedaży, jednak nie zawsze jest to możliwe.

SPRZECZNE Z LOGIKĄ

Siostra Małgorzata Chmielewska, prowadząca dom dla bezdomnych w Zochcinie, uruchomiła przetwórstwo owoców i warzyw. Dzięki wsparciu dobrych ludzi można było zainwestować aż 100 tysięcy złotych, żeby uruchomić produkcję tradycyjnych przetworów ze spiżarni prababuni. Ale okazało się, że nasze przepisy są sprzeczne z przepisami unijnymi. – Tam do spełnienia są proste wymogi sanitarne, a u nas przy wprowadzaniu prawa unijnego pominięto aneks dotyczący przetwórstwa roślinnego. Teraz nie można robić na przykład konfitur na piecu opalonym drewnem, bo nie zgodzi się na to sanepid – podaje przykład siostra.

NIEBEZPIECZNE OGÓRKI

Zdzisław Pniewski ze Stowarzyszenia Agroturystycznego “Dolina Czarnej”, które wpisało na listę produktów tradycyjnych rakowskie dzionie, poparł siostrę Chmielewską, mówiąc: – Teraz w ciągu tygodnia można zrobić w gospodarstwie kilka ton wędlin i sprzedać je na miejscu, a nie można sprzedać dżemu i ogórków. To brak logiki, bo kiełbasą można się zatruć, a przypleśniałe ogórki najwyżej się wyrzuci.

SZANSA W PRZETWÓRSTWIE

– Szansą wsi jest drobne przetwórstwo. Dzięki poparciu władz województwa świętokrzyskiego nasze produkty są promowane i sprzedawane, i dzięki temu mogą ludziom płacić pensje – mówiła siostra Chmielewska. – Teraz proszę jeszcze władze samorządowe, żeby walczyły ze złymi przepisami. Niech drobnym wiejskim przetwórstwem zajmie się Ministerstwo Rolnictwa, a nie Ministerstwo Zdrowia, bo tam nie chcą rozumieć problemu – kierowała te słowa do marszałka województwa świętokrzyskiego Adama Jarubasa.

Źródło: www.echodnia.eu