



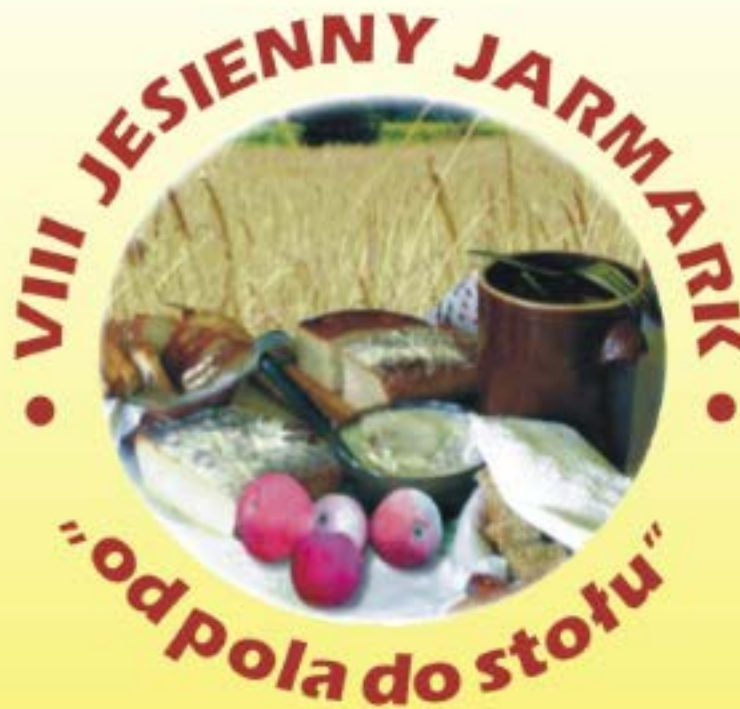
MAZOWIECKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
ODDZIAŁ POŚWIĘTNE W PŁOŃSKU



TWORZENIE SZLAKÓW KULINARNYCH W ŚWIETLE ZWIĘKSZENIA ATRAKCYJNOŚCI TURYSTYCZNEJ REGIONU

MATERIAŁY KONFERENCYJNE

KATALOG WYSTAWCÓW



Poświętne, 22 września 2013 r.

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Publikacja opracowana przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego na zlecenie Samorządu Województwa Mazowieckiego
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Piotr Dominik
ALMAMER Szkoła Wyższa
w Warszawie

Produkty tradycyjne i regionalne szansą zwiększenia atrakcyjności turystycznej regionu¹

Wprowadzenie

Turystyka w której uczestniczą osoby szczególnie zainteresowane poznawaniem dziedzictwa kulinarnego staje się coraz bardziej popularna, jako część szeroko rozumianej turystyki kulturowej. Wśród nazw tego typu turystyki, możemy się spotkać z określeniami: turystyka gastronomiczna (gastronomic tourism) lub turystyka kulinarna (culinary tourism), czy też szerzej turystyka żywności (food tourism). Osoby uprawiające tę formę turystyki poszukują nie tylko doznań smakowych, ale pragną poszerzyć swoją wiedzę na temat receptur, pochodzenia, okoliczności powstania konkretnych dań.

Turyści osobiście angażując się w wiele form aktywności zyskują wiedzę oraz ubogacają się o wspomnienia gastronomiczne. Czynniki decydującymi o atrakcyjności kulinarnej regionu lub miejscowości są odmienność i różnorodność danej kuchni oraz wierność tradycji. To od klimatu, ukształtowania geograficznego zależy jakimi surowcami dysponuje region. Uwarunkowania kulturowe, doświadczenia historyczne oraz wpływ sąsiadów kształtują obraz kuchni regionalnej [Rohrscheidt 2008].

Miejsce kulinariów w turystyce

Turystyka kulinarna, to podróżowanie pod kątem poznawania dań i produktów kulinarnych danego regionu, ale może być również połączona ze zwiedzaniem i poznawaniem kultury.

Odmienność regionalna kuchni łączona jest z wieloma czynnikami: z migracją przymusową lub dobrowolną ludności, z podróżami, z czynnikami geograficznymi, przyrodniczymi, wydarzeniami historycznymi, ze zróżnicowaniem kulturowym, tradycjami. Współcześnie zainteresowanie kuchnią, sposobem żywienia, regionalnymi potrawami, czy lokalnie występującymi produktami, stało się jednym z motywów uprawiania turystyki. Smak

¹ Na podstawie publikacji pod red. P. Dominika „Tradycyjne produkty kulinarne jako element turystycznej atrakcyjności Mazowsza”, Warszawa 2012

pozostaje w pamięci w sferze podróży wspomnieniowej. Turysta poszukuje niekiedy smaków, które w przeszłości zostały zakodowane pozytywnie w pamięci [Balcerzak 2008].

Jedzenie jest czynnością mającą wieloaspektowy wymiar. W piramidzie potrzeb Abraham Maslow umieścił je wśród podstawowych potrzeb biologicznych, których zaspokajanie jest konieczne do przeżycia. Jednak przygotowywanie i konsumpcja potraw wykracza często poza czyste zaspokajanie głodu. Jedzenie stało się czynnością o charakterze kulturowym. Może również przybrać formę znaku porozumienia ludzi różnych kultur. Rytuały związane z przygotowaniem potraw, kolejność dodawania poszczególnych produktów i swoista mistyka, która otacza kuchnię, sprawiają, że smakowanie może stać się prawdziwą przyjemnością. Spożywanie posiłków może przybrać różną formę: od obżarstwa do delektowania się, od zaspokojenia czysto fizjologicznej potrzeby, w wymiarze tylko „zapełnienia żołądka”, dostarczenia koniecznych dla organizmu kalorii, aż po wyrafinowane smakowanie wykwinnych specjałów. Próbowanie, kosztowanie, obżeranie się wykracza poza turystyczne oglądactwo, staje się formą uczestnictwa. Okazuje się, że także poprzez kulinaria i poprzez świat zapachów i smaków turysta może w pełni i dogłębnie poznać kulturę. Świat kulinariów pozostawia przestrzeń, która jest wypełniona przez jedyne i indywidualne doznania wynikające z osobistej tradycji kulinarnej, konfrontowanej ze smakami poznawanymi w trakcie nowych podróży. Peregrynacje dają możliwość doświadczenia tego, co znane było tylko z nazwy, przetestowania, zestawienia z wcześniejszym wyobrażeniem. Oczywiście można zadać pytanie, na ile spożywane dania są przygotowane specjalnie dla turystów pragnących zasmakować „prawdziwych” potraw regionalnych, a na ile są to rzeczywiście spożywane przez tubylców posiłki.

Poznanie nowej rzeczywistości poprzez kulinaria wymaga zaangażowania. Wyjścia ponad standardową ofertę dla przeciętnego turysty. Bez względu na to, jaki kraj czy region jest odwiedzany, jak odległy jest kulturowo, podróżnik może przez chwilę poczuć się tubylcem, właśnie poprzez spożywanie posiłków. Warunkiem jest jednak wyjście poza hotel, zjedzenie obiadu, śniadania, kolacji tak jak miejscowi. Zdobycie się na wysiłek poszukiwania miejsca, które zagwarantuje nam zasmakowanie czegoś prawdziwego z lokalnego jadłospisu.

Kulinaria zaczynają być traktowane jako samodzielne atrakcje turystyczne, również na gruncie turystyki w Polsce. Od kilku lat, z tendencją zwykową w zakresie ilości, jak i jakości, organizuje się festiwale konkretnych potraw; Międzynarodowy Festiwal Prażonek w Porębie, Festiwal Zupy Pomidorowej w Kołobrzegu, Festyn Jabłka i Papryki w Radomiu

i wiele innych, które stanowią atrakcje dla turystów. Potrawy, czy wydarzenia łączone z ich przygotowaniem, urastają do rangi produktów turystycznych [Matusia, 2009].

Rodzaje motywów zainteresowania turystów regionalnymi kulinariami

Wśród konsumentów, którymi często są turyści zauważalna jest konfrontacja dwóch postaw i zachowań. Pierwsza grupa konsumentów to zwolennicy żywności wygodnej oraz posiłków fast food. Druga grupa konsumentów, to poszukiwacze lokalnych smaków, poszukujący przede wszystkim przyjemności ze spożywania produktów żywnościowych. Preferują oni produkty naturalne, minimalnie przetworzone oraz potrawy slow food. Dla nich biura turystyczne organizują wyprawy kulinarne w tradycyjne krainy smaku i nowe regiony kulinarnych korzeni kuchni europejskiej [Krajewski, Zabrocki 2007].

Turyści w różnym stopniu interesują się walorami kulinarnymi odwiedzanych przez siebie regionów. Istnieje również wiele motywów wyboru turystyki kulinarnej, są one uzależnione od indywidualnych zainteresowań poszczególnych turystów.

Wśród motywów podejmowania turystyki kulinarnej wymienia się spotkanie z cenionym właścicielem restauracji lub szefem kuchni, który to potrafi swoim profesjonalizmem i interesującą osobowością pobudzić klienta do pogłębiania zainteresowań kulinariami, czy też stać się źródłem wiedzy na tematy, które prezentuje.

Ciekawym przeżyciem jest udział w różnego typu konkursach gastronomicznych. Turyści mogą w jednym miejscu spotkać specjały kulinarne oraz ich twórców, jednocześnie usłyszeć o historii i pochodzeniu prezentowanych posiłków.

Atrakcją może być również uczestnictwo w imprezach otwarcia nowych restauracji. Imprezom tego typu towarzyszy promocja kuchni, która będzie w nich serwowana a wydarzenia tego typu przechodzą do historii i stają się niezapomnianym przeżyciem. Szczególnie warte uwagi są inicjacje działalności karczm regionalnych, których otwarciu towarzyszą obrzędy ludowe.

Bardzo specyficznym motywem wyjazdów kulinarnych jest poszukiwanie zwykłych obiektów gastronomicznych. To właśnie tego typu obiekty służące przede wszystkim miejscowej ludności kultywują najczęściej tradycje kulinarne. Na całym świecie istnieją zakątki, do których docierając drogą indywidualną możemy skosztować potraw, które na co dzień służą miejscowej ludności. Przykładem mogą być greckie tawerny położone w odległych częściach wysp Hellady, czy też charakterystyczne dla tego kraju kafeniony.

Turystyka masowa, często wyklucza możliwość poznania takich miejsc w sposób, który umożliwiłby obcowanie z naturalnym charakterem tych miejsc. [Boniface 2003].

Motywy wyjazdów kulinarnych jest także udział w gastronomicznych festynach. Na świecie znane są festyny, których tematem jest prezentacja potraw, produktów kulinarnych, regionalnych i tradycyjnych. Doskonałym przykładem jest bawarski Oktoberfest, na którym prezentują swoje wyroby browary Niemiec, natomiast na wydarzenie to ściągają turyści z Niemiec, całej Europy i świata. Także pomniejsze festyny stają się miłym wspomnieniem i okazją do budowania doświadczeń kulinarnych. W krajach niemieckojęzycznych są nimi święta uliczne bądź festyny związane z degustacją lokalnych win, wypieków czy wędlin.

Bardzo wyrafinowanym motywem wyjazdów kulinarnych jest poszukiwanie składników potraw. Celem wyjazdów tego typu stają się miejsca, z których pochodzą określone przyprawy, uprawiane są określone odmiany roślin, bądź hodowane są zwierzęta, których mięso jest wykorzystywane w potrawach.

Kolejnym i silnie rozwijającym się kierunkiem w wyprawach kulinarnych jest podróżowanie tzw. gastronomicznymi szlakami. Przyjmują one różnego typu formy i mogą łączyć w sobie również elementy charakterystycznych upraw występujących na danym szlaku, jak też potraw charakterystycznych dla danych obszarów, przez które wiedzie szlak kulinarny. Szlaki mogą obejmować jeden region, prowadzić przez różne regiony w ramach jednego kraju, czy też stanowić trasy tematyczne wiodące przez różne kraje.

Istnieje też grupa turystów, którzy motywują swoje wyjazdy kulinarne, chęcią uczestnictwa w kursach gastronomicznych, których uczestnicy, nie tylko są obserwatorami, ale biorą czynny udział w przygotowaniu potraw, które wiążą się z tradycją regionalną.

W szeroko rozumianej definicji turystyki kulinarnej mieszczą się także, spożywanie posiłków w restauracjach, wizyty w winiarniach, wiejskich targowiskach, oraz spotkania z przyjaciółmi w celach degustacji potraw [Kowalczyk 2005].

Szanse dla rozwoju turystyki kulinarnej

Spożywane potrawy, sposób ich podawania i konsumpcji różnicuje społeczności regionalne. Pożywienie uchodzi często za symbol przynależności grupowej, spełnia ważną rolę we współdziałaniu społecznym, utrzymywaniu więzi, prestiżu itp.. Obok społecznych niezwykle istotne są kulturowe funkcje pożywienia. W wielu społecznościach obyczajowość związana z pożywieniem jest bardzo bogata, oparta na wiedzy ludowej i związana z wierzeniami. Żywność w kulturze to element tak samo ważny, jak: rzemiosło, obrzędy, taniec czy śpiew. Zwyczaje żywieniowe ludzi są jedną z najciekawszych form

odzwierciedlenia ich dziedzictwa kulturowego. Są one jednym z ostatnich elementów ulegających zmianie w procesach globalizacyjnych. Żywność regionalna, będąca materialnym odzwierciedleniem zwyczajów żywieniowych, to nie tylko określone tradycją surowce i potrawy, ale pełen różnorodnych treści, zadziwiający bogactwem powiązań element kultury [Long 2004]

Sposobem na zachowanie odrębności kulinarnej regionów jest wprowadzenie ochrony żywności tradycyjnej. To dzięki prawnym zapisom, mimo przemieszczania się ludzi i rozpowszechnianiu specjałów kulinarnych w najdalsze zakątki, od miejsc ich wytworzenia, będą mogły nosić oryginalne nazwy i być kojarzone z danym regionem, a także być źródłem zainteresowania turystów. Produkty tradycyjne i regionalne to istotny produkt kulturowy, nadający specyficzny koloryt regionom i stanowiący bazę ogólnie pojętej kuchni polskiej. [Zabrocki 2006]

Pojawienie się turystyki kulinarnej spowodowało pojawienie się nowego określenia w konsumpcji- slow-food. Slow food jest obecnie, również nazwą międzynarodowej organizacji, która ochrania prawo do smaku. W ciągu 15 lat swego istnienia Slow Food z małego regionalnego ruchu rozrósł się w znacznym stopniu i przekształcił w międzynarodowy ruch zrzeszający ponad 60 tysięcy członków na wszystkich kontynentach. Od roku 2002 jest obecny również w Polsce [Petrini, Watson 2005]

Dużą rolę na całym świecie odgrywa również Międzynarodowe Stowarzyszenie Turystyka Kulinarna, które powstało w Ameryce Północnej w połowie lat 90-tych XX wieku. Organizacja poświęca się serwowaniu jedzenia, napojów i profesjonalnej turystyce kulinarnej dookoła świata. Obecnie członkami tego stowarzyszenia są reprezentanci z bardzo wielu krajów na całym świecie. Misją stowarzyszenia jest pomaganie w produkcji żywności i dostarczanie jej turystom [www.culinarytourism.org].

W Polsce tworzenie żywnościowego produktu lokalnego wytwarzanego według tradycyjnych technologii, z tradycyjnych lokalnych surowców jest sposobem na utrzymanie się na rynku małych producentów żywności i szansą na ekspansję w Unii Europejskiej. Producent lokalny wytwarzający tradycyjne polskie produkty i potrawy jest zorientowany na sprzedawanie tych wyrobów w najbliższej okolicy, na pobliskim targowisku, w lokalnym hotelu czy restauracji bądź bezpośrednio w miejscu produkcji, czy też gospodarstwie rolnym [Krajewski 2006].

Rola turystyki kulinarnej w rozwoju regionalnym

Tradycyjne potrawy, głęboko zakorzenione w historii, znakomicie podnoszą atrakcyjność każdej oferty turystycznej. W oparciu o narodową kuchnię tworzy się na świecie najlepiej sprzedawane, regionalne produkty turystyczne, które promują regiony, z których pochodzą. Jest to również narzędzie promocji rolnictwa i przetwórstwa żywności zarówno w kraju, jak i za granicami.

Polskie rolnictwo ma w tym względzie wiele do zaoferowania. Chemicznie czysta, w porównaniu do innych krajów wysoko rozwiniętych, polska ziemia, często ekstensywny tradycyjny sposób uprawy i hodowli daje produkty o wyjątkowych walorach smakowych i zdrowotnych. Na obszarach wiejskich pozwala się na zachowanie tradycyjnych sposobów przetwarzania żywności, tak obecnie poszukiwanych na rynku [Gąsiorowski 2005].

Smaczna i zdrowa kuchnia to największy walor w promocji polskiego rolnictwa. Produkty lokalne i regionalne ze względu na pracowity sposób przetwarzania generują nowe miejsca pracy, stanowią istotny element promocji miejsc, stanowią o atrakcyjności turystycznej a co najważniejsze pozwalają na znaczne podniesienie opłacalności produkcji rolnej a przez to poziomu życia w regionie. Największym wyróżnikiem produktów regionalnych i lokalnych jest ich specyficzna jakość. Bierze się ona z tradycyjnego sposobu wytwarzania zgodnego z dziedzictwem kulinarnym, ale również wynika ze szczególnych walorów klimatycznych, glebowych czy innych, miejsca wytwarzania.

Produkty regionalne i lokalne zapewniają producentom godziwy zysk tylko wtedy, gdy są sprzedawane w innym segmencie rynku niż produkt masowy i to najlepiej z pominięciem pośredników, czyli w sprzedaży bezpośredniej. Produkty te uzyskują najwyższą cenę w formie przetworzonej np. dań kuchni regionalnej i to najlepiej w zakładach gastronomicznych, które są własnością grupy producentów [Krajewski 2003].

Turystyka kulinarna może odgrywać ogromną rolę w rozwoju regionalnym, jest ona narzędziem, dzięki któremu wraz z turystami przybywającymi do danych miejsc napływają środki finansowe, ważne jest jednak by turysta był godnie przyjmowany, by w jego wspomnieniach pozostały smaki kuchni tradycyjnej oraz elementy obrzędowości lokalnej.

Podsumowanie

Różnorodność kulturowa Europy przejawia się w architekturze, sztuce, muzyce, tańcu, stroju, ale także, co dla wielu ogromnie interesujące i smaczne w kulturze stołu, tradycyjnych produktach, potrawach kuchni narodowych czy regionalnych.

Dziś w dobie wszechobecnej chemizacji całego procesu wytwarzania i przetwarzania żywności łącznie z modyfikacjami genetycznymi produkty regionalne i lokalne stanowią swoistą przeciwwagę i alternatywę dla konsumentów w stosunku do produktów masowych i to zarówno na rynkach światowych jak i wewnętrznych. Produkcja z zastosowaniem metod tradycyjnych najczęściej dotyczy regionów o przewadze tradycyjnego rolnictwa o typie ekstensywnej produkcji a więc regionów ubogich, które zajmują szczególne miejsce w polityce regionalnej.

Szlaki turystyczne wraz z produktami uzupełniającymi, spełniają ważną rolę promocyjną, pozwala to na wykreowanie nowych form turystyki (w tym turystyki edukacyjno-rekreacyjnej dzieci i młodzieży) oraz zwiększa atrakcyjność turystyczną danego regionu.

W dobie globalizacji nie da się uniknąć zjawiska dyfuzji przestrzennej składników potraw, zwyczajów żywieniowych i obyczajowości. Dyfuzja ta postępuje od zarania dziejów, odkąd, człowiek zaczął się przemieszczać. Jest to zjawisko, które może być zagrażającym, jeżeli nie przyjdzie z pomocą prężnie rozwijająca się turystyka w poszukiwaniu tradycyjnych smaków, oryginalnych potraw i regionalnych kuchni. To zadanie ma do spełnienia turystyka kulinarna, będąca niewątpliwie jedną z form turystyki kulturowej.

Krzysztof Zaniewski
Urząd Marszałkowski
Województwa Mazowieckiego w Warszawie

Produkt tradycyjny w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

Rozwój gospodarki rynkowej oraz proces integracji z Unią Europejską spowodował konieczność przystosowania branży rolno-spożywczej do europejskich standardów w tej dziedzinie. Obywatele państw Wspólnoty Europejskiej są niezmiernie wrażliwi na sprawy związane z jakością i bezpieczeństwem żywności. Domagają się gwarancji, że nabywane przez nich artykuły spożywcze są wysokiej jakości i nie stanowią zagrożenia dla organizmu ludzkiego. Afery związane z dioksynami, glikolem, chorobą wściekłych krów czy z ptasią gripą spowodowały ogromne straty dla producentów i przetwórców żywności. Nastąpił spadek zaufania klienta do oferowanych produktów. Sprawy jakości i bezpieczeństwa żywności nabrały pierwszorzędного znaczenia. Zagadnienia te zaczęto traktować w sposób kompleksowy, obejmując obszarem ochrony cały łańcuch gospodarki żywnościowej w drodze żywności „od pola do stołu”. Jedynie całościowe potraktowanie tematu umożliwi zagwarantowanie konsumentowi bezpieczeństwa nabywanych przez niego artykułów spożywczych.

Należy pamiętać, że wszelkie dostarczanie produktu konsumentowi, także nieodpłatne, nakłada na producenta żywności oraz następujące po nim wszystkie ogniwa łańcucha pośredników odpowiedzialność za jej zdrowotne bezpieczeństwo. Dotyczy to także produktów tradycyjnych posiadających lub nie posiadających udokumentowanie swego pochodzenia. Umieszczenie produktu na Liście Produktów Tradycyjnych lub uzyskanie jednego z oznaczeń europejskich nie zwalnia producenta odpowiedzialności za bezpieczeństwo zdrowotne produktu. Należy pamiętać, że tradycyjność i regionalność żywności jest pojmowana jako kontekst historyczny czy też terytorialny, związany z danym obszarem geograficznym. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności, nawet tej tradycyjnej czy lokalnej jest raczej aspektem techniczno-higienicznym „zadany” jako ustawowy obowiązek każdego, kto dostarcza żywność konsumentowi końcowemu.

Tworzenie szlaków kulinarnych, jako produktu turystycznego musi opierać się na gruntownej analizie posiadanych możliwości, musi być poprzedzone szczegółowym i dobrze

udokumentowanym rozeznaniem posiadanych atutów. Jest to zadanie interdyscyplinarne, dla wielu podmiotów zainteresowanych wykreowaniem produktu, stworzeniem nowych możliwości dla danego regionu.

Wyrazem dostosowania prawodawstwa polskiego do nowych warunków jest **ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz.1225.)**. Ustawa reguluje sprawy związane z bezpieczeństwem żywności w naszym kraju z precyzyjnym określeniem obowiązków podmiotów branży spożywczej oraz organów kontrolnych odpowiedzialnych za funkcje nadzoru i kontroli. Określa zakres odpowiedzialności za skutki zaniedbań lub nadużyć związanych z produkcją, przetwarzaniem, przechowywaniem i wprowadzaniem żywności na rynek.

Jak definiujemy określenie „bezpieczeństwo żywności”?

Zgodnie z przywołaną ustawą: **„Bezpieczeństwo żywności to ogół warunków, które muszą być spełnione, dotyczących w szczególności: stosowania substancji dodatkowych i aromatów, poziomu substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, warunków napromieniowania żywności, cech organoleptycznych i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka”**.

Praktycznie dla podmiotów zajmujących się żywnością, bezpieczeństwo zdrowotne żywności można zapewnić dzięki:

- stosowaniu Dobrej Praktyki Rolniczej w produkcji pierwotnej,
- przestrzeganiu ogólnych zasad higieny zapisanych w regulacjach prawnych dotyczących produkcji, przetwórstwa, przechowywania, transportu i obrotu żywnością (Rozporządzenie (WE) NR 852, 853 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia),
- wdrażaniu w zakładach produkcji, przetwórstwa i dystrybucji żywności systemów zapewnienia jakości, a szczególnie systemu HACCP (GMP/GHP, IP, IFS, BRC, GLOBALGAP).

W ramach unijnego prawa od 1 stycznia 2006 roku obowiązują na terenie wszystkich krajów Unii Europejskiej:

- **Rozporządzenie Unii Europejskiej 852/2004** z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- **Rozporządzenie Unii Europejskiej 853/2004** z 29 kwietnia 2004 roku ustanawiające szczegółowe przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Zgodnie z nimi wszystkie ogniwa gospodarki żywnościowej uczestniczące w przetwórstwie, przechowywaniu i dystrybucji są zobowiązane do posiadania i stosowania w praktyce swych działań systemu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności – zasad HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontroli). System ten, traktowany jako najefektywniejsze narzędzie służące zapewnieniu bezpieczeństwa żywności, został wpisany mocą przywołanych rozporządzeń jako obowiązujący wszystkie ogniwa gospodarki żywnościowej.

Jedynie obszar produkcji pierwotnej wraz z towarzyszącymi działaniami powiązanymi został zwolniony z obowiązku posiadania systemu HACCP.

Aby sprecyzować powyższe stwierdzenie należy przypomnieć określenie produkcji pierwotnej zwanej często produkcją podstawową oraz inne pojęcia.

Produkcja pierwotna (podstawowa) to produkcja, chów lub uprawy produktów pierwotnych, włącznie ze zbiorem plonów, łowiectwem, łowieniem ryb, udojem mleka oraz wszystkimi etapami produkcji zwierzęcej przed ubojem, a także zbiorem roślin rosnących w warunkach naturalnych.

Działania powiązane to:

- transport, składowanie, przetwarzanie surowców w miejscu produkcji, pod warunkiem, że nie zmienia to znacznie ich charakteru,
- transport żywych zwierząt, gdzie jest to niezbędne do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia,

oraz

- w przypadku produktów pochodzenia roślinnego, produktów rybołówstwa i zwierząt łownych, działania transportowe w celu dostawy surowców, których charakter nie został znacznie zmieniony, z miejsca produkcji do zakładu.

Jak wynika z powyższego producenci rolni, którzy nie prowadzą przetwarzania surowców rolniczych zwolnieni są z wprowadzania i dokumentowania systemu HACCP. Mają natomiast obowiązek stosowania zasad **Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).**

Konsekwentne wprowadzanie tych zasad pozwala, na etapie podstawowym, prowadzić produkcję bezpiecznych surowców rolnych. Tylko takie surowce mogą być akceptowane przez przemysł przetwórczy – kolejne ogniwo gospodarki żywnościowej. Przetwórcy zobowiązani do stosowania i dokumentowania systemu HACCP, już się

domagają od dostawców surowców udokumentowania, że otrzymywane surowce są bezpieczne. Producent rolny będzie zmuszony do wykazania, że jego produkty nie niosą zdrowotnego zagrożenia dla wytwarzanej żywności. Dotyczy to głównie przekraczania dopuszczalnego poziomu pozostałości środków ochrony roślin, leków weterynaryjnych, zawartości związków azotu, mikotoksyn i innych substancji wskazujących na niewłaściwe prowadzenie produkcji rolnej.

Istnieją też nadobowiązkowe systemy bezpieczeństwa wytwarzania surowców rolnych. Dotyczą one głównie świeżych surowców, które w prawie nie zmienionej formie są lokowane na rynku. Chodzi tu głównie o świeże owoce i warzywa.

Sieci handlowe domagają się od swoich dostawców gwarancji bezpieczeństwa poprzez uzyskiwanie certyfikatów na wytwarzaną żywność. Oznacza to, że producent chcąc współpracować z daną jednostką czy siecią handlową jest zmuszony do stosowania podczas wszystkich etapów produkcji rolnej systemów bezpieczeństwa takich jak na przykład Integrowana Produkcja (IP), BRC, IFS, GLOBALGAP. Systemy te, o większej lub mniejszej złożoności, są certyfikowane przez niezależne jednostki. W ten sposób handlowcy zabezpieczają się przed możliwością lokowania na rynku artykułów z niepewnych źródeł, nie posiadających udokumentowanego pochodzenia.

Podsumowując należy podkreślić, że ustawodawstwo w zakresie bezpieczeństwa żywności podlega stałym zmianom w kierunku tworzenia systemu, w którym na rynku nie powinien się pojawiać produkt spożywczy stanowiący zagrożenie zdrowotne dla konsumenta. Już dzisiaj system prawny pozwala na objęcie całego łańcucha gospodarki żywnościowej ścisłym nadzorem sanitarno-weterynaryjnym. Kwestią czasu jest takie przeorganizowanie kontroli urzędowej, by istniejące zasady mogły być skutecznie egzekwowane. Dla producentów rolnych nadszedł czas, w którym wyprodukowanie surowców rolnych musi być powiązane z możliwością udokumentowania ich jakości. Ma to szczególne znaczenie dla podmiotów działających zespołowo, gdy w grę wchodzi duże partie towaru produkowanego u poszczególnych producentów. Każdy z nich musi być świadomy konieczności utrzymywania i stałej kontroli obowiązujących w grupie standardów jakościowych. Globalna gospodarka europejska czy też światowa zmusza do konkurowania także w tej dziedzinie. Producenci, którzy nie odpowiedzą na te wyzwania będą z czasem spychani na margines życia gospodarczego.



WYKAZ WYSTAWCÓW



Instytucja	Opis
<p>"AGA" Agnieszka Mochocka ul. Płocka 86E/14 09-100 Płońsk tel. 508216861 e-mail: agaa_mucha@wp.pl</p>	<p>Kosmetyki firmy AVON. Porady kosmetyczne.</p>
<p>Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa Biuro Powiatowe w Płońsku ul. H. Sienkiewicza 11 09-100 Płońsk tel. 23 6640141</p>	<p>Informacja na temat WPR.</p>
<p>Agencja Rynku Rolnego Oddział Terenowy w Warszawie ul. J. Waszyngtona 146 04-076 Warszawa tel. 22 5158132 fax. 22 5158113 e-mail: warszawa@arr.gov.pl www.arr.gov.pl</p>	<p>Stoisko informacyjno-konsultacyjne nt. mechanizmów Wspólnej Polityki Rolnej oraz krajowych, którymi administruje Agencja Rynku Rolnego.</p>
<p>ARECA PLANT Zbigniew Rybiarczyk Opławiec 66/1 85-469 Bydgoszcz tel. 52 2883065 fax. 52 2883065 e-mail: arecaplant@op.pl www.arecaplant.pl</p>	<p>Domowe rośliny doniczkowe.</p>
<p>Bartosz - Krystyna Bartoszewicz ul. Kryńska 3 16-010 Wasilków tel. 508514215 e-mail: bartoszfirma@interia.pl</p>	<p>Wędliny staropolskie produkowane metodą tradycyjną bez konserwantów. Chleb żytni na zakwasie pieczony w piecu kaflowym opalany drewnem. Olej lniany i rzepakowy, tłoczony na zimno.</p>
<p>Bayer CropScience Polska Sp. z o.o. Al. Jerozolimskie 158 02-326 Warszawa tel. 22 5723604 fax. 22 5723603 www.bayer.com.pl</p>	<p>POLE: – kukurydza: MAISTER 310 WG; – burak cukrowy: BETANAL maxxPRO 209 OD, PROTEUS 110 OD. Bayer CropScience, jest liderem w zakresie ochrony roślin, biotechnologii i higieny sanitarnej.</p>

	Zajmuje wiodącą pozycję na rynku insektycydów, herbicydów, fungicydów i zapraw nasiennych, oferując najpełniejszą paletę środków ochrony roślin. Spośród firm z branży rolniczej Bayer CropScience mają jeden z największych i najbardziej zaawansowanych programów badawczych.
Begert Dariusz Gospodarstwo Rolno-Ogrodnicze ul. Rypułtowska 98 05-200 Pabianice tel. 42 2152593 fax. 42 2152593	Drzewka owocowe, krzewy ozdobne oraz róże.
Biuro Regionalne Oriflame Anna Lewandowska-Sękulska ul. Wyszogrodzka 16 09-100 Płońsk tel. 661091663 e-mail: lewandowska1ster@gmail.pl www.biuroregionalneplonsk.webh.pl	Promocja, reklama firmy Oriflame - produktów naturalnych szwedzkiej firmy kosmetycznej. Możliwość kupowania kosmetyków 23% taniej jako KLUBOWICZ. Karta klubu - bezpłata. Profesjonalny dobór kosmetyków!!!
BLEMEN CENTER PĘDZICH Zenon Pędzich ul. Głowackiego 9 07-410 Ostrołęka tel. 784990897 e-mail: blumencenter.pedzich@gmail.com	Kwiaty doniczkowe ozdobne.
CALDEN Sp. z o.o. sp. k. ul. Grudziądzka 110-114/l.104 87-100 Toruń tel. 56 6608920 fax. 56 6608921 www.caldena.com	CALDEN powstała w listopadzie 2009 r.. Głównym zadaniem firmy jest wprowadzanie na rynek nawozów dolistnych najnowszej generacji, bezpiecznych, skutecznych, sprawdzonych i wysoce efektywnych. Najważniejszym obszarem firmy CALDEN jest dbanie o najwyższą jakość produktów do produkcji rolnej.
CARITAS DIECEZJI PŁOCKIEJ WARSZATAT TERAPI ZAJĘCIOWEJ ul. Płocka 17 09-100 Płońsk tel. 23 6765367 e-mail: wztplonsk@wp.pl	Prezentujemy niezwykle przedmioty, ręcznie wykonane przez naszych podopiecznych - dorosłe osoby niepełnosprawne, To niepowtarzalne rękodzieło doskonale sprawdzi się jako upominek lub ozdoba.

<p>CEDROB S.A. ul. Płocka 5 06-400 Ciechanów tel. 23 6720697 fax. 23 6616161 e-mail: marketing@cedrob.com.pl www.cedrob.com.pl</p>	<p>CEDROB pasze to znaczący w kraju producent pełnoporcjowych i uzupełniających mieszanek paszowych dla brojlerów, indyków rzeźnych, kur stad reprodukcyjnych mięsnych i towarowych, gęsi oraz dla trzody chlewnej. Produkuje paszę powtarzalną o wysokiej jakości i bezpieczeństwie.</p>
<p>EcoExperts s.c. Zgorzała, ul. Puszczyka 1f lok. 1 05-515 Mysiadło tel. 513222247 e-mail: biuro@ecoexperts.pl www.ecoexperts.pl</p>	<p>Odnawialne źródła energii - kolektory słoneczne.</p>
<p>ELMAR-MAIS Karbowski Duklas Spółka Jawna ul. 22 Lipca 49 87-840 Lubień Kujawski tel. 54 2337548 fax. 54 2337548 e-mail: biuro@elmar-mais.pl www.elmar-mais.pl</p>	<p>ELMAR-MAIS autoryzowany dystrybutor kwalifikowanego materiału siewnego kukurydzy i rzepaku niemieckiej hodowli KWS.</p>
<p>EURALIS Saaten Sp. z o.o. Oddział w Polsce ul. Wichrowa 19 60-449 Poznań tel. 61 8449140 fax. 61 8449140 e-mail: biuro@euralis.pl www.euralis.pl</p>	<p>POLE: - kukurydza: ES CONVENT, ES COOKPIT, ES BOMBASTIC, ES CIRRIUS. EURALIS Saaten Sp. z o.o. Oddział w Polsce to polskie przedstawicielstwo firmy hodowlanej EURALIS Semences S.A.S., należącej do francuskiej Groupe EURALIS. Specjalizujemy się w hodowli i produkcji materiału siewnego kukurydzy, rzepaku i słonecznika, a także soi i sorga. Więcej na stronie internetowej euralis.pl.</p>
<p>F.H. POLINAT Jerzy Godoniuk ul. Obr. Westerplatte 35 17-300 Siemiatycze tel. 85 6561221 fax. 85 6560121 e-mail: polinat@bk.home.pl www.grzyby.biz</p>	<p>F.H. POLINAT to firma rodzinna z Siemiatycz. Zajmuje się kupnem, sprzedażą i przetwórstwem grzybów oraz runa leśnego. Posiada certyfikat produktów tradycyjnych. W sprzedaży grzyby suszone i marynowane.</p>
<p>Firlej Bożena Pruszków 05-804 Pruszków tel. 509917257 e-mail: bozena.firlej@gmail.com</p>	<p>Wata cukrowa, popcorn.</p>

<p>Firma Handlowa "WŁADEK" Handel Obwoźny Stępowo 19 87-500 Rypin tel. 691282957</p>	<p>Stoisko z goframi i obwarzankami, piernikami, słodyczami.</p>
<p>GARNEX Jan Kudrewicz Wyrób i sprzedaż wyrobów glinianych ul. Sosnowa 19, Czarna Wieś Kościelna 16-020 Czarna Białostocka tel. 85 7109085 fax. 85 7109085</p>	<p>Wyroby z gliny toczone ręcznie na kole garncarskim: wazony, dzbany, gary, dwojaki, misy; naczynia użytkowe: na miód, smalec, cukier, ogórki, dzbanki na mleko, kompot, kubki.</p>
<p>GEOPOINT Usługi Geodezyjne Robert Rogowski ul. 19-go Stycznia 38 09-100 Płońsk tel. 503460680 www.geodetaplonsk.pl</p>	<p>Firma GEOPOINT świadczy usługi z zakresu geodezyjnych pomiarów sytuacyjno-wysokościowych i realizacyjnych oraz geodezji katastralnej. Specjalizuje się w wykonywaniu map do celów projektowych, tyczeniu obiektów budowlanych, podziałów i wznowień granic nieruchomości.</p>
<p>GOSPODARSTWO OGRODNICZE Teresa i Michał Siuda Bartoszyłas 1 83-430 Stara Kiszewa tel. 58 6876721</p>	<p>Byliny.</p>
<p>Gospodarstwo Ogrodnicze Janina i Tadeusz Szymborscy Tuł 12 05-205 Klembów tel. 29 7770150 fax. 29 7770150</p>	<p>Kwiaty doniczkowe oraz chryzantemy.</p>
<p>Gospodarstwo Ogrodnicze Makówka Aleksandra Połaniecka ul. Chmielna 84 05-825 Grodzisk Mazowiecki tel. 792010329 e-mail: gospodarstwoogrodnicze@interia.eu</p>	<p>Krzewy ozdobne.</p>
<p>GOSPODARSTWO OGRODNICZE SZKÓLKA KRZEWÓW DRZEW OZDOBNYCH Sławomir i Barbara Tkaczyk ul. Szkolna 5 05-077 Zakręt fax. 22 7732398</p>	<p>Rośliny iglaste i ozdobne.</p>

<p>Gospodarstwo Ogrodniczo - Rolne "FLORAMA", M. Radzio ul. Wybranieckich 33 05-300 Mińsk Mazowiecki tel. 604433456 fax. 25 7581104 e-mail: biuro@florama.com.pl / florama@wp.pl www.florama.com.pl</p>	<p>Rośliny bylinowe, trawy ozdobne.</p>
<p>Gospodarstwo Pasieczne "Pszczołka" Grzegorz Brzozowicz Tomaszów 2a 26-330 Żarnów tel. 517385958, 662176995 e-mail: g.brzozowicz@op.pl</p>	<p>Degustacja i sprzedaż naturalnych miodów pszczelich z własnej pasieki oraz produktów pszczelich, pyłek, kit, propolis, odlewy woskowe.</p>
<p>Gospodarstwo Pasieczne Adam i Wojciech Piotrkowski ul. Kościuszki 6 A 09-300 Żuromin tel. 23 6572823 e-mail: piotrkowscy@poczta.onet.pl</p>	<p>Miody odmianowe i produkty pszczele.</p>
<p>Gospodarstwo Pasieczne Andrzej Stachyra ul. Szpitalna 37 09-300 Żuromin tel. 23 6572468</p>	<p>Miód i produkty pszczele.</p>
<p>Gospodarstwo Pszczelarskie A. J. Tudela, Pasieka wędrowną. Obręb 13 09-214 Mochowo tel. 242769349 e-mail: tudu1988@gmail.com</p>	<p>Produkty pszczele: miód, pyłek, propolis.</p>
<p>Gospodarstwo Rolno-Ogrodnicze Alina i Andrzej Mąka Luciejów 80 98-113 Buczek tel. 603208115</p>	<p>Rośliny rabatowe. Byliny.</p>
<p>Gospodarstwo Rolno-Ogrodnicze ul. M. Hubala 54 Wola Zarudzyńska, 95-054 Ksawerów tel. 506720793</p>	<p>Byliny i cebulki kwiatowe, iglaki.</p>

<p>Gospodarstwo Sadownicze „Tęczowy Ogród”, Marcin Wasilewski Brzozowiec 16 96-521 Brzozów tel. 601980020, 607392698 e-mail: sady-mazowska@wp.pl www.sady-mazowska.pl</p>	<p>W 100% naturalne soki nfc bez dodatku cukru, wody, konserwantów. Tłocznia soków Tęczowy Ogród oferuje soki naturalne, jabłka oraz usługę tłoczenia soków z owoców i warzyw.</p>
<p>Grupa Azoty Zakłady Azotowe Kędzierzyn S.A. ul. Mostowa 30A 47-220 Kędzierzyn-Koźle tel. 77 4813284 fax. 77 4812627 e-mail: mirosław.jankowski@grupaazoty.com www.grupaazoty.com</p>	<p>W grupie nawozów azotowych z siarką oferowane są nowe produkty o dużej, trwałej i wyrównanej granulacji, czyli SALETROSAN® 26 MAKRO, POLIFOSKA® 21 i SALMAG Z SIARKĄ® oraz znany od wielu lat SIARCZAN AMONU AS 21 o różnym uziarnieniu, tj. selekcyjowany makro, standard lub krystaliczny. W grupie nawozów azotowych do wyboru znajdują się powszechnie stosowane i uniwersalnie działające SALETRY AMONOWE, SALETRZAKI I SALMAGI®, a poza tym MOCZNIK i ROZTWÓR MOCZNIKOWO-SALETRZANY (RMS). Grupę nawozów wieloskładnikowych – kompleksowych stanowi kilka formuł nawozów NPK znanych pod marką POLIFOSKA® i POLIMAG® oraz fosforan amonu - POLIDAP®. Ich cechą jest wyrównana i trwała granula, która ma stały, identyczny skład, dlatego jako jedyne polskie nawozy NPK określane są jako nawozy kompleksowe.</p>
<p>Handel Obwoźny Krzysztof Dziezic ul. Szlak Papieski 159 34-424 Szaflary tel. 698937688 e-mail: artur_gawrych@wp.pl</p>	<p>Wyroby regionalne z Podhala: sery z mleka krowiego i owczego; sery grillowane podawane z żurawiną. Kaptcie skórzane; błamy.</p>
<p>Hodowla Roślin Smolice Sp. z o.o. Grupa IHAR Smolice 146 63-740 Kobylin tel. 65 5482420 fax. 65 5481070 e-mail: smolice@hr.smolice.pl www.hr.smolice.pl</p>	<p>POLE: – kukurydza: RYWAL, LOKATA, ROSOMAK, KOSMAL, KONKURENT, KOSYNIER. Prowadzimy hodowlę i nasiennictwo zbóż ozimych i jarych, kukurydzy, rzepaku, grochu, łąbinów oraz prosa. Mamy pozycję krajowego lidera w hodowli i produkcji odmian mieszańcowych kukurydzy. Jesteśmy właścicielami ponad 80 odmian roślin rolniczych. Oferujemy wysokiej jakości materiał siewny</p>

	przeznaczony do dalszej reprodukcji oraz na potrzeby produkcji towarowej.
Joanna Żelazińska - malarstwo, rękodzieło artystyczne Leśniewo Dolne 4 06-460 Grudusk tel. 602526792 e-mail: joanzel16@gmail.com	Obrazy o różnej tematyce, w tym dekoracyjne obrazy wieloczęściowe. Drewniana biżuteria i unikatowe pudełka.
Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego OR Warszawa Placówka Terenowa w Ciechanowie ul. Sienkiewicza 81 06-400 Ciechanów tel. 23 6742417 fax. 23 6742426 e-mail: ciechanow@krus.gov.pl www.ciechanowkrus.gov.pl	Stoisko informacyjne.
KOLIAMARK Małgorzata Kocowicz Mokra 7 26-220 Stąporków tel. 661934984	Kamienie, minerały, biżuteria oraz wyroby wełniane.
Koło Gospodyń Wiejskich w Grodkowie-Zawisze Grodkowo-Zawisze 38 09-200 Sierpc tel. 512136648	Produkty regionalne, ekologiczne - chleb na zakwasie, przecieraki z okrasą i kapustą, wędliny domowe.
KORABIA Marzena Kaczorowska Barycz 18 95-082 Dobroń tel. 509730732 e-mail: korabia@vp.pl	Piwa wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych marki Koreb (podpiwek, kwas chlebowy).
Kutnowska Hodowla Buraka Cukrowego Sp. z o.o. Straszków 62-650 Kłodawa tel. 63 2730809 fax. 63 2730396 e-mail: straszkw@khbc.pl www.www.khbc.pl	POLE: - burak cukrowy: FINEZJA, JANKA, JAMPOL, JASIEK. Najwyższej jakości nasiona buraka cukrowego cenionych odmian: JAMPOL Rh+Cr, Finezja Rh + Cr, SZACH Rh, JANKA Rh, JAGUSIA Rh, LUZON Rh, SYZYF Rh, JANOSIK Rh. Firma z 128-letnią tradycją polskiej hodowli i nasiennictwa buraka cukrowego. Usługa: otoczkowanie nasion innych roślin.

<p>LIMAGRAIN Central Europe Spółka Europejska Oddział w Polsce ul. Ks.P. Wawrzyniaka 2 62-052 Komorniki tel. 61 6571985 fax. 61 6571986 e-mail: marek.skwira@limagrain.pl www. lgseeds.pl</p>	<p>POLE: - kukurydza: LG 30.306, LG 30.275, LG 32.52, LG 32.32, LG 30.240. Misją hodowli nasion Limagrain jest dostarczanie rolnikom odmian specjalistycznych, dostosowanych właściwościami do potrzeb określonej produkcji. Każda z odmian posiada unikalne cechy, które często stanowią o wysokości profitu uzyskiwanego z uprawy kukurydzy. Na ziarno proponujemy między innymi znakomicie plonującą odmianę LG 32.58, jak również nowość EMMY, dla producentów mleka wysokostrawne odmiany z programu Animal Nutrition, między innymi LG 32.52. czy STRAWNEGO PIEGUSA czyli LG 30.238. Naszą ofertę uzupełniają odmiany ze szczególnym przeznaczeniem na biogaz, jak np. odmiana LG 30.240 i LG 30.306.</p>
<p>Lokalna Grupa Działania - Przyjazne Mazowsze ul. H. Sienkiewicza 11 09-100 Płońsk tel. 23 6613161 fax. 23 6613161 e-mail: lgdpm@wp.pl www.lgdpm.pl</p>	<p>Lokalna Grupa Działania – Przyjazne Mazowsze działa na terenie gmin: Baboszewo, Dzierżążnia, Joniec, Naruszewo, Nowe Miasto, Płońsk, Raciąż, Sochocin, Załuski, Miasto Raciąż. Wspiera tych, którzy przyczyniają się do zachowania dziedzictwa kulturowo-przyrodniczego, rozwoju kultury, sportu, turystyki, kreowania produktów lokalnych, poprawy wizerunku obszarów wiejskich, tworzenia miejsc pracy. Mieszkańcy powiatu płońskiego realizując projekty zgodne Lokalną Strategią Rozwoju mogą korzystać ze środków unijnych w ramach działań: Odnowa i rozwój wsi, Małe projekty, Tworzenie i rozwój mikro-przedsiębiorstw, Różnicowanie w kierunku działalności nierolniczej. Od 25 września do 9 października 2013 r. LGD - Przyjazne Mazowsze będzie przyjmować wnioski o przyznanie pomocy z działań: Tworzenie i rozwój mikro-przedsiębiorstw, Małe projekty oraz Odnowa i rozwój wsi.</p>
<p>MAISADOUR POLSKA Sp. z o.o. Pokrzywno 3 A 61-315 Poznań tel. 61 8798306 fax. 61 8798306 e-mail: zuzanna.slupinska@maisadour.pl</p>	<p>POLE: - kukurydza: MAS 15.P, DYNAMITE, MAS 17G, MAS 22R, MAS 24V, MAS 19H. Maisadour Polska to francuska firma hodowlano-nasienna, która posiada szeroką ofertę odmian kukurydzy ziarnowej, kiszonkowej oraz rzepaku.</p>

<p>www. maisadour-semences.fr/pl</p>	<p>Odmiany są wyselekcjonowane i sprawdzone na licznych poletkach demonstracyjnych i polach produkcyjnych na terenie całego kraju.</p>
<p>Masarnia Wędlin Tradycyjnych "Jasińscy" Danuta Jasińska ul. Gen. Fr. Żymińskiego 05-205 Klembów tel. 29 7779200</p>	<p>Wędliny tradycyjne i rękodzieło artystyczne.</p>
<p>Mazowiecka Izba Rolnicza ul. Żółkiewskiego 17 05-075 Warszawa-Wesoła tel. 23 7735395, 236728602 fax. 23 7735527 e-mail: weso@mir.pl www.mir.pl</p>	<p>Izba jest jednostką organizacyjną samorządu rolniczego działającego na rzecz rozwiązywania problemów rolnictwa i reprezentuje interesy zrzeszonych w niej podmiotów. Działa na rzecz rolnictwa, wpływa na kształtowanie polityki rolnej i uczestniczy w jej realizacji .</p>
<p>Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego Oddział Poświętne w Płońsku ul. Sienkiewicza 11 09-100 Płońsk tel. 23 6622847 fax. 23 6629950 e-mail: plonsk@modr.mazowsze.pl www.modr.mazowsze.pl</p>	<p>MODR z siedzibą w Warszawie obejmuje swym zasięgiem województwo mazowieckie, składa się z 6 Oddziałów: Bielice, Ostrołęka, Płock, Poświętne, Radom, Siedlce. Główne zadania to: doradztwo z zakresu nowoczesnych technologii, ekonomiki, rachunkowości, wsparcia obszarów wiejskich, zachowania dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego, marketingu i przedsiębiorczości, wiejskiego gospodarstwa domowego i agroturystyki, ekologii i ochrony środowiska .MODR Oddział Poświętne w Płońsku należy do najstarszych jednostek doświadczalno-doradczych w kraju. Utworzył ją w 1923 r. Sejmik Płoński. Celem tej placówki było podnoszenie kultury rolnej na Mazowszu, rozwój rolnictwa i zwiększenie produkcji rolnej. Od lat 20. ubiegłego wieku do dziś, nasz ośrodek nieprzerwanie doradza rolnikom a w ostatnich latach także mieszkańcom obszarów wiejskich. Realizując Wspólną Politykę Rolną ma istotny wpływ na przeobrażenia w sektorze rolnym województwa mazowieckiego.</p>
<p>Mazowieckie Centrum Hodowli i Rozrodu Sp. z o.o. w Łowiczu, Zakład w Ciechanowie ul. Gostkowska 94 06-400 Ciechanów</p>	<p>MCHIRZ Sp. z o.o. w Łowiczu, Zakład w Ciechanowie, oferuje usługi w zakresie unasieniania krów nasieniem buhajów ras mlecznych i mięsnych oraz unasieniania loch nasieniem knurów ras mięsnych i matecznych.</p>

	własna sieć magazynów, sprawna logistyka, wysoka jakość oferowanych produktów i usług, elastyczne terminy płatności, finansowanie produkcji, korzystne ceny, liczne systemy kontraktacji, duża elastyczność i szybkość reakcji.
P.P.H.U VIGOR Grażyna Kobiela ul. Bóźnicza 11E 61-752 Poznań tel. 693257149 e-mail: vigor@vigor.info.pl www.vigor.info.pl	FERTINA - nawozy dolistne produkcja i sprzedaż.
PACHNICZÓWKA Sp. z o.o. ul. Polna 2 07-110 Grębków tel. 511710243 e-mail: pachniczowka@onet.eu; biuro@pachniczowka.pl www.pachniczowka.pl	Produkty pasieczne i miodosytnicze, wyroby przetwórstwa miodowego.
PASIEKA WARMIŃSKA Kuciński Rafał ul. Morąska 34/3 11-130 Orneta tel. 604876139 e-mail: rafku1@o2.pl	Miody odmianowe, produkty pszczele.
Pfeifer & Langen Głinojeck S.A. ul. Mickiewicza 35 60-959 Poznań tel. 23 6740663 fax. 23 6742507 e-mail: glinojeck@diamant.pl www.liz.pl	POLE: - burak cukrowy: AGENT. Oferta Rolniczego Doradztwa w Uprawie Buraka Cukrowego LIZ; Ocena jakości zbioru kombajnowego buraków.
PH KONRAD Krzysztof Przeździecki ul. Poligonowa 28C 18-400 Łomża tel. 86 2151115 fax. 86 2169392 e-mail: sekretariat@phkonrad.eu www.phkonrad.com.pl	Importowane nasienie buhajów, jałowice hodowlane, skup bydła mięsnego, importowane warchlaki, skup tuczników, transport - przewóz żywych zwierząt.
PHU KAJA Katarzyna Agnieszka Plocharska ul. Malewskiej 1/57 13-200 Działdowo tel. 502226282 e-mail: kplocharska@tlen.pl	Prezentacja firmy AVON - porady kosmetyczne.

<p>Pieczywo Regionalne Kurpiowskie Handel Obwoźny Roman Niedźwiedzki ul. Wesoła 3 07-437 Łyse tel. 29 7725391</p>	<p>Pieczywo kurpiowskie, tradycyjne wędliny.</p>
<p>PIEKARNIA KURPIOWSKA SERAFIN Żubrowski Spółka Komandytowa Serafin 4 07-437 Łyse tel. 608634423 e-mail: info@piekarniakurpiowska.pl www.piekarniakurpiowska.pl</p>	<p>Pieczywo regionalne kurpiowskie.</p>
<p>Pietrzak Bogdan ul. Batalionów Chłopskich 09-400 Płock tel. 24 221125</p>	<p>Obrazy - Art. Płona.</p>
<p>PIONEER Northern Europe Sales Division GmbH Oddział w Polsce Aleje Solidarności 46 61-696 Poznań tel. 61 8162068 fax. 61 8162068 e-mail: dolecki@pioneer.info.pl www.pioneer.com</p>	<p>POLE: – kukurydza: P 8000, P 8400, PR 38 N 86, PR 38 A 79, P 9027, PR 39 T 83, PR 39 F 58, P 8488 Firma PIONEER oferuje nasiona kukurydzy na ziarno, kiszonkę w pełnym asortymencie wczesności, serwis związany z oceną jakości kiszzonek (mobilne laboratorium) oraz mieszanek rzepaku ozimego w tym mieszance półkarłowe.</p>
<p>Powiatowy Urząd Pracy w Płońsku ul. Wolności 12 09-100 Płońsk tel. 23 6627801 fax. 23 6623756 e-mail: wapo@praca.gov.pl www.pupplonsk.org.pl</p>	<p>Oferuje usługi i instrumenty rynku pracy: pośrednictwo pracy, poradnictwo zawodowe, staże, szkolenia zawodowe, refunduje koszty wyposażenia/doposażenia stanowisk pracy, roboty publiczne, prace społecznie użyteczne oraz koszty dojazdu do pracy, staże, prace interwencyjne.</p>
<p>PPH IZABELA Izabela Grzybkowska-Malitka ul. Żwirowa 12 05-101 Nowy Dwór Mazowiecki tel. 506083156 e-mail: pphizabela@poczta.pl</p>	<p>Sprzedaż pieczywa wyrabianego ręcznie, smalcu domowego, ogórków małosolnych, pajdy chleba ze smalcem ogórkiem i szczypiorkiem.</p>
<p>PPHU Gerard Sobolewski Dzierżążnia Nowa 34 09-164 Dzierżążnia tel. 502069035 e-mail: gerardsobolewski@wp.pl</p>	<p>Domowy wyrób wędlin.</p>

<p>Pracownia Ceramiki Artystycznej i Użytkowej BORYS s.c. Izidor Borys ul. Szarych Szeregów 9 10-072 Olsztyn tel. 89 5359155</p>	<p>Rękodzieło artystyczne, garncarstwo - 50 lat doświadczenia. Naczynia użytkowe: dzbany, misy, butle, słoje w brązowej, kamionkowej stylistyce.</p>
<p>PROBIOPHARMA Iwona Dylewska Głodowo Wielkie 92 05-190 Nasielsk tel. 601657585 e-mail: probiopharma@probiotics.pl www.probiopharma.pl</p>	<p>ProBioEmy - naturalne technologie dla gleby, roślin, zwierząt i ludzi.</p>
<p>PRO-MIX Jacek Dąbrowski Usługi Ogólnobudowlane ul. Związku Walki Młodych 66 09-100 Płońsk tel. 505962564 fax. 23 6613378 e-mail: jacekoknoca@o2.pl www.pro-mix.pl</p>	<p>Ogrodzenia granitowo-betonowe i ogrodzenia kompozytowe.</p>
<p>PROSPERITY Radosław Borczak ul. Lipowa 11 07-110 Grębków tel. 606619307 e-mail: prosperity@onet.pl</p>	<p>Gofry, żelki, wata cukrowa, popcorn oraz balony.</p>
<p>Przedsiębiorstwo Wielobranżowe "EKODOL" ul. Czachowskiego 11/3 27-600 Sandomierz tel. 15 8325577 fax. 15 8325577 e-mail: ekodol@interia.pl www.ekodol.com.pl</p>	<p>Przedsiębiorstwo Wielobranżowe EKODOL oferuje wapno nawozowe, węglanowe i tlenkowe, z magnezem i bez magnezu, z dostawą na miejsce.</p>
<p>Rams Waldemar ul. Suska 10/23 43-300 Bielsko-Biała tel. 509600382 e-mail: waldekrams1@tlen.pl</p>	<p>Sery górskie.</p>
<p>Regionalne Produkty Kujaw Izidorczyk Michał "IZI" ul. Akacjowa 24, Różne Parcele 87-700 Aleksandrów Kujawski tel. 695883645</p>	<p>Regionalne polskie wina owocowe, cydry jabłkowe, miody pitne. Zapraszamy do odwiedzenia stoiska oraz na bezpłatną degustację.</p>

<p>ROMA Gawkowska Małgorzata ul. Żwirowa 2 05-340 Kołbiel tel. 607326671 e-mail: goskaw49@wp.pl</p>	<p>Byliny - trawy ozdobne. Sadzonki truskawki.</p>
<p>Rzeźbiarstwo w drewnie Jan Redzko Niebędzino 11/2 84-351 Nowa Wieś Lęborska tel. 692020077 e-mail: redzko@op.pl www.redzko.pl</p>	<p>Rezeźba w drewnie, świece woskowe.</p>
<p>Saatbau Polska Sp. z o.o. ul. Żytnia 1 55-300 Środa Śląska tel. 71 31995500 fax. 71 3173799 e-mail: l.wojcik@centrala-nasienna.pl www.centrala-nasienna.pl</p>	<p>POLE: - kukurydza: MOSSO, OKATO, EDUARDO, ODILO, DANUBIO, AMANDO, UŁAN; - soja: MERLIN. Firma prezentuje wybitne odmiany kukurydzy hodowli Saatbau Linz z przeznaczeniem na ziarno oraz kiszonkę, na czele z odmianą Okato, odznaczającą się wysokim plonowaniem. Proponuje nową odmianę Jarubia która osiąga imponujące wyniki tak w uprawie na ziarno i na kiszonkę. Współpracując z Hodowlą Roślin Smolice oferujemy także odmianę Ułan - przeznaczoną w głównej mierze na kiszonkę.</p>
<p>Saaten-Union Polska Sp. z o.o. ul. Straszewska 70 62-100 Wągrowiec tel. 67 2680730, 32 fax. 67 2680735 e-mail: supolska@saaten-uni www.saaten-union.pl</p>	<p>POLE: - kukurydza: SULEYKA, SUPREME, SUBITO, SUDOR. Saaten-Union Polska działa na polskim rynku od 1999 roku i reprezentuje 9 czołowych firm hodowlano-nasiennych. Saaten - Union Polska zajmuje się organizacją reprodukcji i dystrybucji nasion zbóż ozimych i jarych, kukurydzy i roślin poplonowych na terenie całego kraju, oferując odmiany wysokiej jakości sprawdzone w polskich warunkach klimatyczno - glebowych.</p>
<p>SMAK TRADYCJI - Marcin Tieśluk ul. Michała Pietkiewicza 2c/2 15-687 Białystok tel. 508494386 e-mail: smaktradycjimarcin@wp.pl</p>	<p>Oferuje tradycyjne wędliny, w oparciu o staropolskie receptury i dawne metody produkcji, oraz chleb wiejski z pieca opalanego drewnem.</p>

<p>STRUBE POLSKA Sp. z o.o. ul. Ostrowskiego 9 53-238 Wrocław tel. 71 3632769 fax. 71 3328042 e-mail: kazimierzkubicki@wp.pl www.strube-dieckmann.pl</p>	<p>POLE: - burak cukrowy: ABRAx, CHARLY, BESILIUS, GELLERT. STRUBE - JAKI SIEW TAKI ZBIÓR.</p>
<p>Syngenta Polska Sp. z o.o. ul. Powązkowska 44C 01-797 Warszawa tel. 22 3260601 fax. 22 3260691 www.syngenta.com/country/pl</p>	<p>POLE: – burak cukrowy: ALEGRA, SPORTA, JULIUS, MEGALITA, SY SECURITA; - kukurydza: NK RAVELLO, SY COOKY, NK GITAGO, DELITOP, NK COOLER, SY MULTITOP, SY CONSISTENT, NK MAGITOP; – kukurydza: LUMAX 537,5 SE. Promocja odmian nasion buraków cukrowych.</p>
<p>Szcześniak Urszula, Barbara Figurska ul. 19 Stycznia 17/8 09-140 Raciąż tel. 23 6791567</p>	<p>Haft richelie – bieżniki, serwetki, komplety serwetek. Białe płótno haftowane białymi i kolorowymi haftami.</p>
<p>Szkółkarstwo Sadownicze i Ozdobne Tadeusz Mysiakowski Drożdżyn k/Płońska 09-110 Sochocin tel. 23 6612739</p>	<p>Szkółka poleca najstarsze i najnowsze odmiany drzew owocowych oraz rośliny ozdobne.</p>
<p>SZTUKA LUDOWA - Rękodzieło ul. Bociania 11 17-200 Hajnówka tel. 85 6844131</p>	<p>Rękodzielnicze wyroby z drewna i gałęzi.</p>
<p>Towarzystwo Przyjaciół Załusk Załuski 34 A 09-142 Załuski tel. 602706389 e-mail: przyjacielezalusk@gmail.com www.przyjacielezalusk.com</p>	<p>Prezentacja i degustacja produktów regionalnych wykonanych przez członków Towarzystwa Przyjaciół Załusk.</p>
<p>TSJ - Wyroby Tradycyjne Andrzej Waszczuk ul. Powstania Styczniowego 6c/5 16-070 Choroszcz tel. 505798087</p>	<p>Wędliny tradycyjne, chleb żytni, kwas chlebowy.</p>
<p>Wojewódzki Urząd Pracy w Warszawie Filia w Ciechanowie ul. Wodna 1 06-400 Ciechanów</p>	<p>Promocja usług świadczonych przez Ciechanowską Filię Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Warszawie w zakresie: indywidualne i grupowe poradnictwo zawodowe; indywidualne i grupowe informacje zawodowe; usługi</p>

<p>tel. 23 6730731 fax. 23 6730732 e-mail: ciechanow@wup.mazowsze.pl www.wup.mazowsze.pl</p>	<p>świadczony w ramach sieci EURES; możliwości pozyskiwania funduszy na uruchomienie własnej działalności gospodarczej; zabezpieczenie społeczne. Porad udzielają doradcy zawodowi oraz specjaliści ds. rynku pracy.</p>
<p>WYROBY Z WIKLINY I BRZOZY Eugeniusz Świątkowski ul. Warszawska 5 05-084 Leszno tel. 22 7258454 e-mail: wiklinaleszno@wp.pl www.wiklinaleszno.pl</p>	<p>Kosze zakupowe, kosze ogrodowe, fotele, stoły, taborety, foteliki na rower dla dzieci, klatki i legowiska dla zwierząt, gazetniki, tacki, fotele bujane, abażury, lustra, parawany, namioty, itp.</p>
<p>XDREW Tomasz Meyer Zdroje 68 89-505 Małe Gacno tel. 52 3369529 e-mail: marcinmeyer86@interia.pl</p>	<p>Ozdoby z drewna, świderki, koszyki.</p>
<p>Zakład Masarski "TOMUŚ" Tomasz Reih Królikowo 39A 11-015 Olsztynek tel. 89 5194433 fax. 89 5194433</p>	<p>Wyroby wędliniarskie.</p>
<p>Zakład Piekarniczo-Cukierniczy Danuta Danielewska ul. Siekierskiego 347 18-400 Łomża tel. 86 2162944</p>	<p>Pieczywo: bułki słodkie, rogale, chałki, strucle, obważanki, wiazki piankowe, suszki.</p>



IV Przegląd Ludowych Zespołów Artystycznych

Lp.	Zespół	Opis
KATEGORIA I MUZYCZNO -WOKALNA		
1.	Klub Seniora „Zawsze Młodzi”	Klub powstał w 2007 r. przy Stowarzyszeniu na rzecz gminy Dzierżążnia. Założycielem był Czesław Gąsecki. Klub ma w swoim programie piosenki, skecze i przedstawienia kabaretowe, które prezentuje na wielu imprezach okolicznościowych. Dodatkowo zajmuje się rękodzielnictwem oraz promocją lokalnej tradycji. Opracowanie muzyczne Ewa Konopka.
2.	Regionalny Zespół Ludowy „Karniewiaczy”	Zespół działa przy Gminnym Ośrodku Kultury w Karniewie pod kierunkiem Krzysztofa Twardowskiego i Jana Trzciałkowskiego - muzyka. Repertuar obejmuje piosenki ludowe, skecze własne oraz występy taneczne. Zespół, z powodzeniem, występował na wielu scenach w kraju i za granicą: we Francji (2010r.), na Litwie, w Warszawie i Poznaniu
3.	Zespół Klubu Seniora „Zielenianki”	Zespół powstał na bazie klubu Seniora, może się poszczycić licznymi występami artystycznymi podczas uroczystości gminnych oraz I miejscem, podczas Przeglądu Amatorskiej Twórczości Klubów Seniora Północnego Mazowsze w kat. Programów słowno – muzycznych. Opracowanie muzyczne Jolanta Lipińska.
4.	Kapela Folkowa	Kapela powstała w 2009 r. przy Gminnym Ośrodku Kultury w Sochocinie. Motywem, który przyświecał powstaniu zespołu była chęć realizacji muzycznych pasji. Kapela prezentuje utwory instrumentalne, instrumentalno – wokalne, kompozycje własne. Zespół jest laureatem 1 nagrody II Przeglądu Ludowych Zespołów Artystycznych w MODR O/Poświętne. Opracowanie muzyczne Krystin Kadej.”

5.	Zespół „Wiecznie Młodzi”	Zespół powstał w 2010 r. Członkami są emeryci i renciści. W dotychczasowej działalności wystąpił na 18 koncertach i spektaklach w powiecie płońskim i poza jego granicami. Opracowanie muzyczne Zygmunt Malewicz
6.	Męski Zespół Wokalny „Melodia”	Męski Zespół Wokalny „Melodia” powstał, w 1998r. Grupa składa się z 8 osób i działa przy Gminnym Ośrodku Kultury w Opinogórze. Kierownikiem zespołu jest Jerzy Szpojankowski, który zajmuje się również reżyserią i opracowaniem muzycznym.
7.	Zespół Klubu Seniora „Wesoła Paczka”	Zespół składa się z członków Klubu seniora. Brał udział w licznych uroczystościach na terenie gminy i powiatowych konkursach. Opracowanie muzyczne Andrzej Rogoziński.
8.	„Bez Nazwy” zespół śpiewaczy	Zespół śpiewaczy powstał w Gminnym Ośrodku Kultury w Opinogórze powstał w roku 2013 przy klubie seniora.
9.	Zespół „Cantabile”	Zespół powstał w październiku 2012 roku. Jego członkowie są w wieku 50+ ale wspierają ich osoby bardzo młode. Występowali na wielu uroczystościach w pobliskich szkołach i w parafiach, na spotkaniach seniorów, w Jednostce Wojskowej w Bielicach, DPS Sochaczewie.
10.	Chór Zespołu Tańca Ludowego „Zawidzanie”	Chór powstał przy istniejącym od 2000 roku Zespole Tańca Ludowego w „Zawidzu”, któremu towarzyszy na wszystkich koncertach i konkursach. Największym sukcesem zespołu jest I miejsce w kategorii : „śpiew ludowy” i I miejsce w kategorii „Instrumenty ludowe” uzyskane na Międzynarodowym Festiwalu „Nesebeer 2012” w Bułgarii. Chór zajął II miejsce w III przeglądzie folklorystycznym „Od pola do stołu” MODR O/Poświętne oraz I miejsce na VI regionalnym konkursie kolęd w Rogoźnie

**KATEGORIA II
MUZYCZNO -TANECZNA**

1	Ludowy Zespół Artystyczny „Kasztelanka 1”	Zespół istnieje od 27. lat i działa przy Domu Kultury w Sierpcu. Składa się z dwóch grup tanecznych: młodzieżowo – dorosłej i dziecięcej. Najmłodsza grupa powstała 5 lat temu i obejmuje grupę wiekową od 6 do 14 lat. Zespół występował na wielu imprezach okolicznościowych, kulturalnych, brał udział w Wielkiej Orkiestrze Świątecznej Pomocy. Ludowy Zespół Artystyczny „Kasztelanka 1” jest również organizatorem i gospodarzem Międzynarodowego Festiwalu Folklorystycznego KASZTELANIA w Sierpcu. Szczególnym osiągnięciem jest wyróżnienie na Międzynarodowym Festiwalu Folkloru „Krakowiaczek” w Krakowie w 2009 r. oraz udział w Międzynarodowym Festiwalu Folklorystycznym na Węgrzech. W ubiegłym roku Zespół zdobył II miejsce na Przeglądzie Ludowych Zespołów Artystycznych w MODR O/Poświętne oraz III miejsce w Ogólnopolskim Przeglądzie Zespołów Ludowych we Włocławku. Choreografem i kierownikiem grupy jest Jadwiga Chojnacka.
2.	Ludowy Zespół Muzyczno – Taneczny	Zespół powstał w 1961 r., od 2010 r. działa przy Miejskim Domu Kultury w Mławie. Występował na wielu imprezach okolicznościowych i uczestniczył w przeglądach zespołów artystycznych w kraju i za granicą. Ostatnio brał udział w „VIII Międzynarodowym Festiwalu Folklorystycznym” w Macedonii. ”Mławiacy” są laureatami ubiegłorocznej edycji Przeglądu Ludowych Zespołów Artystycznych w MODR O/Poświętne. Grupę prowadzi Halina Rzeplińska, choreografem i trenerem jest Anita Ciarczińska, instruktorem wokalu Michał Jaros.
3	Zespół Pieśni i Tańca ”Gołdkowo”	Zespół istnieje od 1979 r., prezentuje folklor regionu Puszczy Białej. W repertuarze posiada pieśni i tańce Północnego Mazowsza i Kurpiowskiej Puszczy Zielonej. Grupa uczestniczy w wielu imprezach okolicznościowych, konkursach. Zespół uczestniczył w Przeglądzie Zespołów Folklorystycznych w Opinogórze. W II Przeglądzie Ludowych Zespołów Artystycznych w MODR O/Poświętne zajął II miejsce w 2011 roku.

4.	Zespół Tańca Ludowego „Zawidzanie”	Zespół powstał przy Zespole Szkół Samorządowych w Zawidzu Kościelnym. Kierownikiem zespołu jest Krystyna Siwiec, choreografami są Monika Żmijewska i Jerzy Przybyła. Zespołowi towarzyszy chór i kapela prowadzona przez Jarosława Gizińskiego. Zespół ma na swoim koncie wiele sukcesów, w 2012 r. zdobył II miejsce w Międzynarodowym Festiwalu w Nessebeer w Bułgarii w kategorii taniec.
5.	Ludowy Zespół Artystyczny „Kasztelanka 2”	Zespół Kasztelanka istnieje od 1985 roku, ale zaprezentuje się grupa najmłodsza, dziecięca, która pracuje w Centrum Kultury i Sztuki od roku, będzie to premierowy udział dzieci w konkursie. Do tej pory, dzieci wystąpiły trzykrotnie na uroczystościach lokalnych w Sierpcu.



PROGRAM
XV Dnia Kukurydzy i Buraka
oraz
VIII Jesiennego Jarmarku „od pola do stołu”

- 9.30 - 10.00 Uroczyste otwarcie
- 10.00 - 11.30 Nawożenie buraków cukrowych i kukurydzy wybrane zagadnienia - *seminarium (namiot)*
- 10.00 - 15.00 Tworzenie szlaków kulinarnych w świetle zwiększenia atrakcyjności turystycznej regionu - *konferencja (Centrum Edukacyjno-Konferencyjne)*
Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów
-podsumowanie konkursu i wręczenie nagród laureatom
(*Centrum Edukacyjno-Konferencyjne*)
- 11.30 - 15.00 IV Przegląd Ludowych Zespołów Artystycznych (*scena*)
- 12.00 - 14.00 Pokaz pracy maszyn i sprzętu rolniczego (*pole doświadczalne*)
- 15.00 - 16.00 Wręczenie nagród laureatom konkursów (*scena*)
- Agroliga
 - Innowacyjne Gospodarstwo Agroturystyczne
- IV Przegląd Ludowych Zespołów Artystycznych

