Z prac samorządu rolniczego

O zwiększeniu środków na działanie „Rozwój przedsiębiorczości – rozwój usług rolniczych”



Krajowa Rada Izb Rolniczych wnioskuje do ministra rolnictwa i rozwoju wsi o zwiększenie puli środków na działanie „Rozwój przedsiębiorczości – rozwój usług rolniczych” w ramach PROW 2014-2020, w celu zapewnienia wsparcia wszystkim beneficjentom, którzy złożyli w terminie prawidłowe wnioski.

Po raz kolejny chętnych na uzyskanie dofinansowania inwestycji jest więcej niż pieniędzy przeznaczonych na ten cel. Liczba wniosków, które wpłynęły do Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa w ramach tego naboru wyraźnie wskazuje, jak bardzo potrzebne jest to działanie na obszarach wiejskich. Dlatego też, zdaniem KRIR, należałoby zwiększyć pulę środków na to działanie, aby zabezpieczyć finanse na wsparcie wszystkim kwalifikującym się do wsparcia operacji rolnikom.

Egzekucje komornicze – definicje

W związku z wejściem w życie przepisów rozporządzenia Ministra Sprawiedliwości, w sprawie określenia przedmiotów należących do rolnika prowadzącego gospodarstwo, które nie podlegają egzekucji (Dz.U. poz. 1385), przepisy § 2, ust. 1 stanowią, że właściwa terenowo izba rolnicza jest zobowiązana do wydania opinii - na wniosek komornika - w zakresie uznania nadwyżki inwentarza żywego ponad stado podstawowe oraz przedmiotów (o których mowa w § 1, pkt 6, 9, 11 - 13 i 15 ww. rozporządzenia) za niezbędne do prowadzenia zadłużonego gospodarstwa, które nie będą podlegać egzekucji. Dnia 26 września br. Zarząd Krajowej Rady Izb Rolniczych poinformował Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, że zarówno pracownicy biur wojewódzkich izb rolniczych, jak i komornicy mają problemy z uzyskaniem wykładni definicji pojęć, o których mowa w § 1, ust. 1, lit a - i przedmiotowego rozporządzenia.

W związku z tym samorząd rolniczy zwrócił się z prośbą do ministra o przekazanie definicji stada podstawowego zwierząt gospodarskich: bydła mlecznego, bydła mięsnego, koni, kóz, owiec, świń, drobiu, zwierząt futerkowych i innych gatunków zwierząt gospodarskich stanowiących podstawę produkcji zwierzęcej w gospodarstwie rolnym. Definicja ta umożliwi pracownikom biur wojewódzkich izb rolniczych wydawanie opinii w sposób jednolity, a także będzie służyć komornikom, którzy jak wynika z informacji uzyskanej od Krajowej Rady Komorniczej - mają problemy ze sprecyzowaniem, co to jest stado podstawowe zwierząt gospodarskich ww. gatunków.

W sprawie liberalizacji handlu między UE a blokiem handlowym Mercosur



W związku z intensyfikacją negocjacji w sprawie liberalizacji handlu między UE a blokiem handlowym Mercosur, zarząd KRIR przekazał ministrowi rolnictwa i rozwoju wsi, że niepokój samorządu rolniczego budzi kolejny (po CETA i TTIP) wprowadzany przez Komisję Europejską pakt handlowy, który uderzy w polskie rolnictwo.

Mercosur eksportuje głównie towary rolne (70%), dlatego też rolnicy z obydwu kontynentów bezpośrednio ze sobą konkurują. Warunkiem wstępnym do otwarcia negocjacji handlowych, obejmujących produkty wrażliwe powinno być przestrzeganie unijnych wymogów w zakresie jakości powietrza, gospodarki odpadami, utrzymania materii organicznej i dobrostanu zwierząt przez gospodarstwa.

Samorząd rolniczy przeciwny jest także planom dotyczącym zaoferowania krajom Mercosuru kontyngentów taryfowych na najbardziej wrażliwe produkty rolne, takie jak mięso wołowe czy etanol, powiększenia oferty kwoty na mięso drobiowe oraz przedstawienia oferty w zakresie cukru. Postanowienia przyszłej umowy powinny obejmować też efektywne mechanizmy ochronne. Dzięki nim możliwe byłoby skuteczne i szybkie reagowanie na ewentualne zagrożenia dla unijnych

producentów i na pogorszenie sytuacji rynkowej wynikającej z nadmiernego lub zbyt taniego importu. Ważne jest, by w umowie zapisać odpowiednią klauzulę ochronną dla sektora rolnego, a mechanizmy ochronne nie powinny być ograniczone do okresu przejściowego.

Plan włączenia wołowiny do umowy jest, naszym zdaniem, poważnym błędem ze strony Komisji Europejskiej. Pomimo silnych zastrzeżeń jedenastu państw członkowskich UE, Komisja jest gotowa na dalsze ustępstwa wobec Brazylii i innych państw Mercosur. Przełoży się to na poważne straty dla unijnych producentów wołowiny. Już teraz kraje te mają łatwy dostęp do rynku europejskiego, który obejmuje 74% importu UE i wynosi 246 tys. ton wołowiny rocznie w ekwiwalencie tusz. Mercosur koncentruje się na najbardziej wartościowych kawałkach. W związku z tym, rolnicy z UE stracą możliwości gospodarcze dla znacznej części swoich zwierząt gospodarskich. Mercosur eksportuje przede wszystkim wołowinę wysokiej jakości, dlatego też oferta w wysokości 78 000 ton doprowadzi do spadku pogłowia o 450 000 sztuk bydła w UE, tj. ponad połowę wszystkich cieląt i zwierząt młodych ubijanych w Belgii lub 1/3 we Francji.

Projekt oferty Komisji dla drobiu (78 000 ton w kawałkach) również może doprowadzić do utraty rynku zbytu dla 195 mln brojlerów produkowanych w UE. Jest to odpowiednik całorocznej produkcji brojlerów na Węgrzech lub 33% produkcji w Hiszpanii.

W projekcie oferty dostępu do rynku Komisji nie ma mowy o cukrze, jednak znalazł się w niej kontyngent taryfowy w wysokości 1 100 ton dla produktów przetworzonych. Pojawia się tu pytanie, czy cukier nie będzie stanowił przedmiotu negocjacji czy też Komisja nadal czeka na kontrofertę Mercosuru.

Projekt oferty dostępu do rynku Komisji zawiera niższe stawki celne dla produktów wrażliwych, jednak bez żadnego uzasadnienia. W krajach bloku Mercosur występują znaczne wahania kursu wymiany walut. Mają one dostęp do tańszych środków produkcji i korzystają z agresywnej polityki wsparcia dla rolnictwa, której roczny budżet wynosi 47 mld euro, czyli jest o 20% wyższy niż w roku ubiegłym. Nie należy obniżać stawek celnych dla produktów wrażliwych we wstępnej ofercie.

Ponadto, sześcioletni okres przejściowy dla produktów wrażliwych mógłby stać się niebezpiecznym precedensem w kontekście negocjacji TTIP. Nielogiczne jest przyjęcie okresu przejściowego dla produktów wrażliwych krótszego od czasu potrzebnego na pełną liberalizację (10 lat). Samorząd rolniczy wyraził przekonanie, że należy wprowadzić skuteczną klauzulę ochronną dla produktów wrażliwych.

Badania przeprowadzone w 2011 r. dowodzą, że podpisanie umowy handlowej z Mercosurem wpłynie przede wszystkim na ceny w sektorze rolnym UE. Dlatego też, wnosimy o ustanowienie surowszych warunków wstępnych, których wypełnienie musi zapewnić Komisja Europejska, przed dalszymi rozmowami z Mercosurem, w szczególności: usunięcie wyższych stawek celnych na warzywa i owoce, które Mercosur wprowadził w 2014 r., zniesienie środków antydumpingowych nałożonych przez Brazylię na unijne mleko w proszku, dostosowanie się krajów należących do Mercosuru do zasad WTO obejmujących zniesienie podatków wywozowych obejmujących towary rolne, pełne przestrzeganie statusu BSE unijnych produktów wołowych. Bez tych gwarancji, samorząd rolniczy nie jest w stanie poprzeć jakiejkolwiek wymiany ofert z Mercosurem.

Wieści z rad powiatowych PIR





Dnia 12 października br. w siedzibie Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Lubaniu odbyło się wyjazdowe posiedzenie Rady Powiatowej Pomorskiej Izby Rolniczej Powiatu Starogardzkiego połączone z finałem konkursu „Na najlepsze gospodarstwo agroturystyczne".

Na wstępie Lech Kolaska przywitał zebranych i omówił bieżące sprawy dotyczące PIR. W trakcie obrad dyskutowano również na temat krajobrazu jako elementu atrakcyjności turystycznej obszarów wiejskich, wykorzystania egzotycznych zwierząt w gospodarstwie agroturystycznym czy możliwości dofinansowania przedsięwzięć turystycznych na wsi w ramach PROW 2014-2020.

Skarby Europy zaklęte w szkle

W dniach 12-13 października w Hotelu HP Park w Olsztynie odbyła się konferencja i finał konkursu „Skarby Europy zaklęte w szkle", którego współorganizatorem była Pomorska Izba Rolnicza. W wydarzeniu uczestniczyły grupy formalne i nieformalne z terenów województw: warmińsko-mazurskiego, mazowieckiego, podlaskiego i pomorskiego.



Celem projektu było wspieranie równowagi ekonomicznej i społecznej na obszarach wiejskich województw mazowieckiego, podlaskiego, pomorskiego i warmińsko-mazurskiego poprzez promocję zrównoważonego rozwoju tych obszarów.

Organizatorzy do udziału w projekcie zaprosili mieszkańców obszarów wiejskich województw: mazowieckiego, podlaskiego, pomorskiego i warmińsko-mazurskiego, zrzeszonych w grupach formalnych lub nieformalnych (ze szczególnym uwzględnieniem kobiet), których celem jest rozwój lokalny i poprawa sytuacji społeczno-zawodowej na obszarach wiejskich.

W ramach projektu zrealizowano konkurs oraz odbyła się konferencja, a w jej trakcie warsztaty rozwoju osobistego.

Celem konkursu „Skarby Europy zaklęte w szkle" jest promocja przetworów domowych wykonanych z surowców zebranych/wyprodukowanych na terenie województw warmińsko-mazurskiego, mazowieckiego, podlaskiego i pomorskiego, zaprezentowanie szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności lokalnych tradycji kulinarnych, promocja tworzenia krótkich łańcuchów dostaw, wspieranie rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich przez podnoszenie poziomu wiedzy i umiejętności w obszarze małego przetwórstwa lokalnego.

Przetwory były oceniane w następujących kategoriach:
- domowe przetwory z owoców (w tym jagody, borówki, jeżyny, żurawiny itp.);
- domowe przetwory z warzyw (w tym grzyby leśne);
- domowe przetwory mięsne i rybne;
- nalewki.

Projekt realizowany był przez Warmińsko-Mazurską Izbę Rolniczą w partnerstwie z Mazowiecką Izbą Rolniczą, Podlaską Izbą Rolniczą oraz Pomorską Izbą Rolniczą.

Uczestnicy z województwa pomorskiego i konkursowe przetwory

Stowarzyszenie Pomocy Osobom Niepełnosprawnym Długi Kierz	Marzena Korzeniewska Eugenia Myszk Elżbieta Warmowska Stefania Konkel	• Jagody w soku własnym • Ogórki curry • Mielonka wieprzowo-wołowa • Nalewka z czeremchy
„Wichrowe Wzgórze" Chmielno	Maria Kostuch Agnieszka Beszczyńska Beata Stolc	• Gruszka w kompocie z Wichrowego Wzgórza • Pikle z Wichrowego Wzgórza • Pasztet z dzika z Wichrowego Wzgórza
Kółko Rolnicze - Koło Gospodyń Wiejskich Zblewo	Regina Umerska Renata Kołodziejczyk Elżbieta Piaskowska-Kiełtyka Elżbieta Wuttkowska	• Dżem z jabłek i jarzębiny • Topinambur kiszony po kociewsku • Zblewski karaś pieczony na masełku • Nalewka Reginy z żółtlicy drobnokwiatowej
Koło Gospodyń Wiejskich Lipy	Bogdan Kurecki Alicja Wacholc Wiesława Kurecka Danuta Bielawa	• Konfitura z borówki leśnej do serów i mięs • Kiszeniaki cioci Wiesi • Kociewska pasta rybna • Nalewka kiszewska
Koło Gospodyń Wiejskich Długi Kierz „Marzëbiónczi"	Dorota Wolska Anna Puzdrowska Ewelina Pobłocka	• Dżem z borówki leśnej • Korniszony • Zylc • Aroniówka

Kaszubskie smaki i smaczki

Rozmowa z Marią Kostuch,
właścicielką gospodarstwa agroturystycznego
„Wichrowe Wzgórze" na Kaszubach



Maria Kostuch

- Czym spośród innych regionów Polski wyróżnia się kuchnia kaszubska?

Kuchnia kaszubska związana jest z życiem codziennym mieszkańców Kaszub. Do przygotowania potraw wykorzystuje dary z otaczających ten region województwa pomorskiego lasów, jezior, sadów, pól i łąk. Najczęściej w ich skład wchodzą: ryby, mięso drobiowe i wieprzowe oraz ziemniaki i mąka, czyli wszystko to, co dostępne jest w zagrodach naszych rolników.

- Co jest marką kulinarną Kaszub?

Nasze dania są smaczne i proste w przygotowaniu, zdrowe i energetyczne. Jak już wspomniałam, oparte są przede wszystkim na rybach i drobiu. Godna polecenia jest okrasa z gęsi, kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną, ryby w zalewie octowej oraz zupy: czernina i zupa z brukwi.

- Jaką potrawę regionalną poleca Pani swoim klientom?

Nasze dania oparte są na ekologicznych produktach pochodzących z własnego gospodarstwa rolnego oraz od lokalnych poddostawców. Specjalnością naszej kuchni jest zupa z brukwi, potrawka z kurczaka, a na deser legumina kaszubska. Nasi goście lubią też zupę przegotówkę kaszubską, a z dań głównych często wybierają kaczkę szmurowaną i szczupaka.

- W czym tkwi sekret ich dobrego smaku?

Sekret tkwi w ich składnikach wyprodukowanych metodami ekologicznymi w gospodarstwach okolicznych rolników. Nasza restauracja zaprasza w podróż ze smakiem po lokalnych smakach przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Serwujemy dania przygotowywane według sprawdzonych przepisów, tworzone w oparciu o dary natury.

- Czy uczestniczy Pani w konkursach kulinarnych?

W 2012 roku zajęliśmy II miejsce w konkursie o Bursztynowy Laur Marszałka Województwa Pomorskiego. Cztery lata później zajęliśmy również drugie miejsce w konkursie na Festiwalu Potraw Kaszubskich Kaszëbszczé Jestkù w Ostrzycach. W tym roku zajęliśmy drugie miejsce w konkursie „Skarby Europy zaklęte w szkle". Nie boimy się stawać do kulinarnych rywalizacji.

- Jaki jest Pani pomysł na kulinarną promocję Wichrowego Wzgórza ?

Zapraszamy o każdej porze roku wszystkich, którzy chcą rozpocząć swoją kulinarną podróż po pięknej ziemi kaszubskiej o najczystszym powietrzu i nieskażonych wodach. Na życzenie naszych klientów jesteśmy w stanie zorganizować regionalna biesiadę przygotowaną na bazie ekologicznych produktów. Tylko u nas, oprócz niezapomnianych turystycznych wrażeń, poczujecie smak bogactwa ziemi kaszubskiej.

Żeby Państwa zachęcić do kuchni kaszubskiej, podaję przepis na naszą leguminę, którą każdy będzie mógł przyrządzić sobie w domu. Jeśli będzie smakowała, to zachęcam do poznania też innych kaszubskich przysmaków dostępnych w naszej restauracji.

LEGUMINA KASZUBSKA



Składniki: 6 jaj, 6 łyżek cukru, 1 galaretka cytrynowa i 1 cytryna.

Sparzyć jajka w skorupkach, wytłuc do miseczki metalowej, dosypać 6 łyżek stołowych cukru. Wszystko ubić na sztywną pianę. Następnie miksować na parze aż masa zgęstnieje. Miksować do wystudzenia. W 1/2 szklanki gorącej wody rozpuścić 1 galaretkę cytrynową i wystudzić Ostudzoną galaretkę dodać do masy jajecznej. Następnie dodać sok z cytryny. Wszystko zmiksować i wstawić do lodówki. Do dekoracji można użyć świeżych owoców: truskawek, jagód i borówek oraz mięty. Smacznego !!!