



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

Białystok, 26 lipca 2018 r.

ROR.II.3053.2.3.2018

**Sz. Państwo,
serowarzy, przedstawiciele administracji
publicznej, szkolnictwa oraz organizacji
wspierających przetwórstwo**

Mam ogromny zaszczyt i przyjemność przekazać do wykorzystania i dalszej dystrybucji poradnik „Zasady procesu produkcyjnego i higieny w zatwierdzonej urzędowo serowni farmerskiej i rzemieślniczej”. Znajdziecie w nim Państwo gotowe propozycje zaaranżowania przestrzeni w prowadzonej na niewielką skalę produkcji oraz przykładową dokumentację HACCP.

W obiegowej opinii, często słyszy się, że istnieje potrzeba stworzenia prawnych ułatwień weterynaryjnych, w oparciu o które lokalni producenci mogliby „w końcu” legalnie produkować m. in. ser. Nasza publikacja, która zyskała status zaakceptowanej przez Głównego Lekarza Weterynarii krajowej wytycznej dobrej praktyki higieny, ma za zadanie ułatwiać interpretację przepisów zarówno producentom, jak i służbom weterynaryjnego nadzoru. Okazuje się bowiem, że wcale nie potrzebujemy nowych przepisów – wystarczy z odpowiednią dozą elastyczności interpretować te już istniejące. Elastyczne podejście do wymagań weterynaryjnych daje więc również możliwości urzędowego zatwierdzania małych przetwórní, tak jak to czynione jest w całej Europie, a zwłaszcza np. we Francji i we Włoszech. Produkcja w zakładzie dysponującym „owalną pieczęcią” umożliwia wprowadzanie do obrotu produktów bez ograniczeń terytorialnych oraz bez restrykcji odnośnie form sprzedaży, które narzuca produkcja „MLO” (czyli marginalna, lokalna i ograniczona). Analizując faktycznie funkcjonujące na Podlasiu małe zakłady serowarskie pod kątem organizacyjno-strukturalnym dochodzimy do wniosku, że wybór administracyjnej formuły funkcjonowania jest absolutnie wtórny względem celów regulacji żywnościowych. Wynika to z faktu, że bez względu na formę urzędowej rejestracji/ zatwierdzenia zakładu, obowiązkiem producenta jest wprowadzanie do obrotu żywności bezpiecznej i higienicznej.

Mam nadzieję dotrzeć z poradnikiem do wszystkich zainteresowanych, dlatego też będę wdzięczny za dokonanie dalszej dystrybucji. Dodatkowo uruchomiliśmy specjalną stronę internetową sery.wrotapodlasia.pl, gdzie dostępny jest film z wizualizacjami przetwórní, wersja eBook poradnika oraz inne ciekawe materiały. Istnieje również możliwość nieodpłatnego uzyskania dodatkowego nakładu. Liczymy, że w ślad za naszym wydawnictwem pojawią się kolejne wytyczne – również dla innych grup produktów – w oparciu o które rozwijać się będzie „produkt lokalny”. W międzyczasie, przy najbliższej nadarżającej się okazji, zachęcam do spróbowania serów z województwa podlaskiego.

W przypadku pytań nasz zespół pozostaje do Państwa dyspozycji: tel. 85-66-54-826 produkty@wrotapodlasia.pl.

CZŁONEK ZARZĄDU

Stefan Krajewski