



**Urząd Marszałkowski  
Województwa Podkarpackiego  
Departament  
Rolnictwa, Geodezji  
i Gospodarki Mieniem  
Oddział Wielofunkcyjnego Rozwoju Wsi  
i Żywności Wysokiej Jakości**

Dorota Jamrozy

# Produkt Tradycyjny i Regionalny jako poszukiwany produkt rynkowy oraz szansa rozwoju gospodarstw rolnych



## **W Polsce obszary wiejskie kojarzyły się zawsze z produkcją rolniczą**

Obecnie zmiany społeczno – gospodarcze spowodowały, że przestajemy patrzeć na polską wieś tylko po przez pryzmat gospodarstw rolnych. Coraz częściej sytuacja rynkowa skłania rolników do poszukiwania dodatkowych źródeł dochodu lub do podjęcia dodatkowej działalności pozarolniczej







# Możliwości sprzedaży produktów



Wytwarzane w sposób specyficzny produkty zyskują w Polsce i na świecie coraz większe uznanie i stale powiększające się grono nabywców. Na Polskim rynku produkty takie konsumenci nabywają dzięki sprzedaży bezpośredniej co stwarza możliwość lepszego promowania produktu.

























## **Są dwa sposoby rejestracji sprzedaży detalicznej**

Rolnik może dokonać rejestracji na dwa sposoby w zależności od rodzaju produkcji, którą zamierza podjąć. Może taką działalność zarejestrować u inspektora sanitarnego, jeśli będzie zajmował się tylko produkcją żywności pochodzenia roślinnego. Natomiast jeśli będzie produkował żywność pochodzenia roślinnego i zwierzęcego lub tylko pochodzenia zwierzęcego, to musi się zarejestrować u powiatowego lekarza weterynarii. Należy to zrobić na 30 dni przed rozpoczęciem działalności. Powiatowy lekarz weterynarii nadaje takiemu podmiotowi numer identyfikacji weterynaryjnej i wprowadza go do rejestru podmiotów nadzorowanych. Przy prowadzeniu produkcji i zbywaniu żywności w ramach rolniczego handlu detalicznego należy spełnić przede wszystkim wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych oraz przepisów wydanych w sprawie tego rozporządzenia. "Przepisy tego rozporządzenia obowiązują wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego, niemniej jednak powinny być stosowane w sposób elastyczny biorąc pod uwagę zakres prowadzonej działalności, wielkość zakładu i jego specyfikę" - napisano w komunikacie ministerstwa rolnictwa.



**Z dniem 1 stycznia 2017 roku weszły w życie przepisy Ustawy z dnia 16 listopada 2016r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników (Dz.U.poz.1961). Poniżej przedstawiamy Państwu najważniejsze informacje dotyczące niniejszej kwestii, określone w polskim prawodawstwie.** W ramach rolniczego handlu detalicznego rolnicy mogą sprzedawać żywność wyprodukowaną we własnym gospodarstwie, bez obowiązku płacenia podatku do kwoty 20 tysięcy zł. Zwolnienie o którym mowa ma charakter pomocy de minimis i jest udzielane zgodnie z przepisami rozporządzenia Komisji (UE) nr 1407/2013 z dnia 18 grudnia 2013 roku. Po przekroczeniu tego progu takowa sprzedaż będzie dalej możliwa, ale od uzyskanej nadwyżki trzeba już będzie płacić podatek ryczałtowy od przychodów ewidencjonowanych, w wysokości 2% - rozliczany w Urzędzie Skarbowym, poprzez złożenie na formularzu PIT stosownych danych.

W związku z powyższym sprzedaż w ramach rolniczego handlu detalicznego wymaga prowadzenia ewidencji sprzedaży produktów roślinnych i zwierzęcych, odrębnej dla każdego roku podatkowego. Zawierać ona musi co najmniej następujące informacje: numer kolejnego wpisu, datę uzyskania przychodu, kwotę przychodu, przychód narastająco od początku roku oraz ilość i rodzaj przetworzonych produktów. Można ją sporządzać w wersji elektronicznej lub papierowej – najważniejsze jest to, aby zawierała ona wymagane powyżej dane i żeby wiadomo było, w którym momencie zaczyna się polegać obowiązkowi podatkowemu.



Handel rolniczy nie może być prowadzony na rzecz osób prawnych, jednostek organizacyjnych nieposiadających osobowości prawnej lub na rzecz osób fizycznych na potrzeby prowadzonej przez nie pozarolniczej działalności gospodarczej. Ponadto przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych oraz ich sprzedaż nie może się odbywać przy zatrudnianiu osób na podstawie umowy o pracę, umów zlecenia, umów o dzieło oraz innych umów o podobnym charakterze, z wyłączeniem uboju zwierząt rzeźnych, w tym również rozbioru, podziału i klasyfikacji mięsa, przemiału zbóż, wycięcia oleju oraz soku oraz sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów przez rolnika prowadzącego działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego.

Rolnicy zainteresowani tego typu sprzedażą zobowiązani są do urzędowej rejestracji na co najmniej 30 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Wniosek w formie pisemnej należy złożyć odpowiednio:





- **do Powiatowego Lekarza Weterynarii** właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności – w przypadku zamiaru sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów zawierających zarówno produkty zwierzęce jak i roślinne (tzw. żywność złożona)
- **do Powiatowego Inspektora Sanitarnego** właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności – w przypadku zamiaru sprzedaży żywności pochodzenia niezwierzęcego. Jakie produkty można sprzedawać w ramach omawianej formy działalności? Rolnicy mogą sprzedawać różnego rodzaju produkty przetworzone w swoim gospodarstwie, m.in: szynki, kiełbasy, pasztety, masło, mleko, jaja, sery, marynaty, kiszonki, wyroby garmażeryjne bezmięsne, pierogi z mięsem, mąkę, kaszę, płatki, otręby, chleb, wyroby cukiernicze, oleje, soki, dżemy itd. Ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu ma stanowić co najmniej 50% składu tego produktu, z wyłączeniem wody.

Działalność w zakresie rolniczego handlu detalicznego zwolniona jest z obowiązku sporządzenia projektu technologicznego zakładu. Ponadto, podjęcie działalności rolniczy handel detaliczny nie jest uzależnione od wejścia w życie rozporządzenia wydanego na podstawie art. 69 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (DZ. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.), określającego wymagania higieniczne.

Rolnicy sprzedający żywność wyprodukowaną we własnym gospodarstwie przy wykorzystaniu pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszalne (np. przy wykorzystaniu sprzętu i urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni domowej) zobowiązani są do spełnienia wymagań rozporządzenia (WE) nr 852/2004 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych, określonych w załączniku II w rozdziale III (uproszczone wymagania higieniczne). Przepisy prawa unijnego dotyczące powyżej kwestii obowiązują w Polsce wprost i nie wymagają wdrożenia do polskiego porządku prawnego.



Wymogi higieniczne określone w rozdziale III unijnego rozporządzenia określają, że:

1. Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest rozsądnie podyktowane , będą tak usytuowane, zaprojektowane i konstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.
2. W szczególności i w miarę potrzeby:
  - muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami)
  - powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie

- należy zapewnić warunki do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu
- należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody
- należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych jak i stałych)
- należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności
- środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby uniknąć, na tyle na ile jest to rozsądnie potraktowane, ryzyko zanieczyszczenia.

Dodatkowo planowane jest objęcie uproszczonymi wymaganiami podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny, które w ramach prowadzonej działalności wykorzystują do prowadzenia produkcji żywności pomieszczeń innych niż używane głównie jako prywatne domy mieszkalne np. osobne budynki zlokalizowane na terenie danego gospodarstwa.



## Treść załącznika nr II Rozporządzenia (WE) nr 852/2014 w sprawie higieny środków spożywczych

W Dzienniku Ustaw zostały ogłoszone rozporządzenia wykonawcze do ustawy z dnia 16 listopada 2016 r. o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników. Poniżej zamieszczamy linki do aktów prawnych regulujących kwestie rolniczego handlu detalicznego:

1. [Ustawa o zmianie niektórych ustaw w celu ułatwienia sprzedaży żywności przez rolników z dnia 16 listopada 2016 r. \(Dz.U. poz. 1961\)](#)
2. [Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu detalicznego oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania \(Dz.U. poz. 2159\)](#)
3. [Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2016 r. w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów \(Dz. U. poz. 2192\)](#)
4. [Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 roku w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego \(DZ.U. poz.2161\)](#)

Dlatego ustawa umożliwiająca rolniczy handel detaliczny przewiduje także wydanie na zasadach dobrowolności i fakultatywnych rozporządzenia Ministra Rolnictwa w uzgodnieniu z Ministrem Zdrowia, na temat warunków higienicznych, natomiast nie ma obowiązku wydania takiej regulacji. W unijnym rozporządzeniu określone są bardzo proste wymagania, takie jakich przestrzega się na co dzień w warunkach domowych. Inaczej jest w sytuacji, gdy rolnik chce rozwinąć produkcję żywności, korzystając na przykład z pomieszczeń dodatkowych, innych niż mieszkalne. W tym przypadku Ministerstwo Rolnictwa zapowiada, że prawdopodobnie po roku wydane zostanie rozporządzenie, które określi również uproszczone warunki produkcji w tych kolejnych pomieszczeniach. Rozporządzenie będzie musiało być notyfikowane w Komisji Europejskiej i Konieczne bowiem będzie powiadomienie Komisji, a także krajów członkowskich, które muszą się zapoznać z przyjętymi przez stronę polską rozwiązaniami, zaakceptować je lub wnieść uwagi. Ale te kwestie obecnie nie utrudniają podejmowania handlu detalicznego żywnością w gospodarstwach.

Rolnicy muszą się liczyć z tym, że ich działalność będzie podlegała kontroli. Dotyczy to między innymi mikrobiologicznego badania produkowanej żywności. Możliwe jest również objęcie okresowym monitoringiem. Decyzja o podjęciu tego rodzaju działań będzie należała do powiatowego lekarza weterynarii.



**Rolnik legalnie sprzeda swoje wytwory turyście, stołowce**  
**Od pierogów z serem, po kielbasę, skończywszy na**  
**marynatach i sokach. Inspekcja Weterynaryjna**  
**ma nadzorować bezpieczeństwo produktów pochodzenia**  
**zwierzęcego i żywności z produktów roślinno-mięsnych.** W  
przypadku produktów pochodzenia niezwierzęcego,  
odpowiedzialność nadal spoczywa na Państwowej Inspekcji  
Sanitarnej. Ustawa daje kompetencje do sprawowania  
nadzoru nad jakością handlową żywności Inspekcji Jakości  
Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

**O ile roczna sprzedaż nie przekroczy 20 tys. zł, rolnik nie**  
**będzie musiał płacić podatku. W przypadku wyższej**  
**kwoty, w grę wchodzi 2-proc. podatek ryczałtowy.**



**20 tys. zł - do takiej kwoty przychody będą  
zwolnione z opodatkowania podatkiem  
dochodowym**

## BARDZO WAŻNE

Rolnik, który zamierza sprzedawać sam własne produkty, musi 30 dni przed rozpoczęciem handlu zarejestrować taką działalność. W przypadku produkcji pochodzenia zwierzęcego musi złożyć wniosek do powiatowego lekarza weterynarii, a w przypadku produktów pochodzenia roślinnego - u powiatowego inspektora sanitarnego. Ministerstwo rolnictwa wydało trzy rozporządzenia dotyczące tej ustawy: w sprawie maksymalnej ilości żywności zbywanej w ramach rolniczego handlu oraz zakresu i sposobu jej dokumentowania, rejestru zakładów produkcyjnych wytwarzających produkty pochodzenia zwierzęcego, a także w sprawie ustalenia weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego. Nowe przepisy mają ułatwić rolnikom sprzedaż żywności wytworzonej we własnym gospodarstwie, co było postulatem licznej grupy rolników. Z produktów pochodzących z własnej uprawy lub chowu rolnik będzie mógł wytworzyć np. szynki, kiełbasy, pasztety, masło, ser, dżemy, marynaty, pierogi, płatki czy oleje i sprzedawać je odbiorcy końcowemu, czyli np. turyście lub sąsiadowi

## **Sprzedaję lokalnie produkty z gospodarstwa (MOL)**

Jak przystąpić do prowadzenia tej działalności?

Najpierw musi powstać projekt technologiczny zakładu, w którym będzie się odbywała produkcja (z częścią opisową i graficzną). Ww. projekt należy następnie przesłać wraz z wnioskiem o jego zatwierdzenie powiatowemu lekarzowi weterynarii właściwemu ze względu na planowane miejsce prowadzenia tej działalności.

Ten w drodze decyzji administracyjnej zatwierdza przedłożony projekt technologiczny zakładu w ciągu 30 dni.



Teraz trzeba złożyć, też do powiatowego lekarza weterynarii, pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów. Lekarz wyda decyzję administracyjną w sprawie wpisu danego zakładu do rejestru zakładów i nada takiemu zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny.

Rozpoczęcie prowadzenia działalności jest możliwe dopiero po otrzymaniu od powiatowego lekarza weterynarii tej decyzji. Wymagania, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, są podane w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 kwietnia 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. poz. 434).

Działalność taką („zakład”) można również prowadzić we własnym domu, ale też trzeba spełnić określone wymogi. W informacji podano: „Natomiast w przypadku dostosowanych pomieszczeń oraz pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzenia na rynek, wymagania ogólne dotyczą przede wszystkim usytuowania, projektu i konstrukcji oraz utrzymywania tego rodzaju pomieszczeń w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej, tak aby było możliwe uniknięcie ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.”

W szczególności, dostosowując pomieszczenie do tego typu działalności, trzeba uwzględnić, że:

w życie od czerwca 2016 roku, wprowadziły szereg ułatwień w tego typu sprzedaży. Zmiany to m.in.

- rozszerzenie katalogu produktów pochodzenia zwierzęcego, które mogą być produkowane w ramach tej działalności (o produkty jajeczne i gotowe posiłki/potrawy z udziałem produktów pochodzenia zwierzęcego),
- zwiększenie limitu dostaw dla niektórych rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego, zwiększenie obszaru, na którym może być prowadzona działalność marginalna, lokalna i ograniczona,
- zniesienie, pod pewnymi warunkami, ograniczenia dotyczącego obszaru sprzedaży w przypadku, gdy podmiot w celu wypromowania produkowanej przez siebie żywności oferuje ją do sprzedaży podczas wystaw, festynów, targów oraz kiermaszy organizowanych w celu promocji tej żywności.



## Kiedy mamy do czynienia z MOL

Sprzedaż, aby można była ją uznać za lokalną, marginalną i ograniczoną (MOL) musi spełniać odpowiednie warunki, w tym m.in. :dotyczy wyłącznie określonych **produktów zwierzęcych**,

sprzedaje się konsumentowi końcowemu, albo dostarcza się produkty do innych zakładów, prowadzących handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego (np. sklepów detalicznych, restauracji czy stołówek) – czyli nie do np. hurtowni,

przestrzega się limitów sprzedaży (nie dotyczy to sprzedaży np. we własnym zakładzie, ale sprzedaży do innych zakładów prowadzących handel detaliczny).

sprzedaż odbywa się na obszarze jednego województwa lub na obszarach powiatów sąsiadujących z tym województwem (z wyjątkiem kiermaszy, targów promujących żywność, itd.)

## **Co można sprzedawać w ramach MOL i w jakich ilościach?**

W ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej w zakładzie można prowadzić m.in:

- rozbiór świeżego mięsa wołowego, wieprzowego, baraniego, koziego, końskiego lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego (dostawy tego rodzaju produktów nie mogą przekraczać wagowo tony tygodniowo),
- rozbiór świeżego mięsa drobiowego lub zajęczaków, lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego (limit 0,5 tony tygodniowo), produkcję produktów mlecznych,
- produkcję produktów jajecznych

- ),
- rozbiór świeżego mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych lub produkcję z tego mięsa surowych wyrobów mięsnych lub mięsa mielonego. (limit 0,5 tony),
- produkcję produktów mięsnych (limit 1,5 tony tygodniowo),
- produkcję wstępnie przetworzonych lub przetworzonych produktów rybołówstwa (limit 0,5 tony tygodniowo),
- produkcję produktów mlecznych,
- produkcję produktów jajecznych,



- produkcję gotowych posiłków (potraw) z produktów pochodzenia zwierzęcego, wyprodukowanych w ramach tej działalności, lub z udziałem tych produktów, pod warunkiem, że co najmniej jeden produkt pochodzenia zwierzęcego należący do głównych składników posiłku został wyprodukowany w tym zakładzie np. pierogi z mięsem, kiełbasa, kaszanka z grilla (limit 1,5 tony tygodniowo).

## Wymogi MOL

Pamiętaj, że jeśli chcesz prowadzić działalność uznaną za MOL należy posiadać **zarejestrowaną działalność gospodarczą**.

Produkcja i sprzedaż produktów pochodzenia zwierzęcego w formie MOL wymaga **rejestracji zakładu u właściwego powiatowego lekarza weterynarii** po uprzednim zatwierdzeniu projektu technologicznego zakładu (znajdź właściwego lekarza korzystając z [wyszukiwarki na biznes.gov.pl](https://wyszukiwarki.na.biznes.gov.pl)). Nie wymaga jednak, jak zakłady prowadzące innego rodzaju sprzedaż, procedury zatwierdzania (związanej m.in. z kontrolami). Po rejestracji wydawana jest decyzja administracyjna, która pozwala na sprzedaż.

W przypadku działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej wymagana jest uproszczona wersja projektu technologicznego.

Produkcja musi uwzględniać określone przepisami wymogi dotyczące prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów oraz wymagania higieniczno-sanitarne. Ogólne wymogi higieny dla wszystkich przedsiębiorstw spożywczych określają przepisy [rozporządzenia \(WE\) nr 852/2004](#). Nadzór nad przestrzeganiem wymogów sprawują powiatowi lekarze weterynarii.

Więcej na temat wymogów i regulacji związanych z produkcją MOL znajdziesz w [informatorze Ministerstwa Rolnictwa](#).



# Korzyść ze sprzedaży MOL

Sprzedaż lokalna, marginalna i ograniczona (MOL) oznacza m.in. mniej formalności przy jej rejestracji. Korzyści z tej formy sprzedaży to:

- brak konieczności specjalnego zatwierdzania zakładu (i dodatkowych kontroli),
- prostszy projekt technologiczny niż w przypadku dużych zakładów tzw. zatwierdzonych

■

## **Dodatkowe informacje**

Podstawowe zasady dotyczące prowadzenia produkcji i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego na małą skalę na lokalny rynek w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej zostały określone w art. 13 [ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego](#) oraz w [rozporządzeniu w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej](#).

W zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych do działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej stosuje się przepisy [rozporządzenia \(WE\) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i przepisy wydane w trybie tego rozporządzenia](#).

Ustawa wskazuje Inspekcję Weterynaryjną jako organ odpowiedzialny za nadzór nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego oraz żywności z produktów mieszanych (roślinno-mięsnych) wytwarzanych w ramach rolniczego handlu detalicznego. Nadzór nad żywnością pochodzenia niezwierzęcego pozostanie natomiast w gestii Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ustawa jest korzystna dla rolników, gdyż do 20 tys. zł, sprzedaż produktów w ramach handlu detalicznego jest nieopodatkowana. Po przekroczeniu tej kwoty podatek wynosi 2 proc. od obrotu - wyjaśniła. Rejestracja sprzedaży może być prowadzona w "zeszycie". Rolnik musi tylko zapisać, co sprzedał, kiedy i za jaką kwotę.





# Żywność wysokiej jakości jak ją należy promować ?

Twoja gmina miejscowość może pochwalić się bogactwem dziedzictwa kulinarnego regionu może to być kluczem do rozwoju lokalnego i stanowić element kampanii promocyjnej. Żywność wysokiej jakości można promować także po przez organizację różnych przedsięwzięć ,między innymi:

- Festynów i imprez targowych
- Kontaktów z lokalnymi Kołami Gospodyń Wiejskich
- Organizację Konkursów Kulinarnych
- Organizację - cyklicznych miejsc sprzedaży bezpośredniej
- Budowanie marki regionu w oparciu o produkt regionalny i tradycyjny
- 



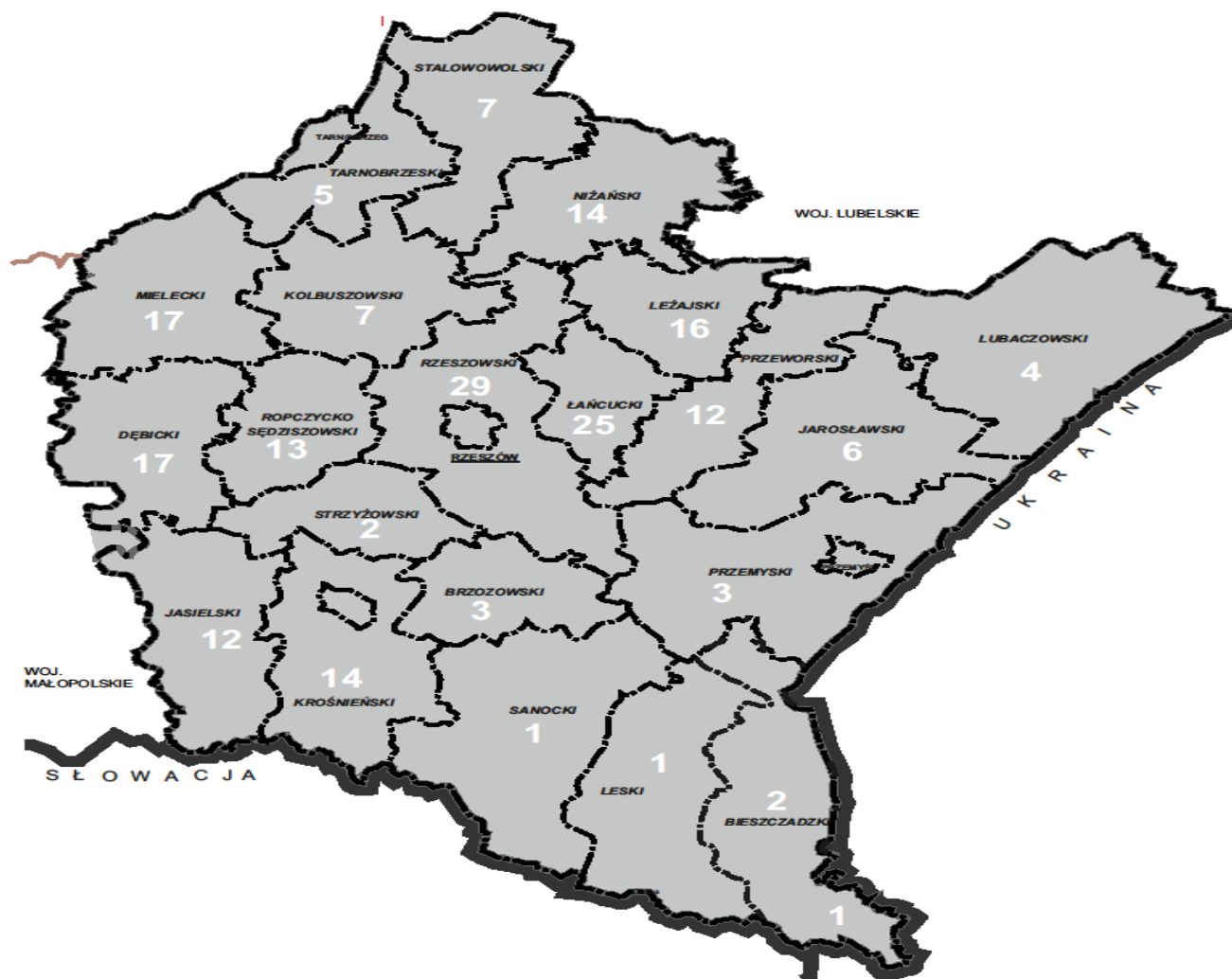








# PRODUKTY TRADYCYJNE NA TERENIE WOJEWÓDZTWA PODKARPACKIEGO







## Produkty Tradycyjne jako i lokalne

Sprzedaż tych produktów zazwyczaj dokonuje się na: jarmarkach, targach, festynach, kiermaszach, imprezach okolicznościowych. Produkty te coraz częściej możemy kupić w sprzedaży hurtowej i detalicznej, można je znaleźć na giełdach towarowych i wybranych delikatesach.



# Rezultaty działalności promocyjnej Samorządu Województwa Podkarpackiego

Dzięki organizowanym w/w przedsięwzięciom coraz większym zainteresowaniem kupujących cieszą się produkty tradycyjne i regionalne. Dostrzega się potrzebę wpisywania unikatowych produktów na Listę Produktów Tradycyjnych, oraz rejestrowania ich jako oznaczenia unijne, widząc w tym korzyści zarówno dla Przedsiębiorców jak i Stowarzyszeń, Kół Gospodyń Wiejskich oraz osób fizycznych



# Rezultaty działalności promocyjnej Samorządu Województwa Podkarpackiego

Aktualnie w systemie unijnym woj. Podkarpackie ma zarejestrowane 2 produkty regionalne, natomiast 214 produktów zarejestrowanych jest w systemie krajowym na Ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych.









# Atrakcje na pokaz

Produkty tradycyjne i regionalne są produktami wysokiej jakości. Wytwarzane są przy wykorzystaniu specyficznych umiejętności i tradycyjnej technologii.

Promocja i sprzedaż produktów regionalnych i tradycyjnych

- podnosi atrakcyjność regionu
- przyciąga turystów i inwestorów
- poprawia jakość życia mieszkańców
- daje szansę tworzenia nowych miejsc pracy

# **Przedsięwzięcia realizowane przez Samorząd Województwa Podkarpackiego**

-Nasze Kulinarne Dziedzictwo Smaki Regionów  
27.05.2017 Strzegocice

27-28.05 2017 Bychawa Na Kulinarnym Szlaku  
Wschodniej Polski

- Festiwal Podkarpackich Smaków w Górnem  
11.06.2017 r.

- Na Kulinarnym Szlaku Wschodniej Polski w Medyni  
Głogowskiej 9.07.2017 podczas Jarmarku  
Garncarskiego.

,

# **Przedsięwzięcia realizowane przez Samorząd Województwa Podkarpackiego**

**–Przeprowadzenie i zorganizowanie V edycji Konkursu Wojewódzkiego pn:  
„Podkarpackie Smaki Myśliwskie” podczas Targów w Lesku  
AGROBIESZCZADY 29.07.2017**

**- Na Kulinarnym szlaku Wschodniej Polski II Edycja 29-30.07.2017 r.  
w Drohiczynie**

**Międzynarodowe Targi Żywności POLAGRA FOOD  
- w Poznaniu 25-28.09.2017 r.**

**- Dożynki Prezydenckie w Spale na 16-17 .09.2017**



**Dziękuję za uwagę**  
**kontakt. (17)74763-38**





**Produkt Tradycyjny i Regionalny jako  
poszukiwany produkt rynkowy oraz  
szansa rozwoju gospodarstw rolnych**

