



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

Aspekty prawne produkcji produktów lokalnych na przykładzie praktyk

Stowarzyszenie „WIR”- Wiejska Inicjatywa Rozwoju wraz z Gminą Warnice zorganizowało w dniu **06.12.2021 r.** szkolenie wyjazdowe pn. „Aspekty prawne produkcji produktów lokalnych na przykładzie praktyk”. Uczestnikami szkolenia były Koła Gospodyń Wiejskich i organizacje pozarządowe z powiatu pyrzyckiego i stargardzkiego. Pierwszym punktem szkolenia była wizyta w gospodarstwie ekologicznym „SEDINA” Państwa Bożeny i Ryszarda Jaszczowskich w Dolicach. Gospodarstwo specjalizuje się przede wszystkim w przetworach - z róży fałdzistolistej (**konfitury z płatków i owoców róży**, soki i syropy, **kawa z pestek róży**) i z pomidorów (**słodko-wytrawne konfitury z czerwonych i zielonych pomidorów**, dżemy, wino), ale produkuje także przetwory z dyni (marynaty, mus, konfitury, dżemy). Nowością w gospodarstwie jest piwo z buraka cukrowego. Przetwory powstają na bazie produktów z własnego gospodarstwa, bo to decyduje o jakości przetworów, robione są ręcznie w oparciu o stare receptury. Państwo Jaszczowscy są laureatami wielu konkursów kulinarnych. Pan Ryszard przedstawił najważniejsze aspekty prawne dotyczące gospodarstw prowadzących produkcję i sprzedaż przetworzonych produktów roślinnych i zwierzęcych. Szczególnie zwrócił uwagę na następujące punkty:

1. Przetwarzanie produktów roślinnych i zwierzęcych na sprzedaż nie odbywa się przy zatrudnieniu osób na podstawie umów o pracę, umów zlecenie czy też umów o dzieło (wyjątek stanowi ubój zwierząt, obróbka poubojowa, przemiał zbóż, wytłoczenie oleju, soku).
2. Rolnik prowadzi ewidencję sprzedaży.
3. Kwota wolna od podatku dochodowego wynosi 40 tys. zł rocznie, po jej przekroczeniu rolnik płaci 2% podatku,
4. Ilość produktów roślinnych lub zwierzęcych pochodzących z własnej uprawy, hodowli lub chowu, użytych do produkcji danego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu z wyłączeniem wody.
5. Obowiązują zasady dobrej praktyki higienicznej, odpowiednie wymagania weterynaryjne w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego.
6. Forma sprzedaży zależy od rolnika może być bezpośrednia, może to być rolniczy handel detaliczny.

Po wykładzie uczestnicy degustowali produkty, które powstają w gospodarstwie rolnym, wymieniano uwagi jak powstają przetwory i jakie może być ich wykorzystanie.

Produktami lokalnymi mogą być także wyroby nieżywnościowe. Swoje prace artystyczne zaprezentowała Pani Renata Czerwonka, która prowadzi działalność gospodarczą. Może zatem sprzedawać swoje produkty np. poprzez sprzedaż internetową na festynach, kiermaszach, może także prowadzić różne formy warsztatów artystycznych.

Organizatorzy zaprezentowali produkt turystyczny jakim jest Trasa megalityczna -WROTA CZASU”. W Dolicach na „Wiśniowej Polanie uczestnicy zobaczyli Skansen pochówków, wiatę na ognisko, miejsce to jest ogólnie dostępne. Skansen i tablice informacyjne mają charakter dydaktyczny, każda z osób odwiedzających to miejsce może zapoznać się z historią sprzed 5 tys. lat. W Przelewicach poznano dalszą część projektu, czyli jak żył człowiek z okresu pucharów lejkowatych. W ramach dziedzictwa historycznego uczestnicy zwiedzili zabytkowe kościoły w Dolicach i Przelewicach, zapoznali się także z historią zespołu pałacowo-gospodarczo-parkowego w Przelewicach.

Wszystkie zaprezentowane elementy szkolenia wyjazdowego wpływają na podniesienie atrakcyjności turystycznej województwa i są ważnym elementem w jego poznawaniu i promocji. Ostatnim punktem programu był wspólny obiad.

Dziękujemy wszystkim wolontariuszom, którzy uczestniczyli w organizacji szkolenia wyjazdowego i uczestnikom za miłą atmosferę.