



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Podlaskie bogactwo różnorodności



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

Białystok, 29 listopada 2012 r.

ROR-II.052.6.3.2012

Sprawozdanie z wizyty „Wymiana doświadczeń w zakresie lokalnej produkcji sera” 15-16 listopada 2012 r.

W dniach 15-16 listopada 2012 r. na terenie województwa podlaskiego odbyło się spotkanie dotyczące wprowadzania do obrotu lokalnie wytwarzanych serów. Specjalnymi gośćmi przedsięwzięcia byli eksperci z Francji, którzy przyjechali na zaproszenie Pana Mieczysława Kazimierza Baszko – wicemarszałka województwa podlaskiego działającego w porozumieniu z Ambasadą RP we Francji oraz Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

W skład delegacji ekspertów francuskich weszli:

Pani Julie Poirot – Specjalista ds. badań i produkcji wyrobów mleczarskich, Ministerstwo Rolnictwa RF

Pan Frédéric Bertassi –Krajowy Referent Ministerstwa Rolnictwa RF ds. Mleka i produktów mlecznych

Pan Frédéric Blanchard – Wiceprezes Krajowej Federacji Producentów Kóz

Przez cały okres wizyty gościom towarzyszyli również goście z Warszawy: z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Pani Magdalena Kuzawińska – Departament Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii) oraz Głównego Inspektoratu Weterynarii (Iwona Zawinowska – naczelnik Biura Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego). Spotkanie zostało podzielone na dwie części: objazd i spotkanie z producentami pierwszego dnia oraz seminarium kierowane do lekarzy weterynarii drugiego dnia.

Wizyta została zorganizowana jako pokłosie zmiany zasięgu sprzedaży serów w ramach produkcji MLO (Marginalnej, Lokalnej, Ograniczonej). Przypomnijmy, że w związku ze zmianą w ustawodawstwie zasięg sprzedaży ograniczony został do województwa i powiatów przyległych (były województwa wraz z województwami przyległymi). Zważywszy, że nasze serownie nie mają zatwierdzenia weterynaryjnego (tylko działają jako obiekty MLO), producenci nie mają możliwości sprzedaży na terenie Warszawy, która jest dużym rynkiem zbytu dla produktów lokalnych¹.

I dzień: 15 listopada

Objazd został poprzedzony spotkaniem w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego w Białymstoku, gdzie delegację przywitani Mieczysław Kazimierz Baszko – wicemarszałek województwa podlaskiego oraz Ewa Kulikowska – dyrektor Departamentu Rolnictwa i Obszarów Rybackich. Po oficjalnym przywitaniu oraz dokonaniu prezentacji uczestników, krótkiej charakterystyki regionu oraz omówieniu celów projektu współpracy grupa udała się do serowni.

¹ ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. z dnia 25 czerwca 2010 r., Nr 113 poz. 753), poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (Dz. U. z 2007 r. Nr 5, poz. 36), które na podstawie art. 2 ustawy z dnia 18 marca 2010 r. o zmianie ustawy o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. Nr 81, poz. 528) straciło moc z dniem wejścia w życie nowego rozporządzenia.



Wizyty zorganizowano w trzech serowarniach na terenie Gminy Choroszcz oraz Gminy Korycin, aby pokazać gościom w jakich warunkach odbywa się wyrób sera narwiańskiego oraz sera korycińskiego „Swojskiego”. Z uwagi na możliwości czasowe nie było możliwości odwiedzenia okolic Gmin Wizajny i Rutka Tartak, gdzie produkowany jest ser „Wizajny”. Delegacji towarzyszył przedstawiciel Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii oraz właściwi miejscowo powiatowi lekarze weterynarii w każdej z serowarni (PIW Białystok, PIW Sokółka).





Mając na względzie potrzebę wymiany doświadczeń po zakończonym objeździe zorganizowano spotkanie z producentami sera. Spotkanie było okazją do wymiany doświadczeń w zakresie produkcji i form sprzedaży serów regionalnych. Producentów najbardziej interesowała kwestia funkcjonowania zakładów typu MLO we Francji. Jak się okazuje zakłady takie mogą sprzedawać swoje produkty w promieniu 80km od zakładu. Jednocześnie we Francji stosowane jest elastyczne podejście do zastosowania rozporządzeń wspólnotowych, dzięki czemu nawet bardzo małe zakłady uzyskują zatwierdzenie weterynaryjne, które uprawnia do wprowadzania produktu na terenie całej Unii Europejskiej. Wymaga to jednak od producenta pełnej świadomości oraz umiejętnego zarządzania jakością produktu. We Francji bardzo poważnie podchodzi się do kwestii odpowiedzialności producenta za jakość i bezpieczeństwo produktu. To jego opinia jest najważniejsza, o ile potrafi wykazać, że produkt finalny jest bezpieczny dla konsumenta. W praktyce we Francji w małych zakładach (czyli zgodnie z francuskimi rozwiązaniami przetwarzających nie więcej niż 2 mln l mleka rocznie) nie wymaga się w zakładach posiadania pisemnych procedur HACCP (analiza krytycznych punktów kontroli) o ile zachowują dobrą praktykę produkcyjną. Takie podejście było możliwe dzięki silnym organizacjom branżowym, które opracowały krajowe wytyczne branżowe dla rzemieślniczych zakładów serowarskich.

W zakresie częstotliwości prowadzonych badań własnych producenta we Francji stwierdzono, że mleko surowe należy badać min. 4 razy w roku. Częstotliwość badań zależy jednak od kwestii indywidualnych oraz historii wyników. Bardzo często producenci robią badania częściej, aby upewnić się, że oferowane przez nich produkty są wysokiej jakości i nie stanowią zagrożenia dla konsumenta.

Goście z Francji pozytywnie ocenili rozwiązania stosowane w serowarniach województwa podlaskiego. Przy ogólnym spojrzeniu, w miarę możliwości, które dawała krótka wizyta, nie znaleziono znaczących różnic w porównaniu do analogicznych obiektów we Francji (należy zauważyć, że pobieżny charakter wizyty nie pozwolił na kategoryczne stwierdzenie, czy zakłady miałyby we Francji szansę na zatwierdzenie do obrotu wspólnotowego).

II dzień: 16 listopada

Drugi dzień wizyty w całości przeznaczono na spotkanie delegacji francuskiej ze służbami weterynaryjnymi.



Wśród uczestników znaleźli się:

- Julie Poirot, specjalista ds. badań i produkcji wyrobów mleczarskich, Ministerstwo Rolnictwa RF
- Frédéric Bertassi -Krajowy Referent Ministerstwa Rolnictwa RF ds. Mleka i produktów mlecznych
- Frédéric Blanchard - wiceprezes Krajowej Federacji Producentów Kóz (która zrzesza również producentów serów tzw. fermowych, produkowanych na niewielką skalę), hodowca i producent serów z regionu Rodan-Alpy,
- Stéphane Cadorel - attaché weterynaryjny Ambasady Francji w Warszawie, wieloletni pracownik francuskich służb weterynaryjnych,
- Jakub Jasiński - Kancelaria Prezydenta Dyrektor Biura Projektów Programowych
- Magdalena Głodek - MRiRW - Naczelnik Wydziału Oznaczeń Geograficznych
- Magdalena Kuzawińska - MRiRW - Departament Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii
- Iwona Zawinowska - GIW - Naczelnik Wydziału ds. mięsa czerwonego i mleka
- Prof. Zbigniew Dolatowski - Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
- Izabella Byszewska - Prezes Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego
- Zofia Winawer - Europejski Fundusz Rozwoju Wsi Polskiej
- Krzysztof Pilawa - Podlaski Wojewódzki Lekarz Weterynarii
- Jan Zalewski - Dyrektor Podlaskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
- pracownicy Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii oraz wszystkich inspekcji powiatowych z terenu województwa podlaskiego.

Goście z Francji przygotowali wystąpienie opisujące podejście do elastyczności w zakresie przestrzegania prawa żywnościowego, które było przyczynkiem do rozlicznych tematów dyskusji. Najważniejsze punkty wystąpienia:

- Francja ma ogromne tradycje w produkcji i konsumpcji serów: wytwarza się tu ok. 300 typów serów (3,7 mln t rocznie),
- we Francji funkcjonuje 6,2 tys. farm zajmujących się przetwórstwem mleka (1% całości produkowanych serów),
- sery funkcjonujące w systemie chronionych nazw i oznaczeń unijnych lub krajowych systemów jakości stanowią 6% produkcji (które daje 12% wartości produkcji),
- we Francji branża opracowała podręcznik dla małych zakładów serowarskich, które zdefiniowano jako zakłady przetwarzające do 2 mln l mleka rocznie. Właściciele tych „małych” zakładów, korzystając z zawartych tam wytycznych, nie muszą mieć wszystkich procedur określonych w formie pisemnej (w przypadku niektórych zakładów ograniczając się wyłącznie do przestrzegania zasad dobrych praktyk higienicznych),
- małe serownie we Francji często bazują na procedurach czasowych w odniesieniu do zasady niekrzyżowania się procesów technologicznych,
- we Francji z powodzeniem używane są drewniane półki przeznaczone do dojrzewania serów, ponadto najbardziej renomowane sery dojrzewają w piwnicach,
- nie wymagane jest świadectwo zdrowia, gdyż we Francji większą uwagę zwraca się na stosowanie odpowiednich procedur przewidzianych na okoliczność choroby lub np. skaleczenia się pracownika,
- nie umieszcza się tablic z zasadami higieny w obiekcie, gdzie nie zatrudnia się pracowników. Podobnie we Francji nie widzi się sensu w umieszczaniu zestawień np. dotyczących harmonogramu czyszczenia, gdy obowiązków dokonuje właściciel,
- istotne są zestawienia z temperaturami, kontroli kwasowości itp.,
- częstotliwość badań zależy od producenta, ale analiza musi być wykonywana regularnie w ciągu roku (min. 1 na czwartą część produkcji),
- producent sam określa powierzchnię potrzebną do produkcji w zakładzie. We Francji to tylko od jego oceny zależy np. czy potrzebuje powierzchni magazynowej, czy też nie. Warunkiem jest zachowanie produkcji bezpiecznej dla konsumenta,

Wnioski:

1. Podstawą działań na rzecz rozwiązania kwestii zatwierdzenia małych zakładów serowarskich jest konsolidacja branży sektora wyrażona poprzez stworzenie Krajowych Wytycznych zgodnie z artykułem 7 i artykułem 8 Rozporządzenia (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
2. Producenci mogą pełnymi garściami czerpać z doświadczeń krajów takich jak Francja, co nie znaczy iż bezpośrednie kopiowanie rozwiązań francuskich będzie miało zastosowanie w polskich warunkach. Kwestie elastyczności oraz ustanowienie harmonogramu i sposobu realizacji badań własnych wykonywanych przez producenta muszą z jednej strony dawać gwarancję bezpieczeństwa konsumentowi (najważniejsze), z drugiej strony należy pamiętać o skali produkcji i adekwatności kosztów ponoszonych na kontrolę własną w zakładzie (surowca oraz produktu finalnego). Interesującym wydaje się być rozwiązanie francuskie, które uzależnia częstotliwość określonych czynności proporcjonalnie do wielkości sprzedaży. Należy też pamiętać, że określenie minimalnej częstotliwości badań własnych nie oznacza automatycznie, iż wszyscy producenci w każdej sytuacji będą mogli od razu ograniczyć swe działania dot. kontroli własnej. Wydaje się, że sensowniejszym

podejściem jest raczej zdefiniowanie pewnego pola po którym producent będzie mógł poruszać się wspólnie z inspekcją na poziomie powiatu. Od ostatecznej oceny ryzyka, historii dotychczasowych kontroli własnych, wykształcenia i poziomu świadomości producenta zależeć będzie ustalenie ostatecznego harmonogramu w przedmiotowym zakresie. Wreszcie producenci muszą zrozumieć, że gdy wchodzi w grę bezpieczeństwo ich klientów, sami powinni zastanowić się, czy zgodnie ze specyfiką prowadzonej działalności minimalna częstotliwość badań własnych w danym przypadku będzie wystarczająca. Muszą przy tym pamiętać, że powtarzające się problemy w zakładzie mogą bardzo szybko doprowadzić do konieczności jego zamknięcia i straty zainwestowanego majątku.

3. Zachodzi ciągła potrzeba kształtowania świadomości producentów w zakresie stosowania dobrych praktyk higienicznych i dobrych praktyk produkcyjnych. Właściwie rozumienie i stosowanie dobrych praktyk w małych zakładach sprawi, że w większości przypadków zbędne stają się pisemne procedury HACCP.
4. Zważywszy doskonale przyjęcie tematu przez partnerów francuskich istnieje realna możliwość wykorzystania ich doświadczeń. Możliwe jest zaproszenie do Polski ekspertów, jak też (zgodnie z deklaracjami gości) istnieją warunki do zorganizowania wizyty we Francji (małe zakłady serowarskie, inspekcja nadzoru weterynaryjnego). Wydaje się, że racjonalnym podejściem byłoby stworzenie sieci trwałych powiązań współpracy z naszą inspekcją weterynaryjną. Dodatkowo można rozważyć porównanie rozwiązań francuskich z innymi krajami europejskimi, jak np. Włochy. Rezultatem tego typu działań będzie doskonalenie kompetencji inspekcji weterynaryjnej, co w efekcie przyczyni się do poprawy bezpieczeństwa żywnościowego produktów lokalnych. Dodatkowo połączenie projektów współpracy z kształceniem producentów oraz stworzeniem Krajowych Wytycznych zoptymalizuje i ujednotoczy standard małych serowarni w sposób adekwatny do ryzyka i skali produkcji.

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich Europa inwestująca w obszary wiejskie.
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.
Przedsięwzięcie organizowane przez SR KSOW województwa podlaskiego
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Oprac. Marcin Muszyc, kierownik SR KSOW
tel. 85-66-54-212, ksow@wrotapodlasia.pl