



WASZA REDAKCJA
 Telefon **503-078-361**
 e-mail
myslenice@dziennik.krakow.pl

SUŁKOWICE. Spotkanie stowarzyszeń. Wielkanocne Spotkanie Stowarzyszeń z terenu gminy Sułkowice z burmistrzem miasta odbędzie się we wtorek o godzinie 17 w Izbie Tradycji budynku starej szkoły. Będzie to okazja do dokonania pod-

sumowań działalności stowarzyszeń za ubiegły rok, prezentacji planów na rok bieżący, wręczenia najlepszym wyróżnień oraz do wymiany doświadczeń. Podczas spotkania wystąpi chór z Krzywaczki.

(MH)

Nielegalne konfitury

ROLNICTWO. Rolnicy chcą, aby przepisy dopuściły możliwość sprzedaży bezpośredniej już nie tylko jaj czy mleka, ale także produktów przetworzonych, czyli na przykład serów czy dżemów. Jak mówią, takie rozwiązanie ma same plusy.

Bezpośrednio zainteresowani tym są także rolnicy z naszego powiatu. – *Obecne przepisy prawne nie są sprzyjające dla hodowców i przetwórców z niewielkich gospodarstw, jakie przeważnie występują w Małopolsce* – mówi Grażyna Piłata, kierownik Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Myślenicach.

Rolnicy chcą zmiany przepisów, które obecnie dopuszczają sprzedaż jedynie produktów nieprzetworzonych, a więc np. mleka, owoców lub warzyw. Każda, nawet najmniejsza ingerencja w produkt (nawet pokrojenie warzyw) powoduje, że rolnik już nie może go sprzedać. Związuje to ręce tym, którzy mogliby zbyć np. własnoręcznie przygotowane konfitury, czy chleb.

Poczęstunek – tak, sprzedaż – nie

– *Ludzie pytają o to, co im smakowało, ale nam nie wolno sprzedawać* – mówi Grażyna Domanus, prowadząca gospodarstwo agroturystyczne w Jasionicy. – *Mogę poczęstować winem, ale sprzedać już nie. Prowadząc działalność agroturystyczną mogę poczęstunek wliczyć w cenę pokoju, ale co mają zrobić ci, którzy pokoi nie wynajmują? Przykładowo zabijają świnię i chcieliby pół sprzedać, bo po pierwsze całej nie są w stanie zjeść, a po drugie chcieliby, aby część kosz-*



Kota gospodyń mogą tylko częstować swoimi wyrobami

tów jej wyhodowania im się zwróciła. Teraz legalnie zrobić tego nie mogą – mówi.

Jak twierdzi posłanka Joanna Bobowska, temat został poruszony na posiedzeniu sejmowej Komisji Rolnictwa. – *Będzie powołana podkomisja. W pierwszej kolejności ma się zająć problemem przetworów owocowych i warzywnych. Z przetworami mięsnymi sprawa jest bardziej skomplikowana, dlatego będą one omawiane w następnej kolejności* – wyjaśnia.

Przepisy, a zdrowa żywność

Leszek Gowin, przedsiębiorca z Myślenic i radny miejski uważa, że obecnie obowiązujące bariery sanitarne, którą mają chronić konsumenci, tak naprawdę promują wielkie koncerny, a nie zdrową żywność. – *Uważam, że żywność powinno się produkować lokalnie, z pewnymi wyjątkami oczywiście. Być może, gdyby w takim mieście jak Myślenice powstał sklep z produktami lokalnymi, oka-*

załoby się, że świetnie by prosperował, a przy okazji zyskałoby też rolnicy – mówi.

– *Kiedy skróci się tańców pomiędzy producentem a konsumentem ileś marż po drodze odpada* – argumentuje Jan Marek Lenczowski, członek Krajowej Rady Izby Rolniczych. Dodatkową korzyścią, jak mówi, byłaby promocja lokalnych produktów tradycyjnych.

– *Bierzmy przykład z innych krajów UE* – mówi Henryk Dankowiakowski, dyrektor Małopolskiej Izby Rolniczej w Krakowie i podaje przykład Węgier, gdzie każde gospodarstwo rolne może rocznie sprzedać w formie rąbki 12 sztuk wyhodowanej przez siebie trzody chlewnej, a także wyprodukować na sprzedaż 150 kg dżemu tygodniowo. Jak tłumaczy, korzyści z tego mają rolnicy, bo zyskują dodatkowe źródło dochodu oraz konsumenci, bo mogą kupić pozbawione chemii produkty.

KATARZYNA HOŁUJ

myslenice@dziennik.krakow.pl