,,Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie"
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej ,,Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Relacja z wyjazdu studyjnego do Norwegii

w ramach operacji pn. „Od pola do stołu po Norwesku"

Projekt „Od pola do stołu po Norwesku" został zrealizowany przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Warszawie Oddział Radom w formie wyjazdu studyjnego do Norwegii w dniach 7 - 11 października 2019r. Operację realizowano w ramach ,,Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie", współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej ,,Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich" Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Plan operacyjny na lata 2018-2019.
Celem głównym projektu było wsparcie z zakresie rozwoju działalności wytwórczej gospodarstw rolnych i organizacji łańcucha dostaw produktów żywnościowych służących zwiększeniu udziału zainteresowanych stron we wdrażaniu inicjatyw na rzecz rozwoju obszarów wiejskich poprzez poszerzenie wiedzy dotyczącej wytwarzania i przetwórstwa na poziomie gospodarstwa poprzez prezentację dobrych praktyk w południowo – zachodniej Norwegii.
Cele szczegółowe dotyczyły:

- Promowania krótkich systemów sprzedaży żywności wytworzonej w gospodarstwie rolnym.
- Promowania współpracy w ramach dystrybucji żywności lokalnej w łańcuchach dostaw.
- Wspierania rozwoju przedsiębiorczości na obszarach wiejskich przez podnoszenie poziomu wiedzy i umiejętności w obszarze małego przetwórstwa lokalnego i form dystrybucji żywności.
- problemów zagospodarowania i ochrony ziemi rolniczej;
- efektywnego wykorzystania gospodarstw rolnych wokół miast;
- promowania sprzedaży bezpośredniej i skróconego łańcucha dostaw;
- różnorodności genetycznej zwierząt i roślin.

Zrealizowana operacja „Od pola do stołu po Norwesku" wskazała polskim rolnikom i doradcą, w jaki sposób można kreować wizerunek obszarów wiejskich, aby stanowiły one miejsce do rozwoju lokalnego sektora żywności, poprzez wykorzystanie środowiska naturalnego i tradycji regionalnych do zwiększenia dochodów gospodarstw rolnych i ich dywersyfikacji, jako że może on przynieś wiele korzyści gospodarczych, środowiskowych i społecznych.
Na bazie informacji uzyskanych podczas wizytowanych norweskich gospodarstw mogliśmy przybliżyć polskim rolnikom możliwości prowadzenia takiej działalności w ich gospodarstwach. Będą mogli to realizować przystępując do zakładania działalności Rolniczego Handlu Detalicznego i przetwórstwa w ramach Działalności Marginalnej, Lokalnej i Ograniczonej (MOL), które to pozwolą na przetwarzanie własnych produktów lokalnych, a z czasem staną się marką o zasięgu regionalnym lub krajowym. Ta forma realizacji operacji pozwoliła do pozyskania i dała możliwość upowszechniania informacji o innowacyjnych rozwiązaniach i dobrych praktykach w rolnictwie, produkcji żywności i przetwórstwie na obszarach wiejskich w północno- zachodniej Norwegii.
W trakcie wyjazdu studyjnego zaprezentowane zostały zagraniczne przykłady funkcjonowania małego przetwórstwa w gospodarstwach rolnych, organizowania form sprzedaży bezpośredniej oraz działań

zespołowych na rzecz tworzenia systemów dystrybucji lokalnej żywności. Przeprowadzone zostały wizyty w 10 gospodarstwach rolnych specjalizujących się w różnych kierunkach specjalizacji produkcji:

- optymalizacji wykorzystania przez mieszkańców obszarów wiejskich zasobów środowiska naturalnego na przykładzie wędzarni łososia norweskiego;
- w systemach wspierających wytwarzanie żywności wysokiej jakości, certyfikowanej na bazie lokalnego surowca, produktów o certyfikowanej jakości (jako przykład może posłużyć gospodarstwo https://www.godkalven.no z produkcją wołowiny i cielęciny);
- wspieraniu przedsiębiorczości na obszarach wiejskich przez podnoszenie wiedzy w obszarze przetwórstwa lokalnego i form dystrybucji żywności (jako przykład może posłużyć gospodarstwo htpps://www.vollysteri.no z produkcją serów długodojrzewających);
- upowszechnianiu wiedzy w zakresie tworzenia krótkich łańcuchów dostaw w sektorze rolno-spożywczym (jako przykład może posłużyć zakład : Trond Norland, Norlandsvegen 60, 4120 Tau z produkcją wieprzowiny);
- promowaniu współpracy w ramach dystrybucji żywności lokalnej w łańcuchach dostaw – sprzedaż bezpośrednia (jako przykład może posłużyć farma Steinsto – sadownictwo, uprawa owoców jagodowych, przetwórstwo, gastronomia https://www.steinsto.no);
- efektywnym wykorzystaniu gospodarstw rolnych wokół miast (jako przykład może posłużyć gospodarstwo https://hardangersider.no z produkcją sadowniczą takich produktów jak cydr, calvados, okowita).
-

W wyjeździe studyjnym uczestniczyło 22 rolników i doradców rolnych z terenu województwa mazowieckiego, łódzkiego, lubelskiego i kujawsko-pomorskiego.

Chęć rozwoju działalności w zakresie sprzedaży bezpośredniej produktów rolno-spożywczych i stale zmieniające się przepisy prawa w tym zakresie przyczyniają się do poszukiwania nowych rozwiązań i przykładów zagranicznych mających ulepszyć funkcjonowanie sprzedaży bezpośredniej z polskich gospodarstw rolnych. Zagadnienia sprzedaży bezpośredniej i rolniczego handlu detalicznego stanowią aktualny przedmiot zainteresowania polskich rolników, instytucji branżowych i konsumentów. Kraje zagraniczne dysponują przykładami i innowacyjnymi rozwiązaniami dotyczącymi lokalnych systemów sprzedaży żywności, zwłaszcza w krótkich łańcuchach dostaw.

Wydanie niniejszej broszury umożliwi zwiększony zasięg odbiorców wśród których zostanie rozpowszechniona wiedza z dobrych praktyk w innych krajach. Zgromadzone przykłady mogą stać się inspiracją do tworzenia innowacyjnych projektów w zakresie prowadzenia produkcji żywności i tworzenia przedsięwzięć na rzecz sprzedaży bezpośredniej.

Grupa uczestników wyjazdu studyjnego do Norwegii

Wizytowane obiekty – gospodarstwa podczas wizyty studyjnej w Norwegii.

7.10.2019r.

Solnest Gard ; Unnelandsvegen 319; 5268 Haukeland

Solnest jest jedynym producentem truskawek w Bergen. Truskawki sprzedawane są według jakości, nie ceny. Farma specjalizuje się w uprawie odmian: Korona, Polka, Nobel i Bounty. Sezon truskawkowy rozpoczyna się zwykle pod koniec czerwca i trwa do połowy sierpnia. Ważna jest tu pogoda, która ma znaczący wpływ na jakość produktu, zważywszy, że na fiordach deszcz pojawia się 289 dni w roku. Przy intensywnych deszczach truskawka jest mniejszej jakości i sprzedawana jest po obniżonej cenie do produkcji dżemów i soków truskawkowych. Nad jakością produktu, który trafia na rynek Bergen czuwa Norweski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, który pobiera próbki wyprodukowanych truskawek. Wyniki badań stanowią zatwierdzenie do sprzedaży. Właściciele farmy cieszą się dobrą opinią na temat jakości i smaku truskawek.
Solnest Farm jest także hodowcą owiec i koni. W sezonie letnim można na farmie spędzić tzw. „wakacje w siodle", popływać na kajakach i rowerach wodnych.

Steisto fruktgard Fyksesundvegen 768, 5612 Steinsto

Strona gospodarstwa: https://www.steinsto.no/

Farma rodziny Steinstø Fructgard położona jest w spokojnej i malowniczej okolicy nad pięknym Hardangerfjord. Stainsto zajmuje się uprawą owoców jagodowych, prowadzi przetwórstwo i małą gastronomię. Sad liczy około 3500 drzew. Ruth i Ola Stainsto należą do dziewiątego pokolenia właścicieli farmy. Od ponad pięćdziesięciu lat zajmują się sprzedażą bezpośrednią owoców i ich przetwórstwem. Odmiany owoców dobrane są tak aby dojrzewały o różnej porze roku: truskawki w połowie czerwca, słodkie duże maliny pojawiają się zwykle w lipcu, a następnie czereśnie, wiśnie i bogaty wybór odmian śliwek. Sezon kończy wrześniowy zbór jabłek i gruszek. Owoce są przechowywane w przechowalniach do świąt Bożego Narodzenia. Królem sadu i jednocześnie chlubą właścicieli jest jabłoń, której wiek szacowany jest na 170 lat.

Podczas pobytu na farmie Stainsto właściciele dają możliwość zobaczenia produkcji tłoczenia soków. Świeży sok może być przechowywany najdłużej przez siedem dni, aby zachować swoje walory smakowe, dlatego produkcja tłoczenia soków odbywa się pod konkretne zamówienia, na bieżąco.

W centralnym budynku farmy znajduje się restauracja, która otwierana jest dla grupy powyżej 15 osób a rezerwacja posiłki odbywa się z dużym wyprzedzeniem. Wcześniej obecny lokal restauracyjny był przydatny do sortowania owoców, ale w 2007 r. został całkowicie odnowiony. Teraz restauracja może być użytkowana przez cały rok na wszelkiego rodzaju przyjęcia, chrzciny, wesela oraz dla turystów, których z roku na rok przybywa. W restauracji oferowane jest domowe jedzenie sporządzane z lokalnych produktów. Tuż przy drodze znajduje się kawiarnia oferująca duży wybór kaw, obok których króluje szarlotka oraz bardzo duży zestaw konfitur, dżemów i pomad produkowanych w gospodarstwie z własnych produktów. Ponadto, wspaniałe widoki Hardangerfjordu sprawiają, że z tarasu można obserwować tereny hodowli łososia norweskiego. W sklepie obok kawiarni w tzw. sali owocowej prowadzona jest sprzedaż własnych wyrobów oraz produktów od innych lokalnych dostawców.

Poznawanie lokalnych zasobów i walorów w Norwegii

Wodospad Steindalfoosen

08.10.2019r.
Hardanger Saft-og Siderfabrikk, Lekve Gard, Ulvik
v. Nils J. Lekve, 5730 Ulvik

Gospodarstwa Saft-og Siderfabrikk znajdującego się w miejscowości Ulvik w regionie Hardanger. Posiada 6 ha ziemi i ma długą tradycję uprawy owoców – dawniej uprawiano tu jabłka, śliwki, gruszki i wiśnie. Dziś tylko jabłka , czereśnie i aronia. Na farmie Hardanger Saft – og Siderfabrikk można zwiedzić sad, który rośnie na niemal pionowej ścianie fiordu i pomieszczenia, w których odbywa się produkcja tłoczenia soków. Produkt bezalkoholowy (sok jabłkowy i moszcz jabłkowy) jest wytwarzany bez dodatków i jest produktem czystym. Odmiany jabłek to: Gravenstein, Summered i Aroma. Są one podstawowymi odmianami używanymi do produkcji. Farmer produkuje 100 tyś litrów soku jabłkowego w różnych smakach. Od 2004 r. w gospodarstwie produkowana jest musztarda jabłkowa, która jest bardzo ważną częścią działalności.

W centralnej części farmy znajduje się od 10 lat budynek, w którym umiejscowiona jest gorzelnia- pomieszczenie gdzie odbywa się destylacja sfermentowanego soku jabłkowego i powstaje cydr, calvados oraz wysokoprocentowa okowita. Produkowany cydr w ilości około 400 litrów rocznie posiad 8% zawartości alkoholu i występuje w kilku odmianach smakowych. Cydr jest sprzedawany w formie butelkowanej, kartonach 3 litrowych z dodatkiem witaminy c i aronii, oraz w małych puszkach, które są pakowane w lokalnym browarze. Drugą co do wielkości produkcją jest produkcja calvadosu, który leżakuje w przystosowanych do tego celu piwniczkach przez 3 lata w beczkach sprowadzonych z Francji i Hiszpanii. Posiada 45% zawartości alkoholu. Obok calvadosu gorzelnia ma w swoim asortymencie 50% okowitę o cudownym smaku i zapachu norweskiego Golfsztromu. W norweskim prawie żaden z produktów alkoholowych nie wymaga akcyzy. Farmer sto procent produkcji przekazuje do sprzedaży przez państwo w dużych sieciach handlowych, natomiast sok rozprowadzany jest w 97% przez sieć COOP. Ukoronowaniem produkcji jest likier produkowany na bazie przemrożonych jabłek z dodatkiem ziół angielskich i kminku.

Kadn & Alde adres: Apalvegen 81, Syse 5730 Ulvik, Hardanger

Kadn&Alde to piekarnia rzemieślnicza, która piecze produkty oparte na czystych naturalnych składnikach. Większość produkcji oparta jest na ekologicznej uprawie zbóż, które są mielone na mąkę w lokalnym młynie. Pieczony z niej chleb jest przysmakiem tutejszej piekarni. Są także smakołyki tj. węzły cynamonu, Mandeldraum i Morell, można je spróbować popijając filiżanką kawy lub szklanką soku jabłkowego z gospodarstwa sąsiada. Sprzedaż pieczywa odbywa się w miejscowym sklepie. Właściciele piekarni pracują także zawodowo, piekarnia jest ich dodatkowych źródłem dochodu i jednocześnie pasją. Jest otwarta raz w tygodniu, ale w okresie wakacji, jeżeli jest zapotrzebowanie większe, to częściej.

Właściciele piekarni są również hodowcami owiec oraz posiadają niewielki sad. Hodowane w gospodarstwie owce są rasy norweskiej, które zagrożone są wyginięciem. To co odróżnia owce tej rasy to: wełna wysokiej jakości w różnych kolorach, mięso natomiast przypomina w smaku dziczyznę. Sad natomiast stanowią stare tradycyjne odmiany jabłoni wpisane w rejestr odmian zagrożonych. To właśnie z odmiany Granat (norweska odmiana jabłek) właściciele produkują ocet jabłkowy, który jest alternatywą do włoskiego balsamiko.

09.10.2019r.

<u>Poznawanie lokalnych zasobów i walorów w Norwegii</u>

Dzielnica hanzeatycka

Panorama Bergen ze wzgórza Floyen

Podróż statkiem na trasie Bergen – Stavanger. Spotkanie z przedstawicielem środowisk działających na rzecz norweskiego rolnictwa.

Targ Rybny w Bergen adres: Torget 5 5014 Bergen

Targ rybny w Bergen znajduje się w sercu portowej dzielnicy miasta między fiordami, a zielonymi wzgórzami, nad którymi króluje Floyen. Codzienne dostawy rozmaitych gatunków ryb i innych stworzeń morskich (krewetki, ośmiornice, homary, kalmary, małże) stanowi, że mieszkańcy Bergen i turyści znajdą coś dla siebie do codziennego menu. Oprócz ryb, na Targu można zaopatrzyć się w świeże kwiaty, warzywa i owoce oraz norweskie rękodzieło i rozmaite pamiątki. Można spróbować prawdziwego hitu jakim są kanapki ze świeżym smażonym łososiem i sałatką.

10.10.2019r.

SMAGRONT adres: Kvitsoygata 30, 4014 Stavanger

Małe, miejskie gospodarstwo położone w Kvitsøys Gata w Stavanger East. Uprawiane są tu w specjalnie przystosowanym kontenerze transportowym mikrogreeny w różnych smakach, kolorach i kształtach, takich jak: rzodkiewka, amarantus, rzepa różowa, czerwona kapusta, słonecznik i wiele innych. Mikrogreeny hodowane są lokalnie z dbałością o środowisko i z zasadą jakości nad ilością.

Godkalven AS v/Erling Søyland - Flassamyrveien 265

4332 Figgjo https://godkalven.no

Erling Soyland wraz z żoną i córką prowadzi dużą farmę hodowlaną o profilu produkcji zwierzęcej. Można tu zobaczyć krowy ras mięsnych - Angus i mlecznych - Norweska czerwona oraz cieląt. Godkalven – tak nazywa się farma znajduje się w Figgjo w gminie Sandes. Farmerzy posiadają 50 hektarów ziemi i około 200 sztuk bydła w tym 60 krów dojnych. Udój dokonywany jest automatycznie poprzez robota, który w gospodarstwie znajduje się od 2010r. Dzienna obsługa udoju trwa ok.6 godzin. Średnia wydajność od sztuki to 9 tyś. litrów mleka.

Produkcja odbywa się na poszczególnych etapach wzrostu zwierząt w różnych formach: do 5 miesiąca- jest to produkcja kubełkowa. Powyżej zwierzęta przenoszone są do zagrody zwanej bukaciarnią gdzie przebywają od wagi 110 do 200 kg, powyżej 200 do 350 kg są rozmieszczane w różnych boksach. Powyżej wagi 350 kg odwożone są do ubojni. Na farmie występuje bardzo niska śmiertelność cieląt. Od ośmiu lat nie wystąpił taki przypadek.

Oferowane produkty wybierane są na podstawie wymagań dotyczących dobrostanu zwierząt. Farma i zakład Godkalven – Erling Soyland związane z hodowlą krów, produkcją mięsa i mleka obejmują również kompleksowe rozwiązania i sprzęt do pielęgnacji i karmienia cieląt. Gospodarstwo posiada certyfikat ekologicznej produkcji mleka, stąd zaangażowanie w część sieci ekologicznej produkcji mleka – TREND, w którym od niedawna uczestniczą. Część swojej produkcji eksportują do Niemiec.
Dobre doświadczenia z produktami Holm&Laue doprowadziły do porozumienia w sprawie współpracy w zakresie sprzedaży ich produktów w Norwegii. Oferta jest stale poszerzana.

Janas Fiskerøkeri AS, adres: Johannes' gate 37, 4014 Stavanger

Janes Fiskerokeri jest właścicielem wędzarni łososia od 1979 roku, ale firma działa nieprzerwanie od 1942 r. Wędzarnia użytkuje duże, stare piece do wędzenia i stosuje stare metody produkcji, dzięki którym łosoś jest powszechnie znany ze swojej wyjątkowej jakości.
Podstawę asortymentu stanowi „dziki łosoś", który jest skupowany przez firmę JANAS od lokalnych rybaków, którzy złowili go samodzielnie i podlega ścisłej ewidencji. W Norwegii łosoś podawany i sporządzany jest na trzy sposoby: wędzony, gotowany i parowany. Nie występuje w formie smażonej, ponieważ ta obróbka powoduje utratę walorów smakowych oraz wytraca soczystość mięsa, która wynika z kryształowo czystej wody, będącej naturalnym środowiskiem dzikiego łososia.
Wędzarnia wędzi około 3000 kg łososia. W firmie produkowana jest również pyszna musztarda, która jest marynowana na bazie koniaku. Około 70% klientów wędzarni to obcokrajowcy.

Trond Norland adres: Norlandsvegen 60, 4120 Tau

Właściciele gospodarstwa to młode norweskie małżeństwo posiadające 4 ha własnej ziemi, z czego 3h stanowią uprawy, a 1h pastwiska, na których hodują świnie. Średnio w roku hodują 25 sztuk, które po osiągnięciu 140/150 kg ubijają w zatwierdzonej rzeźni i sprzedają lokalnemu masażowi, przetwarzającemu mięso na smaczne, długodojrzewające wędliny. O produkcji norweskiej trzony chlewnej, która jest niszowa mówi się, że są to „szczęśliwe świnie", ponieważ żyją na wolnym wybiegu ograniczonym elektrycznym pastuchem, mają zieloną trawę i uwielbiają zakorzeniać się w glebie pyskiem. Właściciele pracują także zawodowo, a hodowla jest ich dodatkowym źródłem dochodu.

Gospodarstwo zajmuje się również hodowlą jagniąt i owiec. Jagnięta są karmione trawą. Najpierw wypasają się na polu, w późniejszym terminie wysyłane są w góry. Wysyłanie owiec i jagniąt w góry jest 180-letnią tradycją sprowadzania zwierząt wąwozem z Jæren i Dalane do Sirdalsheiane na pastwisko w miesiącach letnich. Pożywienie, jakie owce otrzymują, gdy wypasają się w Sirdalsheiane oznacza, że owce wysyłane do ubojni produkują wyjątkowo dobre mięso.

11.10.2019r.

Targ rybny FISKEDISKEN adres: Strandkaien 37, Stavanger

Najbardziej ekskluzywny Targ rybny w centrum Stavanger. Fantastyczne, świeże ryby od widoku których można dostać zawrotu głowy: łosoś norweski, dorsz, czarniak, halibut, lin, tuńczyk norweski, szczupak morski, śledzie.

Targ rybny oferuje także ekskluzywne owoce morza takie jak: krewetki, małże, homary, ośmiornice, kalmary, kałamarnice, langustynki oraz kraby królewskie. Asortyment wzbogacają ryby importowane z Hiszpanii takie jak: dorada oraz francuskie ostrygi. Na miejscu robione są pyszne kotlety rybne w postaci kulek (2 ryby zmieszane i w środku masło), które oprócz sprzedaży bezpośrednio na targu dostarczane są także do przyległej restauracji, gdzie są sprzedawane w ciągu 2 dni. Można także spróbować gotowanych krabów, suszonego dorsza przypominającego nasze chipsy oraz portugalski przysmak Bakalau, którego podstawą jest ziemniak, suszony dorsz i oliwki. Podstawowym przysmakiem bez którego nie wychodzi się z Fiskedisken są ciasteczka rybne, które są niemal daniem narodowym Norwegii. Sporządzane są one ze świeżego dorsza, morszczuka i łososia. Mrożone ryby tracą część tkanki łącznej i ciasteczkowy farsz staje się wodnisty i rozwarstwia podczas mielenia. Dla wysublimowanego podniebienia można nabyć kiełbaski z renifera.

Vollysteri adres: Voll Ysteri, Ysterivegen 8, 4354 VOLL.

Voll Ysteri to firma rodzinna zajmująca się produkcją serów od 1901 roku. Jeszcze na początku XX wieku eksportowali ser do USA. Voll Ysteri to rzemieślnicza serowarnia, która znajduje się w regionie Jæren,

największym nizinnym regionie Norwegii. Jest serowarnią, która jako pierwsza uzyskała zgodę Norweskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności na przygotowanie sera niepasteryzowanego. Produktem flagowym Voll Ysteri jest Jærosten - niepasteryzowany, półtwardy ser wytwarzany ze świeżego mleka z rodzinnej farmy, na której hodowane są krowy rasy Brown Swiss. Produkcja skrzepu powstaje przy udziale szwajcarskiego szczepu bakterii. Serowarnia może wyprodukować do 10 serów dziennie. Sery są układane na desce świerkowej i dojrzewają od 4/14 miesięcy. Ser obraca się, myje i poddaje kontroli co trzeci dzień. Jærosten ma wyrobioną markę - wygrał złoto trzy razy z rzędu na krajowej wystawie serów zagrodowych.

W 2007 roku Jærosten otrzymał honorową nagrodę „The Year's Best Cheese". Jest dobrze znany w branży restauracyjnej. Jærosten należy do rodziny serów Raclette i ma dobre właściwości topnienia.

Sporządził:
Ewa Stanik
Główny specjalista
ds. Rozwoju Obszarów Wiejskich
Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego
Oddział Radom