



SENAT
RZECZYPOSPOLITEJ
POLSKIEJ

X kadencja

Zapis stenograficzny

z posiedzenia
Komisji Nadzwyczajnej
do spraw Klimatu (95.)

23 marca 2023 r.

Porządek obrad:

1. Realizacja unijnej strategii „Od pola do stołu”.

(Początek posiedzenia o godzinie 10 minut 05)

(Posiedzeniu przewodniczy przewodniczący
Stanisław Gawłowski)

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Szanowni Państwo, proszę o zajęcie miejsc.
Rozpoczynamy kolejne posiedzenie Komisji
Nadzwyczajnej do spraw Klimatu.

Zanim przejdę do kwestii formalnych, po-
zwolicie państwo, że w pierwszej kolejności bar-
dzo serdecznie przywitam na posiedzeniu komi-
sji pana marszałka Tomasza Grodzkiego. Panie
Profesorze, za sekundę oddam głos... Tylko do-
powiem, że zaraz po tym wystąpieniu przejdzie-
my do merytorycznego omawiania spraw.

Panie Marszałku, proszę o zabranie głosu.

SENATOR
TOMASZ GRODZKI

Dziękuję bardzo.

Skorzystam tu z tekstu modlitwy św. Augu-
styna, żeby nie mieć przymusu powiedzenia
czegokolwiek na każdy temat... Jestem niezwy-
kle ciekaw obrad komisji, komentarzy, opinii
i rozmów naszych gości. Z racji funkcji przypadł
mi w udziale zaszczyt rozpoczęcia spotkania
z dość wysokiego C. Tak że chciałbym w imie-
niu Senatu Rzeczypospolitej Polskiej, w imieniu
wszystkich pań i panów senatorów, uczestni-
ków tej zacnej konferencji, podziękować panu
burmistrzowi Adamowi Krupie za gościnę oraz
za fantastyczną organizację, a w ramach tego
podziękowania wręczyć panu symboliczny me-
dal, naszego „Orła Senackiego”, który wygląda
trochę inaczej niż nasze godło. Chciałbym tu
powiedzieć, że nie wręczamy go tak *larga manu*,

tylko tym, z którymi nam się świetnie współpra-
cuje lub którzy zasłużyli się dla Senatu Rzeczy-
pospolitej. To dla mnie prawdziwa przyjemność
wręczyć panu ten medal. (Oklaski)

(Wypowiedzi w tle nagrania)

(Burmistrz Miasta Głubczyce Adam Krupa:
Bardzo dziękuję, ale nie wiem, czy rzeczywiście
zasłużyłem na to. To jest zasługa wszystkich tu-
taj, którzy to organizowali... Ale bardzo jest mi
miło i dziękuję bardzo.)

Niech spoczywa w magistracie. Dziękuję bar-
dzo.

Teraz już cała reszta należy do pana prze-
wodniczącego, pana senatora Gawłowskiego.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję bardzo.

W związku z tym pozwolicie państwo, że
formalnie otworzę kolejne posiedzenie Komisji
Nadzwyczajnej do spraw Klimatu.

Porządek obrad państwo senatorowie otrzy-
mali wcześniej.

Zapytam tylko, czy są jakieś uwagi do po-
rządku. Nie ma.

Bardzo serdecznie witam na posiedzeniu ko-
misji. Jest dość długa lista gości, ale pozwolicie
państwo, że odczytam... Jesteśmy w gościnnych
progach Urzędu Miasta Głubczyce. W związku
z tym raz jeszcze bardzo serdecznie witam pana
burmistrza i bardzo dziękuję za udostępnienie
sali i przyjęcie nas tutaj dzisiaj. Bardzo serdecz-
nie witam pana Pawła Masełkę, starostę powiatu
kędzierzyńsko-kozielskiego. Bardzo serdecznie
witam pana Piotra Bębenka z Katedry Polityki
Regionalnej i Rynku Pracy na Wydziale Ekono-
mii i Zarządzania Politechniki Opolskiej. Bar-
dzo serdecznie witam pana Jerzego Treffnego
z urzędu gminy, wójta...

(Głos z sali: Treffona.)

...Treffona, przepraszam, bardzo serdecznie przepraszam. Jest z nami – bardzo serdecznie witam – pan Piotr Kanzy, również wójt, wójt gminy Polska Cerkiew...

(Głos z sali: Cerekiew.)

No, naprawdę, ślepy jestem czy...

Bardzo serdecznie witam panią Violetę Kozakiewicz z Opolskiego Urzędu Wojewódzkiego, zastępcę dyrektora w biurze wojewody. Bardzo serdecznie witam dyrektora Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Opolu, panią Annę Matejuk. Bardzo serdecznie witam przewodniczącego Rady Miejskiej w Głubczycach Kazimierza Namuczyka. Bardzo serdecznie witam przedstawiciela urzędu marszałkowskiego, kierownika Referatu Rozwoju Wsi w Departamencie Rozwoju Obszarów Wiejskich panią Justynę Osiecką-Sulek. Witam wojewódzkiego inspektora weterynaryjnego do spraw audytu i kontroli Manfreda Sabascha. Bardzo serdecznie witam powiatowego lekarza weterynarii, pana Marka Szaciłłę-Kosowskiego. Bardzo serdecznie witam powiatowego lekarza weterynarii w Prudniku, osobę, która dzisiaj będzie zabierać głos, pana Marka Wisłę. Witam radnych sejmiku. No i jeszcze jedna osoba, która jest współgospodarzem. Na sam koniec zostawiłem przywitanie współgospodarcza ziemi głubczyckiej, czyli starostę głubczyckiego, pana Piotra Soczyńskiego. A, jeszcze jest z nami pan Karol Treffon, inspektor weterynarii w Głubczycach. Również bardzo...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Bracia? Okazało się, że bracia. Bardzo serdecznie witam.

Pozwólcie państwo, że od razu przystąpimy do realizacji porządku obrad. Na koniec będzie czas na dyskusję w sprawach, które są niezwykle istotne i dotyczą kwestii związanych z rolnictwem. Nie bez przyczyny spotykamy się w Głubczycach, w powiecie głubczyckim, bo to jest region, który rolnictwem stoi. W naszym przekonaniu najlepiej wysłuchać, posłuchać tych ludzi, którzy bezpośrednio i na co dzień w tym obszarze pracują.

Pan marszałek tego nie powiedział, ale ja – w zdaniu wprowadzenia – chyba jestem do tego zobowiązany. Parlament, Sejm, Senat i rząd powinien być miejscem kontaktu i debaty z obywatelami, szukania najlepszych rozwiązań, które wprowadzają to, co jest niezbędne, do porządku prawnego i powodują, że sprawy istotne dla

Polaków będą łatwiej przeprowadzane. Tak się złożyło w tej kadencji, że mamy swoistą koabitację parlamentarną – inna jest większość w Sejmie, inna jest większość w Senacie. I tak się składa, że od lat – mówię to jako ktoś, kto w poprzedniej kadencji był posłem; no, przez wiele kadencji byłem posłem – od kilku lat czy od 2 kadencji w Sejmie nie ma w ogóle debaty, debata w Sejmie została zamknięta. Patrząc przez pryzmat tworzenia prawa w Polsce, mam takie głębokie przekonanie, że również rząd bardzo mało konsultuje – z organizacjami społecznymi, z obywatelami, z samorządami – kwestie, które są istotne z punktu widzenia kraju. Inaczej jest w Senacie. My bardzo aktywnie spotykamy się, nie tylko w Warszawie. Nasz przyjazd tutaj dzisiaj do Głubczyc ewidentnie świadczy o tym, że chcemy słuchać i chcemy rozmawiać o sprawach, które są istotne, również w tym obszarze.

Strategia „Od pola do stołu” jest strategią wprowadzaną przez Komisję Europejską. Polski komisarz ją realizuje w teorii, a przynajmniej powinien, natomiast w Polsce za to odpowiada minister rolnictwa i rozwoju wsi. Państwo senatorowie dostali informację przygotowaną w tej sprawie przez rząd, przez pana premiera Kowalczyka, ministra rolnictwa i rozwoju wsi. Ta informacja jest dla wszystkich pozostałych również dostępna, bo ona jest na stronach Senatu. Jeżeli ktoś byłby zainteresowany, to uprzejmie informuję, że można do niej sięgnąć.

Kończąc, poproszę o zabranie głosu pierwszą osobę. Pan Marek Wisła, powiatowy lekarz weterynarii w Prudniku.

„Od pola do stołu” – nowe otwarcie. Uprzejmie proszę.

**POWIATOWY LEKARZ WETERYNARII
W PRUDNIKU
MAREK WISŁA**

Bardzo dziękuję.

Na początku chciałbym podziękować za zaproszenie i możliwość przekazania państwu istotnych informacji dotyczących koncepcji „Od pola do stołu”. Pozwoliłem sobie zatytułować prezentację „Nowe otwarcie”, bo chciałbym, byście państwo dowiedzieli się, jakie możliwości ma rolnik, hodowca, drobny przedsiębiorca, by zaoferować produkty pochodzenia zwierzęcego konsumentowi.

Chciałbym na początek omówić...

Czy dobrze mnie słyszać?

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Dziękuję.

Chciałbym na początek omówić 3 rodzaje działalności: marginalną, lokalną i ograniczoną, sprzedaż bezpośrednią oraz rolniczy handel detaliczny. To są działalności, które może podjąć rolnik bądź też drobny przedsiębiorca. Na początek parę liczb. Spośród tych działalności... W województwie opolskim mamy 59 podmiotów, które zajmują się MLO, sprzedają bezpośrednio zajmuje się 568 podmiotów, a RHD – 332 podmioty. Jeśli chodzi o sam powiat prudnicki – tu macie państwo cyferki – to skala jest porównywalna.

Mój powiat, chciałbym tylko dodać, jest mały, obejmuje tylko 4 gminy, ale swego czasu mieliśmy największą koncentrację świń w całej Polsce – to było 250 tysięcy świń w powiecie. Teraz mamy ok. 65 tysięcy, czyli 1/4. Te 250 tysięcy to były dane mniej więcej z 2008 r. Pogłowie się zmniejszyło, natomiast nasz powiat prudnicki nadal ma duże znaczenie, może nie takie jak głubczycki, jeżeli chodzi o rolnictwo na Opolszczyźnie, oraz, jak mi się wydaje, w całym kraju.

Wracając do tematu, powiem tak. Istotną sprawą jest fakt, że podjęcie takiej działalności wymaga jedynie zgłoszenia do powiatowego lekarza weterynarii – nie wymaga zatwierdzenia. Czyli to jest taka procedura skrócona.

I krótki opis. Działalność marginalna, lokalna i ograniczona. Tu główna zasada jest jedna: produkty nie muszą pochodzić z mojego pola czy z mojego gospodarstwa. Surowce też nie muszą pochodzić z mojego pola, z gospodarstwa. Mogę zatrudniać pracowników. Zbывam to konsumentowi końcowemu bądź też podmiotowi detalicznemu, który kieruje te produkty do konsumenta końcowego. Ta reguła, o której wspominałem przed chwilą, obowiązuje również w tych pozostałych rodzajach działalności. Sprzedaż bezpośrednia jest całkiem czym innym – w ramach sprzedaży bezpośredniej hodowca sprzedaje surowiec, nieprzetworzony produkt do konsumenta końcowego. To musi być produkt bez przetworzenia. No i rolniczy handel detaliczny. To jest taka forma działalności, w ramach której przynajmniej 1 składnik produktu powinien pochodzić z mojej produkcji, z mojej hodowli. Mogę zaopatrywać się w surowce z innych źródeł. I generalnie przekazuję

do konsumenta ostatecznego ten produkt bądź też do odbiorcy detalicznego.

Możliwości sprzedaży tych produktów. Przy MLO i RHD to jest praktycznie to samo – mogę sprzedać produkt w województwie, w sąsiadujących z moim województwem powiatach bądź też w miastach, gdzie są siedziby wojewody albo sejmiku wojewódzkiego, bądź na terytorium całego państwa, ale tylko podczas różnego rodzaju festynów, wystaw czy kiermaszów w celach promocyjnych. Taka sama zasada obowiązuje przy RHD, ale od 19 stycznia 2022 r. jest możliwość rolniczego handlu detalicznego w całej Polsce – jedynie do odbiorcy detalicznego. To jest taki odbiorca, który przyjmuje mój towar i później go sprzedaje konsumentowi ostatecznemu. Trochę inaczej jest ze sprzedażą bezpośrednią. Można sprzedać ten towar w województwie, w sąsiednich województwach i, tak jak w poprzednich przypadkach, na terytorium całej Polski, ale jedynie na różnego rodzaju festynach czy kiermaszach.

Zacznijmy od MLO. To jest działalność marginalna, lokalna i ograniczona. W 2016 r. ustalono te zasady. Można powiedzieć, że są to zażwyczaj rodzinne zakłady produkujące na małą skalę, produkujące produkt specyficzny, o specyficznych właściwościach i o odbiorze lokalnym. Dostyc ciekawa jest w ogóle koncepcja podejścia do takiej produkcji. W ramach nadzoru podchodzimy do tego w sposób elastyczny. Jest takie pojęcie *flexibility* stosowane w weterynarii, w inspekcji weterynaryjnej europejskiej. Tak że w miarę potrzeby, odpowiednio, wystarczająco... To nie są takie zasady, jakie są przy produkcji komercyjnej. Ma być czysto, towar musi być o najwyższej klasie, natomiast nie ma dokładnie opisanych tych zasad, żeby niepotrzebnie nie utrudniać produkcji. Co ważne, jeżeli w ramach MLO sprzedają produkty klientowi końcowemu, to nie mam żadnych ilościowych ograniczeń. Jeżeli sprzedają dobre produkty... Klientowi końcowemu mogę sprzedawać je bez żadnych ilościowych ograniczeń. Są ograniczenia, jeżeli sprzedają do zakładu detalicznego i ten zakład detaliczny przekazuje je potem odbiorcy, konsumentowi końcowemu. No i oczywiście obowiązuje zasada oznakowania żywności, tak jak w każdym przypadku.

Co możemy sprzedać w ramach tego typu działalności? Mięso czerwone, czyli ze zwierząt kopytnych, mięso ze zwierząt łownych, mięso ze

zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, surowe wyroby mięsne, produkty mięsne, wędliny, produkty mleczne, jajeczne i gotowe posiłki. Tutaj jest taka zasada, jeżeli chodzi o posiłki, że przynajmniej jeden z podstawowych surowców powinien pochodzić z własnej produkcji.

Przykładem tego typu działalności – marginalnej, lokalnej i ograniczonej – jest zakład, który powstał dosłownie miesiąc temu, zakład pani Anny Kopeckiej z Białej, powiat prudnicki. Widzimy na tym zdjęciu małą halę produkcyjną, w zasadzie takie pomieszczenie produkcyjne. Tutaj mamy wędzarnię i magazyn...

Jakieś problemy są... Może się zacięło.

(Głos z sali: Coś z baterią może...)

A, może z baterią. No, nie wiem, może... O, jest. Przepraszam.

I magazyn. Jak państwo widzicie, na dole przy ścianie jeszcze leżą haki. Nie zostały zamontowane, bo pani po prostu dopiero rozpoczyna działalność. Tak że wędliny wiszą sobie w tym magazynie.

Kolejna forma działalności to sprzedaż bezpośrednia. Ona została uregulowana, jej zasady uregulowane zostały w 2015 r. Jak wcześniej wspomniałem, ten produkt nie może być przetworzony – to jest podstawa. Tak że sprzedaje się wyłącznie własne, z własnego gospodarstwa... Ja mówię tutaj o nadzorze weterynaryjnym. Nie zajmujemy się zbożem czy, założmy, warzywami – mówię o produktach pochodzenia zwierzęcego z własnego gospodarstwa. I tutaj mamy limity, jeżeli chodzi o produkcję roczną skierowaną do konsumenta końcowego. Oczywiście można ją kierować do detalu. To może być sprzedaż do stołówek, do przedszkoli, do jakiejś restauracji, tego typu podmiotów. Co może być sprzedawane? Tu nie ma możliwości sprzedaży mięsa ze zwierząt kopytnych, czyli mięsa czerwonego, ale można sprzedawać drób i zajęczaki ubite we własnym gospodarstwie. Koła łowieckie mogą sprzedawać zwierzynę łowną, grubą i drobną. Dalej: produkty rybołówstwa przetworzone i nieprzetworzone, żywe ślimaki, jaja i produkty pszczele nieprzetworzone.

Tu przykładem jest gospodarstwo rybackie pana Kazimierza Dziwisza w Moszczance. To też jest powiat prudnicki. Ten staw jest zasilany wodami Złotego Potoku – to jest rzeczka, która ma źródła w Zlatohorskiej Vrchovinie, to są Góry Opawskie po stronie czeskiej, pierwsza

klasa czystości. W tych rynnach betonowych są utrzymywane pstrągi do sprzedaży bezpośredniej. Pan prowadzi również działalność polegającą na smażeniu tych pstrągów. Można je sobie w takim domku na wodzie, w miłych okolicznościach, skosztować na miejscu.

Rolniczy handel detaliczny to ostatnia forma omawianych działalności. Jego zasady zostały usystematyzowane w 2017 r. Przepraszam, przeskoczyło... Tu zasada jest taka: żywność musi zawierać co najmniej jeden składnik, który pochodzi z mojego gospodarstwa, bądź też surowiec, który ja wyprodukowałem. Nie ma limitów, jeżeli mówimy o odbiorcy, o konsumencie końcowym. Tu jedyny limit to jest limit cenowy: 10 tysięcy zł rocznie przychodu z tego typu działalności. Jeżeli...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Przepraszam, 100 tysięcy, oczywiście. Przepraszam. Ale to znaczy, że państwo uważacie...

(Wesołość na sali)

...a to dla mnie komplement.

Przetwórstwo i zbywanie tej przetworzonej żywności do konsumenta ostatecznego i do detalicznego... I oczywiście oznakowanie żywności, to jest sprawa zrozumiała. Co możemy w ten sposób sprzedawać? Możemy sprzedawać surowce, czyli mleko, jaja od drobiu, jaja od ptaków bezgrzebieniowych, produkty pszczele nieprzetworzone, czyli wszystko to, co pszczołki nam produkują – miód, pyłek pszczeli, pierzga, mleczko pszczele. To są bardzo zdrowe produkty. Dalej: produkty rybołówstwa i żywe ślimaki. Tutaj nie ma sprzedaży mięsa zwierząt łownych. I cała gama produktów już przetworzonych, tj. mięso z rozbioru – mięso czerwone, mięso białe – mięso ze zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, produkty mięsne, wędliny, produkty jajeczne i gotowe posiłki.

Przykładem jest pracownia pszczelarska pana Aleksandra Filipa w Twardawie. To jest gmina Głogówek, powiat prudnicki. Widzicie tutaj państwo korpusy... To są ule wielkopolskie, mają obudowy ze styropianu, a wewnątrz tradycyjne drewniane ramki z węzą. Po prawej stronie jest wirówka. Na kolejnym zdjęciu zobaczymy produkt z tej wirówki, czyli miód odwirowany. A tutaj panowie pszczelarze ściągają zasklepy z węży.

Takie są 3 rodzaje działalności, które mogą być prowadzone w ramach koncepcji „Od pola do stołu”. I to jest faktycznie, par excellence od

pola do stołu. To są bardzo dobre produkty, szanowane przez odbiorcę, trafiające na stół.

Jakiś problem z przerzuceniem slajdu... O, jest. Tej tabelki nie będę omawiał, to może bardziej do przestudiowania... To jest porównanie tych 3 rodzajów działalności, analiza, jaka to może być produkcja rocznie, jaka tygodniowo. To są naprawdę dosyć duże liczby, jeżeli chodzi o produkcję.

Teraz troszeczkę o nadzorze Inspekcji Weterynaryjnej w kontekście „Od pola do stołu”. Jak państwo doskonale wiecie, koncepcja „One Health” – „Jedno Zdrowie”... Nie możemy mówić o zdrowiu człowieka, jeżeli nie weźmiemy pod uwagę zdrowia środowiska i zdrowia zwierząt. To wszystko jest połączone. Rękami Inspekcji Weterynaryjnej staramy się to realizować. Oczywiście w ramach tej koncepcji są również zaangażowane inne inspekcje, chociażby inspekcja sanitarna czy też Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Niemniej jeżeli chodzi o zwierzęta, produkty zwierzęce, to lwią część pracy jest po stronie Inspekcji Weterynaryjnej.

Na czym polega ten nadzór? To jest bardzo szeroki, holistyczny nadzór. Kolczyki, tatuże, bolusy – identyfikacja zwierząt. Najpierw te zwierzęta trzeba zidentyfikować, a później trzeba sprawdzić, w jakich warunkach one żyją. Tak że dobrostan. Zajmujemy się dobrostanem nie tylko zwierząt gospodarskich, ale również zwierząt domowych, wszystkich kręgowców. Dalej: zwalczanie chorób zwierząt i zwalczanie zoonoz. Proszę sobie wyobrazić, że 60% chorób zakaźnych zwierząt to są zoonozy. Jesteśmy w tej samej gromadzie, jesteśmy ssakami i dla wirusa nie ma znaczenia, czy trafia na zwierzę, czy trafia na człowieka. Zajmujemy się też nadzorem nad leczeniem zwierząt, nad obrotem zwierzętami – chodzi o przemieszczenia pomiędzy gospodarstwami, przemieszczenia do rzeźni – oraz nadzorem nad transportem.

Kolejny slajd. To, co jest takim istotnym elementem koncepcji „Od pola do stołu”, to wpływ środowiska na zdrowie zwierząt i ludzi. Kontrolujemy to poprzez monitorowanie pasz, wody, tkanek zwierzęcych, produktów pochodzenia zwierzęcego jadalnych, ale i niejadalnych. Sprawdzamy bardzo wiele elementów, chociażby zawartość antybiotyków, pestycydów, substancji radioaktywnych, GMO,

substancji niedozwolonych. To jest naprawdę wielki, bardzo wielki zakres kontroli żywności. Kolejna rzecz to badania materiału biologicznego, a także nadzór nad rozrodem, nad inseminacją, nad obrotem nasienia przy inseminacji zwierząt gospodarskich. Cała produkcja pasz dla zwierząt gospodarskich, karm dla zwierząt domowych... Wyobraźmy sobie gospodarstwo, które coś produkuje, w którym są zwierzęta. No, czasami te zwierzęta muszą paść. Lepiej, jeśli to jest taki technologiczny upadek, gorzej, jeżeli jest to związane np. ze zwalczaniem wirusa grypy ptaków, kiedy to trzeba zutilizować np. 360 tysięcy kur, jak miało to miejsce w Namysłowie. Tak że zajmujemy się również nadzorem nad utylizacją. To jest obszar bardzo istotny dla gospodarki narodowej i w ogóle dla bezpieczeństwa zdrowotnego człowieka, bo to są... No, to jest bomba biologiczna, mówiąc wprost.

Dalej. I omawiany tutaj dział produkcji żywności... Pełnimy też nadzór nad warunkami, w jakich produkowana jest żywność. Chodzi o wspomniane MLO, sprzedaż bezpośrednią czy RHD, ale też produkcję jakiegokolwiek żywności. To jest nadzór nad przemysłem żywnościowym. O znaczeniu żywności... Państwo doskonale wiecie, że żywność to może być element konfliktu wojennego. Ludzie potrafią walczyć o wodę, a co dopiero o pożywienie... Badamy tę żywność w kierunku chorób zakaźnych, pasożytów takich jak włośnice czy też na zawartość substancji zakazanych.

Przejdę teraz do najprzyjemniejszej rzeczy, która dotyczy działalności Inspekcji Weterynaryjnej, może nawet całej weterynarii. I na koniec zacytuję słowa... Przepraszam, znowu przeskoczyło... Możemy cofnąć? Już. Zacytuję słowa dyrektora generalnego FAO, pana Jacques'a Dioufa, który powiedział, że lekarz – to do pana marszałka – leczy człowieka, a lekarz weterynarii leczy ludzkość. Myślę, że to nie jest powiedziane przesadnie. Mówimy o holistycznym podejściu i my mamy wszelkie możliwości, żeby w ten sposób bronić ludzkości, bronić człowieka przed wszelkimi niebezpiecznymi rzeczami, które mogą się zdarzyć.

Pozostaje ostatni slajd: „Dziękuję za uwagę”. Tak że bardzo dziękuję. Jeżeliby...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Tak jest. Jeżeliby były... To może pan przewodniczący ustali, czy są jakieś pytania, czy...

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Myszę, że będą pytania, ale to może na sam koniec.

To było dość sprytnie, bo pan nie tylko – użyję może niezbyt ładnego słowa – zaczął pana marszałka, pana profesora, ale i panią profesor, która też...

(Powiatowy Lekarz Weterynarii w Prudniku Marek Wisła: Pani profesor jeszcze, tak.)

Tak więc jednym zdaniem dwoje senatorów, marszałka i panią profesor... Myszę, że będą mieli powody, żeby o to zapytać.

(Powiatowy Lekarz Weterynarii w Prudniku Marek Wisła: To nie są moje słowa. To słowa pana dyrektora generalnego FAO.)

Dziękuję bardzo za wprowadzenie.

(Powiatowy Lekarz Weterynarii w Prudniku Marek Wisła: Dziękuję.)

Poproszę teraz o zabranie głosu pana Piotra Bębenka z Politechniki Opolskiej. Wystąpienie: „Od pola do stołu” – podejście ekonomiczne.

ADIUNKT
W KATEDRZE POLITYKI REGIONALNEJ
I RYNKU PRACY
NA WYDZIALE EKONOMII I ZARZĄDZANIA
NA POLITECHNICIE OPOLSKIEJ
PIOTR BĘBENEK

Dziękuję bardzo, Panie Marszałku.

Szanowni Państwo!

„Od pola do stołu” – podejście ekonomiczne. Podejdę do tematu z punktu widzenia trochę finansowego i trochę ekonomicznego. Dotkniemy elementu opłacalności, bo myślę, że on jest bardzo istotny. Rolnicy czasem nas pytają: no dobrze, ale czy to nam się opłaca, gdzie nam się to opłaca, jak to może się nam opłacać? Myszę, że to jest dosyć istotne w kontekście tej strategii.

Jak zacząłem zapoznawać się z całym tym dokumentem dotyczącym strategii, to w pewnym momencie odniosłem wrażenie – starałem się to oddać na tym slajdzie – że to wszystko jest trochę zakręcone, zagmatwane. Ale mam też wrażenie, że to wszystko da się w jakiś sposób poukładać. Tak że do pewnej konkluzji dojdę.

Myszę, że wszystkie założenia, które się tutaj pojawiają, dotyczące tych 6 płaszczyzn realizacji strategii, państwo znają bardzo dobrze. Jak się

im przyjrzymy, to okaże się, że przy każdym tym elemencie pojawia się element finansowy i ekonomiczny. Od tego naprawdę nie uciekniemy. Jeżeli popatrzymy na to, co się dzieje w ogóle na rynku... No, gałąź gospodarki dotycząca produkcji rolniczej, produkcji żywności, jest, mógłbym śmiało powiedzieć, jedną z najważniejszych gałęzi, obok tej energetycznej. Nie oszukujmy się, jeść musimy. Myszę, że od tego elementu nie uciekniemy. Czy on powinien być regulowany, w jaki sposób, to, jak myślę... Finanse mają tu ogromne znaczenie, ale myślę, że ta dyskusja powinna być dość szeroka.

Proszę państwa, tak naprawdę kilka razy dziennie podejmujemy decyzję, co zjeść, ile zjeść, kiedy zjeść, z kim zjeść. I tu pojawiają się bardzo ważne elementy dotyczące samego procesu podejmowania decyzji przez nas, przez ludzi. Pytanie: jaki charakter mają te decyzje? Ja się temu zacząłem przyglądać i od roku, to taki trochę przypadek... Dokonałem pewnej analizy. Na jednej z konferencji spotkałem się z naukowcami, którzy w obszarze rolniczym potrafią wprowadzać różnego rodzaju ciekawe, interesujące rozwiązania innowacyjne. Szanowni Państwo, ale tak jak to bywa w nauce... To nie są przedsiębiorcy, to nie są sprzedawcy – to są naukowcy, którzy wymyślają bardzo ciekawe rzeczy, ale kompletnie nie potrafią tego sprzedać. I mam takie poczucie, że jeżeli czegoś w tym obszarze nie zrobimy... Zaraz pokażę to na konkretnym przykładzie.

Warto też spojrzeć na cały łańcuch żywniowy. Jak sobie popatrzymy na to, jak wygląda ten łańcuch, zauważymy, że każdym etapie – na tym slajdzie pokazuję to państwu na rysunkach – pojawia się kwestia finansów, pojawia się tak naprawdę kwestia wyniku finansowego i opłacalności. Ta opłacalność pojawia się tutaj z różnych względów. Rachunek w ekonomii jest bardzo prosty: mamy przychód, mamy koszty, a na końcu mamy zysk. Każdy na to w pewnym momencie zwróci uwagę. Pytanie, gdzie my tego zysku zaczynamy szukać. Mały producent, rolnik, podejmuje decyzję. On się przygląda kosztom – tu pytanie, ile może zaoszczędzić po stronie kosztów... Albo pójdzie w drugą stronę i podniesie cenę sprzedaży, bo najprościej tak zrobić. I to widzimy w tej chwili w cenach sprzedaży produktów. Tak naprawdę co miesiąc, kiedy pojawia się element inflacyjny... Sami państwo wiecie, że te procenty w pewnym momencie przerażają,

ceny żywności cały czas rosną. Myślę, że ten element jest dosyć ważny i istotny.

Ja w pewnym momencie – za chwilę wrócę do kwestii kosztochłonności – postanowiłem przejrzeć roczne statystyki dotyczące marnowania żywności. Okazuje się, że mamy wielkie pole do popisu... Spójrzcie państwo, 173 kg żywności na 1 mieszkańca – tyle marnujemy żywności. Tyle żywności każdy z nas siedzących w tej sali – to jest średnia w Unii Europejskiej – marnuje rocznie. Przeliczyłem to i to jest 1 tysiąc 322 zł, a w przypadku całej Polski – 50 miliardów zł rocznie. Tyle pieniędzy wyrzucamy. Ktoś by zapytał: gdzie poszukać tych pieniędzy? Możemy w różnych miejscach ich szukać, ekonomia w tym pomoże, tylko trzeba się przyjrzyć temu całemu procesowi, temu procesowi, który pokazałem przed chwilą. Chodzi o cały ten łańcuch: od producenta poprzez przetwórstwo, transport, magazynowanie, przemieszczanie towarów itd.

Droży Państwo, ja nie będę ukrywał, że kiedy jakiś czas temu w gronie ekonomistów zaczynaliśmy rozmawiać o kwestii globalizacji, to wszyscy byliśmy mocno zadowoleni z tego, co nam daje ten rynek światowy, tzn. byliśmy zafascynowani tym procesem globalizacji. Tymczasem pandemia, że tak powiem, wyprostowała nas wszystkich i pokazała, że to tak nie do końca działa. Nie będę ukrywał, że różnego rodzaju elementy tej globalizacji nadal mi się podobają, ale myślę, że zejście na poziom faktycznie lokalny i przyjrzenie się temu, co możemy zrobić wokół siebie... Okazuje się, że tutaj możemy bardzo wiele zyskać, jeżeli chodzi o pieniądze.

Pokusilem się o to, żeby pokazać państwu, w jaki sposób i na których etapach marnujemy jedzenie. Tu mamy odpowiednie wartości i procenty. Proszę popatrzeć: produkcja podstawowa, przetwórstwo, handel... No i konsumpcja. No, wiadomo, to na tym etapie pojawiają się największe koszty związane ze stratą. Moi studenci swego czasu zrobili badania... To była bardzo mała próba, mieliśmy chyba 150 osób przebadanych. Droży Państwo, okazało się, że z punktu widzenia producenta produkowanie coraz więcej i sprzedawanie np. w opakowaniach większych... Chcę kupić 0,5 kg piersi z indyka, ale sprzedanie mi 2 kg zawsze będzie dla producenta proporcjonalnie tańsze. Co powiedzieli respondenci? Powiedzieli, że kupowanie 2 kg mięsa powoduje to, że to mięso im zostaje. Jak nie

masz tego gdzie przechować, nie wiem, zamrozić, żeby wykorzystać później... To co się z tym dzieje? Albo jesz za dużo, albo wyrzucasz. No, taki jest efekt. Mózg konsumenta działa w taki sposób: jest taniej, to kupuję. To są proste zabiegi ekonomiczne. W paczce kiełbasek hot-dogowych jest 6 sztuk, ale bułek – 4. No, 2 kiełbaski ci zostaną, więc zaczynasz kombinować. No to może kupię więcej? No ale żeby kupić więcej, musisz tych sztuk wziąć 12. I oto nagle okazuje się, że chciałeś sobie zjeść 2 hot-dogi, a musisz zjeść 12. To jest pewien problem, na który my musimy zwrócić uwagę. Ja kompletnie nie mam pretensji do producentów i do działalności promocyjnej, reklamowej. Coś takiego nam po prostu próbują sprzedać. To świadomość konsumenta musi być większa. Uważam, że tu jest bardzo, bardzo wiele do zrobienia.

To jest przykład – popatrzcie państwo – bardzo prosty przykład dotyczący producenta drobiu, który od roku... O tym mówili naukowcy, których spotkałem na konferencji rok temu. Postanowiłem im pomóc w liczeniu tego, co się dzieje w gospodarstwie, bo okazało się, że kompletnie nie mają danych finansowych. Jest taki preparat Bio ActiW oparty na kwasie podchlorym... Ja nie będę wchodził w ten element kwasu podchlorymowego, bo się kompletnie na tym nie znam. Ja zająłem się tylko i wyłącznie liczeniem. Kwas podchlorymowy jest bardzo trudny, jeśli chodzi o utrzymanie stabilności, ale im się to udało. I okazuje się, że da się go wykorzystać w produkcji drobiu. Proszę państwa, tu macie rentowność i opłacalność jednej produkcji kurczaka. Ja patrzę na kwestię rentowności. Bez zastosowania preparatu uzyskujemy 39% rentowności, natomiast z użyciem preparatu – to jest wariant najbardziej pesymistyczny – 42%. Uzyskujemy rentowność nawet na poziomie 45%, 46%, korzystając z preparatu, który się dodaje do pojęcia tego drobiu, do dezynfekcji, tzw. zmgławiania itd. Produkt oczywiście jest przebadany i ma pełną certyfikację. Można powiedzieć, że dzięki prostej rzeczy, czyli użyciu jakiegoś określonego preparatu, czyli skorzystania z wiedzy naukowców, możemy uzyskać określoną zyskowność. Myślę, że to jest dosyć ciekawe.

Powolutku zmierzając do końca – próbuję się tych 20 minut trzymać i chyba idzie mi za szybko – chciałbym...

(Przewodniczący Stanisław Gawłowski: Proszę się nie martwić. Nadrobimy dyskusją.)

Ale koleżance zostawię więcej czasu, bo ma więcej slajdów.

Mam taką konkluzję, patrząc na tę kwestię opłacalności – ja podałem tutaj tylko 1 przykład – tych elementów, których dotykamy w produkcji... Ja mówiłem o producentach drobiu, ale mówimy też o produkcji roślinnej. Te różne technologie, które my możemy wykorzystać, są dla nas... Nie chcę powiedzieć, że zbawieniem, ale one mogą wesprzeć te małe gospodarstwa. Mało tego, rozmawiając z tzw. małymi gospodarzami, mam takie poczucie... Jakiś czas temu rozmawialiśmy z przedsiębiorcami, którzy mieli małe działalności gospodarcze. Oni zawsze mówili: jak pojawią się te wszystkie centra handlowe, to nas zniszczą. Tak, część tych biznesów została zamknięta, ale dobry pomysł na działalność gospodarczą i umiejętność konkurowania z nimi daje możliwość zyskowności dla tych małych przedsiębiorstw. Tylko trzeba to zrobić z pomysłem i oczywiście wesprzeć się wiedzą. Ja cały czas mówię, że problem wielu gospodarstw, wielu małych przedsiębiorców polega na tym, że oni nie mają dostępu do profesjonalnej wiedzy. Jeśli ją dostaną, to, jak myślę, to się uda.

Droedy Państwo, patrząc na tę całą strukturę... Pan marszałek tutaj powiedział, że nie ma debaty w Sejmie. To jest oczywiście przykre. Ja mam takie poczucie... Pozwoliłem sobie posłużyć się takimi paradygmatami. Pierwszy z nich nazwałem: korpofolwark. Ja mam takie poczucie, patrząc na producentów, że tworzą się takie... Proszę ten korpofolwark traktować jako pewien synonim tego, że tworzą się pewne grupy, które zarządzają. Śmiało mogę powiedzieć, że taką grupą są np. producenci pasz, chociażby pasz dla drobiu. Jak sobie prześledziłem, jaki jest udział kosztów w przychodach, to okazało się, że on chyba w ciągu 4 lat z 65% urósł do 72% w tej chwili. Taka jest proporcja. To cały czas rośnie, nikt tego nie zatrzymuje. Kosztem kogo? No, kosztem rolnika. Ja wiem, że produkcja związana jest z kosztami, mam tego świadomość. Przy tej okazji powiem, że kiedyś badałem rynek brytyjski i zauważyłem jedną rzecz. To było wtedy, jak Wielka Brytania była w Unii Europejskiej. Dotacje, które oni dostawali na rolnictwo... Pamiętam liczbę 24%. I 23% zabierały im z tej dotacji firmy produkujące sprzęt rolniczy, producenci pasz, nawozów itd. Można powiedzieć, że w konsekwencji zostawał tylko 1% na... Bo producenci wiedzieli: macie pieniądze, dostajecie dotacje, to

my to wykorzystamy i podniesiemy ceny. Tu jest problem, na który trzeba by było zwrócić uwagę. Mam wrażenie, że taki korpofolwark i u nas się pojawia – duży wpływ na naszych producentów mają te różnego rodzaju instytucje, które nie pozwalają na różne rzeczy, dyktują różne działania.

Drugi element, który się tu pojawia... Ja tu próbuję zaproponować pewne rozwiązanie. Czy demokratyzacja powinna się tutaj pojawić? Wszyscy mówimy o demokracji, o tym, że jest wolność na rynku. Ale ja mam poczucie, że my wchodzimy w element partycypacji. My tak naprawdę musimy wszyscy razem usiąść przy stole i mieć udział w tym wszystkim. Pokazywałem ten łańcuch żywnościowy. Tu musi usiąść producent i muszą usiąść ci, którzy są w całym tym łańcuchu, łącznie z konsumentem. Tu musi być element naprawdę wielkiej odpowiedzialności za to, co się dzieje. Wystarczy obejrzeć film *Attenborough* dotyczący stanu naszego środowiska. To przerażające, jaki jest stan środowiska naturalnego na świecie. Można byłoby zapytać: co my zostawimy naszym dzieciom? Pokolenie, które idzie po nas, nie chce brać odpowiedzialności za to, co myśmy im zgotowali. Ja czasem słyszę takie słowa: czy ja zwykły człowiek mogę coś zrobić? No właśnie możesz, każdy z nas może. Jeżeli nie zaczniemy się nad tym się wszystkim zastanawiać...

I na sam koniec element konkluzji. To jest kilka rzeczy, o których... Ja nie będę tego wszystkiego państwu czytał. Chodzi o zastanowienie się nad niektórymi rzeczami. Małe gospodarstwa są, wbrew pozorom, bardzo elastyczne i odporne na to, co się dzieje na rynku, a lekka pomoc tym gospodarstwom może spowodować ciekawe efekty. Wnioski. Krótkie łańcuchy dostaw – to jest rzecz bardzo istotna. Jak ja słyszę, że transport indyka idzie z województwa opolskiego na północ Polski... Dopiero na miejscu się waży produkt, za który jest płacone, a po drodze niestety upadnie dość dużo sztuk. Na transporcie 30-tysięcznym straty są na poziomie 2, 3 tysięcy zł nawet. Dla kogo? Dla tego małego producenta. To są kwoty zatrważające, w ciągu kilkunastu godzin mamy stratę realnych pieniędzy. My to mamy policzone, ja to widzę w wyliczeniach finansowych, którymi się zajmuję. Dalej: wysokiej jakości, dostępna ekonomicznie i wyprodukowana bez szkody dla środowiska żywność. To jest do zrobienia. Ja jestem zwolennikiem jedzenia mniej, ale jest to związane

z elementem zakupowym, z tym, co się z nami dzieje, z naszymi decyzjami. I na koniec kwestia odpowiedzialności, odpowiedzialności, którą musimy wziąć na siebie. Ekonomia jest w stanie wszystko policzyć i na każdym etapie wszystko pokazać. Niektórzy nie chcą widzieć tych cyfr, bo one czasem przerażają, wskazują: tu masz stratę, powinieneś coś zrobić. Niektórzy trochę boją się tego, ale myślę, że takie otwarcie... Chodzi o popatrzenie na to z punktu widzenia odpowiedzialności.

Ostatnia rzecz. To, co daje nam w tej chwili nauka... Przy wsparciu unijnych pieniędzy i realizowanych projektów świetne rzeczy potrafimy wymyślać. To nie jest nauka sprzed 30, 40 lat, kiedy to mówiło się: a, naukowiec coś tam sobie dłubie... Nie, my w tej chwili... Jest możliwość policzenia czegoś dla rolnictwa i robimy to na konkretnych przykładach, pokazujemy, co nam to daje. Wynik ekonomiczny odpowiada nam na pytania.

I ostatni slajd, podobny jak u mojego przedmówcy: „Dziękuję państwu za uwagę”. Dziękuję.

**PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI**

Bardzo dziękuję.

Bardzo interesujące i bardzo ważne wystąpienie. Jeden z elementów unijnej strategii „Od pola do stołu” zakłada ograniczenie marnowania żywności o 50% do roku 2030. Pan pokazał slajd, który odnosi się do średniej europejskiej, a Polska jest znacząco wyżej. My jesteśmy liderem w Unii Europejskiej w obszarze marnowania żywności, tak więc to wyzwanie, które przed nami, jest tym bardziej ważne i znaczące.

Ja na konferencji prasowej powiedziałem o śladzie węglowym, o tym, że wszystkie działania, które Unia Europejska i kraje wysoko rozwinięte prowadzą, to są działania, które mają zmniejszyć emisję gazów cieplarnianych. Przy tej okazji warto też... Pan burmistrz powiedział o wodzie, o problemach dotyczących gospodarki wodnej, wody jako takiej. To jest też oczywiście element zmian klimatu. Z jednej strony musimy prowadzić działania zmniejszające te zmiany, a z drugiej strony adaptujące nas do tych zmian. Przy okazji dyskusji o żywności warto powiedzieć, że wyprodukowanie 1 kg wołowiny wymaga 15 tysięcy l wody. 15 tysięcy l wody do 1 kg

wołowiny... Jak sobie takie rzeczy poskładamy, to będziemy mieli świadomość poważnych wyzwań, jakie stoją przed nami.

(Pracownik Katedry Polityki Regionalnej i Rynku Pracy na Wydziale Ekonomii i Zarządzania na Politechnice Opolskiej Piotr Bębenek: Ja zachęcam do zapoznania się z raportem „Atlas mięsa”, który w 2022 r. został wydany. Bardzo dużo interesujących informacji dotyczących m.in. zużycia wody. To jest pięknie pokazane m.in. na przykładzie kąpieli w wannie. To przerażające, że my tyle wody zużywamy. Zachęcam, bo to jest świetny raport.)

Bardzo dziękuję.

I ostatnia prezentacja, a potem dyskusja...

Pan marszałek? Pan marszałek zawsze poza kolejnością.

**SENATOR
TOMASZ GRODZKI**

Aż nas korci, żeby... Poczekam do ostatniego wykładu, ale może słowo – pół żartem, pół serio – do pana Marka Wisły. Z tą ludzkością, wie pan, to mi się coś nie zgadza...

(Wesołość na sali)

Wy mówicie, że leczycie ludzkość... Pan mówi, że weterynarz odpowiada za nadzór nad produkcją zwierzęcą. Ogromna część ludzkości jest wegetarianami albo weganami. Oni do doktora przyjdą, a do weterynarza już nie.

(Wesołość na sali)

Mówię to oczywiście pół żartem, pół serio.

Później poproszę jeszcze... Bo zysk producenta, który ten kwas podchlorawy stosuje... Wygooglowałem to sobie. To jest środek wybielający, środek odkażający. To będzie ładne, białe mięsko, które na końcu trafi do nas. No ale to w rozkładzie się zamienia w kwas chlorowy i kwas solny. Tak więc ja nie wiem, czy zysk producenta jest taki dominujący nad naszym dobrotanem. Powiedział pan też, że rolnik traci, powiedzmy, 10% na transporcie tych indyków. Wie pan, w służbie zdrowia to jest nic dziwnego. Ja przystępuję do operacji, która, co wiem, kosztuje 30 tysięcy zł, i pomagam choremu, a NFZ nam zwraca 12 tysięcy. Czyli po 2 godzinach jesteśmy stratni 18 tysięcy. I wiem, że... Nie potrafię tego obrócić, mimo naszych wojen z NFZ od początku jego powstania. Rzucam to tylko jako dygresję w celu zainspirowania państwa do... Nie myślimy

sektorowo. Jak mówił na konferencji pan przewodniczący Gawłowski, wielu ludzi myśli silosowo – to jest takie modne słowo – na zasadzie: moja działka, moja chata z kraja. My musimy, jak zresztą wynika z samej natury Senatu, myśleć bardziej generalnie. Dlatego z taką ciekawością słuchamy tych wystąpień i będziemy, jak to jeden poseł PiS powiedział, polimeryzować.

(Wesołość na sali)

**PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI**

Dziękuję bardzo.

Pani Justyna Osiecka-Sułek.

Sądzę, że pan marszałek trochę pani utrudnił. Pani opowie nam kilka, kilkadziesiąt zdań w kontekście strategii „Od pola do stołu” na temat...

Wystąpienie: „Opolskie ze smakiem”. Teraz musi pani jakoś uniknąć tematyki tych kwasów itd.

**KIEROWNIK REFERATU ROZWOJU WSI
W DEPARTAMENCIE ROZWOJU
OBSZARÓW WIEJSKICH
W URZĘDZIE MARSZAŁKOWSKIM
WOJEWÓDZTWA OPOLSKIEGO
JUSTYNA OSIECKA-SUŁEK**

Szanowny Panie Marszałku! Szanowna Pani Marszałkini! Szanowne Panie i Panowie Senatorowie! Szanowni Państwo!

Ja będę mówić o samych przyjemnych rzeczach, bo będę mówić o jedzeniu, o polskich producentach, o polskich produktach tradycyjnych. Chciałabym dzisiaj państwu pokazać to, co samorząd województwa opolskiego robi dla naszych lokalnych producentów, jak promuje zdrową żywność.

Muszę państwa uprzedzić, że mam przygotowane 38 slajdów i troszeczkę się boję, że...

(Wypowiedzi w tle nagrania)

Właśnie, dlaczego tylko slajdy, a nie mamy tu... Tylko woda na stole.

(Wesołość na sali)

Tak.

Mam 38 slajdów i chciałabym tym, co przedstawię, troszeczkę wzbudzić państwa apetyt na opolskie, tak żebyście państwo chcieli do nas wrócić i spróbować naszych smaków. Ja wiem...

(Wypowiedzi w tle nagrania)

Tak, ja wiem, że w czasie pobytu tutaj tych naszych opolskich smaków państwo na pewno zakosztujecie.

Dla uporządkowania, żebyście państwo wiedzieli, czego się spodziewać po tej mojej prezentacji... W dwóch słowach opowiem o samej inicjatywie „Opolskie ze smakiem”, troszeczkę opowiem o żywności lokalnej, chociaż dzisiaj tutaj w zasadzie wszystko zostało już powiedziane, potem opowiem o produktach regionalnych i tradycyjnych z województwa opolskiego, a później opowiem o tym, co samorząd województwa opolskiego robi, żeby promować żywność lokalną.

Inicjatywa „Opolskie ze smakiem”. Promujemy lokalne produkty, producentów i naszą opolską kuchnię. W ramach inicjatywy „Opolskie ze smakiem” mamy zrzeszonych 80 podmiotów. Bardzo nie lubię tego słowa, ale ono najlepiej określa, kto w to wchodzi – producenci, restauratorzy, gospodarstwa agroturystyczne, jak również rolnicy, choćby ci, którzy prowadzą rolniczy handel detaliczny. To jest inicjatywa, która powstała na bazie inicjatywy, zapewne państwu dobrze znanej, o nazwie „Dziedzictwo Kulinarne”. Sieć „Dziedzictwo Kulinarne” – kiedyś „Dziedzictwo Kulinarne Opolskie” – funkcjonowała w wielu regionach Polski. Z końcem ubiegłego roku ze względów formalnoprawnych musieliśmy wyjść z tej inicjatywy, ale powiem tak. Województwo opolskie było na tyle sprytnie, że szybko zaczęło działać na własną rękę i mamy teraz „Opolskie ze smakiem”, promujemy tę markę i naszych producentów.

Żywność lokalna. Dzisiaj o tym już było powiedziane. Kryterium jest proste. Żywność lokalna to ta, która jest uprawiana i która przetworzona została w naszej okolicy. Nie zostało określone, czym jest ten obszar okoliczny. Jeżeli popatrzymy na Stany Zjednoczone... Badania wykazały, w Stanach Zjednoczonych człowiek po żywność lokalną jest w stanie przebyć 160 km, w Anglii – 50 km. My musimy sobie zadać pytanie, jak daleko jesteśmy w stanie pojechać samochodem do rolnika, żeby zrobić zakupy na tydzień, na dwa czy także dla sąsiada. Ja mieszkam w Opolu i ja mogę podjechać do Kotorza, bo Kotorz jest 15 km stąd. 30 km już nie pojadę, ale te 15 km czy 10 km jestem w stanie sama pojechać po te warzywa.

Kolejny slajd: żywność lokalna, czyli jaka? Co jest ważne? Po pierwsze, sezonowość i świeżość.

Proszę państwa, wszyscy dobrze wiemy, że truskawki w grudniu nie smakują tak jak truskawki w czerwcu. Czy musimy kupować te truskawki w grudniu w marketach, opakowane w styropian i opakowanie foliowe? Po drugie, akceptowanie naturalnych niedoskonałości. Nie wszystko złoto, co się świeci. Dobrze wiemy, że czerwona papryka, która przyjechała do nas z Hiszpanii, przebyła długą drogę i najprawdopodobniej dojrzewiała podczas transportu. Jakże za tym idą zanieczyszczenia środowiska? Dobrze zdajemy sobie z tego sprawę. A warzywa i owoce, które kupujemy w marketach, te z napisem „eko” czy „bio”? Proszę zwrócić uwagę, jak one są zapakowane. Nie dość, że mają styropianową tackę, to są jeszcze szczelnie opakowane folią.

(*Senator Halina Bieda: Jeszcze opaskę mają.*)

I mają dodatkowo opaskę. Do rolnika możemy pojechać z własną siatką, zapakować to wszystko do własnych siateczek. Chociaż zdarza się, że w lokalnych sklepach też przychodzimy ze swoimi pojemnikami, nawet po wędliny i sery. Jeżeli ktoś chce na to pójść, to na to pójdzie, bo jest świadomy.

Warunki produkcji. Nie jesteśmy w stanie sprawdzić ani zapytać, jak zostały wyprodukowane truskawki z Hiszpanii, ale jesteśmy w stanie zapytać producenta, jak pomidory ze szklarni dojrzewiały w styczniu w Polsce. I wiecie państwo, może się okazać, że one wcale nie są tak dobre, że jednak zostawiły ślad węglowy – o, może tak powiem.

Rolnictwo ekologiczne. Chciałabym przez to szybko przejść, bo dużo ciekawszych slajdów przed nami. Rolnictwo ekologiczne to takie, które spełnia 3 kryteria: lokalność, sezonowość i warunki produkcji, które są sprawdzone.

Alternatywy. O tym też powiem jeszcze na koniec, ale tu chodzi o kooperatywy spożywcze – wiem, że w Opolu dobrze one działają – i rolnictwo wspomagane społecznie. No, to zapewne też dobrze znany państwu temat.

I jeszcze jedno przesłanie. W tym miejscu muszę państwu powiedzieć, że ta prezentacja, którą tutaj pokazuję, to prezentacja, z którą ja jako pracownik urzędu marszałkowskiego jeżdżę też do dzieci, do przedszkoli, do szkół gastronomicznych. No, tam też to pokazuję. I to jest jeden z tych slajdów: jedz to, co jadłaby twoja babcia. Może nie dokładnie to samo, ale niech przyświeca nam to, jak babcia przetwarzała żywność. Ile nasze babcie jadły mięsa?

Mięso jadało się raz w tygodniu i od święta. Mięsa nie jadało się na co dzień, bo ludzi nie było na to stać. Babcie robiły przetwory, przechowywały je w piwnicach, przechowywały warzywa w kopcach. Jak na wsi było świnioobicie, to najczęściej była też duża zamrażarka, taka otwierana do góry – może ktoś z państwa jeszcze takie pamięta – gdzie przechowywało się to mięso przez pół roku, bez konserwantów i bez przetworów. To miałam na myśli, mówiąc: jedz to, co jadłaby twoja babcia. Jak najmniej żywności przetworzonej.

To też jest slajd, który pokazuję dzieciom. Powiem szczerze, że chciałam go dzisiaj usunąć, ale pomyślałam, że u państwa też wzbudzi sympatyczne uczucia i wspomnienia domu rodzinnego. Przyznacie państwo, że żadne ciasto śliwkowe nie smakuje tak jak właśnie to z prodiża. Widzimy tu jeszcze maszynkę do mięsa, w której mieliło się też mak i ser, oraz maselnicę. Ale to taki malutki przerywnik.

Muszę powiedzieć, że przechodzimy do takiego małego słownika pojęć. To też szybciotko omówimy. Locavore to osoba, która świadomie wspiera żywność wyprodukowaną lokalnie. Na ile jesteśmy w stanie jako mieszkańcy – myślę o mieszkańcach województwa opolskiego – wspierać tę żywność? Myślę, że ta świadomość jest coraz większa. Czy została zbadana? Nie wiem, może pan doktor wie.

Żywnościokilometry wyrażają, jaką odległość musi przebyć dany produkt, zanim trafi na talerz. Im więcej żywnościokilometrów, tym więcej emisji CO₂ do atmosfery, więcej konserwantów w żywności, większy hałas, a przy tym wszystkim jeszcze więcej wypadków na drogach.

Kolejna kwestia – produkt lokalny. O produkcie lokalnym dużo powiedział dzisiaj pan Marek Wisła. To jest MLO, to jest rolniczy handel detaliczny, to jest wszystko to, po co możemy pójść do rolnika, co możemy kupić u niego. No, są to znane u nas, na Opolszczyźnie, kozie sery z Chudoby. Nie wiem, czy państwo kojarzycie, czy nie kojarzycie...

(*Głos z sali: Oczywiście.*)

...ale to są sery, które są u nas bardzo znane. I to jest właśnie nasz produkt lokalny, to jest to, co możemy kupić tutaj bezpośrednio. Ja tu zapisałam, że jest to stopień najniższy, ponieważ produkt lokalny jako taki nie ma swojego umocowania, nie jest zdefiniowany w żadnych aktach prawnych.

A teraz przechodzimy już do produktu regionalnego, czyli do tego najwyższego poziomu. Akurat pan Beniamin Godyla gdzieś zniknął, a jest sprawcą jednej rzeczy, o której za chwilę powiem. Produkt regionalny to ten certyfikowany przez Unię Europejską. Są 3 oznaczenia, które zapewne są państwu dobrze znane: chronione oznaczenie geograficzne, chroniona nazwa pochodzenia i gwarantowana tradycyjna specjalność. Chciałabym państwu powiedzieć o tych 3 znakach, ale idziemy dalej, bo zakładam, że tutaj wszystko wiemy.

Nasze 2 produkty regionalne, produkty z województwa opolskiego, to właśnie kołacz śląski i krupnioki śląskie. Jeżeli chodzi o kołacz śląski, sprawcą zamieszania...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Dopuszczalne są nazwy „kołacz śląski” i „kołocz śląski”.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Tak. No, tutaj nazwa też jest ważna, bo ta nazwa jest zastrzeżona. Ale w przypadku kołacza możemy mówić zarówno „kołocz śląski”, jak i „kołacz śląski”.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

W tej chwili w województwie opolskim mamy 11 certyfikowanych...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Tak, jeszcze z jabłkiem.

(Senator Tomasz Grodzki: Ale ja mam zięcia z Rybnika. Ja wiem, co to jest kołocz. Mnie się wydaje, że kołocz i kołacz to różne ciasta.)

Nie.

(Głos z sali: Kołacz jest zupełnie inny.)

(Senator Leszek Czarnobaj: Może w Rybniku...)

(Wesołość na sali)

(Przewodniczący Stanisław Gawłowski: Przepraszam. Dajmy pani szansę, żeby skończyła, bo to...)

Możemy wrócić do tej dyskusji, ale pan Beniamin Godyla będzie nam tutaj potrzebny, ponieważ to właśnie on jest prezesem konsorcjum, które dokonało tej rejestracji w Unii Europejskiej.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Tak, to było w 2011 r.

Tak jak powiedziałam, w tej chwili w województwie opolskim jest 11 producentów tego kołacza. Są również krupnioki śląskie, ale tutaj mamy smutną wiadomość, bo jest tylko 1 producent, który produkuje certyfikowany krupniok.

Ale może przy okazji wyjaśnię, czym się różnią krupnioki od kaszanki.

(Senator Marcin Bosacki: Zadzwońm po Godylę...)

Już idzie?

Te krupnioki... Jak państwo popatrzycie, to zobaczycie kaszankę, ale to nie jest kaszanka. Tutaj są panie ze Śląska, które też wiedzą, że krupnioki od kaszanki różnią się tym, że zawierają więcej mięsa niż kaszy.

(Głos z sali: Jeszcze są żymloki.)

Jeszcze są żymloki, jeszcze są bułczanki. Zaraz to wszystko państwu pokażę.

Panie Senatorze, został pan tutaj wywołany, bo mówiliśmy o kołaczu śląskim, a to właśnie pan jest prezesem tego konsorcjum, to właśnie dzięki pana działaniom kołacz został wpisany listę produktów tradycyjnych, został zarejestrowany w Unii Europejskiej jako nasz produkt certyfikowany.

(Senator Beniamin Godyla: ...Chronione oznaczenie geograficzne)

Tak, chronione oznaczenie geograficzne. A oznacza to tyle – może jeszcze dopowiem – że on może być wypiekany tylko na naszym terenie, w kilku powiatach województwa śląskiego i bodajże w 1 powiecie dolnośląskiego. Ale np. ser może pan sprowadzić z Wielkopolski.

(Senator Magdalena Kochan: ...Sprowadzić do Warszawy na najbliższe posiedzenie Senatu.)

(Senator Beniamin Godyla: Może porozmawiamy później. Teraz dajmy głos pani Justynie, bo...)

(Senator Halina Bieda: Bo nie wyjdziemy z tej dyskusji.)

(Wypowiedzi w tle nagrania)

Taki temat...

(Senator Marcin Bosacki: Ja powtórzę głośno to, co jedna z pań senatorek powiedziała, bardzo słusznie zresztą. Nie pochwalił się w Warszawie tym swoim kołoczem.)

(Senator Halina Bieda: Jak nie? Przywozi.)

(Senator Beniamin Godyla: Przywozimy, przywozimy, tylko że pan senator Bosacki za słodkim nie przepada. Żona dietetyczka trzyma senatora w ryzach.)

(Przewodniczący Stanisław Gawłowski: Słuchajcie, mam prośbę. Dajmy pani szansę, żeby skończyła. Te całkiem ważne uwagi zostawmy może na sam koniec.)

To teraz jeszcze dwa słowa o produkcie tradycyjnym. Produkt tradycyjny to taki, który jest

związany z tożsamością danego regionu, który jest wytwarzany sposobami tradycyjnymi. A żeby wpisać produkt na listę produktów tradycyjnych, którą prowadzi minister rolnictwa i rozwoju wsi, należy udowodnić jego 25-letnią historię.

I muszę państwu powiedzieć, że nie byłabym sobą, gdybym państwu nie pokazała kilku przykładów z województwa opolskiego, choćby dla samych nazw tych produktów. W tym miejscu muszę państwu powiedzieć, że jak jeżdżę do tych przedszkoli, do tych szkół gastronomicznych, do tych szkół podstawowych, jak jeżdżę rozmawiać z dziećmi, to obserwuję jedno. Dzieci, które chodzą do szkół wiejskich, na terenach wiejskich, rozpoznają praktycznie wszystko, ale dzieci w miastach nie są w stanie rozpoznać tych produktów, które państwo też za chwile zobaczą, które są podstawą naszej tożsamości kulinarnej w województwie opolskim.

Pierwsze z nich to produkty mleczne. Widzimy tutaj twaróg oleski, ser parzony, ser smażony z kminkiem. Być może państwo znacie właśnie ten...

(Głos z sali: ...Hauskyjza.)

Hauskyjza, tak jest. Co prawda wpisano go tutaj jako ser smażony z kminkiem, ale znany jest również jako hauskyjza.

Tutaj przechodzimy do... A, nie podam polskich nazw. No, one są przyjęte, ale to są śląskie nazwy. Być może państwo się domyślicie, co to jest presswurst ozorkowy z Górek. Widać...

(Senator Danuta Jazłowiecka: Salceson.)

Tak jest, salceson. Ale pani senator Jazłowiecka jest od nas, więc tutaj...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Leberwurst – pasztetowa.

(Głos z sali: ...Wątrobianka.)

A tak naprawdę wątrobianka, zgadza się.

Chciałabym na chwileczkę jeszcze wrócić... Tak, widzimy to tutaj. Mamy wiele gospodarstw rybackich, mamy m.in. karpia niemodlińskiego. No, lokalna grupa rybacka „Opolszczyzna” bardzo mocno działa na rzecz jego promocji. Przyznam, że chciałabym, aby ten karp niemodliński również miał oznaczenie unijne, bo spełnia wszelkie warunki, tak jak karp zatorski z Małopolski. Ale ten proces jest, myślę, przed nami. Mam nadzieję, że jak to marzenie głośno wypowiem, to ono się spełni.

Ogórkowe pikle – nie wiem, czy państwo znacie taki...

(Marszałek Tomasz Grodzki: To wszystko w Wielkopolsce jest, tylko się inaczej nazywa, np. leberka.)

Tak, tak, to są właśnie nazwy charakterystyczne dla naszego regionu.

A ogórkowe pikle robi się z... To też muszę powiedzieć, bo gotowanie to moja prywatna pasja. Ogórkowe pikle robi się z przerośniętych, wielkich, żółtych, brzydkich ogórków, które normalnie ktoś w mieście wyrzuciłby do kosza – o, tak powiem. Ale nasze babcie potrafiły je doskonale zagospodarować.

Później są kraple albo krepleski, czyli pączki.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Krepleski, tak? Bo mamy jeszcze krepliczki – krapleski, krepleski i krepliczki. Anyżki to bardzo znane w naszym rejonie ciasteczka, takie właśnie małe anyżowe ciasteczka. I chleb gogoliński. Chlebów mamy więcej, ale chciałam państwu pokazać właśnie chleb gogoliński. Jak państwo popatrzycie na ten chleb, to zobaczycie, że to nie jest chleb z marketu.

Troszeczkę słodkości – ciasto jeż wypiekane przez koło gospodyń niedaleko nas, niedaleko Głubczyc. Panie z koła gospodyń w Kazimierzu w gminie Głogówek wypiekają właśnie takie ciasto jeż. Dlaczego jest ono tradycyjne? Ponieważ one kilkadziesiąt lat temu uczęszczały do szkół prowadzenia gospodarstwa domowego i tam się uczyły piec to ciasto. One ten zwyczaj kulturowy do dzisiaj. No, teraz już nowe pokolenie to przejęło. Dalej: ciasteczka ze szpyrek, czyli ciasteczka ze skwarkami, wyciskane najczęściej przez maszynkę, i krajanki, czyli mniejsze wersje kołacza, kołacza.

Kolejne produkty – oleje i tłuszcze. W samym środku widzimy olej... Jaki? Głubczycki, z tej ziemi. Firma Napus-Oil z Nasiedla chyba jako pierwsza firma w naszym województwie zaczęła produkować lokalny olej – nie najtańszy, ale bardzo pożądanym przez świadomych mieszkańców, którzy szukają tej zdrowej żywności. Z jednej strony widzimy masło oleskie z mleczarni w Oleśnie, z drugiej strony – masło czyszeckie. Czy państwu coś mówi nazwa „masło czyszeckie”? Mamy tutaj chyba...

(Senator Halina Bieda: ...Śmietankówka oleska.)

Jest jeszcze śmietankówka, ale ona nie jest produktem tradycyjnym.

Gościmy tutaj gospodarzy z Ciska...

(Głos z sali: Sąsiadów.)

Tak, sąsiadów z Ciska. Tam mieszkańcy produkują masło. Dlaczego ono jest wpisane na listę produktów tradycyjnych? Ponieważ ci mieszkańcy udowodnili, że ich krowy wypasane są...

(Głos z sali: ...nad Odrą.)

...nad Odrą, tak, w dolinie Odry. Tam ten ekosystem jest bardzo specyficzny. Zostało po prostu udowodnione, że to masło ma wyjątkowe właściwości.

Jejku, jejku, ja nic nie naciskam, a te slajdy...

(Wesołość na sali)

Czy ja mam już kończyć? To był znak?

(Wesołość na sali)

(Wypowiedź poza mikrofonem)

(Przewodniczący Stanisław Gawłowski: Właściwie nie wiem, co powiedzieć. Kończyć czy nie?)

(Głos z sali: Nie, proszę mówić.)

(Przewodniczący Stanisław Gawłowski: Proszę mówić.)

To poproszę jeszcze o powrót do tego slajdu. Ale że mam tutaj odpowiedź, to mogę sobie... Później, jak dobrze pamiętam, są potrawy gotowe. Zatrzymamy się chwileczkę przy modzikach. Nie wiem, czy państwo kojarzycie modziki – to młode gołębki, nieloty. Sama pamiętam je z dzieciństwa. Jak byłam mała i chorowałam, było mi niedobrze, to mama szła do pana, który hodował gołębki, i mówiła: daj mi takiego modzika, muszę zrobić mojej Justynce rosołek, bo źle się czuje. Do dzisiaj jest to praktykowane na wsiach. Modziki, czyli te młode gołąbki, które jeszcze nie latały, też są naszym produktem tradycyjnym. Na zdjęciu może nie wygląda to za specjalnie, ale wartości zdrowotne są.

No cóż, a to nasza sztandarowa potrawa. Pewnie państwo poznajecie, być może będziecie mieli też okazję spróbować – kluski śląskie, rolada wołowa i modra kapusta. Po prawej stronie jest oberiba, czyli kalarepka podana na ciepło.

Kolejna nasza potrawa – germuszka. Może ktoś z państwa kojarzy taką zupę. To zupa podawana kobietom w połogu i dzieciom, które boli brzuszki, zupa z chleba, kminku i roztrzępanej jajka. Nie wygląda, ale leczy.

Ścierka, czyli popularna, znana wszystkim zacierka na mleku. No, w języku śląskim funkcjonuje jako ścierka. Muszę państwu przyznać, że kiedy wyjeżdżamy na targi, gdzieś w inne regiony, ta ścierka zawsze wzbudza emocje: ścierka kuchenna, brudna ścierka? Nie – tłumaczymy – to zacierka, zacierka na mleku, którą można

podać też w takiej bardziej gęstej formie, jak budyni.

Harynki w cebulowej zolzie.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

No właśnie, co to jest?

(Głos z sali: Śledzie w sosie cebulowym.)

Tak. Śledzie w sosie cebulowym, najczęściej zjadane w środę popielcową.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Zolza to sos.

(Głos z sali: A harynki to śledzie...)

(Wypowiedzi w tle nagrania)

Ale widzę, że tutaj mamy kolejną zagadkę – kompot z kwity.

(Głos z sali: Z dyni.)

Nie, dynia to bania.

(Głos z sali: Z pigwy może.)

Tak, kompot z pigwy, czyli kompot z kwity – bardzo popularny, robiony przez nasze mamy, ciocie, babcie, chowany w spiżarniach na zimę. Owoc pigwy, jak się niektórym wydaje, jest nie do przetworzenia, nic z nim nie można zrobić, a jednak babcie wiedzą, jak go wykorzystać.

(Senator Janusz Pęcherz: ...Nalewki.)

Nalewki z pigwy również, tak. Tutaj widzimy jeszcze nalewkę orzechową i ajerlikier, który też został wpisany na listę produktów tradycyjnych.

(Głos z sali: Ajerkoniak.)

Ajerlikier, ajerkoniak...

(Głos z sali: Ajerkoniak.)

To raczej ajerlikier, który towarzyszył rodzinom śląskim na wszystkich uroczystościach rodzinnych.

(Wypowiedzi w tle nagrania)

Dobrze, kolejne slajdy. Już kończymy, jeżeli chodzi o produkty tradycyjne. Widzimy tej ziółwy i opolską kroszonkę. To nasz jedyny produkt, którego nie możemy zjeść, choć jest on robiony na bazie produktu spożywczego, na bazie jajka. Opolska kroszonka również została wpisana na tę listę produktów. I mamy tam jeszcze 4 stare odmiany jabłoni. Jak dobrze pamiętam...

(Głos z sali: Jakie?)

Jakie? Zaraz pani odpowiem jakie, bo nie pamiętam tych nazw w tej chwili.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Nie, nie, to są konkretne... Jest ich 5: Grafsztynek, Berlepsch, Wealthy, Königin i Książę Albrecht Pruski. Te odmiany zostały wpisane na listę produktów tradycyjnych. Pracujemy nad tym, aby wspólnie z Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu...

(Przewodniczący Stanisław Gawłowski: Mam prośbę, żeby jednak zmierzać do mety. Dajmy sobie szansę przeprowadzić dyskusję. No, mamy jeszcze dość bogaty plan na dzisiaj.)

Dobrze.

To ja już z produktów tradycyjnych rezygnuję i przechodzę do tego, jak promujemy naszych producentów, naszych restauratorów, nasze gospodarstwa agroturystyczne i koła gospodyń wiejskich. Pomagamy wszędzie tam, gdzie możemy w tym uczestniczyć, gdzie samorząd województwa opolskiego może wesprzeć finansowo te podmioty, o których mówiłam. No, płacimy za wynajem i zabieramy panie ze sobą.

Żeby już troszeczkę przyspieszyć, pokażę teraz kolejne... Ale slajd nie chce się przełączyć. Jest, działa. Stoiska degustacyjne i pokazy kulinarne. Wszystko to, co robimy w ramach urzędu marszałkowskiego... Jako przykład podam choćby galę 25-lecia Programu Odnowy Wsi. W ubiegłym roku odbyła się olbrzymia gala, na 500 osób. Nie bierzemy przypadkowej restauracji, nie bierzemy przypadkowego cateringowca, tylko staramy się pokazać nasze lokalne jedzenie. Jeżeli ktoś ma zrobić catering, to ma jeden warunek – produkty muszą być lokalne. Dostawca musi napisać, z czego co jest zrobione.

Jako urząd marszałkowski organizujemy otwarte konkursy ofert. Z roku na rok kwota na te działania jest coraz większa, w tym roku mamy 200 tysięcy zł. Wnioski składają stowarzyszenia, organizacje pozarządowe, które organizują to, co chcą, żeby pobudzić społeczność lokalną, ale jednocześnie utrzymać to dziedzictwo kulinarne. To są warsztaty, to są publikacje, to są filmy, to są spotkania i konferencje, które właśnie za te pieniądze można organizować. Członków inicjatywy „Opolskie ze smakiem” zabieramy na wyjazdy studyjne. No, my ich zabieramy, żeby pokazać dobre praktyki u innych, ale też zapraszamy innych do siebie. Jak dobrze pamiętam, pan Beniamin Godyla miał u siebie takie wizyty.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Promujemy się w mediach lokalnych, odwiedzamy różne miejsca z kamerą, współpracujemy z radiem, z telewizją. No, promujemy właśnie tych naszych producentów lokalnych. Spotykamy się, szkolimy. Pani Matejuk może potwierdzić, że to nie są tylko szkolenia, jeżeli chodzi o *social media*. Staramy się współpracować właśnie z sanepidem, z weterynarią, z WIJHARS,

tak żeby producenci byli przygotowani do działania na rynku.

Organizujemy warsztaty kulinarne dla kół gospodyń wiejskich. W ubiegłych 2 latach przeszkoliliśmy bodajże 160 osób z terenu naszego województwa. Są to warsztaty z kuchni śląskiej w nowej odsłonie. Mieliśmy warsztaty z kuchni kresowej, bo województwo opolskie to w dużej mierze właśnie osoby pochodzące z Kresów, ale były też warsztaty z ryb lokalnych, jak dobrze pamiętam.

Staramy się też promować tych producentów poprzez to, że nagradzając kogoś na scenie, jadąc gdzieś, przygotowując pana marszałka województwa opolskiego do jakiegoś wyjazdu... No, staramy się zawsze przygotować mu kosz pakietowy, w którym znajdują się produkty od naszych producentów.

Nasza perełeczka, która czeka nas 11 czerwca na zamku w Mosznej, to konkurs „Nasze kulinarne dziedzictwo – smaki regionów”. Z roku na rok cieszy się on coraz większym zainteresowaniem. Pojawiają się tam takie potrawy, takie produkty, które po prostu rozczulają tych ludzi, którzy są w jury, którzy znają dobrze te nasze ziemie. Ale musimy też pamiętać, żeby ograniczać liczbę zgłoszeń, ponieważ żołądki jurorów też mają ograniczoną pojemność, że tak powiem. W zeszłym roku 70 produktów zgłoszono, a w kategorii kulinariów było 12 kół gospodyń wiejskich. To się wiązało z tym, że jury musiało zjeść 12 obiadów z rządu. I to już chyba wszystko.

Ach, nasi producenci nagrodzeni na finale krajowym. W zeszłym roku zdobyliśmy 8 Perel. No, nie chcę państwu zabierać czasu. Chciałabym tylko powiedzieć, że byliśmy tym województwem, które zdobyło najwięcej nagród po województwie wielkopolskim.

(Głos z sali: O!)

(Wesołość na sali)

Ale województwo wielkopolskie jest gospodarzem tego wydarzenia, więc i tak czujemy się tutaj naprawdę...

(Wypowiedzi w tle nagrania)

Myślę, że dosyć pręźnie działa strona internetowa, działa strona na Facebooku – serdecznie zapraszam do polubienia strony „Opolskie ze smakiem” – działa też mapa producentów. Jeżeli ktoś chce skorzystać, wchodzi na tę stronę i sprawdza, gdzie kupić pieczywo u lokalnego producenta, gdzie kupić karpia na święta – klika, widzi adres, godziny otwarcia, może podjechać.

To jest na razie tylko strona internetowa. Wiadomo, że najlepiej działałoby to w aplikacji, ale to jest, myślę, pieśń przyszłości. Zrobimy to w przyszłym roku.

Co dalej? Marzą mi się inkubatory kuchenne na wsiach, marzy mi się rolnictwo wspomagane społecznie. No, społeczność płaci i ustala z rolnikiem, co będzie przez jakiś czas od niego odbierać. Czy my jako urząd możemy to wspomóc? Na chwilę obecną jeszcze nie wiem, ale na pewno są to dla mnie tak ważne tematy, że tego nie odpuszczę.

Dziękuję państwu za uwagę. Mam nadzieję, że nie zabrałam za dużo czasu.

PRZEWODNICZĄCY

STANISŁAW GAWŁOWSKI

Bardzo dziękuję.

To była nie tylko smaczna, ale też bardzo treściwa prezentacja. Uchyłę rąbka tajemnicy: pan marszałek, jak któryś z panów prezentował, mówił, że pewnie jakaś aplikacja...

(Głos z sali: ...Żywności.)

Tak, aplikacja, zamawianie itd. I pani właśnie na tym skończyła, mówiąc, jakie będą następne etapy, więc rzeczywiście... Jest tylko pytanie, na ile trzeba w Polsce zmienić prawo, żeby te procesy wzmocnić, i co administracja krajowa może zrobić, żeby te działania, które państwo prowadzi na poziomie regionalnym, być może powiatowym, być może lokalnym, były skuteczniejsze. My po to tu jesteśmy, żeby posłuchać, co należałoby poprawić, zmienić, co nowego należałoby wprowadzić, żeby te państwa działania na poziomie regionalnym czy lokalnym były skuteczniejsze.

Już otwieram dyskusję.

Pani prof. Chybicka, pani senator, a potem pan senator Czarnobaj.

SENATOR

ALICJA CHYBICKA

Dziękuję, Panie Przewodniczący.

Dziękuję za zaproszenie do tego pięknego miasta, bo jestem tutaj po raz pierwszy. To bardzo ciekawe wykłady, ale będę tutaj po trosze głosem diabła. No, przydałaby mi się żona senatora Bosackiego. Szanowni Państwo, ja

niedawno stoczyłam w Senacie Rzeczypospolitej Polskiej walkę ze sztabem dietetyków, którzy lansują w tej chwili ni mniej, ni więcej, tylko jedzenie praktycznie bezmięsne. Oczywiście to nie jest do końca zdrowe i ja nie mogłam się na to zgodzić, zwłaszcza że lansowano wprowadzenie tego dla dzieci w przedszkolach, żłobkach i szpitalach. Oczywiście dieta jest bardzo ważna. Chciałabym podkreślić, że państwo wychodzili w swoich wystąpieniach od produktów, od tego, czym region dysponuje, ale ja bym zalecała dokładne przestudiowanie aktualnych zaleceń Unii Europejskiej w kwestii diety. Jak ja tu popatrzyłam na te produkty i na tę ogromną produkcję zwierzęcą... To chyba w tej chwili nie jest już tak zalecane. Ja jako stary już lekarz od zawsze uważam, że dobra dieta pozwala zjeść wszystkiego po trochu i trzymać prawidłową wagę. Dołożymy do tego ruchu i wszystko będzie w porządku.

Coś nowego, co pojawiło się w ostatnich latach, to niezwykle skażenie pokarmów różnymi... To jest bardzo istotne. My mamy bardzo zniszczone, zatrute środowisko. Zarówno w powietrzu, jak i w wodzie są różne... Zobaczcie, co się w Odrze dzieje. I teraz wyobraźcie sobie, że tę wodę piją zwierzęta, ptaki itd. Generalnie rzecz biorąc, każdy atest żywności musi opierać się też na badaniu zawartości tych wszystkich, powiedzmy szczerze, toksyn. Ja już nie mówię o chemicznym zabezpieczeniu żywności przed psuciem się, bo to jest inna bajka.

A jeśli chodzi o to, co powiedział pan marszałek na temat tego leczenia ludzkości...

(Senator Tomasz Grodzki: To trochę żartem...)

Tak, półżartem. No, ja myślę, że w ogóle ta myśl była żartem, bo jednak to jest zupełnie co innego niż leczenie... No, my byśmy się tego podjęli. Ja czasem sama aplikuję leczenie swoim zwierzętom. Mam tu na myśli psy i koty, które zawsze miałam. Nie wiem, czy w drugą stronę to działa. Zmuszony do tego weterynarz na pewno udzieli pierwszej pomocy, ale będzie mieć pewien kłopot z leczeniem. Zresztą ja też miałam kłopot i musiałam dzwonić, pytać, jak to zrobić. Tak że nie zgadzam się z tą myślą. Myślę, że jesteśmy jednak mocno rozdzieleni.

Zapisałam sobie jeszcze 2 pytania, bo mam tutaj wątpliwości. Pan powiedział – mówię do pana Piotra Bębenka – że 50 miliardów marujemy. Jak to zostało zbadane? Pytam dlatego,

że bardzo trudno jest zrealizować statystyczne badanie, które coś takiego wykaże. No, to staje się w efekcie prawem. To, o czym tu mówiliśmy, możemy zapisać w prawie. Ja np. zapisałam pod wpływem tego sztabu dietetyków – za chwilę będzie procedowany projekt ustawy – żeby w przedszkolu 1 dzień był bezmięsny. Oni tak naprawdę chcieli, żeby tych dni było więcej, żeby młode pokolenie w ogóle odżywiało się głównie zieleniną. Ja jestem za zieleniną, ale bez przesady. No, chciałabym zapytać, jak to było robione, jak to można ocenić. Bo przecież to zależy od człowieka, od miasta, od wsi.

I drugie pytanie. Przerazające były dla mnie te straty dotyczące indyków. Czy naprawdę nie da się tych zwierząt transportować w lepszych warunkach, ażeby tych strat nie było? No, już nie patrzę od strony... Ja patrzę od strony zwierząt, bo to jest coś strasznego. Bardzo dziękuję.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję.
Pan senator Czarnobaj.

SENATOR
LESZEK CZARNOBAJ

Panie Przewodniczący! Szanowni Państwo!
Ja pociągnę ten wątek dotyczący kwoty 50 miliardów zł. Mnie interesuje również to, co dotyczy punktu odniesienia. Czy to jest strata u producenta, czy to jest strata w fazie sprzedaży? Jak to zostało przeanalizowane? Bo my po tym spotkaniu, chcąc używać... No, byliśmy, usłyszeliśmy, chcemy się tym dzielić, więc warto, żebyśmy także to wiedzieli.

I druga sprawa. Panie Profesorze, jest kwestia tej... Króciutko: chodzi o demokratyzację tego całego procesu. Czy to, o czym mówił pan profesor, jest na razie w sferze badań naukowych, czy państwo już wychodziecie z tym problemem demokratyzacji dyskusji do innych środowisk? Bo najtrudniej zmienia się jednak psychikę i osobowość, to jest ten najtrudniejszy element dotyczący tych prac.

I żeby już później nie zabierać głosu, zadam jeszcze jedno pytanie. Myślę, że skieruję je

do pana dra Marka Wisły. Panie Doktorze, czy w tym procesie, w którym wykorzystuje się te 3 elementy sprzedaży, obserwujemy jakiś wzrost, czy jest stagnacja? To jest to, o co pytał pan przewodniczący. Czy jest jeszcze zbyt dużo barier, które należałoby zlikwidować? Poproszę o taką opinię tych, którzy się tym zajmują, ale pan ma najbliższy kontakt... My będziemy za chwilę z nimi rozmawiali, ale warto by było to usłyszeć z pana ust, z państwa ust.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję bardzo.
Pan senator Pęcherz.

SENATOR
JANUSZ PĘCHERZ

Dziękuję bardzo, Panie Przewodniczący.
Ja zacznę od czegoś, co teraz, w trakcie wypowiedzi pani profesor, mi przyszło do głowy. Mianowicie w 1980 r. w Opolu, chyba w skoczku „Z tyłu sklepu”, pan Laskowik i Smoleń wypowiedzieli takie słowa: „Nam polędwica oraz schab nie smakuje tak jak szczaw”. Ci fachowcy od dietetyki pewno od nich to powzięli i teraz to kontynuują.

Ale mam jeszcze inny problem, inne pytanie. Mianowicie tak się zastanawiam... Bo jak chodzi o produkty regionalne, to w Kaliszu mamy zarejestrowane od 2009 r. andruty kaliskie. Ale jednocześnie te produkty bliżej stołu, od pola do stołu... No, jest w moim mieście ileś tam takich drobnych masarni i innych, powiedzmy, zakładów rzemieślniczych, które produkują żywność. Idę do sklepu i pani mnie pyta, czy kaszanka ma być od Iksińskiego, czy od Igrekowskiego. A jednocześnie wiem, że nagle, na jakimś etapie, ktoś przestaje kupować od Igrekowskiego i zaczyna kupować od Iksińskiego. Wynika to często z takiego myślenia: jak mam bardzo duży popyt na mój produkt, to zaczynam trochę słabiej dbać o jakość. I teraz pytanie: czy obserwujecie to? Bo tych produktów jest bardzo dużo. Czy obserwujecie coś takiego również na tym rynku? Czy dbanie o to jest już w tej chwili pewną normą? Czy jest kontynuacja tych dobrych praktyk? Dziękuję.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję bardzo.
Proszę zapisywać sobie te pytania, bo będzie jeszcze parę głosów.
Pani senator Danuta Jazłowiecka.

SENATOR
DANUTA JAZŁOWIECKA

Dziękuję bardzo, Panie Przewodniczący.
Odpowiadając czy może raczej reagując na słowa Alicji Chybickiej, powiem, że ta receptura, którą zarekomendował nam pan dr Bębenek, jeśli chodzi o to, co jeść, ile jeść, kiedy jeść, gdzie jeść i, co najważniejsze, z kim jeść, to najlepsza dieta. No, tak podejrzewam. Bardzo mi się podobały pana porównania, te paradygmaty odnoszące się do korpofolwarku, demokratyzacji i partycypacji. Domyślałem się, że figury, które pan zaproponował, są bardzo istotne. Ja jednak zastanawiałam się, czy partycypacja nie powinna być przed demokratyzacją. Bo czy to nie partycypacja powoduje rozwój demokratyzacji? Ale potem stwierdziłam, że może pan ma jednak rację. Proszę mi powiedzieć, dlaczego pan postawił w środku tę demokratyzację.

A z kolei do pani Justyny Osieckiej-Sulek mam takie pytanie: czy pani obserwuje wzrostowy trend zainteresowania produkcją produktów regionalnych, czy raczej jest to na linii poziomej? A może jest coraz mniejsze zainteresowanie?

I jeszcze zapytam o to, co pokazał nam pan Wisła. W tej chwili powstają takie małe zakłady produkujące produkty żywnościowe. Czy one nie wyprą tych domowych, małych przedsiębiorstw rodzinnych, które nie mają możliwości, żeby choćby mały zakład produkcyjny utworzyć?

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję bardzo.
Pani senator Halina Bieda.

SENATOR
HALINA BIEDA

Dziękuję bardzo.
Ja mam pytanie – może zadam je potem w kularach – o te kraple i kraple, kołacz i kołacz. No,

to wynika z historii, bo Górny Śląsk to tak naprawdę 2 dzisiejsze województwa, śląskie i opolskie, zresztą ze stolicą w Opolu. Ale o to już może w kularach zapytam.

Wydaje mi się – mam takie przemyślenia, zwłaszcza jeśli chodzi o to marnowanie żywności – że w pierwszej kolejności musielibyśmy chyba zmienić to nasze porzekadło, powiedzenie, przysłowie: zastaw się, a postaw się. No, wydaje mi się, że ono trochę determinuje nasze zakupy. Wydaje mi się, że gdyby tutaj zapytać, czy ktoś kiedykolwiek zrobił obiad, kolację, przyjęcie i zabrakło mu jedzenia, to chyba nikt z nas by nie podniósł ręki. Wydaje mi się, że to będzie najtrudniejsze, jeśli chodzi o zmianę podejścia w ogóle.

Mam też uwagę, jeśli chodzi o to magazynowanie żywności. Kiedy byłam w Izraelu, zadano takie pytanie w tamtejszym ministerstwie obrony narodowej. To mnie bardzo zaciekało. No, siedzę po sąsiedzku z senatorem Bosackim, który jest w naszej Komisji Obrony Narodowej. Oni np. nie mają centralnych magazynów, tylko płacą rolnikom, żeby małe ilości żywności były dostępne. I wtedy ta dostępność jest zapewniona bez tylu transportów. Jeśli tych magazynów jest więcej, no to szybciej można tę żywność dostarczyć, ona chyba też mniej się niszczy. Oni też dbają o to, żeby tę żywność, kiedy zbliża się termin, można było zużyć. Nie zadałam jeszcze pytania, jak jest u nas z magazynowaniem żywności na wypadek kryzysu czy wojny, ale uważam, że taka decentralizacja czy dekoncentracja, jeśli tylko byłaby możliwa – no, ciągle mówimy o tej mentalności – byłaby na pewno dobrym rozwiązaniem. Dziękuję.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję bardzo.
Pan senator Marcin Bosacki.

SENATOR
MARCIN BOSACKI

Dziękuję bardzo.
Ja chciałbym się odnieść do wątku poruszanego przez panią senator, prof. Chybicką. Czy w produktach regionalnych, w tym, co

promujemy, powinny być wyłącznie rzeczy bardzo zdrowe? Moim zdaniem tutaj potrzeba jednak trochę umiaru i zdrowego rozsądku, np. takiego, jak pani Osiecka-Sulek zaprezentowała, czyli mówienia o tym, żeby nie wyrzucać produktów na bazie wieprzowiny, co do której wiadomo, że niestety nie jest zdrowa. Tak jak pani mówiła, jedzenia mięsa z umiarem, raz w tygodniu jest sensowne.

Nie jestem moją żoną, ale ona zawsze przypomina jedno badanie, bardzo szerokie badanie dotyczące dzieci w Unii Europejskiej, które było robione w ten sposób, że przebadano chyba 10-letnie dzieci wychowywane w rodzinach, że tak powiem, mocno mięsnych, w rodzinach wegetariańskich i w rodzinach wegańskich. Najzdrowsze, i to zdecydowanie, były dzieci z rodzin wegetariańskich, czyli mające w diecie jajka, nabiał itd., a te z wegańskich wcale nie były zdrowsze od tych z mocno mięsnych. No, pod innym względem były mało zdrowe.

A więc jeszcze raz: wiadomo, nie promujemy tego, żeby przez całe życie jeść na śniadanie, mówiąc po poznańsku, galart, czyli warszawskie zimne nóżki – tak to się nazywa w Warszawie – na obiad schabowego, a wieczorem jeszcze coś innego.

(Głos z sali: Golonkę.)

O, golonkę. Ale jak ktoś zje schabowego raz na miesiąc, no to naprawdę nic mu się nie stanie. Te produkty regionalne – a zwłaszcza urzędy marszałkowskie w całym kraju o to bardzo mocno dbają – to moim zdaniem coś bardzo cennego. My jako politycy centralni powinniśmy państwa mocno w tym wspierać. Dziękuję bardzo.

**PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI**

Dziękuję bardzo.

I oddam głos pani senator Magdalenie Kochan.

**SENATOR
MAGDALENA KOCHAN**

Ja mam 2 uwagi po wysłuchaniu tej dyskusji. Pierwsza jest taka. No, nie będę powtarzała argumentów kolegów, ale mniejsze spożycie mięsa

za czasów, kiedy ja byłam dzieckiem, kiedy byłam młoda, wynikało nie z tego, że mięsa nie było – jeszcze go wtedy nie brakowało aż tak, jak brakowało w latach siedemdziesiątych i osiemdziesiątych – ale z powodów stricte finansowych. Po prostu jadało się go mniej, bo było drogie, a ludzie byli ubożsi.

Druga konstatacja jest taka, że z pozycji komisji klimatu musimy dbać o to, co jest bardzo blisko i co nie powoduje dodatkowego zanieczyszczenia środowiska ani męczarni zwierząt. Jak usłyszałam, że wozi się żywe indyki z jednego końca Polski na drugi, że one umierają – przecież nie w dobrych warunkach – że to powoduje straty... My powodujemy cierpienie tych zwierząt. Czas najwyższy promować to, co jest blisko. Żywność ma być blisko wytwarzana, kupowana, spożywana.

Cieszę się bardzo z tego, że odchodzimy w Polsce od sztywnych, nadzwyczaj sztywnych norm higieniczno-sanepidowsko-weterynaryjnych, według których niemożliwe było sprzedawanie smażonej ryby z łodzi rybaka – a ja jestem znad morza, więc mnie najbliższej do tego – ani kaszanki, którą wytworzył po świniobiciu gospodarz. Szczęśliwie odchodzimy od tego, jakoś sobie z tym poradziliśmy w żłobkach, gdzie nie ma kuchni mlecznej, kuchni jakiejś tam... To wszystko miało być daleko od siebie odstawione. A kiedyś mama miała w domu trójkę czy piątkę dzieci i gotowała w jednej kuchni czy w jednym garnku mleko i rosół – świat się od tego nie walił, dzieci były zdrowsze.

A więc to wszystko, o czym dzisiaj mówimy, powoduje, że mnie się, że tak powiem, wyświetla zdrowy rozsądek. Słuchajcie: nic, co jest w nadmiarze, ani nic, co jest daleko, nie może być zdrowe. Przewiezenie tej truskawki, papryki czy banana powoduje... Truskawka w styczniu nie może być truskawką z czerwca, to wiedzą nawet dzieci. Myślę, że wracamy do czegoś, co dawniej wynikało nie tyle ze stanu wiedzy, ile po prostu z ubóstwa – do zdrowszego trybu życia. Dzisiaj o zdrowy tryb życia musimy walczyć w sposób rozsądny, walczyć dobrą edukacją, ale także kosztami, bo nic tak nie przemawia do rozsądku, jak wykładanie niepotrzebnych pieniędzy lub utrata pieniędzy, które dodatkowo powodują i cierpienie braci mniejszych, i ślad węglowy, który nam wszystkim szkodzi. Zdrowy rozsądek, warto o tym pamiętać.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję bardzo.
I pan senator Wadim Tyszkiewicz.

SENATOR
WADIM TYSZKIEWICZ

Panie Marszałku! Szanowni Państwo!

Też mam pewne refleksje. Zacznę od tego, że ja jestem mięsożerny, ale mam żonę wegetariankę, co w konsekwencji prowadzi do tego, że jem mniej więcej połowę tego, co jeszcze 20 lat temu, może 1/3 tego, co 10 lat temu. Jestem fleksitarianinem – tak to się chyba nazywa – czyli jem dużo, dużo mniej mięsa. Myślę, że to jest świadomy wybór. W tej chwili trwa dyskusja, oczywiście nakręcana przez propagandę, dotycząca jedzenia robaków. Celowo używam tego słowa, ale chodzi mi o dietę wysokobiałkową. Myślę, że to w tym kierunku będzie się przesuwac. Nie wiemy, co będziemy jedli za 50 czy za 100 lat, ale myślę, że będą jakieś nowe elementy naszej diety. No, każdy wybiera sam, każdy decyduje o tym, co je. Chyba powinniśmy pozostawić to demokracji.

Ale ja mam pytanie do państwa, którzy się znają na produkcji żywności. Otóż sprawdziłem, że wyprodukowanie... Może inaczej: dzisiaj można kupić 1 kg karczku wieprzowego już za 17,99 zł, za 18 zł dostajemy 1 kg mięsa. Kurczaka – przed chwilą to wygooglowałem – można kupić po 12,99 zł za 1 kg, a papryka kosztuje 30 zł. No, teraz można za 24 zł ją kupić. Oczywiście to jest kwestia tego, o czym pani mówiła. No, te argumenty się pojawiały – może to kwestia transportu z Hiszpanii, bo to nie jest papryka polska. A kalafior? Byłem chyba 3 dni temu w sklepie i widziałem, że małe kalafior, sprzedawany tym razem na sztuki, choć bywa też sprzedawany na kilogramy, kosztuje chyba 14 zł. To mniej więcej półkilogramowy kalafior. Gdyby przeliczyć to na kilogramy, ten kalafior kosztowałby – no, niech będzie – 25 zł. A kurczak kosztuje 13 zł. Z czego to się bierze? Czy produkcja tej żywności jest tak masowa, że łatwiej wyprodukować kurczaka? Jeżeli mówimy o zdrowej żywności, to ja też wychowałem się w małym mieście, ale na przedmieściach. No, kurki biegały tam po podwórkach – taka kurka smakowała zupełnie inaczej. A dzisiaj kurczaka kupię za 13 zł, a kalafiora

za 25 zł. Z czego to wynika? Bo przecież kalafior, który jest produkowany latem... Ja nie jestem rolnikiem, ale myślę, że kalafior jest zbierany jesienią – to tylko kwestia przechowania go. Dlaczego on kosztuje prawie 2 razy tyle co kurczak, żywy kurczak? Kurczak się rodzi, biega, później go się zażywa, sprzedaje, zjada itd. Dlaczego tak jest? Dlaczego kalafior jest droższy od kurczaka? Dziękuję.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję bardzo.
I pan senator Benjamin Godyla, nasz gospodarz.

SENATOR
BENIAMIN GODYLA

Żeby już drugi raz nie zabierać głosu, chciałbym podziękować naszym prelegentom za dostarczenie nam wielu informacji, a panu burmistrzowi za przygotowanie tego nadzwyczajnego posiedzenia komisji klimatu w Głubczycach.

Ale mam też pytanie – może będzie ono zbieżne z pytaniem pana senatora Leszka Czarnobaja – pytanie do pana Marka Wisły, pytanie o dane statystyczne. No, pan jest lekarzem powiatowym, może pan nie mieć wglądu w dane całego województwa. Jaka jest statystyka? Czy rośnie zainteresowanie tym tematem? Dlaczego pytam? Bo dzisiaj na śniadaniu podeszła do nas pani, no i mówiła coś o rolnictwie. My mówiliśmy, że to nie nasz temat, że dzisiaj omawiamy strategię „Od pola do stołu”, a ona powiedziała, że rolników to nie interesuje. Pan ma kontakt z rolnikami. No, kto jak nie weterynarz? Czy w ogóle rolnicy mówią o tym? Może mają mało informacji, mało wiedzy? Nie wiem, co jest powodem tego, że...

(Wypowiedź poza mikrofonem)

No właśnie. Dlaczego rolnicy są tym niezainteresowani? Uważam, że ta pani była nieobiektywna, to po prostu było tylko jej zdanie, ale coś w trawie piszczy. I to jest pytanie do pana.

A pani senator Halinie... My jesteśmy we dwójkę z Górnego Śląska, można powiedzieć. Stobrawa dzieli Górny i Dolny Śląsk, ale jesteśmy... A w środku...

(Senator Danuta Jazłowiecka: ...Śląska. Ja ci zaraz dam!)

Zwróćmy uwagę, że jesteśmy na Opolszczyźnie.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Ja nie będę się tu sprzeczał, ale jesteśmy na Śląsku.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

No, przecież Opolszczyzna jest na Śląsku, nie mieszajmy tego.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

Tak, dobrze.

Był spór o... Bo my byliśmy inicjatorami tego, żeby kołocz śląski był uznawany w Unii Europejskiej za produkt regionalny, żeby był on wpisany na listę oznaczeń geograficznych. Ujęliśmy też, Pani Senator, województwo śląskie – może nie całe, bo bazowaliśmy na dawnych granicach administracyjnych. To jest bardzo ważne, bo nie można tego robić... Chociaż województwo śląskie jest teraz szersze, bo są tam i Bielsko-Biała, i Częstochowa, których nie było w dawnych granicach administracyjnych. Pomagało nam też wielu naukowców, m.in. pani prof. Symonides. No, nie można było tego uznać, bo kiedyś wypiekało się to tylko w dawnych graniach administracyjnych województwa śląskiego i na Opolszczyźnie.

Zgłosił się do nas powiat z Saksonii, który kiedyś też należał do Dolnego Śląska. No, były chyba 3 takie powiaty, w tym Görlitz. Daliśmy im szansę i oni mogą starać się o dopisanie tego, tak żeby sami mogli to produkować. Bo Niemcy przestrzegają tego prawa. Jak to, można powiedzieć, weszło w życie, oni wiedzieli, że nie mogą tego produkować, bo ich powiaty nie były tam wpisane. U nas się na to za bardzo nie patrzy, a Niemcy zaraz się do nas odezwali, że myśmy im zagrodzili drogę. Ja mówię: to było oficjalnie oznajmiane, mogliście wnieść protest i wpisać swoje powiaty. Ale myśmy im tego nie utrudniali, oni mogą to robić. Zrobili jakiś tam aneks do tego, legalnie to robią. Dlaczego mielibyśmy im zabronić, skoro u nich to było praktycznie tak samo przez ileś lat produkowane? Tak to...

(Senator Magdalena Kochan: I tak senator Godyla zmienił granice.)

Nie, tu nie chodzi o zmianę granicy, nie mieszajmy tego. Był Górny Śląsk i był Dolny Śląsk, a my jesteśmy w regionie opolskim.

PRZEWODNICZĄCY

STANISŁAW GAWŁOWSKI

Tu chodziło raczej...

(Senator Magdalena Kochan: Nie, mnie chodzi o...)

Panie Senatorze, pani senator chodziło o to, że pan Niemców...

(Senator Magdalena Kochan: Niemców przygarnęliście.)

...przyciągnął do Polski.

(Wypowiedzi w tle nagrania)

Nie ma już więcej zgłoszeń po stronie senatorów.

Ja sobie pozwolę na takie ogólne uwagi, które są nadzwyczaj istotne. No, ludzi na świecie przybywa, już pod 8 miliardów nas jest. Ten postęp jest naprawdę geometryczny, bo w ciągu ostatnich 100 lat z poziomu 1 miliarda doszliśmy do 8 miliardów. I ciągle będzie nas przybywać. Nic nie wskazuje na to, żeby ludzi na świecie było mniej. To oznacza, że ci ludzie będą konsumować – oczywiście oczywistość – ale to też oznacza presję rolniczą na środowisko we wszystkich możliwych obszarach świata, również w tej części dotyczącej emisji, pochłaniania, zużywania wody itd., itd. To, co nas jako ludzi, również w Polsce, przeraża, to właśnie to, że produkcja żywności bardzo często jest związana... To jest produkcja przemysłowa, również na poziomie rolniczym. Weźmy przemysłowy tucz świń, jakieś przemysłowe hodowle kur itd. No, to są wielkie przemysły, które bardzo często wywołują protesty lokalne.

Ale na końcu to trafia na stół, na końcu jest konsument. Tak na dobrą sprawę myślę, że jeżeli chcielibyśmy jednak realizować to, o czym pani mówiła w swojej prezentacji, czyli jeść to, co babcie serwowały, gotowały, to mielibyśmy nie tylko coś w głowie przestawić, ale i... No, wielki pakiet edukacyjny byłby potrzebny. To samo się działo w przypadku środowiska, bez edukacji nie byłoby skutecznej ochrony środowiska. Ale już jako praktyk powiem tak: bez działania ekonomicznego tym bardziej nie byłoby skutecznej ochrony środowiska. Na końcu to ekonomia wymusiła, że ludzie zaczęli podłączać się do oczyszczalni ścieków, bo kary były wysokie. To ekonomia wymusza zagospodarowywanie odpadów, bo kary są wysokie. Jeżeli nie zastosujemy jakichś instrumentów, które trochę przybliżą nas do tego poziomu, instrumentów ekonomicznych... Ja tylko nie wiem, w którym miejscu je zastosować. No, zmierzam do pytania, jak to powinno być opisywane w prawie. Zmniejszamy emisję gazów cieplarnianych, bo

opłaty za uprawnienia do emisji są wysokie, a nie dlatego, że mamy świadomość, że katastrofa klimatyczna nam grozi. No, może mamy tego świadomość, jednak człowiek myśli, że to jeszcze nie teraz, nie w tym pokoleniu, może nie nas to będzie dotyczyć. A więc w moim przekonaniu absolutnie potrzebne jest zastosowanie również narzędzi ekonomicznych. Dzisiaj zdrowa żywność jest droższa niż ta produkowana w sposób przemysłowy. I to jest proces, który trzeba odwrócić.

Nie chcę się odwoływać do unijnej strategii „Od pola do stołu”, choć ona dokładnie o tym mówi. Mam takie wrażenie, że w Polsce nie do końca jest to wdrażane. Jest duża aktywność urzędów marszałkowskich, samorządów województw w tej części dotyczącej produktów regionalnych – za to chwała, super – ale to trochę za mało, bo to ma wymiar bardziej kulturowy, to nie przekłada się na praktyczne, faktyczne wdrożenie tego w Polsce. Cały czas zastanawiam się, jakie narzędzie zastosować. Bardzo państwa proszę, żebyście nam trochę pomogli, podpowiedzieli, co będzie skutecznym narzędziem w tym procesie. Oczywiście mam świadomość, że nie zrobimy tego od razu, że ten proces musi być rozłożony w czasie, ale kiedyś trzeba zacząć, jeśli to ma funkcjonować. Dziękuję bardzo.

I poproszę... Nie wiem, kto w pierwszej kolejności odpowie. No, jak państwo chcecie.

ADIUNKT
W KATEDRZE POLITYKI REGIONALNEJ
I RYNKU PRACY
NA WYDZIALE EKONOMII I ZARZĄDZANIA
NA POLITECHNICIE OPOLSKIEJ
PIOTR BĘBENEK

Może ja zacznę, jeśli pozwolisz.
(*Głos z sali: Proszę.*)

À propos tej statystyki kilka pytań się pojawiło. Te dane, które zaprezentowałem, to właśnie... Jak to ze statystyką bywa, są to dane unijne, które zostały zaprezentowane. Te 173 kg to nasza średnia unijna. Próbowałem wygooglować – ale nie zdążyłem – ile w Polsce marnujemy tej żywności. Wiem, że w Polsce marnujemy jej więcej, aczkolwiek ta ilość w ujęciu Unii Europejskiej też jest przerażająca. Teraz dokładnie nie pamiętam, ale to jest chyba 88 miliardów euro w przeliczeniu. No, tu mogę się mylić, to

nie jest... Z tych danych, które pokazywałem – średnio 173 kg razy 7–10 zł – wychodzi kwota... A jest 37 milionów ludzi w Polsce. Statystyka jest nieubłagana, to widzimy.

A jeśli mowa o tym transporcie, no to faktycznie jest to trochę przerażające. My mówimy o tych różnych regulacjach, bo to jest dosyć ciekawe. Faktycznie jest tak, że producent dostaje fakturę w momencie, kiedy drób przyjeżdża do ubojni. Może gdyby ten proces odwrócić, faktycznie nie byłoby tych strat. No, wtedy ktoś by musiał zadbać o to, żeby tych strat w transporcie nie było, no bo to by już była strata po jego stronie.

Przy okazji odpowiadam, że jestem w ogóle zwolennikiem ingerencji, zwolennikiem pewnych uregulowań prawnych, ekonomicznych. Bo jeśli chodzi o produkcję żywności, to jednak, tak jak powiedziałem, powinna być nad nią jakaś kontrola. Tego nie można odpuścić, to nie jest produkcja samochodów. Samochodem możemy nie jeździć, najwyżej na rower się przesiądziemy. Jest wiele produktów, które nie są produktami pierwszej potrzeby, ale żywność takim produktem jest i musi być kontrolowana w jakiś sposób. Do jakiego poziomu? No, w to nie chciałbym wchodzić, ale tutaj, na pewnych etapach chociażby... Popatrzmy na łańcuchy żywności. Możemy się temu przyglądać i poszczególne etapy produkcji, transportu regulować. To jest możliwe, to gdzieś tutaj powinno się faktycznie pojawić.

Odpowiem też na pytania dotyczące tych elementów naukowych. Pan marszałek wygooglował ten kwas podchlorawy. Ja chcę powiedzieć, że on został ustabilizowany na tyle, że nie wybiela mięsa. Nie, nie, to tak nie działa. Te badania zostały tutaj dość mocno... On jest rozrzedzony, ma swój poziom itd. No, jest on przetestowany. W ogóle jest wiele produktów tego typu. Na początku naukowcy pokazują, że to jest fajne, że można by było to robić, ale tu powinien pojawić się element komercjalizacji, a to trochę kuleje.

Ja nie ukrywam, że z punktu widzenia ekonomisty, czyli dla mnie i dla moich kolegów, istotny jest ten element pokazywania tego, że to się zaczyna opłacać. Tak, stosujemy to, zaczniemy to robić w tym momencie. A ten element przekonywania z technicznego punktu widzenia, czyli à propos tego, jak to wygląda zdrowotnie, jeśli chodzi o weterynarię... No, ja fachowcem nie jestem. Myślę, że tu brakuje trochę takiego

łańcucha, który pozwoliłby na każdym z tych etapów dokładnie to pokazać. To musiałoby być, myślę, bardziej skonsolidowane. To jest na swój sposób kluczowe.

Odpowiadam na pytanie o element demokratyzacji. Być może to nie wybrzmiało za dobrze, ale ja tego elementu demokratyzacji nie chciałem porównywać z demokracją, chociaż to są zbieżne elementy. Obserwuję to, patrzę, co się dzieje, a mówiąc o tej demokratyzacji, miałem na myśli coś takiego, że organizujemy spotkanie, zapraszamy ludzi, oni mogą coś powiedzieć, ale później i tak robimy, co chcemy. I to mi się trochę nie podoba w tym momencie. Dlatego przeszedłem do tego trzeciego elementu, elementu partycypacyjnego, na takiej zasadzie, że oczywiście głos jest ważny, ale ten głos powinien być oddany drugiej stronie: to ty podejmij decyzję. Czyli jak mamy tego konsumenta... Ja wiem, że to być może wygląda na tym slajdzie bardzo naukowo. Ja bym to sobie tak wyobrażał, że wszyscy powinni mieć pewien udział w tym całym procesie – to by było świetne. Jak to zrobić? Nie jestem w stanie na tę chwilę odpowiedzieć, ale uważam, że ten element odpowiedzialności i kapitału społecznego na wsi – bo to też jest dosyć ważne – np. w ramach odnowy wsi, którą myślimy wdrażali w województwie opolskim... No, miałem tę przyjemność. Zresztą jako pierwszy w Polsce, powiem szczerze, pisałem doktorat z odnowy wsi. Ten program stworzył więź, coś w rodzaju kapitału społecznego na wsi. W wielu wsiach w całej Polsce to się dzieje. Istotna jest próba wykorzystania tego do wzmocnienia lokalnych producentów. Cały czas schodzimy na ten poziom lokalny, bo myślę, że tu się powinno więcej dziać.

Tak jak mówię, te obliczenia finansowe powinny nam towarzyszyć chyba na każdym etapie. Musimy się temu przyglądać, musimy to pokazywać. No, ja też nie uważam, żeby w pewnym momencie jakaś określona opłacalność... Bo czasem zauważamy jakiś element opłacalności, ale on jest nieproporcjonalny, nieadekwatny do tego, co się tak naprawdę dzieje, chociażby właśnie w kwestii kapitału społecznego. To jest być może nieopłacalne w tym momencie, ale nie róbmy tego, bo ekonomia czasem potrafi nam splatać figła, ona potrafi nam przekreślić wszystko. Jak będziemy patrzeć tylko na zysk, no to może nam się w końcu nie udać.

(*Senator Danuta Jazłowiecka: ...Płata właśnie.*)

Proszę?

(*Senator Danuta Jazłowiecka: Na okrągło płata tego figła. To, co jest związane z zyskiem, na okrągło płata tego figła. No, ludzie koncentrują się na zysku.*)

No, tak. Ale ja uważam, że przyjrzenie się etapowi powstawania tego zysku też jest dosyć ważne, istotne w tym momencie. Przyglądajmy się, ja jestem tego zwolennikiem. Lubię liczyć, więc liczę.

KIEROWNIK REFERATU ROZWOJU WSI
W DEPARTAMENCIE ROZWOJU
OBSZARÓW WIEJSKICH
W URZĘDZIE MARSZAŁKOWSKIM
WOJEWÓDZTWA OPOLSKIEGO
JUSTYNA OSIECKA-SUŁEK

To ja połączę odpowiedź dla pana senatora Pęcherza i dla pani senator Jazłowieckiej. Pan senator Pęcherz zapytał, czy obserwujemy – nie wiem, czy ja jestem dobrym adresatem tego pytania, ale spróbuję odpowiedzieć – że kupuje się produkty od konkretnego producenta, np. kaszankę czy krupniok. Pani senator zapytała, czy obserwujemy trend wzrostowy. Jako pracownik urzędu marszałkowskiego, jako osoba, która obraca się w środowisku naszych lokalnych producentów, a prywatnie uczestniczy w wielu grupach na Facebooku i korzysta z kooperatyw, mogę powiedzieć, że tak, ale tutaj 2 kwestie są ważne. Jedna kwestia to koszt, druga kwestia to świadomość. Bo wybierając między tymi produktami od 2 producentów lokalnych... Powiedzmy, że znam obu i chcę kupić wspomnianą kaszankę. W tej chwili, przy takiej inflacji, kupię od tego producenta, który ma kaszankę tańszą. Pytanie, czy człowiek, który idzie do sklepu, ma taką świadomość. No, od tego trzeba zacząć, od podstaw. Idziemy do sklepu i widzimy na półce jajka. Ja wiem, które jajka z tej półki sklepowej wybrać, ale emeryt, osoba, która nie ma tej świadomości, przychodzi i kupuje jajka najtańsze. Nie patrzy, czy to są jajka od kur z wolnego wybiegu. Najprawdopodobniej nawet nie wie, co to oznacza, że one są z chowu ściółkowego, więc weźmie te najtańsze jajka. Tak że gdzieś tutaj splatają się właśnie te 2 kwestie, koszt i świadomość. Osoba świadoma wybierze jajka droższe.

Na jedno pytanie kompletnie nie potrafię odpowiedzieć, ale chętnie poznam odpowiedź.

Może ktoś z państwa będzie potrafił powiedzieć, dlaczego kalafior jest tańszy od kurczaka.

(Głosy z sali: Droższy, droższy.)

Przepraszam, droższy oczywiście. Dlaczego kalafior jest droższy od kurczaka?

(Powiatowy Lekarz Weterynarii w Prudniku Marek Wisła: Odpowiedź jest prosta.)

(Senator Halina Bieda: No, bo jest ze szklarni.)

(Powiatowy Lekarz Weterynarii w Prudniku Marek Wisła: Nie tylko...)

No właśnie.

(Przewodniczący Stanisław Gawłowski: Proszę, Panie Doktorze. Jak już pani...)

To ja jeszcze tylko jedno powiem. No, tutaj został przywołany galert na śniadanie. Była mowa o tym, żeby nie jeść...

(Senator Marcin Bosacki: ...Galart.)

Galart. Chciałabym powiedzieć, że znajdujemy się na terenie powiatu głubczyckiego, gminy Głubczyce, gdzie to się nazywa studzienina.

(Wypowiedź poza mikrofonem)

(Senator Janusz Pęcherz: No, i już jesteśmy w jednym domu.)

PRZEWODNICZĄCY

STANISŁAW GAWŁOWSKI

Proszę bardzo, Panie Doktorze.

(Senator Tomasz Grodzki: Pani chciałaby udzielić...)

Za chwilę, tylko... Już, już, za chwilę.

(Powiatowy Lekarz Weterynarii w Prudniku Marek Wisła: Mogę?)

Tak, proszę.

POWIATOWY LEKARZ WETERYNARII

W PRUDNIKU

MAREK WISŁA

Dziękuję.

Tutaj padło kilka pytań. Może zacznę od tego kurczaka. Kurczak kosztuje 17 zł, a kalafior jest droższy. Tak? Na początku XX w. drób był hodowany – mówimy o brojlerach – ok. 8 miesięcy. Zatem żeby mieć kurę, którą można było zabić, trzeba było karmić tę kurę 8 miesięcy. Państwo wiecie, że teraz niekiedy już po 4 tygodniach kurczak brojler ma ok. 2 kg, a sprzedaje się kurczaki 5-tygodniowe, mające 2,5 kg.

Produkuje się je w stadach. Są jeszcze małe, stare ферmy, które mają obiekty na 17 tysięcy, 12 tysięcy sztuk, ale obecnie produkuje się po 50 tysięcy kurczaków brojlerów w 1 obiekcie – jest to obiekt mający 100 m długości i od 8 do 10 m szerokości – oczywiście przy zachowaniu dobrostanu, jeżeli chodzi o zagęszczenie. I macie tutaj państwo odpowiedź. W bardzo krótkim czasie jesteśmy w stanie wyprodukować 50 tysięcy kur. Upadkowość jest na poziomie 2–5%, to jest taka technologiczna upadkowość. I to daje cenę 12 zł za kurczaka. Wydaje mi się, że tutaj jest odpowiedź, bo żeby wyhodować, otrzymać kalafior, potrzeba o wiele większego arealu. A w tym wszystkim najistotniejsze są bioasekuracja i stan sanitarny. Jeżeli jest to robione dobrze, jeżeli jest odpowiedni stan sanitarny, jeżeli nie ma upadków, jeżeli nie wchodzi tam żadne choroby, to można uzyskać to w takiej właśnie cenie. Chociaż ja oczywiście nie mówię, że kurczak ma mało kosztować. On ma kosztować po prostu tyle, żeby hodowcy na tym również zarabiali.

Czy mogę, Panie Przewodniczący, na inne pytania odpowiedzieć?

(Przewodniczący Stanisław Gawłowski: Tak, proszę.)

Jeżeli chodzi o ostatnie pytanie senatora Godyli, pytanie, czy jest jakaś rosnąca tendencja – to pytanie pojawiło się też wcześniej – odnośnie do procesu rejestracji MLO, sprzedaży bezpośredniej i RHD, to zależy to od tego, o czym mówimy. Bo jeżeli mówimy o produktach pszczelarskich i akwakulturze, czyli o rybach, to jest bardzo dużo podmiotów, które mają sprzedaż bezpośrednią. No, jeżeli chodzi o produkty pszczelarskie, to jest to również RHD. Mamy bardzo dużo zarejestrowanych podmiotów, bo pszczelarz nie może sprzedać miodu, jeżeli nie ma zarejestrowanej sprzedaży bezpośredniej. Inaczej może tylko dla siebie go produkować, na użytek własnego gospodarstwa. A więc jeśli chodzi o ten rodzaj działalności, to bardzo popularna jest sprzedaż bezpośrednia. Również ci wszyscy hodowcy ryb, którzy sprzedają nam karpie na Wigilię, muszą mieć zarejestrowaną sprzedaż bezpośrednią. Oczywiście jest tak, że niektórzy sprzedają żywą rybę, a niektórzy mają takie specjalne ubojnie, gdzie się tę rybę ogłusza, patroszy, usuwa się jej płetwy i głowę. Odbiorca końcowy, konsument ostateczny bierze już taką wypatroszoną rybę.

A dlaczego nie jest to tak popularne, jeżeli chodzi o przetwórstwo mięsne? Myślę o mięsie czerwonym. Uważam, że to kwestia mody. Jeszcze nie ma takiej mody. Dlaczego to jest nowe otwarcie? Bo te przepisy obowiązują mniej więcej 5, 6 lat. Jeszcze nie ma, wydaje mi się, takiej mody. To jest może nawet rola dla państwa. Można by pomyśleć o kreowaniu takiej mody razem z lokalnymi mediami, z władzami samorządowymi, tak żeby ludzi po prostu przekonać, że to jest bardzo dobre i zdrowe. Nie ma takiej mody.

Pani senator mówiła o tym, że ten zakład w Białej jest prawie profesjonalny. No, tak wyglądają te zakłady. Była mowa o pani, która produkuje te wyroby wędliniarskie. To tak musi wyglądać, to nie może być... Nie ma możliwości zrobienia kielbasy ze świni, którą ktoś ubił w warunkach domowych. Nie ma mowy. Od tego jesteśmy, żeby tego wszystkiego przypilnować. Jeżeli chodzi o mięso czerwone, które podlega rozbiorowi w takim zakładzie... Jeżeli z tego mięsa robi się i sprzedaje rąbankę, mięso mielone albo produkty wędliniarskie, to zwierzę musi być zabite w zatwierdzonej rzeźni. Może być to rzeźnia profesjonalna, komercyjna, ale oczywiście może być to również rzeźnia rolnicza. No, jest też takie pojęcie. Najpierw zabija się zwierzęta w odpowiednim, zatwierdzonym zakładzie, lekarz weterynarii bada to mięso, a ja później te świnię, moje świnię, które dałem do ubicia, przywożę do siebie, rozbieram i robię... Przepraszam, zbyt fachowo mówię. Przeprowadzam rozbiór i robię kielbasę, robię wędliny. I to wszystko jest pod naszym nadzorem. Dlaczego musimy prowadzić nadzór? Bo np. musimy wiedzieć, czy rolnik prawidłowo przeprowadza wędzenie. WWA, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, są rakotwórcze. Kiedy się pojawiają? Kiedy się za długo wędzi. A my jesteśmy w stanie stwierdzić, czy to wędzenie jest prawidłowe, czy nie. My to wszystko badamy. W ramach monitoringu badamy, czy wędliny z RHD, czyli z rolniczego handlu detalicznego, nie mają np. salmonelli albo jakichś innych bakterii. Badamy również, czy zawartość WWA, tych substancji rakotwórczych, jest odpowiednia, tzn. niska. No, są pewne poziomy tolerancji. I tak musi być, tak musi być. Staramy się o wysoką jakość produktu, bo dobro klienta jest najistotniejsze, dobro konsumenta jest najistotniejsze.

I teraz odniosę się do tego podchlorynu. No, nie wiem, skąd pan doktor miał informację o tym podchlorynie, o tym, że on jest stosowany. Nie wiem, do czego miałby być stosowany, bo podchloryn sodu jest substancją do odkażania. Wiadomo, że można tym odkażać ściany, podłogi itd. Jak kiedyś pracowałem w rzeźni, podchloryn sodu był używany do konserwacji ubitych już kurcząt. Do olbrzymiego basenu z lodem, gdzie wpadały tuszki drobiu, dodawało się podchloryn sodu w takiej ilości, żeby stabilizował on rozwój bakterii. Drób jest bardzo podatny na rozwój bakterii, bardzo szybko te bakterie się rozwijają. Chodziło o to, żeby po obniżeniu temperatury do 4°C dołożyć ten podchloryn sodu i utrzymać tuszki w dobrym stanie sanitarnym. Obecnie tego się nie robi, w ogóle nie stosuje się podchlorynu sodu w produkcji. Idzie się w kierunku obniżenia temperatury, tak żeby bakterie się nie rozwijały. No, nie stosuje się tego.

A jeżeli chodzi o upadki w transporcie, to każde zwierzę przewożone do uboju, każda świnią przewożona do punktu krycia czy do skupu, ma zapewnioną określoną powierzchnię, jaka przysługuje w zależności od wagi. I to dotyczy również drobiu. Drób jest przewożony albo w kontenerach, albo w klatkach. No, np. 14 sztuk drobiu przypada na klatkę. Ci, którzy transportują, tego przestrzegają, bo jeżeli zagęszczą, jeżeli będzie za dużo tego drobiu – a transport może trwać np. 7 godzin – no to oczywiście automatycznie będą też upadki. My w ogóle się z tym nie zgadzamy, w żadnym wypadku. Być może ten wypadek dotyczący upadków w transporcie należał właśnie do takich sytuacji. Upadków w transporcie, proszę państwa, jest niewiele. Upadki się zdarzają podczas produkcji. Na hali, gdzie jest 50 tysięcy kur, po prostu część zwierząt pada. To jest wpisane w technologię...

**PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI**

Ja bym prosił, żeby postawić już kropkę, bo zostało...

(Powiatowy Lekarz Weterynarii w Prudniku Marek Wiśła: Dobrze, przepraszam.)

...dosłownie kilka minut. Musimy skończyć posiedzenie, a są jeszcze... Panią dyrektor poproszę, pana wójta, potem pana marszałka, no i zakończymy posiedzenie komisji.

Pani Dyrektor, proszę.

DYREKTOR
WOJEWÓDZKIEJ STACJI
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ
W OPOLU
ANNA MATEJUK

Dziękuję bardzo.

Panie Marszałku! Szanowni Państwo!

Chciałabym dodać parę słów, jeżeli chodzi o jakość nadzoru nad żywnością i jakość żywności, jaką mamy na rynku. Ja to oceniam z pułapu Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nadzór nad żywnością prowadzony jest zarówno przez weterynarię, jak i przez inspekcję sanitarną. My sprawujemy nadzór nad produkcją produktów pochodzenia roślinnego i mieszanego, nad żywnością każdego rodzaju, nad żywnością, która jest w obrocie. Muszę państwu powiedzieć, że tak samo jak jest w przypadku weterynarii, prowadzimy nadzór nad produkcją pierwotną, ale prowadzimy też nadzór nad RHD.

A co jest pocieszające? Tak jak tutaj pani senator Magdalena Kochan powiedziała, bardzo rozsądnie zresztą, przepisy są elastyczne. Te przepisy w przeciągu ostatnich lat się zmieniły. Wymagania sanitarne nie są tak bardzo ostre, żeby uniemożliwiały one rozpoczęcie produkcji przez przeciętnego obywatela. My wychodzimy naprzeciw oczekiwaniom.

Muszę się tutaj pochwalić, że – to jest to, o czym pani Justyna powiedziała – współpracujemy bardzo ściśle i z urzędem marszałkowskim, i z innymi instytucjami. No, szkolimy, ale wydawany był też biuletyn dla producentów żywności działających na naszym terenie. Wydawaliśmy go we współpracy z różnymi instytucjami, żeby umożliwić obywatelom, rolnikom dostanie się na rynek i sprzedaż produktów, tych produktów, które są zalecane. Tak więc tutaj jest współpraca.

I co jeszcze chciałabym dodać? Edukacja. Przewija się tutaj wiele wątków związanych z informacją. Edukacja, czytanie etykiet – o tym też mówimy. Informujemy obywateli, jaką żywność powinni wybierać – tę najmniej przetworzoną, tę, w której jest najmniej tych E. Jak na etykiecie jest 5 takich E, to ja ze swojej strony radzę już nie kupować takiej żywności. Lepiej przetworzyć, wyprodukować własną żywność.

Na pocieszenie chciałabym powiedzieć... Bo my pobieramy też próby żywności ze sklepów i badamy tę żywność w zakresie biochemii, w zakresie skażenia mikrobiologicznego

i zanieczyszczeń fizykochemicznych, a także w zakresie znakowania. Badamy, czy etykiety są dobrze znakowane. I muszę państwu powiedzieć, że rocznie do badania trafia ok. 3 tysięcy prób z terenu naszego województwa, z czego kwestionujemy ok. 1%. A więc na uspokojenie chciałabym powiedzieć, że naprawdę mamy w obrocie żywność zdrową, mimo że przewija się tak dużo takich niepokojących uwag co do jakości naszej żywności. Próbkę są kwestionowane głównie z uwagi na salmonellę w drobiu, w jajach, ale też ze względu na zanieczyszczenia fizykochemiczne i błędne znakowanie. No, więcej edukacji, więcej czytania etykiet i naprawdę ustrzeżemy się tych niebezpieczeństw związanych z żywnością.

Pan mówił też o tych cenach. Wyższe są ceny produktów importowanych, ale też naszych, rodzimych produktów, które wymagają większych nakładów. Nasze, polskie pomidory są na pewno droższe w okresie przedsezonowym niż pomidory z Hiszpanii czy z innego kraju południowego. Tak samo kalafior polskie będą w okresie zimowym droższe niż te sprowadzane. Tak że trzeba czytać i mądrze wybierać. Zamiast tego produktu niesezonowego, pozasezonowego, droższego lepiej wybrać nasz, rodzimy, tańszy produkt – na pewno będzie zdrowszy. Oczywiście zachęcam też do jedzenia nowalijek, ale z umiarem. No, wiemy o tym, że one mogą być droższe. Dziękuję bardzo.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję, Pani Dyrektor.

(Senator Wadim Tyszkiewicz: Jeszcze kapusta kiszona i ogórki – rozmawialiśmy o tym.)

Panie Wójcie, proszę. Tylko naprawdę krótko.

INSPEKTOR WETERYNARYJNY
W POWIATOWYM INSPEKTORACIE
WETERYNARII W GŁUBCZYCACH
KAROL TREFFON

Nie jestem wójtem, tylko bratem wójta. Ja jestem lekarzem praktykiem. Oprócz tego, że pracuję w inspekcji, prowadzę też własną działalność. W większości zajmuję się drobiem i trzodą chlewną. No, 20-procentowy ubytek masy ciała podczas transportu to jakaś wymyślona historia.

To by powodowało duże straty ekonomiczne dla tych hodowców. Wiadomo, że oni wybieraliby z tego względu rzeźnię bliżej hodowli.

Ale chciałbym wrócić do tematu wieprzowiny, która jest uważana za niezdrowe mięso. Nie jest to prawdą, ale oczywiście lepiej by było, gdyby była ona hodowana w małych gospodarstwach rolnych. Teraz jest taki trend, że te małe gospodarstwa rolne giną. W tamtym roku zamykanych było dziennie ok. 60 małych hodowli trzody chlewnej. Teraz te hodowle, tak jak tutaj pan doktor mówił, prowadzą duże firmy. W większości są to firmy zagraniczne. Można powiedzieć, że kiedyś trzoda chlewna, która była kierowana do uboju, miała rok lub ponad rok. Teraz jest to trzoda 6-miesięczna, więc jakość tego mięsa jest inna niż kiedyś. Należałoby powrócić do małych hodowli, wspierać małe hodowle. W tych małych hodowlach jest lepsze mięso, tam są zdrowsze, szczęśliwsze świnie. No, do tego się dąży.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję bardzo.
To już ostatni głos – pan marszałek.

SENATOR
TOMASZ GRODZKI

Dziękuję bardzo.
Ja krótko. Chciałbym przede wszystkim podziękować państwu ekspertom, naszym gościom za ciekawą, inspirującą i zmuszającą do refleksji dyskusję. Trochę brakowało mi jednego. My tu rozmawialiśmy o województwie opolskim, o produktach regionalnych. Ślinka nam ciekła, odruch Pawłowa się wyzwalał, jak pani dyrektor o tym opowiadała, ale tak naprawdę jako Senat musimy myśleć o całym kraju. Inaczej jest na Podlasiu, inaczej jest na Podkarpaciu, inaczej jest na Pomorzu Zachodnim, chociaż jest wiele produktów podobnych lub takich samych, tylko że występujących pod inną nazwą. Ale nas interesuje skala ogólnokrajowa wdrażania tej polityki. Moja impresja po wysłuchaniu wszystkich państwa jest taka, że jesteśmy ciągle na początku drogi. To jest dobry kierunek, bo potrzebujemy żywności lokalnej, potrzebujemy żywności, która jest przede wszystkim zdrowia. Tak jak pan dr Wisła powiedział, *salus clientis suprema lex*,

najważniejsze jest zdrowie konsumenta. Ale nie uciekniemy od importu żywności z zagranicy – vide bananki dla dzieci. No, nie wyhodujemy ich jeszcze w Polsce. Najlepsze ostrygi są z Nowej Zelandii, chociaż te z Irlandii są równie dobre. Jeszcze ich nie wyhodujemy. Padały tu głosy o złotym środku, o zdrowym rozsądku. Ja jestem wdzięczny za to, że dotknęliśmy tego tematu. Bazowaliśmy trochę na przykładzie lokalnym, ale mam wrażenie, że jakbyśmy pojechali do innych województw, posłuchalibyśmy mniej więcej podobnych referatów. No, jestem państwu bardzo wdzięczny.

Mogę zapewnić, że w Senacie, gdzie jest kilkoro lekarzy, w tym pani prof. Chybicka, i wielu speców, którzy byli prezydentami, wójtami i mają duże doświadczenie samorządowe – nie mówię już o innych specjalnościach – będziemy zawsze wspierać polską produkcję, polską żywność, oczywiście pod warunkiem, że ona będzie jak najmniej przetworzona, jak najzdrowsza i dostępna ekonomicznie, o czym pani mówiła. Proza życia powoduje, że widząc jajka kur z wolnego wybiegu, wielu ludzi kupuje te tańsze, które zapewne też ich nie zabijają ani nie zatrują, ale są, jak mówią fachowcy, trochę gorsze od tych ze swobodnego wybiegu. Tak więc mamy jeszcze dużo do zrobienia. Ten kierunek – pan przewodniczący nas zainspirował, żeby o tym porozmawiać – jest bardzo dobry, ale idziemy krok po kroku. Zwłaszcza, jak sądzę, nasze młodsze pokolenie zmobilizuje nas do tego, żebyśmy za parę lat... Może nie będziemy jedli robaków – chociaż w Chinach to jest powszechnie dostępna forma białka – ale musimy nasze nawyki żywieniowe modyfikować zgodnie z rozwojem cywilizacyjnym. Te pierwsze kroki są robione. Co będzie dalej, zobaczymy. Dziękuję bardzo za państwa czas.

PRZEWODNICZĄCY
STANISŁAW GAWŁOWSKI

Dziękuję bardzo.
Zamykam posiedzenie komisji.

Państwu prelegentom chcielibyśmy bardzo serdecznie podziękować, wręczając takie drobne prezenty w postaci naszych senackich gadżetów.

(Oklaski)

Proszę tutaj podejść. A potem zaproszę wszystkich do sali obok.

Kancelaria Senatu

Opracowanie:

Biuro Prac Senackich, Dział Stenogramów

Druk i łamanie:

Centrum Informacyjne Senatu, Dział Wydawniczy