

Nowe trendy w dywersyfikacji działalności rolniczej na przykładzie Austrii i Włoch



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”
Projekt opracowany przez Podlaski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Szepietowie
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 -
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Wyjazd studyjny – „Nowe trendy w dywersyfikacji działalności rolniczej na przykładzie Austrii i Włoch” odbył się w dniach 18-23 maja 2015 roku. Celem wyjazdu było zapoznanie się z dobrymi praktykami i innowacyjnymi rozwiązaniami dotyczącymi lokalnych systemów sprzedaży żywności, zwłaszcza w krótkich łańcuchach dostaw. Sprzedaż bezpośrednia z gospodarstw rolnych i agroturystycznych to najlepsza i najprostsza forma takiego łańcucha. Im krótszy jest łańcuch dostaw, tym łatwiej jest zachować i przekazać autentyczność i oryginalność żywności. W zachodnim Tyrolu należącym do Austrii jak również w rejonie Veneto we Włoszech uczestnicy zapoznali się ze specyfiką tych górskich regionów z uwzględnieniem takich znaków jakościowych jak: „Urlaub am Bauernhof”, „Gutes vom Bauernhof” oraz „Km zero”. Grupą docelową wyjazdu studyjnego byli rolnicy, przedsiębiorcy związani z branżą żywnościową i agroturystyczną, pracownicy ośrodków doradztwa rolniczego i przedstawiciele instytucji wspierających rolnictwo z czterech województw różnorodnych rolniczo i gospodarczo. Grupa wyjazdu studyjnego pochodziła z województwa podlaskiego, mazowieckiego, świętokrzyskiego i śląskiego.

Pierwsza wizyta odbyła się w gospodarstwie „**Haflingerhof**” zrzeszonym pod znakiem „Urlaub am Bauernhof” z czterema kwiatuszkami. Jest to ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne usytuowane w zachodniej części Tyrolu w spokojnej okolicy na obrzeżach miejscowości Kramsach.



To miejscowość licząca 4530 mieszkańców, otoczona przez 6 jezior najcieplejszych w Tyrolu i dlatego jest ulubionym miejscem turystów. To dobra lokalizacja dla miłośników pływania, sportów wodnych, kajakarstwa, a także wspinaczki górskiej. Gospodarstwo prowadzone jest przez Betine i Markusa Vögele, ale oprócz nich pracuje w nim ich syn, ojciec gospodarza i dwóch pracowników.

W sezonie letnim, gdy jest więcej pracy dodatkowo zatrudnionych jest sześciu praktykantów. Właściciele zajmują się hodowlą krów, królików, kóz i kur. Gospodarstwo prowadzi bardzo różnorodną pozarolniczą działalność gospodarczą. Na terenie gospodarstwa znajduje się stadnina koni, w której prowadzona jest szkółka jeździecka.

Gospodarstwo oferuje dla swoich gości pokoje oraz całą gamę produktów ekologicznych z własnych surowców takich jak: mleko, masło, sery (własna mleczarnia), a nawet lody do produkcji których używane są świeże regionalne owoce.



Lodziarnia na terenie gospodarstwa oferuje ponad 30 smaków lodów. Maszyna do lodów zakupiona została ze środków unijnych dofinansowana w 45% ceny netto, kosztowała 72 tysiące euro. Goście przyjeżdżający na odpoczynek mają do dyspozycji komfortowe pokoje wyposażone w łazienkę, prysznic, WC, radio, telewizję kablową i internet.



Cena noclegu ze śniadaniem plus kolacja wynosi od 40 do 45 euro na osobę. Dzieci do szóstego roku życia mają pobyt za darmo, powyżej tego wieku, ale do osiemnastego roku życia obowiązuje połowa ceny. Do atrakcji agroturystycznych gospodarstwa podczas lata należy jazda konna z instruktorem, jazda ciągnikiem, bryczką lub rowerem.

Zimą gospodarstwo oferuje curling, narciarstwo biegowe i wyścigi narciarskie oraz zapewniony jest bezpłatny autobus dla narciarzy do doliny Alpbach. Przez cały rok do dyspozycji gości jest duży plac zabaw dla dzieci, a także kabina na podczerwień i pokój relaksacyjny. W zimie dodatkowym dochodem dla gospodarstwa jest usługa odśnieżania dróg dla gminy. Od 2004 roku gospodarstwo prowadzi ekologiczną hodowlę 60 krów rasy czerwono-holsztyno-fryzyjskiej. Prowadzenie hodowli bio pozwala uzyskać 18 centów więcej za 1 litr mleka niż przy produkcji konwencjonalnej. Cena mleka ekologicznego wzrasta, brakuje go w pobliskiej mleczarni, dlatego też gospodarstwo zdecydowało się na przejście z produkcji konwencjonalnej na ekologiczną.



Mleczarnia ma za mało mleka ekologicznego, dlatego sprowadza je z Niemiec. Syn gospodarza w przyszłości chce przejść na hodowlę konwencjonalną, ponieważ dużym problemem jest kukurydza i przygotowanie pasz dla zwierząt w systemie eko. Latem bydło wypasane jest na hali. Wszystkie rodzaje działalności gospodarczej są opodatkowane oddzielnie, ponieważ nakładany jest mniejszy podatek niż przy połączeniu wszystkich działalności w jednym gospodarstwie. Niektóre odpisy od podatku rozłożone są na 40 lat. Do 10 łożek w gospodarstwie są ulgi podatkowe i obowiązują minimalne wymogi.

Drugim wizytowanym miejscem było gospodarstwo **„Berrasthof Streckholzer”**, położone 1600 m n. p. m. Jadąc do gospodarstwa, uczestnicy wyjazdu studyjnego osobiście odczuli, co oznacza mieszkać w górach. Pogoda tutaj jest zmienna, co oznacza, że nawet latem może spaść śnieg. Jest to ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne zrzeszone pod znakiem „Urlaub am Bauernhof” zlokalizowane w miejscowości Padaun, w austriackim Tyrolu, w rejonie Alpy Zillertal na pięknym płaskowyżu w otoczeniu pięknych krajobrazów Alp Tux.

Przy powitaniu uczestników właściciele Martina i Daniel Wolf stwierdzili, że wielu z ich gości myśli jak można tu żyć i egzystować. Większość ze śmiechem potakiwała głowami. Gospodarstwo ma wiekową tradycję, nieprzerwanie istnieje ponad 700 lat. Posiada 28 ha ziemi z tego 6,5 ha to jest las, 15 ha to łąki i pastwiska dwa razy koszone w ciągu roku, a pozostała powierzchnia koszona jest ręcznie tylko raz w roku.



Gospodarstwo prowadzi ekologiczną hodowlę krów i świń, restaurację oraz agroturystykę. Nie sprzedaje mleka do mleczarni, posiada 12 krów rasy Brown Swiss razem 45 sztuk bydła. W gospodarstwie tuczone są cielęta na mięso wołowe, wykorzystywane w restauracji. Za ubój (poza gospodarstwem) opłata za krowę lub byka wynosi 150 euro, a za świnię 50 euro. Z mleka produkowane są sery, masło i śmietana. Wszystko co wyprodukowane jest z własnych produktów zagospodarowane jest przez restaurację założoną 250 lat temu. Ludzie wędrujący po górach przychodzą do nich na posiłki i noclegi. W ciągu roku odwiedza gospodarstwo około 2000 turystów. Restauracja oferuje gościom smaczne potrawy tyrolskie takie jak: świeży chleb, domowe masło, dżem, domowe ciasta, jaja sadzone z bekonem, boczek, pierogi, smażone ziemniaki, sznyצל z patelni, naleśniki, strudel jabłkowy, a także wieprzowinę, wołowinę i cielęcinę pochodzącą z własnego chowu. Oprócz restauracji posiadają 14 łóżek w cenie 48 euro na osobę za nocleg, śniadanie i kolację.

Turyści odwiedzają gospodarstwo przez cały rok, najwięcej jest ich latem. Ludzie poszukują spokoju i ciszy. Są to przybysze z Włoch, Szkocji, Holandii i Austrii. Po przystąpieniu do znaku „Urlaub am bauernhof” dwukrotnie zwiększyła się liczba turystów. Obecnie gospodarstwo posiada 4 kwiatuszki, kontrolowane jest co 4 lata. Gospodarstwo podlegało kontroli jakości. Odpowiednio do wyniku kontroli, otrzymało 2, 3 i 4 kwiatki. Dla wielu gości klasyfikacja ta odgrywa ważną rolę przy wyborze miejsca na urlop.

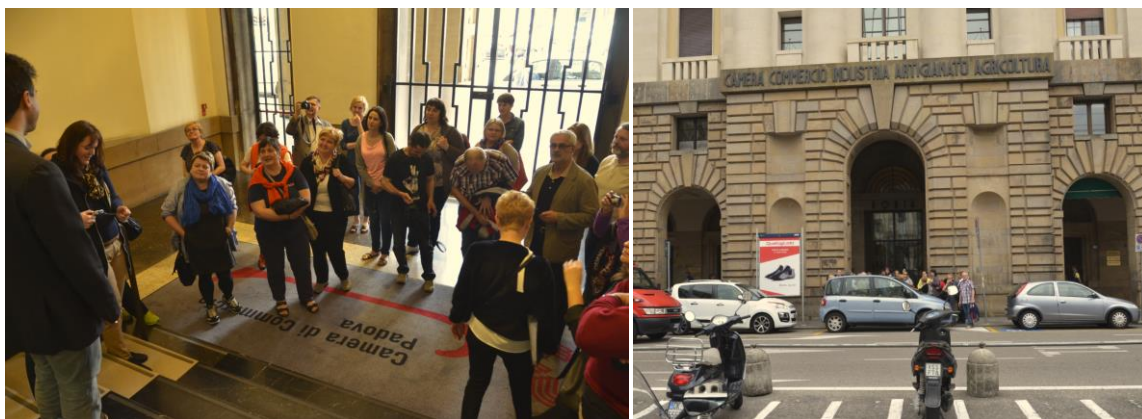
W ramach klasyfikacji sprawdzany był standard oferty w następujących zakresach: jakość gospodarstwa, jakość wyposażenia, jakość obsługi.



Gospodarstwo posiada swoją stronę internetową. Przy promocji, tworzeniu strony, oferty i reklamy gospodarstwa bardzo pomocna była organizacja „Urlaub am Bauernhof”. Roczna opłata członkowska wynosi 400 euro. Dla gości przygotowane są pokoje wyposażone w prysznic, WC, TV-SAT. Dla dzieci przygotowany jest duży plac zabaw z piaskownicą, zjeżdżalnia o długości 12 m, huśtawki i wiele zabawek. Gospodarstwo znane jest z pięknych ogrodzeń mansardowych, co roku przebudowywanych i napawianych. Wszystko wykonane własnoręcznie i całkowicie bez gwoździ. Dodatkowo gospodarstwo dostaje dopłaty unijne do trudnych warunków gospodarowania na obszarach górskich.

W trzecim dniu wizyty studyjnej odbyło się spotkanie z dwoma przedstawicielami włoskiej **Izby Handlowej w Padwie** i dwoma przedstawicielami **Coldiretti**, stowarzyszenia rolników i przedsiębiorców. Pan Andrea Galeota – przedstawiciel Izby Handlowej w Padwie opowiedział o zadaniach swojej instytucji. Natomiast Pani Lynda Bonaguro przedstawiła charakterystykę rolnictwa, rozwiązania dywersyfikacji rolnictwa na rzecz turystyki i innych dziedzin regionu Veneto. Padwa była bardzo ważnym centrum handlowym od czasów Rzymskich. W 1811 roku powstało w Padwie wolne stowarzyszenie handlowców i przedsiębiorców i rzemieślników. W 1890 roku stało się ono organizacją publiczną.

Trzy główne gałęzie gospodarki tworzące Izbę Handlową w Padwie to przemysł, rolnictwo i handel. Obecnie do izby przychodzą przedsiębiorcy, aby uzyskać certyfikaty, wyrobić dokumenty potrzebne do handlu bądź zaświadczenia do podpisu elektronicznego. Izba ma za zadanie wspieranie gospodarki i przedsiębiorstw, jest organizacją niezależną.



Utrzymuje się ze składek, podatków na rzecz izby handlowej, usług, opłat za certyfikaty i realizowanych projektów specjalnie tworzonych dla przedsiębiorców. Jeżeli chodzi o rolę izby to przede wszystkim prowadzi ona rejestr przedsiębiorstw na terenie Włoch. Przychody są wydatkowane na cele promocyjne, innowacje, wchodzenie przedsiębiorców na rynki zagraniczne, tworzenie nowych przedsiębiorstw, agroturystykę i waloryzację produktów lokalnych. Jest ona współnikiem w spółkach, które są i bardzo istotne dla rozwoju dla całego terytorium typu autostrady i lotniska.



W ich strukturach działa Padwa Promex zajmująca się promocją i internacjonalizacją włoskich przedsiębiorstw. Jest to spółka córka Izby Handlowej wspierająca przedsiębiorców wchodzących na rynki zagraniczne. Rejon Veneto zajmuje drugie miejsce we Włoszech pod względem importu produktów rolnych z zagranicy. Sektor rolny w Veneto dostarcza wysokiej jakości regionalne produkty rolne, takie jak: owoce, mleko, mięso, jajka, wino, oliwę i wiele innych produktów, których ilość przekracza zapotrzebowanie regionu.

Przedstawiciel stowarzyszenia Coldiretti pan Paolo Minella przedstawił ustawodawstwo dla małych producentów lokalnych, inicjatywę „Km zero”. Pani Cinzia Alicardo opowiedziała o tworzeniu i funkcjonowaniu szlaków smakowych łączących rolników. W 2008 roku dzięki zebraniu 25 tys. podpisów udało się wprowadzić ustawę regionalną popierającą sprzedaż i używanie lokalnych produktów w restauracjach, kawiarniach, karczmach, stołówkach, hotelach, zajazdach. W celu zapewnienia realizacji tych działań ustalono, że usługodawcy cateringowi muszą przy przygotowaniu posiłków używać regionalne produkty rolne przynajmniej w ponad 50% ogółu rocznego zużycia produktów rolnych, świeżych i przetworzonych ze swego regionu. Wykorzystanie produktów rolnych pochodzenia regionalnego przez usługodawców cateringowych dla instytucji publicznych musi być odpowiednio oznakowane.



Restauratorzy z rejonu Veneto zrzeszeni w ramach „km zero” mogą posługiwać się specjalnym emblematem „Menu km zero”. Oznacza on, że przyrządzane potrawy pochodzą z produktów z okolicznych gospodarstw rolnych. Procedura przyjęcia członków do inicjatywy „Km zero” jest złożona. Przystąpienie do sieci następuje po złożeniu wniosku do stowarzyszenia Coldiretti. Ostatecznie przedsiębiorca lub rolnik otrzymuje oficjalne logo, zostaje członkiem znaku towarowego „km zero”. Tym samym zobowiązuje się do przestrzegania zasad oraz poddaje się niezapowiedzianym kontrolom. Sieć obejmuje ponad 600 gospodarstw agroturystycznych w rejonie Veneto. Gospodarstwa obowiązują te same zasady co restauratorów, ale używają logo „km 0, Preferencyjnie traktujemy produkty regionalne”. We Włoszech cenione jest posługiwanie się znakiem, dlatego jest to dobre rozwiązanie dla rolników z tego regionu.

Włochy stanowią interesujący przykład dywersyfikacji rolnictwa na rzecz agroturystyki z powodu różnorodności wiejskich obszarów. Zdominowane są one przez obszary góryste i pagórkowate tereny, tylko 23% stanowią równiny. Znaczne różnice są widoczne pomiędzy bogatą północą i biedniejszym południem kraju.

Na północy w rejonie Veneto dość widoczny jest rozwój działalności zarobkowej, wykraczający poza produkcję roślinną i zwierzęcą. Należą do nich działalność związana ze spędzaniem wolnego czasu szczególnie podczas weekendów, agroturystyka, działalność rzemieślnicza między innymi ręcznie zrobione drewniane rzeźby, haft, kosze ze słomy i ceramika. Oprócz tego dobrze rozwija się przetwórstwo rolno-spożywcze takie jak: wino, oliwa i sery. Coldiretti to największe stowarzyszenie rolników, głęboko zakorzenione w kraju. Składa się z 18 federacji regionalnych, 98 federacji prowincjonalnych, 765 oddziałów i około 10 000 oddziałów lokalnych. W ramach tej organizacji działa kilka podzwiązków. Przedstawiciel stowarzyszenia Coldiretti Paolo Minella przedstawił redukcję kosztów sprzedaży dla konsumentów poprzez funkcjonowanie agrimarketów. Przeprowadzona kampania wina przez fundację Campagna Amica „Wieś Przyjaciółka” to przykład zacieśniania więzi bezpośrednio pomiędzy konsumentem, a producentem.

Na obiad zaproszeni zostali przedstawiciele Izby Handlowej w Padwie oraz przedstawiciele stowarzyszenia Coldiretti. Restauracja okazała się świetnym przykładem gdzie omówiono turystykę rolną w oparciu o walory regionu Veneto. **Gospodarstwo agroturystycznym Scacchiera di Scacchiera s.s.** Via Rovetta 38, 35127 Padova , założonym w 1991 roku. Właścicielami są Julian i Richelmo Ravazzolo. Gospodarstwo posiada obszerne piwnice z winami, gdzie produkowane i przechowywane są wina z własnych winnic. Posiada również laboratorium przetwórstwa mięsnego w którym produkuje się mięsa (wołowina i wieprzowina) i do wypiekania chleba i słodczy.



Gospodarstwo posiada bazę noclegową: 12 pokoi, każdy z indywidualnie regulowaną klimatyzacją, TV i łazienką. Gospodarstwo należy do Konsorcjum Promocji Turystyki zajmując się rozpowszechnianiem informacji turystycznych na temat regionu.

Obiad połączony był z degustacją oliwy z oliwek ze Wzgórz Euganejskich. Właściciele restauracji zaprosili króla oliwy Pana Ampelio Bianco i Panią Monica Piazza, właścicieli słynnej olejarni ze znakiem „Nettare del Peata” do której uczestnicy wyjazdu udali się po obiedzie.



Po południu miała miejsce wizyta w gaju oliwnym i **przedsiębiorstwie agroturystycznym produkującym degustowaną wcześniej oliwę z oliwek Amelio Bianco Via Fontanelle**. Dotarcie na Wzgórz Euganejskie dla uczestników wyjazdu było niezapomnianym doznaniem. Właściciel opowiedział o projekcie, który wspierał tylko producentów oliwy z oliwek ze Wzgórz Euganejskich. Projekt powiódł się, dzięki współpracy z Coldiretti i wsparciu Izby Handlowej, która uwierzyła w ten projekt i pomogła go zrealizować.



W tym regionie tradycja produkcji oliwy z oliwek sięga czasów przed rzymskich.

Ponieważ rejon wzgórz należy do parku, gdzie należy chronić naturę, postanowiono wykorzystać to jako atut. Produkty opisują w taki sposób, aby wpisywały się w kontekst natury nieskalanej.

Konsorcjum w skład którego wchodzi producenci oliwy realizuje działania ekologiczne. Stosowane są pułapki ekologiczne, kompost, ścięte gałęzie drzew wykorzystane są jako odnawialne źródła energii. Wszyscy producenci zobowiązali się, że będą produkować tylko certyfikowane produkty DOT czyli Chroniona Nazwa Pochodzenia.



Konsorcjum planuje rozszerzyć swoją gamę upraw o zasadzenie aroni, która jest w Polsce uprawiana. Głównym celem tych wszystkich działań jest to, aby asortyment wszystkich produktów był zróżnicowany. Chcą dotrzeć jak najszerszej nie tylko do odbiorców lokalnych w kraju, ale i za granicą. Podjęto współpracę z Uniwersytetem w Weronie, próbując wypromować swoje produkty między innymi w Anglii i Dubaju pod egidą tego znaku. Producenci sprzedający produkty poniżej 7 000 euro od swojego obrotu, nie płacą podatku dochodowego, nie ma obowiązku prowadzenia księgowości i rejestracji działalności. Powyżej tej kwoty jest obowiązek prowadzenia księgowości, wchodzi przyjęte progi podatkowe w zależności od obrotów, które realizuje dane przedsiębiorstwo. Tak jak w Polsce firmy płacą podatek VAT.

Następnie uczestnicy zwiedzili **Opactwo Abbazia di Praglia w Teolo**, produkujące wino. Ojciec Girolamo opowiedział grupie o działalności gospodarczej mnichów. W opactwie znajduje się archiwalny dokument z 1110 roku, który jednoznacznie mówi, że już wtedy mnisi wytwarzali wino. Obecnie poza terenem opactwa mnisi dzierżawią winnicę, zbierają winogrona.

Przed każdym rzędem posadzonej winorośli rosną róże, które informują o chorobach atakujących rośliny. W podziemiach opactwa w specjalnym pomieszczeniu owoce są miazdzone i transportowane do winniczki, która znajduje się pod dziedzińcem. Mnisi butelkują wino głównie na sprzedaż, ale nie wszystko - część zostawiają sobie. Mnisi zachowali pewne szczepy winorośli, z których powstaje wino chronionego pochodzenia.

Na podstawie starych i archiwalnych dokumentów z recepturami i kontynuując antyczną tradycję mnisi w specjalnie wyposażonym laboratorium przygotowują kremy i naturalne produkty, stosując do produkcji produkty pszczele i rośliny lecznicze. W ogrodach opactwa znajdują się pasieka, w której jest około 300 uli. Mnisi produkują miód i cukierki miodowe. Wszystkie produkty sprzedają w sklepie. Prowadzą rozległą działalność gospodarczą, aby móc się utrzymać, ale głównym ich zadaniem zgodnie z regułą św. Benedyktyna jest „opus dei” czyli dzieło Boże.



Obecnie kompleks konwentu to rekonstrukcja przeprowadzona w drugiej połowie XV i pierwszej połowie XVI wieku. Dziś pozostaje z oryginalnego konwentu tylko dzwonnica. Rozległy teren opactwa i architektoniczny styl integrujący późny gotyk i odrodzenie sprawiają, że opactwo w Praglia jest ważnym obiektem sztuki.

Wartością dodaną dla uczestników wyjazdu było pokazanie archiwalnej biblioteki mnichów oraz posłuchanie śpiewów gregoriańskich w kościele.



Po uciecie duchowej i zakupach w sklepie opactwa uczestnicy wyjazdu razem z przedstawicielami Izby Handlowej i Coldiretti, udali się do kolejnego gospodarstwa na uroczystą kolację gdzie znajdowała się najstarsza restauracja na wzgórzach Euganejskich **„Antica Tratoria Bellotta”**. Właściciel restauracji Fabio Legnaro bardzo ciepło powitał grupę z Polski. Wszyscy mieli możliwość skosztowania bardzo smacznych i lekkich potraw z produktów „km zero”, degustowali trzy rodzaje regionalnego piwa wyprodukowanego z jęczmienia i chmielu z rejonu Veneto.



Browar produkujący te rodzaje piwa znajduje się w Padwie i jest nazwany Browarem św. Antoniego po włosku „Birra Antoniana”. Piwo powstało jako pierwsze w ramach inicjatywy „Km zero”. Wszystkie produkty z których powstało pochodzi w 100% z tego regionu.

Restauracja należy do sieci „menu km 0” korzystającej z lokalnej produkcji rolnej. Mieści się w rustykalnej części konwentu mnichów „Mirabello”. Stara część z 1605 roku została sprzedana osobom prywatnym i przekształcona w oberżę. Na placu obok zostawiano konie i zatrzymywano się na posiłek. Z czasem miejsce to przekształciło się w elegancką restaurację. Tutaj jak wcześniej opowiadał przedstawiciel Coldiretti narodziła się Kulinarna Akademia Włoch. Kolumny które wspierają ją zachowały się z tamtych czasów. Obecnie serwuje się tu potrawy regionalne i sprzedaje wino z pobliskich wzgórz w pełnym poszanowaniu dla ziemi, która je wydaje.



W czwartym dniu wizyty studyjnej odwiedzono **ekologiczne gospodarstwo agroturystyczne z wyselekcjonowaną rasą krów brunatnych (Brown Swiss)**. Pan Turato Silvano przedstawił swoje gospodarstwo jako przykład dobrych praktyk w oparciu o połączenie ekologii z agroturystyką i sprzedaży bezpośredniej. Przed sześcioma laty ze środków unijnych w gospodarstwie zakupiono tzw. mlekomy. Początkowo całe mleko sprzedawano dla klienta bezpośredniego, ale z czasem wzrosła konkurencja. W związku z tym postanowiono przejść na coś innego.



Przed dwoma laty pobudowano zakład przetwórczy z instalacją paneli słonecznych produkujących energię na potrzeby przedsiębiorstwa. Od tego czasu 2/3 mleka, które uzyskują przetwarzają na ser. Oferują od 15 do 17 rodzajów produktów, od jogurtów po różnego rodzaju sery. Wszystkie swoje produkty sprzedają w ramach sprzedaży bezpośredniej w swoim sklepie albo na bazarach. Bazary są organizowane pod egidą fundacji Campagna Amica czyli „Wieś Przyjaciółka”.



Uczestnicy wyjazdu mogli obejrzeć małą mleczarnię z dojrzewalnią serów oraz oborę. Stado krów liczy 130 sztuk. Średnia wydajność od krowy wynosi 32 litry dziennie, średni tłuszcz - 4,2, dla przykładu cena za 1 litr w sprzedaży bezpośredniej z mlekomatu wynosi 1 euro. Na co dzień w oborze dla krów śpiewa Luciano Pavarotti. Stado karmione jest lucerną, ziarnem kukurydzy i lnu z dodatkiem pasz treściwych.

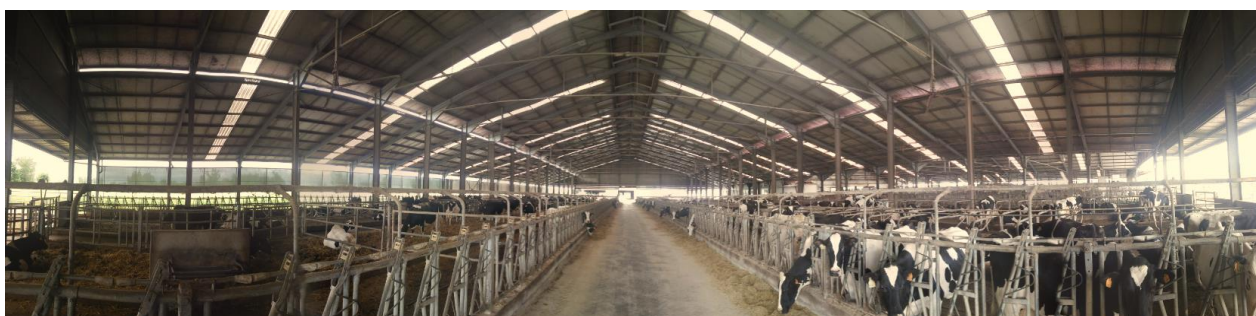


Krowy zapładniane są przez inseminację. Farmer ukończył kurs inseminacyjny i sam unasia swoje stado. We Włoszech w większych gospodarstwach stosuje się to powszechnie. Co 15 dni robi USG dla krów dlatego, że najważniejszą kwestią dla niego jest czy krowa jest płodna czy nie.

Właściciele nie mają problemu z zacieleniem, ponieważ na 2 zapłodnienia przypada jedno zacielenie. Krowy mają dość długą żywotność, najstarsza krowa ma 11 lat i jest po dziewięciu laktacjach. W ramach swojej działalności przedsiębiorstwo opiera się na idei rolnictwa ekologicznego, z szacunkiem dla środowiska, ochrony zdrowia ludzi i zwierząt. Prowadząc hodowlę bydła przestrzega naturalnego rytmu chowu zwierząt.



Wartością dodaną była wizyta w **największej i najnowocześniejszej obory w całej Unii Europejskiej. Znajduje się ona w Azienda Agricola Fratelli Zilio.** Po przedsiębiorstwie oprowadzał uczestników wyjazdu studyjnego pan Zilio Alessio. Gospodarstwo założone zostało przez dwóch braci, zaczęli oni od 2 ha, obecnie posiadają 600 ha ziemi. Stado bydła HF (holsztyno-fryzyjskie) liczy około 2000 sztuk. Mleko sprzedawane jest do mleczarni za cenę 34 eurocenty za litr.



Gospodarstwo zatrudnia 14 pracowników na stałe, w okresie letnim dochodzą 4 osoby. Średnia wydajność od krowy wynosi 31 litry dziennie. Stado w ciągu 1 dnia ma 3 wycielenia, średnio laktacja krowy wynosi mniej niż 3 lata. W oborze całe stado sterowane jest komputerowo. Podczas udoju pracuje 3 osoby, W ciągu 1 godziny można wydoić 400 krów. W gospodarstwie na stałe pracuje trzech lekarzy weterynarii. W oddzielnym budynku znajdują się krowy zacielone, które oczekują na wycielenie.

Najtrudniejszym okresem jest lato, ponieważ panują wysokie temperatury i jest duża wilgotność w oborze, nocą temperatura sięga do 30⁰ C. W oborze zainstalowany jest najnowocześniejszy system wentylacyjny, który pracuje przez cały czas.



Gospodarstwo posiada własną biogazownię, jako wsad służy kukurydza. Na potrzeby firmy dziennie potrzebują około 20 000 litrów wody podgrzanej do 80⁰ C. Mają 2,5 km ogrzania na odległość. Jeśli chodzi o prąd to sprzedają wszystko do elektrowni, przy czym Państwo dopłaca za prąd z biogazowi. Od momentu gdy powstała biogazownia rozwiązany został problem brzydkich zapachów. Odpady pofermentacyjnych z biogazowi wywożą na pola jako nawóz wysokiej jakości.



Następnie uczestnicy przejechali do kolejnego gospodarstwa **„Sole e Luna di Sbabo Federico” - gospodarstwo agroturystyczne i edukacyjne dla szkół i przedszkoli produkujące produkty „Km zero”**. Podczas obiadu przedstawiciel Izby Handlowej Andrea Galeota przedstawił nowy trend edukacyjny.



Edukacyjne gospodarstwa rolne mają za zadanie przekazanie wiedzy na temat pracy na roli dla uczniów. Odgrywają ważną rolę w uświadomieniu młodym ludziom (przyszłym konsumentom) wiedzy o środowisku i żywności. W ten sposób mogą oni stać się bardziej świadomymi konsumentami dbającymi o zdrowie i jakość żywności. „Sole e Luna di Sbabo Federico” stanowi dobrą praktykę, jeśli chodzi o możliwości poznania i zasmakowania lokalnych potraw. To osiemnastohektarowe gospodarstwo, które prowadzi stadninę koni, hoduje ptactwo takie jak perliczki, gęsi i kaczki. Doskonale wpisuje się w filozofię „km zero”. Uczestnicy wyjazdu mieli możliwość skosztować spaghetti z kaczki. Drób przetwarzany jest na miejscu. Z produktów pochodzących z regionu Veneto przygotowywane są wykwintne potrawy lokalne o niepowtarzalnym smaku, zapachu i wyglądzie.



W piątym dniu wyjazdu studyjnego odbyło się spotkanie z przedstawicielami Austriackiej Izby Rolniczej w Wiedniu. Pan dr Nikolaus Morawitz przedstawił charakterystykę rolnictwa w Austrii i opowiedział o działalności Izby Rolniczej w Austrii.

Austriacka Izba Rolnicza jest organizacją na prawach stowarzyszenia zrzeszającą 9 Landowych Izb Rolniczych, których członkami są Rejonowe Izby Rolników wraz z ich oddziałami. One z kolei zrzeszają Miejskowe Komitety Rolników. Dzięki takiej organizacji wszyscy rolnicy są członkami Landowych Izb Rolniczych. W Austrii jest 80 Rejonowych Izb Rolników. W izbach Rolniczych jest zatrudnionych ok. 2000 osób, ich budżet wynosi około 200 milionów EUR. Izby Rolnicze reprezentują wszelkie interesy zawodowe i socjalne rolników, dzierżawców oraz osób zatrudnionych w rolnictwie na pełny etat. Budżet Izby składa się z opłat członkowskich, środków wspomagających z Landów, krajowych środków wspomagających, środków Unijnych, płatnego doradztwa.



Na czele Austriackiej Izby Rolniczej stoi Sekretarz Generalny, któremu podlega kilka pionów:

- Prezydium w ramach którego funkcjonują komórki: finansów, spraw osobowych i organizacyjnych, kobiet wiejskich, kontaktów z UE i międzynarodowych, biuro w Brukseli, statystyki i komunikacji,
- Zagadnień prawnych, socjalnych, podatkowych i środowiska,
- Polityki dotyczącej rynku,
- Rozwoju obszarów wiejskich, kształcenia i doradztwa,
- Gospodarki leśnej i drzewnej oraz energii.

Do głównych zadań Izby należą:

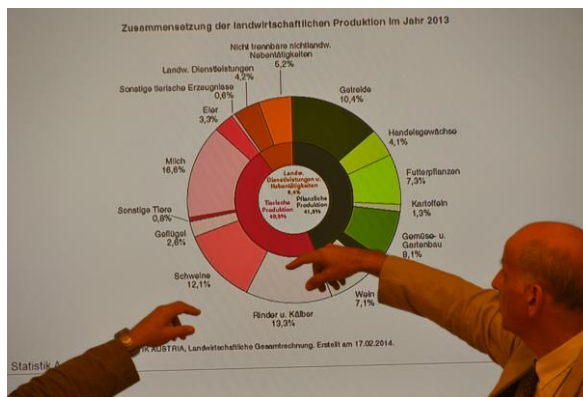
- Reprezentowanie interesów członków
- Doradztwo dla członków
- Rozliczenia środków wspomagających
- Kształcenie i doksztalcanie członków

Austriacka Izba Rolnicza reprezentuje interesy swoich członków na wszelkich poziomach administracji krajowej oraz w wielu instytucjach europejskich. Jej przedstawiciele poprzez uczestnictwo w pracach wielu organizacji międzynarodowych mają możliwość wpływania na politykę rolną UE, biorą udział w tworzeniu całego szeregu aktów prawnych/normatyw. Następnie głos zabrał DI Christian Jochum – członek komisji doradczej jeśli chodzi o jakość produkcji rolnej. Przedstawił on sprzedaż bezpośrednią i działalność gospodarstw agroturystycznych w Austrii z uwzględnieniem takich znaków jak: „Urlaub am bauernhof”, „Gutes vom bauernhof”. „Dobre z gospodarstwa” jest programem jakościowym. Znak ten jest znakiem towarowym, którego właścicielem jest Izba Rolnicza Austria. Aktualnie w Austrii około 1500 gospodarstw może poszczycić się tym znakiem. Udział w tym programie jest dobrowolny. Gospodarstwa oceniane są wg sześciu kryteriów i po ich spełnieniu otrzymują znak „Dobre z Gospodarstwa”. W ramach każdego kryterium starające się o przyznanie tego znaku gospodarstwo musi uzyskać pewne minimum punktów.



Okolo jedna trzecia gospodarstw w Austrii prowadzi sprzedaż bezpośrednią. W związku z prowadzeniem sprzedaży bezpośredniej dochód rolniczy w około 11.000 gospodarstw zwiększył się o ponad 50%, w około 12.000 gospodarstw uległ on zwiększeniu od 10 % do 50 %. W przypadku 23.000 gospodarstw ta forma działalności miała niewielkie znaczenie.

Głównymi klientami dla bezpośredniej sprzedaży żywności są gospodarstwa domowe, a następnie gastronomia i detaliczny handel żywności. Do znaku „Gutes vom Bauernhof” czyli dobre z gospodarstwa przystąpiło 60 gospodarstw prowadzących sprzedaż bezpośrednią zaopatrując 15 wybranych rynków w Dolnej Austrii i 3 wybrane rynki w Górnej Austrii. Najczęściej sprzedawanymi produktami z gospodarstwa są w kolejności: jaja, ziemniaki, owoce lub warzywa, świeże mięso, produkty wędliniarskie takie jak boczek, kiełbasa i podobne, napoje jak soki, wino, likiery, wódki, chleb i wyroby piekarnicze, mleko lub produkty mleczne.



Drugą ważną działalnością jaka może przynieść dodatkowy dochód jest prowadzenie działalności agroturystycznej. W Austrii oferta taka występuje pod hasłem „Urlaub am Bauernhof”, Urlop w Gospodarstwie. Wszystkie gospodarstwa agroturystyczne zrzeszone w organizacji „Urlaub am Bauernhof” podlegają kontroli jakości i są klasyfikowane według skali „kwiatowej”. Dwa kwiatki otrzymują gospodarstwa oferujące najskromniejsze warunki i najniższe ceny, natomiast w tych oznaczonych czterema kwiatkami urlopowicze mogą się spodziewać obszernej oferty w różnych dziedzinach, jak sport i rekreacja, wellness oraz wyżywienie. Wszystkie obiekty łączy kilka uniwersalnych walorów: malownicze położenie w najpiękniejszych regionach Austrii, domowej roboty przysmaki z własnego gospodarstwa, zwierzęta, codzienne życie na wsi oraz naturalna gościnność gospodarzy. Rodziny gospodarzy starają się jak najlepiej spełniać rolę ambasadorów środowisk wiejskich zapewniając odwiedzającym możliwie najbliższy kontakt z przyrodą i prawdziwym wiejskim życiem.

Ostatnim wizytowanym obiektem na terenie Austrii **było rodzinne gospodarstwo produkujące wina, wędliny, mleko zrzeszone pod znakiem „Gutes vom Bauernhof”**. Gospodarstwo specjalizuje się w hodowli świń, które trzymane są wyłącznie na słomie i karmione własną mąką jęczmienną.

Na polach uprawiane są zboża, ziemniaki i buraki cukrowe. Właściciele gospodarstwa zajmują się również uprawą winogron, wiśni, śliwek i jabłek oraz produkcją wina Chardonnay w winnicy Ried Neuberg w Leobendorf i soków owocowych z czerwonych i białych winogron. Z hodowli zwierząt wyrabiane są liczne produkty wędliniarskie takie jak: kaszanka, salceson, pasztetowa, kiełbasa, wędzona szynka, bekon, smalec i słonina. Podczas wizyty produkty te były degustowane przez uczestników wyjazdu.



Różnorodne zorganizowane przedsięwzięcia, funkcjonujące na obszarach wiejskich pokazują jak można dobrze wykorzystać istniejący oraz tworzony potencjał - różne formy sprzedaży bezpośredniej plonów i ich przetworów w połączeniu z agroturystyką i gastronomią. Dodatkowym źródłem przychodów może być także bioenergia – biogazownie i fotowoltaika. Cała paleta tych przedsięwzięć służy także pielęgnacji środowiska oraz szeroko pojętemu rozwojowi danych rejonów. Wzrasta prestiż produktu lokalnego i jego walorów jakościowych oraz prozdrowotnych. Niewątpliwie wszyscy uczestnicy tego wyjazdu studyjnego wrócili pełni wrażeń i nowych doświadczeń. Już w drodze powrotnej tworzyły się pomysły na wprowadzanie u siebie pewnych zmian.

Jak pokazały doświadczenia austriackie i włoskie, odpowiednio przygotowane przepisy krajowe (na podstawie tych samych dla wszystkich unijnych) umożliwiają podejmowanie różnych inicjatyw na obszarach wiejskich i ich rozwój, chroniąc i pielęgnując dziedzictwo, także kulinarne z jednoczesnym wykorzystaniem postępu.



Ważne adresy i kontakty

- 1) Wizyta studyjna nr 1:
„Haflingerhof” in Moosen 36, A-6233 Kramsach, Austria
www.am-haflingerhof.com/index.html
- 2) Wizyta studyjna nr 2:
„Berggasthof Streckholzer” in Padaun,19, A-6154 St. Jodok, Austria
www.gasthof-steckholzer.at/
- 3) Spotkanie nr 1:
 - „Camera di Commercio di Padova” Piazza Insurrezione 1/a, 35137 Padova, Włochy, www.pd.camcom.it/
 - Federazione Provinciale Coldiretti Padova, Via Croce Rossa, 32, 35129 Padova
www.padova.coldiretti.it/
- 4) Wizyta studyjna nr 8 (dodatkowa wizyta studyjna):
Scacchiera di Scacchiera s.s. Via Rovetta 38, 35127 Padova (region Veneto), Włochy,
www.agriturismoscacchiera.it/categorie.asp?IDCatProd=2
- 5) Wizyta studyjna nr 3:
„Azienda Olivicola Bianco Ampelio” Via Fontanelle, 26/A, Arqua' Petrarca 35032
Padova, Włochy, www.collidelpoeta.com/
- 6) Wizyta studyjna nr 4:
„Abbazia di Praglia” Via Abbazia di Praglia, 16, 35037 Teolo , Włochy,
www.praglia.it/wordpress/
- 7) Wizyta studyjna nr 9 (dodatkowa wizyta studyjna):
Antica Trattoria Ballotta, Via Carromatto, 2 - 35038 Torreglia, Włochy,
www.ballotta.it/en/
- 8) Wizyta studyjna nr 5:
„Turato Silvano” VIA Molini 51, 35010 Villafranca Padovana (Padova), Włochy,
www.campagnamica.it/cerca/Pagine/SearchDetailResult.aspx?IDR=5b3d46e4-f3e2-e211-9d5d-005056a95d7d&TipoAcc=Fattoria&Ambito=fattoria
- 9) Wizyta studyjna nr 6:
“Sole e Luna di Sbabo Federico” via Olmeo 61, Villafranca Padovana (Padova),
Włochy, www.campagnamica.it/cerca/Pagine/SearchDetailResult.aspx?IDR=56505bf3-4ff1-e311-8798-005056891354&TipoAcc=Agiturismo&Ambito=agiturismo
- 10) Wizyta studyjna nr 10 (dodatkowa wizyta studyjna):
"Azienda agricola Fratelli Zilio", Padova, Włochy
- 11) Spotkanie nr 2:
Die Landwirtschaftskammer Österreich, Schauflegasse 6, 1010 Wien, Austria,
www.lko.at/
- 12) Wizyta studyjna nr 7:
Bayer Leopold A- 2100 Leobendorf, Hauptstraße 44, Austria,
www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/suchergebnis.html?p=0&hid=1059860