

Sprawozdanie z przebiegu i wyników konsultacji „Programu rozwoju żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016-2020”

Wprowadzenie:

W dniu 16 lutego 2016 roku Zarząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego wyraził zgodę na przeprowadzenie konsultacji społecznych projektu „Programu rozwoju żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016-2020”. Celem konsultacji było uzyskanie opinii od partnerów społecznych i gospodarczych w zakresie zapisów i propozycji działań zawartych w dokumencie.

Konsultacje trwały 35 dni (od 19 lutego do 25 marca 2016 r.) i polegały na udostępnieniu projektu Programu wraz z formularzem konsultacyjnym w Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, na stronie internetowej Urzędu, w siedzibie Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa, Biuro ds. Żywności, na tablicach ogłoszeń Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko – Mazurskiego w Olsztynie i jego Biur Regionalnych w Elblągu i Ełku. Ogłoszenia o rozpoczęciu procesu konsultacji zamieszczono jak wyżej oraz w prasie o zasięgu regionalnym. Ponadto w ramach konsultacji społecznych zorganizowano spotkanie konsultacyjne w dniu 9 marca 2016 r. w Olsztynie.

W niniejszym sprawozdaniu przedstawiono w sposób syntetyczny przebieg konsultacji oraz zgłaszane postulaty wraz z proponowanym sposobem ich rozstrzygnięcia.

Formy i przebieg konsultacji:

1. Spotkanie konsultacyjne

W dniu 9 marca 2016 roku odbyło się spotkanie konsultacyjne. Wzięło w nim udział 16 osób. Byli to przedstawiciele Regionalnej Izby Gospodarczej Żywności Naturalnej i Tradycyjnej, Oddziału Terenowego Agencji Rynku Rolnego w Olsztynie, Warmińsko-Mazurskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, Warmińsko-Mazurskiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Olsztynie, Warmińsko-Mazurskiego Związku Pracodawców Prywatnych Lewiatan, Warmińsko-Mazurskiej Izby Rolniczej w Olsztynie, Fundacji Pro Actione, Browaru Kormoran, Hodowli Roślin Bartązek.

Spotkanie relacjonowało Radio Olsztyn i TVP Olsztyn.

2. Konsultacje w formie przyjmowania opinii, uwag i propozycji

Konsultacje przeprowadzone zostały w okresie od 19 lutego 2016 r. do 25 marca 2016 r. w formie przyjmowania opinii, uwag i propozycji dotyczących treści projektu „Programu rozwoju żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016-2020” na Formularzu konsultacji.

Łącznie, w ramach przeprowadzonych konsultacji zebrano 101 uwag, których zestawienie wraz z opinią autorów zawiera poniższa tabela.

UWAGI DOTYCZĄCE PROJEKTU „Programu rozwoju żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016-2020” – UWAGI ZEBRANE PODCZAS KONSULTACJI SPOŁECZNYCH 19.02-25.03.2016 r.

Lp.	Podmiot wnoszący opinię, uwagę lub propozycję dotyczącą treści projektu Programu	Część dokumentu, do którego odnosi się uwaga (np. strona, rozdział)	Zapis z projektu Programu, do którego odnosi się opinia, uwaga, propozycja	Treść uwagi	Uzasadnienie uwagi	Uwaga uwzględniona / nieuwzględniona
1.	Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego Departament Środowiska i Rolnictwa	Str. 3	Żywność regionalna wysokiej jakości- produkty rolne i środki spożywcze, przeznaczone do spożycia przez ludzi, wyprodukowane w danym regionie, charakterystycznym dla nich. Proces produkcji odbywa się w tym regionie, z zachowaniem tradycyjnych metod wytwarzania	Żywność lokalna i regionalna wysokiej jakości- produkty rolne i środki spożywcze, przeznaczone do spożycia przez ludzi, wyprodukowane w danym regionie, charakterystycznym dla nich. Proces produkcji odbywa się w tym regionie, z zachowaniem tradycyjnych metod wytwarzania. Również produkty zarejestrowane w europejskim systemie jakości żywności jako ChOG, ChNP, GTS	W odniesieniu do przywołanej definicji mówimy o produktach wytwarzanych lokalnie w oparciu o lokalne tradycje i procesy ich wytwarzania. Natomiast żywność regionalna zgodnie z przepisami powinna odnosić się do żywności zarejestrowanej przez Komisję Europejską jako ChOG, ChNP czy GTS	Uwaga uwzględniona.
2.		22	Wsparcie rolników i przetwórców na przystępowanie do systemów jakości żywności (m.in. lista produktów tradycyjnych, krajowe systemy np. „Jakość Tradycja”, systemy unijne: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność.	Wsparcie rolników i przetwórców na przystępowanie do systemów jakości żywności (m.in. krajowe systemy np. „Jakość Tradycja”, systemy unijne: Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność) oraz tworzenie listy produktów tradycyjnych	Lista produktów tradycyjnych nie jest systemem jakości żywności, a jedynie źródłem informacji o produktach wytwarzanych tradycyjnymi, historycznie ugruntowanymi metodami. Zgodnie z ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. 2005 r. nr 10 poz. 68) art. 48 rejestracja na LPT nie podlega ochronie wynikającej z niniejszej ustawy	Uwaga uwzględniona.
3.		3	Żywność naturalna wysokiej jakości – produkty rolne i	Żywność naturalna wysokiej jakości –	Żywność naturalna wysokiej jakości powinna się cechować nie tylko	Uwaga częściowo uwzględniona.

			środki spożywcze, przeznaczone do spożycia przez ludzi, wyprodukowane metodami tylko i wyłącznie naturalnymi (bez chemicznych środków ochrony roślin antybiotyków, hormonów, leków weterynaryjnych itd., itp.), w tym żywność ekologiczna.	produkty rolne i środki spożywcze, przeznaczone do spożycia przez ludzi, wyprodukowane z naturalnych lokalnych surowców metodami tylko i wyłącznie naturalnymi (bez chemicznych środków ochrony roślin antybiotyków, hormonów, leków weterynaryjnych itd., itp.), w tym żywność ekologiczna.	naturalnymi, metodami produkcji, ale przede wszystkim być oparta na lokalnych, naturalnych surowcach pochodzących z upraw i hodowli zlokalizowanych możliwie najbliżej przetwórców i konsumentów. Efekty: wzrost identyfikowalności producenta żywności – możliwa sprzedaż bezpośrednia, ograniczenie wpływu transportu na środowisko naturalne, dieta oparta na surowcach z najbliższego otoczenia, uwzględniająca sezonowość, zasada „0” km itp.	W określeniu „żywność naturalna” nie ma ograniczenia miejscowego jej produkcji. Dodano zapis „w miarę możliwości”
4.		4-5	9.1. Ustawy Punkty 1 – 10	9.1. Ustawy Punkty 1 – 11 11. Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym.	Żywność naturalna wysokiej jakości uwzględnia także żywność ekologiczną.	Uwaga uwzględniona.
5.		19- 22	Planowane formy wsparcia, działania oraz wskaźniki realizacji celów. Cel 1 i 2 – podmiot realizujący.	Planowane formy wsparcia, działania oraz wskaźniki realizacji celów. Cel 1 i 2 - podmioty realizujące oprócz wymienionych także ośrodek doradztwa rolniczego.	Działalność statutowa wojewódzkich ośrodków doradztwa rolniczego określona w szczególności w art. 4 ust. 2 pkt. 1 lit. d, h, j oraz w ust. 3 i ust. 7 – 9 ustawy z dnia 22 października 2004 r. o jednostkach doradztwa rolniczego wpisuje się w działania określone w przedmiotowym Programie.	Uwaga częściowo uwzględniona - zgodnie z wnioskiem Ośrodka Doradztwa Rolniczego.
6.		19	Realizacja działań dot. edukacji konsumenta w zakresie żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości i gastronomii	Realizacja działań dot. edukacji konsumenta w zakresie żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości, rozpoznawalności żywności ekologicznej oraz gastronomii	Konsumenci mają trudności z interpretacją określenia „produkt ekologiczny” i nie wiedzą czego powinni oczekiwać od takich produktów. Niska jest również znajomość systemu znakowania produktów rolnictwa ekologicznego.	Uwaga uwzględniona.
7.		22	Propagowanie wiedzy wśród rolników i producentów żywności nt. systemów wyróżniania żywności wysokiej jakości poprzez konferencje, seminaria,	Działania zmierzające do powiązań kooperacyjnych (grupy producenckie, klastry) oraz propagowanie wiedzy wśród rolników i	Wsparcie rynku produktów żywnościowych poprzez zorganizowane działania rolników, przetwórców żywności.	Uwaga uwzględniona.

			warsztaty, spotkania etc	producentów żywności nt. systemów wyróżniania żywności wysokiej jakości poprzez konferencje, seminaria, warsztaty, spotkania etc		
8.		sugerowana 22	-	Promocja i rozwój rolnictwa ekologicznego i sprzedaży bezpośredniej z gospodarstwa	Rozwój rolnictwa ekologicznego w małych i średnich gospodarstwach rolnych jako alternatywne źródło dochodu	Uwaga uwzględniona.
1.	Browar Kormoran	Str. 3	Jakość lub wyjątkowe...	- tradycyjnych metod produkcji, stosowanych surowców, tradycyjnych odmian roślin i gatunków zwierząt	Dopełnienie elementów, z jakich przygotowuje się „żywność tradycyjną wysokiej jakości” uzupełnione powinny zostać o dodatkowe definicje cech stanowiące o ich wyjątkowych cechach. Obok tradycyjnych metod uwzględnione powinny zostać tradycyjne odmiany roślin wykorzystywane jako surowce, gatunki zwierząt, czy surowce wykorzystywane w procesach produkcyjnych. Trudno przecież za tradycyjne uznać te wyroby, w których zamiennie wykorzystano nieznane tradycyjnie odmiany, czy gatunki uprawiane na masową skalę ze względu np. na wysokie plony.	Uwaga uwzględniona.
2.		3	... element dziedzictwa kulturowego regionu ...oraz będące elementem tożsamości społeczności lokalnej		Tego rodzaju klasyfikacja powoduje spore „rozdźwięki” w regionie o tak skomplikowanej historii jak Warmia i Mazury. Dodatkowo określenie okresu „tradycyjności” na 25 lat zaciemnia te podziały. Cezura 25 lat jest wartościowa dla społeczeństw działających hermetycznie i nienarażonych na znaczne zmiany. W przypadku Warmii i Mazur należałoby zauważać, że w toku zmian historycznych oraz ludnościowych świadomość oraz tradycyjność zmieniały swoje znaczenia. Żyjemy w środowisku, w którym w	Uwaga częściowo uwzględniona. Definicja ta jest spójna z Ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.

					<p>materialnych resztkach dziedzictwa rozpoczęło funkcjonowanie nowe społeczeństwo (ma to związek z „przesunięciami” granic i „przepływem” ludności). Dlatego też często jest tak, że odwołujemy się do niemieckich elementów kultury regionalnej, choć w rzeczywistości żyjemy w środowisku właściwemu społeczeństwu kresowemu. [Doskonałym przykładem takich działań jest popularność kartaczy, kwalifikacja dzyndzołków itd.] Może warto zaznaczyć, że te tradycyjne wyroby są pewnym odzwierciedleniem skomplikowanych dziejów i nie zawsze tożsamość społeczeństwa jest zbieżna z tożsamością kulturową miejsca. Co sprawia, że tym bardziej stają się wartością. Podejście takie stanie się dodatkowym argumentem w budowaniu wspólnego niematerialnego dziedzictwa, a oparta o fuzję różnych kultur kuchni może być tego najdoskonalszym wyrazem.</p>	
3.		3	Wysokiej jakości...		<p>W żadnym elemencie dokumentu nie wskazano żadnych elementów/wskaźników/warunków pozwalających na identyfikację produktów jako „wysokiej jakości”. Nie wiadomo zatem, co definiuje „wysoką jakość” – pochodzenie surowców, ich jakość?? Dodatkowym i bardzo niebezpiecznym elementem budowania hasłowej wysokiej jakości jest brak wsparcia w prawie oraz normatywach. W czasach przed 2010 rokiem można było grupy produktów scharakteryzować i opisać za pomocą Polskiej Normy. W dniu dzisiejszym gdy nie ma</p>	<p>Uwaga nieuwzględniona. Określenie „żywność wysokiej jakości pojawia się w obowiązującej Strategii Rozwoju Społeczno-Gospodarczego Województwa i się do niej odnosi. Uznano za zasadne odnośnienie się do tego zapisu.</p>

					<p>takich przepisów dochodzi do różnego rodzaju komplikacji w opisie procesów i samych produktów. Komplikacje te przybierają formy:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. przejmowania funkcji Polskiej Normy przez dokumenty natury podatkowej (opis czym jest piwo) , czy dokumenty rejestracyjne (charakterystyka rejestracyjna kabanosa), b. niedopowiedzenia – ograniczone zobowiązania do informacji handlowej i zatajanie surowców lub procesów o których nie trzeba informować, c. celowe wprowadzanie w błąd i posługiwanie się obiegowymi pojęciami w zakresie produktów (piwo niepasteryzowane – przy stosowaniu szeregu procesów wyjąłwiających niezwiązanych z podgrzewaniem; chleb bez ulepszaczy – w momencie wykonania go nie z mąki a mieszanki piekarniczej zawierającej cały zestaw chemii). 	
4.		3	Żywność regionalna wysokiej jakości... charakterystyczna dla nich		Brak mierzalnych wskaźników pozwalających na scharakteryzowanie co stanowi element „charakterystyczny” dla regionu? Określenia właściwości, elementów weryfikowalnych oraz procedur sprawdzających.	Uwaga nieuwzględniona – brak propozycji zmiany.
5.		3	... wyłącznie naturalnymi (bez chemicznych środków ochrony roślin, antybiotyków, hormonów, leków weterynaryjnych), w tym		Nie wiem, czy podana lista środków nie jest mieszanią środków niezbędnych do prawidłowej hodowli i tych „zbytecznych”. Nie wiem, czy lista wymienionych	Uwaga uwzględniona

			żywność ekologiczna		środków nie jest synonimem „ekologiczności”. Z drugiej strony jeżeli nie jest to weryfikowane – np. przez certyfikat ekologiczności – to jakie znaczenie może mieć tego rodzaju kwalifikacja.	
6.		8	- produkcja regionalnej żywności wysokiej jakości -		W charakterystyce tego elementu – bardzo zróżnicowanej grupy producentów wskazano jedynie podstawę piramidy, czyli 26 tys. gospodarstw. Trzeba zauważyć, że do tej pory to właśnie gospodarstwa miały największy problem z bezpośrednią sprzedażą swoich produktów. Pominęto całą grupę innych form organizacyjnych podmiotów produkujących żywność wysokiej jakości (podmioty gospodarcze, spółdzielnie itp.). Trzeba zauważyć, że nie są tak liczne jak gospodarstwa, ale ich produkcja może znacznie przekraczać ilość produkowanych wyrobów. Dodatkowo wśród elementów i organizacji społecznych sprzyjających organizowaniu się podmiotów wyznaczona została sieć Kulinarного Dziedzictwa, a całkowicie pominięta Regionalna Izba Gospodarcza Żywności Tradycyjnej i Regionalnej (której przysługuje prawo konsultacyjne na mocy ustawy o izbach).	Uwaga nieuwzględniona – zapis ten odnosi się do produkcji pierwotnej, a nie do przetwórstwa.
7.		9	Elementy podsumowujące Raport Końcowy...		We wskazaniu struktury produkcji żywnościowej skupiono się na podkreśleniu zdecydowanej przewagi producentów w branżach: mięsnej, zbożowej/mącznej i mleczarskiej. W masie tej zdecydowaną większość stanowią produkty nie spełniające standardów żywności wysokiej jakości (spora grupa to żywność masowa, opierająca się na	Uwaga nieuwzględniona. W punkcie tym przytoczony jest opis diagnozy – cytata z publikacji „Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w

					<p>masowym surowcu). Z drugiej strony zauważalna jest znaczna ilość gospodarstw ekologicznych, które borykają się z organizacją sprzedaży bezpośredniej oraz efektywnym certyfikowaniem produktów ekologicznych. Wnioskiem jest zatem fakt zdecydowanej polaryzacji grup producentów na tych dużych o znaczących możliwościach oraz małych aktywnych, których nie stać na szereg działań aktywizacyjnych. Działania w zakresie żywności powinny skupiać się zatem na wspieraniu właściwym dla każdej z grup i przyjmować formy dedykowane dla każdej z nich.</p>	<p>obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy.” Warszawa, czerwiec 2015 r.</p>
8.		9	Regionalne zaplecze naukowo-badawcze		<p>Dobrze rozwinięte zaplecze naukowo-badawczego w chwili obecnej ogranicza się do silnej rozbudowanej biologicznej, brak jest zaplecza humanistycznego, którego poszukiwania skupiłyby się na poszukiwaniach wokół kontekstu historycznego, badań terenowych oraz edukacyjnych. Trzeba jednak pamiętać, że działania dotyczące tworzenia marki dla produktów żywnościowych nie mogą obejść się bez pewnej narracji i objaśnienia kontekstu kulturowego. Niestety ten element kuleje i nie ma ośrodka, czy wsparcia w takich poszukiwaniach.</p>	<p>Uwaga nieuwzględniona. W punkcie tym przytoczony jest opis diagnozy – cytata z publikacji „Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy.”</p>
9.		10	Aktywności w ramach specjalizacji		<p>Przejęcie przez samorząd roli lidera w zakresie żywności wysokiej jakości jest właściwe ze względu na poważne zaplecze merytoryczne oraz wiedzę fachową w zakresie możliwości promocji oraz pozyskiwania środków. Jednak brak</p>	<p>Uwaga nieuwzględniona. W punkcie tym przytoczony jest opis diagnozy – cytata z publikacji „Badanie potencjału</p>

					wskazania roli partnera społecznego. W tym wypadku może być to Izba Gospodarcza, czy Sieć Kulinarnego Dziedzictwa. Powołanie tego rodzaju grupy byłoby doskonałą przeciwwagą dla konferencji rektorów i faktycznie wskazywałoby administracji potrzeby biznesu.	innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy.”
10.		10	Powołanie Konferencji Rektorów	Powołanie Konferencji Rektorów oraz Biznesu	Powołanie Konferencji Rektorów przy Zarządzie WW-M nie spełni roli kontaktu nauka-biznes. Na uczelniach wyższych jednostki otoczenia biznesu dopiero raczkują i nie odpowiadają na potrzeby biznesu, a starają się dać zadania do realizacji przez funkcjonujące dotychczas jednostki naukowe. Dlatego też należałoby dodać element realnie reprezentujący biznes oraz przekonać jednostki naukowe do otwarcia na te potrzeby, a nie realizowanie własnych strategii rozwoju. W innym wypadku tego rodzaju współpraca staje się fasadowym i nieefektywnym narzędziem.	Uwaga nieuwzględniona. W punkcie tym przytoczony jest opis diagnozy – cytata z publikacji „Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy.”
11.		11	Popularyzacja certyfikacji produktów		Certyfikacja produktów oraz tworzenie narzędzi do właściwego weryfikowania produktów już certyfikowanych to jedne z ważniejszych zadań stojących przed producentami. Jest to o tyle ważne, że nie ma podmiotu wspomagającego pozyskiwanie tego rodzaju certyfikatów (zwłaszcza zapewnienia pomocy w procedurze). Ze strony samorządu nie ma też zachęty i wsparcia w	Uwaga nieuwzględniona. W punkcie tym przytoczony jest opis diagnozy – cytata z publikacji „Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze

					zakresie wpisywania produktów na listę wyrobów tradycyjnych. Jest to też o tyle skomplikowane, że certyfikacja taka wyprowadzana jest do różnych rodzaju instytucji – kapituł, czy podmiotów koordynowanych przez ARR.	inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy.”
12.		11	„kadry dla specjalizacji”		Przedsiębiorstwa powinny mieć możliwość nie tylko za zgłaszanie zapotrzebowania na wykwalifikowanych pracowników. Powinien zostać wypracowany oddzielny model współpracy. Wytwórcy powinni zostać włączeni do edukacji zawodowej. Szkoły o profilach gastronomiczno-technicznych powinny zapraszać do prezentacji wytwórców ich oferty i systemu działania. Nawet jeżeli nie mają to być potencjalni pracownicy to znacząco zwiększa się wiedza, umiejętności, a przede wszystkim szacunek dla wyrobów tradycyjnych i widza pozwalająca wykorzystać ich potencjał w pracy zawodowej.	Uwaga nieuwzględniona. W punkcie tym przytoczony jest opis diagnozy – cytata z publikacji „Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy.”
13.		11/12	Dobrze rozwinięty system edukacji; Niedostateczna oferta kształcenia zawodowego; Braki wyspecjalizowanej kadry ...	Wysoki potencjał dla edukacji	W chwili obecnej na wysokim poziomie znajduje się infrastruktura edukacji na poziomie ponadgimnazjalnym. Edukacja jednak nie zawsze odpowiada zapotrzebowaniu lub pozostaje na niewystarczającym poziomie. Przez aktywniejszą współpracę biznesu i szkolnictwa można ten stan poprawić.	Uwaga uwzględniona.
14.		13	Brak przejrzystości przepisów prawa		Brak przejrzystości produktów prawa oraz wzajemne wykluczenia stanowią największe zagrożenia dla działań mających na celu promocje produktów regionalnych. Produkty regionalne, tradycyjne nie są traktowane jako potencjał	Uwaga nieuwzględniona Brak propozycji zmiany.

					gospodarczy i promocyjny regionów. Producenci mimo wysiłków w zakresie certyfikacji i uczestnictwa w szeregu działań są często wykluczani z udziału w przedsięwzięciach lub dofinansowaniach ze względu na charakter produkcji.	
15.		13	Brak wystarczających mechanizmów kontrolnych		To drugi element utrudniający funkcjonowanie w zakresie żywności tradycyjnej i wysokiej jakości. Certyfikacja i kontrola obejmuje jedynie część oferty, a następnie jest rozciągana na całą działalność (świadomie lub nie). Podmioty zrzeszające nie mają narzędzi kontrolnych. Powoduje to psucie rynku oraz osłabienie atrakcyjności/marki produktów tradycyjnych.	Uwaga nieuwzględniona Brak propozycji zmiany.
16.		14	Brak właściwych i dostatecznych systemów promowania działań wspierających...		Potrzeba rozgraniczenia zagadnienia <u>promowania produktów</u> tradycyjnych i tworzenia regionalnej marki żywnościowej od zapewnienia małym producentom zbytu. Do tej pory nie było działań dywersyfikujących tego typu działania. Dla podniesienia skuteczności tego typu działań powinny być one rozdzielone. Zapewnienie zbytu i organizacja ryneków nie jest tożsama z kreowaniem silnej marki lokalnych producentów żywności. Najdoskonalszą formą promocji produktów regionalnych jest profesjonalizacja i stymulacja gastronomii. Można próbować zorganizować tydzień kuchni regionalnej gdzie na zasadzie specjalnych ofert, a może nawet rywalizacji kuchnie promowałyby lokalne produkty tradycyjne i wysokiej jakości.	Uwaga uwzględniona. Wyjaśnienie: zagadnienia dot. zbytu są uwzględnione w „słabych stronach” – bardzo słaby system dystrybucji.

17.		14	Trendy związane z masową produkcją...		Jeżeli lokalni producenci stworzą silną markę, która stanowić będzie potencjał gospodarczy oraz promocyjny w regionie to nawet przy wysokich kosztach nie powinno stanowić to konkurencji dla masowej produkcji. Żywność wysokiej jakości (prawdziwa) jest zawsze produktem premium, w którym decyzje cenowe nie odgrywają kluczowej roli.	Uwaga uwzględniona.
18.		18	Cel 1 Edukacja konsumenta	Cel 1 Edukacja konsumenta oraz pracowników segmentu HoReCa	Edukacja w zakresie żywności tradycyjnej, regionalnej i wysokiej jakości nie powinna ograniczać się jedynie do edukacji konsumenta. W pierwszym stopniu powinna skupić się na pracownikach i uczniach z szeroko pojętego pionu HoReCa – to wiedza tych ludzi powinna pełnić funkcję ambasadorów regionalnych wyrobów i produktów. Ich wiedza powinna pokazywać zalety, przewagi, ale też kontekst kulturowy żywności regionalnej. W dalszym ciągu edukacja ta przeniesiona zostanie na klientów i konsumentów. To podmioty gospodarcze i wytwórcy są aktywnymi uczestnikami w rynku i mogą przekazać wiedzę pełniejszą, popartą doświadczeniem i oddającą aktualny stan rynku oraz wiedzy.	Uwaga uwzględniona.
Planowane formy wsparcia i działań ODPOWIEDZIALNOSC SPOŁECZNA						
19.		19	Cel 1.1		<ul style="list-style-type: none"> - Działania edukacyjne w zakresie żywności powinny posiadać charakter systematycznych działań, cykli i kończyć się podsumowaniami w formie wydawnictw (książkowych, materiałów video, a nawet pdf-ów); - Dla producentów żywności tradycyjnej powinny działać wyłączenia z ograniczeń prawnych (np. dla producentów tradycyjnych 	Uwaga częściowo uwzględniona.

					<p>napojów alkoholowych), które podkreślałyby wyjątkowość tych produktów oraz pozwalały na pozyskiwania środków, promocji i informacji;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Działania powinny skupiać się na pokazywaniu kontekstów historycznych i kulturowych żywności tradycyjnej; - Tego typu działania powinny być dywersyfikowane pomiędzy ludzi z branży (adeptów, gastronomów), którzy pełniłoby funkcję ambasadorów lokalnej żywności wysokiej jakości oraz klientów ostatecznych. 	
20.		19	Cel 1.4		<ul style="list-style-type: none"> - Ciekawym elementem podnoszenia jakości oraz wiedzy w zakresie żywności jest wymiana doświadczeń – dlatego tego typu działalność powinna być wspierana - Powinna zacząć funkcjonować trwała platforma współpracy pomiędzy poszczególnymi grupami podmiotów zaangażowanych w promocje żywności wysokiej jakości. Specjalnym wsparciem powinny cieszyć się te inicjatywy, które zachowują lokalny charakter z pola na talerz; - Organizowanym konkursom kulinarnym należy nadać dwójaki charakter tradycyjności produktów oraz lokalność surowców. Ważne, żeby tradycyjność i lokalność nie była kojarzona ze skansenem – tradycyjność i lokalność może przybierać też bardzo ciekawe nowoczesne formy. - Stworzenie przewodnika, portalu lub nawet kanału na popularnych platformach social media dotyczących żywności byłaby ciekawą formą promocyjną. 	Uwaga częściowo uwzględniona.

21.		20	Cel 1.7		<ul style="list-style-type: none"> - Szkolenia powinny mieć bardzo zróżnicowany charakter, - Powinny przejmować formę platformy wymiany doświadczeń oraz nawiązywania trwałych form współpracy. 	Uwaga uwzględniona.
22.		20	Cel 1.8		<ul style="list-style-type: none"> - Badania nie powinny ograniczać się jedynie do jakości żywności; - Równie ważnym elementem badań jest budowanie bazy wiedzy historycznej, badania terenowe, weryfikacja przekazów w warunkach rzemieślniczych, a nawet traktowanie wiedzy podmiotów gospodarczych jako źródeł. 	Uwaga uwzględniona
23.		20	Cel 2.5		<ul style="list-style-type: none"> - Powinny zostać stworzone narzędzia dla aktywizacji przedstawicieli przedsiębiorstw w szkolnictwo zawodowe, - Zaangażowanie to nie powinno ograniczać się do organizacji praktycznej nauki zawodu, ale przyjmować inne formy kształcenia – spotkań, uczestnictwa z kołach zainteresowań, mentoringu itp. - Zaangażowanie przedsiębiorców/producentów w proces edukacji pozwala na bezpośrednie wykazanie przewagi tradycyjnych technik oraz wysokiej jakości – powinien przekształcić się ostatecznie w podniesienie gastronomii na wyższy poziom i stworzenie z niej marki. 	Uwaga nieuwzględniona. Brak propozycji zmiany.
Planowane formy wsparcia i działań WZROST GOSPODARCZY						
24.		21	Cel 1.1		<ul style="list-style-type: none"> - Poza promowaniem systemu znakowania żywności znakiem Sieci Kulinarного Dziedzictwa należy tworzyć narzędzia weryfikacji złożonych oświadczeń, procesów produkcyjnych oraz utrzymywania jakości, - Należy tworzyć efektywne i spójne narzędzia promocji podmiotów 	Uwaga uwzględniona Wyjaśnienie: Zagadnienie uwzględnione w pkt. 2.1

					<p>sieciowanych, - Wsparcie powinno obejmować także inne systemy znakowania zwłaszcza takie które stanowią certyfikaty. W takim układzie samorząd powinien pełnić rolę koordynatora dla podmiotów posiadających inne znaki (Jakość Tradycja itp.)</p>	
1.	<p>Departament Współpracy Międzynarodowej, Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego</p>	7-8	<p>9.4 Strategie, Programy i inne dokumenty o zasięgu wojewódzkim: 1. Strategia rozwoju społeczno-gospodarczego województwa warmińsko-mazurskiego do roku 2025 przyjęta Uchwałą Sejmiku Województwa Warmińsko-Mazurskiego nr XXVIII/553/13 z dnia 25 czerwca 2013 r.. 2. Regionalna Strategia Innowacyjności Województwa Warmińsko-Mazurskiego do roku 2020 przyjęta uchwałą nr XLIII/832/10 Sejmiku Województwa Warmińsko-Mazurskiego z dnia 28 września 2010 r. 3. Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 4. Strategia Rozwoju Turystyki Województwa Warmińsko-Mazurskiego doroku 2025 5. „Proces identyfikacji inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego” 6. Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-</p>	<p>9.4 Strategie, Programy i inne dokumenty o zasięgu wojewódzkim: 1. Strategia rozwoju społeczno-gospodarczego województwa warmińsko-mazurskiego do roku 2025 przyjęta Uchwałą Sejmiku Województwa Warmińsko-Mazurskiego nr XXVIII/553/13 z dnia 25 czerwca 2013 r.. 2. Regionalna Strategia Innowacyjności Województwa Warmińsko-Mazurskiego do roku 2020 przyjęta uchwałą nr XLIII/832/10 Sejmiku Województwa Warmińsko-Mazurskiego z dnia 28 września 2010 r. 3. Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 4. Strategia Rozwoju Turystyki Województwa Warmińsko-Mazurskiego doroku 2025 5. Priorytety współpracy zagranicznej Województwa Warmińsko-Mazurskiego przyjęte uchwałą nr</p>	<p>W dokumencie (str.16) mowa jest o partnerach zagranicznych Programu i oparciu jego realizacji na współpracy międzynarodowej z regionami europejskimi, z którymi Województwo Warmińsko-Mazurskie ma zawarte umowy partnerskie, porozumienia o współpracy, stąd konieczność powołania się na dokument strategiczny określający cele i zasady współpracy zagranicznej realizowanej przez Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego</p>	<p>Uwaga uwzględniona.</p>

			<p>mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy. Warszawa, czerwiec 2015 r.</p>	<p>XXXVIII/771/14 Sejmiku Województwa Warmińsko-Mazurskiego z dnia 24 czerwca 2014 r. 5. „Proces identyfikacji inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego” 6. Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy. Warszawa, czerwiec 2015 r.</p>		
2.		15-16	<p>6. uczestnicy i partnerzy Programu 1) partnerzy krajowi W realizację programu zaangażowani są partnerzy z terenu województwa warmińsko-mazurskiego: 1) Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego poprzez Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa, Departament Turystyki, 2) Miasto Olsztyn, 3) Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie, 4) Miasto Elbląg, 5) Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu, 6) Miasto Ełk, 7) Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku 8) Powiat Szczytno</p>	<p>6. uczestnicy i partnerzy Programu 1) partnerzy krajowi W realizację programu zaangażowani są partnerzy z terenu województwa warmińsko-mazurskiego: 1) Samorząd Województwa Warmińsko-Mazurskiego poprzez Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa, Departament Turystyki, Departament Współpracy Międzynarodowej 2) Miasto Olsztyn, 3) Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie, 4) Miasto Elbląg, 5) Zespół Szkół</p>	<p>Departament Współpracy Międzynarodowej jako koordynator realizacji Priorytetów współpracy zagranicznej Województwa Warmińsko-Mazurskiego (j.w.)</p>	<p>Uwaga uwzględniona.</p>

			<p>9) Zespół Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie, 10) Warmińsko- Mazurskie Kuratorium Oświaty</p>	<p>Gospodarczych w Elblągu, 6) Miasto Ełk, 7) Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Ełku 8) Powiat Szczytno 9) Zespół Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie, 10) Warmińsko- Mazurskie Kuratorium Oświaty</p>		
3.		16-17	<p>2) partnerzy zagraniczni: ważnym aspektem realizacji Programu jest oparcie go na współpracy międzynarodowej z regionami europejskimi, z którymi Województwo Warmińsko-Mazurskie ma zawarte umowy partnerskie (porozumienia o współpracy), w tym:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Departament Cotes d'Armor (Francja), m.in. Rada Departamentu, Izba Rzemieślnicza Cotes d'Armor 2) Regionalna Gmina Bornholm (Dania) 3) Prowincja Perugia (Włochy) 4) Obwód Rówieński (Ukraina), 5) Żupania Splicko-Dalmatyńska (Chorwacja) 6) Obwód Kaliningradzki Federacji Rosyjskiej, 7) Kraj Związkowy Saksonia-Anhalt (Niemcy) itd. 	<p>2) partnerzy zagraniczni: ważnym aspektem realizacji Programu jest oparcie go na współpracy międzynarodowej z regionami europejskimi, z którymi Województwo Warmińsko-Mazurskie ma zawarte umowy partnerskie (porozumienia o współpracy), w tym:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Departament Cotes d'Armor (Francja), m.in. Rada Departamentu, Izba Rzemieślnicza Cotes d'Armor (Cite du Gout et des Saveurs – Miasteczko Smaku), 2) Regionalna Gmina Bornholm (Dania) 3) Prowincja Perugia (Włochy), m.in. Universitwa dei Saporì – Akademia Smaku 4) Obwód Rówieński (Ukraina), 5) Żupania Splicko-Dalmatyńska (Chorwacja) 6) Obwód Kaliningradzki Federacji Rosyjskiej, 7) Kraj Związkowy Saksonia-Anhalt 		Uwaga uwzględniona.

				(Niemcy) itd.		
1.	Departament Turystyki	Dotyczy całego dokumentu	Podstawę do sformułowania „Programu rozwoju żywności tradycyjnej,	Podstawę do sformułowania „Programu rozwoju żywności wysokiej jakości, w tym tradycyjnej, regionalnej i naturalnej	Tytuł programu sugeruje, że wysokiej jakości jest jedynie żywność naturalna. Dopełnienie to nie odnosi się wprost do żywności tradycyjnej i regionalnej, co może wprowadzić w błąd, jeśli program ma dotyczyć wysokiej jakości żywności tradycyjnej, regionalnej i naturalnej.	Uwaga nieuwzględniona. Termin „wysokiej jakości” odnosi się do całości zapisu, nie definiuje tylko jednego z pojęć.
2.		Dotyczy całego dokumentu		Proponuje się aby program wzbogacić o słownik używanych skrótów i pojęć np. tradycyjne metody wytwarzania, żywność produkowana w sposób rzemieślniczy etc.	Pojęcia te nie są zrozumiałe dla wszystkich odbiorców dokumentu. Wprowadzenie tego elementu spowodowałoby lepsze zrozumienie jego przesłania.	Uwaga nieuwzględniona. Brak jest określonych definicji. Przy realizacji poszczególnych projektów będą one na bieżąco określane.
3.		Dotyczy celów operacyjnych		Wśród podmiotów realizujących cele operacyjne brak Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN		Uwaga nieuwzględniona. Katalog partnerów jest otwarty. Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN wpisany jest jako Partner na stronie 16 w pkt. „Uczestnicy i partnerzy Programu”
4.		3	(...) produkty rolne i środki spożywcze, przeznaczone do spożycia przez ludzi, których jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości...	(...) produkty rolne i środki spożywcze, przeznaczone do spożycia przez ludzi, a jakość tych produktów lub wyjątkowe cechy i właściwości...	Stylistyka – wersja obecna opisuje jakość lub wyjątkowe cechy ludzi, a nie produktów.	Uwaga nieuwzględniona. Definicja ta oparta jest na określeniu z Ustawy o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.
5.		3	Samorząd Województwa warmińsko-mazurskiego	Samorząd Województwa warmińsko-mazurskiego	Brak doprecyzowania odbiorców programu na etapie przytaczania	Uwaga uwzględniona.

			przyjmuje na siebie rolę inicjującą i koordynującą w tym zakresie oraz będzie inspirował i współdziałał na rzecz rozwoju tego sektora	przyjmuje na siebie rolę inicjującą i koordynującą w tym zakresie oraz będzie inspirował (należy dopisać kogo) i współdziałał (należy doprecyzować z kim) na rzecz rozwoju tego sektora.	celu Programu (wprowadzenie do dokumentu), powoduje rozmycie celu postawionego przed dokumentem	
6.		3	Żywność naturalna wysokiej jakości – produkty rolne i środki spożywcze, przeznaczone do spożycia przez ludzi, wyprodukowane metodami tylko i wyłącznie naturalnymi (bez chemicznych środków ochrony roślin, antybiotyków, hormonów, leków weterynaryjnych itd., itp.), w tym żywność ekologiczna	?	Proponuje się, aby doprecyzować co autor miał na myśli używając skrótów itp., itd. Odbiorca przy tak sformułowanym zapisie nie ma możliwości pełnego rozumienia dokumentu – zgodnego z oczekiwaniami autorów.	Uwaga uwzględniona.
7.		4	Program nawiązuje bezpośrednio do celów i kierunków działań strategii rozwoju województwa, w szczególności do: Cel strategiczny 1. Wzrost aktywności społecznej Cele operacyjne: 7.2.1 Rozwój kapitału społecznego 7.2.2. wzrost dostępności i jakości usług publicznych Cel strategiczny 2. Wzrost konkurencyjności gospodarki Cele operacyjne 7.1.1. wzrost konkurencyjności regionu poprzez rozwój inteligentnych specjalizacji 7.1.3 wzrost liczby miejsc pracy	Program nawiązuje bezpośrednio do celów i kierunków działań strategii rozwoju województwa, w szczególności do: Cel strategiczny 1. Wzrost konkurencyjności gospodarki Cele operacyjne: 7.1.1. wzrost konkurencyjności regionu poprzez rozwój inteligentnych specjalizacji 7.1.3. wzrost liczby miejsc pracy Cel strategiczny 2. Wzrost aktywności społecznej Cele operacyjne: 7.2.1. rozwój kapitału społecznego 7.2.2. wzrost dostępności i jakości usług	Błędnie cytowane cele strategiczne i operacyjne ze Strategii rozwoju społeczno-gospodarczej województwa warmińsko-mazurskiego	Uwaga uwzględniona.

				publicznych		
8.		4	Specjalizacja ta opiera się na przemyśle rolno-spożywczym, dynamicznym rozwoju rolnictwa lokalnego oraz tradycyjnym przetwórstwie żywności opartej o regionalne surowce i krótkie łańcuchy sprzedaży	Specjalizacja ta opiera się na przemyśle rolno-spożywczym, dynamicznym rozwoju rolnictwa lokalnego oraz tradycyjnym przetwórstwie żywności opartym o regionalne surowce i krótkie łańcuchy sprzedaży	Literówka – słowo opartej powinno dotyczyć przetwórstwa a nie żywności więc należy użyć formy „opartym”	Uwaga uwzględniona.
		5	Pkt.1		Literówka w słowie Radą- powinno być Radę	Uwaga uwzględniona.
9.		7	W liście dokumentów programowych dotyczących sektora żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości, na str. 7 wymieniona jest Strategia Rozwoju Turystyki Województwa Warmińsko-Mazurskiego do roku 2025		Strategia rozwoju Turystyki Województwa Warmińsko-Mazurskiego do roku 2025 – jest dokumentem w fazie projektu, jest nie zatwierdzonym dokumentem	Uwaga uwzględniona.
10.		9	(...) województwo warmińsko-mazurskie wyróżnia się na tle innych województw w Polsce liczbą gospodarstw ekologicznych – pierwsze miejsce w Polsce (dla porównania w 2010 r. – drugie miejsce)...			Uwaga uwzględniona. Oparto się na danych z 2013 r.
11.		10		Program wskazuje na budowę relacji biznes-nauka lub biznes-administracja, czy w obydwu przypadkach nie powinno opierać się na współpracy na linii biznes, nauka-administracja?	Prowadzone działania związane z planem działań Województwa w zakresie inicjowania różnego typu aktywności w ramach specjalizacji – wskazuje się na wzrost wiedzy w ramach specjalizacji. Za prace w tym obszarze odpowiedzialny jest głównie sektor nauki-powinno się budować relacje i współpracę przy kolejnych czynnościach wynikających z realizacji programu z trzema filarami – biznesem - nauką i administracją	Uwaga nieuwzględniona. W punkcie tym przytoczony jest opis diagnozy – cytata z publikacji „Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa

						warmińsko-mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy.”	
12.		10				Ujęte w SWOT słabe i mocne strony, szanse i zagrożenia wymagają dopracowania. Odbiorca dokumentu nie wie, które zapisy posiadają przypisane na etapie diagnozy wagi wyższe a które niższe-jest to ważne z poziomu istotności diagnozowanych szans i zagrożeń oraz mocnych i słabych stron. Brak takiego rozpoznania powoduje chaos w prezentowanych zapisach i sytuacji, w których czasami zapisy są względem siebie sprzeczne	Uwaga uwzględniona.
13.		11-12	W mocnych stronach jest – „Dobrze rozwinięty system edukacji oraz działalności jednostek naukowo-badawczych”, natomiast w słabych stronach – „Niedostateczna oferta kształcenia zawodowego i jego niska jakość” oraz „Niedostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb rynku pracy”.			Uważam, że stwierdzenia się wzajemnie wykluczają.	Uwaga uwzględniona.
14.		13	W szansach „Wzrost zainteresowania turystyką kwalifikowaną (szlaki kulinarne)”.	Wzrost zainteresowania turystyką kulinarną		Turystyka kulinarna to nie tylko szlaki. Jakie powiązanie ma turystyka kwalifikowana z kulinarną? Turystyka kwalifikowana to najwyższa forma specjalizacji turystycznej. Uprawianie jej wymaga specjalnego przygotowania psychofizycznego, zahartowania na trudy, umiejętności zachowania się w środowisku naturalnym i w obiektach turystycznych, a w niektórych przypadkach potwierdzonej przez właściwe organizacje umiejętności	Uwaga uwzględniona.

					posługiwania się sprzętem turystycznym.	
15.		12	Brak upowszechnienia wśród konsumentów wiedzy na temat żywności ekologicznej jej powstawania, przetwarzania...	Należy ujednoczyć zapis – jakiej dokładnie żywności program dotyczy	Program nie odnosi się w tym miejscu do obszarów których dotyczy czyli żywności tradycyjnej, regionalnej i naturalnej, rzecz jasna, wszystkie te rodzaje wysokiej jakości – wprowadza się do analizy SWOT zupełnie inny segment-ekologicznej żywności.	Uwaga uwzględniona.
16.		13	Niski poziom współpracy na linii biznes-nauka-przedsiębiorstwa sektora specjalizacji Żywności wysokiej jakości		Czy przedsiębiorstwa z sektora żywność wysokiej jakości to nie biznes?	Uwaga uwzględniona.
17.		13	Wzrost popytu na produkty naturalne regionalne i tradycyjne		Należy doprecyzować – czy chodzi tu o zapotrzebowania na wysokiej jakości produkty spożywcze naturalne, regionalne i tradycyjne.	Uwaga uwzględniona.
18.		14	Rolnicy posiadający małe gospodarstwa rolne nie mogą wykazać się konkurencyjnym potencjałem inwestycyjnym w stosunku do wielohektarowych gospodarstw		Zapis sugeruje, że jest to stwierdzenie istniejącego faktu-jest to więc słaba strona a nie zagrożenie	Uwaga uwzględniona.
19.		14	Zaciśnięcie współpracy pomiędzy instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa celem zmniejszenia biurokracji z którą codziennie walczą rolnicy ekologiczni	Zacieśnienie współpracy pomiędzy instytucjami działającymi na rzecz rolnictwa celem zmniejszenia biurokracji z którą codziennie walczą rolnicy ekologiczni	Czy ta współpraca ma dotyczyć Urzędu czy tych udręczonych biurokracją rolników ekologicznych?	Uwaga uwzględniona.
20.		14	Szanse „rozwój agroturystyki na terenach wiejskich”, Zagrożenia „duża konkurencja i związana z tym walka cenowa”	Zagrożenie „brak kategoryzacji Wiejskiej Bazy Noclegowej” lub „brak świadomości/wiedzy wynikającej z tego faktu”	Nie dostrzegamy tego typu zagrożeń	Uwaga uwzględniona.
21.		15	Zmieniające się preferencje oznaczają przełożenie na wzrost zapotrzebowania na produkcję wyrobów o nowych właściwościach	Być może chodzi tu o zapotrzebowani na wyroby opierające się o wysokiej jakości żywność tradycyjną naturalną	Autorzy dokumentu nie wyjaśniają czym są wyroby o nowych właściwościach w odniesieniu do żywności tradycyjnej, naturalnej i regionalnej?	Uwaga uwzględniona.
22.		15	Wyspecjalizowanie się w określonym asortymencie		Nie jest wiadomo czy chodzi o specjalizację regionu czy	Uwaga uwzględniona.

			(szczególnie w kontekście zbytu na rynkach zagranicznych)		poszczególnych przedsiębiorstw.	
23.		15	Korzyści związane z samoorganizacją i zrzeszaniem się przedsiębiorców w ramach samorządu gospodarczego	Zrzeszanie się i samoorganizacja przedsiębiorców w ramach samorządu gospodarczego.		Uwaga uwzględniona.
24.		16	W realizację programu zaangażowani są partnerzy z terenu województwa warmińsko – mazurskiego: 1) Samorząd Województwa Warmińsko – Mazurskiego poprzez Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa, Departament Turystyki	W realizację programu zaangażowani są partnerzy z terenu województwa warmińsko – mazurskiego: 1) Samorząd Województwa Warmińsko – Mazurskiego poprzez Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa	Departament Turystyki nie jest partnerem realizującym konsultowany program. Nie posiada też środków na jego realizację. Może natomiast działać wspomagająco, podobnie jak inne departamenty np. Departament Koordynacji Promocji – w którego kompetencjach jest promocja gospodarcza, w tym oparta o inteligentne specjalizacje regionu- jednak w dokumencie nie wskazuje się literalnie tego departamentu. Dlatego proponuje się, aby usunąć zapis Departament Turystyki.	Uwaga uwzględniona.
25.		17	Celem głównym programu jest rozwój sektora żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości oraz realizacja Strategii Rozwoju Społeczno – Gospodarczego Województwa Warmińsko – Mazurskiego.	Celem Programu jest wytyczenie kierunków rozwoju sektora żywności tradycyjnej, regionalnej i naturalnej wysokiej jakości w województwie warmińsko – mazurskim.	Na stronie 3 wskazuje się inny cel programu oraz podaje, że strategia nie jest celem realizacji programu rozwoju żywności a podstawą do jego sformułowania.	Uwaga uwzględniona.
26.		17	Dlatego ważna jest dla całej specjalizacji współpraca włączająca możliwie wielu aktorów, zarówno po stronie przedsiębiorców, jak i jednostek naukowo – badawczych i administracji	Dlatego ważna jest dla całej specjalizacji współpraca włączająca możliwie wiele podmiotów, zarówno po stronie przedsiębiorców, jak i jednostek naukowo – badawczych i	Słowo „podmiotów” bardziej oddaje specyfikę Programu	Uwaga nieuwzględniona. W punkcie tym przytoczony jest opis diagnozy – cytata z publikacji „Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw

				administracji		funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego. Żywność wysokiej jakości – raport końcowy.”
27.		19	Realizacja działań dot. edukacji konsumenta w zakresie żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości i gastronomii	Realizacja działań dot. edukacji konsumenta w zakresie żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości i zdrowego żywienia.	Program mówi o odbiorcach w postaci rolników, przedsiębiorców. Proponuje się aby zamiast słowa gastronomii użyć zdrowego żywienia.	Uwaga częściowo uwzględniona – dodano „zdrowego stylu życia”
28.		19	19-23		Wskaźniki nie zostały określone dla proponowanych działań/zadań. Nie są też wskazane tak, aby móc ocenić postęp wdrażania programu lub określić jego skuteczność po przyjętym okresie wdrażania.	Uwaga nieuwzględniona.
29.		19	Pkt. 1.3. Promocja współpracy i sieciowania podmiotów z sektora zrównoważonego, zdrowego	Promocja współpracy i sieciowania oraz zrównoważonego rozwoju sektora gospodarki opartego o wyróżniki żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości...	Czym jest sektor zrównoważony?	Uwaga uwzględniona.
30.		19	1.4 liczba zorganizowanych konkursów	Liczba zorganizowanych przedsięwzięć	Wskaźnik nie obejmuje działań wskazanych w kolumnie działanie/zadanie- odnosi się jedynie do jednego rodzaju proponowanych działań	Uwaga uwzględniona.
31.		20	1.6 utworzenie „Miasteczka Smaku” mającego na celu promocję żywności naturalnej, tradycyjnej w oparciu o	utworzenie „Miasteczka Smaku” mającego na celu promocję żywności tradycyjnej, regionalnej i	Zmiana zapisu pozwoli na zbieżność działania celem programu	Uwaga uwzględniona.

			lokalne rolnictwo...	naturalnej wysokiej jakości w oparciu o lokalne rolnictwo...		
32.		20	1.7		Proponuje się uzupełnić kto będzie odbiorcą planowanych do zorganizowania szkoleń	Uwaga nieuwzględniona. Katalog odbiorców szkoleń jest otwarty.
33.		20	1.8 Prowadzenie badań naukowych prokonsumenckich, testy jakości żywności w zakresie promowanego zrównoważonego, zdrowego stylu życia opartego o wyróżniki żywności naturalnej, regionalnej, tradycyjnej i wysokiej jakości	Prowadzenie badań naukowych prokonsumenckich, testy jakości żywności w zakresie promowanego zrównoważonego, zdrowego stylu życia opartego o wyróżniki żywności naturalnej, regionalnej, tradycyjnej wysokiej jakości	Brak usunięcia „i” powoduje wprowadzenie jeszcze jednej grupy żywności, która co prawda jest wysokiej jakości, ale nie musi być naturalna, regionalna ani tradycyjna	Uwaga uwzględniona.
34.		20	2.4 wskaźnik liczba dokonanych analiz	Liczba przeprowadzonych analiz	Zmiana zapisu	Uwaga uwzględniona.
35.			2.4,2.5,2.6		Zwraca się uwagę na brak realizującego proponowane działanie	Uwaga nieuwzględniona. Katalog Partnerów realizujących zadania jest otwarty.
36.		21	Kluczowym dla osiągnięcia tego celu strategicznego jest wprowadzenie narzędzi wspierających przedsiębiorczość dostosowaną do potencjału regionu. Zasadny jest dalszy rozwój przedsiębiorczości związanej z turystyką oraz wprowadzeniem systemu certyfikacji produktów regionalnych, a także tworzenie miejsc sprzedaży produktów żywnościowych tradycyjnych, regionalnych,		Rozwój tradycyjnej żywności, tworzenie miejsc sprzedaży produktów żywnościowych tradycyjnych, regionalnych, naturalnych wysokiej jakości, prowadzić będzie do rozwoju przedsiębiorczości, w tym m.in. związanej z turystyką.	Uwaga uwzględniona.

			naturalnych wysokiej jakości.			
37.		21	Priorytet strategiczny 2. Cele operacyjne: Poprawa konkurencyjności regionalnej oferty turystycznej i gastronomicznej na rynku krajowym i europejskim poprzez: Cel.1. Podniesienie poziomu jakości usług gastronomicznych, również świadczonych w obiektach, w których świadczony są usługi hotelarskie, w regionie Warmii i Mazur		Co to jest regionalna oferta turystyczna? w kontekście rozwoju żywności. Nie ma potrzeby wyszczególniać: również świadczonych w obiektach, w których świadczony są usługi hotelarskie, w regionie Warmii i Mazur. Podmioty chcące utrzymać dobrowolny system oznakowania powinny podlegać kontroli ze strony podmiotu przyznającego uczestnictwo w systemie.	Uwaga uwzględniona.
38.		21	Cel 1.2. Wspieranie systemu kategoryzacji obiektów agroturystycznych na obszarach wiejskich. Podmiot realizujący – Dep. Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa.	Proponujemy usunąć zapis dot. Dep. ROWiR	Departament ROWiR nie będzie chyba realizował tego celu tj. brał udział w certyfikacji Wiejskiej Bazy Noclegowej? Przykładem może być zapis w celu 2.4., który to realizuje wyłącznie W-MODR	Uwaga częściowo uwzględniona.
39.		21	Cel 1.3 Działanie: Wsparcie rozwoju modelowych produktów regionalnej turystyki kulinarnej, w oparciu o istniejącą ofertę, potencjał społeczny oraz wyróżniki Sieci Dziedzictwa Kulinarne Warmii, Mazur i Powiśla i inne wskaźniki: Liczba produktów turystycznych.		Turystyka kulinarna – to jest produkt turystyczny. Nie ma produktów regionalnej turystyki kulinarnej. Potrzeba także doprecyzowania wskaźników do proponowanych działań/zadań np. jakich produktów turystycznych, np. czy produkt – nocleg w obiekcie x jest pożądanym do tego programu wskaźnikiem?	Uwaga uwzględniona.
40.		22	Cel 2.1 Wsparcie rolników i przetwórców na przystępowanie do systemów jakości żywności	Wsparcie rolników i przetwórców w procesie przystępowania do systemów jakości żywności		Uwaga uwzględniona.

41.		23	W realizację Programu zaangażowany będzie także Departament Turystyki		Nie jest to sprecyzowane – w jaki sposób i dlaczego oraz z jakich środków? Proponuje się usunąć zapis. DT może działać wspomagająco, podobnie jak inne departamenty np. Departament Koordynacji Promocji – w którego kompetencjach jest promocja gospodarcza oparta o inteligentne specjalizacje regionu – jednak w dokumencie nie wskazuje się literalnie tego departamentu. Dlatego proponuje się aby usunąć zapis Departament Turystyki.	Uwaga uwzględniona.
42.		23	Raport końcowy z realizacji programu przygotowany zostanie we współpracy z poszczególnymi Partnerami z wykorzystaniem wskaźników zawartych w tym dokumencie		Brak szczegółów dotyczących wkładu poszczególnych Partnerów do Raportu oraz częstotliwości raportowania	Uwaga uwzględniona.
43.		Do całego dokumentu	Sformułowania: Warmia i Mazury	Województwo warmińsko-mazurskie	Program jest dla całego województwa, nie tylko dla Warmii i Mazur	Uwaga uwzględniona.
1.	Warmińsko – Mazurski Związek Pracodawców Prywatnych Mirosław Hiszpański	Cały dokument	Program odnosi się do Rozwoju żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016-2020.	Program rozwoju żywności dedykowanej, tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016-2020.	Proponuje się wprowadzenie do programu-sektora żywności dedykowanej. Analizy wykonane w ramach projektu „Żywność i żywienie w XXI wieku – wizja rozwoju polskiego sektora spożywczego” wykazały, że w ciągu najbliższych kilkunastu lat na rynku światowym szybko rósł będzie popyt na żywność dedykowaną o składzie dostosowanym do potrzeb określonych grup konsumentów np. ludzi otyłych, diabetyków czy cierpiących na choroby układu krążenia, niektóre nowotwory etc. Dodatkowo z uwagi na starzejące	Uwaga nieuwzględniona. Program dotyczy żywności regionalnej, tradycyjnej, naturalnej wysokiej jakości.

					<p>się społeczeństwa w krajach rozwiniętych, szybko będzie się także rozwijał rynek produktów spożywczych dedykowanych dla konsumentów w podeszłym wieku. Żywność dedykowana to produkty, które kierowane są do szczególnej grupy konsumentów. Stają się one coraz bardziej popularne i chętnie wybierane przez określone grupy klientów. Żywność ta charakteryzuje się wysoką jakością i jest produkowana w oparciu o określony reżim technologiczny.</p>	
1.	Hodowla Roślin Bartązek Sp. z o.o. Grupa IHAR	16	Bez zmian	<p>Uzupełnienie wykazu partnerów krajowych o: Hodowlę Roślin Bartązek Sp. z o.o. Grupa IHAR oraz Województwo Podlaskie</p>	<p>Hodowla Roślin Bartązek – aktywny udział przedstawicieli z sektora przedsiębiorstw; Woj. Podlaskie – bezpośrednio sąsiedztwo z Województwem Warmińsko - Mazurskim</p>	<p>Uwaga nieuwzględniona. Katalog partnerów jest otwarty.</p>
2.		23	Bez zmian	<p>Uzupełnienie działań/zadań Celu 2 o zagadnienie z zakresu: Czynniki warunkujących uzyskanie żywności wysokiej jakości, m.in. takich jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dobór materiału do uprawy i hodowli • Optymalne warunki uprawy (nawożenie, ochrona roślin, agrotechnika) i hodowli (warunki środowiskowe, żywienie) • Dobór metod przechowywania surowców 	<p>Odniesienie się do Regionalnej Inteligentnej Specjalizacji w obszarze: „Produkcji i usług na rzecz hodowli zwierząt, w tym produkcji karmy i paszy dla zwierząt”. Podniesienie świadomości producenta i konsumenta w zakresie całego łańcucha powstawania żywności wysokiej jakości.</p>	<p>Uwaga uwzględniona.</p>

				<ul style="list-style-type: none"> • Dobór optymalnych procesów technologicznych żywności <p>Forma realizacji: propagowanie wiedzy wśród rolników i producentów żywności; współpraca z sektorem naukowo - badawczym</p>		
3.	Hodowla Roślin Bartązek Sp. z o.o. Grupa IHAR	23	Bez zmian	<p>Uzupełnienie działań/zadań Celu 2 o zagadnienie z zakresu: Bezpieczeństwa żywności na całej długości łańcucha żywieniowego, począwszy od pierwotnej produkcji pasz, aż do żywienia zwierząt przeznaczonych do produkcji żywności włącznie.</p> <p><i>Bezpieczeństwo żywności rozumiane jako ogół warunków, które muszą być spełnione i działań, które muszą być podejmowane na wszystkich etapach produkcji i obrotu żywnością oraz środkami żywienia zwierząt gospodarskich w celu zapewnienia zdrowia i życia człowieka.</i></p> <p>Forma realizacji: propagowanie wiedzy</p>	<p>Odniesienie się do Regionalnej Inteligentnej Specjalizacji w obszarze: „Produkcji i usług na rzecz hodowli zwierząt, w tym produkcji karmy i paszy dla zwierząt.”</p> <p>Podniesienie świadomości producenta i konsumenta w zakresie bezpieczeństwa żywności.</p>	Uwaga uwzględniona.

				wśród rolników i producentów żywności; współpraca z sektorem naukowo – badawczym.		
4.	Hodowla Roślin Bartązek Sp. z o.o. Grupa IHAR	23	Bez zmian	<p>Uzupełnienie działań/zadań Celu 2 o zagadnienie: Żywność wysokiej jakości w aspekcie produkcji produktów rolnych, w tym w szczególności uprawy, zbiorów, hodowli zwierząt, którego wynikiem jest pozyskanie produktów wysokiej jakości. Forma realizacji: propagowanie wiedzy wśród rolników i producentów żywności; współpraca z sektorem naukowo- badawczym.</p>	<p>Odniesienie się do Regionalnej Inteligentnej Specjalizacji w obszarze: "Produkcji i usług na rzecz hodowli zwierząt, w tym produkcji karmy i paszy dla zwierząt." Podniesienie świadomości producenta i konsumenta w zakresie produkcji produktów wysokiej jakości.</p>	Uwaga uwzględniona.
1.	Warmińsko – Mazurska Izba Rolnicza	<p>Uwagi ogólne do „Programu rozwoju żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016 – 2020”: Nie można rozwijać sektora żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach bez zabezpieczenia odpowiedniej bazy surowcowej, dlatego należy oprócz działań skierowanych do konsumenta oraz sektora gastronomiczno – hotelarskiego, podjąć konkretne działania skierowane do rolników – producentów surowca, np. szkolenia, spotkania itp. Zasadne jest również stworzenie sieci powiązań pomiędzy rolnikami – producentami surowca, a firmami produkującymi wyroby wędliniarskie, mleczarskie, cukiernicze, piekarnicze, soki, przetwory owocowe i warzywne itp. W konsultowanym programie zabrakło działań tego typu. Dlatego też Warmińsko – Mazurska Izba Rolnicza, jako ustawowy reprezentant wszystkich rolników województwa warmińsko – mazurskiego – producentów surowca wnosi o wprowadzenie konkretnych działań skierowanych do tej grupy. Ze swej strony samorząd rolniczy zapewni wszelką pomoc zarówno w promocji tych działań, jak i organizacji szkoleń, konferencji, seminariów, itp. By żywność wysokiej jakości stała się faktyczną marką Warmii i Mazur należy pomyśleć o wprowadzeniu rzeczywistej kontroli jakości na każdym etapie produkcji (od pola do stołu) przez niezależne podmioty (państwowe), by uniknąć fałszowania żywności. Przykład: producent wędlin zrzeszony w Sieci Dziedzictwa Kulinarne Warmia, Mazury, Powiśle kupuje mięso np. duńskie w sklepach sieci Makro, przebiera je na wędliny i sprzedaje jako wyrób regionalny wysokiej jakości wyprodukowany z lokalnego surowca.</p>			Uwaga częściowo uwzględniona	

2.		19	Cel 1.1. Podmiot realizujący	Dopisać do podmiotów realizujących Warmińsko – Mazurską Izbę Rolniczą	Warmińsko – Mazurska Izba Rolnicza od wielu lat organizuje działania dot. edukacji konsumentów w zakresie żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości.	Uwaga uwzględniona.
3.		19	Cel 1.2. Podmiot realizujący	Dopisać do podmiotów realizujących Warmińsko – Mazurską Izbę Rolniczą	Warmińsko – Mazurska Izba Rolnicza od wielu lat organizuje działania dot. promocji żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości, m.in. poprzez realizację pikników: wieprzowych, zbożowych, mlecznych, wołowych z Funduszu Promocji.	Uwaga uwzględniona.
4.		20	Cel 2.2. Wymiana w zakresie praktyk/szkoleń/ wizyty studyjne (restauratorów, hotelarzy i organizacji zawodowych) Podmiot realizujący	Wymiana w zakresie praktyk/szkoleń/wizyty studyjne (restauratorów, hotelarzy, rolników i organizacji zawodowych) Dopisać do podmiotów realizujących Warmińsko – Mazurską Izbę Rolniczą	Wymiany w zakresie praktyk/szkolenia/wizyty studyjne rolników przyczynią się do produkcji surowca niezbędnego do wytworzenia regionalnej żywności wysokiej jakości. Warmińsko – Mazurska Izba Rolnicza od wielu lat organizuje szkolenia, wizyty studyjne w tym zakresie.	Uwaga uwzględniona.
5.		22	Cel 2.4. Podmiot realizujący	Dopisać do podmiotów realizujących Warmińsko – Mazurską Izbę Rolniczą	Naturalnym podmiotem realizującym tego rodzaju działania jest samorząd rolniczy jako ustawy reprezentant rolników województwa warmińsko – mazurskiego.	Uwaga uwzględniona.
1.	Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego	1	Program rozwoju żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016-2020	Program rozwoju żywności regionalnej, tradycyjnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016-2020	Określenie wielkości i ważności poszczególnych obszarów, uporządkuje nazewnictwo i ułatwi poruszanie się w sferze sektora żywności wysokiej jakości.	Uwaga uwzględniona.
2.		3	-	-	Brak jasno sformułowanych definicji: żywności tradycyjnej wysokiej jakości, regionalnej	Uwaga nieuwzględniona. Brak jest

					wysokiej jakości, naturalnej wysokiej jakości, której dotyczy przedmiot konsultacji, opartej na prawie krajowym.	określonych definicji w prawodawstwie krajowym. Przy realizacji poszczególnych projektów będą one na bieżąco określane.
3.		14	Rozwój agroturystyki na terenach wiejskich.	Rozwój turystyki wiejskiej, w tym agroturystyki i zagród edukacyjnych na terenach wiejskich.	Pojęcie agroturystyki jest pojęciem wąskim. Jeśli zapis dotyczy oceny szans oraz potencjału rozwoju sektora żywności wysokiej jakości, to należy rozpatrywać to w aspekcie szerszym, czyli rozwoju turystyki wiejskiej. Jednym z rozwojowych kierunków specjalizacji gospodarstw rolnych i agroturystycznych są zagrody edukacyjne, które poprzez realizację określonych działań edukacyjnych wpisujących się w naturalny profil ich działalności, są elementem alternatywnej formy kształcenia zorientowanym na praktyczne działanie.	Uwaga uwzględniona.
4.		19 - 20	Działanie 1.1, 1.2, 1.3, 1.6: Jak w dokumencie źródłowym.	Jak w dokumencie źródłowym z dodaniem Regionalnej Izby Gospodarczej Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie.	Przy podmiotach realizujących zadanie 1.1, 1.2, 1.3, 1.6 brak Regionalnej Izby Gospodarczej Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie, która zrzesza podmioty sektora żywności tradycyjnej, lokalnej i regionalnej oraz gastronomii, stanowiące potencjalną bazę dla planowanych do realizacji działań.	Uwaga uwzględniona.
5.		21	Działanie 1.1: Promocja dobrowolnego systemu oznakowania żywności, restauratorów, producentów i rolników	Promocja oraz podniesienie jakości dobrowolnego systemu oznakowania żywności,	Sieć Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle liczy obecnie nieco ponad 150 podmiotów. Jest to bardzo duża liczba, więc działania należałoby również skupić na	Uwaga uwzględniona.

			znakiem towarowym gwarancyjnym Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle.	restauratorów, producentów i rolników znakiem towarowym gwarancyjnym Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle.	wizytach weryfikacyjnych w podmiotach ubiegających się o członkostwo w sieci lub je przedłużających, celem sprawdzenia stanu faktycznego z deklarowanym. Promocja systemu została przeprowadzona ze środków RPO Warmia i Mazury na lata 2007-2013. Jej namacalnym wynikiem jest liczba podmiotów obecnie zrzeszonych w sieci. Działania promocyjne na tym etapie funkcjonowania sieci powinny być podejmowane również, ale należy zadbać też o jakość.	
6.		21	Działanie 1.2: Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego: Departament Turystyki, Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa.	Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego: Departament Turystyki, Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Rolnictwa, Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Olsztynie.	Wsparcie dobrowolnego systemu kategoryzacji poprzez działalność Warmińsko-Mazurskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Olsztynie.	Uwaga uwzględniona.
7.		22	Działanie 2.4: Promocja i rozwój krótkich łańcuchów żywności od rolnika i producenta do konsumenta.	Promocja i wsparcie rozwoju krótkich łańcuchów żywności od rolnika i producenta do konsumenta.	Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego poprzez swoją działalność wspiera powstawanie krótkich łańcuchów sprzedaży zgodnie za zasadą „od pola do stołu”.	Uwaga uwzględniona.
8.		22	Dodanie działania	Organizacja udziału Regionalnej Izby Gospodarczej Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie w festynach, kiermaszach, regularnej sprzedaży w galeriach na terenie Olsztyna oraz	Regionalna Izba Gospodarcza Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie jest wyposażona w 10 firmowych stoisk wystawienniczych przystosowanych do prezentacji i sprzedaży produktów regionalnych.	Uwaga częściowo uwzględniona. Działanie to wpisuje się w cel 1, działanie 1.2.

				<p>innych miast. Wskaźniki/mierniki: Liczba zrealizowanych działań Podmiot realizujący: Regionalna Izba Gospodarcza Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie</p>		
9.		22	Dodanie działania	<p>Udział Regionalnej Izby Gospodarczej Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie w targach organizowanych przez Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Olsztynie oraz wydarzeniach w Expo Arena w Ostródzie. Wskaźniki/mierniki: Liczba wydarzeń promocyjnych Podmiot realizujący: Regionalna Izba Gospodarcza Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie</p>	<p>Uczestnictwo w wydarzeniach wpisanych w kalendarz Warmińsko-Mazurskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Olsztynie oraz Expo Arena w Ostródzie stwarza możliwość stworzenia regularnych miejsc sprzedaży dla producentów żywności wysokiej jakości.</p>	<p>Uwaga częściowo uwzględniona. Działanie to wpisuje się w cel 1, działanie 1.2.</p>
10.		22	Dodanie działania	<p>Doposażenie firmowych stoisk wystawienniczych przeznaczonych do prezentacji oraz sprzedaży produktów wysokiej jakości przez członków Regionalnej Izby Gospodarczej Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie. Wskaźniki/mierniki: Liczba zrealizowanych</p>	<p>Firmowe stoiska wystawiennicze wraz z upływem czasu mogą w wyniku ich użytkowania ulec zniszczeniu, co dyskwalifikuje je z użyteczności. W dłuższej perspektywie ich używania należałoby przewidzieć potrzebę uzupełnienia ich liczby, bądź wykonania dodatkowych stoisk.</p>	<p>Uwaga nieuwzględniona.</p>

				<p>działań Podmiot realizujący: Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie</p>		
11.		22	Dodanie działania	<p>Wsparcie funkcjonowania Regionalnej Izby Gospodarczej Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie poprzez stworzenie w strukturze Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie stanowiska/etatu dla osoby zajmującej się prowadzeniem biura Izby oraz współpracą. Wskaźniki/mierniki: Rodzaj działania Podmiot realizujący: Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie</p>	<p>Regionalna Izba Gospodarcza Żywności Naturalnej i Tradycyjnej w Olsztynie jest pierwszą w Polsce izbą gospodarczą powstałą w celu rozwoju sektora żywności wysokiej jakości produkowanej lokalnie przez niewielkie zakłady przetwórcze. Celem jej działania jest również edukacja konsumentów oraz lobbowanie na rzecz zmian w prawie na korzyść małych producentów i ich postrzegania przez organy administracji rządowej. RIGŻNiT posiada osobowość prawną i obecnie zrzesza ponad 60 podmiotów zlokalizowanych na terenie województwa warmińsko-mazurskiego, w tym członków sieci „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”. Izba jako podmiot gospodarczy ma możliwość opiniowania aktów prawnych związanych z sektorem żywnościowym (w szczególności żywności naturalnej i tradycyjnej wysokiej jakości, w tym opiniowania wniosków producentów z regionu o wpis na listę produktów tradycyjnych).</p>	<p>Uwaga nieuwzględniona.</p>
12.		23	-	-	<p>Podział zadań, realizacja wskaźników oraz zaangażowanie finansowe partnerów programu nie</p>	<p>Uwaga nieuwzględniona. Charakter Programu jest otwarty i</p>

					jest jednoznacznie określone, co może mieć wpływ na skuteczność programu.	elastyczny, może ulegać modyfikacjom w trakcie realizacji w zależności od działań podjętych przez jego Partnerów i jednocześnie Realizatorów. Nie jest możliwe ściślejsze nakreślenie ram finansowych na tym etapie programowania. Budżety działań definiowane będą na bieżąco.
13.		23	Europejski Fundusz Społeczny – poprzez Program Operacyjny Kapitał Ludzki.	Europejski Fundusz Społeczny – poprzez Program PO Wiedza Edukacja Rozwój.	PO Kapitał Ludzki w nowym okresie programowania został przekształcony w PO Wiedza Edukacja Rozwój.	Uwaga uwzględniona.

19.04.2016 r.