



Seminarium „Europejski System Ochrony Produktów Regionalnych i Tradycyjnych- wskazówki praktyczne do budowy marki, promocji, wytwarzania i dystrybucji”

21 maja 2015 r., Stary Młyn, Wierzchucice gm. Sicienko

10.00 – 10.10 Wprowadzenie – *Wiesław Czarnecki, Dyrektor Departamentu Rolnictwa i Geodezji Urzędu Marszałkowskiego, Anna Kutkowska, Prezes LGD Trzy Doliny*

10.10 – 10.30 Inicjowanie i wspieranie działań na rzecz tworzenia rynku lokalnych produktów, niewykorzystanego potencjału obszarów wiejskich w Polsce.

- **Dobre praktyki - Kapusta alzacka (Chronione Oznaczenie Geograficzne) jako przykład sukcesu w wykorzystaniu lokalnego produktu** – *Anna Dybowska – Kierownik Sekretariatu KSOW, Piotr Lenart – ekspert kulinarny*

10.30 – 11.00 - Kampania promocyjna „Trzy Znaki Smaku” jako przykład działań zintegrowanych. Dobre praktyki promocyjne zarejestrowanych produktów polskich regionów – *Monika Kucia – dziennikarka i kuratorka kulinarna, promotorka kampanii Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi „Trzy Znaki Smaku”*



11.00 – 11.30 Zasady kwalifikacji i rejestracji produktów w europejskim systemie Chroniona Nazwa Pochodzenia; Chronione Oznaczenie Geograficzne; Gwarantowana Tradycyjna Specjalność - *wskazówki praktyczne – ekspert, przedstawiciel Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi;*

11.30 – 12.00 – Przerwa kawowa i degustacja produktów zarejestrowanych na LPT – *Stół Regionalnych Smaków i „Ajntopf koronowski na dziczyźnie z kotła”*

12.00 – 12.30 – Potencjał kulinarnych tradycji Kujaw i Pomorza - Produkty regionu możliwe do zgłoszenia i rejestracji – *Aleksandra Gajos - Kujawsko-Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Minikowie;*

12.30 – 13.00 Etnograficzne aspekty przygotowania dossier produktów wymagane przy rejestracji w europejskim systemie oznaczeń - *Grażyna Szelągowska – etnograf z Muzeum Etnograficznego w Toruniu, autorka wydawnictw „Kuchnia z rodowodem” i „Stary sposób na gęś”;*

13.00 – 14.00 Wielkopolskie doświadczenia z wykorzystania systemów jakości UE – *Elżbieta Zawadzka – przedstawicielka OSM TOP-TOMYŚL, producenta Wielkopolskiego Sera Smażonego oznaczonego Chronionym Oznaczeniem Geograficznym;*

14.00 – 14.30 – dyskusja

14.30 – 14.50 Produkt lokalny skarbem Warmii i Mazur, Kujaw i Krajny – dobre praktyki LGD „Trzy Doliny”. „Menu Śliwką Chmielone” – przykład promocji produktu lokalnego podczas muzycznej imprezy „Śliwka Fest”– *Grażyna Chyła-Konecka – dyrektor LGD Trzy Doliny, Piotr Lenart – ekspert kulinarny;*

14.50 – 15.20 Tworzenie marki kulinarnej w oparciu o lokalne produkty na przykładzie zintegrowanego projektu turystyczno – kulinarnego „Nich Cię Zakole”. Konkursy kulinarne NCZ – *zaproszenie do uczestnictwa - ekspert kulinarny Piotr Lenart*

- **Jagnięcina, kapusta i śliwka z Doliny Dolnej Wisły w potrawach NCZ** – konkurs NCZ dla gospodarstw agroturystycznych Doliny Dolnej Wisły na potrawę z jagnięciny.
- **Menu na „Święto Jagnięciny na Pikniku Napoleońskim”** – konkurs NCZ dla dziennikarzy kulinarnych i zajmujących się problematyką rolno - spożywczą.

15.20 - 16.30 – Obiad – oferta potraw z lokalnych produktów opracowanych i przygotowanych przez ekspertów „NCZ”.