

**UCHWAŁA NR 3176/14
ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA ŚWIĘTOKRZYSKIEGO
Z DNIA 12 LISTOPADA 2014R.**

W SPRAWIE zatwierdzenia Zasad Funkcjonowania Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie

NA PODSTAWIE art. 11 ust. 2 pkt 1, 7 i 8, art. 14 ust. 1 pkt 3 i 11 oraz art. 41 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa (Dz. U. z 2013 r., poz. 596, z późn. zm.) uchwała się, co następuje:

§ 1.

Przyjmuje się Zasady Funkcjonowania Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie w brzmieniu stanowiącym załącznik do uchwały.

§ 2.

Uchwała Zarządu Województwa Świętokrzyskiego Nr 2404/13 z dnia 11 grudnia 2013 r. (z późn. zm.) w sprawie zatwierdzenia Zasad Funkcjonowania Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie traci moc z dniem wejścia w życie niniejszej uchwały.

§ 3.

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

§ 4.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

**MARSZAŁEK
WOJEWÓDZTWA ŚWIĘTOKRZYSKIEGO**

ADAM JARUBAS

UZASADNIENIE

Uchwałą Nr XXI/373/08 Sejmik Województwa Świętokrzyskiego wyraził zgodę na przystąpienie Województwa Świętokrzyskiego do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne. W dniu 17 lutego 2010 r. Województwo Świętokrzyskie otrzymało certyfikat członka- ESRDK. Zgodnie z dokumentami programowymi ESRDK, uchwałą Zarządu Województwa Świętokrzyskiego Nr 2404/13 z dnia 11 grudnia 2013 r. przyjęto nowe Zasady Funkcjonowania Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie. Dokument ten określa kryteria przystępowania i funkcjonowania przedsiębiorstw w Sieci oraz to, jakie przedsiębiorstwa mogą przystąpić do Sieci oraz jakie zobowiązania muszą podjąć jako członkowie Sieci. W Zasadach Funkcjonowania zostały również opisane korzyści wynikające z członkostwa w Sieci oraz procedura ubiegania się o członkostwo. Dalsze doświadczenia Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego w zakresie prowadzenia spraw merytoryczno-organizacyjnych związanych z funkcjonowaniem Sieci wykazało, że powyższy dokument wymaga kolejnej korekty.

ZASADY FUNKCJONOWANIA SIECI DZIEDZICTWO KULINARNE ŚWIĘTOKRZYSKIE

ROZDZIAŁ I – INFORMACJE OGÓLNE

§ 1

1. Zasady funkcjonowania Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie (*zwane dalej „Zasadami”*), będącej częścią Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (ESRDK), są zgodne z kryteriami ESRDK i określają warunki, jakie muszą spełnić podmioty ubiegające się o członkostwo w Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie (*zwanej dalej „Siecią”*), funkcjonującej na obszarze Województwa Świętokrzyskiego, a także procedurę ubiegania się o członkostwo w Sieci oraz korzyści i zobowiązania wynikające z jego uzyskania.
2. Członkostwo w Sieci związane jest z prawem do używania logo *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie*, którego dysponentem jest Województwo Świętokrzyskie.
3. Cele funkcjonowania Sieci to:
 - 1) rozwój i promocja rynku żywności naturalnej (patrz: Słowniczek) opartej na lokalnych/regionalnych zasobach surowców;
 - 2) współpraca oraz wymiana wiedzy i doświadczeń pomiędzy członkami Sieci;
 - 3) rozwój współpracy pomiędzy regionami działającymi w ramach ESRDK;
 - 4) wzmocnienie tożsamości lokalnej/regionalnej;
 - 5) zaproponowanie konsumentom/turystom regionalnej oferty kulinarnej;
 - 6) promocja i rozwój małych i średnich przedsiębiorstw oraz gospodarstw rolnych, wzmocnianie ich konkurencyjności;
 - 7) zwiększanie świadomości producentów i konsumentów w zakresie żywności naturalnej;

- 8) podniesienie atrakcyjności kulinarnej Regionu Świętokrzyskiego (*zwanego dalej „Regionem”*);
 - 9) rozwój Regionu.
4. Za sprawy merytoryczne i organizacyjne związane z bieżącym funkcjonowaniem Sieci odpowiedzialny jest Dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska, który wyznacza pracownika do pełnienia funkcji Koordynatora Regionalnego Sieci (*zwanego dalej „Koordynatorem”*).
 5. Koordynator utrzymuje stały kontakt z członkami Sieci, współpracuje z Koordynatorem ESRDK, Zespołem ds. Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne, koordynuje akcje promocyjne, wspólne działania Sieci oraz prowadzi oficjalną podstronę internetową Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie na witrynie ESRDK.
 6. Podmiot zgłasza swoją kandydaturę z własnej inicjatywy.
 7. Nie pobiera się opłat za członkostwo w Sieci, z zastrzeżeniem możliwości ich wprowadzenia w kolejnych latach.
 8. Niniejsze Zasady wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2015 r., jednak członkowie Sieci przyjęci przed tą datą mają czas na dostosowanie się do wprowadzonych zmian do momentu złożenia kolejnego wniosku o ponowne przyznanie członkostwa, czyli najpóźniej do dnia 31 października 2015 r.

ROZDZIAŁ II - UBIEGANIE SIĘ CZŁONKOSTWO

§2

1. Członkostwo w Sieci przyznawane jest na okres 1 roku, licząc od dnia podjęcia uchwały przez Zarząd Województwa Świętokrzyskiego o przyjęciu nowych członków do Sieci.
2. Członkowie Sieci oraz podmioty aplikujące do niej powinny aktywnie uczestniczyć w rozwoju rynku żywności naturalnej i jej promocji, a także być ambasadorami Regionu oraz ESRDK. Preferowana jest żywność naturalna wytwarzana w większości z dostępnych w Regionie surowców lokalnych oraz z troską o środowisko naturalne.
3. Członkami Sieci, przy założeniu przestrzegania niniejszych Zasad, mogą być podmioty z następujących branż:
 - 1) producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie i rybactwie;
 - 2) przetwórcy żywności;

- 3) restauratorzy i właściciele innych obiektów gastronomicznych lub hotelarskich;
 - 4) hurtownicy i sprzedawcy detaliczni.
4. Kandydujące podmioty powinny:
- 1) prowadzić działalność gospodarczą lub rolniczą zarejestrowaną na terenie Województwa Świętokrzyskiego;
 - 2) przestrzegać obowiązujących przepisów prawa;
 - 3) współpracować z innymi członkami Sieci.
5. Kandydujące podmioty muszą wykazać więź z Regionem i pracować nad jego promocją. Powinny wytwarzać i używać surowców/produktów naturalnych, które spełniają co najmniej jeden z poniższych warunków:
- 1) pochodzą z Regionu;
 - 2) stanowią część kulinarnego dziedzictwa Regionu;
 - 3) zostały wyprodukowane przez podmiot, który zachowuje powiązania z Regionem.
6. Podmioty ubiegające się o członkostwo w Sieci po raz pierwszy składają wniosek na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do Zasad. Do wniosku należy dołączyć następujące załączniki:
- 1) opis działalności ze szczególnym uwzględnieniem powiązania z tradycjami kulinarnymi Regionu, metod produkcji, oraz pochodzenia surowców wykorzystywanych do produkcji na nośniku elektronicznym (*płyta CD*);
 - 2) zdjęcia dotyczące działalności (*siedziby, gospodarstwa, produktów, potraw itp.*) w formacie JPG na nośniku elektronicznym (*płyta CD*);
 - 3) potwierdzoną kopię decyzji kategoryzacyjnej (*dotyczy obiektów hotelarskich*);
 - 4) potwierdzone kopie certyfikatów ekologicznych (*dotyczy produkcji ekologicznej*);
 - 5) podpisane oświadczenie dotyczące przetwarzania danych osobowych (*wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Zasad*);
 - 6) podpisane oświadczenie dotyczące przeniesienia autorskich praw majątkowych dot. zdjęć (*wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do Zasad*);
 - 7) pięć lub więcej przepisów na potrawę, deser lub napój znajdujący się w ofercie (*dotyczy restauracji i gospodarstw agroturystycznych*) lub na wykorzystanie oferowanych produktów (*dotyczy wytwórców produktów, które nadają się do dalszego wykorzystania w gastronomii, np. owoce, warzywa, kiełbasa, twaróg, masło, konfitura itp.*) wraz ze zdjęciami tych potraw i/lub napojów (*płyta CD*);

obowiązek ten nie dotyczy podmiotów, które dopełniły go w ramach wygasającego członkostwa).

7. Ubiegając się o członkostwo na kolejny okres 1 roku, przedsiębiorcy i rolnicy winni złożyć wnioski o ponowne przyznanie członkostwa w Sieci (*wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do Zasad*) wraz z załącznikami wymienionymi w §2, ust. 6 pkt. 1 – 7 uwzględniającymi wszelkie zmiany w zakresie informacji zawartych w uprzednio złożonym wniosku. Aplikację należy złożyć nie później niż 60 dni przed datą wygaśnięcia członkostwa (*liczy się data wpływu do Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego*). Niedotrzymanie tego terminu skutkować będzie wygaśnięciem członkostwa z możliwością ponownego ubiegania się o nie dopiero po upływie 1 roku.
8. Wnioski składać można osobiście w Sekretariacie Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego lub przesyłać pocztą tradycyjną na adres:

*Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska
Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego
Al. XI Wieków Kielc 3
25-516 Kielce,*

a także za pośrednictwem Elektronicznej Skrzynki Podawczej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego na Platformie ePUAP: [/3h680wewfh/skrytka](#).

9. Dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska weryfikuje wnioski pod względem formalnym. W przypadku braków formalnych, zwraca się do wnioskodawcy z prośbą o ich uzupełnienie w ciągu 30 dni (*liczy się data wpływu do Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego*). Jeśli w wyznaczonym terminie uzupełnienie nie wpłynie do Departamentu, nierozpatrzony wniosek zostanie zwrócony pocztą do wnioskodawcy.
10. Pod względem merytorycznym wnioski weryfikuje Zespół Opiniujący ds. Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego powoływany Zarządzeniem Marszałka Województwa Świętokrzyskiego na czas nieoznaczony. Członkowie Sieci wybierają w głosowaniu jawnym swoich przedstawicieli z każdej branży (piekarniczo-cukiernicza, wędliniarska, mleczarska, pszczelarska, winiarska, owocowo-warzywna, agroturystyczna

i gastronomiczna) jako kandydatów do prac w ramach Zespołu. Dodatkowo Marszałek powołuje przedstawicieli lokalnych instytucji branży rolniczej i turystycznej.

11. Weryfikacja wniosków może być poprzedzona wizytą przedstawicieli Zespołu w miejscu działalności. Jego zadaniem będzie sprawdzenie informacji zawartych we wniosku. W innym przypadku przedstawiciel wnioskodawcy będzie zaproszony do udziału w posiedzeniu Zespołu. Posiedzenia Zespołu odbywają się co najmniej raz w roku, w zależności od liczby napływających wniosków.
12. Podczas weryfikacji wniosków przez Zespół Opiniujący, poza samymi wnioskami pod uwagę brane będą również opinie i uwagi klientów, obserwacje własne członków Zespołu oraz wyniki kontroli instytucji nadzorujących jakość i bezpieczeństwo żywności dotyczące wnioskodawcy, a także współpraca z innymi członkami Sieci.
13. Dyrektor Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska przedkłada Zarządowi Województwa Świętokrzyskiego listę podmiotów rekomendowanych do przyjęcia do Sieci.
14. Zarząd Województwa Świętokrzyskiego decyduje o przyznaniu członkostwa w Sieci na mocy uchwały.
15. Przyjęty podmiot otrzymuje certyfikat członkostwa.

§3

1. Podmioty członkowskie mają prawo do rezygnacji z członkostwa w każdej chwili. Wówczas członkostwo wygasa z dniem wpływu oświadczenia do Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska. W przypadku zawieszenia lub zaprzestania działalności związanej z członkostwem w Sieci, członkostwo wygasa z dniem, w którym nastąpiło zawieszenie lub zaprzestanie działalności.
2. O rezygnacji z członkostwa lub zawieszeniu bądź zaprzestaniu działalności, Członkowie są zobowiązani niezwłocznie poinformować Dyrektora Departamentu Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska w formie pisemnej (*wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do Zasad*).
3. Zarząd Województwa Świętokrzyskiego ma prawo do pozbawienia członkostwa w przypadku nieprzestrzegania przez podmiot Zasad lub obowiązujących przepisów prawa.

4. Wygaśnięcie członkostwa, niezależnie od jego powodu, będzie zatwierdzone przez Zarząd Województwa Świętokrzyskiego na mocy uchwały i podane do wiadomości publicznej.
5. Członkowie, którzy zawiesili lub zaprzestali działalności, których pozbawiono członkostwa, lub których członkostwo wygasło, zobowiązani są do niezwłocznego zwrotu szyldu z logo i zaprzestania używania logo. Zaniechanie tego obowiązku może skutkować wystąpieniem roszczeń po stronie Województwa dochodzonych w drodze postępowania cywilnego zgodnie z art. 296 ustawy Prawo własności przemysłowej z dnia 30 czerwca (Dz. U. 2013 nr 119 poz. 1117), a także sankcjami karnymi, o których mowa w art. 305 oraz 306 tejże ustawy.

ROZDZIAŁ III – OBOWIĄZKI PRZYJĘTYCH PODMIOTÓW

§4

1. Producenci surowców w rolnictwie, ogrodnictwie i rybactwie powinni:
 - 1) sprzedawać produkty żywnościowe, które sami wyprodukowali lub, które zostały wyprodukowane w Regionie (*preferowani są producenci stosujący ekologiczne i tradycyjne metody produkcji, producenci wykorzystujący stare odmiany roślin i rasy zwierząt oraz producenci produktów tradycyjnych i regionalnych*);
 - 2) używać logo *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie* wyłącznie w odniesieniu do produktów, które spełniają wyżej wymienione wymagania;
 - 3) na życzenie klienta opisać sposób wytwarzania wspomnianych produktów;
 - 4) rolnicy prowadzący działalność agroturystyczną powinni oferować posiłki i napoje spełniające warunki określone w §4 ust. 3 pkt. 1-2.
2. Przetwórcy żywności powinni:
 - 1) używać do produkcji surowców naturalnych pochodzących w większości z Regionu; gdy surowce do wytwarzania produktu nie występują lokalnie, można je sprowadzać z innych regionów, ze wskazaniem na regiony członkowskie ESRDK w kraju i za granicą;
 - 2) używać logo *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie* wyłącznie w odniesieniu do produktów, które spełniają wyżej wymienione wymagania;
 - 3) na życzenie klienta opisać sposób wytwarzania wspomnianych produktów oraz pochodzenie surowców wykorzystywanych do ich produkcji.
3. Restauratorzy i właściciele obiektów hotelarskich powinni:

- 1) posiadać w swojej stałej ofercie minimum 5 dań głównych i 5 dań z pozostałych kategorii (*przystawka, zupa i deser*), albo minimum 50% dań głównych i 50 % pozostałych kategorii, które spełniają jednocześnie trzy poniższe warunki:
 - a. przygotowywane są wyłącznie na bazie naturalnych składników (*mięso, ryby, nabiał, warzywa, owoce, kasze, mąki, miody, przetwory owocowo-warzywne, tłuszcze i inne*) pochodzących od producentów z Regionu (z wyjątkiem *niedostępnych lokalnie ziół, przypraw i innych naturalnych dodatków*);
 - b. mają powiązanie z tradycjami kulinarnymi Regionu, a zatem:
 - nagradzane były w konkursach na potrawę regionalną;
 - wpisane są na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi;
 - przygotowane są ze składników, które są wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, posiadają certyfikat Jakość Tradycja lub unijne oznaczenie: Chronione Oznaczenie Geograficzne, Chroniona Nazwa Pochodzenia czy Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;
 - przyrządzane są z surowców naturalnych produkowanych przez innych członków Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie;
 - są tradycyjne dla danego miejsca w świadomości lokalnej społeczności (np. przygotowywane są przez koła gospodyń wiejskich itp. lub wynikają ze specyficznego charakteru rolniczego danego obszaru, np. garus, lemieszki, zupa pokrzywowa itp.);
 - c. nie zawierają:
 - sztucznych składników poprawiających smak, zapach, barwę (*np. glutaminian sodu*);
 - sztucznych gotowych półproduktów (*np. sosy do deserów, bita śmietana w sprayu*);
 - roślinnych tłuszczów rafinowanych i utwardzanych (*np. margaryna*);
 - innych nienaturalnych dodatków;
- 2) oferować naturalne napoje produkowane lokalnie lub produkcji własnej (*wodę mineralną, wina, sok, kompoty*);
- 3) na życzenie klienta opisać sposób wytwarzania wspomnianych potraw oraz pochodzenie surowców wykorzystywanych do ich przygotowania;

- 4) wyróżniać w/w potrawy w karcie dań za pomocą logo *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie*;
 - 5) używać logo *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie* wyłącznie w odniesieniu do w/w potraw.
4. Hurtownicy i sprzedawcy detaliczni powinni:
- 1) oferować w większości żywność naturalną (ze szczególnym uwzględnieniem żywności pochodzącej od Członków Sieci);
 - 2) używać logo *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie* wyłącznie do promocji w/w produktów;
 - 3) wyraźnie oznakowywać w/w żywność lub wizualnie oddzielać ją na ekspozycji od produktów niespełniających kryteriów;
 - 4) na życzenie klienta opisać sposób wytwarzania wspomnianych produktów oraz pochodzenie surowców wykorzystywanych do ich produkcji.

§5

Członkowie Sieci mają obowiązek oddelegować przedstawiciela na co najmniej jedno szkolenie związane z tematyką ESRDK oraz żywności naturalnej i jej promocji w ciągu pierwszego roku członkostwa. Szkolenia będą organizowane przez Departament Rozwoju Obszarów Wiejskich i Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego we współpracy z innymi instytucjami. Właściciele obiektów członkowskich zobowiązani są również do przeszkolenia pracowników mających bezpośredni kontakt z klientem w zakresie założeń ESRDK, pochodzenia surowców wykorzystywanych do produkcji lub do przygotowania potraw, metod produkcji gotowych produktów i sposobu przygotowania dań. Fakt przeprowadzenia szkolenia należy potwierdzić, przesyłając do Koordynatora drogą elektroniczną skan podpisanego przez pracowników i pracodawcę oświadczenia o odbyciu szkolenia oraz o jego zakresie. Oryginały oświadczeń winny być przechowywane w siedzibie podmiotu i udostępniane do wglądu członkom Zespołu ds. Kontroli.

§6

Członkowie Sieci otrzymują w użytkowanie na czas członkostwa szyld z logo *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie* i zobowiązani są do umieszczenia go przy głównym wejściu do miejsca prowadzenia działalności lub w innym dobrze widocznym miejscu. Zobowiązani są również do stosowania w swoich materiałach reklamowych, na etykietach produktów i w karcie dań logotypu, którego wersję elektroniczną otrzymują niezwłocznie po przyznaniu

członkostwa. Winni również na swojej stronie internetowej posiadać odnośnik do polskiej wersji podstrony Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie na witrynie ESRDK.

§7

W ramach realizacji założeń Sieci w ciągu każdego roku członkostwa Członkowie zobowiązani są do aktywnego udziału w wydarzeniach organizowanych przez Województwo mających na celu promocję żywności wysokiej jakości, jak np. kiermasz produktów, targi, konkurs czy pokaz kulinarny.

§8

Podmioty, u których nastąpiła zmiana statusu prawnego, właściciela lub nazwy, nie pociągająca za sobą zmiany profilu działalności i nie powodujące niezgodności z niniejszymi Zasadami, zobowiązane są do złożenia wniosku o członkostwo w Sieci na formularzu stanowiącym załącznik nr 1 do Zasad, z dopiskiem „Aktualizacja danych”. Wniosek taki nie podlega ponownej weryfikacji Zespołu Opiniującego, przy czym jego złożenie nie wydłuża terminu, na jaki uprzednio przyznane zostało członkostwo. Z kolei podmioty, u których nastąpiły zmiany w zakresie objętym Zasadami, winny zastosować się do zapisów określonych w §2 ust. 3. Ponadto Członkowie winni niezwłocznie informować Koordynatora drogą elektroniczną o wszelkich zmianach w funkcjonowaniu przedsiębiorstwa/gospodarstwa, mających wpływ na treść informacji zamieszczonych w materiałach promocyjnych wydawanych przez Województwo oraz na stronie ESRDK (*jak np. zmiana karty menu czy wprowadzenie nowego produktu, który ma być objęty oznaczeniem za pomocą logo*).

ROZDZIAŁ IV - KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z CZŁONKOSTWA

§9

Członkowie Sieci otrzymują następujące korzyści wynikające z członkostwa w Sieci:

1. Zamieszczenie informacji o podmiocie członkowskim na stronie internetowej Samorządu Województwa Świętokrzyskiego www.sejmik.kielce.pl, <http://www.wrota-swietokrzyskie.pl/> oraz na stronie internetowej ESRDK www.culinary-heritage.com.
2. Możliwość posiadania linku do własnej strony na stronie internetowej Samorządu Województwa Świętokrzyskiego www.sejmik.kielce.pl oraz na stronie internetowej ESRDK www.culinary-heritage.com.

3. Oznakowanie siedziby przedsiębiorstwa/gospodarstwa szyldem z logo *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie*.
4. Oznakowanie produktów z użyciem logo *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie*.
5. Zamieszczanie informacji o przedsiębiorstwie/gospodarstwie w materiałach promocyjnych i informacyjnych publikowanych przez Województwo.
6. Możliwość bezpłatnego uczestnictwa w imprezach promujących żywność naturalną organizowanych lub współorganizowanych przez Województwo oraz dofinansowania przez Województwo udziału Członków w targach spożywczych w kraju i za granicą.
7. Możliwość uczestnictwa w szkoleniach i wizytach studyjnych współfinansowanych przez Województwo.

ROZDZIAŁ V - KONTROLA

§10

1. Zarząd Województwa Świętokrzyskiego zastrzega sobie prawo do kontroli podmiotów członkowskich w zakresie przestrzegania Zasad.
2. W imieniu Zarządu Województwa Świętokrzyskiego kontrolę przeprowadzać będą przedstawiciele Zespołu Opiniującego ds. Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne.
3. O terminie kontroli podmiot członkowski będzie zawiadamiany z 7-dniowym wyprzedzeniem.
4. Członkowie Sieci zobowiązani są udostępnić osobom kontrolującym z ramienia Zarządu Województwa Świętokrzyskiego wszelkie niezbędne dokumenty potwierdzające pochodzenie surowców/produktów podczas kontroli w jego siedzibie.
5. W przypadku ujawnienia faktu nie przestrzegania przez podmiot członkowski niniejszych Zasad, zastosowanie znajdą postanowienia określone w §3 ust. 3.

Słowniczek

Ponieważ w prawodawstwie krajowym nie istnieją formalne definicje żywności naturalnej, produktu tradycyjnego, regionalnego i lokalnego, toteż poniższe definicje przyjęte na potrzeby Zasad funkcjonowania Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie opierają się na zwyczajowych definicjach przyjętych przez środowiska działające w branży żywności naturalnej (*np. Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego, Związek Województw RP, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego itp.*).

Żywność naturalna - płody rolne, produkty naturalnie przetworzone, napoje i potrawy wyprodukowane na bazie lokalnych zasobów surowców. Żywność naturalna nie zawiera sztucznych dodatków (tj. *hormonów wzrostu i antybiotyków w hodowli zwierząt, konserwantów, barwników, słodzików, emulgatorów, aromatów, zagęszczaczy, wzmacniaczy smaku itp. w przetwórstwie*). Dopuszcza się stosowanie takich dodatków, które tradycyjnie (przed rokiem 1990) były stosowane przy wyrobie np. wędlin i ciast (np. *peklosól, soda, proszek do pieczenia itp.*). Pod tym pojęciem mieszczą się produkty ekologiczne, tradycyjne, regionalne i lokalne.

Produkt tradycyjny – produkt, którego jakość lub wyjątkowe cechy lub właściwości wynikają ze stosowania tradycyjnych metod wytwarzania. Mianem tym określa się wyroby wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych i oznaczone znakiem „Jakość Tradycja” oraz wpisane do unijnego rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.

Produkt regionalny - produkt, którego wysoka jakość i renoma związana jest z regionem, w którym jest wytwarzany, przy czym region nie musi być regionem w sensie administracyjnym, a może odnosić się tylko do obszaru, z którym związane jest wytwarzanie produktu. To produkt, charakteryzujący się tym, że wytwarzany jest w sposób przyjazny dla środowiska z surowców lokalnie dostępnych. Produkt regionalny stanowi wizytówkę regionu, gdyż jest wynikiem czerpania z jego niepowtarzalnego charakteru tego obszaru, i powstaje w wyniku zaangażowania lokalnej społeczności. Do produktów regionalnych objętych ochroną w ramach Unii Europejskiej należą wyroby wpisane do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia (np. *wiśnia nadwiślanka*) oraz Chronione Oznaczenie Geograficzne (np. *fasola korczyńska i śliwka szydlowska*).

Produkt lokalny – produkt rolny wytworzony bądź naturalnie przetworzony w sposób nieprzemysłowy na obszarze województwa. Nie jest on objęty ochroną prawną. Określenie „lokalny” w przepisach prawnych pojawia się w *Rozporządzeniu MRiRW z dnia 8 czerwca 2010 r. w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (z późniejszymi nowelizacjami)*, gdzie zostało sprecyzowane, że wytworzony produkt może być sprzedawany „lokalnie”, czyli w województwie, gdzie został wytworzony i w powiatach przyległych. Produkty lokalne powinny być lepszej jakości, powinny być produkowane z lokalnego, świeżego surowca, tańsze i przyjazne dla środowiska dzięki krótszemu łańcuchowi dostaw, tzw. „od pola do stołu”.

Produkt ekologiczny – produkt, który jest wytwarzany i przetwarzany zgodnie z ekologicznymi metodami produkcji i jest wolny od GMO. Rolnictwo ekologiczne to taki sposób gospodarowania, w którym nie stosuje się chemicznych środków ochrony roślin ani chemicznych nawozów, a zwierzęta karmione są przede wszystkim paszami ekologicznymi, mają swobodę ruchu i przebywają na świeżym powietrzu. Produkty ekologiczne podlegają kontroli jednostek certyfikujących i posiadają certyfikat i znak wspólnotowy „Rolnictwo ekologiczne”. Szczegóły określa *Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z dn. 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91*.

Załączniki:

- 1) wniosek o przyznanie członkostwa w Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie (*dla podmiotów ubiegających się o członkostwo po raz pierwszy*),

- 2) wniosek o ponowne przyznanie członkostwa w Sieci Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie (*dla podmiotów ubiegających się o członkostwo po raz kolejny*),
- 3) oświadczenie dot. przetwarzania danych osobowych,
- 4) oświadczenie dot. przeniesienia autorskich praw majątkowych,
- 5) oświadczenie o rezygnacji z członkostwa w Sieci *Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie*.