

This project has been funded with support from the European Commission under the Lifelong Learning Programme

Lubelskie smaki i zapachy

Pola lawendy w Prowansji, uprawy ziół w Walonii, produkcja miodu w regionie Epirusu i Nitry... Jakimi produktami mogą szczyć się regiony krajów europejskich i w jaki sposób można w każdym z nich wzmocnić sektor związany ze smakami i zapachami?

Między innymi na to pytanie starają się znaleźć odpowiedzi organizacje współpracujące w ramach projektu partnerskiego „Flavors and fragrances jobs” („Zawody związane ze smakami i zapachami”) realizowanego w ramach programu „Uczenie się przez całe życie” / Leonardo da Vinci. Dwuletni projekt zrzeszający m.in. firmy szkoleniowe, placówki edukacyjne, stowarzyszenia regionalne, centra badawcze z takich krajów, jak: Francja, Belgia, Grecja, Słowacja i Polska, ma na celu promocję sektora smaków i zapachów¹, upowszechnianie lokalnych produktów, efektywną współpracę z przedsiębiorcami i producentami oraz podniesienie ich wiedzy i kompetencji poprzez przygotowanie oferty szkoleniowej dostosowanej do ich potrzeb.

Zatem jakimi produktami może szczyć się region lubelski? Najbardziej popularnymi produktami w województwie lubelskim są m.in.: chmiel lubelski – perła Lubelszczyzny, odmiana ceniona przez doświadczonych piwowarów na całym świecie za swój znakomity i niepowtarzalny aromat; ser zabłocki – to jeden z najstarszych i najczęściej spożywanych produktów mlecznych; kapusta kwaszona kraśnicka – to produkt spożywczy wpisany w tradycję regionu lubelskiego; maliny kraśnickie – soczyste owoce tego krzewu dają niezwykłą kompozycję smaku i aromatu; jabłka kraśnickie – mają wyjątkowy smak, aromat oraz barwę nieosiągalną w innych rejonach kraju; miody pitne – tradycja produkcji miodów pitnych w Polsce przyczyniła się do dużego ich zróżnicowania.

Lubelskie produkty tradycyjne pokazują konsumentom oraz producentom jak ogromne jest bogactwo naszego regionu w zakresie produkcji tradycyjnej żywności i dziedzictwa kulturowego. Podstawą wpisu na Listę Produktów Tradycyjnych jest tradycja wytwarzania, wynosząca co najmniej 25 lat oraz szczególnie i niepowtarzalna jakość związana z metodami produkcji, które gwarantują wyjątkowe cechy i właściwości otrzymanego wyrobu. Lista produktów tradycyjnych Lubelszczyzny zawiera wiele specjałów, tworzonych już przez naszych przodków. Mają wysoką jakość, pochodzą z różnych części regionu, jak też charakteryzują się tradycyjną metodą produkcji. Cała lista produktów jest do wglądu na stronie: <http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=712>.

Gospodarka Lubelszczyzny oparta jest na rolnictwie. Dzięki dobrej jakości glebom i warunkom klimatycznym, region jest krajowym liderem wielu upraw rolnictwa i ogrodnictwa, m.in. chmielu, zbóż, warzyw, np. buraków cukrowych, również owoców: malin, porzeczek i truskawek. W ostatnich latach nastąpił dynamiczny rozwój produkcji i przetwórstwa zdrowej, certyfikowanej żywności. Ekologia i produkty naturalne stają się coraz bardziej ważne i popularne.

Od kilku lat coraz więcej uwagi poświęca się promocji regionu lubelskiego i jego produktów. Marka Regionalna „Lubelskie” to pionierska inicjatywa w skali kraju, promująca gospodarcze walory Lubelszczyzny poprzez wspieranie rodzimych produktów i usług. Początki tego projektu sięgają 2007 roku, kiedy to został opracowany logotyp marki, który zarejestrowano jako znak towarowy „Lubelskie”. Jest on wyróżnieniem dla podmiotów gospodarczych i instytucji, które mogą poszczycić się wysokiej jakości, zdrowymi, ekologicznymi produktami i usługami. Do tej

¹ Sektor smaków i zapachów obejmuje rośliny wykorzystywane do produkcji kosmetyków, rośliny aromatyczne i lecznicze, zioła, produkty rolno-spożywcze - produkty naturalne, organiczne, lokalne.

*This project has been funded with support from the European Commission
under the Lifelong Learning Programme*

pory Certyfikaty Marki Regionalnej „Lubelskie” zdobyło wiele przedsiębiorstw uznawanych w regionie za profesjonalistów w swoich branżach np.:

- Herbatpol Lublin S.A. - lider rynku produktów zielarskich, działający od ponad 60 lat,
- OSM Krasnystaw - firma z blisko 100-letnią tradycją, jest największym producentem branży mleczarskiej w regionie,
- Spółdzielnia Pszczelarska „APIS” w Lublinie - firma o bogatej, ponad 70-letniej tradycji,
- Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie - znana w całej Polsce dzięki markowym serkom „Bieluch”, funkcjonuje na rynku ponad 85 lat,
- Perła – Browary Lubelskie S.A. – firma, zajmująca się produkcją i sprzedażą piwa, jest wizytówką przedsiębiorstw regionu środkowo-wschodniego.

Więcej informacji dostępnych jest na stronie: <http://www.lubelskie.pl/?pid=890>.

W ramach projektu „Flavors and fragrances jobs”, organizacje partnerskie realizują na bieżąco działania lokalne mające na celu promocję sektora i jego produktów. W każdym kraju organizowane są spotkania i wizyty studyjne z lokalnymi przedsiębiorstwami, producentami czy innymi firmami działającymi w sektorze smaków i zapachów.

Szczegółowe informacje o realizowanym projekcie można uzyskać na stronach internetowych: <http://www.ffjobs.eu/> oraz <http://www.deinde.pl/page21.html>, a także na portalu Facebook: <https://www.facebook.com/flavorsfragrances>.

Serdecznie zachęcamy do współpracy i kontaktu!

Deinde sp. z o.o.

ul. Narutowicza 57/4,6

20-016 Lublin

tel. + 48 81 533 63 32

e-mail: leonardo@deinde.pl

Bibliografia:

http://www.lubelskie.pl/img/userfiles/files/PDF/Rolnictwo/lubelskie_produkty_tradycyjne_netOK.pdf

http://www.lublin.eu/images/upload/Przemys%C5%82_Spo%C5%BCywczy_w_Lublinie_PL.pdf

<http://www.lubelskie.pl/?pid=712>

This project has been funded with support from the European Commission under the Lifelong Learning Programme

Flavors and fragrances of Lublin

Lavender fields in Provence, growing herbs in Wallonia, honey production in the region of Epirus and Nitra... What products can make the European regions proud of, and how to strengthen the sector associated with flavors and fragrances in each of them?

Organizations working in the partnership project "Flavors and fragrances jobs" carried out within The Lifelong Programme/Leonardo da Vinci, are trying to find answers to above mentioned questions. The two-year project implemented by training companies, educational institutions, regional associations, research centers from countries such as France, Belgium, Greece, Slovakia and Poland, aims to promote flavors and fragrances jobs sector², disseminate local products, enhance effective cooperation with local enterprises and producers as well as increasing their knowledge and skills through a training offer adapted to their needs.

Thus, what products may make Lublin region proud of? The most popular products in Lublin voivodship are for example: Lublin hop – pearl of Lublin, a variety prized by experienced brewers around the world for its exquisite and unique flavor; zabłocki chesse – this is one of the oldest and most widely consumed dairy products; kraśnicka sauerkraut – food product rooted in the tradition of the Lublin region; kraśnickie raspberries – juicy fruits of this shrub give a unique flavor and aroma composition; kraśnickie apples – have a unique taste, aroma and color unattainable in other parts of the country; meads - tradition of mead production in Poland contributed to their large diversity.

Lublin region's traditional products prove to consumers and producers how great is the richness of our region in the production of traditional food and cultural heritage. The basis to enter on the List of Traditional Products is to have at least 25-year tradition of manufacturing as well as a special and unique quality associated with production methods that provide unique features and characteristics of the product. List of traditional products of Lublin region includes many specialties created already by our ancestors. They have high quality, come from different part of our region, as well as are characterized by the traditional method of production. The entire list of products is available at: <http://www.lubelskie.pl/index.php?pid=712>.

The economy of Lublin region is based on agriculture. With its good soil and climate conditions, the region is a national leader of numerous agriculture and horticulture cultivations, among others hop, grains/cereals, field vegetables like sugar beets, also fruits: raspberries, currants and strawberries. In recent years there has been a dynamic development of production and processing of healthy, certified food. Ecology and natural products become more and more important and popular.

For several years, more and more attention is paid to the promotion of Lublin region and its products. Regional Brand "Lubelskie" is a pioneering initiative in our country, promoting the economic advantages of the Lublin region by supporting local products and services. The origins of this project date back to 2007, when the logo of the brand was developed and registered as a trademark "Lubelskie". It is a distinguishing mark for businesses and institutions that can boast of high quality, healthy, ecological products and services. So far the Certificates of Regional Brands "Lubelskie" were granted to several companies in the region recognized as professionals in their respective industries, such as:

² Flavors and fragrances sector includes plants used for the production of cosmetics and perfums, aromatic and medicinal plants, herbs, agri-food products - natural, organic and local products.

This project has been funded with support from the European Commission under the Lifelong Learning Programme

- Herbapol Lublin S.A. - the market leader in herbal products, established more than 60 years ago,
- OSM Krasnystaw - a company with nearly 100 years of tradition, the largest producer of dairy products in the region,
- Spółdzielnia Pszczelarska „APIS” w Lublinie - a beekeeping cooperative with a rich, more than 70-year tradition,
- Spółdzielnia Mleczarska BIELUCH w Chełmie - known throughout the country thanks to branded dairy products "Bieluch", has been in business for over 85 years,
- Perła – Browary Lubelskie S.A. - company engaged in the production and sale of beer, the flagship of enterprises in the regions of central and eastern Poland.

More information is available on: <http://www.lubelskie.pl/?pid=890>.

Within the project "Flavors and fragrances jobs", the partner organizations implement local activities to promote the sector and its products. In each country, meetings and study visits are organized with local enterprises, producers and other companies working in the flavors and fragrances sector.

Detailed information about our project is available on websites: <http://www.ffjobs.eu/>, <http://www.deinde.pl/page21.html>, and Facebook: <https://www.facebook.com/flavorsfragrances>.

We truly encourage you to cooperate with us!

Deinde Ltd

Narutowicza 57/4,6 street

20-016 Lublin, Poland

tel. + 48 81 533 63 32

e-mail: leonardo@deinde.pl

Bibliography:

http://www.lubelskie.pl/img/userfiles/files/PDF/Rolnictwo/lubelskie_produkty_tradycyjne_netOK.pdf

http://www.lublin.eu/images/upload/Przemys%C5%82_Spo%C5%BCywczy_w_Lublinie_PL.pdf

<http://www.lubelskie.pl/?pid=712>