

Biuro Koordynatora Klastra
ul. Sadurkowska 13
05 – 620 Błędów
tel. 607 111 098
e-mail: klaster@bledow.pl



KLASTER „POLSKA NATURA”

NEWSLETTER nr 1/2019

Zapraszamy do zapoznania się z kolejną publikacją Klastra „Polska Natura”

W numerze:

- 1. Sprzedaż jabłek „amela” w sklepie Selgros Cash&Carry**
- 2. Przygotowania do produkcji jabłek według technologii „zero pozostałości” w sezonie 2019**
- 3. Rejestracja na portalu www.polskasmakuje.pl**
- 4. Wartości odżywcze jabłek marki „amela”**
- 5. Rada Klastra „Polska Natura” w poszerzonym składzie**
- 6. Wywiad z Andrzejem Stępniewskim Przewodniczącym Rady Klastra**

1. Sprzedaż jabłek „amela” w sklepie Selgros Cash&Carry

Starannie wyprodukowane jabłka w innowacyjnej technologii „zero pozostałości” pestycydów dostępne są w sklepach sieci Selgros Cash&Carry w sprzedaży detalicznej oraz w opakowaniach 6kg.



2. Przygotowania do produkcji jabłek według technologii „zero pozostałości” w sezonie 2019

Sezon 2019 wśród partnerów oraz władz Klastra rozpoczął się bardzo pracowicie i intensywnie w zakresie produkcji jabłek w technologii „zero pozostałości” pestycydów. Już od początku roku kalendarzowego 2019 w Klastrze rozpoczęto prace nad przygotowaniem do sezonu. Została opracowana technologia według, której zainteresowani sadownicy będą produkowali jabłka marki „amela”.

3. Rejestracja na portalu www.polskasmakuje.pl

Jabłka marki „amela” zostały zarejestrowane na portalu www.polskasmakuje.pl. Dzięki rejestracji jabłka uzyskały certyfikat Produkt Polski.

4. Wartości odżywcze jabłek marki „amela”

Jabłka marki „amela” zawierają ok. 83% wody, a w pozostałej części niewielkie ilości białka. Zawierają wszystkie potrzebne w diecie witaminy i sole mineralne, kwasy organiczne (jabłkowy, cytrynowy, chinowy, bursztynowy, glikolowy i inne), cukry (w tym

cukry proste – glukozę i fruktozę), błonnik, substancje pektynowe, witaminy i składniki mineralne (głównie potas, fosfor, wapń, cynk, sód, magnez i żelazo).

Jabłka amela zawierają witaminy: C, A, B1, B2, B3, B6, E, K, PP oraz kwas foliowy, ryboflawinę, tiaminę, nicynę. Zawartość składników zależy od odmiany, dojrzałości jabłka, wielkości, a także podkładki, nawożenia, gleby, wieku drzewa i obfitości owocowania, a także cięć i przebiegu pogody w danym roku. Na ogół odmiany wczesne zawierają mniej cukrów niż odmiany później dojrzewające. O smaku jabłek decyduje zawartość cukrów, olejków eterycznych, kwasów organicznych oraz sposób przechowywania.

Jabłka amela odgrywają dietetyczną rolę w żywieniu każdego człowieka. Oczyszczają jelita z resztek pokarmowych, regulują florę bakteryjną. Witaminy chronią przed zbyt wczesnym starzeniem się, regulują procesy życiowe, pomagają w walce z infekcjami. Należy pamiętać, że organizm ludzki nie potrafi gromadzić większych ilości witamin i dlatego zaleca się ich systematyczne przyjmowanie. Najwięcej witamin, w tym witaminy C, jest pod skórą jabłka, dlatego należy zjadać jabłka surowe lub gotowane czy pieczone ze skórą – choć każda obróbka termiczna przyczynia się do utraty witaminy C i A (która przede wszystkim wzmacnia układ odpornościowy).

Zasadowe sole mineralne zawarte w jabłkach amela działają odkwaszająco na organizm, co jest szczególnie ważne. Jabłka w diecie mają działanie moczopędne, przyczyniają się do zmniejszenia obrzęku nóg, poprawiają pracę wątroby, wzmacniają mięśnie, serce i układ nerwowy.

Błonnik zawarty w jabłkach amela wpływa korzystnie na perystaltykę jelit, a tym samym chroni przed zaparciami. Podczas trawienia błonnik wiąże niektóre metale ciężkie (kobalt, ołów) w nierozpuszczalne sole, które są wydalane z organizmu i dlatego o jedzeniu jabłek amela powinni pamiętać przede wszystkim nałogowi palacze papierosów i osoby pracujące w zadymionym środowisku. Błonnik ma także działanie ochronne przed rakiem jelita grubego, a oligosacharydy mają zdolność niszczenia komórek raka okrężnicy. Ponadto błonnik obniża poziom cholesterolu we krwi, zapobiegając miażdżycy, zmniejszając ryzyko zawału serca oraz pomaga regulować poziom cukru w organizmie.

Pektyny wiążą w układzie pokarmowym szkodliwe substancje i pomagają je wydaląć.

Cukry i składniki mineralne występujące w jabłkach amela są łatwo przyswajalne. Potas zwiększa napięcie mięśni, w tym mięśnia sercowego; wapń jest niezbędny do budowania kości i zębów; magnez ma działanie antyzawałowe; krzem jest niezbędny do prawidłowego wyglądu włosów i paznokci; żelazo jako składnik hemoglobiny wpływa na dotlenienie organizmu; inne składniki, jak siarka, miedź, cynk, nawet w śladowych ilościach są niezbędne dla prawidłowego funkcjonowania organizmu. Jabłka amela to pełne zdrowie!

Pestki jabłka amela są źródłem jodu.

5. Rada Kłastr „Polska Natura” w poszerzonym składzie

Na posiedzeniu Walnego Zgromadzenia Partnerów Kłastr „Polska Natura” w dniu 17 grudnia 2018 r. skład Rady Kłastr „Polska Natura” został poszerzony o następujące osoby: Robert Fatkowski, Bronisław Wróblewski, Zbigniew Beliniak.

Spośród członków Rady na Przewodniczącego Rady Klastra wybrano Andrzeja Stępniewskiego, a do pełnienia funkcji Wiceprzewodniczącego wybrano Roberta Fatkowskiego.

6. Amela – jabłko wolne od pozostałości środków chemicznych - wywiad dla sadyogrody.pl z Przewodniczącym Rady Klastra „Polska Natura” Andrzejem Stępniewskim

Produkcja jabłek to główne źródło utrzymania w gminie Błędów i całym południowym Mazowszu, a jej opłacalność spada. Przyczyny tego stanu rzeczy jest wiele. Klaster “Polska Natura” i produkcja jabłek bez pozostałości chemicznych to odpowiedź na zagrożenia dla bytu sadowników – mówi w wywiadzie dla serwisu sadyogrody.pl Andrzej Stępniewski, przewodniczący Rady Klastra “Polska Natura”, w którym produkuje się jabłka marki “amela” - jabłka bez pozostałości środków chemicznych.

Klaster “Polska Natura” to organizacja zrzeszająca sadowników i ogrodników chcących produkować owoce czyste bez pozostałości chemii. Organizacja powstała na terenie gminy Błędów, we współpracy sadowników z samorządowcami i naukowcami. Efektem działalności Klastra jest nowa marka jabłek - “amela”. Skąd ten pomysł, jak to się zaczęło i po co?

Pięć lat temu zaczęliśmy dyskutować w gronie sadowników, samorządowców, naukowców na temat spodziewanych na rynku owoców zmian w kierunku poszukiwania towaru dobrej jakości. Równolegle prowadzone były w sadach doświadczenia, których celem było wyprodukowanie jabłek bez pozostałości środków ochrony roślin - wynikały one z rosnącej konkurencji sadownictwa ekologicznego. Po uzyskaniu dobrych rezultatów tych doświadczeń wiedzieliśmy już, że można produkować takie jabłka na większą skalę. Na początku roku 2018 zdecydowaliśmy się określić te działania projektem “zero pozostałości” i zarejestrowaliśmy w Polskim Urzędzie Patentowym markę “amela” na ten produkt .

Czy ten pomysł pojawił się przed ogłoszeniem embarga, czy po?

Już po ogłoszeniu embarga. Co prawda jeszcze szła sprzedaż w tym kierunku, ale wiadomo już było, że nie będzie to trwać długo. Produkcja jabłek to główne źródło utrzymania w gminie Błędów i całym południowym Mazowszu, a jej opłacalność spada. Przyczyny tego stanu rzeczy jest wiele: trudniejszy handel z rynkami wschodnimi, nadprodukcja jabłek w Europie do czego przyczynia się przede wszystkim produkcja jabłek w Polsce; oferowanie owoców i warzyw jako produktów powszechnych i tanich, a nie wyjątkowych; niedostosowanie produkowanych odmian jabłek do potrzeb rynku; zbyt mało zdywersyfikowany poziom przetwórstwa owoców; niewłaściwe stosowanie przez niektórych producentów środków ochrony roślin, które negatywnie wpływają na konsumencką percepcję jakości i zdrowotności oferowanych owoców; wyniszczająca konkurencja cenowa między grupami producenckimi oraz indywidualnymi producentami owoców i warzyw wynikająca z dużego rozdrobnienia. Klaster “Polska Natura” i produkcja jabłek bez pozostałości chemicznych to odpowiedź na te zagrożenia dla bytu sadowników.

“amela” to, jak sami piszecie, “majstersztyk sadowniczy na skalę światową”. Naprawdę nikt oprócz sadowników z Błędowa nie produkuje jabłek bez chemii?

Być może ktoś produkuje, ale my o tym nie wiemy. Uważamy, że zrobiliśmy to jako pierwsi.

Powiedział Pan, że “amela” jest w pewnym sensie reakcją na jabłka “bio”. Ale tamte jabłka też są pozbawione chemii. Czym w takim razie różnią się od nich wasze jabłka?

Spróbuję to wyjaśnić opowiadając pewną anegdotę. Na początku stycznia byliśmy u ministra Ardanowskiego i prezentowaliśmy naszą “amelę”. Technolog wyjaśnia, na czym polega technologia produkcji, i w pewnym momencie minister mówi - słuchajcie, to jest trzeci gatunek jabłek! Bo to nie jest ani konwencja, ani BIO! Nasz produkt jest bardzo zbliżony do produktów bio, ale produkcja jest bardzo zbliżona do konwencji. Natomiast stosuje się tu szereg szczególnych “wybiegów”, przestrzega się pewnych reguł wymaganych przez tę technologię.

Dobrze. Ale jak Wam udało się wypracować te reguły?

Cztery lata temu założyliśmy Klaster, który nazywa się “Polska Natura”. W ramach tego klastra stworzyliśmy organizacyjne reguły dla produkcji przemysłowej jabłek marki “amela”. Zostało zorganizowane doradztwo dla sadowników, badania, procedura uzyskiwania znaku jakości. Klaster jest organizacją pozbawioną możliwości prowadzenia działalności gospodarczej, dlatego powołaliśmy koordynatora - Stowarzyszenie “Kraina Sadów i Ogrodów”, które jest właścicielem znaku “amela” i zajmuje się sprawami produkcyjnymi i sprzedażą. Ono firmuje produkcję jabłek. Klaster tylko organizuje sadowników.

Czy projekt jest otwarty na innych sadowników? Macie jakąś docelową liczbę producentów, którzy mogą produkować “amelę”?

Jesteśmy otwarci, ale są pewne warunki. One są ujęte w naszym Kodeksie Dobrych Praktyk, zamieszczonym na naszej stronie www.klasterpolskanatura.pl. Punkt szósty tego kodeksu mówi: “Między Partnerami nie może występować kłamstwo, nielojalności, wyzysk, zawiść i niechęć a musi dominować współpraca, otwartość, pomoc wzajemna i lojalność. Hasło “Jeden za wszystkich, wszyscy za jednego” jest w Klastrze zawsze aktualne”. Myśmy to zrobili bez pieniędzy. Tu nie ma dużego kapitału, nie ma właściciela, zarządcy, to jest wszystko wymyślone po to, żeby uaktywnić sadowników. Wszystko zaczęło się od tego, że rozmawialiśmy o tym, że obecnie ludzie nie mają do siebie zaufania, nie chcą ze sobą współpracować. Rozmyślając o historii i współczesności Polski doszliśmy do wniosku, że spróbujemy stworzyć inicjatywę, w której wezmą udział “ludzie szlachetni”. I takich właśnie partnerów szukamy - ludzi szlachetnych. Dotychczas udało nam się budować Klaster “Polska Natura” na tej bazie zaufania i solidności, wierzymy, że będzie tak dalej. Jesteśmy otwarci, ale dla szczególnych ludzi.

Jak Wam się udało zaangażować do współpracy naukowców?

Powiem tak - przez 20 lat od momentu przełomu w kraju byłem przewodniczącym Związku Pracodawców Warszawy-Mazowsza. Byłem zaangażowany w różne działania w biznesie, na SGH, w Polskiej Akademii Nauk, w związku z tym znałem wielu ważnych ludzi w Warszawie. Ponad to wcześniej działałem w konspiracji antykomunistycznej i wielu moich kolegów po przełomie poszło w politykę. Na emeryturze w gminie Błędów, we wsi Lipie osiedliłem się 15 lat temu. Zacząłem zapraszać na pogawędki moich znajomych, biznesmenów, naukowców, polityków ale również sadowników i tak zrodziła się idea klastra "Polska Natura" i jabłek bez pozostałości chemicznych.

"amela" to jabłko z "czystą etykietą". Konsumenci chcą takich jabłek, ale nie chcą drogich jabłek. Czy produkcja jabłek marki "amela" jest droższa od produkcji "konwencjonalnych" jabłek?

Wszystko zależy od tego, kto produkuje. Ci, którzy robią to pierwszy raz na pewno produkują drożej, bo kosztują ich badania. Natomiast samo prowadzenie sadu nie jest droższe, w niektórych przypadkach tańsze, bo dozowanie środków jest bardzo kontrolowane i często używa się ich mniej. Natomiast cena jest wyraźnie wyższa, ponieważ uważamy, że marża na jabłka jest skandalicznie niska. Nie będziemy sprzedawać naszych produktów za taką marżę. Zaczęliśmy od wysokiego pułapu i to trzymamy.

Sprzedajecie pierwsze jabłka z ubiegłorocznej produkcji. Jakie jest zainteresowanie kupców?

Nasze jabłka sprzedajemy w sklepach Selgros w Warszawie. Stosujemy inny marketing niż dotychczas używany do promocji jabłek. Nasze jabłko jest sprzedawane na wydzielonych stoiskach, z wyraźną informacją, że jest to jabłko wolne od pozostałości środków chemicznych. Nawet, jeżeli jabłko po sąsiedzku jest tańsze, to wiadomo dlaczego... Muszę powiedzieć, że to działa i sprzedajemy coraz więcej. W najbliższej przyszłości jabłka "amela" znajdą się w sklepach Selgros w innych miejscowościach w Polsce. Naszym produktem jest też zainteresowana centrala sieci Selgros w Szwajcarii i prawdopodobnie od przyszłego roku będziemy współpracowali na tym rynku.

Jabłka amela są prezentowane z oznaczeniem "bez pozostałości chemicznych". Klient to czyta i rozumie, że inne jabłka mają w sobie "chemię". Czy producenci jabłek "konwencjonalnych" nie mają do was pretensji?

To pan tak to odczytuje i tak to rozumie. My nie robimy negatywnej reklamy. Ale że są niesnaski, to prawda. Czujemy to.

Sprzedaż jabłek dużo droższych od pozostałych do ryzyko dla producenta. Czy sadownik produkujący jabłka bez pozostałości jest zobowiązany poświęcić tej produkcji cały sad?

Nie tylko nie musi, ale nawet nie może. Nasi doradcy oceniają indywidualnie, które miejsca w sadzie są odpowiednie do tej produkcji, bo np. nie mogą to być drzewa

rosnące przy drodze - ze względu na ołów. Jest kilka zasad, których trzeba przestrzegać przy lokalizacji kwatery jabłek "amela". Wydziela się kwatery, na których można produkować, ale oczywiście ryzyko jest zawsze, bo na razie nie wymagamy badań przed rozpoczęciem produkcji. Gdy sadownik wchodzi do programu możliwe, że nie wyprodukuje jabłek całkowicie "czystych", ale to nie znaczy, że ich nie sprzeda, a zawsze będzie w nich mniej pozostałości niż w produkowanych konwencjonalnie.

Więc jabłka bez pozostałości środków mogą być produkowane w tym samym sadzie co jabłka konwencjonalne?

Tak, z przestrzeganiem pewnych reguł. One są bardzo indywidualne, ale trzeba przestrzegać np. zasad rozpadu środków, w zależności od temperatury, deszczu itp. Doradcy pilnują tego i dają znać sadownikom, kiedy i co można użyć. Dodam jeszcze, że przy produkcji jabłek "amela" stosuje się podział środków na chemiczne w fazie wzrostu roślin i biologiczne w fazie pąkowania i kwitnienia. W zależności od szkodnika używa się różnych preparatów, może nie tak efektywnych od razu, ale koniecznych.

W razie niepowodzenia sadownik nie musi sprzedawać tych jabłek przez Stowarzyszenie „Kraina Sadów i Ogrodów”?

Jeśli chce sprzedać jabłka pod marką "amela" to musi przez Stowarzyszenie - w zamian ma wyższą cenę. Ale jeśli nie chce, to nie musi.

Czy jabłka "amela" można kupić tylko w Selgrosie?

Niekoniecznie. Już niebawem ruszy sklep internetowy, w którym będzie można kupić online jabłka "amela" w opakowaniach po 12 kg. Będziemy też z jabłek poza kategorią premium robić soki i cydr z naszymi partnerami w Górze Kalwarii i Błędowie. Zapraszamy też do Błędowa na Zofiówkę, tam jest centrum logistyczne Spółdzielni Ogrodniczej „Grójec”, gdzie można kupić jabłka "amela" bezpośrednio.

Dziękuję za rozmowę