

WISNIA bez PESTKI

nazwa / imię i nazwisko Beneficjenta

Informacja na temat realizowanej operacjiEuropejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
PROW 2014 - 2020**Działanie 16 "Współpraca"**

1. Numer umowy o przyznaniu pomocy

00028.DDD.6509.00125.2019.13

2. Tytuł operacji (krótki i zrozumiały, jedno kluczowe zdanie o operacji - maks.150 znaków)

Innowacja technologiczna, metod organizacji i marketingu w zakresie drylowania wisni w sposób taki, aby struktura owocu była naruszona w jak najmniejszym stopniu we współpracy z Politechnika Świętokrzyska.
Technological innovation, organization and marketing methods in the field of pitting sour cherries in such a way that the structure of the fruit is disturbed as little as possible in cooperation with the Kielce Politechnika Świętokrzyska.

3. Wskazanie osoby pełniacej funkcje związane z kierowaniem operacja zgodnie z umowa o przyznaniu pomocy

imię nazwisko

Mariusz Porebski

adres zamieszkania

Jęgrzna 45A, 26-140 Łączna

adres e-mail

mariusz.porebski@sodr.pl

nr telefonu

792 378 123

4. Wskazanie podmiotów wchodzących w skład grupy operacyjnej / charakter (wybrać z listy)

I. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

podmioty doradcze

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Modliszewicach, Modliszewice ul. Piotrkowska 30, 26-200
Konskie, modliszewice@sodr.pl tel. + 48 (41) 372 22 84

II. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

Jednostki naukowo-badawcze

Politechnika Świętokrzyska, al. Tysiąclecia Państwa Polskiego 7, 25-314 Kielce, international@tu.kielce.pl, tel. +
48 (41) 342 44 44

III. Nazwa/imię nazwisko
siedziba/adres
adres e-mail
nr telefonu

MSP

Suszarnia Owoców, Warzyw i Ziół Maria Chmielewska Węgrce Szlacheckie 13, 27-640 Klimontów,
krysia.chmielewska@gmail.com, tel. +48 601 831 322

IV.....

5. Słowa kluczowe umożliwiające identyfikację przedmiotu operacji (wybrać z listy)

jakosc/przetwórstwo żywności i odżywianie

6. Okres realizacji operacji (data rozpoczęcia i zakończenia realizacji operacji)

od $\begin{matrix} 0 & 1 \\ d & d \end{matrix}$ - $\begin{matrix} 0 & 1 \\ m & m \end{matrix}$ - $\begin{matrix} 2 & 0 & 2 & 1 \\ r & r & r & r \end{matrix}$ do $\begin{matrix} 3 & 1 \\ d & d \end{matrix}$ - $\begin{matrix} 1 & 2 \\ m & m \end{matrix}$ - $\begin{matrix} 2 & 0 & 2 & 2 \\ r & r & r & r \end{matrix}$

7. Źródła finansowania operacji

Środki własne

8. Całkowity budżet operacji

1 445 897,48 PLN KOSZTY CAŁKOWITE,
1 404 781,56 PLN KOSZTY KWALIFIKOWANE
1 288 075,00 PLN DOFINANSOWANIE,
819 602,12 PLN ŚRODKI EFRROW,
472,88 PLN KRAJOWE ŚRODKI PUBLICZNE

468

9. Wskazanie obszaru na poziomie NUTS 3 określonego w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 1059/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 maja 2003 r. w sprawie ustalenia wspólnej klasyfikacji Jednostek Terytorialnych do Celów Statystycznych (NUTS) (Dz. Urz. UE. L 154 z 21.06.2003, str. 1, z późn. zm.); Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 14, t. 1, str. 196), na którym realizowane będą główne zadania w ramach operacji

9.1 Kraj

9.2 Program Rozwoju Obszarów Wiejskich

Polska

2014PL06RDNP001 Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 - 2020

9.3 Główna lokalizacja realizacji operacji (NUTS3)

1

PL721 - Kielecki

9.4 Dodatkowa lokalizacja realizacji operacji (NUTS3)

1

PL722 - Sandomiersko-jedrzejski

2

...

10. Krótkie podsumowanie operacji, zawierające opis celów i głównych zadań do zrealizowania oraz wskazanie oczekiwanych rezultatów (w języku polskim i angielskim)

Przedmiot operacji dotyczy innowacji produktowej dotyczącej opracowania prototypu nowego niemającego odpowiednika na rynku urządzenia do drylowania owoców miękkich z minimalnym naruszeniem struktury owocu. Przewidywanym rezultatem operacji ma być prototyp urządzenia drylującego, które wykorzystuje technologię ultrasoniczna połączona z działaniem podciśnienia do usuwania pestki. Korzystny wpływ zastosowania ultradźwięków (noży ultrasonicznych) w procesie cięcia różnych materiałów został potwierdzony przeprowadzonym przeglądem literatury. W obecnych na rynku rozwiązaniach drylownic owoców wykorzystuje się metodę nacinania a następnie przeciskania pestki przez owoc, co w konsekwencji powoduje rozerwanie struktury owocu przez wypychana pestkę. Usuwanie w ten sposób pestki w dużym stopniu uszkadza zewnętrzną i wewnętrzną strukturę owocu - w drylowanym owocu powstają, co najmniej dwa leżące naprzeciwlegle otwory, jeden powstający w wyniku nacinania owocu przez narzędzie, które ma za zadanie usunąć pestkę oraz drugi powstający w wyniku rozerwania owocu przez wypychana pestkę. Aktualnie wykorzystywany mechanizm drylowania owoców jest praktycznie taki sam we wszystkich obecnie stosowanych urządzeniach - nie ma dla niego metod alternatywnych. W niektórych zastosowaniach spożywczych, w procesie produkcyjnym (np. owoce kandyzowane), nie można użyć tak wydrylowanych owoców, ponieważ struktura zewnętrzna i wewnętrzna owocu jest uszkodzona. Zastosowane w procesie przetwórczym technologii ultrasonicznej zapewni przewagę rynkową dzięki wprowadzeniu na rynek wysokiej jakości produktów posiadających zachowaną strukturę oraz walory smakowe. Celem operacji jest zaprojektowanie, wytworzenie oraz wdrożenie innowacyjnej technologii drylowania wiśni, jako owocu miękkiego polegającej na usunięciu wewnętrznej części owocu pestkowca (pestki), w taki sposób, aby struktura owocu była naruszona w jak najmniejszym stopniu. Dzięki zachowaniu prawie nienaruszonej struktury owocu (w owocu zostanie wycięty z jednej strony niewielki otwór pozwalający na usunięcie pestki) będzie istniała możliwość wykorzystania drylowanych wiśni w procesie np. kandyzowania, suszenia, rodzynekowania, mrożenia.

The subject of the operation concerns a product innovation concerning the development of a prototype of a new device for pitting soft fruits, unmatched on the market, with minimal disturbance to the structure of the fruit. The expected result of the operation is to be a prototype of a pitting device that uses ultrasonic technology combined with the action of a vacuum to remove the stone. The beneficial effect of the use of ultrasound (ultrasonic knives) in the process of cutting various materials was confirmed by a literature review. In the solutions of fruit stoners available on the market, the method of cutting and then forcing the stone through the fruit is used, which in turn causes the structure of the fruit to be torn apart by the pushed stone. Removing the stone in this way greatly damages the external and internal structure of the fruit - in the pitted fruit there are at least two opposite holes, one resulting from cutting the fruit by a tool designed to remove the stone and the other resulting from breaking the fruit by stuffed pit. The currently used fruit pitting mechanism is practically the same in all currently used devices - there are no alternative methods for it. In some food applications, in the production process (e.g. candied fruit), such pitted fruit cannot be used because the outer and inner structure of the fruit is damaged. The ultrasonic technology used in the processing process will provide a market advantage thanks to the introduction to the market of high-quality products with preserved structure and taste. The aim of the operation is to design, manufacture and implement an innovative technology of pitting cherries as a soft fruit, which consists in removing the inner part of the stone fruit (stone) in such a way that the structure of the fruit is as little disturbed as possible. Due to the almost intact structure of the fruit (a small hole will be cut on one side in the fruit, allowing the removal of the stone), it will be possible to use pitted cherries in the process of e.g. candying, drying, raisinating, freezing.

11. Główne korzyści, jakie będą wynikać z zastosowania poszczególnych lub wszystkich przewidywanych rezultatów operacji dla ich adresata (prosty opis, bez stosowania terminologii naukowej, w języku polskim i angielskim)

Lokalni producenci zajmujący się przetwórstwem owoców powinni być zainteresowani nową technologią ultrasoniczną drylowania owoców wiśni. Przetwórcy owoców chcą uzyskać produkty o dobrej jakości, pożądanych właściwościach fizycznych oraz lepszych walorach smakowych i odżywczych. Powinni implementować nowe procesy drylowania wiśni oparte np. na technologii ultrasonicznej. Celem nadrzędnym planowanej do realizacji operacji jest uzyskanie wiśni bez pestki, której owoc będzie się charakteryzował minimalnym uszkodzeniem struktury wewnętrznej i zewnętrznej po procesie drylowania. Na realizację celu głównego będą składać się dwa cele szczegółowe: opracowanie i zaprojektowanie prototypowego urządzenia do drylowania wiśni oraz wytworzenia i wdrożenia innowacyjnej technologii drylowania wiśni. Wybór asortymentu w postaci wiśni jest uzasadniony preferencjami rynku owocowego i grupy konsumentów, które są reprezentowane przez przemysł cukierniczy oraz są firmy zajmujące się suszeniem, kandyzowaniem owoców. Planowana realizacja projektu, wpisuje się w panujące trendy żywności naturalnej. Realizacja celów szczegółowych, przyczyni się do zmiany jakościowej produktu. Zakres oddziaływania operacji będzie miał charakter lokalny, z uwagi na niewielką skalę produkcji drylowanych wiśni w przetwórni, wchodzącej w skład grupy operacyjnej. Jednakże ze względu na rosnącą grupę odbiorców tego typu produktów opracowana innowacyjna technologia będzie mogła być wdrożona w innych regionach Polski i Europy.

Local fruit processing producers should be interested in the new ultrasonic technology of pitting cherry fruit. Fruit processors who want to obtain products of good quality, desired physical properties and better taste and nutritional values should implement new pitting processes based on e.g. ultrasonic technology. The main goal of the planned operation is to obtain pitted cherries, the fruit of which will be characterized by minimal damage to the internal and external structure after the pitting process. The implementation of the main goal will consist of two specific objectives: development and design of a prototype device for cherry pitting, and the production and implementation of innovative cherry pitting technology. The choice of the assortment in the form of cherries is justified by the preferences of the fruit market and the group of consumers, which are represented by the confectionery industry and there are companies involved in drying, candying fruit. The planned implementation of the project is in line with the prevailing trends in natural food. The implementation of the specific objectives will contribute to the qualitative change of the product. The scope of the operation's impact will be local, due to the small scale of production of pitted cherries in the processing plant, which is part of the operational group. However, taking into account the growing group of recipients of this type of products, the developed innovative technology will be able to be implemented in other regions of Poland and Europe.

12. Adres strony internetowej dotyczącej operacji

www.wisniabezpestki.sodr.pl

13. Dodatkowe informacje na temat realizowanej operacji zamieszczane z inicjatywy beneficjenta

NIE DOTYCZY

14. Osoba, która sporządziła informacje

Mariusz Porebski
Jegrzna 45A, 26-140 Łączna, tel. 792 378 123
(imie i nazwisko, adres, e-mail, tel.)

23.02.2021 r.

Data oraz czytelny podpis

DYREKTOR

mgr inż. Jerzy Dołępiel

Świętokrzyski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
w Modliszewicach
Modliszewice, ul. Piotrkowska 30
26-200 Końskie
REGON 003689090 NIP 6581950099
tel. 41/ 372-22-84 do 88; fax 41/ 372-34-86

Informacja o przetwarzaniu danych osobowych

W związku z treścią art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE – ogólne rozporządzenie o ochronie danych (Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016 r., str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2), dalej „Rozporządzenie”, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa;
2. z administratorem danych osobowych może Pani/Pan kontaktować się poprzez adres e-mail: info@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Centrali Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa;
3. administrator danych wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym Pani/Pan może kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iod@arimr.gov.pl, lub pisemnie na adres korespondencyjny administratora danych, wskazany w pkt 2;
4. zebrane dane osobowe będą przetwarzane przez administratora danych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c Rozporządzenia, w celu realizacji zadań wynikających z art. 3 ust. 1 pkt 13 w zw. z art. 6 ust. 2, art. 34 ust. 1, art. 36 ust. 1 ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 (Dz. U. z 2020 r. poz. 217, 300, 695 i 1440 w zw. z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2016 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania oraz wypłaty pomocy finansowej w ramach działania „Współpraca” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. z 2020 r. poz. 80), tj. realizacji obowiązku Beneficjenta wynikającego z § 16 ust. 1 pkt 8 tego rozporządzenia;
5. zebrane dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom publicznym uprawnionym do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa;
6. zebrane dane osobowe będą przetwarzane przez okres realizacji zadań, o których mowa w pkt 4, okres zobowiązań oraz okres 5 lat, liczony od dnia następującego po dniu upływu okresu zobowiązań w związku z przyznaniem pomocy w ramach działania „Współpraca” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Okres przechowywania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez administratora danych. Ponadto, okres przechowywania danych może zostać przedłużony na okres potrzebny do przeprowadzenia archiwizacji;
7. przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do danych, prawo żądania ich sprostowania lub ograniczenia ich przetwarzania, w przypadkach określonych w Rozporządzeniu;
8. w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Rozporządzenia, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
9. podanie danych osobowych w *Informacji na temat realizowanej operacji* wynika z obowiązku zawartego w przepisach prawa.