



Wady i zalety systemowych rozwiązań wytwarzania, certyfikacji i dystrybucji produktów o CHNP, CHOG i GTS w krajach UE



Wady i zalety systemowych rozwiązań wytwarzania, certyfikacji i dystrybucji produktów o CHNP, CHOG i GTS w krajach UE

The pros and cons of systemic solutions
for the production, certification and distribution
of PDO, PGI and TSG products in EU countries

MONOGRAFIA * MONOGRAPH



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Publikacja opracowana przez Instytut Zootechniki PIB, współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.
Instytucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

**Wady i zalety systemowych rozwiązań
wytwarzania, certyfikacji i dystrybucji
produktów o CHNP, CHOG i GTS
w krajach UE**

**The pros and cons of systemic
solutions for the production,
certification and distribution of PDO,
PGI and TSG products in EU countries**

AUTORZY MONOGRAFII
MONOGRAPH AUTHORS

José Pedro Pinto de Araújo

Nuno Carolino

Martino Cassandro

Joaquim Lima Cerqueira

Francesco Cobalchini

Sertac Dokuzlu

Metin Guldaz

Janusz Kilar

Magdalena Kilar

Wojciech Krawczyk

Maciej Oziembłowski

José Manuel Montes Pais

Paweł Paraponiak

Anna M. Salejda



**INSTYTUT ZOOTECHNIKI
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY
NATIONAL RESEARCH INSTITUTE
OF ANIMAL PRODUCTION**

**Wady i zalety systemowych rozwiązań
wytwarzania, certyfikacji i dystrybucji
produktów o CHNP, CHOG i GTS
w krajach UE**

**The pros and cons of systemic
solutions for the production,
certification and distribution of PDO,
PGI and TSG products in EU countries**



**WYDAWNICTWO
UNIwersytetu Rzeszowskiego
RZESZÓW 2019**

Recenzenci

dr hab. inż. ROBERT KUPCZYŃSKI, prof. nadzw. Uniwersytetu Przyrodniczego
we Wrocławiu
prof. dr hab. BRONISŁAW BORYS, Instytut Zootechniki PIB, Zakład Doświadczalny
Kołuda Wielka

Redaktor naukowy

dr WOJCIECH KRAWCZYK, Instytut Zootechniki PIB

Opracowanie redakcyjne i korekta

ANNA SZYDŁO

Opracowanie techniczne i łamanie

ALICJA OCZOŚ

Korekta techniczna

EWA KUC

Projekt okładki

KRZYSZTOF PALECZNY

© Copyright by

Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2019
Instytut Zootechniki, Państwowy Instytut Badawczy, Kraków 2019

ISBN 978-83-7996-729-2

1671

WYDAWNICTWO UNIWERSYTETU RZESZOWSKIEGO

35-310 Rzeszów, ul. prof. S. Pigoń 6, tel.: 17 872 13 69, tel./faks: 17 872 14 26

e-mail: wydaw@ur.edu.pl; <http://wydawnictwo.ur.edu.pl>

Wydanie I, format A5, ark. wyd. 8,00, ark. druk. 12,125, zlec. red. 101/2019

Druk i oprawa: Drukarnia Uniwersytetu Rzeszowskiego

Spis treści

Wstęp	9
Introduction	11
Jak oznaczenia ChNP, ChOG i GTS mogą zwiększać zyski ze sprzedaży żywności	13
Portugalskie mięso z oznaczeniem ChNP i ChOG oraz rasy lokalne	35
Zastosowanie Chronionej Nazwy Pochodzenia na przykładzie wołowiny Mertolenga ChNP	65
Oznaczenia geograficzne produktów pochodzenia zwierzęcego w Turcji	85
Wytwarzanie, certyfikacja i dystrybucja krupnioków śląskich jako ChOG ...	101
Tradycyjne uwarunkowania produkcji wysokiej jakości jagnięciny w regionie Podhala z uwzględnieniem działań służących poprawie ekonomiki jej produkcji	119
Podkarpacki miód spadziowy jako przykład produktu objętego systemem Chronionych Nazw Pochodzenia	141
Łańcuch produkcji serów o ChNP w regionie Veneto	161
Literatura	177
Noty o autorach	191

Contents

Wstęp	9
Introduction	11
How PDO, PGI and TSG label can improve the profit of food	13
Portuguese PDO / PGI meat and local breeds	35
Using a Protected Designation of Origin: the example of “Carne Mertolenga DOP”	65
Geographical indications of animal originated products in Turkey	85
Production, certification and distribution of <i>Krupnioki śląskie</i> as PGI	101
Traditional determinants of high quality lamb production in the Podhale region with consideration of actions to improve the economics of its production	119
Honeydew honey from Podkarpacie regions an example of a Protected Designation of Origin product	141
The production chain of PDO cheese in Veneto	161
Bibliography	177
Note the authors	191

Wstęp

Wspólna polityka rolna (WPR) od 1962 roku związana jest z przedsięwzięciami sektora rolnego sprzymierzonymi z konsumentem. Pierwotnym celem WPR było zapewnienie samowystarczalności w zakresie zagwarantowania żywności społeczeństwu. Po reformie przeprowadzonej w 1992 roku Wspólna polityka rolna skierowała swoją uwagę na zagadnienia społecznej struktury wsi, ochrony środowiska i bezpieczeństwa żywności. Obecne i przyszłe priorytety przedstawione przez Komisję Europejską w 2018 roku dotyczą poza ochroną środowiska i przeciwdziałaniami zmian klimatu także tego zagadnienia. Cele związane z bezpieczeństwem żywności równoważą potrzeby konsumentów państw Unii Europejskiej, w których od lat zwiększa się zainteresowanie żywnością produkowaną tradycyjnymi metodami o znanym pochodzeniu. Ambicje odbiorców znalazły odzwierciedlenie w europejskim prawodawstwie zmierzającym w kierunku wytwarzania, certyfikacji, dystrybucji i promowania żywności wysokiej jakości. W ostatniej dekadzie dwudziestego wieku Unia Europejska przyjęła szereg aktów prawnych obejmujących szczególną ochroną producentów wytwarzających żywność wyróżniającą się jakościowo, której cechy związane są z obszarem geograficznym i tradycją. Chcąc nadać im specjalny charakter, stworzyła europejski system oznaczeń. Jego ideą jest informowanie odbiorców o nabyciu produktu wysokiej jakości i ochrona przed agropiractwem. W ramach tych regulacji od 1992 roku, wzorując się na francuskich i włoskich przepisach: *appellation d'origine contrôlée* oraz *denominazione di origine controllata* wyróżnia się produkty o Chronionej Nazwie Pochodzenia (ChNP), Chronionym Oznaczeniu Geograficznym (ChOG) i Gwa-

rantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS). O tym jak ważna jest dla konsumenta żywność dobrej jakości świadczą regularnie przeprowadzane w krajach UE badania Eurobarometru. Sondaże przeprowadzone w grudniu 2017 roku ujawniły, że 55% mieszkańców Wspólnoty Europejskiej uważa za jedno z głównych zadań rolników zaopatrywanie społeczeństwa w żywność dobrej jakości. 62% twierdzi, że zapewnienie takiej żywności powinno być głównym priorytetem WPR, a trzy czwarte uznało, że dokonywany przez nich wybór produktów w znacznym stopniu jest uzależniony od specjalnego oznaczenia jakości związanego z obszarem geograficznym i tradycją. Oczekiwania społeczne wyrażone w tych ankietach zostały scharakteryzowane w niniejszej monografii przez naukowców i producentów z Polski, Włoch, Portugalii i Turcji. Autorzy w poszczególnych rozdziałach charakteryzują i przybliżają problemy wad i zalet systemowych rozwiązań dotyczących wytwarzania, certyfikacji i dystrybucji produktów wyróżniających się jakością w krajach Unii Europejskiej.

Dr Wojciech Krawczyk

Zakład Systemów

i Środowiska Produkcji

Instytut Zootechniki PIB

Introduction

Since 1962, the Common Agricultural Policy (CAP) has been associated with the agricultural sector ventures allied with consumers. The original purpose of the CAP was to ensure self-sufficiency and food security to the population. Following the reform of 1992, the Common Agricultural Policy turned its attention to the issues of rural social structure, environmental protection, and food security. The present and future priorities, presented by the European Commission in 2018, include this issue in addition to environmental conservation and combating climate change. The food security objectives balance the needs of consumers in EU Member States, in which the interest in traceable food produced using traditional methods has been growing for many years. Consumer ambitions are reflected in the European legislation, which is aimed at production, certification, distribution and promotion of high quality foods. In the 1990s, the European Union adopted numerous pieces of legislation providing special protection to producers of quality foods, the characteristics of which are linked to the geographical area and tradition. In an effort to grant them special status, the EU created the European system of protected designations. The idea of this scheme is to inform the consumers that they buy high quality products and to protect against food piracy. As part of these regulations, the EU schemes of Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI), and Traditional Speciality Guaranteed (TSG) were introduced in 1992 along the lines of French and Italian regulations (*appellation d'origine contrôlée* and *denominazione di origine controllata*). The importance of high quality food

to the consumers is evidenced by Eurobarometer surveys conducted regularly in the EU countries. The surveys carried out in December 2017 revealed that 55% of the European Community residents consider delivery of good quality food to the population as one of the main roles of farmers, 62% of the respondents claimed that provision of this food should be the CAP priority, and 75% acknowledged that their choice of the products is largely determined by special designation of quality related to geographical area and tradition. The social expectations expressed in these surveys were described in the present monograph by scientists and producers from Poland, Italy, Portugal and Turkey. In the specific chapters, the authors deal with the pros and cons of systemic solutions for the production, certification and distribution of outstanding quality products in the European Union countries.

Wojciech Krawczyk, PhD

Department of Production Systems
and Environment

National Research Institute
of Animal Production

Jak oznaczenia ChNP, ChOG i GTS mogą zwiększać zyski ze sprzedaży żywności

How PDO, PGI and TSG label can improve the profit of food

W 1992 roku, zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92, Unia Europejska wprowadziła system ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych, natomiast rozporządzenie (EWG) nr 2082/92 dotyczyło świadectw o szczególnym charakterze dla produktów rolnych i środków spożywczych. W 2006 roku, w celu usprawnienia systemu, wyżej wymienione rozporządzenia zostały zastąpione odpowiednio rozporządzeniami (WE) nr 510/2006 i (WE) nr 509/2006, bez zmiany zakresu stosowania i wykonalności.

Rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 z 21 listopada 2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych połączyło wcześniejsze rozporządzenia (WE) nr 509/2006 i (WE) nr 510/2006 w jedne ramy prawne. W rozporządzeniu tym ujęto nowe systemy zapewniania jakości, takie jak stosowane fakultatywnie określenie „produkt górski” czy „produkt rolnictwa wyspiarskiego”.

Zgodnie z wyżej wymienionymi rozporządzeniami oraz w ramach nowego ukierunkowania wspólnej polityki rolnej (WPR), promuje się wśród rolników koncepcje zintegrowanego rozwoju obszarów wiejskich poprzez różnicowanie gospodarki wiejskiej. Dzięki temu producenci, a szczególnie ci działający na terenach o niekorzystnych warunkach gospodarowania, mogą w łatwy sposób promować swoje produkty o wyjątkowych cechach. Uzyskują wyższe ceny rynkowe, zwiększają swoje dochody, a konsumenci

nabywają produkty dobrej jakości o gwarantowanym pochodzeniu geograficznym.

Definicje produktów o ChNP, ChOG i GTS

Oznaczenie ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia) jest umieszczane na wybranych produktach tradycyjnych. Znak ten odnosi się do regionu wytwarzania określonych produktów o cechach ściśle powiązanych z danym obszarem geograficznym, jedynym, w którym może być wytwarzany. Wszystkie produkty ChNP podlegają szeregowi tradycyjnych skodyfikowanych regulacji w ramach szczegółowej specyfikacji produktu sporządzonej przez Komisję Europejską.

Procedura ta określa charakterystykę produktu, począwszy od technologii wytwarzania po zasady znakowania i wprowadzania do obrotu. W celu zarejestrowania znaku ChNP produkty muszą przejść złożoną procedurę walidacji. Wyłącznie te produkty, które pomyślnie przejdą ten proces będą oznakowane symbolem ChNP oraz europejskim logo (rys. 1), dzięki którym będą rozpoznawane jako produkty o wyjątkowej jakości. Produkty żywnościowe chronione znakiem ChNP we Włoszech to np. sery Parmigiano Reggiano i Grana Padano, oraz Redykołka i Oscypek w Polsce.



Rys. 1. Europejskie logo produktów ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia)

- „Nazwa pochodzenia” to miano, którym określa się produkt:
- (a) pochodzący z określonego miejsca, regionu lub w wyjątkowych przypadkach kraju,
 - (b) którego jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą
 - (c) szczególnego środowiska geograficznego stworzonego przez czynniki naturalne i ludzkie,
 - (d) którego wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

Oznaczenie ChOG (Chronione Oznaczenie Geograficzne) to symbol umieszczany na produktach, które muszą być produkowane, przetwarzane lub przygotowywane na obszarze geograficznym, z którym mają być kojarzone. Unia Europejska przydziela znak ChOG jedynie takiemu produktowi, który posiada renomę, cechy charakterystyczne lub jakość wynikającą z obszaru, z którym ma być kojarzony. Jedynie produkty, które pomyślnie przejdą ten proces będą mogły używać znaku ChOG oraz europejskiego logo (rys. 2). Przykładami produktów pochodzenia zwierzęcego oznaczonych znakiem ChOG są we Włoszech świeży ser Burrata di Andria, wyrób mięsny Mortadella di Bologna lub Bresaola della Valtellina, oraz w Polsce Wielkopolski ser smażony, Kiełbasa lisecka, Kiełbasa biała parzona wielkopolska.



**Rys. 2. Europejskie logo produktów ChOG
(Chronione Oznaczenie Geograficzne)**

„Oznaczenie geograficzne” to nazwa, którą określa się produkt:

- (a) pochodzący z określonego miejsca, regionu lub kraju,
- (b) którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna w głównej mierze wynika z tego pochodzenia geograficznego,
- (c) którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na określonym obszarze geograficznym.

Skrót GTS (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność) jest umieszczany na produktach, które muszą posiadać tradycyjną nazwę i cechy charakterystyczne odróżniające je od innych, podobnych produktów. Cechy te nie mogą wynikać z obszaru, na którym produkt jest wytwarzany ani z osiągnięć postępu technicznego zastosowanych w procesie produkcji. Jedynie produkty, które posiadają te tradycyjne nazwy i szczególne cechy będą mogły używać znaku GTS oraz europejskiego logo (rys. 3). Przykładami produktów żywnościowych chronionych znakiem GTS są świeży ser Mozzarella we Włoszech oraz Kielbasa krakowska sucha staropolska w Polsce. Po uzyskaniu rejestracji produkt GTS może być wytwarzany w dowolnym kraju UE.



**Rys. 3. Europejskie logo produktów GTS
(Gwarantowana Tradycyjna Specjalność)**

„Gwarantowana Tradycyjna Specjalność” to oznaczenie produktu, który:

- (a) otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce,
- (b) został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

Właściwe organy odpowiedzialne za kontrole urzędowe

W każdym kraju UE działają agencje upoważnione do wydawania certyfikatów przedsiębiorstwom, przeprowadzania kontroli we współpracy z Dyrekcjami Generalnymi ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, sprawdzania zgodności ze specyfikacją, certyfikacji przedmiotowych produktów, oraz prowadzenia rejestru przedsiębiorstw upoważnionych do używania znaków ChNP, ChOG i GTS.

We Włoszech nadzór powierzono właściwemu organowi publicznemu uznawanemu przez Komisję Europejską. Rolę tę pełni włoskie Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej, Leśnej i Turystycznej, które przewodzi właściwym strukturom zajmującym się nadzorem i publiczną kontrolą produktów. Są to Centralny Inspektorat Ochrony Jakości i Zapobiegania Oszustwom w Produktach Rolno-Spożywczych (ICQRF), Komenda Karabinierów ds. Ochrony Rolno-Spożywczej/Karabinierzy z Departamentu Ochrony Rolno-Spożywczej (RAC), Jednostka ds. Leśnych, Środowiskowych i Rolno-Spożywczych (CU-FAA) oraz Władze Portowe – Straż Przybrzeżna.

We Włoszech w celu uzyskania dla produktu oznaczenia ChNP, ChOG lub GTS, należy złożyć wniosek do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej, Leśnej i Turystycznej (MPRZLT). Wnioski o rejestrację mogą składać wyłącznie grupy producentów przynależne do danego obszaru, które chcą objąć określony

produkt ochroną. Wniosek powinien wymieniać wszystkie charakterystyczne cechy produktu, jego historyczne związki z regionem, specyfikację produktu oraz uznany przez MPRZLT organ certyfikujący, który zweryfikuje zgodność produktu z jego specyfikacją.

Po zakończeniu przez MPRZLT analizy wniosku i jego zatwierdzeniu, dokument zostaje złożony do właściwej Komisji UE, która weryfikuje jego zgodność z Rozporządzeniem nr 1151/2012. Po zaakceptowaniu wniosku o przydzielenie znaku ChNP, ChOG lub GTS przez Komisję dokument zostaje opublikowany w Dzienniku Urzędowym UE, i jeśli w ciągu 3 miesięcy nie zostanie wniesiony sprzeciw, produkt otrzymuje odpowiednie oznaczenie i jest wpisany do rejestru chronionych nazw. Kontrolę i certyfikację produktów powierza się niezależnym organom kontrolnym, które mogą mieć charakter publiczny lub prywatny i działać jako jednostki certyfikujące. Jednostki te autoryzowane są przez włoskie Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej, Leśnej i Turystycznej, a w przypadku podmiotów prywatnych muszą być akredytowane przez krajową jednostkę akredytującą (Accredia). Jeżeli chodzi o prowadzenie autokontroli przez producentów, przewiduje się, że uprawnione konsorcja mogą pełnić funkcje ochrony i kontroli produkcji poprzez określonych Agentów Nadzoru, którzy z kolei są uznawani przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej, Leśnej i Turystycznej i zarejestrowani w specjalnym rejestrze.

Produkty oznaczone symbolami ChNP, ChOG i GTS są synonimem tradycji, jakości i autentyczności. Nawiązują do wysokogatunkowych produktów wyrażających bliski związek z terytorium pochodzenia (Loureiro i McClusky, 2000). Wytwarzane są według rygorystycznych kryteriów, gwarantujących jakość produktu, bezpieczeństwo konsumenta i poszanowanie środowiska. Przestrzeganie przepisów produkcji i rygorystyczne kontrole odróżniają produkty ze znakiem ChNP, ChOG i GTS od innych wy-

robów jakością i gwarancją bezpieczeństwa żywności. Włochy są czołowym krajem europejskim pod względem liczby produktów o ChNP, ChOG i GTS jest ich w tym kraju 337, z czego 299 zarejestrowanych.

Europejska baza danych DOOR

Unijna baza danych DOOR obejmuje listę produktów rolnych i środków spożywczych, zarejestrowanych lub oczekujących na rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) (Dias i Mendes, 2018). W bazie tej można znaleźć wszystkie produkty o ChNP, ChOG i GTS według kraju, rodzaju, oznaczenia i daty złożenia wniosku. Widoczny poniżej rys. 4 przedstawia stronę startową bazy danych DOOR, znajdującą się pod adresem: <https://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>



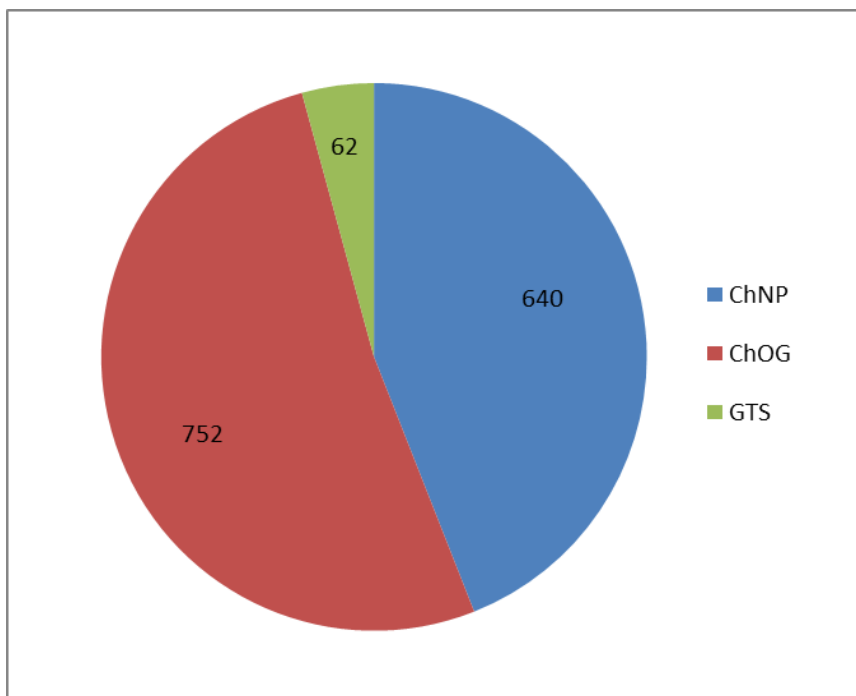
The screenshot shows the start page of the DOOR database. At the top left is the European Commission logo. Below it, there are navigation links: "Avviso legale", "Domande e risposte", "Ricerca", "Per contattarci", "Login 3C/3CG", "polski (pl)", and "Commissione europea > Agricoltura e Sviluppo rurale > Agricoltura e alimentazione > DOOR > Browse". There are also three circular icons representing different types of designations: a blue one for DOP, a yellow one for ChOG, and a red one for GTS. Below the navigation is a list of the latest designations: "Latest registered designations", "Latest published designations", and "Latest applied designations". The main part of the page is a table with columns: "Numero del fascicolo", "Paese", "Nome", "Tipo di domanda", "Date", and "Situazione". The table shows three entries for Poland (Polonia) under the category "Classe 1.3. Formaggi": "Redykolka" (DOP, 01/12/2009), "Oscypek" (DOP, 14/02/2008), and "Brynzka Podhalańska" (DOP, 12/06/2007). The table has a search bar and a "showAll" button.

Numero del fascicolo	Paese	Nome	Tipo di domanda	Date	Situazione
PL_PDO00050588	Polonia	Redykolka	DOP	01/12/2009	Registrata
PL_PDO00050451	Polonia	Oscypek	DOP	14/02/2008	Registrata
PL_PDO00050450	Polonia	Brynzka Podhalańska	DOP	12/06/2007	Registrata

Rys. 4. Internetowa strona startowa bazy danych DOOR

Według bazy danych DOOR (2019), całkowita liczba zarejestrowanych na świecie produktów o ChNP, ChOG i GTS wynosi

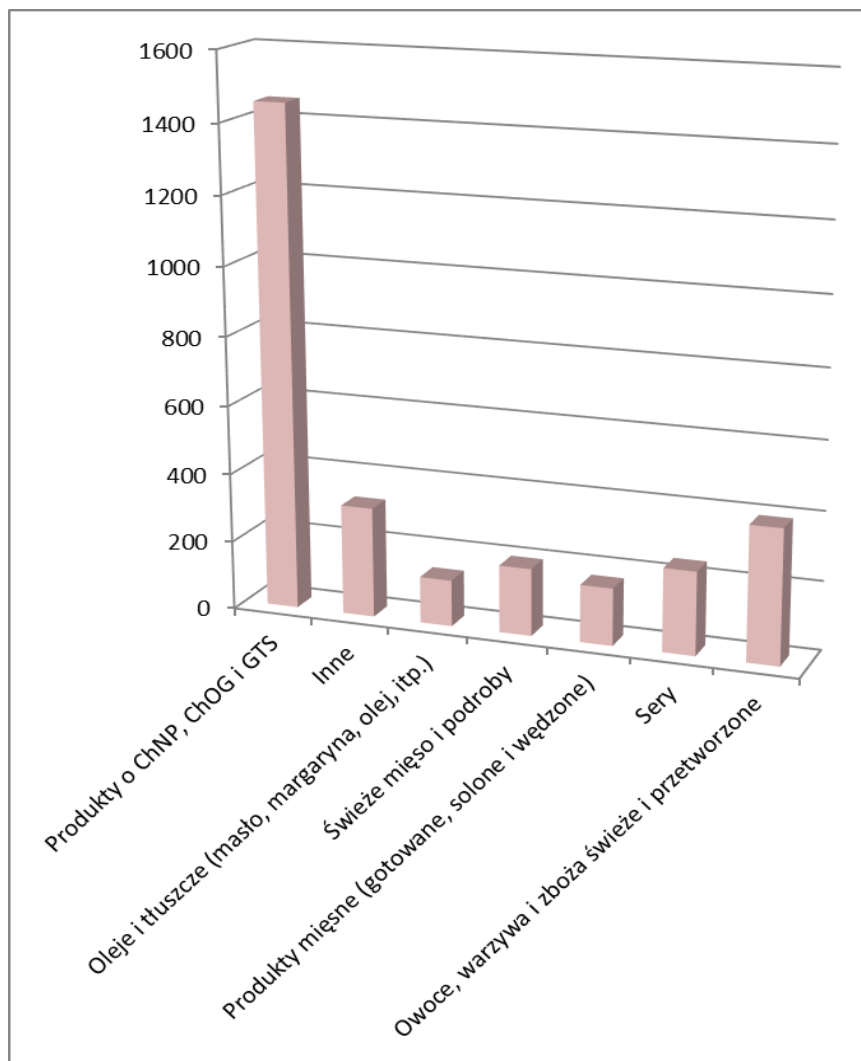
1454 (rys. 5), jeśli dodamy do nich 253 produkty oczekujące na rejestrację będzie ich 1707.



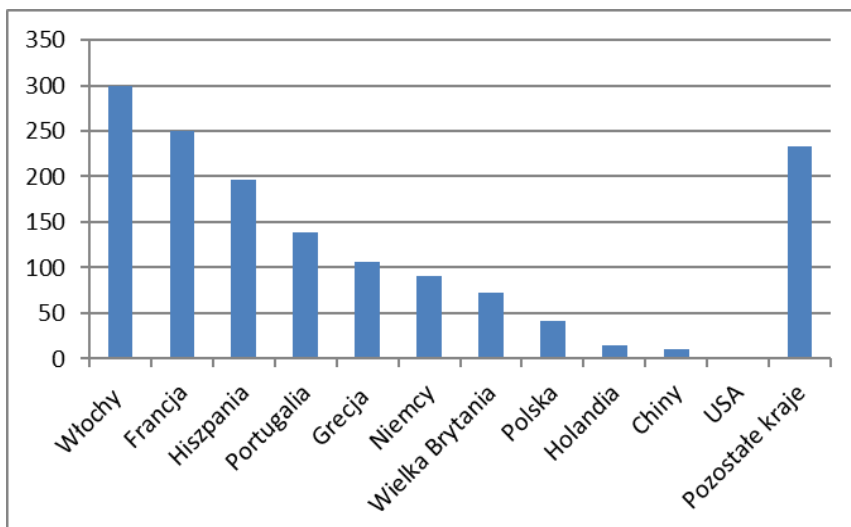
Rys. 5. Liczba rejestracji według systemu certyfikacji (DOOR Database, 2019)

W porównaniu do danych sprzed dwóch lat (2017), całkowita liczba produktów zarejestrowanych wzrosła o 66 (4,8%), liczba produktów ChNP o 18 (2,9%), liczba produktów ChOG o 41 (5,8%) liczba produktów GTS o 7 (13%). Najliczniej certyfikowanym systemem jest ChOG, następnie ChNP i GTS. Najwięcej produktów zarejestrowano w kategoriach „Owoce, warzywa i zboża” oraz „sery”. Kategorie „produkty mięsne”, „mięso świeże” oraz „oleje i tłuszcze” są również licznie reprezentowane (rys. 6). Kraje południowej Europy mają największą liczbę rejestracji produktów o ChNP, ChOG i GTS. Przewodzą Włochy i Francja (38%), które szczytą się długą

tradycją krajowej ochrony i promocji produktów. Następne są Hiszpania, Portugalia i Grecja. Polska zarejestrowała 41 produktów: 8 o ChNP, 23 o ChOG i 10 o GTS (rys. 7). We wrześniu 2019 roku dokonano oceny kolejnych 253 produktów z całego świata: 95 o ChNP, 140 o ChOG i 18 o GTS.



Rys. 6. Liczba rejestracji według kategorii produktu (DOOR Database, 2019)



Rys. 7. Liczba rejestracji według krajów (DOOR Database, 2019)

Jak rozpoznać i odróżnić żywność dobrej jakości oraz oznaczoną symbolami ChNP, ChOG i GTS od jej imitacji

Na całym świecie włoska żywność jest doceniana za wysoką jakość, osiągniętą dzięki wielowiekowej tradycji i przywiązaniu do doskonałości. Dziedzictwo to zostało uznane przez Unię Europejską poprzez oznaczenia ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia), ChOG (Chronione Oznaczenie Geograficzne) i GTS (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność). W szczególności znakami tymi opatrzone produkty sektora żywnościowego, takie jak: sery, świeże mięso, owoce, warzywa, oliwę, ocet, przyprawy i inne. Wyroby te stanowią odzwierciedlenie regionalnych kultur, w przypadku których swoiste właściwości produktu nie mogą być odtworzone czy imitowane gdzie indziej. Jednym ze sposobów potwierdzenia autentyczności produktu jest sprawdzenie, czy na etykiecie widoczne są oznaczenia ChNP, ChOG i GTS. Znaki te pozwalają konsumentowi odróż-

nić produkt oryginalny od jego imitacji (rys. 8) (Aprile i wsp., 2012). Zjawisko fałszowania produktów żywnościowych jest dobrze znane i szeroko rozpowszechnione. W samej tylko Unii Europejskiej stosunek podrobionych do autentycznych produktów włoskich będących w sprzedaży wynosi 1:1. We Włoszech, straty z tego tytułu wynoszą obecnie ponad 54 mld euro rocznie, kwota ta znacznie przewyższa rzeczywistą wartość agropiractwa, którą szacuje się na sześć miliardów euro (Confagricoltura, 2019). Roberto Moncalvo, prezes włoskiego związku rolników Coldiretti (www.coldiretti.it, 2019) podkreśla, że sześć na dziesięć włoskich produktów żywnościowych sprzedawanych na rynku światowym pochodzi z międzynarodowego agropiractwa, które za fałszywki „Made in Italy” inkasuje 60 mld euro na całym świecie. Podrabianie włoskiej żywności i agropiractwo, czyli handel podróbkami i imitacjami rośnie w gwałtownym tempie z roku na rok.





Rys. 8. Poddawane leżakowaniu kręgi sera Parmigiano-Reggiano (rys. 8a) oraz przykład tego jak przemysł spożywczy wykorzystuje nazwę *Parmezan* do wprowadzania na rynek produktu, który nie ma nic wspólnego z autentycznym Parmigiano Reggiano (rys. 8b).

Żywność przynosząca zyski. Wpływy ze wzrostu sprzedaży produktów o ChNP i ChOG

Zjawisko podrabiania włoskiej żywności i agropiractwa jest powszechne, ale produkowanie artykułów spożywczych o tradycyjnej jakości jest we Włoszech nadal opłacalne. W przypadku włoskich produktów rolno-spożywczych i wina o ChNP, ChOG i GTS wartość produkcji i eksport wzrastają pomimo zalewu imitacji tych produktów na rynkach międzynarodowych. Rośnie także krajowa konsumpcja, co potwierdza 16. Raport Ismea-Qualivita dotyczący produktów żywnościowych, produktów o ChNP oraz win o ChOG (ISMEA, 2018). Według danych tego Raportu z 2018 roku, cała gama produktów ChNP, ChOG i GTS, włącznie z winami, repre-

zentowana jest we Włoszech przez 822 marki, które sprzedały artykuły o wartości 15,2 mld euro (wzrost o 2,6% w porównaniu do 2016) i wyeksportowały produkty na kwotę 8.8 mld euro (wzrost o 4,7%). Stanowi to 18% całego włoskiego sektora rolno-spożywczego i 21% eksportu włoskiej żywności i wina. Wartość produkcji sektora spożywczego we Włoszech wynosi 6,96 mld euro (wzrost o 3,3%), konsumpcja osiąga 14,7 mld euro (wzrost o 6,7%), a eksport w 2017 wyniósł 3,5 mld euro (wzrost o 3,5%). Jeszcze bardziej istotne są dane dla sektora winiarskiego, którego produkcja ma wartość 8,27 mld euro (wzrost o 2%), eksport wynosi 5,26 mld euro (wzrost o 5,8%), natomiast całkowity eksport (w tym win nieobjętych ochroną nazwy) wynosi 6 mld euro. W 2017 r. wyprodukowano we Włoszech 2,95 mld butelek wina. Na włoską jakość żywności składa się złożony system liczący 197 347 podmiotów i 275 konsorcjów ochrony, podlegający systemowi publicznych organów kontrolnych, które w 2017 roku przeprowadziły ponad 10 tys. inspekcji.

Produkty żywnościowe z oznaczeniem geograficznym mają status preferencyjny w polityce kraju. Walka z podrabianą włoską żywnością szkodzi prawom konsumentów, ale również naraża na szwank interesy gospodarcze całego łańcucha dostaw żywności. We Włoszech przez wiele lat dążono do zwiększenia konkurencyjności sektora poprzez strategie wsparcia dla gospodarstw i gospodarstw agroturystycznych, wzmacnianie eksportu, zagwarantowanie bezpiecznego i zrównoważonego łańcucha dostaw, jednocześnie tworząc nowe miejsca pracy dla młodych. System chronionych oznaczeń geograficznych związany w dużej mierze z włoską wsią stanowi mocne wsparcie dla włoskiej gospodarki rolno-spożywczej i przyczynia się do umocnienia renowy produktów „Made in Italy” w świecie. Z ciekawostek, które znalazły się w Raporcie Ismea-Qualivita należy wspomnieć, że dwa najpopularniejsze włoskie sery zajmują pierwsze miejsce pod względem wartości produkcji i wartości konsumpcyjnej. Ser

o ChNP Parmigiano Reggiano dominuje jeżeli chodzi o wartość produkcji (1,34 mld euro, 13,7% wzrost cen producentów w 2017 r.). Najwyższą wartość konsumencką posiada ser Grana Padano (2,91 mld euro, wzrost o 33,7% w 2017 r.). Najpopularniejszym produktem eksportowym o ChOG jest Ocet balsamiczny z Modeny (92% całkowitej produkcji przeznaczony na eksport, wzrost o 2% w 2017 r.). Spośród win, największy obrót wykazuje Prosecco ChNP (631 mln euro), natomiast największą wartość luzem ma Brunello di Montalcino, którego ceny w 2017 roku wzrosły o 18%.

ChNP, ChOG i GTS w internecie i mediach społecznościowych

Nowością ostatnich dwóch lat jest zainteresowanie oznaczeniami ChNP, ChOG i GTS w internecie i mediach społecznościowych. W ostatniej dekadzie zainteresowanie produktami oznaczonymi symbolami ChNP, ChOG i GTS znacznie wzrosło. Tematyka żywności wysokiej jakości w internecie nadal cieszy się dużą popularnością. W ostatnich dwóch latach liczba produktów o ChOG z oficjalnymi kontami w mediach społecznościowych wzrosła o 60%. W ciągu roku zalogowało się 64 mln użytkowników zainteresowanych produktami o ChOG. 52% produktów o ChOG posiada co najmniej jeden profil społecznościowy (420 w porównaniu do 268 w 2016 roku, wzrost o 60%), natomiast 61% produktów posiada oficjalną stronę internetową (501 wobec 412 w 2016 roku, wzrost o 22%). Analiza pierwszej setki włoskich produktów o ChOG pokazuje, że w ciągu roku 1 milion użytkowników internetu wygenerowało 2,4 miliona wpisów, które miały ponad 64 miliony odbiorców na całym świecie.

Produkty oznaczone jako ChNP, ChOG i GTS są ambasadorami włoskiej kultury na świecie. To cała gama produktów opo-

wiadająca o kraju, który wraz z obszarami, których te wyroby pochodzą, staje się magnesem dla turystów. To szczególna rola, którą mogą odgrywać tylko marki terytorialne, niemające sobie równych wśród marek korporacyjnych. To dzięki nim żywność jest siłą napędową włoskiej turystyki.

Oddziaływanie terytorialne produktów o ChNP, ChOG i GTS

Wszystkie włoskie prowincje osiągają korzyści ekonomiczne z systemu ChNP, ChOG i GTS. Czołowe 4 regiony generują 2/3 zysków z produktów z oznaczeniem geograficznym.

Nie ma we Włoszech prowincji, która nie odczuwałaby gospodarczych skutków łańcucha dostaw produktów o ChOG. System ten znacząco oddziałuje na cały kraj, choć jest mocno skoncentrowany terytorialnie. Najważniejsze gospodarczo regiony koncentrują się w północnych Włoszech (Wenecja Euganejska, Emilia-Romania, Lombardia i Piemont) i to one tworzą blisko 65% krajowego sektora produktów o ChOG.

Gospodarka obejmująca produkty o ChNP wspiera kulturalny, turystyczny i społeczny rozwój kraju

Gospodarka obejmująca produkty o ChNP wykazuje na przestrzeni lat ciągłą tendencję wzrostową, pomimo niedawnych kryzysów finansowych i recesji. Produkty o ChNP, ChOG i GTS pełnią „nową rolę” na terytorium Włoch, stając się punktem ciężkości dla wzrostu nie tylko gospodarczego. Analiza dużych zbiorów danych gospodarczych i społecznych oraz aktywności cyfrowej w internecie (sieci społecznościowe, fora, wiadomości, blogi) pokazuje, że produkty o ChNP, ChOG i GTS działają w trzech wymiarach: kulturalnym, turystycznym i społecznym.

Znaczenie kulturalne produktów o ChNP, ChOG i GTS

Pierwszym wymiarem produktów z oznaczeniem geograficznym, który wyłania się z analizy informacji dostępnych w internecie jest wymiar kulturalny. Obszar ten obejmuje nie tylko znane aspekty tradycji, która od zawsze towarzyszy typowym produktom, ale również różne elementy związane ze sztuką, architekturą, historią i środowiskiem. Aktywność cyfrowa w odniesieniu do oznaczeń geograficznych to swojego rodzaju kulturalny megafon albo medium do szerzenia kultury danego kraju. Zjawisko to stale rośnie ze względu na jakość produktów przy wyborze żywności oraz rosnącą atrakcyjność regionów dla turystów.

Znaczenie turystyczne produktów o ChNP, ChOG i GTS

To właśnie w obszarze turystyki ujawniło się znaczenie produktów z oznaczeniem geograficznym, które stanowią syntezę różnych regionów pod względem promocji i doświadczeń turystycznych. We Włoszech turystyka związana z produktami o ChNP odgrywa strategiczną rolę, generując ponad 200 wydarzeń skoncentrowanych na produktach, 150 szlaków i aktywnych dróg, ponad 600 zasobów kulturowych nieodłącznie wiążących się z dziedzictwem kulinarnym, oraz 17 nowych propozycji do interaktywnych spotkań ze środowiskiem wiejskim. Turystyka tego rodzaju jest każdego dnia wzbogacana o nowe działania dzięki bezpośredniemu wsparciu konsorcjów ochrony (*Consorti di tutela*) oraz firm łańcucha dostaw ChNP, ChOG i GTS, które zajmują się nie tylko realizacją historycznych inicjatyw (festiwali, spotkań, itp.), przyciągających tysiące ludzi na dane terytorium, ale również promują nowe działania w tym zakresie. Ten potencjał rozwojowy jest realizowany przez firmy, które wzorując się

na doświadczeniach sektora winiarskiego zainwestowały w modernizację przestrzeni publicznej, czyniąc z zakładów produkcyjnych centra turystyczne ze szlakami muzealnymi oraz punktami sprzedaży bezpośredniej. Obszar ten stanowi doskonałą syntezę kultury i turystyki. Zachowanie i umacnianie dziedzictwa oraz zasobów regionalnych stało się priorytetem dla łańcucha dostaw ChNP, ChOG i GTS. Jest to sposób na umacnianie dziedzictwa kulturalnego, które w innym wypadku zostałoby utracone lub zapomniane. Tego typu rozwiązania powinny znaleźć swoje miejsce także w zapisach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich w celu wzmocnienia współpracy między firmami, konsorcjami i regionami wiejskimi.

Znaczenie społeczne produktów o ChNP, ChOG i GTS

Multidyscyplinarny wymiar społeczny, o którym przypominają zarówno konsumenci na rynkach rozwiniętych, jak i lokalne społeczności, jest również wynikiem dążenia firm do brania większej odpowiedzialności. W wielu regionach promujących projekty o znaczeniu ekologicznym i społecznym firmy wytwarzające produkty o ChOG odgrywają główną rolę. Prowadzą badania naukowe, zajmują się doradztwem i edukacją, promując zdrowe odżywianie i sport.

Wnioski i wyzwania dotyczące produktów o ChNP, ChOG i GTS

Należy stwierdzić, że nowy obszar wartości tworzonych przez oznaczenia geograficzne stoi przed dalszymi wyzwaniami i możliwościami. Ten rozszerzony wymiar gospodarki związanej z produktami o ChNP z pewnością wymusza na wszystkich podmio-

tach systemu większą odpowiedzialność niż dotychczas. Sprostanie tym wyzwaniom nie tylko pozostaje gospodarczym celem firm, ale również nabiera wartości strategicznej dla pozostałych podmiotów w regionie, takich jak społeczności i władze lokalne. Dlatego konieczny jest krok naprzód ze strony sektora biznesowego wspieranego przez działania polityczne pozwalające na rozpoznanie nowych potrzeb w Europie i na świecie.

Nie należy zapominać o amerykańskim neoprotekcjonizmie, który jest sygnałem alarmowym również dla sektora rolno-spożywczego ze względu na ryzyko ponownego wprowadzenia podatków. Niezwykle ważna jest także kwestia poruszana w gremiach ONZ, a dotycząca dodatkowego opodatkowania produktów o wysokiej zawartości tłuszczu, soli i cukru. Należy przeciwstawić się promocji żywności przetworzonej, „sztucznej i laboratoryjnej”, a wspierać produkty regionalne, wytwarzane tradycyjnie od pokoleń.

Wreszcie, na skutek popularności mediów społecznościowych informatycznych, w centrum włoskiej debaty publicznej pojawia się też kwestia tzw. systemu *blockchain* w sektorze żywnościowym. Konsumenta interesuje w coraz większym stopniu kwestia przejrzystości łańcucha dostaw, który może śledzić i kontrolować za pośrednictwem internetu. Takie rozwiązanie umożliwi bezpośredni kontakt z produktem, gwarantując jego identyfikowalność. Przeprowadzone analizy rynku wskazują, że w ciągu najbliższych kilku lat system *blockchain* zmieni podejście milionów ludzi do zakupu żywności. Będzie to miało duże znaczenie także dla produktów o ChNP, ChOG i GTS.

Podsumowanie

Unia Europejska (EU) promuje trzy rodzaje znaków jakości dla produktów rolnych i środków spożywczych, określając je

mianem: Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP), Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG) i Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS) (European Commission, 2013). Potrzeba zajęcia się tym tematem wynika z rosnącej wiedzy konsumentów dotyczącej systemu wykorzystywanych oznaczeń oraz z zainteresowania zależnością między stosowaniem znaków jakości a zyskami ze sprzedaży żywności. W pierwszej części pracy wyszczególniono przepisy unijne, właściwe organy odpowiedzialne za kontrole urzędowe oraz zdefiniowano trzy rodzaje oznaczeń jakości na przykładzie żywności włoskiej i polskiej. Wykorzystano unijną bazę danych DOOR produktów rolnych i środków spożywczych, przedstawiono oznaczenia jakości według rodzaju, kraju i kategorii produktu oraz prognozy dla międzynarodowej przyszłości oznaczeń typu ChNP, ChOG i GTS. Uwzględniono opublikowane i złożone wnioski dla 253 produktów (17,4%) oraz produkty już zarejestrowane. Podkreślono znaczenie Włoch, Francji i Hiszpanii, które zarejestrowały ponad 50% wszystkich oznaczeń i pod względem ilości artykułów chronionych są dominującymi krajami na świecie. Wskazano, że najczęściej rejestrowaną kategorią produktów oznaczoną ChOG są owoce, warzywa i zboża, oraz sery oznaczone ChNP. W drugiej części opracowania omówiono aspekty zarządzania znakiem ChNP w warunkach włoskich w powiązaniu z obserwowanym w ostatnich latach rozwojem kulturalnym, turystycznym i społecznym. Omówiono istotność mediów społecznościowych, a wśród nich internetu w promocji i dyskusji na temat znaczenia ChNP, ChOG, GTS oraz jakości produktów. Wiedza docierająca do konsumenta za pośrednictwem tych publikatorów nie tylko ułatwia wybór żywności, ale także przyczynia się do jej propagowania poza granicami Włoch i Europy. Oszacowano także w dobie gwałtownie rosnącego handlu imitacjami żywności wysokiej jakości skalę jej fałszowania i agropiractwa we włoskim sektorze żywności.

Skonstatowano, że przyszłe zagrożenia i wyzwania, przed jakimi stoją oznaczenia jakości, obejmują neoprotekcjonizm płynący z USA, kraju nieposiadającego oznaczeń jakości. Jest to sygnał alarmowy dla sektora rolno-spożywczego, wiążący się z ryzykiem ponownego wprowadzenia podatków czy faworyzowania „żywności laboratoryjnej lub sztucznej”, kosztem żywności tradycyjnej, nieprzetworzonej, opartej na produktach wykorzystywanych od pokoleń i przypisanych do odpowiednich regionów geograficznych, co stanowi zagrożenie dla sektora produktów o ChNP, ChOG i GTS. Podkreślono, że oznaczenia jakościowe żywności mają ogromne znaczenie dla zdrowia i diety człowieka.

How PDO, PGI and TSG label can improve the profit of food

Summary

European Union (EU) promotes three types of quality labels for agricultural products and foodstuffs: Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and Traditional Speciality Guaranteed (TSG) (European Commission, 2013). The reason for treating this theme started from the fact that the level of knowledge of the system and its symbols by the consumers is increasing and there is an interest to know how these quality labels can increase profit by food. In the first part of the document, is possible to find the specification of regulations of European Community, the competent authorities for official controls, and the definition of the three types of quality labels, with some examples of quality labels food in Italy and Poland. Using DOOR database (Database for agricultural products and foodstuffs in EU countries) distribution of quality labels among types, countries and category of products are showed, predicting the future world dimension of PDO/PGI/TSG labeling, considering published and applied news designations that are +17.4% (+253 products), respect to the actual registered labels. Dominant countries in number of labels are Italy, France and Spain having registered over 50 % of all labels. The most frequent product class is Fruits, vegetables and cereals for PGI and Cheeses for PDO. In the second part of the document, a discussion and dimension of the PDO-Economy, in the Italy circumstances, is provided, with some links on the cultural, tourist and social growth evidenced in the last years. The new aspect related with quality labels is provided regarding web and social tools to promote e discuss about PDO/PGI/TSG and territories showing as the

quality labels have potential to communicate with consumers and facilitate their food purchases, but it is necessary to improve their knowledge and promotion in the world, outside of Italy and Europe. Indeed, the Imitation phenomena as, Italian sounding and food piracy are quantified for the Italian food sector knowing the trade of fake and imitations is increasing dramatically. In conclusion, future risks and challenges for quality labels are described as: the neo-protectionism, which is spreading from USA (country with zero quality labels), which sounds like an alarm bell also for the agri-food sector due to the risk of reintroduction of taxes; or, the risks of favoring a metabolic approach based on "lab-food" or "artificial food" in contrast to the wide range of values contained in the centuries-old typical products and IG; or, the challenge provide by the blockchain that will be able to change the approach to food spending and not just millions of people and that it will also involve the PDO, PGI and TSG sector. In every case the quality labels confirm their huge potential as key tools in the future of human diet, of social and environmental needs associated at a increasing profit business over the world.

Key words: Italy PDO, PGI, TSG products, label vs. market, web and social impact of quality foods.

Słowa kluczowe: włoskie produkty o ChNP, ChOG, TGS, marka produktu, zyski, promocja i znaczenie mediów społecznościowych.

Portugalskie mięso z oznaczeniem ChNP i ChOG oraz rasy lokalne

Portuguese PDO / PGI meat and local breeds

Znaczny procent ekstensywnej produkcji bydła, owiec, kóz, świń i kur w Portugalii opiera się na użytkowaniu zwierząt, różnych gatunków na północy i południu kraju. Charakteryzują się one dobrymi cechami macierzyńskimi, odpornością na trudne warunki, niską wyrostowością, doskonałym przystosowaniem do środowiska bytowania, a w szczególności do naturalnie produkowanej lokalnej paszy.

Ponieważ portugalskiej gospodarce trudno jest konkurować pod względem ilości czy kosztów produkcji, alternatywą może być różnorodność i jakość, które mogą stymulować działalność rolniczą na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania oraz tworzyć regionalną wartość dodaną przyczyniającą się do zrównoważonego rozwoju. Zasoby genetyczne zwierząt są składnikiem różnorodności biologicznej w rolnictwie i wnoszą duży wkład w usługi ekosystemowe. Hodowcy zwierząt oferujący te usługi są jednak często marginalizowani, izolowani od rynków, nie uczestniczą w procesach decyzyjnych (Leroy i wsp., 2018)

Drobni rolnicy, którzy odgrywają ważną rolę w produkcji żywności, dysponują ograniczonymi zasobami ekonomicznymi i technologicznymi i nie mają szans konkurować cenami jednostkowymi z dużymi producentami. Był to jeden z powodów porzucania gruntów i rosnącego ryzyka pustynnienia dużych obszarów wiejskich, powodując zachwianie równowagi ekosys-

temu. Wciąż rośnie potrzeba produkcji mięsa dobrej jakości, które oprócz właściwości organoleptycznych ma działanie prozdrowotne. Konsumenci chcą zrównowazenia zasobów żywności oraz pozyskiwania jej zgodnie z normami etyki, w tym produkcji niemającej negatywnego wpływu na dobrostan zwierząt, środowisko i byt mniej zamożnych producentów. Systemy leśnopaństwiskowe i ekstensywne rozwiązują wszystkie te problemy, zapewniając jednocześnie korzyść w postaci zwiększenia produkcji w dłuższej perspektywie.

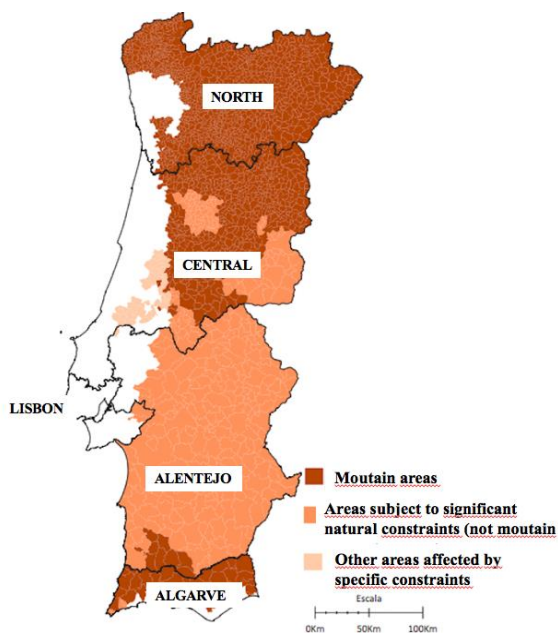
Produkty z oznaczeniem geograficznym mają za zadanie wspierać różnorodność gospodarczą i wzmacniać znaczenie lokalnej żywności; wzmacniać rozwój i tożsamość regionów; wspierać rozwój obszarów wiejskich poprzez wzrost przychodów i zwiększenie możliwości zatrudnienia; wspierać dostępność żywności wysokiej jakości; być cennym narzędziem marketingowym; przyciągać i rozwijać turystykę ekologiczną i kulturową; być istotnym narzędziem w rękach lokalnych producentów, różnicujących swoją ofertę dzięki jakości oraz stosujących ekonomię skali w prowadzonej działalności (Moruzzo, 2009). Produkty ChNP/ChOG stanowią wartość dodaną dla lokalnych zasobów genetycznych zwierząt hodowlanych. W niektórych przypadkach, nawet w początkowej fazie projektów pozyskujących lokalne rasy, produkty te mogą być użyteczne dla hodowców, między innymi dzięki „symbolicznemu i kulturowemu elementom”, które mogą przyciągnąć nowych hodowców oraz pomóc w ochronie zagrożonych ras lokalnych (Casabianca i wsp., 2010).

W krajach z dużą liczbą zarejestrowanych produktów ChNP/ChOG (Francja, Niemcy, Hiszpania), wkład tych produktów jest niewielki, ale ekonomicznie znaczący, stanowiąc od 5 do 15% obrotu sektora rolno-spożywczego (Zjalic i wsp., 2012).

Niniejsze opracowanie prezentuje krótką charakterystykę zwierząt gospodarskich, produkcji, spożycia mięsa, zasobów genetycznych zwierząt oraz produktów o ChNP i ChOG w Portugalii.

Zwierzęta gospodarskie, produkcja i spożycie mięsa w Portugalii

Powierzchnia kontynentalnej Portugalii wynosi 8 878 952 ha, z czego około 3,6 mln ha zajmują użytki rolne (UR), na które składają się uprawy czasowe (30%), uprawy trwałe (20%) i trwałe użytki zielone (50%). Liczba gospodarstw, wynosząca niewiele powyżej 305 000, stale się zmniejsza (spadek o 13% od roku 2009 do 2013). Tymczasem średnia wielkość gospodarstwa wykazuje tendencję wzrostową, rosnąc w tym samym okresie z 12,1 ha do 13,8 ha UR. Wielkość gospodarstw w kontynentalnej części Portugalii wynosi od 6,5 ha w Regionie Centralnym do 57,2 ha w Alentejo. Pod względem struktury dominują gospodarstwa małe – około 72% z nich ma mniej niż 5 ha UR, co odpowiada 9% całkowitej powierzchni UR. Z drugiej strony 67% UR skupia się w 4% gospodarstw, których powierzchnia przekracza 50 ha (GPP, 2016).



Rys. 1. Mapa Portugalii kontynentalnej z podziałem na regiony ze wskazaniem obszarów górskich i obszarów o specyficznej charakterystyce

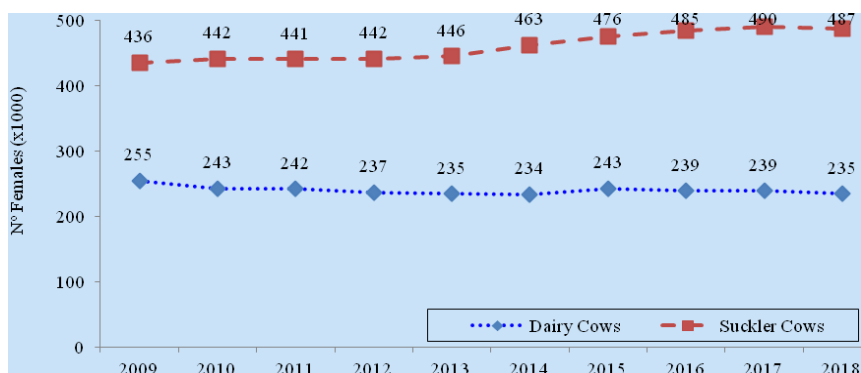
Populacja zwierząt hodowlanych

W roku 2018 populacja zwierząt hodowlanych w Portugalii obejmowała 1,6 mln sztuk bydła, ponad 2,2 mln owiec, 2,2 mln świń oraz 330 tys. kóz (tabela 1).

Tabela 1. Populacja bydła, świń, owiec i kóz w Portugalii (*10³) w roku 2018 (INE, 2019)

Bydło				Świnie		Owce		Kozy	
Razem	Bydło mleczne	Mamki	Cielęta	Razem	Lochy	Razem	Maciorki	Razem	Kozy mamki
1 632	235	487	497	2 205	236	2 208	1 638	333	276

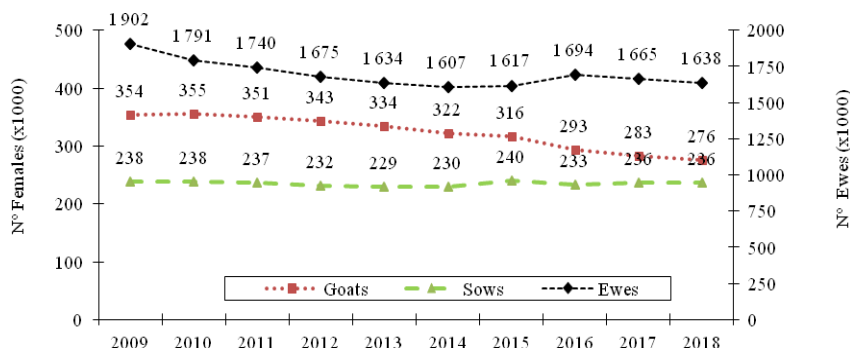
W kontynentalnej części północnej Portugalii oraz na Azorach dominują rasy bydła mlecznego, natomiast rasy mięsne przeważają w Regionie Północnym i Alentejo (GPP, 2018). Stada bydła składają się głównie z cieląt (30,5%), krów mamek (29,8%) i krów mlecznych (14,6%), w większości rasy holsztyńskiej, których liczba maleje (rys. 2).



Rys. 2. Zmiany w populacji krów mlecznych i mamek (Oprac. na podstawie: INE, 2019)

Trzoda chlewna jest skoncentrowana w regionach Ribatejo i Oeste, ma również znaczny udział w regionach Alentejo i Beira Litoral. Są to głównie tuczniki oraz prosięta o masie ciała poniżej 20 kg (GPP, 2018).

Na populację owiec składają się głównie maciorki hodowlane ras niemlecznych, a głównym regionem produkcji jest Alentejo (GPP, 2018). Populacja kóz jest rozproszona na całym terenie kontynentalnej Portugalii: Alentejo, Beira Interior, Ribatejo e Oeste, Trás-os-Montes, Entre Douro e Minho i Beira Litoral. Liczba owiec i kóz maleje (rys. 3).



Rys. 3. Zmiany w populacji loch, maciorek i kóz
(Oprac. na podstawie: INE, 2019)

Ubój, spożycie mięsa i poziom samowystarczalności

W Portugalii liczba zwierząt rzeźnych ubitych w 2018 roku była następująca: 384 701 szt. bydła, 5 550 127 świń, 759 210 owiec i 101 961 kóz (tabela 2).

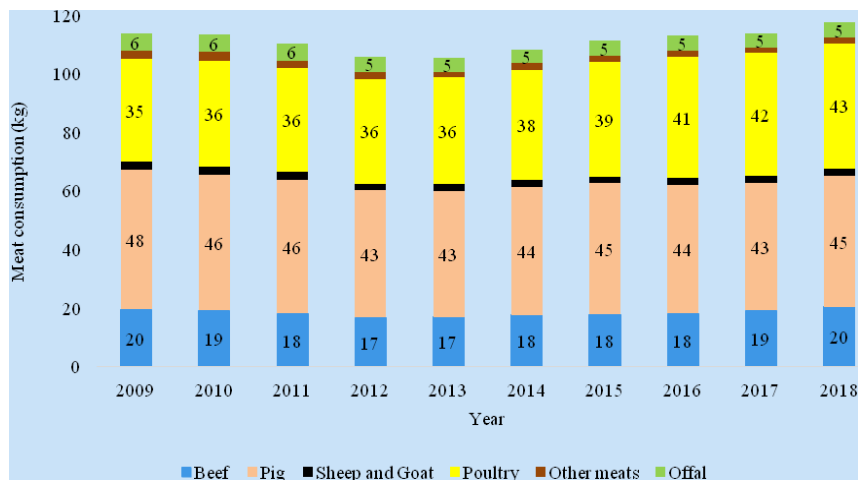
Produkcja wołowiny ($94 \cdot 10^3$ ton) wzrosła o 3,1%, cielęciny zmalała o 1,5%, natomiast produkcja wołowiny z dorosłych zwierząt zwiększyła się o 4,6%, głównie ze względu na ubój jałówek i krów (który wzrósł odpowiednio o 11,4% i 6,6%) i zwiększoną produkcję wolców (wzrost o 1,5%) w stosunku do

roku 2017. W porównaniu do roku 2017 produkcja wieprzowiny wzrosła o 1,4% do $361 \cdot 10^3$ ton, przy czym najwięcej zwierząt ubijano w kategorii prosiąt, tuczników i świń hodowlanych. Zanotowano istotny wzrost ostatniej kategorii (o 27,7%). Produkcja mięsa owczego ($9,4 \cdot 10^3$ ton) spadła o 0,9% w porównaniu do 2017. Populacja kóz wzrosła o 0,9% w wyniku uboju cięższych zwierząt.

Tabela 2. Ubój bydła, świń, owiec i kóz w Portugalii (INE, 2019)

Portugalia	Bydło						Świnie		Owce		Kozy	
	Razem		Cielęta		Dorosłe		szt.	t	szt.	t	szt.	t
	szt.	t	szt.	t	szt.	t						
2017	377 551	91 187	132 869	22 148	244 682	69 039	5 473 336	356 476	792 674	9 531	101 083	736
2018	384 701	94 028	130 041	21 821	254 660	72 207	5 550 127	361 527	759 210	9 446	101 961	764
% zmian	1.9	3.1	-2.1	-1.5	4.1	4.6	1.4	1.4	-4.2	-0.9	0.9	3.8

W 2018 roku, całkowita konsumpcja mięsa i podrobów na mieszkańca Portugalii wyniosła 117,4 kg, a w ciągu ostatnich 35 lat niemal się podwoiła (GPP, 2018). W roku 2009 spożycie na mieszkańca osiągnęło 113,7 kg, następnie uległo obniżeniu do roku 2013, by powrócić do dawnego poziomu w ciągu ostatnich pięciu lat (rys. 4).



Rys. 4. Spożycie mięsa i podrobów na głowę mieszkańca (kg/rok), (INE, 2019)

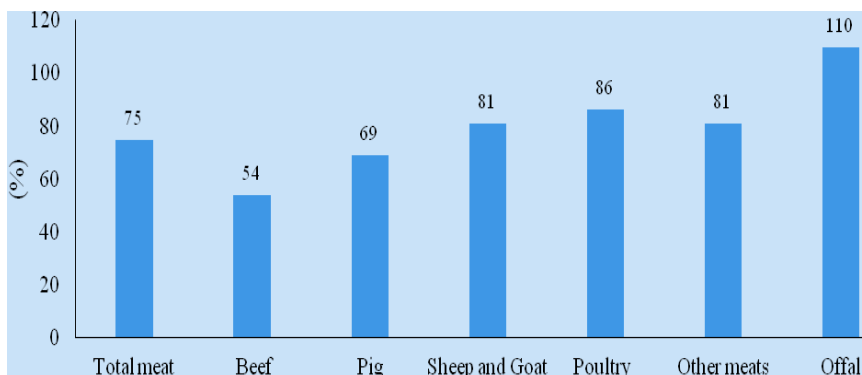
Konsumpcja wołowiny spadła, w szczególności w latach 2012/2013, częściowo wracając do dawnego poziomu w ostatnich pięciu latach (GPP, 2018; INE, 2019). Sektor wołowiny jest w większym stopniu uzależniony od importu, który w 2018 roku wyniósł 53,8% (rys. 5) (INE, 2019).

Wieprzowina jest najczęściej spożywanym mięsem w Portugalii. Jej spożycie spadało w latach 2010–2013, by częściowo powrócić do dawnego poziomu w okresie 2014–2018. Poziom samowystarczalności uległ znaczącej poprawie z 68,6% w 2015 roku do 73,9% rok później (GPP, 2018), a następnie obniżył się do 69,1% w roku 2018 (INE, 2019).

Spożycie mięsa owczego i koziego od 2018 roku uległo obniżeniu. Całkowita konsumpcja w 2016 roku wyniosła zaledwie 2,2 kg (GPP, 2018), w porównaniu do 2,5 kg w roku 2018 (INE, 2019). Poziom samowystarczalności wzrósł z 79,2% w 2015 roku do 80,8% w 2018 roku (GPP, 2018; INE, 2019).

Drób jest drugim z najczęściej spożywanym mięsem w Portugalii, jego konsumpcja w ciągu ostatnich czterech lat rosła.

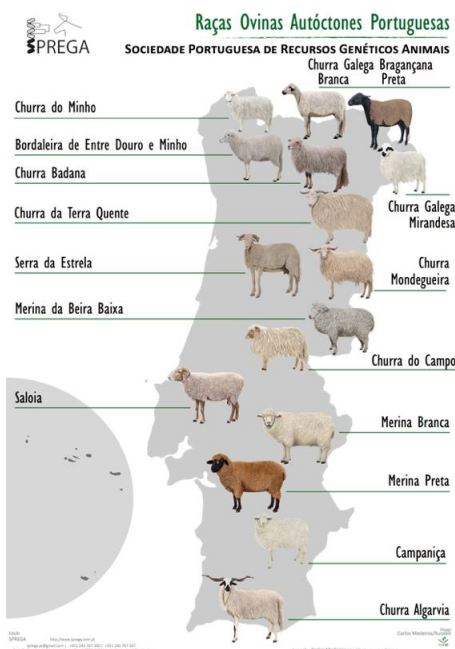
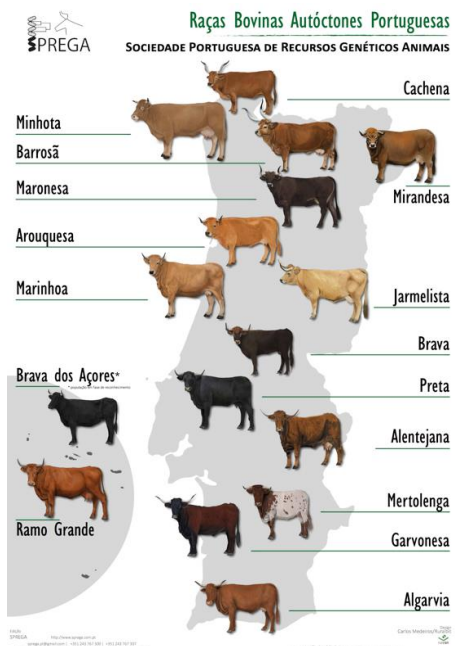
Spożycie na mieszkańca wykazuje podobną tendencję wzrostową, 44,7 kg/mieszkańca/rok w 2018 roku (GPP 2018; INE, 2019). Poziom samowystarczalności wahał się nieznacznie, spadając z 87,2% w 2015 roku do 86,8% w roku 2016 (GPP, 2018) i 86,2% w roku 2018 (INE, 2019).



Rys. 5. Podaż wybranych produktów mięsnych (%) w 2018 r. (INE, 2019)

Lokalne rasy portugalskie

Na północy Portugalii znajdują się niewielkie stada krów matek lokalnych ras (rasa Minhota w rejonie nadbrzeżnym; rasy Barrosã, Cachina i Maronesa w północnej części; rasa Mirandesa na północnym wschodzie. Rasy Arouquesa, Marinhola i Jarmelista występują w środkowej części kraju, a na południu duże stada ras rodzimych (Alentejana, Brava, Mertolega i Mertolenga), rasy rzadkie (Algarvia i Garvonesa) oraz krzyżówki z egzotycznymi rasami mięsnymi (Araujo i wsp., 2014). Wreszcie na Azorach występuje rasa Ramo Grande. Rasy te, będące w typie mięsnym, są używane jako linie mateczne do hodowli w czystości rasy i do krzyżowania towarowego (rys. 6).



Rys. 6. Rozmieszczenie geograficzne lokalnych portugalskich ras bydła i owiec (Sprega, 2019)

Liczba krów wpisanych do księgi hodowlanej różni się dla każdej z szesnastu ras, wahając się od 4 dla rasy Algarvia do 14 940 dla rasy Mertolenga (tabela 3).

Tabela 3. Portugalskie rasy bydła – stan i stopień zagrożenia (SPREGA, 2019; Portaria 55/2015)

Rasa	Krowy (szt.)			Samce (szt.)	Reproduktory (szt.)	Ryzyko erozji genetycznej
	Razem	Księga hodowlana Book	Hodowla w czystości rasy			
Alentejana	24148	13395	8874	220	147	Średnie
Algarvia	5	4	3	1	2	Wysokie
Arouquesa	5168	4350	3750	126	1180	Wysokie
Barrosã	8821	7648	6761	348	1974	Średnie
Brava de Lide	12881	7333	6029	339	103	Średnie
Cachena	7900	6516	6087	255	600	Wysokie
Garvonesa	873	788	680	24	12	Bardzo wysokie
Jarmelista	180	171	171	17	21	Bardzo wysokie
Marinhoa	1278	1087	862	68	283	Bardzo wysokie
Maronesa	4904	4343	3874	153	1026	Średnie
Mertolenga	29402	14940	7236	225	206	Średnie
Minhota	8916	6383	6040	158	1557	Średnie
Mirandesa	5402	4990	4087	274	353	Wysokie
Preta	4290	2638	1823	79	31	Wysokie
Ramo Grande	1420	1330	622	77	261	-

W Portugalii występuje szesnaście lokalnych lub rodzimych ras owiec (rys. 6), klasyfikowanych według rodzaju wełny i budowy (Carolino i wsp., 2010). Merina (wełna cienka i bardzo cienka), Bordaleira (wełna średnio gruba) lub Churra (wełna gruba). Większość z nich reprezentuje typ mięsny i uznawana jest za zagrożoną (Cerqueira i wsp., 2011). Liczba dorosłych samic wpisanych do księgi hodowlanej różni się dla każdej z szesnastu ras i wynosi od 597 dla rasy Churra do Campo do 17 767 dla Serra da Estrela (tabela 4).

Tabela 4. Portugalskie rasy owiec – stan i stopień zagrożenia (SPREGA, 2019; Portaria 55/2015)

Rasa	Maciorki (szt.)		Samce (szt.)	Reproduktory (szt.)	Ryzyko erozji genetycznej
	Księga hodowlana	Hodowla w czystości rasy			
1	2	3	4	5	6
Bordaleira Entre Douro e Minho	4 569	4 554	255	221	Wysokie
Campaniça	9 708	7 371	532	36	Średnie
Churra Algarvia	2 263	1 824	71	20	Bardzo wysokie
Churra Badana	3 477	2 901	124	34	Wysokie
Churra da Terra Quente	14 203	13 139	547	131	Średnie
Churra do Campo	597	474	35	6	Bardzo wysokie
Churra do Minho	4 413	4 295	203	73	Wysokie
Churra Galega Bragançana Branca	11 995	10 801	419	111	Średnie

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Churra Galega Bragançana Preta	2 682	2 390	121	34	Bardzo wysokie
Churra Galega Mirandesa*	6 455	6 455	192	66	Wysokie
Churra Mondegueira	2 634	2 634	105	35	Bardzo wysokie
Merina Branca	10 042	10 042	612	27	Średnie
Merina Preta	14 517	14 517	756	63	Średnie
Merino da Beira Baixa	5 917	4 080	302	43	Średnie
Saloia	3 513	2 943	103	11	Wysokie
Serra da Estrela	17 767	17 767	1 185	205	Średnie

* Rok = 2017

Portugalia ma sześć lokalnych ras kóz (cztery mleczno-mięsne, dwie mięsne) rozproszonych w całej kontynentalnej części kraju, głównie w Alentejo, Beira Interior i w Regionie Północnym (Matos, 1990). Lokalne portugalskie rasy kóz miały kluczowe znaczenie dla osiedlania się populacji w biednych obszarach wiejskich, pomagając w zachowaniu tradycji społecznej i kulturowej oraz w zrównoważonym zarządzaniu środowiskiem wiejskim. Przyczyniło się to do powstania systemów hodowlanych, które znajdują się w równowadze ze środowiskiem i zmniejszają ryzyko pożarów (Carolino i wsp., 2017b).

Liczba dorosłych samic zarejestrowanych w księdze hodowlanej waha się od 1 429 dla Preta do Montesinho do 16 897 dla rasy Serrana (tabela 5).

Tabela 5. Portugalskie rasy kóz – stan i stopień zagrożenia (SPREGA, 2019; Portaria 55/2015)

Rasa	Kozy (szt.)		Samce (szt.)	Reproduktory (szt.)	Ryzyko erozji genetycznej
	Księga hodowlana	Hodowla w czystości rasy			
Algarvia	3 514	2 897	141	54	Wysokie
Bravia	11 204	9 645	426	88	Średnie
Charnequeira	3 405	2 175	208	43	Wysokie
Preta Montesinho	1 429	1 136	72	29	Bardzo wysokie
Serpentina	5 713	4 850	748	48	Wysokie
Serrana	16 897	14 561	739	202	Średnie

W Portugalii są trzy lokalne rasy świń przystosowane do specyficznych warunków środowiskowych, a ich mięso ma szerokie zastosowanie kulinarne (Araújo i wsp., 2017). Liczba dorosłych samic wpisanych do księgi hodowlanej waha się od 171 dla rasy Malhado de Alcobaça do 6 989 dla Alentejana (tabela 6).

Tabela 6. Portugalskie rasy świń – stan i stopień zagrożenia (SPREGA, 2019; Portaria 55/2015)

Rasa	Świnie (szt.)		Samce (szt.)	Reproduktory (szt.)	Ryzyko erozji genetycznej
	Księga hodowlana	Hodowla w czystości rasy			
Alentejana	6 989	6 989	513	83	Wysokie
Bisara	5 988	2 882	591	185	Bardzo wysokie
Malhado de Alcobaça	171	171	14	10	Bardzo wysokie

Kraj posiada cztery rasy drobiu, większość z nich koncentruje się w północno-zachodniej części kontynentalnej Portugalii, a ich chów odbywa się w tradycyjnych systemach produkcji gojarzonych z gospodarstwami nietowarowymi i małymi gospodarstwami rodzinnymi (Soares i wsp., 2015). Populacja kur waha się od 742 dla rasy Branca do 3 835 dla rasy Pedrês Portuguesa (tabela 6).

Tabela 7. Portugalskie rasy drobiu – stan i stopień zagrożenia (SPREGA, 2019; Portaria 55/2015)

Breed	Kury (szt.)		Samce (szt.)	Reproduktory (szt.)	Ryzyko erozji genetycznej
	Księga hodowlana	Hodowla w czystości rasy			
Amarela	2 381	2 381	990	165	Bardzo wysokie
Branca	742	742	230	98	Bardzo wysokie
Pedrês Portuguesa	3 835	3 835	1 852	263	Bardzo wysokie
Preta Lusitânica	3 825	3 825	1 744	253	Bardzo wysokie

Portugalskie mięso i produkty mięsne z oznaczeniem ChNP i ChOG

Portugalia jest krajem zorientowanym na produkty ChNP i ChOG, o czym świadczy duża ich liczba i średnie tempo wzrostu zwierząt (Becker and Status, 2008).

Cieszące się popularnością w UE portugalskie mięso ChNP i ChOG ma wyjątkową jakość i cechy organoleptyczne, związane

przede wszystkim ze specyficznymi właściwościami frakcji lipidowej, potwierdzonymi w różnych badaniach (Alfaia i wsp., 2006a,b, 2007a,b; Costa i wsp. 2006, 2008; Pestana i wsp., 2012; Prates i wsp., 2006). Wołowina ta charakteryzuje się wyższą jakością odżywczą, co związane jest z wypasem bydła, od którego pochodzi w przeciwieństwie do mięsa intensywnie utrzymywanych zwierząt (Prates i in., 2007). Mięso pochodzące od autochtonicznych ras bydła, utrzymywanych w tradycyjnych systemach produkcji, jest stopniowo ponownie wprowadzane do diety człowieka dzięki swojej wysokiej jakości (Costa i wsp., 2003).

Dotychczas zarejestrowano dziesięć produktów ChNP powiązanych z lokalnymi portugalskimi rasami bydła: Barrosã, Cachena, Mirandesa, Maronesa, Arouquesa, Marinhola, Alentejana, Bovina Preta Brava de Lide i Mertolenga.

W przypadku wołowiny z 13 mięs z oznaczeniem geograficznym jedynie mięsa: „Carne Bravo do Ribatejo PDO”, „Carne da Charneca DOP” i „Carne de Bovino Cruzado dos Lameiros do Barroso PGI” nie były produkowane i certyfikowane w roku 2017 (DGADR, 2018). Jeden produkt o ChNP mięso „Carnalentejana” i jeden produkt o ChOG mięso „Carne dos Açores” odpowiadają za 58% całkowitej produkcji certyfikowanej wołowiny (DGADR, 2018) (tabela 8).

Na krajowy rynek wołowiny ChNP i ChOG trafia około 87% całkowitej produkcji. Wytwarzanie mięsa skupia się na dużych obszarach (około 55% produkcji), z czego większość (75%) jest wprowadzana na rynek przez grupy producenckie (DGADR, 2018).

Z dziewięciu produktów owczych korzystających z oznaczenia geograficznego, w 2017 roku produkowano i certyfikowano „Borrego Serra da Estrela ChNP”, „Borrego Terrincho ChNP”, „Cordeiro ou Canhono Mirandês ChNP” i „Borrego do Nordeste Alentejano ChOG” (tabela 9). Za całość sprzedawanego mięsa owczego odpowiadały grupy producenckie, na rynek krajowy trafiało około 91% produkcji (DGADR, 2018).

Tabela 8. Wołowina z oznaczeniem ChNP/ChOG
(oprac. na podstawie ankiety organizacji producentów dot. ChNP/ChOG 2017) (DAGDR, 2018)

Produkt mięsny	Organizacja producentów	Organ kontrolny i certyfikujący	Gospodarstwa	Kategoria tuszy wołowej						Razem (kg)	Wartość produkcji (€)	Rynek docelowy (%)		
				Z	A+B	E	C	D	Lokalny			Krajowy	Międzynarodowy	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Carnalentejana PDO	CARNALENT	CERTIS	59	156 590	563 130	44 300	0	2 210	766 230	2 881 116	1	99	0	
Carne Arouquesa PDO	ANCRA	CERTIS	395	87120	22 340	0	0	0	109 460	574 665	30	68	2	
Carne Barrosã PDO	CAPOLIB	Sativa	238	151 000	0	0	0	6 000	157 000	839 560	10	90	0	
Carne Cachena da Peneda PDO	CAAYPB	CERTIS	150	34 700	1 200	0	0	0	35 900	225 330	80	20	0	
Carne Maranhão PDO	ACBRM	CERTIS	84	1 535	19 269	0	0	0	20 804	173 780	70	30	0	
Carne Maronesa PDO	ACM	CERTIS	248	110 190	4 548	0	0	0	114 738	724 913	6111	38.7	0.2	
Carne Mertolenga PDO	ACBM	CERTIS	89	0	140 080	0	6 160	80 140	234 380	843 443	0	100	0	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Carne Mirandesa PDO	AGROPEMA	Tradição e Q.	287	293 457	0	0	0	0	293 457	2 156 909	2	78	20
Carne de Bravo do Ribatejo PDO	APBRB	AGRICERT	-	-	-	-	-	-	-	-	Nie wprowadzono do obrotu		
Carne da Charneca PDO	APBRB	NO CCB	-	-	-	-	-	-	-	-	Nie wprowadzono do obrotu		
Carne dos Açores PGI	FAA	IAMA/CTCC	50	106 392	395 530	74691	0	368	576 982	2 066 388	10	90	0
Vitela de Lafões PGI	CTSL	SATIVA	-	-	-	-	-	-	-	"10 202"	b.o.		
Carne Bov Cruz Lam Barros PGI	---	NO CCB	.	-	-	-	-	-	-	-	Nie wprowadzono do obrotu		
Razem / Šrednia masa			1 600	940 984	1 154 097	118 991	6 160	88 718	2 319 153	10 486 104	10,1	87,3	2,6

PO: ACBM – Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos; ACBRM – Associação de Criadores de Bovinos de Raça Marinhoa; ACM – Associação de Criadores do Maronês; AGROPEMA – Cooperativa Agropecuária Mirandesa, S.C.R.L.; ANCRA – Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa APBRB – Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Brava, Lda.; CAAAVPB – Cooperativa Agrícola dos Agricultores de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca, C.R.L. CAPOLJB – Cooperativa Agrícola de Boticas, C.R.L.; CARNALENTEJANA, S.A. Agrupamento de Produtores de Bovinos da Raça Alentejana; CTSL – Cooperativa Três Serras de Lafões, C.R.L.; FAA – Federação Agrícola dos Açores, C.R.L. CCB: AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares, Lda.; CERTIS – Controlo e Certificação, Lda.; IAMA/CTCC – Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas/Comissão Técnica de Controlo e Certificação da Região Autónoma dos Açores.; SATIVA – Desenvolvimento Rural, Lda.; Tradição e Qualidade – Associação Interprofissional dos Produtos Agroalimentares de Trás-os-Montes.

A. Skala związków dot. klasyfikacji tusz wołowych w wieku powyżej 8 miesięcy, na podstawie załącznika IV rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013
b.o. – brak odpowiedzi

Tabela 9. Mięso owcze z oznaczeniem ChNP/ChOG (oprac. na podstawie ankiety organizacji producenckich dot. ChNP/ChOG 2017) (DAGDR, 2018)

Produkt mięsny	Organizacja producencka	Organ kontrolny i certyfikujący	Gospodarstwa	Razem (kg)	Wartość produkcji (€)	Rynek docelowy (%)	
						Lokalny	Krajowy
1	2	3	4	5	6	7	8
Borrego Serra da Estrela PDO	ESTRELACOOP	BEIRA TR.	14	9 855	98 550	0	100
Borrego Terrincho PDO	OVITEQ	TRAD. E Q.	7	165	1 403	100	0
Cordeiro ou Can. Mirandês PDO	ANCORCM	SATIVA	14	1 971	14 782	90	10
Cordeiro Bragançano PDO	APCB	NO CCB					
Borrego Nord Alentejano PGI	NATUR-AL-C	AGRICERT	36	18 571	83 570	4	96
Borrego da Beira PGI	APQDCB	BEIRA TR.	-	-	-		
Borrego de Mont-o-Novo PGI	-	-	-	-	-		
Borrego do Baixo Alentejo PGI	CARNOVINA	No CCB	-	-	-		

1	2	3	4	5	6	7	8
Cordeiro de Barroso PGI	- s	NO CCB	-	-	-		
Razem / Średnia masa			71	30 562	198 304	8,8	91,2

PO: ANCORCM – Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Raça Churra Mirandesa APCB – Agrupamento de Produtores de Cordeiros Bragançanos; APQDCB – Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco CARNOVINA – Agrupamento de Produtores Agropecuários, S.A.; ESTRELACOOP – Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela, C.R.L. NATUR-AL-CARNES – Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S.A. OVITEQ – Cooperativa dos Produtores de Carne de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.

CCB: AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares, Lda.; BEIRA TRADIÇÃO – Certificação de Produtos da Beira, Lda.; SATIVA – Desenvolvimento Rural, Lda.; Tradição e Qualidade – Associação Interprofissional dos Produtos Agroalimentares de Trás-os-Montes.

W odniesieniu do sześciu produktów z mięsa koziego posiadających oznaczenie geograficzne, tylko „Cabrito Transmontano ChNP” i „Cabrito do Alentejo ChOG” były produkowane i certyfikowane (tabela 10). Według dostępnych danych, mięso to zostało wprowadzone do obrotu na dużych obszarach. Za komercjalizację produkcji odpowiadała grupa producentów, a całość produkcji przeznaczona była na rynek krajowy (DGADR, 2018).

Tabela 10. Mięso kozie z oznaczeniem ChNP i ChOG (oprac. na podstawie ankiety organizacji producenckich dot. ChNP i ChOG 2017) (DAGDR, 2018)

Mięso	Organizacja producencka	Organ kontrolny i certyfikujący	Gospodarstwa	Razem (kg)	Wartość produkcji (€)	Rynek docelowy (%)	
						Lokalny	Krajowy
1	2	3	4	5	6	7	8
Cabrito Transmontano PDO	CAPRISSERRA	SATIVA	76	5 250	b.o.	b.o.	

1	2	3	4	5	6	7	8
Cabrito do Alentejo PGI	APCRS	AGRICERT	32	2 135	25 620	0	100
Cabrito da Beira PGI	APQDCB	No CCB	No				
Cabrito da Gralheira PGI	CASSE-PEDRO	No CCB	No				
Cabrito Terras Altas M. PGI	AMSGB	No CCB	No				
Cabrito de Barroso PGI	---	Tradição e Q.	No				
Razem			108	7 385	25 620		

PO: AMSGB – Associação Mútua de Seguro de Gado-Mútua de Basto; APCRS – Associação Portuguesa de Caprinicultores de Raça Serpentina APQDCB – Associação de Produtores de Queijo do Distrito de Castelo Branco CAPRISERRA – Cooperativa de Produtores de cabrito da Raça Serrana, Lda.; CASSEPEDRO – Cooperativa Agropecuária de S. Pedro do Sul, C.R.L.

CCB: AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares, Lda.; SATIVA – Desenvolvimento Rural, Lda.; Tradição e Qualidade – Associação Interprofissional dos Produtos Agroalimentares de Trás-os-Montes.

b.o. – brak odpowiedzi

Konsumpcja jagnięciny i koziny rośnie w święta Bożego Narodzenia i Wielkanocy (Teixeira, 2009). Oprócz już certyfikowanych wyrobów, na rynku pojawił się szereg wysokiej jakości produktów, powstałych w wyniku prac pracowników związków hodowlanych nad zachowaniem różnych lokalnych ras, których łączy entuzjizm do ochrony ras i dziedzictwa spo-

łeczno-kulturalnego, oraz dążenie do osiągnięcia zysku niezbędnego dla stabilności i rozwoju personelu krajowego, hodowców i powiązanych sektorów rolnictwa (Carolino i wsp., 2017a).

Tabela 11. Produkty mięsne oraz powiązane z nimi rasy (DGADR, 2019)

	Produkt mięsny	Rasa
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Owce	Borrego Ter-rincho PDO	Churra da Terra Quente
	Cordeiro ou Canhono Mirandês PDO	Churra Galega Mirandesa
	Cordeiro Bragançano PDO	Churra Galega Bragançana
	Borrego Nord Alentejano PGI	Merino Branco
	Borrego da Beira PGI	Churra do campo, Churra Mondegueira, Merino da Beira Baixa
	Borrego de Montemor-o-Novo PGI	Merino Branco
	Borrego do Baixo Alentejo PGI	Campaniça, Merino Branco
	Cordeiro de Barroso PGI	Churra, Galega and Bordaleira de Entre Douro e Minho

1	2	3
Kozy	Cabrito Transmontano PDO	Serrana
	Cabrito do Alentejo PGI	Serpentina
	Cabrito da Beira PGI	Serrana and Charnequeira
	Cabrito da Gralheira PGI	Serrana
	Cabrito Terras Altas Minho PGI	Bravia i Serrana
	Cabrito de Barroso PGI	Bravia i Serrana

Spośród dwóch produktów wieprzowych, które zarejestrowano jako ChNP, jedynie „Carne de Porco Alentejano ChNP” było produkowane i certyfikowane (tabela 12). Mięso to było sprzedawane przez grupę producencką na targach odbywających się na rynku krajowym (DGADR, 2018).

Dwie rasy, Alentejana i Bísara, włączono do projektu TREASURE (<https://treasure.kis.si>), w którym znalazło się dwadzieścia ras z dziewięciu krajów (Araújo i wsp., 2017).

Tabela 12. Mięso wieprzowe z oznaczeniem ChNP/ChOG (oprac. na podstawie ankiety organizacji producenckich dot. ChNP/ChOG 2017) (DAGDR, 2018)

Mięso	Organizacja producencka	Organ kontrolny i certyfikujący	Gospodarstwa	Razem (kg)	Wartość produkcji (€)
1	2	3	4	5	6
Carne de Porco Alentejano PDO			d.p	2 240	6 720

1	2	3	4	5	6
Carne de Bísaro Transmontano PDO	ANCSUB	Tradição e Qualidade	d.p.		
Razem				2 240	6 720

PO: ANCSUB – Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara;
ACPA – Associação de Criadores de Porco Alentejano

CCB: AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares, Lda.; Tradição e Qualidade – Associação Interprofissional dos Produtos Agroalimentares de Trás-os-Montes.

d.p. – dane poufne

Z 41 produktów mięsnych z oznaczeniem geograficznym, w 2017 roku było produkowanych i certyfikowanych dwanaście (tabela 13). Produkcja certyfikowana była w całości rozprowadzana przez producentów. Około 65% produkcji trafiło na rynek krajowy, 24% na międzynarodowy. Zbyt odbywał się poprzez półprodukty (około 40%), również na dużych obszarach (około 33%) (DGADR, 2018). Znaczna liczba tych produktów pochodziła od tej samej rasy. Przykładowo, 35 produktów wieprzowych z oznaczeniem geograficznym z Portugalii pochodziło od dwóch ras – Alentejana i Bísara (Zjalic i wsp., 2012).

Tabela 13. Produkty mięsne z oznaczeniem ChNP i ChOG (oprac. na podstawie ankiety organizacji producenckich dot. ChNP i ChOG 2017) (DAGDR, 2018)

Produkt mięsny	Oznac.	Organizacja producencka	Organ kontrolny i certyfikujący	Razem certyfik. (kg)	Wartość produkcji (€)
1	2	3	4	5	6
Alheira de Mirandela	PGI	ACIM	Tradição e Qualidade	654 091	b.o.
Alheira de Vinhais	PGI	ANCSUB	Tradição e Qualidade	6 592	65 920

1	2	3	4	5	6
Butelo ou Bucho ou Chouriço de Ossos de Vinhais	PGI	ANCSUB	Tradição e Qualidade	136	2 720
Chouriça de Carne de Melgaço	PGI	Melgaço Rural	SATIVA	75	2 250
Chouriça de Carne de Vinhais	PGI	ANCSUB	Tradição e Qualidade	1342	40 260
Chouriça de Sangue de Melgaço	PGI	Melgaço Rural	SATIVA	120	1 200
Chouriço Azedo/ Ch. Pão de Vinhais	IGP	ANCSUB	Tradição e Qualidade	5	50
Paleta de Barrancos	PDO	ACPA	AGRICERT	16 700	417 500
Presunto de Barrancos	PDO	ACPA	AGRICERT	5 470	246 150
Presunto de Vinhais	PGI	ANSUB	Tradição e Qualidade	18	216
Salpicão de Melgaço	PGI	Melgaço Rural	SATIVA	90	3240
Salpicão de Vinhais	PGI	ANCSUB	Tradição e Qualidade	40	1 600

PG: ACIM – Assoc. Comercial e Industrial de Mirandela; ACPA – Assoc. de Criadores de Porco Alentejano; ANCSUB – Assoc. Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara; Melgaço Rural – Assoc. de Produtores Locais.

CCB: AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares, Lda.; SATIVA – Controlo e Certificação de Produtos. Tradição e Qualidade – Assoc. Inter-prof. para os Produtos Agro-alimentares de Trás-os-Montes

b.o. – brak odpowiedzi

Poniższa tabela przedstawia produkty mięsne z oznaczeniem geograficznym, które nie były produkowane i certyfikowane w roku 2017 (tabela 14).

Tabela 14. Produkty mięsne z oznaczeniem ChNP i ChOG (oprac. na podstawie ankiety organizacji producenckich dot. ChNP/ChOG 2017) (DAGDR, 2018)

Produkt mięsny	Organizacja producencka	Organ kontrolny i certyfikujący
Presunto e Paleta do Alentejo - DOP; Presunto e Paleta de Campo Maior e Elvas; Presunto e Paleta de Santana da Serra	ACPA	AGRICERT
Linguíça do Baixo Alentejo, Paio de Beja	ANCPA	No CCB
Chouriça Doce de Vinhais	ANCSUB	Tradição e Qual.
Chouriço de Carne de Estremoz e Borba (EB); Chouriço Grosso de EB; Farinheira de EB; Morcela de EB; Paia de EB; Paia de Lombo de EB; Paia de Toucinho de EB	APETAL	CERTIS
Presunto de Melgaço; Salpicão de Melgaço	MELG. RUR.	SATIVA
Cacholeira Branca de Portalegre (P); Chouriço de P; Chouriço Mouro de P; Farinheira de P; Linguíça de P; Lombo Branco de P; Lombo Enguitado de P; Morcela de Assar P; Morcela de Cozer P; Painho P	NATUR-AL-CARNES	AGRICERT
Alheira de Barroso – Montalegre; Chouriça de Carne de Barroso - Montalegre (B-M), Chouriço de Abóbora de B-M; Presunto de Barroso; Salpicão de B-M; Sangureira de B-M	-	No CCB

PO: ACPA – Assoc. de Criadores de Porco Alentejano; ANCPA – Associação Nacional de Criadores de Porco Alentejano; ANCSUB – Associação Nacional de Criadores de Suínos da Raça Bísara; APETAL – Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais da Alentejo, Lda.; MELGAÇO RURAL – Associação de Produtores Locais; NATUR-AL-CARNES – Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejano, S.A.

CCB: AGRICERT – Certificação de Produtos Alimentares, Lda.; CERTIS – Controlo e Certificação, Lda.; SATIVA – Controlo e Certificação de Produtos. Tradição e Qualidade – Assoc. Inter-prof. para os Produtos Agro-alimentares de Trás-os-Montes.

Tabela 15 podsumowuje liczbę produktów z oznaczeniem geograficznym według gatunku i produktu oraz stanu produkcji i certyfikacji w roku 2017, w którym najwięcej produktów pochodziło od bydła.

Tabela 15. Produkty mięsne z oznaczeniem ChNP/ChOG (oprac. na podstawie ankiety organizacji producenckich dot. ChNP/ChOG 2017) (DAGDR, 2018)

Mięso / Produkty mięsne	ChNP			ChOG			Razem
	Prod./Certyf	Liczba	Razem	Prod./Certyf	Liczba	Razem	
Bydło	8	2	10	2	1	3	13
Owce	3	1	4	1	4	5	9
Kozy	1	0	1	1	4	5	6
Świnie	1	1	2	0	0	0	2
Produkty mięsne	2	0	2	10	29	39	41
Razem	15	4	19	14	38	52	71

Grupy producenckie są odpowiedzialne głównie za wprowadzanie do obrotu produktów z mięsa wołowego, owczego, koziego i wieprzowego (tabela 16).

Tabela 16. Jednostki wprowadzające produkty ChNP/ChOG do obrotu (%) (oprac. na podstawie ankiety organizacji producenckich dot. ChNP/ChOG 2017) (DAGDR, 2018)

Mięso / Produkty mięsne	Organizacje producenckie (%)	Producenci (%)	Inna jednostka (%)
Bydło	75.0	0.0	25.0
Owce	100.0	0.0	0.0
Kozy	100.0	0.0	0.0
Świnie	100.0	0.0	0.0
Produkty mięsne	0.0	100.0	0.0

Niezbędna jest ochrona cech produktu, jego pochodzenia i technologii produkcji, zapewniająca jego autentyczność i stymulująca popyt. Potencjalnym konsumentom należy komunikować, że jakość mięsa zależy od genotypu zwierząt, środowiska i systemu produkcji. Drobni producenci muszą walczyć o dostęp do krajowego rynku, szukając alternatywy dla „tradycyjnych” punktów sprzedaży. Dzieje się tak z powodu ograniczeń geograficznych lub ilościowych, które pogłębiane są przez niedostatki rynkowe, niepozwalające na pełne wykorzystanie wartości dodanej oznakowanych produktów. Niska produkcja i ograniczona funkcjonalność organizacji należących do sektora, w połączeniu z ograniczoną wielkością ekonomiczną znacznej części z nich, wywołują obawy o przyszłość. Każdy z tych produktów jest zintegrowany z systemami produkcji i marketingu, które leżą u podstaw ich uwarunkowań rolno-środowiskowych i społeczno-ekonomicznych, zależnie od ekonomicznej wielkości grup hodowców i producentów (Cabo i wsp., 2017). Ponadto, konsument ma problem z odróżnieniem oznaczeń ChNP i ChOG od produktów tradycyjnych i regionalnych (Cabo i wsp., 2015). A młode pokolenie wybiera inną żywność lub nie docenia niektórych rodzajów mięs czy produktów mięsnych. Wreszcie ich cena, w porównaniu do ceny wieprzowiny i drobiu jest zdecydowanie niekorzystna.

Powyższe uwarunkowania determinują znaczenie tworzenia stowarzyszeń (portug. *associativismo*) dla rozwoju działalności, mających kluczowe znaczenie nie tylko dla komunikacji i strategii marketingowych w celu zwiększenia rozpoznawalności wartości dodanej produktów wśród konsumentów, ale również dla wzmocnienia siły przetargowej hodowców i producentów (Matos, 2015).

Wnioski

Duża różnorodność biologiczna zwierząt w Portugalii sprzyja powstawaniu znaczącej liczby produktów z oznaczeniem geograficznym. W 2017 roku, spośród 139 produktów zarejestrowanych

w całym kraju jako ChNP i ChOG, jedynie 73 było wytwarzanych i certyfikowanych. Z 30 produktów mięsnych, tylko 17 było wyrabianych w 2017 roku.

W kategorii kielbas, pomimo największej liczby zarejestrowanych produktów o ChNP i ChOG (41), udział certyfikowanych tego rodzaju produktów był najmniejszy, gdyż tylko 29% produktów ChNP, ChOG i GTS było wytwarzanych i certyfikowanych. Niemniej jednak rynki niszowe dla wyróżniających się produktów pochodzenia zwierzęcego są uznawane w Portugalii za potencjalnie istotne dla ekonomicznego przetrwania wielu lokalnych ras.

W odniesieniu do krajowej produkcji wyrobów ChNP, ChOG i GTS widać, że w porównaniu do całkowitej produkcji w tych samych kategoriach produktów, całkowita produkcja certyfikowana nadal ma relatywnie niewielkie znaczenie. Porównanie każdej kategorii produktu pokazuje, że największe znaczenie mają oznakowane produkty mięsne, które stanowią około 3% całkowitej krajowej produkcji wołowiny.

Jakość kojarzona z pochodzeniem, naturalnymi produktami, pasterstwem i tradycyjnym rzemiosłem to ważne czynniki brane pod uwagę przy opracowywaniu strategii marketingowych dla określonych segmentów konsumenckich. Wykorzystanie tych możliwości w konsekwencji może pomóc w rozwoju nowych produktów oraz zapewnić producentom większe dochody dzięki pozyskaniu konsumentów poprzez dywersyfikację dostaw na obszarach wiejskich. Zrównoważone użytkowanie lokalnych ras, lokalna produkcja i sprzedaż lokalnych specjalów są istotnymi czynnikami rozwoju turystyki, zatrudnienia ludności wiejskiej i zmniejszenia śladu ekologicznego.

Podsumowanie

Każdy region Portugalii posiada szeroką i różnorodną gamę tradycyjnych produktów żywnościowych związanych z dietą

śródziemnomorską, wynikającą z kultury ich przygotowania oraz z dziedzictwa wyjątkowego i bogatego dorobku gastronomicznego (DGADR, 2019).

Ten śródziemnomorski kraj o ciepłym klimacie charakteryzuje się znacznym zróżnicowaniem pod względem topografii, gleby, klimatu, rolnictwa i tradycji, skutkując różnorodnością zasobów genetycznych zwierząt, które reprezentowane są przez 50 lokalnych ras (15 ras bydła, 16 ras owiec, 6 ras kóz, 3 rasy świń, 4 rasy kur, 4 rasy koni i 2 rasy osłów), z których większość jest zagrożona.

Mięso i produkty mięsne pochodzące od lokalnych ras są produktami wysokiej jakości głównie dzięki doskonałemu smakowi i strukturze mięsa, wynikającymi z zastosowanego systemu produkcji: wolne tempo wzrostu i spożywana roślinność. Zróżnicowanie produktów pozwoliło na poszerzenie małych rynków niszowych i doprowadziło do zwiększenia wartości mięsa o chronionej nazwie pochodzenia (ChNP) i chronionym oznaczeniu geograficznym (ChOG).

W roku 2017, na 71 rodzajów mięsa i produktów mięsnych z oznaczeniem ChNP i ChOG, 29 było w Portugalii wytwarzanych i certyfikowanych. Na 13 produktów z wołowiny, 10 uzyskało certyfikat. Kiełbasy, pomimo największej liczny zarejestrowanych nazw ChNP i ChOG (41), miały najniższy odsetek certyfikowanych produktów, gdyż tylko 29 z nich było produkowanych i certyfikowanych.

Portuguese PDO / PGI meat and local breeds

Summary

Portugal has an extensive and diverse range of food from traditional nature, associated with each region of the country and to Mediterranean diet, which resulted from the cultural influence in the preparation of these foods, the living heritage of a unique and rich gastronomic patrimony (DGADR, 2019). Situated in the Mediterranean region, one of the "Hot Spot" of the planet, Por-

tugal has a significant variability in terms of topography, soils, climate, agriculture, traditions, resulting in a high diversity of animal genetic resources, represented by a total of 50 local breeds, 15 of cattle, 16 sheep, 6 goat, 3 pig, 4 chicken, 4 horse and 2 asinine breeds most of them in risk.

Meat and meat products from local breeds are considered to be a high quality product, mainly because of the superior taste and structure of the meat resulting from the production system: slow growth rate and type of vegetation consumed. The product differentiation has allowed the enlargement of small niche markets and has led to an increase in the value of meat with a Protected Designation of Origin (PDO) or Protected Geographical Indication (PGI).

In 2017 year, at Portugal level of a total of 71 meat and meat products with PDO / PGI products, 29 products were produced and certified as such. The cattle category with 13 names presented 10 products certified. The sausage products, despite the largest number of registered PDO / PGI names (41), had the lowest number of certified products, with 29% of its products being produced and certified.

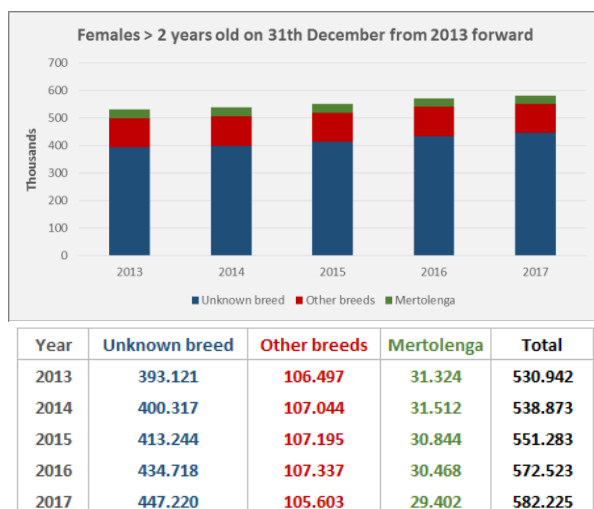
Key words: portuguese PDO and PGI meat, local breeds.

Słowa kluczowe: portugalskie produkty o ChNP, ChOG, GTS, wołowina ChNP i ChOG, rasy lokalne.

Zastosowanie Chronionej Nazwy Pochodzenia na przykładzie wołowiny Mertolenga ChNP

Using a Protected Designation of Origin: the example of “Carne Mertolenga DOP”

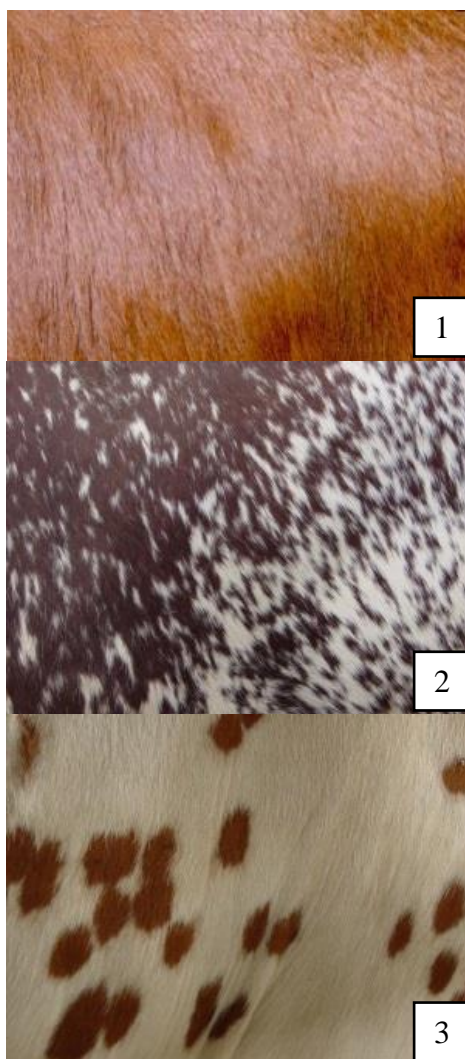
Krajowa populacja bydła mięsnego w Portugalii liczy około 580 tys. samic w wieku ponad dwóch lat. Większość z nich (około 77%) to zwierzęta bezrasowe pochodzące z wielokrotnych krzyżowań z buhajami niewiadomego pochodzenia. Na pozostałe 23% przypadają rasy posiadające własną księgę hodowlaną, z czego zaledwie 5% (29402) to rasa Mertolenga (rys. 1). W księdze hodowlanej rasy Mertolenga znajduje się zaledwie 51,3% z nich.



Rys. 1. Liczba samic powyżej drugiego roku życia w okresie od 31 grudnia 2013 do 2017 r. Źródło: Krajowa baza danych bydła (IFAP / SNIRA)

Charakterystyka bydła rasy Mertolenga

Mertolenga jest rasą średniej wielkości, zwierzęta cechują się harmonijną budową, długowiecznością reprodukcyjną, dużymi możliwościami adaptacyjnymi i doskonałym przystosowaniem do ekstensywnych systemów produkcyjnych.



Fot. 1, 2 i 3. Rodzaje umaszczenia bydła rasy Mertolenga

Krowy charakteryzują się umaszczeniem czerwonym lub czerwono-białym, z dereszowatym wzorem sierści czerwonej i białej. Oprócz umaszczenia czerwonego i dereszowatego, zwierzęta mogą być łaciate z czerwonymi plamami. Bydło rasy Mertolenga odznacza się żywym temperamentem, łatwością wycieleń i dobrymi cechami macierzyńskimi. Masa ciała wynosi 400–500 kg (dorosłe samice) i 650–800 kg (samce). Przy urodzeniu cielęta ważą od 25 do 30 kg. Średnia masa ciała cieląt rasy Mertolenga w wieku 210 dni to 150 do 180 kg.



Fot. 4. Bydło rasy Mertolenga na pastwisku

System produkcji

Bydło rasy Mertolenga jest utrzymywane w systemach klasyfikowanych jako ekstensywne. Jest to jedna z najbardziej reprezentatywnych ras dla tego systemu.

Stada hodowlane liczą od 50 do 600 krów, a najczęściej spotykane mają średnio 70-80 krów. W zależności od regionu, wa-

runków środowiskowych, gleby oraz długości sezonu pastwiskowego, większość wycieleń ma miejsce w sezonie letnio-jesiennym i zimowo-wiosennym. Wyraźnie zaznaczone sezony kopolacyjne trwają od 3 do 6 miesięcy, alternatywnie do stada wpuszcza się buhaja na cały rok. Cielęta są zwykle odsadzane w wieku 6–8 miesięcy. Niektóre gospodarstwa rozpoczynają dozywanie cieląt w wieku 3–4 miesięcy. Większość hodowców karmi krowy paszami objętościowymi (słoma, siano lub kiszonka) od końca lata do końca zimy, niektórzy stosują pasze treściwe na potrzeby bytowe.



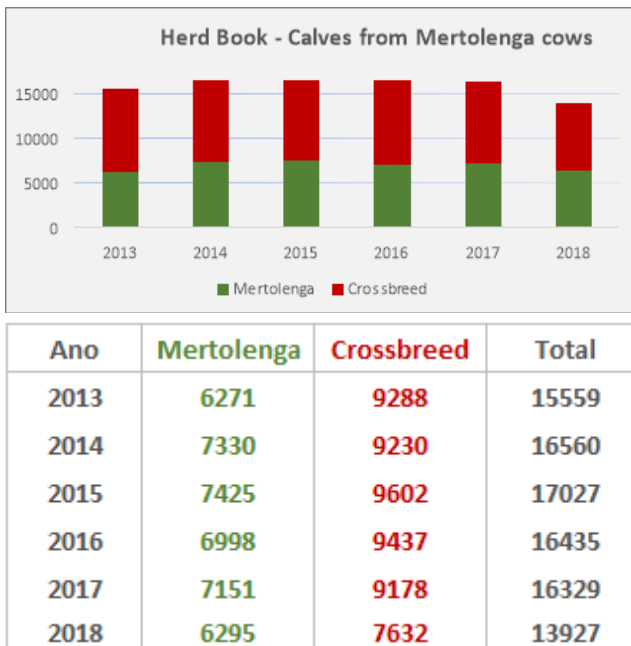
Fot. 5. Bydło rasy Mertolenga

Na południu Portugalii obsada w tym systemie produkcji wynosi około 0,3/0,5 sztuki przeliczeniowej na hektar. Jedna sztuka przeliczeniowa oznacza jedną dorosłą sztukę bydła (w wieku powyżej 24 miesięcy), natomiast młódzież to 0,4 sztuki w wieku poniżej 6 miesięcy oraz 0,6 w wieku od 6 do 24 miesięcy.

Po odsadzeniu hodowla byczków rzeźnych opiera się na paszy treściwej uzupełnionej słomą lub sianem. W okresie tym średni dzienny przyrost masy ciała wynosi od 0,9 kg do 1,2 kg. Wartości te dla samic są niewiele niższe, od 0,7 kg do 1,0 kg dziennie.

Krowy rasy Mertolenga są wykorzystywane jako doskonała linia mateczna do krzyżowania z wyspecjalizowanymi buhajami (np. Charolais, Limousin), gdyż zachowują łatwość wycieleń i doskonałe cechy macierzyńskie. Rasa Mertolenga jest bardzo interesująca z ekonomicznego punktu widzenia, bo odsadzone cielę waży od 50 do 55% masy ciała matki.

Cielęta mieszańce mogą stanowić poważną przeszkodę w produkcji wołowiny Mertolenga o ChNP, ale w ostatnich latach zdarzało się to sporadycznie. Na rys. 2 widać, że w latach 2013–2018, cielęta mieszańce stanowiły ponad połowę zwierząt (55% w 2018 roku) urodzonych przez krowy wpisane do księgi hodowlanej.



Rys. 2. Cielęta od krów rasy Mertolenga w księdze hodowlanej

Źródło: ACBM, Mertolenga Herd Book Database, 2019.

Związek hodowców

Związek Hodowców Bydła Mertolenga (*ACBM*) założono 23 marca 1987 roku z inicjatywy 13 producentów w celu obrony interesów jego członków i zachowania, doskonalenia, hodowli oraz sprzedaży bydła rasy Mertolenga.

Obecnie *ACBM* odpowiada za prowadzenie księgi hodowlanej, program hodowlany rasy i zarządzanie produktem Mertolenga ze znakiem ChNP.

Jednocześnie *ACBM* posiada trzy gospodarstwa, z czego dwa utrzymują stada bydła Mertolenga, w trzecim znajdują się opasy i stacja oceny wartości użytkowej buhajków.

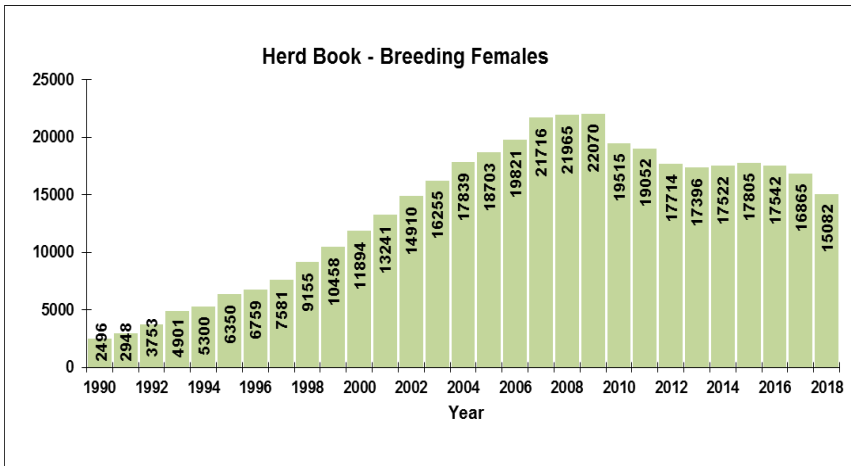
Historia populacji wpisanej do księgi hodowlanej

Rozpoczęta w 1978 roku rejestracja populacji bydła rasy Mertolenga uległa istotnym zmianom, kiedy w roku 1994 Unia Europejska wprowadziła programy pomocy finansowej dla ginących ras. W tym okresie każda z krów rasy Mertolenga miała znaczną wartość, co doprowadziło do gwałtownego powiększenia populacji do roku 2007 (rys. 3). Od 1998 roku rasę uznaje się nie za ginącą, ale zagrożoną wyginięciem. Wykorzystanie krów Mertolenga do czystorasowej produkcji cieląt rosło do 2007 roku ze względu na długoterminowe zobowiązania producentów korzystających z programów wsparcia.

W roku 2008 duża grupa dystrybutorów żywności (Jerónimo Martins/Pingo Doce) weszła na rynek komercyjny, całkowicie rewolucjonizując rynek cieląt i młodych zwierząt rzeźnych w Portugalii. Firma ta zaczęła skupować młodzież rzeźną bezpośrednio od producentów, stosując dwie kategorie wiekowe: pierwsza poniżej 8 miesięcy, druga od 8 do 12 miesięcy, płacąc konkurencyjne ceny powyżej rynkowej wartości cieląt Mertolenga sprzedawanych po odsadzeniu. Wartość netto zwie-

rzęcia (€/zwierzę) uzyskiwana przez producenta bydła Mertolenga z oznaczeniem ChNP była istotnie niższa w porównaniu do ceny sprzedaży dla Jerónimo Martins.

Fakt ten, w połączeniu z macierzyńskimi zaletami krowy Mertolenga, skłonił wielu producentów do przejścia z produkcji cieląt Mertolenga na cielęta mieszańce (rys. 3) począwszy od 2009 roku.



Rys. 3. Krowy hodowlane w księdze hodowlanej

Źródło: ACBM, Mertolenga Herd Book Database, 2019.

W 2015 roku doszło do kolejnej zmiany w sektorze bydła mięsnego. Portugalia rozpoczęła eksport znacznych ilości żywca do krajów Afryki Północnej i Środkowego Wschodu, co jeszcze bardziej podniosło ceny cieląt mieszańców, które utrzymały się na tym poziomie aż do dzisiaj. W chwili odsadzenia komercyjna wartość cielęcia rasy Mertolenga wynosi między 250€ a 300€, w porównaniu do 600-700€ dla cieląt mieszańców rasy Limousin lub Charolais. Po dodaniu kwoty 100€, którą każdy producent otrzymuje rocznie za każdą krowę rasy Mertolenga rodzącą czystorasowe cielę, całkowita suma jest nadal daleka od wartości cielęcia mieszańca.

Stacja oceny wartości użytkowej i opasy

Buhajki oceniane są w państwowej stacji *Herdade da Abóboda*. W 2007 roku, dzięki wsparciu programów publicznych i wspólnotowych, *ACBM* założył własną stację oceny bydła rasy Mertolenga. Mieszcząca się w pobliżu miasta Évora jednostka ocenia rocznie 80 buhajków i jednocześnie wspiera produkcję wołowiny Mertolenga ChNP poprzez opas 300 zwierząt produkcyjnych. Wszystkie z nich są przeznaczone do sprzedaży przez firmę *Promert*, z którą gospodarstwo ściśle współpracuje, zapewniając regularne dostawy zwierząt rzeźnych z oznaczeniem ChNP i dbając o nieprzerwane dostawy wołowiny Mertolenga ChNP.

Stowarzyszonym producentom, którzy nie są w stanie opasać swoich cieląt po odsadzeniu, gospodarstwo umożliwia przekazanie ich związkowi *ACBM* w celu przeprowadzenia opasu. Po wprowadzeniu do ośrodka zwierzęta są ważone i wyceniane, a właściciel otrzymuje określony procent ich wartości. *ACBM* ponosi koszty produkcji, a po wysłaniu zwierząt na ubój obliczany jest dochód i koszty, a następnie zysk netto od każdego zwierzęcia. Właściciel zwierzęcia otrzymuje drugą kwotę, która odpowiada różnicy zysku netto a otrzymaną zaliczką.

Młode buhajki, które nie przejdą oceny użytkowości są przeznaczone do uboju i sprzedaży jako Mertolenga ChNP w wieku od 16 do 20 miesięcy.

Oznaczenie ChNP wołowiny Mertolenga i organizacja producencka

Na początku lat 90. XX wieku rysował się niekorzystny scenariusz dla portugalskich producentów bydła mięsnego. Rynek sprzedaży cieląt opasowych oraz zwierząt rzeźnych pozostawał w rękach handlarzy, specjalistów od opasania i rzeźników. Nie było organizacji producenckich sprzedających swoje produkty –

ich sprzedaż była realizowana przez pośredników, którzy dyktowali ceny. Jedyną alternatywą były aukcje, na których producenci sprzedali własne zwierzęta.

W 1992 roku *ACBM* zaczął na małą skalę sprzedawać mięso rasy Mertolenga, kontrolując cały proces od produkcji do sprzedaży. W 1994 roku, przy wsparciu *ACBM*, grupa producentów założyła pierwszą firmę sprzedającą mięso Mertolenga, nazwaną *Mertocar – Sociedade de Produtores de Carne de Qualidade, S.A.* Chcąc zagwarantować konsumentom pochodzenie i jakość sprzedawanego produktu, *Mertocar*, przy wsparciu portugalskiego Ministerstwa Rolnictwa, złożył wniosek o rejestrację nazwy pochodzenia dla wołowiny Mertolenga pod nazwą *Mertolenga Beef PDO*, który Unia Europejska uznała 21 czerwca 1996 roku, wyznaczając *ACBM* jako prywatny organ kontrolny i certyfikujący. Wraz z późniejszymi zmianami uregulowań i prawodawstwa w tym obszarze, kontrolę i certyfikację powierzono zewnętrznej, niezależnej jednostce: *Certis – Controlo e Certificação, Lda.* (www.certis.pt). W roku 2006 *Mertocar* zakończył działalność, a producenci utworzyli drugą firmę pod nazwą *Promert – Agrupamento de Produtores de Bovinos Mertolengos, S.A.* (www.carnemertolenga.com). W tym samym roku, wobec likwidacji firmy *Mertocar*, zarządzanie znakiem ChNP powierzono *ACBM*.

1 marca 2018 roku *ACBM* wystąpił o wprowadzenie zmian w niektórych przepisach regulujących produkcję, a wniosek jest obecnie rozpatrywany przez Unię Europejską.

Produkcja, certyfikacja i dystrybucja ChNP. Współpraca *ACBM* z *Promert*

Wymienione instytucje działają wspólnie na rzecz rozwoju Mertolenga ChNP, pełniąc określone role. *ACBM* wspiera i kontroluje proces produkcji bezpośrednio w gospodarstwach produ-

centów, przeprowadzając ważenia kontrolne i potwierdzając przestrzeganie standardów wymaganych w procesie produkcyjnym. Informacje te są przekazywane *Promertowi*, który uzgadnia datę uboju z producentem.

Produkcja wołowiny Mertolenga ChNP

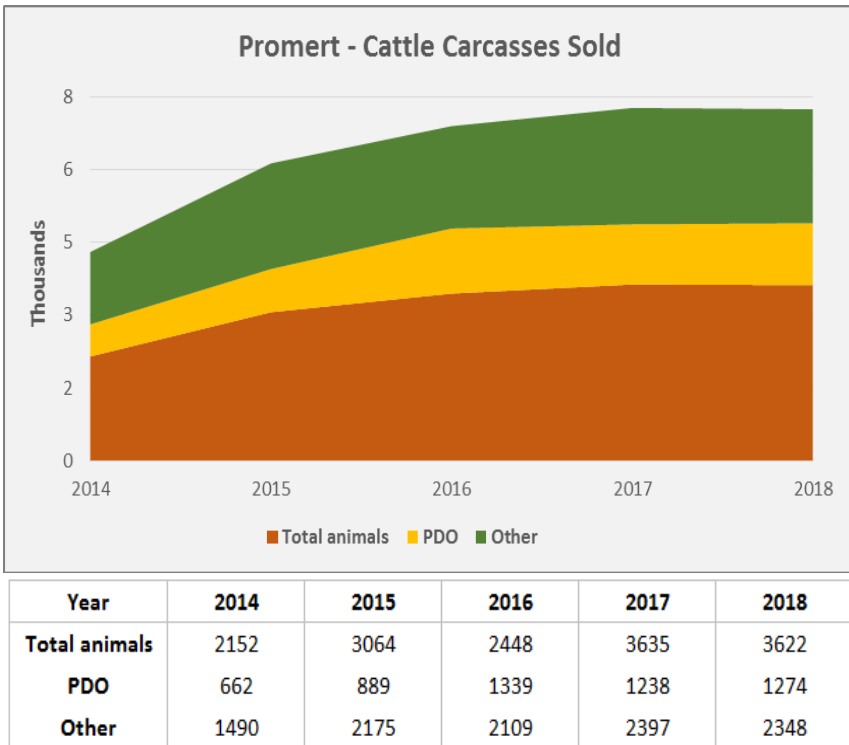
Początkowo mięso Mertolenga ChNP miało trudności z wejściem na rynek. Marka była nieznana, a większość ludzi nie słyszała o rasach rodzimych. W dużych ośrodkach konsumenckich, takich jak Lizbona, mało kto kojarzył oznaczenie ChNP i słyszał o rasie bydła Mertolenga.

W 1990 roku stwierdzono w Portugalii pierwszy przypadek gąbczastej encefalopatii bydła (BSE). Temat ten stał się medialnie nośny od 1994 roku, podważając zaufanie konsumentów. Wyrządziło to duże szkody sektorowi produkcji mięsa wołowego, jednak w 1996 roku ułatwiło rozpoczęcie sprzedaży wołowiny Mertolenga ChNP. W tym czasie produkcja była nastawiona na pozyskiwanie ciężkich tusz (powyżej 200 kg), co było trudne do osiągnięcia dla zwierzęcia o parametrach tej rasy. W południowej Portugalii rynek wołowiny preferował tusze ciężkie, natomiast na północy konsumenci woleli lżejsze tusze cielęce. Była to pierwsza poważna przeszkoda dla wołowiny Mertolenga ChNP. Producenci przyłączyli się do stworzenia firmy *Mertocar*, ale nie dołączyli do produkcji ChNP. Gdy nadeszła pora komercjalizacji na skutek pojawienia się BSE, *Mertocar* miał trudności z dostarczeniem produktu w ilości odpowiadającej zamówieniom konsumentów.

Przed rokiem 2012 *Mertocar*, a później *Promert* próbowały przestawić produkcję na lżejszy typ tuszy o wadze między 170 a 200 kg. Przez lata był to główny i najtrudniejszy problem do rozwiązania. W 2013 roku zmieniono ostatecznie cel produkcji i obecnie bariera ta już nie występuje. Obecnie celem *Promertu*

jest sprzedaż mięsa Mertolenga ChNP uzyskanego z tusz zwierząt w wieku do 15 miesięcy przy uboju i wadze około 180 kg. Zwierzęta w różnym wieku i innej masie tuszy mogą być również sprzedawane jako wołowina Mertolenga ChNP.

Rys. 4 pokazuje zmiany liczby tusz sprzedawanych przez *Promert* na przestrzeni ostatnich pięciu lat. Mertolenga ChNP stanowi 35% całości sprzedaży.



Rys. 4. Liczba tusz sprzedawanych przez firmę *Promert*

Źródło: *PROMERT*, 2019.

Choć większość tusz sprzedawanych przez *Promert* nie jest przeznaczona na mięso Mertolenga ChNP, liczba ta stale rosła, ulegając podwojeniu w roku 2018 w porównaniu do 2014 (rys. 4).

Zobowiązanie producenta

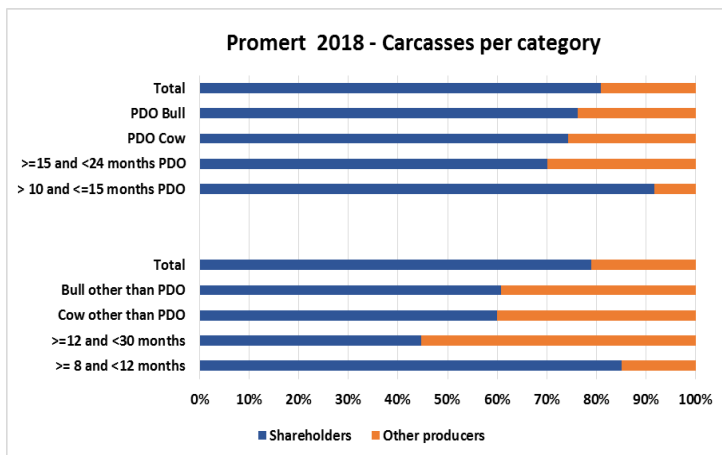
Według Barreira i wsp. (2009), w końcowych latach działalności *Mertocar* producenci byli pesymistycznie nastawieni i wątpili w przyszły sukces wołowiny Mertolenga ChNP. Obecnie nadal napotykają pewne trudności dotyczące m.in. relacji rynkowych i różnicowania cen. Dlatego nie dziwi fakt, że istnieje grupa producentów wołowiny „Carne Mertolenga”, która w perspektywie krótkoterminowej poważnie zastanawia się czy warto produkować mięsa ChNP tej rasy.

Ale wraz z pojawieniem się i rozwojem firmy *Promert*, producenci zaczęli odbudowywać zaufanie do Mertolenga ChNP i obecnie problem ten nie istnieje. Po określeniu celu produkcji w 2013 roku, priorytetowego znaczenia nabrały inne kwestie, które w przeszłości były drugorzędne. Jedną z nich był brak zaangażowania udziałowców.

Producent, który przystępuje do systemu produkcji ChNP i staje się udziałowcem *Promertu*, jest zobowiązany, zgodnie z krajowym prawem i przepisami dotyczącymi spółek, do dostarczania całej swojej produkcji *Promertowi* w celu sprzedaży.

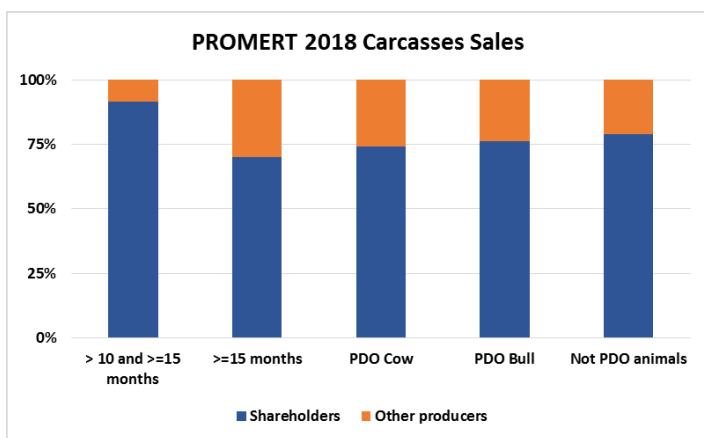
W rzeczywistości tak się jednak nie dzieje, co widać na rys. 5. Około 20% producentów dostarczających mięso ChNP nie jest udziałowcem *Promertu*, co może stanowić problem, gdy podaż sprzedawanego mięsa Mertolenga ChNP jest niższa od popytu. Obecnie problem ten nadal występuje, ale w mniejszym stopniu. Większość producentów zaopatrujących *Promert* to udziałowcy firmy, jak pokazano na rys. 5 i 6.

Choć celem produkcji jest tusza o wadze około 180 kg, to sprzedaż Mertolenga ChNP obejmuje zwierzęta różnych grup wiekowych. Oprócz zwierząt młodych (poniżej 15 miesiąca życia), z oznaczeniem ChNP sprzedawane są również zwierzęta dorosłe (rys. 5), których mięso wykorzystywane jest w produktach przetworzonych, takich jak hamburgery.



Rys. 5. Kategorie tusz sprzedawanych przez firmę Promert w 2018 roku

Źródło: PROMERT, 2019.



Category	Shareholders	Other producers
> 10 and >=15 months	506	46
>=15 months	199	85
PDO Cow	310	107
PDO Bull	16	5
Not PDO animals	1854	494
TOTAL	2885	737

Rys. 6. Liczba tusz sprzedawanych przez firmę Promert w 2018 roku

Źródło: PROMERT, 2019.

Trzy czynniki określają zobowiązania producentów: cena, terminowa zapłata i marża netto. Jeżeli chodzi o pierwszy czynnik, to cennik stosowany wobec producentów przez *Promert* jest całkiem atrakcyjny, gdyż przebija wartości rynkowe płacone za ten sam rodzaj tuszy.

Odnosnie do drugiego czynnika, płatność dla producenta zgodnie z terminem określonym w umowie zawsze była sprawą priorytetową dla firmy *Promert* i od początku nigdy nie było żadnych opóźnień. Problem jest z trzecim czynnikiem. Choć ceny płacone przez *Promert*, są dobre to marża netto ze sprzedaży cieląt mieszańców po odsadzeniu jest znacząco wyższa.

Identyfikowalność i certyfikacja

Jak już wspomniano, związek *ACBM* był pierwszą jednostką prowadzącą certyfikację wołowiny Mertolenga ChNP. Miało to miejsce przez krótki okres w latach 1995–1996. W tym samym czasie Unia Europejska opracowała zestaw przepisów, których celem było zwiększenie wiarygodności procesu kontroli i certyfikacji. Wymagają one pełnej skuteczności i kompetencji przy uruchamianiu jednostek certyfikujących, jak również gwarancji bezstronności i niezależności tychże jednostek od wszystkich podmiotów.

Zgodnie z tymi przepisami, zaproponowano *Certis* jako jednostkę certyfikującą dla wołowiny Mertolenga ChNP i propozycję przyjęto.

Działania podejmowane podczas kontroli i certyfikacji podlegają określonym procedurom, które szczegółowo opisano i zapisano w protokole Podręcznika Procedur. Rejestry te opisują metodologię zastosowania wszystkich procedur certyfikacyjnych w celu stworzenia klimatu wzajemnego zaufania między podmiotami, przetwórcami i konsumentami produktów kontrolowanych i certyfikowanych.

Jako jednostka zarządzająca znakiem ChNP, związek *ACBM* realizuje następujące obowiązki:

1. Obrona powierzonej sobie chronionej nazwy pochodzenia (ChNP) i jej producentów.
2. Wyznaczenie prywatnej jednostki do kontroli i certyfikacji produktów w celu przeprowadzania systematycznych działań kontrolnych i certyfikujących.
3. Zapewnienie zgodności ze standardami przewidzianymi w zatwierdzonej specyfikacji, w szczególności poprzez udzielanie wsparcia technicznego producentom, ze szczególnym uwzględnieniem ChNP.
4. Proponowanie, w razie potrzeby i po należyтым uzasadnieniu, zmian zasad zawartych w zatwierdzonej specyfikacji.
5. Wydawanie zgody na użycie ChNP członkom grupy lub producentom i/lub przetwórcom na ich wyraźne żądanie.
6. Nakładanie sankcji na producentów i/lub inne jednostki, które naruszają przepisy dotyczące ChNP.

Kosztami certyfikacji obciążany jest związek *ACBM*, który z kolei pobiera dokładnie taką samą kwotę od firmy *Promert*. Ostatecznie kosztem tym obciążany jest producent. Koszt certyfikacji w przeliczeniu na jeden kg produktu zależy od całkowitej rocznej ilości certyfikowanego wyrobu. W przypadku mniejszej ilości, jak miało to miejsce w roku 2014 (rys. 4), koszt na jeden kg może przekroczyć 0,10€. W przypadku *Mertolenga* ChNP, koszt ten ponosi *Promert*, który nie obciąża nim producenta.

Dystrybucja i sprzedaż produktu

W początkowych latach sprzedaż wołowiny *Mertolenga* ChNP powierzono innej jednostce, a *Mertocar* gwarantował jedynie dostawę zwierząt do uboju. System ten wkrótce uległ zmianie, ponieważ okazało się, że nie jest odpowiedni i korzystny dla roz-

woju ChNP. Kiedy *Mertocar* zakończył działalność w 2006 r. utworzono *Promert* z 77 akcjonariuszami, z których wszyscy byli członkami ACBM. Dzisiaj akcjonariuszami są 103 osoby, z czego 23 nie hoduje bydła Mertolenga. Przepisy operacyjne *Promertu* zezwalają osobom niehodującym bydła rasy Mertolenga na posiadanie maksymalnie 25% obligacji spółki. 75% musi być własnością hodowców bydła Mertolenga. Aby stworzyć firmę *Promert* każdy z jej 77 założycieli wniósł udział o wartości 50 euro za każdą posiadaną w 2006 roku krowę rasy Mertolenga. Każda krowa reprezentowała jedną akcję. Dziś każda z akcji firmy *Promert* ma wartość 70 euro. Na początku działalności *Promert* przekazał także innej firmie swoją działalność sprzedażową, zapewniającą jedynie dostawę zwierząt na ubój. W tym czasie firma nie miała personelu technicznego i pracowała ze wsparciem ACBM. Obecnie zatrudnia dwie osoby na pełny etat, a jej zeszloroczny obrót wyniósł blisko cztery miliony euro. Cały proces komercjalizacji Mięsa ChNP Mertolenga jest kontrolowany przez *Promert* poprzez outsourcing i można go opisać w pięciu krokach:

1. Hodowcy Mertolenga co kwartał planują liczbę zwierząt do uboju.
2. ACBM kontroluje produkcję i waży zwierzęta.
3. *Promert* planuje ubój zwierząt bezpośrednio z hodowcami i organizuje transport zwierząt do rzeźni z różnych gospodarstw. Koszt ten pokrywa producent.
4. Ubój zwierząt odbywa się zawsze w tej samej rzeźni (koszty pokrywane są przez *Promert*).
5. Tusze i przetwórstwo mięsa, pakowanie i dystrybucja produktu końcowego są wykonywane przez wyspecjalizowaną firmę, a proces jest kontrolowany przez *Promert*.

Mięso Mertolenga ChNP sprzedawane jest w dużych supermarketach i poprzez kanał HoReCa. HoReCa oznacza grupę klientów firmy *Promert* obejmującą hotele, restauracje i stołówki. Dla każdego kanału sprzedaży istnieje określony typ produktu.

W swojej siedzibie *Promert* prowadzi również mały sklep sprzedający wyłącznie mrożone mięso, którego zeszłoroczny obrót wyniósł około 130 tys. euro.

Wieloletnie doświadczenie wskazuje, że o sukcesie, przy opracowaniu oznaczenia ChNP i monitorowaniu jego rozwoju w tym systemie sprzedaży, decyduje:

- dobra znajomość systemu produkcji i dostępności/podaży produktu. Przygotowanie odpowiedniego biznesplanu, praca z doświadczonymi specjalistami;
- samo oznaczenie ChNP nie wnosi wartości dodanej do końcowego produktu, trzeba się o nią postarać;
- bezpośrednia współpraca ze stowarzyszeniem/organizacją producentów;
- zapewnienie jednorodności produktu;
- jeżeli produkt nie jest sezonowy, zapewnienie regularności dostaw przez cały rok;
- profesjonalizacja zarządzania;
- osiągnięcie kompromisu w kwestii produkcji z firmą sprzedającą produkt;
- certyfikacja oznacza dodatkowy koszt, co może być handlowo niekorzystne i narazić producenta na utratę dochodu. Jeżeli nie zostanie osiągnięta cena sprzedaży wyższa od wartości rynkowej;
- lokalny handel może być jedną z istotnych strategii informacyjno-rozwojowych.

Podsumowanie

Populacja pochodzącego z południowej Portugalii bydła mięsnego rasy Mertolenga liczy około 15 000 krów zarejestrowanych w księdze hodowlanej oraz 214 samców rozplodowych. Średniej wielkości krowy charakteryzują się dobrymi cechami matecznymi, możliwościami adaptacyjnymi. Każde stado posia-

dające około 75 dorosłych samic utrzymywane jest w systemie ekstensywnym. Mięso rasy Mertolenga, posiadające unijne oznaczenie ChNP od 1996 roku, jest rozprowadzane przez firmę *Promert – Agrupamento de Produtores de Bovinos Mertolengos S.A.* (www.carne.mertolenga.com), utworzoną w 2006 roku w miejsce firmy *Mertocar S.A.*, która zakończyła działalność w tym samym roku. Certyfikacją zajmuje się niezależna jednostka *Certis – Controlo e Certificação, Lda.* (www.certis.pt). Związek hodowców *ACBM (Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos)* (www.mertolenga.com) prowadzi ścisłą i bezpośrednią współpracę z firmą *Promert*. Cechy krów rasy Mertolenga stanowią dodatkowy atut w produkcji bydła mięsnego, jednocześnie jednak są przeszkodą w intensywnej produkcji. Przyczyną jest stosunkowo niska masa ciała przy odsadzeniu (150/170 kg) oraz niski średni dobowy przyrost masy ciała po odsadzeniu w porównaniu do innych kontynentalnych ras, takich jak Limousin czy Charolais. Połowa zwierząt tej rasy wpisanych do księgi hodowlanej stanowią cielęta mieszańce. W Portugalii utrzymywanych jest około 29 500 krów rasy Mertolenga, co stanowi 5% krajowej populacji bydła mięsnego. Pod względem geograficznym populacja bydła tej rasy występuje głównie w południowym rejonie Portugalii (Ribatejo i Alentejo). Prezentowana praca opisuje ponaddwudziestoletnie doświadczenia w zarządzaniu znakiem Mertolenga ChNP.

Using a Protected Designation of Origin: the example of “Carne Mertolenga DOP”

Summary

Mertolenga beef cattle breed is from southern Portugal with about 15.000 cows in Herd Book and 214 associated breeders. It's a medium size cow with good maternal traits, rusticity and good adaptability. The production system is totally extensive and each unit has about 75 adult females. Mertolenga meat has a PDO registration in EU since 1996 and is distributed by a compa-

ny called, *Promert - Agrupamento de Produtores de Bovinos Mertolengos S.A.* (www.carne.mertolenga.com), created in 2006 after the first one (*Mertocar, S.A.*) closed in the same year. The certification is made by an independent entity called *Certis - Controlo e Certificação, Lda.* (www.certis.pt). Our breeders association, *ACBM - Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos* (www.mertolenga.com), works closely and directly with *Promert*. The characteristics of Mertolenga cow are an added advantage in beef cattle production and at the same time a setback in the production of Mertolenga PDO beef, due to the relatively low weight at weaning (150/170 kg) and the low average daily gain after weaning, compared to other continental breeds such as Limousin or Charolais. Because of this and the fact that Mertolenga cow is a very good mother, half of the herd book population is producing cross-bred calves. Throughout the country, Portugal has about 29.500 Mertolenga cows representing 5% of the beef cattle national herd. Geographically Mertolenga population spreads predominantly through the south region of Portugal (Ribatejo and Alentejo).

This presentation aims to describe more than 20 years of experience working with Mertolenga PDO label.

Key words: PDO beef cattle, PDO Portuguese products, Mertolenga PDO beef.

Słowa kluczowe: bydło mięsne ChNP, portugalskie produkty ChNP, wołowina Mertolenga ChNP.

Oznaczenia geograficzne produktów pochodzenia zwierzęcego w Turcji

Geographical indications of animal originated products in Turkey

Standaryzowana produkcja towarów żywnościowych przez międzynarodowe firmy oraz coraz powszechniejszy zwyczaj spożywania fast foodów na świecie spowodowały wzrost znaczenia lokalnych produktów, szczególnie dla niektórych grup konsumentów. Niektórzy badacze twierdzą, że wraz ze wzrostem wieku rośnie odsetek konsumentów, którzy, kierując się przesłankami kulturowymi i nostalgią, wykazują większe zainteresowanie lokalnymi produktami (Broude, 2005; Steenkamp i Jong, 2010). Prowadzone w ciągu ostatnich lat badania wykazały, że konsumenci uważają lokalne produkty za smaczniejsze, bezpieczniejsze, zdrowsze i lepsze jakościowo w porównaniu do ich odpowiedników, a wprowadzanie tych produktów jest korzystne dla lokalnych producentów i środowiska (Loureiro i McCluskey, 2000; Verbeke i wsp., 2012; Knight, 2013; Albayram i wsp., 2014; Gracia, 2014; Jefferson-Moore i wsp., 2014; McFadden, 2015; Kadanali i wsp., 2016; Dokuzlu i wsp., 2019). Konsumenci są skłonni płacić więcej za lokalne produkty, gdyż uważają je za lepsze jakościowo. Odsetek tego typu klientów jest zróżnicowany w zależności od jakości, renomy i postrzegania produktu przez konsumenta (Duman i Gültaş, 2004; Gracia, 2014; Toklu, 2016; Dokuzlu i wsp., 2019).

Zainteresowanie oznaczeniami geograficznymi rośnie zarówno w krajach rozwiniętych, jak i w krajach rozwijających się. Wprowadzanie na rynek lokalnych produktów z obszarów geogra-

ficznych, w których są produkowane, jest ważną strategią marketingową. Marketing w oparciu o pochodzenie wkracza w strategię „różnicowania produktu” i od wielu lat jest z powodzeniem realizowany w celu osiągnięcia wyższej wartości dodanej na obszarach wiejskich, szczególnie w krajach Unii Europejskiej. Z tego powodu oznaczenia geograficzne są uważane za jedno z narzędzi rozwoju obszarów wiejskich (Tregear i wsp., 2007; Deselnicu i wsp., 2013; Vandecandelaere, 2016; Vats, 2016; Cei i wsp., 2018; Dokuzlu i wsp., 2019).

Turcja charakteryzuje się bogactwem produktów regionalnych, wynikającym z historii, kultury, klimatu i topografii kraju. W ostatnich latach turecki rząd przywiązywał szczególną wagę do systemu oznaczeń geograficznych, wprowadzając produkty z oznaczeniem geograficznym do planowania strategicznego jako narzędzie rozwoju obszarów wiejskich i konkurencji. Oprócz wysiłków rządu, zainteresowanie producentów i handlowców produktami regionalnymi zwiększają wizualne i pisemne środki przekazu, seminaria, oraz targi akcentujące znaczenie geograficzne. Rosnące zainteresowanie produktami z oznaczeniem geograficznym corocznie zwiększa liczbę wniosków o rejestrację produktów o ChOG.

Turcja jest członkiem Światowej Organizacji Własności Intelektualnej (WIPO) od 1976 roku, sygnatariuszem Konwencji paryskiej (1995) oraz Protokołu madryckiego (1999). Turcja należy również do Światowej Organizacji Handlu (WTO) od 1995 roku (Dokuzlu, 2016).

Porównanie tureckich i unijnych regulacji dotyczących oznaczeń geograficznych

Produkty z oznaczeniami geograficznymi były od wielu lat chronione w niektórych państwach członkowskich UE poprzez

systemy prawne *sui generis*, lecz ochrona oznaczeń geograficznych na poziomie unijnym jest stosunkowo nowa i ogranicza się do niektórych produktów rolnych i artykułów żywnościowych (Thual i wsp., 2013). Oprócz produktów rolno-żywnościowych w tureckim systemie oznaczeń geograficznych można zarejestrować produkty nierolnicze, takie jak: rękodzieło, kamienie, dywany, żywe zwierzęta oraz zasoby przyrodnicze. W niektórych krajach w kategorii oznaczeń geograficznych zarejestrowane są również usługi, a dotyczy to takich krajów jak: Azerbejdżan, Bahrajn, Chorwacja, Jamajka, Saint Lucia i Singapur (O'Connor i wsp., 2007).

W Turcji oznaczenia geograficzne są chronione za pośrednictwem systemu *sui generis*. Wnioski o oznaczenia geograficzne są składane od 1995 roku, kiedy w Turcji rozpoczęto przygotowania prawne (Dekret z mocą ustawy nr 555/1995). Po uchyleniu tego dekretu, oznaczenia geograficzne są regulowane przez Prawo Własności Intelktualnej (IPL) nr 6769/2016, przyjęte przez turecki rząd 23.12.2016. Nowe prawo jest w dużym stopniu zgodne z ustawodawstwem UE dotyczącym oznaczeń geograficznych, choć istnieją pewne różnice między ustawodawstwem unijnym a tureckim.

Nazwy zarejestrowane w UE i Turcji są prawnie chronione przed naruszeniem praw, jednak narzędzia prawne niezbędne do zapobiegania i ochrony właścicieli oznaczeń geograficznych przed naruszeniem ich praw są różne. Unia Europejska ustanowiła procedurę wszczynaną z urzędu, w ramach której państwa członkowskie przyjmują odpowiedzialność za wprowadzenie w życie prawa dotyczącego oznaczeń geograficznych oraz wykrywanie niezgodnego z prawem użycia oznaczeń geograficznych. Właściwe organy krajowe państw członkowskich są prawnie zobowiązane do podejmowania postępowań administracyjnych lub sądowych dla powstrzymania niezgodnego z prawem stosowania oznaczeń ChNP i ChOG. Taki system nie istnieje jednak w Turcji.

Po pierwsze, tylko wnioskodawcy lub, w niektórych przypadkach, osoby uprawnione do stosowania oznaczenia geograficznego mogą wszcząć proces sądowy w razie naruszeń. Specyfika tureckiego prawa zakłada, że w razie naruszenia, wnioskodawca sam decyduje czy chce wkroczyć na drogę sądową, czy też nie, w zależności od wagi naruszenia. Oznacza to, że w przypadku niektórych naruszeń nie zostaną podjęte żadne środki. Wreszcie, w przeciwieństwie do wszczynania spraw z urzędu w UE, w Turcji ani państwo, ani żaden właściwy organ nie ma obowiązku podejmowania kroków koniecznych do powstrzymania niezgodnego z prawem stosowania znaków ChNP i ChOG.

Istnieją zasadnicze różnice dotyczące wnioskodawców pomiędzy prawem unijnym a tureckim. Po pierwsze, pojęcie wnioskodawcy uprawnionego do ubiegania się o oznaczenie geograficzne jest w prawie tureckim dużo szersze. Przykładowo, uprawnionymi wnioskodawcami są organizacje, takie jak izby handlowe, prywatne firmy (tylko w określonych warunkach) i gminy, czego nie dopuszczają regulacje unijne. Po drugie, odmienne są definicje „producenta”. Według prawa UE, producent oznacza rolnika, który wytwarza produkty. W prawie tureckim, pojęcie producenta jest znacznie szersze, gdyż oznacza osobę, która produkuje, przetwarza lub uczestniczy w łańcuchu dostaw i wpływa na cechy produktu. Izby handlowe, izby przemysłowe, giełdy towarowe i gminy są właścicielami większości oznaczeń geograficznych w Turcji. Organizacje rolników złożyły zaledwie 4% wszystkich wniosków o rejestrację. Doprowadziło to do zmniejszenia udziału rolników w rozwoju oznaczeń geograficznych i specyfikacji. Rolnicy są w bardzo małym stopniu (jeżeli w ogóle) zaangażowani w definiowanie oznaczeń geograficznych, co prowadzi do trudności w zarządzaniu ochroną oznaczeń geograficznych.

Minimalne wymagania dotyczące wniosków unijnych i tureckich są podobne, z wyjątkiem identyfikacji pochodzenia.

Regulacja unijna zawiera konkretne zapisy w odniesieniu do identyfikacji pochodzenia, natomiast prawo tureckie nie zawiera takich regulacji.

Zarówno w ustawodawstwie unijnym jak i tureckim, działania kontrolne polegają na ocenie zgodności produktu na wszystkich etapach jego produkcji. Jest to nowy zapis w prawie tureckim.

Według prawodawstwa unijnego, uprawnienia kontrolne mają władze krajowe wyznaczone przez każdy z krajów członkowskich, który może delegować kontrolę na akredytowane organy certyfikujące. W prawodawstwie tureckim kontrolę sprawują organy kontrolne, w skład których wchodzi wnioskodawca wybierający członków izb handlowych, uniwersytetów, itp. W oparciu o pisemne zobowiązania każdego z członków, organy kontrolne są zatwierdzane przez turecki Urząd Patentów i Znaków Towarowych (Turkpatent) na etapie rejestracji. W Turcji nie ma jednak rejestru zatwierdzonych jednostek kontrolnych. Prawo tureckie nie wymaga akredytacji, jednak organy kontrolne przedstawiają dowody potwierdzające uprawnienia bardzo podobne do tych wymaganych przy akredytacji, z wyjątkiem elementów dotyczących bezstronności i niezależności.

Podczas gdy w prawie tureckim organy kontrolne nie muszą opracowywać narzędzi audytu, takich jak listy kontrolne, UE jest bardziej rygorystyczna, ponieważ działalność organów certyfikujących musi być akredytowana.

Prawodawstwo tureckie nie przewiduje sankcji w razie wystąpienia niezgodności oraz nie określa jak takie niezgodności należy identyfikować i jak z nimi postępować. Wydaje się, że państwo wkracza tylko w razie wykrycia poważnych oszustw/nadużyć, natomiast w przypadku drobnych niezgodności pozwala rejestrującemu na zajęcie się sprawą.

W prawodawstwie unijnym istnieje pojęcie „certyfikacji”. Po pierwsze, niezgodności są rozpoznawane i określane w skali od-

powiadającej ich wadze. Następnie każda niezgodność jest rejestrowana przez organy certyfikujące, które wymagają od użytkownika oznaczenia geograficznego podjęcia działań naprawczych w określonym przedziale czasowym (również w zależności od wagi niezgodności). Wreszcie organ certyfikujący podejmuje ostateczną decyzję dotyczącą spełniania kryteriów przez użytkownika oznaczenia geograficznego i decyduje czy użytkownik może używać nazwy oraz logo oznaczenia geograficznego, czy też nie (Pons i Roggia, 2017).

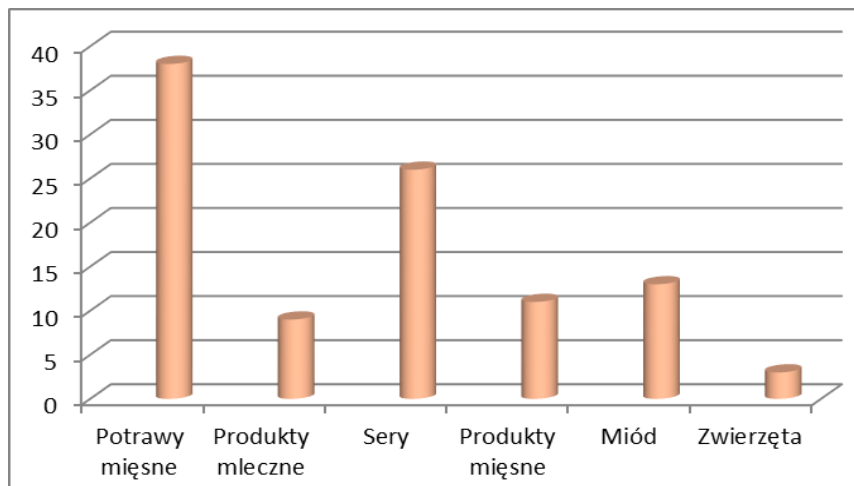
Oznaczenia geograficzne produktów pochodzenia zwierzęcego w Turcji

Warunki klimatyczne, topograficzne i geograficzne panujące w Turcji umożliwiają wytwarzanie szerokiego wachlarza produktów. Dzięki długiej historii i kulturowej różnorodności Anatolii, wytwarzanie regionalnych produktów opanowano po mistrzowsku.

W roku 2019 w Turcji było zarejestrowanych 428 oznaczeń geograficznych i 415 wniosków, z których 100 dotyczyło żywych zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego. Liczba ta stanowi 12% wszystkich zarejestrowanych oznaczeń geograficznych i złożonych wniosków. Wśród nich są: 4 zwierzęta, 1 wełna kozia, 15 produktów mlecznych, 41 serów, 18 mięs i produktów mięsnych, 21 produktów z miodu. Po doliczeniu 61 potraw mięsnych system oznaczeń geograficznych liczy 161 produktów zwierzęcych (19%).

Rozkład produktów zwierzęcych w systemie oznaczeń geograficznych przedstawiono na rys. 1.

Oprócz potraw mięsnych, największą liczbę zarejestrowanych produktów zwierzęcych w Turcji stanowią sery (26%) i miód (13%).



Rys. 1. Produkty pochodzenia zwierzęcego i zwierzęta objęte systemem oznaczeń geograficznych w Turcji (%)

Według Dokuzlu i wsp. (2019), spośród produktów regionalnych konsumenci najchętniej kupują tradycyjne sery, następnie miód i masło. Ser stanowi część starożytnego dziedzictwa kulturowego ludzkości i od wieków jest chętnie spożywany prawie na całym świecie. Na konkretny gatunek sera składają się obyczaje kulturowe danego kraju, jego środowisko, rodzaj użytego mleka, oraz różnice w technologii produkcji. Dotyczy to również Turcji, gdzie ser wytwarzany w każdym z regionów posiada szczególny smak. Wiele serów wytwarzanych jest według starych tradycji i zwyczajów. Tylko w Anatolii dostępnych jest ponad 130 rodzajów sera (Kamber, 2015).

Miód jest ważnym produktem, jeżeli chodzi o oznaczenia geograficzne, głównie z powodu bogatej flory i licznych ras pszczoł. Różni się smakiem i zawartością w zależności od regionu. Specyficzny dla Turcji jest miód sosnowy. Pszczoły rasy kaukaskiej (*Apis mellifera caucasica*) produkują wysokiej jakości miód w prowincji Ardahan. Miód Ardahan posiada oznaczenie geograficzne, a region chroniony jest przez tureckie Ministerstwo Rolnictwa (SERKA, 2019).



Fot. 1. Van Otlu Peyniri (Ser ziółowy Van). Fot. 2. Antakya Küflü Sürkü (Ser pleśniowy Antakya)

Źródło: <https://van.ktb.gov.tr/TR-88271/otlu-peynir.html>; <http://hataygastro nomi.com/arsivler/2861>

Wśród zarejestrowanych produktów mięsnych przodują różne rodzaje pikantnej kiełbasy sujuk i wędzonej wołowiny pastrami. Niektóre regiony słyną z produkcji jagnięciny (np. Balıkesir) i gęsiny (Kars i Ardahan). Choć rejestracja przetworzonych produktów mięsnych jest w Turcji łatwiejsza, przygotowanie mięs, np. jagnięciny Balıkesir nie jest łatwe i zajmuje dużo czasu z powodu trudności z identyfikacją specyfiki produktów.

Zarejestrowanymi zwierzętami w Turcji są: koń Gemlik Atı, owca Kangal Koyunu, pies Kars Türk Çoban Köpeği i chart Türk Tazısı.

W unijnym systemie oznaczeń geograficznych figurują 3 zarejestrowane produkty z Turcji oraz 15 produktów, dla których złożono wnioski o rejestrację. Sześć z nich jest pochodzenia zwierzęcego. Produkty te to Antep Lahmacunu (rodzaj pizzy z pikantnym farszem mięsnym), Inegöl Köfte (klopsiki), Kayseri Sucuğu (pikantna kiełbasa), Kayseri Pastırması (pastrami), Afyon Sucuğu (pikantna kiełbasa) oraz Afyon Pastırması (pastrami). Dla wszystkich złożono wnioski o oznaczenie ChOG.



Fot. 3. Antep Lahmacunu (rodzaj pizzy z farszem mięsnym)



Fot. 4. İnegöl Köfte (klopsiki)



Fot. 5. Kayseri Pastırması i Sucuğu (pastrami i kielbasa)



Fot. 6. Afyon Pastırması i Sucuğu (pastrami i pikantna kielbasa)

Źródło: Gaziantep İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü; <https://www.bursa.com.tr/inegol-koftesi-875.html>; <https://www.talasepresshaber.com/2019/01/17/kayseride-sucuk-ve-pastirma-fiyatlari/>; <https://www.kulturportali.gov.tr/me-dya/fotograf/fotodokuman/9230>

Czynniki decydujące o sukcesie oznaczeń geograficznych

Sukces produktów z oznaczeniem geograficznym zależy od złożenia prawidłowego wniosku i dobrego zarządzania. W procesie składania wniosku wyróżnia się kilka ważnych etapów: opis produktu, wytyczenie obszaru, kodeks postępowania, specyfikacja, plan certyfikacji i kontroli.

Procedura składania wniosków o oznaczenie geograficzne rozpoczyna się od opisu produktu. Specyfika produktów zwierzęcych jest trudna do określenia. Na etapie przygotowywania rejestracji należy przeprowadzić badania i analizy naukowe nie tylko dla produktu z oznaczeniem geograficznym, ale również dla podobnych produktów w celu wykazania różnicy między produktem z oznaczeniem geograficznym a innymi produktami. Generalnie badania te wymagają czasu i funduszy. Jednoroczne próby nie są wystarczające, ponieważ na cechy produktu wpływają warunki przyrodnicze, dlatego potrzebne są badania długoterminowe.

Granice obszarów geograficznych należy wytyczyć po uzyskaniu wyników oceny sensorycznej i fizykochemicznej. Gdy ustalony już obszar obejmujący produkty najlepszej jakości, należy narysować współrzędne obszaru. W tym celu można zastosować wielokryterialną analizę decyzyjną (MCDA) w oparciu o systemy informacji geograficznej (GIS).

Równie ważne są technologie produkcji i/lub przetwórstwa, ponieważ oprócz czynników przyrodniczych na jakość produktu wpływa czynnik ludzki. Należy więc opracować kodeks postępowania obejmujący i wyjaśniający wszystkie etapy produkcji.

Specyfikacja produktu uwzględnia wszystkie techniczne aspekty produktu oraz kodeks postępowania.

Jeżeli produkt z oznaczeniem geograficznym może przynieść korzyści jego producentom i konsumentom, można uznać,

że odniósł sukces. Korzyściami tymi mogą być wyższa niż normalnie cena, wzrost wolumenu sprzedaży, większy udział w rynku, zrównoważony charakter produkcji i poprawa jakości. Każdy element łańcucha produktu z oznaczeniem geograficznym jest istotny dla odniesienia sukcesu, począwszy od przygotowania wniosku do wdrożenia i kontroli produktu.

Poniżej objaśniono podstawowe czynniki umożliwiające osiągnięcie sukcesu przy wdrażaniu produktu z oznaczeniem geograficznym:

- **Renoma i specyfika produktu:** te dwa czynniki są szczególnie ważne w aspekcie poziomu popytu konsumpcyjnego. Smak i renoma to kluczowe czynniki dla odniesienia sukcesu na rynku. Smak produktów pochodzenia zwierzęcego w dużym stopniu zależy od warunków przyrodniczych, metod żywienia, jakości paszy, roślinności i technologii przetwórstwa, dlatego wszystkie procesy produkcyjne należy ściśle kontrolować.
- **Istnienie i siła organizacji:** producenci wyrobu z oznaczeniem geograficznym muszą posiadać organizację, która zarządza systemem oznaczeń geograficznych. Jeżeli taka organizacja nie istnieje lub istniejąca organizacja nie jest wystarczająco silna, produkt z oznaczeniem geograficznym nie przyniesie żadnych korzyści, gdyż sama rejestracja produktu z oznaczeniem geograficznym nic nie oznacza. Produkt powinien być zarządzany i kontrolowany przez odpowiednią organizację, a organizacja ta musi służyć wszystkim stronom zaangażowanym w łańcuch wartości produktu z oznaczeniem geograficznym. Należy pamiętać, że oznaczenie geograficzne zapewnia zbiorowy monopol wszystkim zaangażowanym stronom, a nie tylko określonej grupie.
- **Zawartość wniosku o rejestrację produktu z oznaczeniem geograficznym:** najważniejszą częścią etapu przygotowa-

nia rejestracji jest określenie cech odróżniających w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego. Należy sprecyzować, które czynniki (takie jak klimat, roślinność, pasza) wpływają na smak lub inne właściwości produktu (Dokuzlu, 2016).

Trzeba określić kryteria jakościowe produktu, dzięki którym kontrola jest tańsza, łatwiejsza i szybsza. Do kryteriów jakościowych należy włączyć ocenę sensoryczną.

Innym aspektem rejestracji jest określenie granic obszaru geograficznego. Niewłaściwe i/lub niepełne określenie obszaru może wykluczyć niektórych producentów i/lub przetwórców z granic terytorium, a zatem pozbawić ich korzyści płynących z produktu z oznaczeniem geograficznym (Dokuzlu, 2016).

- ***Możliwość śledzenia pochodzenia i kontroli produktu:*** jest to jeden z kluczowych czynników, od którego zależy osiągnięcie sukcesu. Właściciel produktu z oznaczeniem geograficznym musi wiedzieć, ile posiada zwierząt, miodu, mleka itd. Każdy producent musi być zarejestrowany i kontrolowany przez właściciela produktu z oznaczeniem geograficznym. Możliwość śledzenia pochodzenia i kontroli produktu z oznaczeniem geograficznym zależy od rodzaju tegoż produktu. Łatwiejsze jest ustanowienie systemu monitorowania i kontroli dla chronionej nazwy pochodzenia (ChNP), natomiast procedura ta jest dość skomplikowana w przypadku chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG). Wdrożenie i kontrola produktu z oznaczeniem geograficznym zaczyna się od właściwie przeprowadzonej rejestracji.

W świetle powyższego, skuteczne wdrożenie produktu z oznaczeniem geograficznym wymaga dobrego zarządzania, które odgrywa kluczową rolę. Procedura zaczyna się od przygotowania wniosku rejestracyjnego, kończy się na działaniach rynkowych. Istotną częścią tego działania jest kontrola i certyfika-

cja, którymi powinna zarządzać grupa producentów lub konsorcjum obejmujące wszystkie zaangażowane strony.

Podsumowanie

W Turcji istnieje wiele lokalnych, znanych produktów pochodzenia zwierzęcego. Niektóre z nich posiadają chronione oznaczenie geograficzne (ChOG). Z 843 produktów ChOG, które zarejestrowano i dla których złożono wnioski o rejestrację, około 20% jest pochodzenia zwierzęcego. Obok wyrobów mięsnych, największą liczbę zarejestrowanych produktów zwierzęcych w Turcji mają sery. Spośród serów konsumenci preferują te z oznaczeniem geograficznym. Innym ważnym lokalnym produktem jest miód. Obecnie sześć tureckich produktów pochodzenia zwierzęcego czeka na rejestrację w UE. Tureckie prawodawstwo dotyczące produktów ChOG jest w wysokim stopniu zharmonizowane z regulacjami unijnymi, jednak istnieją istotne różnice, szczególnie w odniesieniu do kwestii certyfikacji i kontroli. W Turcji nie ma systemu certyfikacji ani akredytowanej jednostki kontrolnej. Wśród ważniejszych czynników decydujących o powodzeniu produktu ChOG należy wymienić renomę i specyfikę produktu, możliwość śledzenia pochodzenia i kontroli produktu oraz wniosek o rejestrację produktu.

Geographical indications of animal originated products in Turkey

Summary

There are a variety of animal originated local and famous products in Turkey. Some of these products are protected under geographical indications. There are 843 registered and applied GI products and approximately 20% of these are animal products. Beside of meat meals, cheeses are the most registered animal origin products in Turkey. Consumers prefer to buy GI cheeses among others. Honey is an important local animal product as well. Six Turkish animal originated product has been applied for EU registration. Turkish GI

legislation is highly harmonised with EU legislation. However, especially certification and control issues have some important differences. There is no certification system and accredited control body in Turkey.

There are some important factors for the success of a GI product. These are; reputation and specificity of the product; existence and power of the organization; traceability and control and content of the GI registration file. Management is the key factor among the others.

Key words: Turkish meat, cheese and honey PGI, EU and Turkish law of PGI products.

Słowa kluczowe: tureckie mięso, sery i miód o ChOG, prawo UE i tureckie dot. ChNP, ChOG i GTS.

Wytwarzanie, certyfikacja i dystrybucja krupnioków śląskich jako ChOG

Production, certification and distribution of *Krupnioki śląskie* as PGI

Krupnioki śląskie 16 czerwca 2016 roku zostały zarejestrowane na poziomie unijnym w systemie żywności regionalnej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne według procedury zgodnej z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z 21 listopada 2012 r. Inicjatorem dokonania wpisu krupnioków śląskich na unijną listę ChOG był Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego (UMWO) przy współpracy z Urzędem Marszałkowskim Województwa Śląskiego (UMWŚ). Wcześniej, tj. 27 lipca 2011 roku, również z inicjatywy UMWO zarejestrowany został w unijnym systemie ChOG Kołacz śląski (Kołocz śląski). Wprawdzie w obydwóch przypadkach autorem specyfikacji był zaproszony do współpracy Maciej Oziębłowski z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, to jednak wpis na unijną listę ChOG był sukcesem wielu osób, a przede wszystkim regionalnych producentów. Ważną rolę w procesie certyfikacji pełniły m.in. takie osoby jak: Mariola Szachowicz (UMWO) – inicjator przedsięwzięcia, Grzegorz Miketa ówczesny prezes Stowarzyszenia „Krupnioki Śląskie” i dyrektor Śląskiego Cechu Rzeźników i Wędliniarzy w Katowicach, Ryszard Mroczek ówczesny wiceprezes Stowarzyszenia „Krupnioki Śląskie” oraz Klaudia Klucznik ze Związku Śląskich Rolników w Opolu. Należałoby również wspomnieć o technologiach, właścicielach zakładów, nestorach tej branży, którzy nieustannie pomagali w pro-

cesie rejestracji krupnioków śląskich, w tym m.in.: Maksymilian Gołąbek, Jerzy Schmidt, Jerzy Weindich, Ernestyn Janeta, Andrzej Stania, Celina Nierodkiewicz.

Prace nad rejestracją krupnioków śląskich zaczęły się niebawem po rejestracji w 2011 roku kołacza śląskiego. Prace nad kołaczem śląskim pokazały jak ważna jest współpraca producentów nie tylko z województwa opolskiego, ale również śląskiego. Nie wielka liczba producentów kołacza z województwa śląskiego uczestniczących w pracach nad specyfikacją produktu wpłynęła na pewne nieporozumienia pomiędzy środowiskami z województw opolskiego i śląskiego. Z tego też względu rozpoczęcie prac nad rejestracją krupnioków śląskich uaktywniło lokalne media, w których pisało się wręcz o „wojnie o krupnioki”. W atmosferze medialnego wzmożenia producenci krupnioków z województw opolskiego i śląskiego przy udziale urzędów marszałkowskich spotkali się 27 lutego 2012 roku w Katowicach, co medialnie traktowane było jako koniec wojny o krupnioka (Pustułka 2011). W ciągu następných kilkunastu miesięcy miało miejsce kilka spotkań producentów krupnioków z województw opolskiego i śląskiego prowadzonych w kontekście merytorycznym (dotyczącym m.in. składu surowcowego, technologii wytwarzania, aspektów historycznych) przez Macieja Oziembłowskiego przy współpracy z przedstawicielami producentów (Grzegorz Miketa z Katowic i Ryszard Mroczek z Tarnowa Opolskiego). Koordynację spotkań zapewniały urzędy marszałkowskie.

Głównym problemem merytorycznym było uzgodnienie wspólnego dla wszystkich producentów składu surowcowego oraz parametrów technologicznych. Dały się poznać różne tradycje wytwarzania krupnioków śląskich w zależności nie tyle od województwa, co bardziej nawet od powiatów. W związku z tym, że zróżnicowanie składu surowcowego u poszczególnych producentów było dość duże, to w pierwszych wersjach specyfikacji tzw. „widelki surowcowe” były na tyle obszerne, aby każdy z produ-

centów mógł dalej produkować swoje wersje krupnioków śląskich. Rozwiązanie takie funkcjonuje w niektórych zagranicznych specyfikacjach, co ułatwia wytwarzanie produktu regionalnego w kilku czy wręcz w kilkunastu bardzo lokalnych wariantach. Niestety taki tok rozumowania nie znalazł akceptacji na szczeblu krajowym, tj. Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (MRiRW) i warunkiem przesłania specyfikacji do Komisji Europejskiej był obowiązek zawężenia przez producentów „widełek surowcowych”. Po spełnieniu tego warunku na spotkaniu producentów krupnioków śląskich z przedstawicielami MRiRW w Katowicach padła propozycja rejestracji tego produktu nie „po cechach jakościowych” (gdzie szczególną uwagę zwraca się na surowce, technologię wytwarzania i końcową wyjątkową jakość produktu), a po „renomie produktu”, na co pozwala rozporządzenie 1151/2012. Niestety taka argumentacja również nie znalazła uznania u przedstawicieli MRiRW, którzy na podstawie wcześniejszej opinii Rady do Spraw Nazw Produktów Rolnych i Środków Spożywczych stali na stanowisku rejestracji krupnioków śląskich „po cechach jakościowych” i zobowiązali producentów do dalszego zawężenia „widełek surowcowych”. Stanowisko takie spotkało się z niezadowolaniem części producentów, którzy musieliby zmienić skład surowcowy swoich lokalnych krupnioków wytwarzanych nie- rzadko od dziesięcioleci według niezmiennej receptury.

Składane w latach 2013–14 apelacje producentów, którzy obszernie wyjaśniali celowość pozostawienia odpowiednio szerokich „widełek surowcowych” w kontekście szacunku do tradycji i korzystnego różnicowania lokalnych wariantów krupnioków śląskich nie przyniosły pożądanego efektu. Zarząd stowarzyszenia „Krupnioków Śląskich” podjął trudną decyzję o dalszym zawężeniu „widełek surowcowych” wg wytycznych MRiRW. Po zakończeniu formalności na szczeblu krajowym rozpoczęła się procedura rejestracji krupnioków śląskich na szczeblu unijnym, co uwieńczono zostało zarejestrowaniem produktu w 2016 roku.

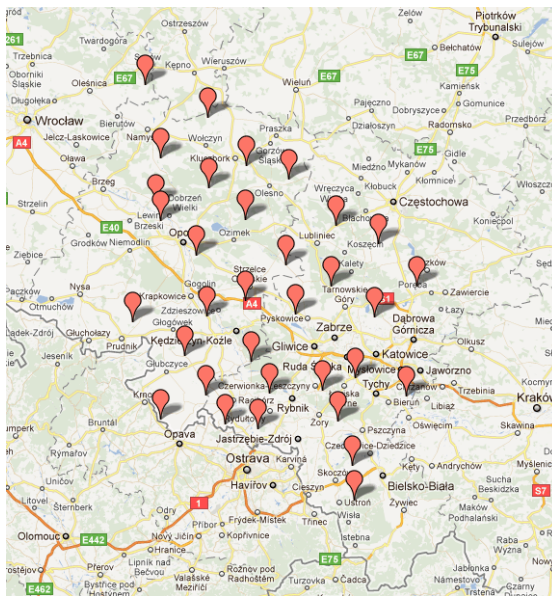
Na podstawie licznych spotkań z producentami krupnioków śląskich i zgromadzonej literatury historycznej, etnograficznej, technologicznej oraz po uwzględnieniu uwag MRiRW przygotowana została przez Macieja Oziębłowskiego 33-stronicowa specyfikacja wraz z 60 załącznikami, co za pośrednictwem MRiRW przesłane zostało do Komisji Europejskiej w Brukseli. Przedstawione poniżej informacje pochodzą w głównej mierze z opracowanej wówczas specyfikacji.

Nazwa produktu

Śląski gwarowy wyraz krupniok pochodzi od wyrazu krupa, zaś krupy to kasza, np. pszenna lub jęczmienna (Zaręba 1960, Onomastica 2004). Samo pojęcie krupniok (krupńok) jest definiowane m.in. jako: „kiszka zrobiona z kaszy i krwi, przeznaczona do gotowania lub smażenia; kaszanka” (Markowski 1999). Podobnymi, ale znaczeniowo innymi wyrazami, używanymi na historycznym Górnym Śląsku są krupica (mąka razowa), jak również krupiczak lub krupiczniak, tj. chleb razowy (Zaręba 1970a).

Krupnioki śląskie popularne były i są głównie na terenie historycznego Górnego Śląska, w skład którego wchodzi większe części obecnych województw opolskiego oraz śląskiego. Podobne wyroby do krupnioków, na tym i sąsiednim terenie, nosiły inne nazwy, jak kiszka czy kaszanka/kaszok (głównie południowa Wielkopolska) lub jelito/jelitko (głównie środkowa i południowo-zachodnia część historycznego Górnego Śląska). Na obszarze występowania wyrazu jelito/jelitko dla większości takich miejscowości istniała również w użyciu nazwa krupniok lub podobna, aczkolwiek cechą wyrażnie różnicującą krupnioki śląskie od innych podobnych produktów jest ich renoma, rozpoznawalność i jednoznaczne powiązanie z częścią historycznego Śląska. Zakres występowania wyrazu krupniok/krupniouk/krupniak (krupńok/krupńouk/krupńak) według Zarę-

by (1972b) przedstawiono na mapie nr 1, gdzie zaznaczono 33 miejscowości, w których posługiwano się tym wyrazem. Zdecydowana większość tych miejscowości położona jest na terenie dzisiejszych województw opolskiego oraz śląskiego. Tylko jedna miejscowość, w której używano wyrazu krupniok, nie leży na obszarze ww. województw – jest to Dziadowa Kłoda koło Sycowa (powiat oleśnicki) z województwa dolnośląskiego. Występowanie określenia krupniok/krupnioki (lub podobne) jest dowodem na ścisły związek tego produktu z określonym obszarem Śląska. W odniesieniu do wschodnich obszarów obecnego województwa dolnośląskiego warto zwrócić uwagę, że począwszy od XIX w. na tych ziemiach znaczącą liczbę autochtonicznej ludności stanowili polscy Ślązacy, zamieszkujący okolice Sycowa i Oleśnicy i do dzisiaj powszechnie używa się tam określenia krupnioki (Lokalna Strategia Rozwoju 2009). Również władze gminy Dziadowa Kłoda zadeklarowały tradycję wytwarzania krupnioków śląskich na swoim terenie (Pismo wójta gminy 2013).



Rys. 1. Mapa występowania nazwy krupnioki lub podobnej (opracowanie własne na podstawie: Zaręba 1972b)

 Dziadowa Kłoda: krupniok	 Żeliszewice: krupniok
 Komorzno: krupniok	 Hanusek: krupniok
 Dąbrowa: krupniok	 Dobieszowice: krupniok
 Chocianowice: krupniok	 Paczyna: krupniok
 Siolkowice Stare: krupniok	 Solarnia: krupniok
 Narok: krupniok	 Sumina: krupniok
 Budkowice Stare: krupniok	 Belk: krupniok
 Knieja: krupniok	 Mikołów (Borowa Wieś): krupniok
 Malina: krupniok	 Chełm Śląski: krupniok
 Olszowa: krupniok	 Kryry: krupniok
 Mechnica: krupniok	 Rudzica: krupniok
 Prężyna: krupniok	 Brenna: krupniok
 Milice: krupniok	 Rogów: krupniok
 Tłustomosty: krupniok	 Boboluszkki: krupniok
 Żędowice: krupniok	 Borucin: krupniok
 Broniec: krupniok	 Starcza: krupniok
 Lisów: krupniok	

Rys. 2. Legenda do rys. 1 z nazwami miejscowości oraz wariantem używanym tam wyrazu opisującego krupnioki

Zwięzły opis produktu

Krupnioki śląskie zaliczają się do wędlin podrobowych, nietrwałych, parzonych, z przyprawami, w osłonce naturalnej. Średnica batonów wynosi 30–40 mm, długość 15–25 cm, zaś masa jednostkowa batonu wynosi 200–300 g.

Właściwości fizyczne i chemiczne

Krupnioki śląskie to wyrób w osłonce naturalnej. Charakteryzują się czystą powierzchnią, lekko wilgotną. Osłonka ściśle przylega do farszu, którego stopień rozdrobnienia nie przekracza 5 mm. Surowce na przekroju muszą być równomiernie rozłożone, konsystencja ścisła, plastry o grubości 10 mm nie mogą się

rozpadać, niedopuszczalne są skupiska niewymieszanych składników. Zawartość tłuszczu wynosi nie więcej niż 35%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, zawartość azotanów i azotynów (w przeliczeniu na NaNO_2 mg/kg) nie więcej niż 50.

Cechy organoleptyczne

Barwa na powierzchni: zazwyczaj szara do brunatnej/ciemnego brązu. Barwa na przekroju: właściwa dla parzonego mięsa wieprzowego, zastosowanej kaszy, tłuszczu i skórek, barwa brunatna z odcieniem fioletowego/brązowego – typowa dla użytych składników. Konsystencja i struktura: konsystencja ścisła, struktura krucha, drobne kawałki mięsa chudego i kaszy, połączone w jedną masę. Smak i zapach: właściwy dla mięsa i podrobów, kaszy jęczmiennej lub gryczanej, tłuszczu i skórek parzonych, lekko słony, przyprawy wyraźnie wyczuwalne. Niedopuszczalny jest smak i zapach nieświeżych lub spleśniałych składników, kwaśny, gorzki lub obcy.



Fot. 1. Pokrojone krupnioki śląskie (fot. M. Oziębłowski)

Obszar geograficzny

Obszar geograficzny wytwarzania krupnioków śląskich obejmuje teren województw śląskiego i opolskiego oraz gminę Działowa Kłoda (powiat Oleśnica, województwo dolnośląskie).

W dokumencie jednolitym, jak również w niniejszej pracy, zgodnie z życzeniem producentów oraz często stosowaną praktyką w krajach zachodnich (przy rejestracji produktów regionalnych), nie podano zatwierdzonych przez Komisję Europejską dokładnych „widełek surowcowych” oraz parametrów procesu technologicznego. Dokładne informacje z tym związane znajdują się w pełnej wersji specyfikacji i są udostępniane przez grupę producencką nowym podmiotom chcącym legalnie wytwarzać krupnioki śląskie.

Surowce

Surowiec do produkcji krupnioków śląskich powinien być niepeklowany i niesolony. Dopuszcza się surowiec solony według decyzji producenta, co należy uwzględnić podczas określania ilości dodawanej soli do wsadu.

Skład surowcowy krupnioków śląskich:

1. Mięso i maski z głów wieprzowych,
2. Płuca wieprzowe,
3. Elementy „tłuste”, takie jak: podgardle wieprzowe i/lub pachwina wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz inny, np. kotłowy, otoka, skwarki,
4. Wątroba wieprzowa surowa,
5. Krew spożywcza wieprzowa,
6. Kasza gryczana i/lub jęczmienna.

Do produkcji krupnioków śląskich stosuje się następujące dodatki i przyprawy:

1. Cebula świeża lub cebula suszona, prażona, smażona,
2. Sól warzona,

3. Pieprz czarny naturalny, mielony,
4. Majeranek,
5. Ziele angielskie,
6. Czosnek (nieobowiązkowo),
7. Pieprz ziołowy (nieobowiązkowo).

Materiały pomocnicze:

1. Jelita wieprzowe cienkie szlamowane/nieszlamowane o średnicy 28–36 mm,
2. Szpilki.

Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji: mycie i/lub moczenie, obróbka termiczna, rozdrabnianie, mieszanie i przyprawianie, napełnianie i wiązanie jelit, parzenie, studzenie.

Związek z obszarem geograficznym oraz wyjątkowe cechy produktu

Specyfika krupnioków śląskich opiera się na szczególnych cechach jakościowych oraz renomie produktu. Krupnioki śląskie były obecne na stołach od początku badań etnograficznych poświęconych potrawom spożywanym na obszarze Śląska. Najstarsze wzmianki pochodzą z końca XVIII w. ze wsi w pobliżu Gliwic, zaś liczne zapisy pojawiają się w źródłach XIX-wiecznych (Kot 2011). Krupnioki śląskie występowały m.in. w jadłospisach weselnych, zaś ich upowszechnienie na stołach śląskich nastąpiło w latach 30. XIX w. Miało to niewątpliwy związek z dynamicznym wzrostem na Śląsku w XIX w. pogłowia zwierząt domowych, w tym świń. Wówczas powszechne było wyko-

rzystywanie głowizny ubijanych zwierząt gospodarskich jako jednego ze składników surowcowych do produkcji krupnioków. Popularność krupnioków śląskich w XIX w. rosła również za sprawą rozwoju górnictwa na Śląsku (Żywirska 1968). Wiąże się to z faktem, że osoby ciężko pracujące w kopalniach węgla kamiennego musiały jeść kaloryczne i pożywne posiłki, aby mieć siłę do ciężkiej pracy.

Wyrób krupnioków śląskich nierozzerwalnie związany był ze świniobiciem, które było specyficznym i ważnym rytuałem na Śląsku. Od XIX w. wielu Ślązaków mieszkających w centrach przemysłowych nie miało takich możliwości jak ludzie mieszkający na wsi, posiadający swoje pole czy sad. Mieszkańcy miast mieli do dyspozycji mały ogródek i chlewik, gdzie utrzymywali świny, króliki i gołębie. Do świniobicia angażowani byli wszyscy członkowie rodziny, zaś mistrzem ceremonii był zamówiony na ten dzień masarz. Po uboju krew wykorzystywano przy produkcji salcesonów i krupnioków śląskich, a tradycją było robienie dużej ilości tych ostatnich, aby obdzielić rodzinę i sąsiadów, którzy przynosili resztki i obierki, aby pomóc rodzinie wykarmić trzodę. Zwyczajowo gospodarze dzielili się wyrobami ze świniobicia, w tym krupniokami śląskimi z nieobecnymi przy tym bliskimi. Surowce wykorzystywane do wyrobu tego produktu pozwalały w optymalny sposób zagospodarować podroby wieprzowe po świniobiciu (Szromba-Rysowa 1978, Sztabowa 1985, Szołtysek 2003). Było to bardzo ważne również z ekonomicznego punktu widzenia dla rodzin górniczych, które zwłaszcza w XIX w. nie dysponowały dużymi budżetami domowymi. Obecnie, ze względu na techniczne możliwości bezpiecznego transportu surowców do produkcji krupnioków śląskich, dopuszcza się użycie surowców spoza wymienionego obszaru.

Cechy specyficzne krupnioków śląskich wynikają głównie z procesu produkcji na wskazanym obszarze geograficznym,

bazującym na umiejętnościach wytwórców potrafiących zarówno odpowiednio dobrać surowce, jak i przeprowadzić proces produkcyjny według optymalnych parametrów technologicznych. Umiejętności producentów krupnioków śląskich, kształtowane dzięki doświadczeniu i wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie, przekładają się na specyficzną jakość produktu końcowego.

Krupnioki śląskie wyróżniają się wśród innych produktów należących do tej samej kategorii dużą kalorycznością, wyrazistym smakiem i zapachem oraz kruchą strukturą. Wynika to nie tylko z innych proporcji składu surowcowego w porównaniu do odmiennych produktów podrobowych tego typu, ale również z umiejętności i doświadczenia wytwórców potrafiących uzyskać produkt o charakterystycznych cechach organoleptycznych. Krupnioki śląskie zawdzięczają wyżej wymienione cechy głównie zharmonizowanemu połączeniu wszystkich surowców i przypraw, w szczególności wybranej kaszy, wątroby, cebuli i pieprzu, które nadają specyficznych walorów smakowo-zapachowych gotowemu produktowi.

Podstawową różnicą w składzie surowcowym krupnioków śląskich (w porównaniu do podobnych produktów) jest niższy w nich udział kaszy wynoszący 15%, podczas gdy w innych wyrobach udział ten kształtuje się na poziomie 20–25%. Surowce krupnioków śląskich aż w 85% są pochodzenia zwierzęcego i jest to najwyższy udział spośród tradycyjnych produktów tej kategorii (dla pozostałych wyrobów udział surowców pochodzenia zwierzęcego wynosi 75–80%), co udokumentowane zostało w przepisach wewnętrznych nr 21 Centrali Przemysłu Mięsnego (Przepisy wewnętrzne 1964). Wysoki udział białka zwierzęcego skutkuje charakterystyczną konsystencją produktu po obróbce termicznej, zaś zastosowanie węższych osłonek naturalnych (jelit wieprzowych) niż w przypadku produkcji większości kaszanek różnicuje znacząco te dwa wyroby.

Renoma krupnioków śląskich

Krupnioki śląskie od dziesięcioleci cieszą się nieśląbnącą renomą nie tylko na terenie Śląska, ale również w całym kraju oraz poza jego granicami. Potwierdzają to liczne skojarzenia tego produktu ze Śląskiem, m.in.: „Śląsk niektórym kojarzy się z węglem, rolnictwem, innym jeszcze z krupniokiem i roladą”, co utwierdza tylko znaczenie krupnioków śląskich. Wielu producentów krupnioków śląskich bierze również udział w licznych wydarzeniach kulinarnych, takich jak targi czy festyny (m.in. targi „Polagra” w Poznaniu, konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów”, Meat Meeting w Sosnowcu, „Święto krupnioka śląskiego” w Katowicach-Nikiszowcu, „Świętomiejski Polski” i inne cykliczne targi regionalne krajowe i zagraniczne). Pomimo ugruntowanej renomy krupnioków śląskich powstają wciąż nowe święta kulinarne, które na terenie Śląska Opolskiego i Górnego ugruntowują jego pozycję jako potrawy ściśle związanej z regionem.

Dowodem na renomę krupnioków śląskich jest również fakt, że nazwa ta weszła do gwary śląskiej jako element powiedzeń i przysłów. Renomę krupnioków śląskich potwierdzają również liczne artykuły prasowe oraz współczesne wydawnictwa turystyczne opisujące omawiane obszary geograficzne również w aspekcie kuchni regionalnej. Przykładem tego może być przewodnik po województwach śląskim i opolskim z serii „Polska niezwykła”, gdzie wymienia się i krótko charakteryzuje krupnioki śląskie. Również w najnowszym wydaniu przewodnika gastronomicznego o Polsce wydawnictwa Michelin krupnioki śląskie zostały wymienione jako jedna z 15 nazw polskich produktów regionalnych.

W pracy Tambora (1999) można przeczytać: „Największą jednak karierę zrobiły pewne dania śląskie wraz ze swoimi nazwami, które weszły do polszczyzny ogólnej, w różny zresztą

sposób. Najbardziej chyba popularny w całej Polsce krupniok (od nazwy: krupy/kasza), nazywany zresztą często »śląskim krupniokiem«. Ta nazwa rozpowszechniła się razem ze swym desygnatem. Za słowem kryje się bowiem ów wybitnie śląski specjał”.

Przykłady branżowych i domowych receptur krupnioków śląskich stosowanych przed rejestracją jako ChOG

Na podstawie relacji mieszkańców z różnych części Śląska oraz według dostępnych źródeł i opracowań stwierdzić można, że zarówno kasza gryczana jak i jęczmienna (czy wręcz nawet ich wspólne występowanie w tym samym wyrobie) może być stosowana do wyrobu krupnioków śląskich. Przykładowo głównymi składnikami do ich produkcji we wsi Sierakowice (powiat gliwicki) na początku lat sześćdziesiątych XX wieku były: mięso mielone i tłuszcz, kasza jęczmienna, krew oraz przyprawy. Poniższe przykłady receptur wyrobu krupnioków śląskich pokazują, że kasza jako jeden z ich głównych składników dodawana jest w różnych proporcjach (ze względu na regionalizację produktu) jako jęczmienna lub gryczana. Podane receptury nie były przedmiotem zatwierdzenia przez Komisję Europejską, ukazują jedynie, jakie warianty krupnioków śląskich były m.in. wcześniej używane.

Krupnioki śląskie I - receptura mistrza rzeźniczego ustalona w latach sześćdziesiątych XX w. (Schmidt 2013).

Surowce: 20% mięsa z głów wieprzowych, 5% wątroby wieprzowej, 18% płuc wieprzowych, 4% skórek wieprzowych ze skórowania słoniny, 5% podgardla wieprzowego, 5% skwarek z topienia słoniny, 5% tłuszczu twardego, 12% krwi i 25% kaszy gryczanej (lub 15% kaszy gryczanej i 10% kaszy jęczmiennej perłowej), sól, pieprz naturalny, cebula.

Wykonanie: „Surowce podrobowe powinny być dobrze umyte w bieżącej wodzie, a następnie gotowane, płuca i skórki do stanu miękkiego, a podgardle do półmiękkiego, mięso z głów wieprzowych otrzymujemy po gotowaniu głów przez około półtorej godziny w temperaturze 95°C. Kaszę gryczaną gotujemy (prażymy) w rosolu po gotowaniu głów wieprzowych do stanu półmiękkiego, stosując proporcję: jedna część kaszy, trzy części rosolu. Wszystkie składniki, takie jak: mięso z głów wieprzowych, podgardle, płuca, skórki, wątroba surowa oraz cebulę mielimy przez siatkę 3 mm, a następnie mieszamy z uprzednio uprażoną kaszą, dodając przy tym przyprawy, tj.: sól, pieprz naturalny, ziele angielskie i na końcu wlewamy krew. Wymieszaną masę próbujemy organoleptycznie czy uzyskaliśmy pożądaną smak produktu. Następnie napełniamy jelita, tworząc wianki lub parki, później parzymy w temperaturze 80°C przez około 30 minut”.

Krupnioki śląskie II – wyrób domowy, lata osiemdziesiąte XX w. (Sztabowa 1985).

Przygotować: 1–1,5 kg okrawków mięsnych z tłuszczem, podroby (bez wątroby), 25 dag skórek wieprzowych, 2 szklanki krwi przetartej przez sito, 5 dag przypraw (pieprz, majeranek, ziele angielskie, kolendra, tymianek), 2 kg kaszy jęczmiennej grubej lub łamanej, najlepiej zaś gryczanej. Cienkie jelita i pacyczki do zamykania krupnioków.

Wykonanie: „Okrawki mięsa, płuca, serce, śledzionę ugotować do miękkości, wyjąć, schłodzić, odrzucić chrząstki, podzielić na części i zemleć w maszynce, dodając również skórki. Do pozostałego rosolu wsypać przebraną, czystą kaszę, wstawić na pół godziny do piekarnika, żeby się dobrze sparzyła i napęczniała. Kaszę wybrać na miskę i przestudzić, dodać zmielone mięso, krew przetartą przez sito, doprawić solą i ziołami. Wymieszać starannie i napychać jelita (wpierw starannie oczyszczone i wymyte) farszem tylko do połowy, bo w czasie gotowania mogą po-

pękać. Zamknąć każdy krupniok kawałkiem patyczka, włożyć do rondla z gorącą wodą i postawić na kraj blachy, aby powoli parowały, a gdy zakipią, gotować powoli na wolnym ogniu bez przykrycia. Po pół godzinie wyjąć, włożyć na chwilę do zimnej wody, osuszyć i smażyć na słoninie. Gdy się obrumienią ze wszystkich stron, podać z grochem i kapustą”.

Krupnioki śląskie III - wyrób domowy, lata osiemdziesiąte XX w. (Łabońska 1989).

Surowce: skórki wieprzowe i mięso z głów 1 kg, wątroba wieprzowa 20 dag, okrawki z mięsa 20 dag, podgardle wieprzowe 20 dag, płuca wieprzowe 70 dag, skwarki ze słoniny świeżej 25 dag, krew wieprzowa 1 kg, kasza gryczana 70 dag, tłuszcz z gotowania głów i kości 40 dag, cebula 10 dag, ziele angielskie mielone 4–5 szt., sól, pieprz naturalny mielony, majeranek, jelita cienkie.

Wykonanie: „Mięso z głów, okrawki, podgardle, płuca i skórki po dokładnym oczyszczeniu i umyciu ugotować w lekko osolonej wodzie. Obraną cebulę wraz ze skwarkami rozmoczonymi nieco w wywarze z mięsa i skór oraz surową wątrobę przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Kaszę przebrać. Wywar z mięsa, okrawków i płuc precedzić. Na jego części ugotować kaszę na sypko. Odcedzone z wywaru po wystudzeniu składniki zemleć w maszynce i połączyć ze zmielonymi skwarkami – wątrobą i cebulą. Do zmielonej masy dodać napęczniałą kaszę, przyprawy”.

Dystrybucja i sprzedaż krupnioków śląskich po rejestracji jako ChOG

Producenci krupnioków śląskich z województwa opolskiego i śląskiego sprzedają swoje wyroby głównie poprzez własne sklepy firmowe i sieć detaliczną umiejscowioną zazwyczaj do kilkadziesiątu kilometrów od miejsca wytworzenia. Innym kanałem dystrybucji są coraz popularniejsze kiermasze produktów regionalnych oraz targi, festyny, dożynki i inne tego typu wydarzenia.

W latach 2016–2019 tego rodzaju sprzedaż realizowana była m.in. w ramach następujących wydarzeń (Miketa, 2019):

- Smaki Regionów podczas Polagry na stanowisku promocyjnym Urzędu Marszałkowskiego Województwa Śląskiego;
- Piknik Rzemieślniczy w Koszęcinie, cyklicznie raz w roku w czerwcu dla ok. 500 osób;
- Wielka Gala Izby Rzemieślniczej w Domu Muzyki i Tańca w Zabrze dla ok. 2500 osób;
- Piknik przy organizacji „Biegu z Flagą”, gdzie głównym organizatorem jest Urząd Wojewódzki Województwa Śląskiego;
- Pikniki branżowe cechów województwa śląskiego;
- „Świętomięś” – impreza plenerowa organizowana z Funduszy Promocji Mięsa.

Autorzy niniejszej pracy nie mieli możliwości przeprowadzenia badań ekonomicznych związanych z porównaniem wolumenu sprzedaży krupnioków śląskich przed i po ich rejestracji jako ChOG w 2016 roku. Na podstawie rozmów z członkami zarządu stowarzyszenia „Krupnioki Śląskie” stwierdzono, że w przypadku tego produktu jego rejestracja nie przełożyła się na bardzo znaczący wzrost całościowej sprzedaży. Wynika to przede wszystkim z ustabilizowanego popytu na ten produkt na terenie województw śląskiego i opolskiego oraz obszarów z nimi graniczących. Szansą na zwiększenie sprzedaży jest bardziej aktywna forma popularyzacji i promocji krupnioków śląskich w innych częściach kraju – również przy mocniejszym zaangażowaniu i współdziałaniu poszczególnych jednostek samorządowych.

Podsumowanie

Krupnioki śląskie zaliczane do wędlin podrobowych, nietrwałych, parzonych w osłonce naturalnej zostały zarejestrowane jako Chronione Oznaczenie Geograficzne w 2016 roku, po kilkuletnim

okresie prac nad przygotowaniem końcowej specyfikacji zatwierdzonej przez Komisję Europejską. Obszar geograficzny wytwarzania krupnioków śląskich obejmuje teren województw śląskiego i opolskiego oraz gminę Dziadowa Kłoda (powiat Oleśnica, województwo dolnośląskie). Głównymi składnikami krupnioków śląskich są: mięso i maski z głów wieprzowych, płuca wieprzowe, elementy „tłuste” (takie jak: podgardle wieprzowe i/lub pachwina wieprzowa, skórki wieprzowe, tłuszcz inny, np. kotłowy, otoka, skwarki), wątroba wieprzowa surowa, krew spożywcza wieprzowa, kasza gryczana i/lub jęczmienna. Stosuje się również następujące dodatki i przyprawy: cebula świeża (lub suszona, prażona, smażona), sól warzona, pieprz czarny naturalny, mielony, majeranek, ziele angielskie, czosnek (nieobowiązkowo) oraz pieprz ziołowy (nieobowiązkowo). Na wyznaczonym obszarze geograficznym odbywać się muszą następujące etapy produkcji krupnioków śląskich: mycie i/lub moczenie, obróbka termiczna, rozdrabnianie, mieszanie i przyprawianie, napełnianie i wiązanie jelit, parzenie, studzenie. Krupnioki śląskie cieszą się niesłabnącą renomą nie tylko na terenie Śląska, ale również w całym kraju oraz poza jego granicami, co niestety rzadko przekłada się na ich powszechną dostępność poza obszarem Śląska.

Proces rejestracji produktu w ramach europejskiego systemu Chronione Oznaczenie Geograficzne (lub innych, takich jak ChNP czy GTS) nie oznacza automatycznego wzrostu wolumenu jego sprzedaży. Sami producenci nie zawsze mają wystarczające środki, czas oraz wiedzę, w jaki sposób dotrzeć do konsumenta ze swoim wyjątkowym produktem – zwłaszcza w innych częściach kraju. Wydaje się, że ważną wspomagającą rolę powinny pełnić jednostki samorządu terytorialnego – gminne, powiatowe (w tym miejskie), ale przede wszystkim – wojewódzkie. Krupnioki śląskie jako produkt o wysokiej jakości i ogromnej renomie mogą być sprzedawane w znacząco większych ilościach i na większym obszarze pod warunkiem przeznaczenia większych środków na

kampanie informacyjne i reklamowe, jak również wypracowanie jeszcze skuteczniejszych kanałów dystrybucji. Pomocne w tym mogą być programy i projekty inicjowane i współfinansowane przez określone agendy na szczeblu zarówno wojewódzkim, jak i krajowym.

Production, certification and distribution of *Krupnioki śląskie* as PGI

Summary

Krupnioki śląskie are perishable, scalded, edible offal processed meat products with spices, placed in natural casings. They are a characteristic dish of the Śląskie and Opolskie voivodships and the oldest mentions of its presence on Polish tables come from the late 18th century. The specific features of these products are mainly due to the production process in the indicated geographical area, based on the tradition and experience of the producers. The main substantive problem in the work on the registration of *Krupnioki śląskie* at the EU level in the regional food system was to agree on a common raw material composition and technological parameters for all producers. Since 2016, *Krupnioki śląskie* has been registered as Protected Geographical Indications, which confirms their authenticity and high quality.

Key words: regional food, meat product, Protected Geographical I.

Słowa kluczowe: żywność regionalna, produkt mięsny, chronione oznaczenie geograficzne.

Tradycyjne uwarunkowania produkcji wysokiej jakości jagnięciny w regionie Podhala z uwzględnieniem działań służących poprawie ekonomiki jej produkcji

Traditional determinants of high quality lamb production in the Podhale region with consideration of actions to improve the economics of its production

Od drugiej połowy lat 80. ubiegłego wieku za podstawowy kierunek użytkowania owiec w Polsce uznawany jest niezmiennie kierunek mięsny, i to pomimo braku stabilnego rynku wewnętrznego na baraninę, a zwłaszcza na stosunkowo drogą jagnięcinę.

Mięso jagnięce, surowiec o wysokich walorach prozdrowotnych, dietetycznych i sensorycznych, o niesłusznie zmarginalizowanym znaczeniu w Polsce, w pełni zasługuje na zajęcie stałego miejsca w naszym codziennym jadłospisie. Proces przemian w zakresie preferencji żywieniowych społeczeństwa, ukierunkowany na docenienie jej walorów, wymaga długotrwałego zaangażowania zarówno mechanizmów rynku, jak i umiejętnego marketingu. Na pierwszy plan wysuwa się tu jednak czynnik podniesienia opłacalności produkcji owczarskiej na drodze wzmocnienia i upowszechnienia wśród hodowców tendencji do konsekwentnego, długofalowego wdrożenia wytworzonych przez naukę, sprawdzonych schematów doskonalenia rodzimego pogłowa owiec, co w szczególności dotyczy terenów górskich i podgórskich. Niezbędny jest

również równoczesny monitoring wysokiej jakości handlowej, fizykochemicznej i sensorycznej wyprodukowanej w warunkach ekstensywnych i ekologicznych polskiej jagnięciny, popularyzowanej na drodze zakrojonych na dużą skalę i umiejętnie realizowanych akcji promocyjnych, ukierunkowanych na wzrost świadomości żywieniowej konsumentów.

Rynek produktów mięsnych preferuje mięso chude, łatwo strawne, o dużej wartości odżywczej. Kryteria te spełnia jagnięcina, która jest ponadto rekomendowana jako produkt dietetyczny, przeznaczony zwłaszcza dla dzieci. W wielu krajach uznawana jest też za produkt delikatesowy (Drożdż i in., 2008; Kędzior, 1995). Paradoksalnie, od lat doceniane za granicą, mięso jagnięce nie cieszy się dużym popytem na rodzimym rynku. Zjawisko to jest między innymi konsekwencją braku lokalnej tradycji jego konsumpcji. W polskich, świątecznych tradycjach kulinarnych mięso to nie występuje, w przeciwieństwie do włoskich czy hiszpańskich, gdzie przynajmniej trzy razy w roku (święta Bożego Narodzenia, Wielkanoc i 15 sierpnia – w Ferragosto) spożywa się bardzo młodą jagnięcinę (Drożdż i in., 2008).

W naszym kraju mięso owcze utożsamiane często było z mięsem niesmacznym, o swoistym, nieakceptowalnym przez polskich konsumentów zapachu, gdyż w przeszłości na rynku powszechnie lokowany był produkt niepełnowartościowy – pochodzący od owiec starszych bądź wybrakowanych. Do niedawna najczęściej oferowanym rodzajem mięsa owczego w obrocie detalicznym była baranina (surowiec pozyskany od osobników starszych) czy importowane, tanie mięso mrożone, pochodzące z Nowej Zelandii i Australii. Poza niepożądanym zapachem, było ono twarde i zazwyczaj nadmiernie przetłuszczone, a pod względem walorów kulinarnych znacznie ustępujące jagnięcinie. Niestety, pełnowartościowe mięso owcze (jagnięcina) stanowi nadal stosunkowo rzadki artykuł na polskim rynku. Co więcej, również i ono wymaga dość czasochłonnej

obróbki wstępnej (choćby usunięcia pozostałości łoju), a następnie umiejętnego przyrządzenia.

Kolejną barierą dla poszerzenia zbytu, przy swojej ograniczonej dostępności, jest wysoka cena detaliczna mięsa jagnięcego. Uzależniona od stopnia atrakcyjności i wartości kulinarnej wyrębu, kształtuje się ona od około 25 zł/kg w przypadku najmniej wartościowej łąty z żebrami do 60–100 zł/kg (a nawet 200 zł/kg) udźca i konfekcjonowanych połówkowiczek (natomiast u producenta cena nie przekracza 15–18 zł/kg tuszy jagnięcej), przez co jej dostępność jest zawężona i, w domyśle, dedykowana ograniczonej grupie konsumentów. Pomimo iż tak porcjowane mięso jagnięce niezależnie od sezonu znajduje się w sprzedaży w części marketów, z racji wyżej wymienionych czynników popyt na ten produkt nie jest duży.

Jedną z większych przeszkód ograniczających rozwój racjonalnej produkcji owczarskiej w Polsce jest zła struktura agrarna. Znaczna część pogłowia owiec zlokalizowana jest w niewielkich gospodarstwach utrzymujących po kilka sztuk, co eliminuje możliwość ich efektywnego doskonalenia genetycznego i dostosowanie do racjonalnych systemów produkcji. Tym niemniej, uwarunkowania geograficzne, ilość trwałych użytków zielonych, wymogi ochrony środowiska i krajobrazu predysponują owce jako naturalnego uczestnika procesów gospodarczych i podtrzymania tradycji, zwłaszcza na terenach podgórskich i górskich. Są one trudne do wykorzystania, a owce stwarzają szansę na ich prawidłowe zagospodarowanie oraz przeciwdziałanie sukcesji wtórnej.

Polska owca górska

Warunki przyrodnicze gór nie pozwalają na intensyfikację produkcji rolnej i chów wysokoprodukcyjnych ras zwierząt hodowlanych. Dlatego też od wieków użytkuje się tam w sposób

ekstensywny te odporne i o wiele mniej wymagające przeżuwa-
cze. Tradycje pasterskie Tatr sięgają wędrówek wołoskich
(XIV/XV w.). Przejęta po Wołochach i przez wieki podtrzymy-
wana przez górali tradycja zbiorowych letnich wypasów owiec
zapewniała utrzymanie licznych ich stad poza sezonem pastwi-
skowym w małych, bardzo rozdrobnionych gospodarstwach. Sys-
tem zbiorowych wypasów od setek lat stanowił i nadal stanowi
podstawę letniego żywienia owiec, a ich dój i przerób mleka de-
cydowały o egzystencji owczarstwa górskiego (Drożdż i in.,
2008). Obecnie, wspólny wypas – wypas wspólnotowy – umożli-
wia zapewnienie bazy paszowej dla zwierząt pochodzących z wie-
lu małych gospodarstw, stanowiąc równocześnie czynnik prze-
ciwdziałania sukcesji wtórnej na obszarach cennych przyrodniczo,
krajobrazowo, na halach i pastwiskach.

Na przestrzeni ostatniego dziesięciolecia pogłowie owiec
w Polsce kształtuje się na względnie stabilnym poziomie i wy-
nosi około 250 tys. szt. Z obecnie utrzymywanych na terenach
Polski Południowej ras owiec, jedynie hodowla polskiej owcy
górskiej (pog) ma pewne znaczenie ekonomiczne (wyłączywszy
trudny do przeszacowania wpływ jej wypasu na walory krajo-
brazowe, a więc i stopień atrakcyjności turystycznej rejonów
górskich), a większość produktów pochodzenia owczego na
krajowym rynku, w tym produktów markowych i regionalnych,
o chronionej nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym
pochodzi od owiec tej rasy. Jagnięcina podhalańska jest pro-
duktem najwyższej jakości, natomiast oscypek, redykołka
i bryndza podhalańska od lat cieszą się niesłabnącą popularno-
ścią, nie tylko wśród odwiedzających Podhale turystów, ale
również i w innych regionach Polski.

Wielowiekowa tradycja hodowli owcy górskiej wraz z roz-
szerzającym się rynkiem na jagnięcinę i przetwory mleczne
powoduje, że liczebność owiec tej rasy stanowi około 20% kra-
jowego pogłowia.



Ryc. 1. Oscypek – najbardziej rozpoznawalny produkt regionalny z Podhala. Poniżej klasyczna bacówka w gospodarstwie pana W. Barnasia – Czerwienne (fot. P. Paraponiak)

Pomimo wielowiekowej selekcji, polska owca górska jest rasą prymitywną. Charakteryzuje się umiarkowaną użytkowością, przy równoczesnym, bardzo dobrym przystosowaniu do surowych warunków regionów górskich. Postulat poprawy niedostatecznych parametrów tucznych i rzeźnych jagniąt polskiej owcy górskiej (w ujęciu chociażby konieczności podniesienia opłacalności produkcji przy równoczesnym wzrastającym popycie na żywiec w wyższych kategoriach wagowych) od przełomu lat 80. i 90. ubiegłego wieku uzasadnia realizację prac badawczych, ukierunkowanych na poprawę mięsności tych owiec, wraz z późniejszym ich wdrożeniem do praktyki rolniczej.

Polska owca górska jest rasą późno dojrzewającą (18 miesięcy; całkowity rozwój – 3,5 roku), o sezonowym rozrodzie

(Ciuruś, 1974, 1978, 1993; Roborzyński i in. 1993). Posiada ona słabo wykształcone cechy mięsności, co czyni tę owcę mało przydatną do tuczu w systemie zintensyfikowanego żywienia (Ciuruś, 1978). Cenną zaletę jagniąt polskiej owcy górskiej stanowi natomiast bardzo słabe otłuszczenie tusz, przy czym tłuszcz odkładany jest w jamie ciała, głównie w postaci złogów okołonerkowych (Ciuruś i Drożdż, 1987, 1988 a, 1988 b), co znacznie usprawnia proces przetwórczy. Owce-matki charakteryzują się niską plennością, wynoszącą zaledwie 1,2 jagnięcia w miocie, podczas gdy próg opłacalności produkcji kształtuje się na poziomie co najmniej 1,5 odchowanego jagnięcia (Sere-mak-Bulge, 1992). Porównanie cech eksterieru polskiej owcy górskiej nie tylko z rasami mięsnymi, wełnisto-mięsnymi, ale i merynosem, wskazuje na jej niskie parametry mięsne. Ponadto, nie jest ona predysponowana do tuczu intensywnego i średnio intensywnego. Ocena wykonana według klasyfikacji EU-ROP (niemiecki system klasyfikacji przydatności handlowej tusz owczych) spowodowała dyskwalifikację ponad 40% ocenianych tusz cięższych (Kieć, 1997). Wynika to z faktu, iż produkcja jagniąt cięższych tej rasy (żywiec owczy w klasach wagowych 24–40 kg) przez lata nie miała większego znaczenia handlowego, a dochód uzyskiwano głównie z eksportu żywych jagniąt wielkanocnych (tzw. „mlecznych”; masa ciała 12–16 kg) do Włoch. Natomiast mięso baranie w rejonie Podhala było wykorzystywane głównie na samozaopatrzenie gospodarstw.

Owce rasy polska owca górka wywodzą się od cakli karpackich, które wraz z przedstawicielami różnych grup etnicznych zamieszkujących Półwysep Bałkański, w ramach tzw. kolonizacji wołoskiej, dotarły na obszar Podhala. Ta późnośredniowieczna migracja, posuwająca się na północ zgodnie z przebiegiem łuku Karpat, doprowadziła do rozpowszechnienia kultury pasterskiej w południowych rejonach współczesnej Polski (Drożdż i in., 2008).

Doskonalenie cech produkcyjnych i reprodukcyjnych polskiej owcy górskiej

Przez wieki owce te były chaotycznie i przypadkowo krzyżowane z wieloma odmianami i rasami owiec sprowadzonymi na Podhale. Z początkiem XX wieku, kiedy to rozpoczęto udokumentowane próby ich uszlachetniania, stanowiły pogłowie bardzo prymitywne, o znacznym zróżnicowaniu eksterierowym i produkcyjnym. Na skutek trudnych warunków środowiskowych, a przede wszystkim – w wyniku niedostatecznego żywienia i złych warunków utrzymania na przestrzeni wieków, paradoksalnie owce podhalańskie w owym czasie były bardziej prymitywne niż cakle karpackie, od których się wywodziły. Nie dziwi więc fakt, że do doskonalenia ich pogłowia użyto cackła karpackiego pochodzącego z rejonu Siedmiogrodu. To właśnie na cackłach siedmiogrodzkich i owcach fryzyjskich prof. Mieczysław Czaja oparł swoją koncepcję wytworzenia uszlachetnionej owcy górskiej (Czaja, 1952). Prace zostały rozpoczęte podczas II wojny światowej, a kontynuowane w Zootechnicznym Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Grodźcu Śląskim (noszącym obecnie imię tego zasłużonego dla nauki polskiej badacza) i trwały do 1954 roku, kiedy to całe stado zostało przemieszczone do Bielanki, gospodarstwa należącego wówczas do Zootechnicznego Zakładu Doświadczalnego Raba Wyżna.

Prace przeprowadzone w Leśnym Zakładzie Doświadczalnym krakowskiej Akademii Rolniczej w Czarnym Potoku k. Krynicy (Piestrak i in., 1977; Piestrak i Roborzyński, 1981; Roborzyński i Petkowski, 1989) miały na celu określenie wartości tucznej, rzeźnej, cech ilościowych i jakościowych mięsa, wełny oraz przydatności skór na cele futrzarskie. Badaniami objęto jagnięta polskiej owcy górskiej oraz mieszańce F_1 uzyskane z krzyżowania jednostopniowego maciorek tej rasy

z trykami ras mięsnych [polska owca długowłnista (pod), Ile de France (IF), czarnogłówka (cz) i texel (T)]. Dowiedziono, iż taki schemat krzyżowania prowadził do wyraźnej poprawy przyrostów masy ciała mieszańców, w wyniku czego ich końcowa, przedubojowa masa ciała była o ok. 14–21% wyższa w porównaniu z jagniętami rasy matecznej. Zatem, krzyżowanie towarowe maciorek polskiej owcy górskiej z trykami rasy Ile de France, a następnie z trykami rasy czarnogłówka, prowadziło do uzyskania jagniąt odznaczających się lepszymi przyrostami w obrębie całego okresu tuczu (Roborzyński 1984, 1985). Wykazano też poprawę cech użytkowości futrzarskiej jagniąt mieszańców F₁ polskiej owcy górskiej z trykami rasy czarnogłówka, a następnie – Ile de France.



Ryc. 2. Grupa owiec rasy polska owca górska – Stacja Owczarstwa Górskiego Instytutu Zootechniki w Bielance (fot. P. Paraponiak)

Prowadzone w Stacji Owczarstwa Górskiego Instytutu Zootechniki w Bielance badania w zakresie jednostopniowego krzyżowania owiec górskich z trykami ras mięsnych potwier-

dziły korzystny wpływ tryków ras suffolk, czarnogłówka, texel i Ile de France na masę ciała jagniąt po urodzeniu i ich postnatalny rozwój (Ciurus i Drożdż, 2000). W krzyżowaniu dwustopniowym jako podstawowego komponentu do wyprodukowania maciorek F_1 wykorzystano tryki rasy wschodniofryzyskiej, które następnie z powodzeniem kojarzono z trykami wyżej wymienionych ras (Ciurus i Drożdż, 2000). Wczesność dojrzewania maciorek F_1 (możliwość skutecznego pokrycia 80% pogłowia w pierwszym roku życia, a nie jak u pog – dopiero w roku kolejnym), wysoka plenność matek (150–180%), doskonała mleczność, szybki przyrost jagniąt i brak właściwej dla owcy górskiej płochliwości, pozwoliły na uznanie tryków wschodniofryzyskich za bardzo dobry komponent do kojarzenia poprawiającego produktywność owiec górskich. Obawy hodowców dotyczące jakości jagniąt mlecznych po trykach fryzyskich okazały się nieuzasadnione, gdyż mieszańce wykazywały szybszy wzrost i porównywalną do jagniąt owiec górskich mięsność (Drożdż, 2002). Analiza rzeźna jagniąt poddawanych ubojom w różnym wieku i w zróżnicowanych klasach wagowych (12–35 kg) potwierdziły korzystny wpływ jedno- i dwustopniowego krzyżowania owiec górskich z trykami ras mięsnych, nie tylko na dynamikę wzrostu mieszańców i wydajność rzeźną jagniąt, lecz również na wartość sensoryczną ich mięsa (Ciurus i Drożdż, 1988 a, 1988 b; Krełowska-Kułas i in., 1995). O ile jagnięta od matek górskich osiągały masę handlową (12 kg) po 51 dniach, to po mieszańcach F_1 – po 41, a jagnięta trójrasowe po – 35 dniach (przyrastając odpowiednio 165, 190 i 230 g/dzień). Ten schemat krzyżowania pozwolił na uzyskanie od jednej matki dwukrotnie większej masy jagniąt F_1 i trzykrotnie większej – jagniąt trójrasowych (Ciurus i Drożdż, 2000).

Wyniki krzyżowania dwustopniowego wykazały więc, że mieszańce trójrasowe odznaczały się dobrą przydatnością do tu-

czu, korzystnym umięśnieniem oraz wysoką wartością rzeźną, przy równoczesnym dobrym przystosowaniu do lokalnych, surowych warunków środowiskowych (Ciuruś i Drożdż, 1988 a, 1988 b, 2000; Drożdż, 2002, 2003).

Produkcja jagniąt rzeźnych uzyskiwanych w wyniku krzyżowania jedno-, czy dwustopniowego jest powszechnie uznanym, sprawdzonym sposobem na podniesienie opłacalności produkcji w tym sektorze przy równoczesnym utrzymaniu wysokiej jakości przetwórczej i konsumpcyjnej mięsa. W praktyce wymaga ona jednak spełnienia kilku warunków, a mianowicie: utrzymania stad matek F_1 (krzyżowanie dwustopniowe), które swoje walory wykazują w rękach hodowców wykorzystujących do przerobu ich mleko (maciorki powinny być poprawnie dojone), posiadania znacznego pogłowia tryków ras mięsnych oraz włączenia do programu hodowców legitymujących się wysoką kulturą hodowlaną. Tymczasem na Podhalu, przy niezwykle rozdrobnionej gospodarce i małych stadach owiec, wdrożenie tego systemu produkcji nie ma zbyt wielkich szans na powodzenie.

W tym ujęciu mniej problematyczne wydaje się wprowadzenie do hodowli i chowu owiec linii syntetycznej odznaczających się możliwie wysoką plennością, pożądanymi walorami użytkowości mięsnej, dobrze przystosowanych do surowych warunków przyrodniczych i klimatycznych regionu karpackiego. Taka linia mogłaby stanowić alternatywę dla hodowców niemających możliwości lub z różnych przyczyn (jak choćby chęci ograniczenia nakładów pracy) niewykazujących zainteresowania czasochłonnym, tradycyjnie – ręcznym dojem. Powinny to być jednak owce odporne na trudne warunki środowiskowe i dobrze wykorzystujące pastwisko, a celem produkcyjnym – wysokiej jakości mięso. Takie rasy posiadają hodowcy w Alpach [bergamasca, bergschaf (austriacka owca górską, BF) i weisse alpenchaf (biała owca alpejska, WAS)], w Apeninach (appenninica), czy rolnicy skandynawscy utrzymujący cały sezon na pastwiskach ponad 2 miliony

odpornych na surowe warunki klimatyczne owiec (głównie rasa dala), wykorzystywanych do produkcji jagniąt rzeźnych.

W latach 1996–2005 w Stacji Owczarstwa Górskiego Instytutu Zootechniki PIB w Bielance opracowano i potwierdzono w praktyce założenia genetyczne linii syntetycznej odznaczającej się możliwie wysokimi walorami mięsnymi, dobrą plennością – na poziomie co najmniej 160% – i przystosowaniem do surowych warunków przyrodniczych i klimatycznych regionu karpackiego. Do jej wytworzenia wytypowano tryki rasy fryzyskiej oraz tryki ras mięsnych: texel, suffolk oraz weisse alpeschaf (Drożdż i in., 2008). Postępujący kryzys owczarstwa nie pozwolił jednak na kontynuowanie tych prac i – pomimo podjęcia pewnych prób – na wdrożenie takiego systemu produkcji jagniąt rzeźnych.

Projekt Realizowany w Ośrodku Badawczo-Wdrożeniowym Owczarstwa Piorunka k. Krynicy Zdroju w swym założeniu był ukierunkowany na wykorzystanie do doskonalenia rodzimej owcy górskiej wysokoprodukcyjnych ras pochodzących z rejonów tożsamy pod względem klimatycznym i bytowym: bergschaf i weisse alpenchaf; obydwie rasy wywodzące się z rejonów alpejskich, zbliżonych pod względem warunków środowiskowych i dysponujących podobną bazą paszową.

Oprócz zakładanej poprawy cech tucznych i rzeźnych rasy rodzimej, alpejski rodowód owiec introdukowanych ras był w pierwszej kolejności gwarantem szybkiej ich adaptacji do krajowych warunków podgórskich i górskich, co potwierdziły wstępne wyniki badań (Pompa-Roborzyński, 2003; Roborzyński, 2001). Ponadto miał on wyeliminować, a w najgorszym razie zminimalizować ryzyko wystąpienia problemów zdrowotnych, jakie występowały u owiec ras pochodzących z rejonów o odmiennym, łagodniejszym klimacie (Ciurus, 1985).

Już na pośrednich etapach realizacji projektu wykazano znacznie korzystniejszy poziom parametrów tucznych i rzeźnych

wszystkich jagniąt mieszańców [F₁: BF x pog i WAS x pog; R₁: BF x (BF x pog) i WAS x (WAS x pog)] w porównaniu z rasą mateczną (pog; Paraponiak i Kawęcka, 2004, 2005).

Końcowym wynikiem wieloletniej pracy hodowlanej prowadzonej w OBWO Piorunka było wytworzenie syntetycznej linii mięsnej BWP/75, zarejestrowanej w wykazie polskich ras owiec pod kodem cyfrowym 41, o następującym udziale ras objętych pracami hodowlanymi: 37,5% – bergschaf, 37,5% – weisse alpenschaf i 25% – polska owca górską. Jagnięta syntetycznej linii mięsnej BWP/75 pod względem cech tucznych i rzeźnych oraz przydatności handlowej ich tusz znacznie przewyższały młodzież polskiej owcy górskiej, a ich bardzo korzystny poziom był zbliżony do uzyskiwanego przez wysoko-produkcyjne rasy alpejskie (Pompa-Roborzyński, 2004, 2006; Pompa-Roborzyński i Kędzior, 2007).

Jagnięcina podhalańska

Tradycyjny system wypasu owiec w górach utrwała małe gospodarstwa i niewielkie stada owiec. Ciesząca się znacznym zainteresowaniem włoskich i hiszpańskich importerów produkcja jagniąt mlecznych (żywionych głównie mlekiem matek i odchowywanych do osiągnięcia w wieku 30–60 dni masy ciała 12–17 kg) stanowi główny dochód lokalnych producentów. Niemniej jednak, paradoksalnie ich eksport może być sprzeczny z interesem hodowli i procesem doskonalenia owiec górskich, gdyż w jego wyniku eliminowane są ze stad często najdorodniejsze młode zwierzęta, stanowiące potencjalnie najwartościowszy materiał hodowlany, a nie te, które – z uwagi na kryteria selekcyjne – nie powinny być dopuszczone do hodowli. Z drugiej strony, wcześniejsze odłączenie jagniąt od matek w teorii powinno sprzyjać zwiększeniu wolumenu mleka do wykorzystania w przetwórstwie. Jednakże, jeśli następuje to przed

rozpoczęciem sezonu pastwiskowego i – w praktyce – niezbyt staranny dój matek po odłączeniu potomstwa, skutkuje to zasuszaniem się znaczącej części stada, obniżając w konsekwencji całkowitą produkcję mleka towarowego i dochód z wypasu.

Wniosek o zarejestrowanie w Unii Europejskiej mięsa jagniąt górskich, które od ponad 20 lat znajdowało uznanie u włoskich i hiszpańskich importerów w 2008 r. zaowocował wpisem jagnięciny podhalańskiej na listę produktów tradycyjnych. W wyniku dalszych działań RZHOiK w Nowym Targu oraz Tatrzańsko-Beskidzkiej Spółdzielni Producentów „Gazdowie”, w 2012 r. produkt ten uzyskał miano Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG). Termin jagnięcina podhalańska określa mięso pozyskane od jagniąt rasy polska owca górską, polska owca górską odmiany barwej i cakiel podhalański w wieku nieprzekraczającym 60 dni, o masie tuszy 4–8 kg. Tuszka o jasnoróżowym, typowym dla młodej jagnięciny kolorze, o niewielkim zewnętrznym otłuszczeniu (1,5–2 pkt wg systemu EUROP) i podobnie – słabo wykształconych złogach białego tłuszczu okołonerkowego (o masie 30–40 g). Mięso elastyczne, jędrne i delikatne, o preferowanych cechach sensorycznych.

Chów owiec rasy polska owca górską, których produktem jest jagnięcina podhalańska, powinien być prowadzony w warunkach górskich, w małych ekstensywnie utrzymywanych stadach owiec żywionych naturalnymi paszami pochodzącymi z lokalnych zasobów. Żywienie letnie matek odbywa się na pastwiskach górskich, na których przebywają one od początku maja do okresu stanówki (wrzesień, październik). Pastwiska nie są nawożone i charakteryzują się bogatym składem florystycznym; obsada – w zależności od produktywności obiektu oraz wysokości n.p.m. – 4-6 szt./ha. Podstawę żywienia zimowego stanowi dobrej jakości siano z dopuszczalną suplementacją paszą treściwą. Chów ten jest więc analogiczny do tradycyjnego sposobu utrzymania i żywienia owiec tej rasy.



Ryc. 3. Tusze jagniąt rasy polska owca górska odchowywanych na pastwisku, bez udziału paszy treściwej – Stacja Owczarstwa Górskiego Instytutu Zootechniki w Bielance (fot. P. Paraponiak)

Skład chemiczny oraz walory prozdrowotne jagnięciny

Wpływ systemu żywienia mocno determinuje nie tylko skład chemiczny mięsa jagnięcego, a w niezwykle wyraźny sposób – jego walory prozdrowotne, co ma szczególne znaczenie w kontekście wyższej wartości produktów regionalnych, tradycyjnych oraz ekologicznych.

Udział tłuszczu wydaje się cechą najbardziej zmienną i najbardziej podatną na cechy genetyczne, system utrzymania oraz termin uboju. Jego zawartość w mięsie ekologicznych jagniąt rasy prymitywnej, jaką jest polska owca górska (poddawanych ubojom w wieku 180 dni) oraz – dla porównania – wysokoprodukcyjnych ras: owcy pomorskiej i suffolk (ubój – 120 dni) jest stosunkowo niska, odpowiednio: 1,5–1,6, 2,1 i 2,2%, co wynika z pastwiskowego żywienia tych zwierząt. Kawęcka i Paraponiak (2006) oraz Pompa-Roborzyński i Kędzior (2007) wskazują na zróżnicowaną, wzrastającą wraz z wiekiem zawartość tłuszczu. W mięsie jagniąt polskiej owcy górskiej i bergschaf było go

mniej u zwierząt 100-dniowych (1,9%), nieco więcej u 200-dniowych (2,5%), a u podobnie utrzymywanych i żywionych owiec weisse alpenschaf, przy stwierdzonej, analogicznej tendencji wzrostowej, w obydwu terminach jego udział był istotnie wyższy (odpowiednio: 2,5 i 3,5%). Kędzior (2005) stwierdza zróżnicowany poziom tłuszczu w zależności od rodzaju tuczu, a więc i poziomu żywienia oraz składu dawki pokarmowej. W mięsie 200-dniowych, żywionych pastwiskowo jagniąt mieszańców owcy górskiej z trykami ras czarnogłówka, suffolk i fryzyjskiej kształtował się on na średnim poziomie 2,6%, podczas gdy przy tuczu intensywnym wyniósł 3,3%. Kawęcka (2013) odnotowała 2,5 i 2,8% zawartość tłuszczu w mięsie polskiej owcy górskiej odmiany barwnej i cakła podhalańskiego. Z kolei Grześkowiak i in. (2009) uzyskali bardziej przetłuszczone mięso od jagniąt wypasanych częściowo na pastwisku (2,6%) niż od żywionych alkierzowo (1,9%).

Prezentowane powyżej wyniki w zakresie zawartości tłuszczu wskazują na jego niższą zawartość u ekologicznych, żywionych pastwiskowo (bez suplementacji paszą treściwą, a jedynie z dostępem do mleka matek) jagniąt polskiej owcy górskiej (1,5–1,6%; Paraponiak i in., 2011 i 2013), podobnie jak ma to miejsce w przypadku ekologicznych jagniąt suffolk i owcy pomorskiej (odpowiednio: 2,1 i 2,2%; Paraponiak i in., 2012).

Zawartość suchej masy i białka w mięsie żywionych pastwiskowo jagniąt zarówno polskiej owcy górskiej, jak i wysokoprodukcyjnej owcy pomorskiej oraz mięsnej rasy suffolk jest zbliżony i zawiera się w przedziale, odpowiednio 22,9–24,3% i 19,8–21,6% (Paraponiak i in., 2011, 2012, 2013). W wielu pracach określających wpływ rasy i krzyżowania na skład chemiczny mięsa autorzy wskazują zarówno na stabilną (Kaczor i in., 2000; Niedziółka i in., 2000), jak i zróżnicowaną jego zawartość (Kawęcka, 2013; Lipecka i in., 2000; Roborzyński i in., 2000).

Z perspektywy dietyki wielonienasycone kwasy tłuszczowe (PUFA) odgrywają istotną rolę, posiadając równocześnie potwierdzone naukowo rozliczne walory prozdrowotne (Szewczuk i in., 2009). Zawartość PUFA w mięsie odchowywanych pastwiskowo, wraz z matkami, ekologicznych jagniąt górskich kształtuje się na wysokim, ponad 26% poziomie (Paraponiak i in., 2013). Dla porównania, Kawęcka (2013) stwierdziła niższy (11,5–12,4%) udział kwasów tłuszczowych omawianej frakcji w strukturze kwasów mięsa dokarmianych paszą treściwą jagniąt owcy górskiej i cakła podhalańskiego. Powodu zaistniałych różnic można upatrywać w sposobie żywienia wymienionych grup owiec. W przypadku ekologicznych zastosowano wyłącznie pasze objętościowe, w których dominujący udział miała świeża zielonka pastwiskowa. W porównaniu z surowcem otrzymanym od polskiej owcy górskiej, mięso ekologicznych tryczków wysokoprodukcyjnych ras suffolk i owcy pomorskiej jest uboższe w PUFA (odpowiednio: 14,3 i 17,4 g/100 g wszystkich oznaczonych kwasów tłuszczowych; Paraponiak i in., 2012). Główną przyczyną tego stanu można upatrywać w skróconym – z racji wyższych przyrostów masy ciała i krótszego okresu koniecznego do uzyskania wymaganej przedubojowej masy ciała – okresie żywienia pastwiskowego owiec ras wysokoprodukcyjnych.

Co najmniej równorzędne, o ile nie większe od zawartości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych znaczenie ma zachowanie właściwych proporcji pomiędzy ich dwoma podstawowymi frakcjami: kwasami z grupy *omega-6* i *omega-3*. Zalecana proporcja PUFA n-6 do n-3 powinna kształtować się na względnie niskim poziomie, niemniej jednak współcześnie w naszej diecie występuje zbyt wiele kwasów *omega-6* przy równoczesnym deficycie *omega-3* (nawet 17-krotnie więcej; Kaczor, 2006). Dieta przeciętnego Europejczyka charakteryzuje się tymczasem wręcz alarmującym stosunkiem 20:1 (niektóre badania wskazują nawet na proporcję 30:1). Brak równowagi w tym zakresie prowadzi do

zaburzeń przemiany materii na poziomie komórkowym, co sprzyja arytmii serca, depresji, stymuluje rozrost komórek nowotworowych oraz ma wpływ na rozwój chorób autoimmunologicznych i zapalnych (Kaczor, 2006). Wartość omawianego współczynnika mięs ekologicznych, żywionych zieloną jagnięcą górskich jest korzystna – 1,6 (Paraponiak i in., 2011, 2013). Podobne wyniki uzyskali Kawęcka (2013) i Nurnberg i in. (2001) u owiec żywionych również pastwiskowo.

Bardziej dynamiczny wzrost i rozwój ekologicznie utrzymywanych owiec wysokoprodukcyjnych ras suffolk i pomorskiej, przy skróconym w konsekwencji do około 2 miesięcy okresie odchowu pastwiskowego ma wpływ na pewne zachwianie proporcji pomiędzy omawianymi frakcjami kwasów tłuszczowych na korzyść pierwszej z nich. W rezultacie, współczynnik PUFA n-6 do n-3 jest tu ponad 4-krotnie wyższy od stwierdzonego u ekologicznych owiec górskich i wynosi odpowiednio: 7,6 i 6,8 (Paraponiak i in., 2012). Ta niekorzystna zmiana proporcji PUFA 6/3 obserwowana w warunkach ekologicznych znajduje potwierdzenie w analogicznych wynikach z chowu klasycznego, gdzie dla jagnięcy owiec ras mięsnych żywionych mieszanką treściwą omawiany wskaźnik jest trzykrotnie wyższy od określającego kwasy mięsa zwierząt żywionych pastwiskowo (Nurnberg i in., 2001).

Jagnięcina jest bogatszym źródłem sprzężonego kwasu linolowego (*cis*-9, *trans* 11 C18:2, CLA) niż wołowina, wieprzowina, koźlecina czy drób. Wyższa zawartość CLA w produktach owczych wynika ze specyfiki przemian żwaczowych tych zwierząt. Ich swoista flora bakteryjna posiada zdolność syntezy CLA i kwasu wakcenenowego (prekursora do syntezy w tkankach CLA) na drodze izomeryzacji kwasu linolowego pochodzenia roślinnego (Kaczor, 2006). W mięsie ekologicznie utrzymywanych owiec ras wysokoprodukcyjnych (suffolk, pomorska) występuje on na poziomie 1,1% ogólnej zawartości kwasów tłuszcz-

czowych (Paraponiak i in., 2012), a w przypadku odchowywanych przez cały sezon na pastwisku jagniąt górskich przyjmuje jeszcze korzystniejszą, dwukrotnie wyższą wartość (Paraponiak i in., 2013). Zawartość CLA w mięsie ekstensywnie utrzymywanego cakła podhalańskiego koresponduje z wynikami uzyskanymi w warunkach ekologicznych (2%), natomiast u owcy górskiej odmiany barwnej jego poziom jest niższy (0,9%; Kawęcka, 2013). Dla porównania, zawartość CLA u intensywnie tuczonych jagniąt wynosi zaledwie 0,2% (Borys i Borys, 2000), co w tym przypadku wskazuje na wyraźny deficyt substratu do produkcji CLA, a mianowicie kwasu linolowego znajdującego się w runi pastwiskowej.

Promocja jagnięciny podhalańskiej

Perspektywiczny wzrost zainteresowania rodzimych konsumentów jagnięciną wymaga prowadzenia niezwykle intensywnej i zakrojonej na szeroką skalę promocji i reklamy, jakie to działania powinny być inicjowane zarówno przez związki regionalne hodowców, samorządy, agendy rządowe, a zwłaszcza – przez samych hodowców. Komercjalizację markowych produktów owczych, w tym i jagnięciny podhalańskiej należy postrzegać nie tylko w ujęciu regionalnym, ale i globalnym. W pierwszym przypadku, produkt umiejscowiony w kontekście rejonu wytworzenia stanowi ostatni z komplementarnych elementów promocji, w tym przypadku Podhala. Widoczna jest tu duża integralność zarówno waloru turystycznego i krajobrazowego, wielowiekowej i niezwykle bogatej tradycji, której jednym z nieodzownych elementów jest owca górską ze swym niezwykle istotnym udziałem natury produkcyjnej, przyczyniająca się jednocześnie zarówno do zwiększenia atrakcyjności turystycznej regionu, jak też przeciwdziałająca chociażby sukcesji wtórnej. Promocja tradycji

regionu podczas świąt i festynów, takich jak Redyk Karpacki, Majówka Tatrzańska, Święto baraniny w Ustroniu, mistrzostwa górali w strzyżeniu owiec, tradycyjny redyk jesienny na Świętego Michała umożliwia bezpośrednie dotarcie do konsumenta, implikując wzrost zainteresowania oraz zwiększenie sprzedaży produktów tradycyjnych i regionalnych.

Ich promocja w ujęciu szerszym jest znacznie bardziej problematyczna, gdyż ukierunkowana na konsumenta potencjalnie nieznanego danego produktu tradycyjnego czy regionalnego, przy znacznej konkurencji na rynkach lokalnych, wydaje się konieczna w świetle pewnego spadku zainteresowania włoskich importerów jagniętami mlecznymi. Równie ważne jest tu odpowiednie, wyraźne oznaczenie, konfekcjonowanie oraz wyeksponowanie produktu. Bardzo istotną rolę odgrywa również propagowanie tego produktu w sieci internetowej, na stronach www: (www.produktgorski.pl, www.trzyznakismaku.pl, www.potegasmakow.pl, szlakwołoski.eu) oraz w mediach społecznościowych. Należy zaznaczyć, iż w ostatnich latach obserwowane jest wzrastające zainteresowanie zarówno odbiorców hurtowych (MAKRO), rodzimych restauratorów, jak też i osób prywatnych zakupem jagnięciny podhalańskiej.

Jedynie umiejętne, wykraczające poza Podhale zabiegi marketingowe i istotny wzrost sprzedaży, co nie dotyczy z pewnością oscypka, ale już z pewnością – jagnięciny – doprowadzić w konsekwencji mogą do poprawy opłacalności chowu i hodowli owiec, a być może i do wzrostu ich pogłowia.

Można podejrzewać, iż udokumentowane walory prozdrowotne mięsa jagnięcego będą stymulować wzrost jej spożycia w Polsce wprost proporcjonalnie do dynamiki wzrostu siły nabywczej i świadomości żywieniowej obywateli. Występujący na wewnętrznym rynku unijnym ujemny bilans dobrego jakościowo produktu, przy równoczesnej, wysokiej ocenie krajowego surowca, stwarza również względnie stabilną perspektywę

na podtrzymanie eksportu żywca jagnięcego, przy równoczesnej introdukcji krajowych owczych produktów o chronionym oznaczeniu geograficznym, jak jagnięcina podhalańska, na zagraniczne rynki.

Względy racjonalne, zwłaszcza wymóg dostosowania się do potrzeb rynkowych obniżania kosztów produkcji, chociażby na drodze użytkowania bardziej wydajnych pod względem efektywności tucznej i wartości rzeźnej owiec, przemawiają za wprowadzeniem do praktyki sprawdzonych schematów doskonalenia rodzimych owiec górskich. W każdym przypadku schematy te – poczynając od dwurasowego krzyżowania towarowego, a na wytworzeniu linii syntetycznej skończywszy – dostarczają praktyce wymiernych korzyści w postaci poprawy cech produkcyjnych i reprodukcyjnych rodzimej, prymitywnej rasy. Ma to oczywiste przełożenie na wzrost wolumenu pozyskiwanych od niej produktów, w tym tradycyjnych i regionalnych.

Podsumowanie

Mięso jagnięce, surowiec o wysokich walorach prozdrowotnych, dietetycznych i sensorycznych, o niesłusznie zmarginalizowanym znaczeniu w pełni zasługuje na zajęcie stałego miejsca w naszym codziennym jadłospisie. Tradycje pasterskie Tatr sięgają wędrowek wołoskich. Przejęta po Wołochach i przez wieki podtrzymywana przez górali tradycja zbiorowych letnich wypasów owiec umożliwiała utrzymywanie licznych ich stad poza sezonem pastwiskowym w małych, bardzo rozdrobnionych gospodarstwach. System zbiorowych wypasów od setek lat stanowił i nadal stanowi podstawę letniego żywienia owiec. Z obecnie utrzymywanych na terenach Polski Południowej ras owiec, jedynie hodowla polskiej owcy górskiej ma pewne znaczenie ekonomiczne (wyłączywszy trudny do przeszacowania wpływ jej wypasu na walory krajobrazowe, a więc i stopień atrakcyjności

turystycznej rejonów górskich), a większość produktów pochodzenia owczego na krajowym rynku, w tym produktów markowych i regionalnych, o chronionej nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym pochodzi od owiec tej rasy. Jagnięcina podhalańska jest produktem najwyższej jakości, natomiast oscypek, redykołka i bryndza podhalańska od lat cieszą się niesłabnącą popularnością, nie tylko wśród odwiedzających Podhale turystów, ale również i w innych regionach Polski. Względy racjonalne, zwłaszcza wymóg dostosowania się do potrzeb rynkowych, obniżania kosztów produkcji, chociażby na drodze użytkowania bardziej wydajnych pod względem efektywności tucznej i wartości rzeźnej owiec, przemawiają za wprowadzeniem do praktyki sprawdzonych schematów doskonalenia rodzimych owiec górskich. W każdym przypadku schematy te – poczynając od dwurasowego krzyżowania towarowego, a na wytworzeniu linii syntetycznej skończywszy – dostarczają praktyce wymiernych korzyści w postaci poprawy cech produkcyjnych i reprodukcyjnych rodzimej, prymitywnej rasy. Ma to oczywiście przełożenie na wzrost wolumenu pozyskiwanych od niej produktów, w tym tradycyjnych i regionalnych.

**Traditional determinants of high quality lamb production
in the Podhale region with consideration of actions to improve
the economics of its production**

Summary

Lamb meat, a raw material with considerable health-promoting, dietetic and sensory benefits and whose importance has been unjustly marginalized, deserves a permanent place in our daily diet. Pastoral traditions in the Tatra Mountains date back to Wallachian migrations. The tradition of communal summer grazing of sheep, which was taken over from the Wallachians and maintained for centuries by the highlanders, allowed their large flocks to be kept outside the grazing season in small, highly fragmented farms. For hundreds of years, the communal grazing system has formed the basis for summer feeding of sheep. Out of the sheep breeds raised in southern Poland, only the

breeding of Polish Mountain Sheep holds some economic importance (excluding the hard to estimate effect of its grazing on landscape assets, and thus on the tourist attractiveness of the mountain regions), and most sheep products on the domestic market, including quality and regional products with a protected designation of origin and with a protected geographical indication, originate from this breed of sheep. Jagnięcina podhalańska is a top quality product, while oscypek, redykołka and bryndza podhalańska have for many years enjoyed unflinching popularity, not only among tourists visiting the Podhale region, but also in other regions of Poland. Rational reasons, in particular the requirement to adapt to market needs and to reduce production costs, for instance by using more productive sheep in terms of fattening efficiency and slaughter value, speak in favour of introducing into practice the tried and tested schemes for improvement of the native mountain sheep. In each case these schemes – from two-breed commercial crossing to the development of a synthetic line – provide practical production with tangible benefits in the form of improved production and reproduction traits of this native primitive breed. This translates into an increase in the volume of the obtained products, including traditional and regional products.

Key words: Polish Mountain Sheep, jagnięcina podhalańska, meat quality, promotion.

Słowa kluczowe: polska owca górska, jagnięcina podhalańska, jakość mięsa, promocja

Podkarpacki miód spadziowy jako przykład produktu objętego systemem Chronionych Nazw Pochodzenia

Honeydew honey from Podkarpacie regions an example of a Protected Designation of Origin product

Od połowy XX wieku zasadniczą cechą i pozorny paradoks długofalowego rozwoju światowego systemu żywności i żywienia stanowią dwa równoległe trendy. Pierwszy zmierza w kierunku ujednoczenia, a drugi w kierunku różnorodności. Produkowana obecnie żywność w znaczącym stopniu ma charakter globalny. Dzieje się to niezależnie od pór roku i stref klimatycznych, głównie dzięki szybkim i tanim technikom transportu oraz nowoczesnym sposobom konserwacji żywności. Z kolei trend różnorodności żywności i żywienia, mimo lokalności i utraty pierwotnych źródeł niektórych specjalów regionalnych i tradycyjnych, zdobywa uznanie i wsparcie u coraz większej rzeszy konsumentów. Są to nabywcy, których cechuje zrównoważony styl życia, właściwe odżywianie, dbałość o zdrowie i kondycję fizyczną oraz poszanowanie środowiska naturalnego [Borowska 2009, Gawęcki 2015, Goszczyński 2015, Górską-Warsewicz i wsp. 2013, Higman 2012, Zalega 2015]. W nurt rozwoju różnorodności żywności i żywienia najwcześniej wpisali się Francuzi i Włosi. Znaczącym czynnikiem stały się w tym przypadku unijne regulacje prawne w zakresie wyróżniania, promocji i ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych oraz produktów rolnictwa ekologicznego [Gulbicka 2014, Rusak 2005, Szemberg 2007, Winawer i Wujec 2013].

W celu wyróżniania produktów wysokiej jakości wprowadzone zostały europejskie systemy certyfikowania i znakowania: unijny system certyfikowania produktów rolnictwa ekologicznego oraz unijny system oznaczeń informujący konsumentów o wysokiej jakości produktów oraz chroniący producentów przed podróbkami ich wyrobów – system Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. W unijnym systemie oznaczeń zostały wyróżnione dwie zasadnicze kategorie produktów: produkty tradycyjne i produkty regionalne znanego pochodzenia. Produktom regionalnym, czyli produktom znanego pochodzenia, przyznawany jest znak Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP) lub Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ChOG), natomiast produktom tradycyjnym znak Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności (GTS) [Ruda i wsp. 2016].

Potencjał tkwiący w żywności regionalnej i tradycyjnej dostrzeżono w Polsce w okresie przedakcesyjnym [Kurpacz 2007]. Po wejściu do Unii Europejskiej dokumentują to rejestry produktów w unijnych i krajowych systemach jakości żywności [Baer-Nawrocka i Suchoń 2014, Kurpacz 2008, Lipińska 2010]. Na dzień 12 września 2019 roku wśród ogólnej liczby 1454 produktów zarejestrowanych w unijnych systemach jakości żywności (w tym 34 w kategorii miody), z Polski pochodziło zaledwie 41 produktów (w tym 4 miody) [<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>]. Z kolei na Liście Produktów Tradycyjnych prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi znajdowało się 1919 produktów (w tym 83 w kategorii miody); najwięcej, bo 236 z terenu Podkarpacia (w tym 3 miody) [www.minrol.gov.pl].

Uwarunkowania pszczelarstwa w Polsce

Zgodnie z obowiązującą Ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych

zwierząt (Dz.U. 2004 nr 69 poz. 625) podjęcie działalności polegającej na założeniu pasieki w celu umieszczenia na rynku pszczoł lub pozyskania od nich produktów jest dozwolone po dokonaniu pisemnego zgłoszenia zamiaru prowadzenia tej działalności Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii. Pasieka po zarejestrowaniu i nadaniu numeru identyfikacyjnego zostaje objęta nadzorem weterynaryjnym. Ponadto pszczelarz, który zamierza sprzedawać pochodzące wyłącznie ze swojej pasieki nieprzetworzone produkty pszczele, takie jak: miód, mleczko pszczele, pierzgę i pyłek pszczeli ma obowiązek zgłoszenia sprzedaży bezpośredniej do Powiatowego Inspektoratu Weterynarii. Miejscem prowadzenia sprzedaży bezpośredniej nieprzetworzonych produktów pszczelich w opakowaniach jednostkowych może być zarówno pasieka, jak i zakłady prowadzące handel detaliczny [Kajdan-Zasnyrska i Bilski 2014, Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. poz. 1703), Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2013 r. Nr 0, poz. 434), Wojtacka i wsp. 2014].

Charakterystyczną cechą pszczelarstwa w Polsce jest dominacja niskotowarowych gospodarstw pasiecznych, a także ekstenywny ich charakter. Duże rozdrobnienie, amatorski system produkcji oraz to, że jest ona przekazywana z pokolenia na pokolenie staje się istotną barierą dynamicznej perspektywy rozwoju pszczelarstwa (Borowska 2011).

Według danych pochodzących z Głównego Inspektoratu Weterynarii w 2018 roku na obszarze kraju zlokalizowanych było około 1,63 mln rodzin pszczelich. W stosunku do 2017 roku

liczba ta zwiększyła się o ponad 5%. Najwięcej rodzin pszczelich (544 tys. pni) utrzymywanych było w pasiekach o obsadzie nieprzekraczającej 20 rodzin pszczelich. W 2018 roku najwięcej rodzin pszczelich, bo aż 196 577 zlokalizowanych było na terenie województwa lubelskiego, co stanowiło około 12% rodzin ogółem w kraju, natomiast w województwie podkarpackim znajdowało się 153 351 rodzin – niespełna 11% rodzin zarejestrowanych w Polsce (tabela 1).

Tabela 1. Liczba rodzin pszczelich w Polsce w 2018 roku

Województwo	Struktura pasiek (liczba rodzin pszczelich)								Łączna liczba rodzin pszczelich
	do 5	od 6 do 10	od 11 do 20	od 21 do 50	od 51 do 80	od 81 do 150	od 151 do 300	pow. 301	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
Lubelskie	2461	13833	34915	75555	46396	14192	7177	2048	196 577
Podkarpackie	3398	16240	34645	54991	29102	8926	5579	470	153 351
Warmińsko-mazurskie	1015	5184	14966	49838	41926	19496	9095	9530	151 050
Małopolskie	8365	23682	34770	48918	18522	7081	3919	2760	148 017
Wielkopolskie	4300	14033	26579	44427	25878	9767	5297	2040	132 321
Mazowieckie	4431	15931	30287	48270	19222	7424	4391	0	129 956
Dolnośląskie	2702	10774	24796	49269	22653	9273	1831	0	121 298
Zachodniopomorskie	1472	5787	14668	36839	20227	9130	2832	1200	92 155
Śląskie	8685	17881	23010	24511	7189	2233	1034	305	84 848
Kujawsko-pomorskie	1790	6967	15165	31292	13420	5650	2269	500	77 053

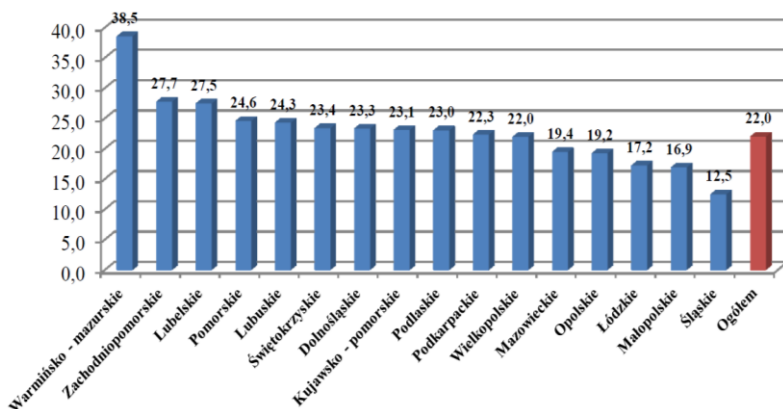
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Łódzkie	3292	10665	20349	26261	8441	2368	927	372	72 675
Świętokrzyskie	1650	7234	14186	24603	15075	6511	1360	360	70 979
Lubuskie	1249	4680	10456	21249	11917	3347	840	2600	56 338
Pomorskie	1338	4550	10131	21594	10417	3322	3060	1910	56 322
Opolskie	2129	5931	10725	15115	9090	3417	1215	1100	48 722
Podlaskie	826	3771	8621	18530	6292	2606	1047	0	41 693
Suma	49103	167143	328269	591262	305767	114743	51873	25195	163 3355

Źródło: Opracowanie własne na podstawie danych z Głównego Inspektoratu Weterynarii, 2019.

W 2018 roku w Polsce średnie „napszczelenie” – czyli liczba rodzin pszczelich przypadających na km² – wynosiło 5,2 rodziny na km². Prawie 9,7 rodziny pszczelich na 1 km² przypada w województwie małopolskim, a ponad 8,6 rodziny na km² w województwie podkarpackim. Zaledwie 2,1 rodziny pszczelej na 1 km² znajdowało się w województwie podlaskim, a około 3,1 w województwie pomorskim. Napszczelenie w kraju jest nierównomierne i warunkowane jest przede wszystkim różnorodnymi warunkami pożytkowymi i klimatycznymi występującymi na danym obszarze. Ponadto wynika ono z opłacalności produkcji oraz tradycji pszczelarskich. Taki stan jest bardzo niekorzystny z punktu widzenia zapylania roślin owadopylnych, rolniczych i sadowniczych. W racjonalnej gospodarce pasiecznej należy zwrócić szczególną uwagę na to, by umożliwić pszczelarzom wędrówki z rodzinami pszczelimi na obszary, na których występuje ich niedobór [Semkiw i wsp. 2018].

W Polsce w 2018 roku przeciętna obsada pasieki wynosiła 22 rodziny pszczele (wykres 1). Największą skalą produkcji cha-

rakteryzowały się pasieki zlokalizowane na Warmii i Mazurach (średnio około 39 rodzin), a najmniejszą (poniżej 13 rodzin) na Śląsku. W gospodarstwach pasiecznych dominują takie, które posiadają od 21 do 50 rodzin (38,1%).



Wykres 1 . Średnia wielkość pasieki w Polsce w 2018 roku (Semkiw i wsp. 2018)

W 2018 roku wśród pszczelarzy blisko 30% stanowiły osoby w wieku od 51 do 65 lat. Co czwarty pszczelarz był w wieku od 36 do 50 lat, a w wieku powyżej 65 lat było prawie 29,5%. W strukturze wiekowej najmłodszy pszczelarze w wieku od 18 do 35 lat stanowili niespełna 14% [GIW 2019].

Jak podaje Główny Urząd Statystyczny w 2018 roku statystyczny Polak spożywał ponad 0,6 kg miodu rocznie. Jest to spożycie znacznie mniejsze w porównaniu do społeczeństw zachodnioeuropejskich, bowiem w Niemczech średnie spożycie roczne na osobę w tym okresie wynosiło 2 kg, w Austrii 2,5 kg, a w Grecji 3,5 kg.

Rodzaje miodów i ich właściwości fizykochemiczne

Miód pszczeli to naturalna słodka substancja wytwarzana przez pszczoły *Apis mellifera* z nektaru roślin lub wydzielin ży-

wych części roślin, lub wydzielin owadów wysysających soki z żywych części roślin, które pszczoły zbierają, przerabiają przez łączenie ze specyficznymi substancjami własnymi, składają, odwadniają, gromadzą i pozostawiają do dojrzewania w plastrach (Dyrektywa Rady 2001/110/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. – tak zwana „dyrektywa miodowa”), (Dz.U. L 10 z 12.1.2002).

Charakteryzując miód, należy zwrócić uwagę na to, że w zależności od pochodzenia, przeznaczenia i sposobu pozyskiwania możemy wyróżnić różne jego rodzaje (tabela 2).

Tabela 2. Podział miodów w zależności od pochodzenia, przeznaczenia i sposobu pozyskiwania

Kryterium	Rodzaj miodu	Charakterystyka
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Pochodzenie	miód nektarowy (N)	wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin
	miód spadziowy (S)	wytwarzany przez pszczoły przede wszystkim z wydalin owadów ssących soki żywych części roślin lub wydzielin żywych części roślin
	miód nektarowo-spadziowy (NS)	wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin i wydalin owadów ssących soki żywych części roślin lub wydzielin żywych części roślin
Sposób pozyskiwania	miód sekcynny	zgromadzony w zasklepionych komórkach świeżo zbudowanych bezczerwiowych plastrów lub częściach plastra
	miód z plastrami	zawierający jeden lub więcej kawałków miodu sekcynnego

1	2	3
	miód odsączony	uzyskany przez odsączenie odsklepionych, bezczerwiowych plastrów
	miód odwirowany	uzyskany przez odwirowanie odsklepionych, bezczerwiowych plastrów
	miód wytłoczony	otrzymany w wyniku prasowania bezczerwiowych plastrów, przy zastosowaniu podgrzewania w temperaturze nieprzekraczającej 45°C albo bez podgrzewania
	miód przefiltrowany	oczyszczony z obcych substancji organicznych i nieorganicznych przez filtrację prowadzącą do usunięcia z niego znacznej części pyłku kwiatowego
Przeznaczenie	miód przeznaczony do spożycia	przeznaczony do bezpośredniego spożycia
	miód piekarniczy (przemysłowy)	przeznaczony wyłącznie do wykorzystania w przemyśle lub przetwórstwie rolno-spożywczym

Źródło: Opracowanie własne.

Miód można również podzielić na odmiany. W stosunku do miodów nektarowych można wyróżnić: miód określany nazwą rośliny, której procentowa zawartość pyłku występuje w znacznej przewadze, na przykład: mniszkowy, rzepakowy, lawendowy, a także miód wielokwiatowy pochodzący z nektaru wielu roślin. Charakteryzując miody spadziowe, możemy wyróżnić miód ze spadzi iglastej oraz miód ze spadzi liściastej. Nie można natomiast

identyfikować jako odmianowych miodów pochodzących z określonych obszarów – na przykład z łąki, lasu czy danej krainy geograficznej [Trzybiński 2018].

Miód, podobnie jak inne produkty żywnościowe przeznaczone do spożycia przez człowieka, musi spełniać określone parametry dotyczące jego charakterystycznych właściwości i składu chemicznego. Barwa miodu powinna być od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej. Konsystencję musi mieć płynną, lepłą, częściowo lub całkowicie skryształizowaną, a smak oraz zapach mogą być charakterystyczne w zależności od odmiany.

W zakresie jakości handlowej miód spełnia wymagania, jeżeli:

1. Nie zawiera:
 - składników żywności, w tym dozwolonych substancji dodatkowych obcych jego składowi;
 - innych organicznych lub nieorganicznych substancji obcych jego składowi;
 - oznak fermentacji.
2. Nie posiada zapachu i smaku nietypowego dla danej odmiany miodu.
3. Nie ma sztucznie zmienionej kwasowości.
4. Jego naturalne enzymy nie zostały całkowicie lub częściowo zniszczone przez ogrzewanie.
5. Pyłek lub inny specyficzny składnik miodu nie został z niego usunięty, z wyjątkiem miodu przefiltrowanego.

Miód, który nie spełnia wymienionych wymagań należy określać jako miód piekarniczy (przemysłowy), który może:

1. Posiadać nietypowy dla miodu smak lub zapach.
2. Zaczynać fermentować lub być sfermentowany.
3. Być przegrzany.

Wśród ważniejszych parametrów fizycznych i chemicznych miodów pozyskiwanych w Polsce należy wymienić następujące cechy:

1. Miód nie powinien zawierać więcej niż 20% wody. Wyjątek stanowi miód wrzosowy – zawartość wody może wynosić 23%, a w miodzie piekarniczym wrzosowym 25%.
2. Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy) w miodzie nektarowym nie może być niższa niż 60 g na 100 g miodu, a w miodzie spadziowym i nektarowo-spadziowym niż 45 g na 100 g miodu.
3. Zawartość sacharozy nie może przekraczać 5 g na 100 g miodu, z wyjątkiem miodu pochodzącego z robinii akacjowej (10 g/100 g miodu) i ogórecznika (15 g/100 g miodu).
4. Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie nie może przekraczać 0,1 g na 100 g miodu (w miodzie wytłoczonym 0,5 g/100 g miodu).
5. Przewodność właściwa miodu nie powinna wynosić więcej niż 0,8 mS/cm, a dla miodu spadziowego nie mniej niż 0,8 mS/cm. Dla miodu wrzosowego przewodności właściwej się nie określa.
6. Zawartość wolnych kwasów w miodzie nie powinna przekraczać 50 mval/kg, a w miodzie piekarniczym 80 mval/kg.
7. Liczba diastazowa (wg skali Scheda) nie może być mniejsza niż 8, a w miodzie piekarniczym nie mniejsza niż 3.
8. Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) nie może przekraczać 40 mg/kg, z wyjątkiem miodu piekarniczego, w którym może być wyższa [Trzybiński 2018].

Nadzór nad jakością i higieną miodu pełnią: Inspekcja Weterynaryjna, Państwowa Inspekcja Sanitarna oraz Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Podstawowym aktem prawnym odnoszącym się do jakości handlowej miodu jest Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz.U. z 2003 r. Nr 181, poz. 1773; z 2004 r. Nr 40, poz. 370 i z 2015 r. poz. 850). Aktem norma-

tywnym co do sposobu badania jakości miodu będącego w obrocie jest Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 lipca 2015 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu. Bardzo istotnym przepisem prawnym regulującym sposób oznakowania miodu znajdującego się w obrocie handlowym jest Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2014 r. poz. 29).

Podkarpacki miód spadziowy

Bartnictwo na Podkarpaciu ma bardzo bogate tradycje i sięga odległych czasów. Dobre warunki naturalne sprawiły, że pszczelarstwo rozwijało się na tym obszarze bardzo dynamicznie. Pierwsze źródłowe wzmianki związane z bartnictwem pochodzą z XV wieku. W roku 1464 w Dębowcu, miasteczku położonym koło Jasła, wśród różnych opłat składanych przez mieszkańców wyszczególniona była opłata miodowa. Kolejnym przykładem silnie rozwiniętego bartnictwa na Podkarpaciu są zaliczane do najstarszych w Polsce ordynacje bartne. Ordynacja z 1478 roku dla bartników Łańcuta, Kańczugi i Tyczyna oraz Biecka ordynacja bartna z 1538 roku szczegółowo regulowały stosunki bartne, które wykształciły się na przestrzeni wieków. Produkcja miodu i wosku wykraczała daleko poza potrzeby rynku lokalnego i obok innych towarów wywożonych z tych terenów na północ przez Kraków zajmowała znaczącą pozycję w handlu. Podkarpacki miód spadziowy został „odkryty” jako produkt eksportowy w połowie ubiegłego stulecia. W latach 50. ubiegłego wieku miodem ze spadzi iglastej, za który wtedy płacono 2–3 razy więcej niż za miody nektarowe, zainteresowane były kraje Europy Zachodniej. Przełomowym okresem był rok 1967, kiedy to na Podkarpaciu skupiono ponad 1000 ton spadzi

leśnej, z tego aż 924 tony przez Centralę Spółdzielni Ogrodniczej. Nastąpiło większe zainteresowanie najdawniejszym pszczelim „pastwiskiem” – lasem dostarczającym pszczołom słodkiej substancji zwanej spadzią. W 1969 roku przy Rolniczym Rejonowym Zakładzie Doświadczalnym w Boguchwale koło Rzeszowa powołano badawczą placówkę pszczelarską, której zadaniem było: prognozowanie występowania pożytków spadziowych, organizacja wędrowek pszczoł do lasów, w których występuje spadz. Wybór lokalizacji był związany z ilością najwyższej jakości spadzi występującej w lasach tego obszaru. Bardziej szczegółowe materiały potwierdzające historię i tradycję pszczelarstwa na Podkarpaciu oraz materiały potwierdzające zbieranie tu miodu spadziowego dostępne są w Muzeum Okręgowym w Krośnie.

Pszczelarstwo podkarpackie charakteryzuje duża liczba pszczelarzy (około 3000), utrzymujących ponad 65 tys. rodzin pszczelich, w znakomitej większości zbierających miód w sposób rzemieślniczy i zgodny z tradycją. Wysoki poziom umiejętności lokalnych pszczelarzy jest w szczególności związany z zachowaniem tradycyjnego sposobu prowadzenia gospodarki pasiecznej ściśle związanej z tym obszarem. Umiejętności te wiążą się zarówno z wyborem miejsca lokalizacji pasieki (w szczególności ze względu na zmienność w poziomie występowania spadzi i charakter ukształtowania terenu), sposobem pozyskiwania tego wyjątkowego miodu, odwirowywania miodu (na zimno), jak i z zasadami przechowywania oraz rozlewania miodu (Urząd Marszałkowski Województwa Podkarpackiego, 2018).

Podkarpacki miód spadziowy (fot. 1) to miód sekcyjny, miód płynny lub skrzystalizowany pochodzący ze spadzi zebranej przez pszczoły z jodły pospolitej (*Abies alba*) z obszaru Podkarpacia. Miód posiada zabarwienie od ciemnobrązowego z zielonkawymi refleksami, aż do prawie czarnego przed krystalizacją. Konsystencja miodu jest gęsta, płynna oraz lepka, a miód krystalizuje śred-

nio i drobnoziarniście. Miód ma specyficzny korzenny zapach oraz delikatny, lekko słodki, typowo żywiczny aromat o zapachu jodły. Podkarpacki miód spadziowy otrzymywany jest ze spadzi pochodzącej z jodły pospolitej (średnio 70% lub więcej). Miód może również zawierać spadź innych drzew iglastych (głównie świerku lub sosny) oraz śladowe ilości pyłków roślin nektarodajnych lub wiatropylnych. Jego wyższość nad miodami nektarowymi odznacza się przede wszystkim większą zawartością soli mineralnych, białek, aminokwasów, olejków eterycznych. Charakteryzuje się też wysoką aktywnością enzymów, większą zawartością ważnych dla zdrowia mikroelementów, jak: magnez, żelazo, wapń, mangan, miedź. Mnogość składników biologicznie czynnych warunkuje jego szerokie zastosowanie w odżywianiu, profilaktyce i leczeniu. Z tego względu jest polecany w chorobach dolnych dróg oddechowych, jak: zapalenie oskrzeli, astma oskrzelowa, zapalenie płuc, gruźlica, przy obniżonej odporności oraz w chorobach serca i naczyń krwionośnych. Jest zalecany dla alergików, osób starszych i cierpiących na niedokrwistość, przemęczonych i rekonwalescentów. Podkarpacki miód spadziowy nazywany jest powszechnie – „miodem królewskim lub papieskim” (Dżugan i Wesołowska, 2016).

Podkarpacki miód spadziowy na mocy Rozporządzenia Komisji (UE) nr 710/2010 z dnia 7.08.2010 roku został wpisany do rejestru chronionych nazw pochodzenia (ChNP). Podkarpacki miód spadziowy może być zbierany jedynie na obszarze 17 nadleśnictw (Rymanów, Komańcza, Lesko, Baligród, Cisna, Wetlina, Stuposiany, Lutowiska, Brzegi Dolne, Strzyżów, Bircza, Dukla, Brzozów, Dynów, Kańczuga, Radymno, Krasieczyn) oraz Bieszczadzkiego i Magurskiego Parku Narodowego (rys. 1). Gleby na tym obszarze poza nielicznymi wyjątkami, należą raczej do gleb ubogich i można je zaliczyć do IV i V klasy. Są to głównie gleby brunatne najczęściej wylugowane i gleby bielcowe zarówno pyłowe, jak i gliniaste. W małych ilościach w części południowej

opisywanego obszaru występują gleby bagienne i mady. Gleby te oraz położenie terenu (Pogórze Karpackie położone jest na wysokości od 350 do 600 m n.p.m., a na obszarze Beskidu Niskiego i Bieszczadów znajdują się do 850 m n.p.m.) powodują, że warunki siedliskowe są bardzo korzystne dla rozwoju drzew iglastych, a w szczególności jodły pospolitej. Należy również zaznaczyć, iż na opisywanym obszarze, oprócz dwóch parków narodowych, znajduje się aż 15 rezerwatów przyrody, w których jednym z głównych celów ochrony są drzewostany jodłowe – „Jedlina”, „Rebece”, „Wilcze”, „Minokąt”, „Nad Trzciańcem”, „Mójka”, „Góra Chełm”, „Jażwiana Góra”, „Turnica”, „Krępak”, „Na Opalonym”, „Dybek”, „Chwaniów”, „Polanki” oraz „Hulskie”. Podkarpacki miód spadziowy to produkt wyjątkowy i ściśle związany z obszarem, z którego pochodzi. Pozyskiwany jest on z naturalnego zagłębia lasów iglastych charakteryzujących się bardzo dużym udziałem jodły pospolitej. Uzyskiwanie miodu z odmiany jodły występującej na tym terenie odbywa się w sposób nieprzerwany od bardzo długiego czasu.



Fot. 1. Podkarpacki miód spadziowy

Źródło: Pasieka Nieznajowa.



Rys. 1. Mapa Polski z zaznaczonym województwem podkarpackim

Do produkcji Podkarpackiego miodu spadziowego można wykorzystywać wyłącznie pszczoły ras: zachodnio-/środkowo-europejskiej, kraińskiej (krainka) i kaukaskiej (fot. 2).



Fot. 2. Pszczoły rasy kraińskiej

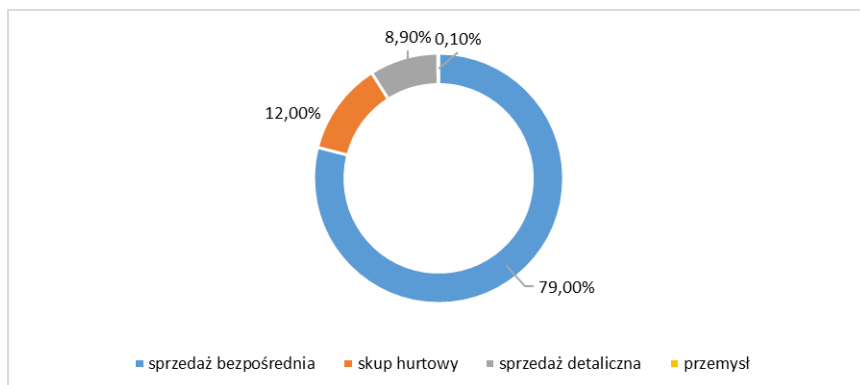
Źródło: <http://www.portalpszczelarski.pl>

Podkarpacki miód spadziowy pozyskiwany z terenu województwa podkarpackiego odznacza się wysoką jakością. Potwierdzają to badania Dżugan i Wesołowskiej z 2016 roku prowadzone w Uniwersytecie Rzeszowskim, zdaniem których miód ten odznaczał się wysoką jakością zarówno pod względem kryteriów wynikających z uwarunkowań prawnych, a także wskaźników bioaktywnych. Jak podaje Kędzia i wsp. (2014) to właśnie miody spadziowo-jodłowe odznaczają się najsilniejszą aktywnością antybiotyczną i prawdopodobnie dlatego cieszą się dużym zainteresowaniem wśród konsumentów.

Sprzedaż Podkarpackiego miodu spadziowego

W 2018 roku w strukturach Wojewódzkiego Związku Pszczelarzy w Rzeszowie znajdowało się 2573 pszczelarzy zrzeszonych, utrzymujących 65 557 rodzin pszczelich. Jak wynika ze statystyk WZP w Rzeszowie, w 2018 roku zaledwie 2 pszczelarzy poddało się certyfikacji i produkowało Podkarpacki miód spadziowy zgodnie ze specyfikacją w ilości ponad 3 tys. kg rocznie. W związku z tym, iż jego podaż na rynku jest bardzo ograniczona w stosunku do zgłaszanego popytu, ma on charakter niszowy i unikatowy. Cena miodu kształtowała się w przedziale od 50 do 60 zł za 1 kg. Pomimo relatywnie wyższej ceny uzyskiwanej ze sprzedaży Podkarpackiego miodu spadziowego w stosunku do innych odmian miodów, pszczelarze na Podkarpaciu niezbyt chętnie decydują się na poddanie procesowi kontroli produkcji miodu zgodnie z przyjętą specyfikacją, aby uzyskać znak Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP). Wśród ich opinii zbyt wysokie są koszty kontroli, które musi ponieść pszczelarz. Ponadto za dużo próbek zostaje pobranych przez służby kontrolne, zbyt dużo jest formalności i dokumentacji, którą musi wypełnić oraz prowadzić pszczelarz. Dodatkowo wysokie są opłaty związane z kontrolą, które

zostają zwrócone w zbyt odległym terminie w ramach środków PROW 2014–2020. Zdaniem pszczelarzy do czynników zniechęcających do podjęcia produkcji certyfikowanego Podkarpackiego miodu spadziowego należy zaliczyć niewielką skalę produkcji tego miodu w stosunku do dodatkowych obowiązków; formę sprzedaży Podkarpackiego miodu spadziowego, która odbywa się przede wszystkim poprzez bezpośrednie kanały dystrybucji. Trafia on zazwyczaj do stałego konsumenta, który doskonale zna jakość wytwarzanego produktu i kupuje go regularnie ze względu na walory smakowe oraz jego jakość. Podobne spostrzeżenia wynikają z badań prowadzonych przez Dżugan i Wesołowską [2016]. Wynika z nich, że podstawowym kanałem zbytu Podkarpackiego miodu spadziowego jest sprzedaż bezpośrednia, która obejmuje 79,00% całkowitej produkcji (rys. 2).



Rys. 2. Dżugan i Wesołowska, 2016 r.

Od lat w budowaniu dobrej marki produktów z Podkarpacia, w tym Podkarpackiego miodu spadziowego oraz kreowaniu ich pozytywnego wizerunku w świadomości klientów pomaga Samorząd Województwa Podkarpackiego, podejmując liczne inicjatywy związane z promowaniem żywności wysokiej jakości, poprzez udział w różnego rodzaju wydarzeniach targowych i wystawienniczych, zarówno w kraju, jak i poza jego granicami. Bardzo waż-

nym wymiarem zaangażowania w promocję takiej żywności, w tym również Podkarpackiego miodu spadziowego jest otwarcie w siedzibie Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podkarpackiego w Rzeszowie punktu prezentującego najbardziej popularne „podkarpackie smaki”. Bardzo ważnym kanałem dystrybucji miodu stają się regionalne i lokalne wydarzenia promujące żywność wysokiej jakości pochodzącą z województwa podkarpackiego. Do najważniejszych wydarzeń tego typu zaliczyć należy: Festiwal Kultur i Kresowego Jadła w Baszni Dolnej w gminie Lubaczów, Międzynarodowe Targi Produktów i Żywności Wysokiej Jakości „EKO GALA” w Rzeszowie, Targi Żywności Tradycyjnej „Festiwal Podkarpackich Smaków”, a także Podkarpackie Święto Miodu.

Podsumowanie

Wzrastająca w ostatnich latach świadomość i wiedza konsumentów w zakresie zagrożeń zdrowotnych i szeroko rozumianego bezpieczeństwa żywności determinuje poszukiwanie przez nich produktów żywnościowych, które wyróżniają się unikatowymi cechami jakościowymi, są wytworzone w sposób tradycyjny dla danego obszaru geograficznego oraz z zastosowaniem technik produkcji przyjaznych środowisku naturalnemu. Produktem, który spełnia wymogi świadomego konsumenta jest niewątpliwie Podkarpacki miód spadziowy. Jest to produkt, którego pochodzenie jest gwarantowane unijnym systemem ochrony produktów – Chroniona Nazwa Pochodzenia. Niestety pomimo dużej liczby pszczelarzy prowadzących gospodarkę pasieczną w województwie podkarpackim zainteresowanie certyfikowaną produkcją Podkarpackiego miodu spadziowego jest bardzo małe. Sprawia to, że produkt ten jest niszowy i bardzo trudno dostępny na rynku. Najważniejszym kanałem dystrybucji Podkarpackiego miodu spadziowego jest sprzedaż bezpośrednia.

Należy podkreślić, że obecność na opakowaniu znaku Chroniona Nazwa Pochodzenia z jednej strony informuje klienta o autentyczności danego produktu, a z drugiej jest rękojmią najwyższej jakości.

Honeydew honey from Podkarpacie regions an example of a Protected Designation of Origin product

Summary

Increasing awareness and knowledge about health threats and food safety issues has encouraged consumers to look for food products with unique quality characteristics, traditional to the area, based on environment-friendly techniques. One product which meets the requirements of informed consumers is Podkarpacki miód spadziowy. This honeydew honey falls under the European Union Protected Designation of Origin (PDO) status. Unfortunately, despite the large number of beekeepers involved in apiary management in the Podkarpacie Voivodeship, the interest in certified production of Podkarpacki miód spadziowy is small. This makes it a niche product that is not readily obtainable in the market. Direct sales are the main distribution channel for Podkarpacki miód spadziowy. It should be emphasized that the PDO label on the package informs the consumer that the product is authentic while guaranteeing its highest quality.

Key words: Honeydew honey from Podkarpacie regions, PDO product, honey quality.

Słowa kluczowe: Podkarpacki miód spadziowy, Chroniona Nazwa Pochodzenia, pszczelarstwo, jakość miodu.

Łańcuch produkcji serów o ChNP w regionie Veneto

The production chain of PDO cheese in Veneto

Po drugiej wojnie światowej włoska rewolucja przemysłowa charakteryzowała się intensywną migracją z terenów wiejskich do obszarów przemysłowych. Również w regionie Veneto (Wenecja Euganejska) wielu młodych rolników opuściło wsie w poszukiwaniu wyższych płac w sektorze przemysłowym. Efektem tych działań był rozwój obszarów przemysłowych i skupisk rzemieślniczych, a w samym regionie na nowo zorganizowano sieć dróg, infrastrukturę i ośrodki produkcyjne. W tych samych latach nastąpiły istotne zmiany w rolnictwie. Uprawa winorośli i hodowli bydła uległy jeszcze większej specjalizacji i stały się najważniejszymi gałęziami produkcji na równinnych terenach północnych Włoch.

W regionie Veneto chów bydła mlecznego był prowadzony w małych i średnich gospodarstwach rodzinnych usytuowanych w żyznej dolinie Padu oraz w podgórskich obszarach północy i nie nadążał za rozwojem przemysłu i jego potrzebami. W rzeczywistości model ten wiązał się z wysokimi kosztami produkcji, które nie były konkurencyjne w stosunku do produkcji mleczarskiej w północnej Europie. Ta część Europy nie borykała się z problemem braku ziemi w przeciwieństwie do północnych Włoch, gdzie chów bydła mlecznego, uprawa winorośli i innych roślin uprawnych musiały konkurować ze sobą z powodu jej deficytu. Spowodowało to potrzebę rozwoju innego systemu produkcji, stawiającego na jakość, a nie ilość i gwarantującego rolnikom wysokie dochody, pomimo wysokich kosztów produkcji.

Od końca XIX wieku sektor rolniczy w regionie Veneto charakteryzował się dużą liczbą niewielkich spółdzielni mleczarskich. Jego reforma związana z późniejszym rozwojem nastąpiła dopiero w latach sześćdziesiątych XX wieku. Rosnąca specjalizacja procesów produkcyjnych umożliwiła wyrób wysokiej jakości serów: Provolone Valpadana, Grana Padano, Asiago, a obecnie Monte Veronese, Montasio, Piane i Casatella. Produkty te stanowią dzisiaj istotne dziedzictwo włoskiego przemysłu rolno-spożywczego.

Potrzeba ochrony tych serów wysokiej jakości doprowadziła do powstania Konsorcjów ochrony (wł. *Consorti di Tutela*), których obecnym celem jest zabezpieczenie ich łańcucha produkcji oraz upowszechnianie wiedzy i dokładnych informacji na ich temat. Ta doskonała strategia włoskiego rynku mleczarskiego zaowocowała rosnącymi cenami mleka, które w ciągu ostatnich 50 lat były o 10-15% wyższe niż w pozostałej części Europy.

***Ca dei Volti* – typowe gospodarstwo mleczne dla regionu Veneto**

Chów bydła mlecznego w regionie Veneto oparty jest na małych, lokalnych gospodarstwach, które z powodu braku odpowiedniej powierzchni paszowej zmuszone są do ich zakupu. Zasady wytwarzania produktów o ChNP wyznaczają jednak określony obszar produkcji, która wiąże z nim określony produkt. *Ca dei Volti* jest gospodarstwem rodzinnym należącym do Francesco Cobalchini, które powstało w 2001 roku. Składa się ono z 50 ha najwyższej jakości gruntów rolnych, z czego 6 ha jest własnością, a 44 ha są dzierżawione. Powierzchnia 60 hektarów gospodarstwa nawożona jest gnojowicą. Na użytki rolne składają się trwałe pastwiska (30 ha) i grunty orne (20 ha). Niestety powierzchnia 50 ha nie wystarcza do produkcji paszy dla 150 krów w okresie laktacji i 120 jałówek. *Ca dei Volti* w 2018 roku sprzedało spółdzielni Lattebusche blisko 16 000 litrów mleka do produkcji serów Asiago ChNP i Grana Padano ChNP.

W dolinie Padu dominującą uprawą, przeznaczoną na paszę dla bydła mlecznego, jest kukurydza, jednak w ostatnich latach pojawiły się problemy spowodowane chorobami wywołanymi przez stonkę kukurydzianą, omacnicę prosowiankę i mykotoksyny. Do powstrzymania wymienionych chorób konieczne jest stosowanie środków chemicznych. Problemy te nie dotyczą gospodarstwa *Ca dei Volti*, które stosuje minimalny poziom uprawy gleby – uprawy ozime jesienią i sorgo na wiosnę. Pozwala to na zmniejszenie kosztów uprawy, zastosowanie gnojowicy i redukcję wykorzystania związków fitochemicznych.



**Fot. 1. Łąki i użytki rolne należące do gospodarstwa *Ca dei Volti*
(fot. Francesco Cobalchini)**

Pasza w gospodarstwie dla krów w laktacji oparta jest na:

- sianie pochodzącym z łąk trwałych,
- sianie pochodzącym z pastwisk zimowych,
- kiszonce z sorgo,
- mączce kukurydzianej,
- mączce sojowej,
- dodatkach paszowych.

Znakomita organizacja gospodarstwa *Ca dei Volti*, należącego do Francesco Cobalchini, związana jest z jego doświadczeniem, które zdobywa jako dyrektor włoskiej firmy Intermizoo, zajmującej się sztuczną inseminacją. Gospodarstwo ma następującą strukturę:

- dwóch pracowników zarządza stadem,
- uprawą roli zajmuje się wynajęty kontrahent,
- krowy w okresie przed i po porodzie można łatwo kontrolować,
- genotyp zwierząt zapewnia wysokiej jakości stado produkcyjne i lepszą zdrowotność.

Genetyka zwierząt utrzymywanych w *Ca dei Volti* jest ściśle powiązana z programami genetycznymi firmy Intermizoo oraz z rolnictwem regionu Veneto.



Fot. 2. Obora w gospodarstwie *Ca dei Volti* (fot. Francesco Cobalchini)

Praca hodowlana

Serowarstwo ma w regionie Veneto wielowiekową tradycję, wynikającą z sezonowych wędrówek zwierząt na obszarach górskich, na których znajduje się około 700 alpejskich szałasów. Obecnie wyrób serów w Veneto jest doskonałą okazją do zwiększenia wartości mleka i rozwoju turystyki kulinarnej dzięki powiązaniu produktu z lokalnymi terytoriami. Taki model rolnictwa wpływa na programy genetyczne firmy Intermizoo, której głównymi celami selekcji są wzrost całkowitej wydajności stada oraz zwiększenie jakości mleka dla przemysłu mleczarskiego.



Ryc. 1. Logo firmy Intermizoo

W ciągu prawie 40 lat działalności, firma Intermizoo dokonała szczegółowej i obiektywnej oceny ponad 2000 buhajów, tworząc na jej podstawie odpowiednią bazę danych i koncentrując swoje badania na serowarskiej przydatności mleka własnych buhajów, zwanych „serowymi” (Caseus Bulls) i rezygnując z buhajów amerykańskich niepasujących do modelu włoskiego.

Począwszy od 2007 roku, we współpracy z Uniwersytetem w Padwie, Intermizoo bada serowarską przydatność mleka buhajów w celu selekcji zwierząt produkujących mleko o istotnych cechach technologicznych dla produkcji sera (tłuszcz, białko, kappa-kazeina, beta-kazeina i beta-globulina). Badania te nabrały szczególnie intensywnego charakteru w ostatniej dekadzie.



Ryc. 2. Logo włoskich buhajów Caseus Bulls

Każdego miesiąca w regionie Veneto mleko pochodzące od około 50 tys. krów jest poddawane analizie z zastosowaniem spektroskopii w podczerwieni. Zebrane dane pozwalają na stworzenie dokładnego indeksu genetycznego (IAC) dzięki zespołowi badawczemu profesora Martino Cassandro z Uniwersytetu Padewskiego.

Sukces Intermizoo polega na uwzględnieniu zaleceń hodowców i przemysłu mleczarskiego w programach hodowlanych oraz nadaniu im priorytetowego znaczenia. Cel ten jest trudny do zrealizowania ze względu na trendy genetyczne wyznaczone przez rynek amerykański, które nie pokrywają się z sytuacją rolnictwa włoskiego. Skłoniło to firmę Intermizoo do opracowania indeksu przydatności do produkcji sera (G IAC), pozwalającego na zindywidualizowanie najlepszych buhajków i planów kojarzeń.

Produkcja serów Grana Padano ChNP i Asiago ChNP w regionie Veneto

W dawnych czasach dysponowano ograniczoną i nierozwiniętą technologią konserwacji żywności, dlatego większość

jedzenia szybko się psuła. Mleko i świeży ser nie utrzymywały się dłużej niż jeden dzień. W 1135 roku zakon cystersów znalazł sposób dłuższego konserwowania mleka. Rozwiązaniem okazało się powolne jego gotowanie, dodawanie podpuszczki, a następnie solenie sera, który dzięki temu odznaczał się odpowiednią twardością.

Sery Grana Padano i Asiago to zaledwie dwa z niezliczonych produktów serowarskich regionu Veneto. Unia Europejska nadała tym serom oznaczenie ChNP dzięki ich historii i znaczeniu dla obszaru, w którym są wytwarzane. Pierwszy z nich nazywa się „Grana” z powodu typowo ziarnistej konsystencji, natomiast nazwa Asiago pochodzi od płaskowyżu „Altopiano di Asiago” w prowincji Vicenza.

Spółdzielnia Lattebusche

Spółdzielnia Lattebusche powstała ponad 60 lat temu w pięknym otoczeniu Dolomitów. Jest to największa spółdzielnia w regionie Veneto, istniejąca w wyniku połączenia 20 mniejszych, lokalnych spółdzielni mleczarskich. Obecnie Lattebusche obejmuje gospodarstwa usytuowane zarówno w rejonie górskim jak i na równinie Veneto. Spółdzielnia Lattebusche zrzesza 370 hodowców bydła mlecznego produkujących łącznie 1 391 109 hektolitrow mleka rocznie. Hodowcy mają swoje gospodarstwa zarówno w górach jak i na równinach. Średnia wielkość stada wynosi 40 krów, produkujących 3759 hektolitrow mleka rocznie. Mleko przetwarzane jest w 6 różnych mleczarniach znajdujących się w regionie Veneto, które wytwarzają głównie sery Grana Padano ChNP, Asiago ChNP, Piave ChNP, Montasio ChNP. Kilka lat temu poszerzyły one swoją produkcję o wyroby organiczne z mleka krowiego i koziego. Głównym produktem spółdzielni Lattebusche jest ser Grana Padano ChNP. Proces produkcji rozpoczyna się od surowego mleka pochodzącego od krów dojonych

dwa razy dziennie. Dzień później mleko musi zostać częściowo odtłuszczone przy użyciu naturalnej separacji. Podczas przechowywania w oborze i transportu, temperatura nieprzetworzonego mleka nie może spaść poniżej 8°C, co pozwala zachować jego florę bakteryjną. Jest to krytyczny etap produkcji sera Grana Padano ponieważ mleko musi być bardzo wysokiej jakości, a parametry biochemiczne muszą zostać absolutnie zachowane. Podczas całego łańcucha produkcji kontroluje się tłuszcz, białko, liczbę komórek somatycznych, bakterie, zarodniki bakterii, bakterie z grupy coli, bakterie heterofermentatywne, jak również poziom pH podczas fermentacji.



Ryc. 3. Logo spółdzielni Lattebusche

Tradycyjna metoda produkcji stosowana w przeszłości była niedokładna, wskutek czego wyniki ulegały wahaniom, jednak w ciągu ostatnich 20 lat dzięki industrializacji wprowadzono usprawnienia jakościowe i technologiczne, bez uszczerbku dla typowych cech lokalnych produktów. Dlatego też hodowców zrzeszonych w Lattebusche zachęca się do jak najlepszego dbania o swoje krowy, tak, by dawały wysokiej jakości mleko na

potrzeby serowarskie. Fundamentem produkcji w spółdzielni Lattebusche jest zdrowotność zwierząt i dobrostan zwierząt.

Obecny stan i przyszły rozwój spółdzielni Lattebusche są ściśle związane z wyrobem o ChNP, na co wskazują dane przedstawione w poniższej tabeli.

Tabela 1. Wielkość produkcji mleka w zakładach Spółdzielni Lattebusche

Zakład „Busche”		
Mleko do wyrobu Piave ChNP	236 795	44%
Mleko do wyrobu Montasio ChNP	30 791	6%
Łącznie mleko do wyrobu ChNP	267 587	50%
Łącznie mleko	535 476	
Zakład „San Pietro in Gu”		
Mleko do wyrobu Grana Padano ChNP	454 825	100%
Zakład „Sandrigo”		
Mleko do wyrobu Grana Padano ChNP	227 897	100%
Zakład „Carmignano di Brenta”		
Mleko do wyrobu Asiago ChNP	105 490	61%
Łącznie mleko	172 912	
Łącznie mleko przetworzone w mleczarniach należących do spółdzielni Lattebusche	1 391 109	76%
Łącznie mleko do produkcji ChNP	1 055 798	

Promocje i informacje. Zrzeszenie producentów mleka

Zrzeszenie producentów mleka regionu Veneto (APROLAV) jest zrzeszeniem działającym w regionie od 30 lat. Początkowo

głównym celem APROLAV było zarządzanie kwoatami mlecznymi. Obecnie zajmuje się między innymi wsparciem rynkowym dla niezrzeszonych hodowców.



Ryc. 4. Logo Zrzeszenia producentów mleka regionu Veneto APROLAV

APROLAV odgrywa ważną rolę na marginalnych obszarach wiejskich, np. w obszarze Monte Grappa, wspierając produkcję serów Morlacco i Bastardo del Grappa. Zrzeszenie propaguje ponadto liczne projekty informacyjne, takie jak „Latte nelle Scuole” („Mleko w szkołach”) i „Mar di Formaggi” („Morze sera”), skierowane do ludzi w każdym wieku, pochodzących z różnych regionów. Główne wydarzenie to „Caseus Veneti”, konkurs, w którym pokazywane są wszystkie rodzaje produkowanego sera. W 2019 roku miała miejsce 15. edycja Caseus Veneti, w której wzięło udział 115 producentów prezentujących 503 rodzaje sera.

CASEUS VENETI



Ryc. 5. Konkurs serowarów „Caseus Veneti”

Komercjalizacja i wprowadzanie na rynek

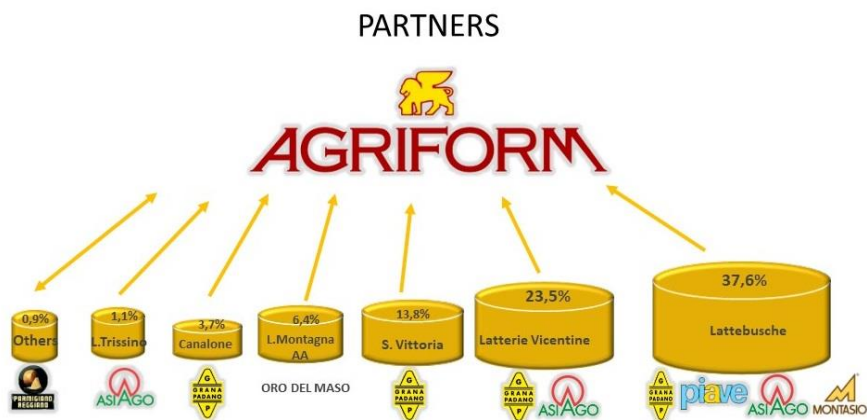
Agriform to działająca od 40 lat „spółdzielnia drugiego stopnia”, współpracująca z najważniejszymi spółdzielniami mleczarskimi w północno-wschodnich Włoszech. Jeden z głównych

w regionie Veneto podmiotów eksportujących włoskie wyroby mleczarskie.



Ryc. 6. Siedziba i logo spółdzielni Agriform

Początkowo Agriform specjalizował się w leżakowaniu i wprowadzaniu na rynek sera Grana Padano ChNP we Włoszech i za granicą. Obecnie kontroluje łańcuch produkcji Grana Padano ChNP i innych serów specyficznych dla tradycji mleczarskiej obszaru Veneto.

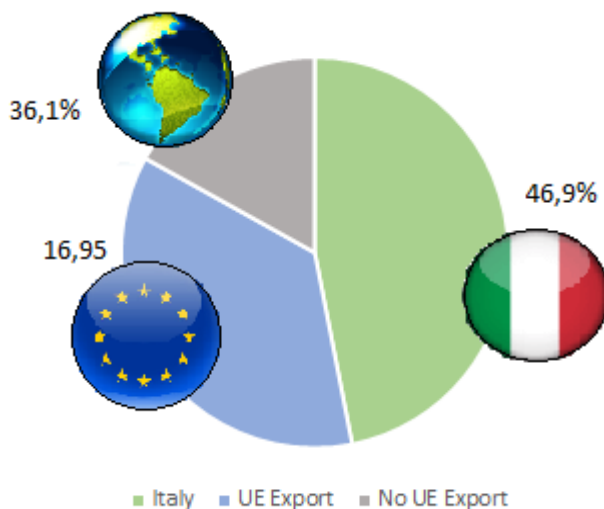


Ryc. 7. Spółdzielnie mleczarskie współpracujące ze spółdzielnią Agriform

Zadaniem spółdzielni Agriform jest:

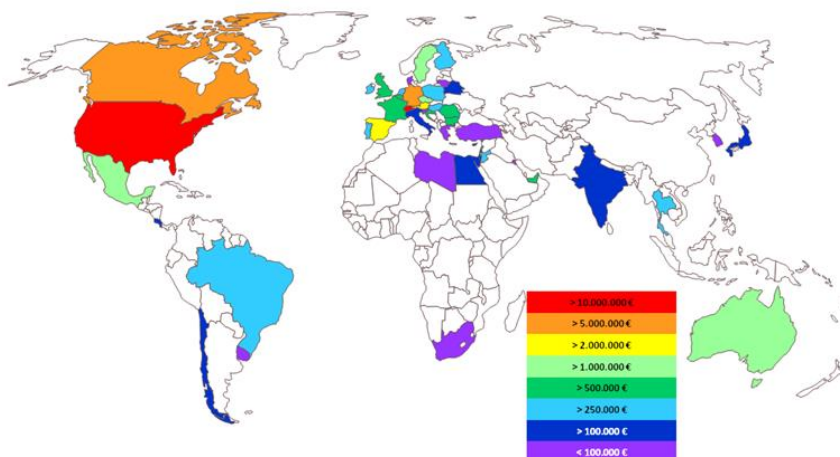
- prowadzenie kampanii informacyjnych promujących zdrowe odżywianie;
- kontrola jakości w całym łańcuchu produkcji sera;
- poszerzanie wiedzy na temat włoskich produktów ChNP we Włoszech jak i za granicą;
- zwiększanie wartości ciężkiej pracy rolników.

Całkowita sprzedaż przypadająca na zagranicę wynosi 53% (Ryc. 8). Za około 70% obrotów spółdzielni Agriform odpowiada sprzedaż do krajów spoza UE: sery Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Piave i Asiago to cztery najważniejsze produkty sprzedawane do 57 różnych krajów poza Włochami.



Ryc. 8. Wielkość sprzedaży spółdzielni Agriform (Włochy – 46,9%, UE – 16,95%, pozostałe kraje – 36,1%)

Główne kierunki eksportu spółdzielni Agriform (Ryc. 9) to USA, Szwajcaria i Niemcy, następnie Kanada, Austria i Hiszpania. Ponad 70% sprzedawanych serów jest porcjowanych (np. w postaci tartej lub pokrojone w kostkę) i pakowanych w opakowania różnej wielkości (np. opakowania próżniowe).



Ryc. 9. Rynki zbytu spółdzielni Agriform

Podsumowanie

Zastosowany system produkcji sera o ChNP w regionie Veneto ma swoje plusy i minusy. Jego zalety to duży rozwój rynku związany ze światową sprzedażą i wysokimi zyskami hodowców produkujących mleko do wyrobu serów oznaczonych ChNP. Po stronie ograniczeń należy wymienić koszt dawki pokarmowej związany z wysokiej jakości paszą, będącą gwarancją mleka o doskonałym zapachu i smaku. Nie można też pominąć problemu ograniczonego stosowania leków i antybiotyków, a także restrykcji technologicznych często komplikujących wytwarzanie tego rodzaju sera. Wspomniane ograniczenia nie pozwalają na produkcję większych ilości zarówno mleka, jak i tego produktu, a amerykański model, polegający na produkcji nastawionej na ilość, nie pasuje do uwarunkowań włoskich. We Włoszech, z uwagi na strukturę geograficzną i brak powierzchni paszowej lokalni hodowcy i zrzeszenia muszą koncentrować się na jakości. To jakość jest mocnym punktem włoskiego modelu rolnic-

twa, dzięki któremu włoski przemysł spożywczy dostarcza wysokiej jakości produkty mleczne, będące obiektem zazdrości i agropiractwa na całym świecie.

The production chain of PDO cheese in Veneto

Summary

The PDO cheese production system used in the Veneto region has its pros and cons. The advantages include considerable development of the market related to international sales as well good profits of farmers who produce milk for making PDO cheeses. The limitations include cost of the ration associated with high quality feed that guarantees milk excellent in taste and aroma. However, one cannot ignore restricted application of medicines and antibiotics, as well as restrictions in productive technologies that often lead to complications in PDO cheese making. The above limitations prevent production of large amounts of milk and PDO cheeses, while the American model based on quantity production does not fit the Italian conditions. In Italy, because of its geographic structure and scarcity of soil, local farmers and associations have to focus on quality. Quality is the strong point of the Italian agriculture model and leads the Italian food industry to produce high-quality dairy products that are envied and imitated by the rest of the world.

Key words: Veneto region, dairy cattle, Grana Padano and Asiago PDO cheeses.

Słowa kluczowe: region Veneto, bydło mleczne, sery o ChNP Gran Padano i Asiago.

Literatura

References

- Albayram, Z., Mattas, K., Tsakiridou, E., 2014. Purchasing local and non-local products labeled with geographical indications (GIs). *Oper Research International Journal (2014)*; 14,, pp. 237–251.
- Alfaia, C.P.M., Castro, M.L.F., Martins, S.I.V., Portugal, A.P.V., Alves, S.P.A., Fontes, C.M.G.A., Bessa, R.J.B. and Prates, J.A.M., 2007a. Effect of slaughter season on fatty acid composition, conjugated linoleic acid isomers and nutritional value of intramuscular fat in Barrosã- PDO veal. *Meat Sci.* 75, 44–52. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2006.06.013>.
- Alfaia, C.P.M., Castro, M.L.F., Martins, S.I.V., Portugal, A.P.V., Alves, S.P.A., Fontes, C.M.G.A., Bessa, R.J.B. and Prates, J.A.M., 2007b. Influence of slaughter season and muscle type on fatty acid composition, conjugated linoleic acid isomeric distribution and nutritional quality of intramuscular fat in Arouquesa-PDO veal. *Meat Sci.* 76, 787–795. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2007.02.023>.
- Alfaia, C.P.M., Quaresma, M.A., Castro, M.F., Martins, S.I., Portugal, A.P., Fontes, C.M.G.A., Bessa, R.J.B and Prates, J.A.M., 2006a. Fatty acid composition, including isomeric profile of conjugated linoleic acid, and cholesterol in Mertolenga-PDO beef. *J. Sci. Food Agriculture.* 86, 2196–2205. <https://doi.org/10.1002/jsfa.2596>.
- Alfaia, C.P.M., Ribeiro, V.S., Lourenço, M.A., Quaresma, M.A., Martins, S.I., Portugal, A.P., Fontes, C.M.G.A., Bessa, R.J.B, Castro, M.L.F and Prates, J.A.M., 2006b. Fatty acid composition, conjugated linoleic acid isomers and cholesterol in beef from crossbred bullocks intensively produced and from Alentejana purebred bullocks reared according to Carnalentejana-PDO specifications. *Meat Sci.* 72, 425–436. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2005.08.012>.
- Aprile, M. C., Caputo, V., & Nayga, R. M., Jr. (2012). Consumers' valuation of food quality labels: The case of the European geographic indication and organic farming labels. *International Journal of Consumer Studies*, 36(2), 158–165.

- Araújo, J.P., Cerqueira, J., Vaz, P.S., Pinto de Andrade, L., Várzea Rodrigues, J. and Rodrigues, A.M., 2014. Extensive beef cattle production in Portugal. Intern. Workshop “New Updates in Animal Nutrition, Natural Feeding Sources and Environmental Sustainability” Arzachena, Sardinia (Italy) 5th- 6th May 2014, 31–44.
- Araújo, J.P.P., Cerqueira, J.O.L., Pires, P., Amorim, I., Santos Silva, J. and Candek-Potokar, M., 2017. *Diversidade das raças locais de suínos e produtos tradicionais de qualidade*. Special issue of the POLYTECHNICAL FORUM # 1 Bio-regions, agro-industrial valorization and animal production, 45–59. <http://doi.org/10.5281/zenodo.1000124>.
- Barreira, M. M., Brandão, A. R. W., Cardoso Lemos, José Pedro, Fontes, Magda (2019). Quality perception of PDO beef producers. *Agricultural Economics Review*. 10.
- Becker, T.C. and Staus, A., 2008. European food quality policy: the importance of geographical indications, organic certification and food quality insurance schemes in European countries. International Congress, August 26–29, 2008, Ghent, Belgium 44455, European Association of Agricultural Economists.
- Broude, T., 2005. Taking “Trade and Culture” Seriously: Geographical Indications and Cultural Protection in WTO Law. *Journal of International Economic Law*, 26(4), pp. 18–40.
- Cabo, P., Matos, A., Fernandes, A. and Ribeiro, M., 2017. Evolução da produção e comercialização de produtos tradicionais qualificados de ovinos e caprinos (2003–2012). *Revista de Ciências Agrárias*, 40(SP) 329–344. <https://doi.org/10.19084/RCA16197>
- Cabo, P., Ribeiro, M., Fernandes, A. and Matos, A., 2015. Hábitos e Preferências dos Consumidores de Produtos Tradicionais Regionais Certificados: O caso de Trás-os-Montes. In Atas do XXV Jornadas Hispanolusas de Gestión Científica: Tendiendo Puentes entre la Investigación y la Transferencia de Conocimiento, Ourense, Espanha.
- Carolino, N., Gama, L., Matos, C., Bettencourt, C., Sousa, C., Santos-Silva, F., Bressan, C. and Carolino, I., 2010. Recursos Genéticos Ovinos Locais de Portugal., In: Biodiversidad Ovina Iberoamericana. (Juan Vicente Delgado Bermejo y Sergio Nogales Baena, eds.). Servicios de Publicaciones, Univ. Cordoba, pp.145–162.
- Carolino, N., Sousa, C.B., Carolino, I., Santos-Silva, F., Oliveira, S.C., Vicente, A.A. Ginja, C. and Gama, L., 2017b. Biodiversidade caprina em Portugal. Vargas Bayona, J. E., Zaragoza Martínez, L. Delgado Bermejo J.V. and Rodríguez Galván, G. Biodiversidad Caprina Iberoamericana. Bogotá: Ediciones Univ. Cooperativa de Colombia. 57–75.

- Carolino, N., Vicente, A., and Carolino, I., 2017a. Genetic improvement of local goats. In Simões, J. and Gutiérrez, C. – Sustainable goat production in adverse environments: vol. 1: Welfare, health and breeding. Cham: Springer. 111–134.
- Carolino, R. N. (2018). Genetic Evaluation of Mertolenga Cattle Breed. *ACBM* Edition.
- Casabianca, F., Maestrini, O., Franci, O. and Pugliesi, C., 2010. Are PDO projects adding value to local breeds: comparing two case studies, Nustrale and Cinta Senese pig breed. In Book of Abstracts, 61st EAAP Annual Meeting, Wageningen Academic Publishers, Wageningen, the Netherlands, p. 104.
- Cei, L., Defrancesco, E., Stefani, G., 2018. From Geographical Indications to Rural Development: A Review of the Economic Effects of European Union Policy. *Sustainability*, Cilt 10, p. 3745.
- Cerqueira, J.O.L., Feás, X., Iglesias, A., Pacheco, L.F and Araújo, J.P.P., 211. Morphological traits in Portuguese Bordaleira de Entre Douro sheep. Divergence of the breed. *Animal Production Sci*, 2011, 51, 635–641. <https://doi.org/10.1071/AN10147>.
- Costa P, Costa A.F., Lopes P.A, Alfaia C.M., Bessa R.J.B., Roseiro L.C. and Prates J.A.M., 2011. Fatty acid composition, cholesterol and a-tocopherol of Barrosã – PDO veal produced in farms located in lowlands, ridges and mountains. *J Food Comp. and Analysis* 24, 987–994. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2010.11.008>.
- Costa, P., Roseiro, L. C., Partidário, A., Alves, V., Bessa, R.J.B., Calkins, C. and Santos, C., 2006. Influence of slaughter season and sex on fatty acid composition, cholesterol and alpha-tocopherol contents on different muscles of Barrosã-PDO veal. *Meat Sci*, 72, 130–139. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2005.06.011>.
- Costa, P., Roseiro, L.C., Bessa, R.J.B., Padilha, M., Partidário, A., Marques de Almeida, J., Calkins, C.R. and Santos, C., 2008. Muscle fiber and fatty acid profiles of Mertolenga-PDO meat. *Meat Sci*, 78, 502–512. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2007.07.020>.
- Deselnicu, O. C., Costanigro, M., Souza-Monteiro, D. M., McFadden, D. T., 2013. A Meta-Analysis of Geographical Indication Food Valuation Studies: What Drives the Premium for Origin-Based Labels?. *Journal of Agricultural and Resource Economics*, 38(2), pp. 204–2019.
- DGADR, 2018. Inquérito aos Agrupamentos de produtores de produtos com DOP/IGP/ETG – 2017. DGADR, Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural. 79 pp. Available: <https://www.dgadr.gov.pt>. (accessed on 08 September 2019).

- DGADR, 2019. Portuguese Traditional Products. DGADR, Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural. 79 pp. Available: <https://tradicional.dgadr.gov.pt/en/>. (accessed on 12 October 2019).
- Dias, C., and Mendes L. (2018). Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and Traditional Speciality Guaranteed (TSG): A bibliometric analysis. *Food Research International* 103:492–508.
- Dokuzlu, S. i wsp., 2019. Tüketicilerin Yöresel Ürün Satın Alma Davranışları: DAP Bölgesi Ürünleri. *Tarım Ekonomisi Dergisi*, 25(1), pp. 97–108.
- Dokuzlu, S., 2016. Geographical Indications, Implementation and Traceability; Gemlik Table Olives. *British Food Journal*, 118(9), pp. 2074–2085.
- DOOR database (2019). DOOR database. Retrieved September 14, 2019, from <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>
- Duman, S., Gültaş, M., 2004. *An Impact Assessment of Origin Labelling on Table Olive and Olive Oil Demand*. İzmir, International Society for Horticultural Science, pp. 747–753.
- European Commission (2009). EU agricultural product quality policy. 05 January 2009. <http://ec.europa.eu/-agriculture/quality/>
- European Commission (2013). Agriculture and rural development, geographical indications and traditional specialties. <https://doi.org/http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes>
- GPP, 2016. Agriculture, Forestry and Fishery indicators. GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas. Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural. 100 pp. Available: <http://www.gpp.pt> (accessed on 06 October 2019).
- GPP, 2018. Market Information – Animal Products -2017. GPP – Gabinete de Planeamento e Políticas. Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural. 27 pp. Available: <http://www.gpp.pt/> (accessed on 06 October 2019).
- Gracia, A., 2014. Consumers' preferences for a local food product: A real choice experiment. *Empirical Economics*, pp. (47) 111–128. <http://hdl.handle.net/10174/25726>
<https://aicarevista.jimdo.com/n%C3%BAmeros/vol%C3%BAmen-13-2019/>
https://www.researchgate.net/publication/227365093_Quality_perception_of_PDO_beef_producers
- INE, 2019. Stastitics Portugal. INE- Instituto Nacional de Estatística (INE) Available: https://www.ine.pt/xportal/xmain?xpgid=ine_main&xpid=INE&xlang=pt. (accessed on 06 October 2019).

- ISMEA (2018.) XVI rapporto sulla competitività dell'agroalimentare italiano. Report – Qualivita, Roma luglio 2018.
- Jefferson-Moore, K. M., Robbins, R. D., Johnson, D., Bradford, J., 2014. Consumer Preferences for Local Food Products in North Carolina. *Journal of Food Distribution Research, Volume 45 Issue 1*, pp. 41–46.
- Kadanali, E., Tercan, S., Dağdemir, V., 2016. *Tüketicilerin Yöresel Gıda Ürünleri Tercihi: Erzurum İli Örneği*. basım yeri bilinmiyor, yazarı bilinmiyor, pp. 663–672.
- Kamber, U., 2015. Traditional Turkey Cheeses and Their Classification. *Van Veterinary Journal*, 26(3), pp. 161–171.
- Knight, A. J., 2013. Evaluating local food programs: The case of Select Nova Scotia. *Evaluation and Program Planning*, 36, pp. 29–39.
- Leroy, G., Baumunga, R., Boettcher, P., Besbes, B., From, T. and Hoffmann, I., 2018. Animal genetic resources diversity and ecosystem services. *Global Food Security*, 17, 84–91.
- Loureiro, M. L., McCluskey, J. J., 2000. Assessing Consumer Response to Protected Geographical Identification Labeling. *Agribusiness, Vol. 16, No. 3*, pp. 309–320.
- Loureiro, M.L., and McClusky, J.J , (2000). Assessing Consumer Response to Protected Geographical Identification Labeling. ”Agribusiness: An International Journal, 16, 3: 302–20.
- Matos, A., 2015. Fileira do Leite e do Queijo da Raça ‘Serrana: Estudo de Caso. In: Livro de Atas. CAPRA 2015 – Reunião Nacional de Caprinicultura e Ovinicultura. Instituto Politécnico de Bragança, p. 31–36.
- McFadden, D. T., 2015. What Do We Mean by “Local Foods”? *The Magazine of Food, Farm, and Resource Issues*, 30 (1), pp. 1–6.
- Moruzzo, 2009. GIS, in situ conservation and rural development: considerations and recommendations. In: Livestock based geographical indication chains as an entry point to maintain agrobiodiversity, FAO Regional Expert Meeting, 20–21 October 2009, Budapest. Available at: <http://www.fao.org/world/Regional/reu/events/lgi/docs/Moruzzo.pdf>.
- O'Connor et al., 2007. *Geographical indications and TRIPs: 10 Years Later, A roadmap for EU GI holders to get protection in other WTO Members*, Insight Consulting : Report Commissioned for European Commission.

- Pais, J., Fernandes L., Minhoto M. (2019). Análise Técnico-Económica da Produção de Vitelão Mertolengo DOP no Centro de Testagem e Recria da Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos. *Actas Iberoamericanas de Conservación Animal (AICA. Año 2019. Vol. 13. Pág.: 80–89).*
- Pestana J.M., Costa A.S., Alves S.P., Martins S.V., Alfaia C.M., Bessa R.J. and Prates J.A., 2012. Seasonal changes and muscle type effect on the nutritional quality of intramuscular fat in Mirandesa-PDO veal. *Meat Sci.* 90 (3), 819–27. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.11.023>.
- Pons, J. C., Roggia, M., 2017. *Technical assessment of the legal framework for Geographical Indications in Turkey*, Rome: Unpublished Project Report of "Turkey: Development of origin-based food quality labels in the Bursa Region".
- Portaria 55, 2015. Estabelece o regime de aplicação do apoio «Manutenção de raças autóctones em risco», da ação 7.8, «Recursos genéticos». Ministério da Agricultura e do Mar. Diário da República n.º 41/2015, Série I de 2015-02-27. Available: <https://dre.pt> (accessed on 08 October 2019).
- Prates, J.A.M., Quaresma, M.A., Bessa, R.J.B., Fontes, C.M.G.A. and Alfaia, C.P.M., 2006. Simultaneous HPLC quantification of total cholesterol, tocopherols and b-carotene in Barrosa-PDO veal. *Food Chemistry*, 94, 469–477. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2005.01.021>.
- Prates, J.A.M., Ribeiro, V., Quaresma, M., Lourenço, M., Martins, S., Alves, S., Portugal, A., Castro, A., Fontes, C.M.G., Bessa, R.J.B. and Alfaia, C.M., 2007. Lipid Composition and Nutritional Value of Some Meats with Protected Designation of Origin (PDO). In 8º Encontro de Química dos Alimentos, Beja.
- SERKA, 2019. *TRA2 Bölgesi Yöresel Ürün Pazarlama Stratejileri*, Kars: T.C. Serhat Kalkınma Ajansı.
- Soares, L.C., Lopes, J.C., Nuno V. Brito, N.V. and Carvalheira, J., 2015. Growth and Carcass Traits of Three Portuguese Autochthonous Chicken Breeds: Amarela, Preta Lusitânica and Pedrês Portuguesa, *Italian J. Animal Sci*, 14:1, 71–76. <https://doi.org/10.4081/ijas.2015.3566>.
- SPREGA, 2019. Raças. SPREGA – Sociedade Portuguesa de Recursos Genéticos. Available: <http://www.sprega.com.pt/#> (accessed on 06 October 2019).

- Steenkamp, J. E., Jong, M. G., 2010. A Global Investigation into the Constellation of Consumer Attitudes toward Global and Local Products. *Journal of Marketing*, 74(6), pp. 18–40.
- Teixeira, A.J., 2009. Produção e comercialização integrada de produtos caprinos e ovinos com denominação de origem: uma experiência de Portugal. 4º Simp. Intern Sobre Caprinos e Ovinos de Corte. Feira Nacional do Agronegócio da Caprino-Ovinocultura de Corte, 16 a 20 de Nov. de 2009, João Pessoa – Paraíba – Brasil.
- Thual, D., Barjolle, B., O'Connor, O., 2013. *Study on Geographical Indications Protection for non-Agricultural Products in the Internal Market*, s.l.: Insight Consulting.
- Toklu, İ. T., 2016. Tüketiciler Coğrafi İşaret İçin Daha Fazla Ödemek İster mi? Artvin Balı Üzerine Bir Araştırma. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 52(12), pp. 171–190.
- Tregear, A., Arfini, F., Belletti, G., Marescotti, A., 2007. Regional Foods and Rural Development: the Role of Product Qualification. *Journal of Rural Studies*, Volume 23, pp. 12–22.
- Vandecastelaere, E., 2016. *Geographical indications: a tool for supporting sustainable food systems*”, in *Intellectual Property Rights for Geographical Indications: What is at stake in the TTIP?*. Arfini F., Mancini M.C., Veneziani M. and Donati M. eds.: Cambridge Scholars Publishing.
- Vats, N. K., 2016. Geographical Indication – the Factors of Rural Development and Strengthening Economy. *Journal of Intellectual Property Rights*, 21(5–6), pp. 347–354.
- Verbeke, W., Pieniak, Z., Guerrero, L., Hersleth, M., 2012. Consumers' Awareness and Attitudinal Determinants of European Union Quality Label Use on Traditional Foods. *Bio-based and Applied Economics*, 1(2), pp. 213–229.
- Zjalic, M., Rosati, A., Dimitriadou, A. and Mirelli, E., 2012. Geographic indication of animal products and farm animal biodiversity: case of twelve Northern and five Mediterranean Member States of the European Union. In: Casasús, I., Rogosić, J., Rosati, A., Stoković, I. and Gabiña, D. (eds). *Animal farming and environmental interactions in the Mediterranean region*. EAAP Scientific Series, Vol. 131, Wageningen Academic Publishers, Netherland, pp-145–155.

Piśmiennictwo

- Baer-Nawrocka A., Suchoń A. 2014. Ochrona produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej. Wybrane zagadnienia ekonomiczne i prawne. *Więś i Rolnictwo*, 4 (165), 115–130.
- Borowska A. 2009. Globalne trendy konsumpcji a żywność tradycyjna i regionalna. [w:] *Koniunktura gospodarcza a funkcjonowanie rynków*. Żelazny R. (red.), Wydawnictwo AE, Katowice, 85–96.
- Borowska A. 2011. Stan i perspektywy rozwoju pszczelarstwa w Polsce ze szczególnym uwzględnieniem miodów regionalnych. *Zeszyty Naukowe Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie. Problemy Rolnictwa Światowego*, 11(26)/4, 37–47.
- Borys B., Borys A. (2000). Cechy funkcjonalne mięsa jagnięcego w zależności od metody tuczu i standardu wagowego. *Rocz. Nauk. Zoot., Supl.*, 6: 259–263.
- Ciurus J. (1974). Użytkowość mięsna i przydatność do tuczu jagniąt owcy górskiej. *Rocz. Nauk Rol.*, 8, 1: 45–55.
- Ciurus J. (1978). Wstępne studia nad wzrostem i rozwojem owiec stada zarodowego rasy polskiej górskiej w ZZD Raba Wyżna. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 8: 59–75.
- Ciurus J. (1985). Intensyfikacja produkcji owczarskiej w rejonie karpacim poprzez dwustopniowe krzyżowanie owiec górskich. *Wyd. własne Instytutu Zootechniki, Balice* 1985.
- Ciurus J. (1993). Schwierigkeiten der polnischen Schafzucht. *Deutsche Schafzucht*, 21: 494–495.
- Ciurus J., Drożdż A. (1987). Jeszcze o wartości rzeźnej jagniąt polskiej owcy górskiej i jej mieszańców trójrasowych. *Owczarstwo*, 5: 9–11.
- Ciurus J., Drożdż A. (1988 a). Porównanie wartości rzeźnej jagniąt polskiej owcy górskiej i jej mieszańców trójrasowych. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 15, 1: 69–78.
- Ciurus J., Drożdż A. (1988 b). Przydatność mieszańców z dwustopniowego krzyżowania polskich owiec górskich do tuczu. *Rocz. Nauk. Zoot. Mon. i Rozpr.*, 26: 143–149.
- Ciurus J., Drożdż A. (2000). Wartość rzeźna mlecznych jagniąt owcy górskiej i jej mieszańców. *Rocz. Nauk. Zoot. Supl.*, 5: 142–146.
- Czaja M. (1952). Polska owca górska, Owce w Polsce. *Rocz. Nauk. Roln.*, 63, 197 ss.
- Drożdż A. (2002). Wartość rzeźna tryczków mieszańców owcy górskiej i wschodnio-fryzyskiej. *Ann. Anim. Sci.*, 29, 2: 13–22.

- Drożdż A. (2003). Wpływ genotypu i wieku uboju jagniąt mlecznych odchowywanych na pastwisku na przyrosty i niektóre wskaźniki jakości ich tusz. *Rocz. Nauk. Zoot. Supl.*, 17: 337–340.
- Drożdż A., Paraponiak P., Sikora J. (2008). *Koncepcja rozwoju rynku produktów pochodzenia owczego i koziego*, Wyd. własne Instytutu Zootechniki – PIB, Balice 2008, 160 ss.
- Dżugan M., Wesołowska M. 2016. Jakość miodów produkowanych na Podkarpaciu. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego.
- Gawęcki J., Baryłko-Pikielna N. (red.) 2015. *Zmysły a jakość żywności i żywienia*. Wydawnictwo UP, Poznań.
- Goszczyński W. 2015. Niewidzialny stół – konsumpcja odczarowana. *Konsumpcja i Rozwój*, 2 (11), 3–21.
- Górska-Warszewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. 2013. *Marketing żywności*. Oficyna Wolters Kluwer, Warszawa.
- Grześkowiak E., Borys B., Strzelecki J., Borzuta K., Borys A., Lisiak D. (2009). Podstawowy skład chemiczny oraz wybrane parametry fizykochemiczne mięsa jagniąt tuczonych paszami suchymi lub z udziałem zielonek. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 2, 63: 28–39.
- Gulbicka B. 2014. *Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce*. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa.
- Higman B.W. 2012. *Historia żywności*. Wydawnictwo Alethia, Warszawa.
- Kaczor U. (2006). Proces produkcji mięsa jagnięcego w aspekcie jakości wymagań konsumenta. Program aktywizacji gospodarczej i ochrony dziedzictwa małopolskich Karpat. *Owca plus. Materiały szkoleniowe*, ss. 66–69.
- Kaczor U., Ciuryk S., Pustkowiak H. (2000). Parametry jakości mięsa tryczków polskiej owcy długowłnistej oraz jej mieszańców z trykami ras mięsnych. *Rocz. Nauk. Zoot., Supl.*, 8: 82–87.
- Kajdan-Zasnyrska I., Bilski Z. 2014. *Warunki prowadzenia małej pasieki pszczelej i sprzedaż bezpośrednia produktów*. Wydawnictwo Centrum Doradztwa Rolniczego, Poznań.
- Kawęcka A. (2013). Polska owca górska odmiany barwnej. *Rocz. Nauk. Zoot., Monogr. Rozpr.*, 48, 84 ss.
- Kawęcka A., Paraponiak P. (2006). Evaluation of meat and milk from sheep of different breeds and their crosses, kept under ecological conditions. *Ann. Anim. Sci.*, 6, 2: 283–292.
- Kędzia B., Holderna-Kędzia E., Dutkowiak A. 2014. Aktywność antybiotyczna krajowych miodów odmianowych. *Postępy Fitoterapii*, 2/2014, 67–70.

- Kędzior W. (1995). Towaroznawcza charakterystyka jakości mięsa jagniąt. Zesz. Nauk. AE Kraków, Monografie, nr 123.
- Kędzior W. (2005). Owcze produkty spożywcze. PWE, Warszawa, 195 ss.
- Kieć W. (1997). Owca Biała Alpejska (WAS) i jej udział w programie odbudowy pogłowia owiec w południowym regionie Polski. Mat. konf. nauk.: Organizacja hodowli oraz ekonomiczne uwarunkowania chowu owiec w gospodarce rynkowej w Polsce, Czechach i Słowacji. Bielsko Biala, 25.09.1997, s. 32–37.
- Kot D., 2011: Pismo Dyrektora Miejskiej Biblioteki Publicznej w Bytomiu z 9.12.2011, sygn. DIB/PHB.076-17/11.
- Krełowska-Kułas M., Ciuruś J., Drożdż A. (1995). Właściwości fizykochemiczne i sensoryczne mięsa zróżnicowanych genetycznie jagniąt mieszańców owcy górskiej tuczonych w różny sposób. Rocz. Nauk Zoot., 22, 2: 65–73.
- Kurpacz M. 2007. Z problematyki żywności tradycyjnej. Studia regionalne i Lokalne, 4 (30), 100–115.
- Kurpacz M. 2008. Wybrane aspekty funkcjonowania żywności tradycyjnej w Polsce. Optimum – Studia ekonomiczne, 1 (37), 125–133.
- Lipecka C., Gruszecki M.T., Szymanowski M., Sieczkarek K. (2000). Skład chemiczny tkanki mięśniowej w zależności od genotypu jagniąt. Rocz. Nauk. Zoot., Supl., 5: 161–163.
- Lipińska I. 2010. Oznaczenie geograficzne produktów żywnościowych – wybrane aspekty prawno-ekonomiczne. Roczniki Naukowe Stowarzyszenia ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, XII, (1), 104–109.
- Lokalna Strategia Rozwoju Partnerstwa Dobra Widawa obejmująca obszar gmin: Bierutów, Czernica, Dobroszyce, Dziadowa Kłoda, Oleśnica, Syców, Wilków, 2009. Opr.: Fundacja Ekologiczna „Zielona Akcja” z Legnicy oraz Fundacja „Dobra Widawa” z Śliwic (Kielczów, pow. wrocławski). http://www.umwd.dolnyślask.pl/file_admin/user_upload/PROW/Pliki/Lgd_Lsr/12LSR_Partnersstwo_Dobra_Widawa.pdf [dostęp z 17.09.2019].
- Łabońska E., 1989: Śląska kucharka doskonała, Fundacja dla Śląskiego Instytutu Naukowego, Katowice, s. 59.
- Markowski A., 1999: Nowy słownik poprawnej polszczyzny PWN, s. 371.
- Miketa G., 2019: Informacja mailowa z 20.09.2019.
- Niedziółka R., Pieniak-Lendzion K., Szeliha W. (2000). Niektóre cechy jakościowe mięsa jagniąt. Rocz. Nauk. Zoot., Supl., 5: 168–172.
- Nurnberg K., Grumbach S., Nurnberg G., Hartung M., Zupp W., Ender K. (2001). Influence of breed and production system on meat quality and fatty acids composition in lamb muscle. Arch. Tierz., 44: 315–360.

- Onomastica, pismo poświęcone nazewnictwu geograficznemu i osobowemu, 2004: Tomy 49–50, Polska Akademia Nauk. Komitet Językoznawstwa, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, s. 99.
- Paraponiak P., Kaczor A., Krawczyk W. (2013). Wpływ odchowu jagniąt na zróżnicowanych florystycznie pastwiskach na ich cechy produkcyjne oraz na jakość pozyskanego mięsa. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 40, 2: 195–206.
- Paraponiak P., Kaczor A., Wieczorek–Dąbrowska M. (2012). Porównanie parametrów tucznych i rzeźnych owiec rasy mięsnej i rodzimej, utrzymywanych w gospodarstwie ekologicznym. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 39, 2: 203–216.
- Paraponiak P., Kawęcka A. (2004). Raising Alpine breeds of sheep for meat and milk under the environmental conditions of the Beskid Sądecki Mountains. *Arch. Anim. Breed.*, 47: 198–206.
- Paraponiak P., Kawęcka A. (2005). Evaluation of the carcass quality and slaughter value of crossbred rams with various percentages of alpine breeds. *Ann. Anim. Sci.*, 5, 2: 297–306.
- Paraponiak P., Paschma J., Kaczor A. (2011). Wyniki odchowu oraz jakość surowca rzeźnego pozyskanego od jagniąt utrzymywanych na pastwiskach ekologicznych i nawożonych mineralnie. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 38, 2: 257–267.
- Piestrak T., Kołczak T., Brzozowska M. (1977). Niektóre właściwości mięsa jagniąt polskiej owcy górskiej oraz mieszańców pochodzących z krzyżówki polskiej owcy górskiej z trykami Ile de France i długowłnistej owcy polskiej (odmiany rząskowskiej). *Rocz. Inst. Przem. Tłuszcz. Mięsn.*, 16: 41.
- Piestrak T., Rorborzyński M. (1981). Wzrost, rozwój oraz użytkowość mięsna jagniąt mieszańców pochodzących z krzyżowania towarowego polskiej owcy górskiej z trykami ras: Texel, Ile de France, Czarnogłówka, Polska Owca Długowłnista. *Materiały VSP w Nitrze, maszynopis*, AR Kraków, 81 ss.
- Pismo Wójta Gminy Dziadowa Kłoda nr GK.KR. 680.7.2013 z dnia 10.04.2013.
- Pompa-Rorborzyński M. (2003). Wyniki produkcyjne owiec rasy Bergschaf i Weisse Alpenschaf w okresie ich adaptacji do warunków Beskidu Sądeckiego. *Zesz. Nauk. PTZ*, 68, 3: 135–145.
- Pompa-Rorborzyński M. (2004). Wstępna ocena wartości użytkowej jagniąt linii krzyżowniczej BWP/75. *Zesz. Nauk. Przegł. Hod.*, 72, 3: 23–30.

- Pompa-Roborzyński M. (2006). Preliminary estimation of slaughter value and meat quality of BWP/75 synthetic line lambs, Role and meaning of modern methods of genetic improvement in animal production. *Sci. Ann. Pol. Soc. of Anim. Prod.*, 2, Supl. 2: 79–85.
- Pompa-Roborzyński M., Kędzior W. (2007). Wartość rzeźna oraz jakość mięsa owiec ras górskich. *Rocz. Nauk. Inst. Przem. Mięsn. i Tłuszcz.*, 45, 1, 2007: 103–111.
- Przepisy wewnętrzne nr 21, 1964: Centrala Przemysłu Mięsnego, Warszawa, s.204, 205, 391, 392, 620, 621.
- Pustułka A., 2011: Koniec wojny o krupnioka. Będzie porozumienie woj. śląskiego i opolskiego, *Dziennik Zachodni* z 11.02.2012. <https://dziennikzachodni.pl/koniec-wojny-o-krupnioka-bedzie-porozumienie-woj-slaskiego-i-opolskiego/ar/504899> [dostęp z 17.09.2019].
- Roborzyński M. (1984). Użytkowość mięsna jagniąt mieszańców F₁, pochodzących z krzyżowania maciorek polskiej owcy górskiej z trykami różnych ras. *Acta Agr. Silv. Ser. Zoot.*, 23: 53–65.
- Roborzyński M. (1985). Użytkowość mięsna jagniąt – mieszańców pochodzących z jednostopniowej krzyżówki towarowej maciorek polskiej owcy górskiej z trykami ras mięsnych. *Maszynopis AR*, Kraków, s. 1–4.
- Roborzyński M. (2001). Efektywność produkcyjna i ekonomiczna stada owiec rasy Bergschaf, Weisse Alpenschaf i polska owca górska, utrzymywanych w tradycyjnym systemie chowu w Beskidzie Sądeckim. *Rocz. Nauk. Zoot., Supl.*, 11: 413–423.
- Roborzyński M., Kareta W., Bochenek M., Wujec J., Kurpiewski J. (1993). Wykorzystanie metod kierowania rozrodem w produkcji jagniąt rzeźnych. *Prz. Hod.*, 8: 18–21.
- Roborzyński M., Kieć W., Kędzior W., Knapik J., Krupiński J. (2000). Wyniki odchowu pastwiskowego, wartość rzeźna oraz jakość mięsa jagniąt mieszańców polskiej owcy górskiej z trykami ras alpejskich. *Rocz. Nauk. Zoot., Supl.*, 8: 98–103.
- Roborzyński M., Petkowski J. (1989). Przydatność polskich owiec nizinnych, długowłnistych i górskich utrzymywanych w warunkach gór i pogórza do produkcji jagnięciny. *Biul. Inf. IZ*, 27, 5–6: 65–77.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2013 r. w sprawie wymagań, jakie powinien spełniać projekt technologiczny zakładu, w którym ma być prowadzona działalność w zakresie produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2013 r. Nr 0, poz. 434).

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. poz. 1703).
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.
- Ruda M., Kusz B., Kilar J., Kusz B., Kilar M. 2016. Konsumenckie zainteresowanie wieprzowymi produktami regionalnymi na Podkarpaciu. Wydawnictwo PWSZ w Krośnie.
- Rusak G. 2005. Idea produktów regionalnych i lokalnych w Unii Europejskiej. [w:] O produktach tradycyjnych i regionalnych. Możliwości a polskie realia. Gąsiorowski M. (red.), Wydawnictwo Fundacja Fundusz Współpracy, 61–67.
- Schmidt D., 2013: Trochę historii o krupnioku śląskim! *dokument elektroniczny *.doc*.
- Semkiw P., Skubida P., Jeziorski K., Pioś A. 2018. Sektor pszczelarski w Polsce w 2018 roku. Wydawnictwo InHort, Puławy.
- Seremak-Bulge J. (1992). Ekonomiczne warunki produkcji owczarskiej w gospodarce rynkowej. *Prz. Hod.*, 7: 11–12.
- Szemberg M. 2007. Francuska ochrona nazw. *Wiedza i Jakość*, 1 (6), 16–17.
- Szołtysek M., 2003: Świniobicie u Michalików, w: *Kuchnia Śląska*, s.40–45.
- Szromba-Rysowa Z., 1978: Pożywienie ludności wiejskiej na Śląsku, s.76, 108.
- Sztabowa W., 1985: Krupnioki i moczka czyli gawędy o kuchni śląskiej, Wydawnictwo Śląsk.
- Tambor J., 1999: O śląskich obyczajach, śląskich potrawach i niektórych śląskich słowach, *Postscriptum* nr 31/32, s.19–20.
- Trzybiński S. 2018. Wszystko o miodzie i jego pozyskiwaniu. Wydawnictwo Bee &Honey Sp. z o.o.
- Ustawa z dnia 11 marca 2004 roku o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt [Dz.U. 2004 nr 69 poz. 625].
- Winawer Z., Wujec H. 2013. Produkty regionalne i tradycyjne we Wspólnej Polityce Rolnej. Wydawnictwo Europejski Fundusz Wsi Polskiej, Warszawa.
- Wojtacka J., Gomółka-Pawlicka M., Liedtke K., Uradziński J. 2014. Jakość i higiena miodu. *Medycyna Weterynaryjna*, 70 (12), 719–724.
- Zalega T. 2015. Zrównoważony rozwój a zrównoważona konsumpcja – wybrane aspekty. *Konsumpcja i Rozwój*, 4 (13), 3–26.

- Zaręba A., 1960: Słownik Starych Siołkowie w powiecie opolskim, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Rozprawy i Studia, tom XVIII, Kraków, s. 60.
- Zaręba A., 1970a: Atlas językowy Śląska, t.II, cz.1: mapy 1–250, Śląski Instytut Naukowy w Katowicach, miejsce wydania: Kraków, mapa nr 139.
- Zaręba A., 1972b: Atlas językowy Śląska, t.III, cz.1: mapy 251–500, Śląski Instytut Naukowy w Katowicach, miejsce wydania: Warszawa – Kraków, mapa nr 286.
- Żywirska M., 1968: Gawędy Górnicze – szkice z dziejów i tradycji polskiego górnictwa, s. 203.

Noty o autorach

Authors affiliation

José Pedro Pinto de Araújo prof., Polytechnic Institute of Viana do Castelo (IPVC) - Higher School Ponte de Lima (ESA). Mountain Research Center (CIMO). Campus Santa Apolónia, Bragança, Portuguese Society of Animal Genetic Resources (SPREGA), Estação Zootécnica Nacional - Fonte Boa.

Nuno Carolino dr, Portuguese Society of Animal Genetic Resources (SPREGA), Estação Zootécnica Nacional - Fonte Boa.

Martino Cassandro prof., University of Padova, Department of Agronomy, Food, Natural Resources, Animals and Environment (DAFNAE).

Joaquim Lima Cerqueira prof., Polytechnic Institute of Viana do Castelo (IPVC) - Higher School Ponte de Lima (ESA), Veterinary and Animal Research Centre (CECAV) - University of Trás-os-Montes and Alto Douro (UTAD).

Francesco Cobalchini, Director of the Intermizoo Genetic Center, Padova.

Sertac Dokuzlu Assoc. prof., Bursa Uludag University, Faculty of Agriculture, Department of Agricultural Economics.

Metin Guldaz Assoc. prof., Bursa Uludag University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics.

Janusz Kilar dr, Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale.

Magdalena Kilar dr, Rzeszowska Izba Obrachunkowa w Rzeszowie.

Wojciech Krawczyk dr, Instytut Zootechniki PIB w Balicach k. Krakowa, Zakład Systemów i Środowiska Produkcji.

Maciej Oziębłowski dr, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością.

José Manuel Montes Pais, Executive Director of Mertolenga Cattle Breeders Association (ACBM), Évora.

Paweł Paraponiak dr inż., Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy w Balicach k. Krakowa, Zakład Systemów i Środowiska Produkcji.

Anna M. Salejda dr, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Katedra Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością.

