

Rozwiązania systemowe dla  
produkcji żywności o chronionych  
- nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym,  
w tym produktów regionalnych na przykładzie  
Hiszpanii i Polski

## MONOGRAFIA





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

---

## **Monografia**

# **„Rozwiązania systemowe dla produkcji żywności o chronionych – nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym, w tym produktów regionalnych na przykładzie Hiszpanii i Polski”**

ISBN: 978-83-7607-316-3

**Kraków, 30 października 2018 r.**

INSTYTUT ZOOTECHNIKI PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

ul. J. Sarego 2, 31-047 Kraków

tel. 12 422 88 52, fax 12 422 80 65

e-mail: izooinfo@izoo.krakow.pl    <http://www.izoo.krakow.pl>

---

**DYREKTOR INSTYTUTU ZOOTECHNIKI PIB**

*prof. dr hab. inż. Maciej Pompa-Roborzyński*

**Monografia wykonana pod redakcją:**

dr Wojciecha Krawczyka, mgr inż. Joanny Pawłowskiej

**Recenzenci monografii:**

prof. dr hab. Roman Niżnikowski

*Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie*

dr hab. inż. Wioletta Biel

*Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie*

**Autorzy monografii:**

dr Justyna Wasilewko

*Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o*

dr Sylwia Konopacka-Bąk

*Fundacja na rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa*

dr inż. Maciej Oziembłowski, dr inż. Anna Marietta Salejda

*Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu*

dr inż. Elżbieta Sowula-Skrzyńska, dr inż. Anna Borecka,

prof. dr hab. Dorota Kowalska, dr Wojciech Krawczyk

*Instytut Zootechniki PIB w Krakowie*

dr hab. inż. Robert Kupczyński, prof. nadzw., dr. Kinga Śpitalniak-Bajerska

*Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu*

**Ark. Wyd. 6,0**

**Projekt okładki:** mgr Krzysztof Paleczny

**Zdjęcia na okładce:** dr inż. Dorota Godyń, dr inż. Paweł Paraponiak

**Opracowanie redakcyjne i skład:** mgr Bogusława Krawiec

Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy jako jednostka realizująca operację w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 pn. „Podnoszenie poziomu wiedzy w obszarze wytwarzania certyfikowanych produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego i wprowadzanie ich do obrotu, poprzez wyjazd studyjny realizowany w hiszpańskim regionie Andaluzji” składa serdeczne podziękowania za pomoc w realizacji niniejszego przedsięwzięcia:

panu Dyrektorowi Marcinowi Siemdałowi  
*Extenda - Agencja Promocji Regionu Andaluzji*



## Spis treści

Wstęp .....	7
<i>Justyna Wasilewko</i> : Rola systemów jakości i certyfikacja w produkcji żywności o podwyższonych standardach .....	9
<i>Sylwia Konopacka-Bąk</i> : Marketing narracyjny kulturowych wartości regionu Andaluzji jako sposób osiągnięcia przewagi konkurencyjności produktów pochodzenia zwierzęcego.....	32
<i>Maciej Oziębłowski, Anna Marietta Salejda, Wojciech Krawczyk</i> : Żywność wysokiej jakości – unijne systemy jakości produktów tradycyjnych i regionalnych w Polsce i Hiszpanii.....	45
<i>Elżbieta Sowula-Skrzyńska, Anna Borecka</i> : Ochrona produktów żywnościowych tradycyjnych i regionalnych w Polsce i Hiszpanii ....	67
<i>Dorota Kowalska</i> : Systemy produkcji i jakości mięsa króliczego .....	88
<i>Robert Kupczyński, Kinga Śpitalniak-Bajerska</i> : Efekt środowiskowy produkcji wołowiny w oparciu o analizę cyklu życia produktu .....	108







## Wstęp

### **Rozwiązania systemowe dla produkcji żywności o chronionych – nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym, w tym produktów regionalnych na przykładzie Hiszpanii i Polski**

Autorzy tekstów, składających się na niniejszą monografię, przedstawiają problematykę systemów produkcji, ochrony i marketingu żywności wysokiej jakości pochodzenia zwierzęcego, nie tylko na podstawie badań własnych, ale również doświadczeń jednostek naukowych, certyfikujących i stowarzyszeń andaluzyjskich, promujących tego rodzaju produkt w Hiszpanii.

Strategia promocji żywności Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi i założenia Wspólnej Polityki Rolnej, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, zachęcają rolników do wytwarzania produktów o podwyższonych standardach i wspierają ich promocję. Tego rodzaju działania podkreślają rolę jakości i certyfikacji żywności i mają niebagatelny wpływ na świadomość konsumentką. Wiąże się to z poszukiwaniem przez odbiorcę produktu wyróżniającego się, unikalnego o indywidualnych cechach jakościowych, wokół którego zbudowana jest historia jego marki.

W Hiszpanii, która słynie z bardzo wielu produktów tradycyjnych pochodzenia zwierzęcego historia ta sięga wielu wieków. Pierwsze wzmianki np. o szynce iberyjskiej, jej przygotowaniu, włącznie z ubojem, podziałem mięsa i przechowywaniem, sięgają obecności cesarstwa rzymskiego na tych terenach, tj. II w p.n.e. W przypadku promocji żywności wysokiej jakości produkowanej w Andaluzji, skonstruowany na kanwie przeszłości, odpowiedni marketing narracyjny tworzy więc historię wyjątkowości *jamón ibérico*. To niekonwencjonalny produktu regionalny i kulturowy, pożądanym przez konsumentów, którego jakość potwierdzają odpowiednie certyfikaty.

Identyfikację i wybór produktów regionalnych o wysokim standardzie ułatwia więc ich poprawne oznakowanie, wskazujące miejsce czy metody produkcji, a jednocześnie wyróżniające te wyroby spośród innych

podobnych, dostępnych na rynku hiszpańskim czy polskim. Wykaz polskich i hiszpańskich produktów pochodzenia zwierzęcego, zarejestrowanych w unijnym systemie żywności regionalnej (PDO/PGI) i tradycyjnej (TSG) jest listą otwartą i okresowo uzupełnianą. A system ten pełniąc funkcję ochrony produktów tradycyjnych i regionalnych, staje się również narzędziem promocyjnym dla polskich i hiszpańskich producentów żywności wysokiej jakości. Niebagatelną rolę odgrywają wśród nich wytwórcy mięsa króliczego, którego Hiszpania obok Włoch jest największym producentem w Europie. To w regionie Morza Śródziemnego spożywa się najwięcej wysokiej jakości tego mięsa, dużo więcej niż w krajach nadbałtyckich. Cieszy więc fakt, że w Polsce spożycie mięsa króliczego wzrosło w ostatnich dwudziestu latach o ponad jeden kilogram. Rosnąca konsumpcja mięsa, nie tylko króliczego, może zostać zrównoważona przez zmniejszenie wykorzystania surowców naturalnych i energii przy zachowaniu wystarczającej podaży dóbr, usług i produktów pochodzenia zwierzęcego. Wskazują na to analizy cyklu życia produktu na przykładzie efektu środowiskowego produkcji wołowiny. Natomiast kompleksowość metody LCA umożliwia zdefiniowanie najbardziej efektywnego gospodarowania zasobami naturalnymi, zarówno pod względem ekologicznym, jak i ekonomicznym.

Powyższe stwierdzenie wraz z innymi poruszonymi tutaj zagadnieniami jest częścią problematyki opisanej w niniejszym opracowaniu, również ważnej w Polsce, jak i w Hiszpanii.

**dr Wojciech Krawczyk**

*Zastępca Kierownika*

*Zakładu Systemów i Środowiska Produkcji*

*Instytutu Zootechniki PIB*

MONOGRAFIA:

*„Rozwiązania systemowe dla produkcji żywności o chronionych – nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym, w tym produktów regionalnych na przykładzie Hiszpanii i Polski”*

---

## **Rola systemów jakości i certyfikacja w produkcji żywności o podwyższonych standardach**

**Justyna Wasilewko**

*Centrum Jakości AgroEko Sp. z o.o.*

### **Wstęp**

Globalizacja handlu żywnością umożliwiła konsumentom nabywanie produktów żywnościowych, pochodzących z różnych stron świata, wyprodukowanych różnymi technikami oraz odznaczających się różną jakością. Z jednej strony jest to bardzo dobre zjawisko dla konsumenta, który ma możliwość decydowania oraz wyboru produktów z bardzo dużej palety propozycji, ale z drugiej strony zalewany jest towarami, które nie zawsze spełniają jego oczekiwania. Świadomy konsument szuka żywności, nie tylko bezpiecznej pod względem zdrowotnym, ale też charakterystycznej, rozpoznawalnej, o ciekawym składzie i pochodzeniu. Wrażliwi konsumenci poszukują żywności wyprodukowanej z poszanowaniem warunków środowiska, która powstała u producentów zainteresowanych dostosowaniem swoich produktów, usług oraz linii technologicznych do wysokich standardów ekologicznych obowiązujących w Unii Europejskiej.

Świadomość konsumentów wzrasta i coraz częściej poszukiwane są produkty żywnościowe, które wyróżniają się unikatowymi cechami jakościowymi, wytworzone w sposób tradycyjny dla danego obszaru geograficznego, czy z zastosowaniem ekologicznych technik produkcji.

Także rosnąca świadomość i wiedza społeczeństw w zakresie zagrożeń zdrowotnych i szeroko rozumianego bezpieczeństwa żywności, określonego w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia<sup>1</sup>, sprawia, że oczekiwania konsumentów w stosunku do produkcji żywności są coraz wyższe.

Strategia promocji żywności, dokument opracowany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w roku 2017, zawiera definicję żywności wysokiej jakości, którą określa jako żywność wytwarzaną specyficznymi metodami produkcji rolnej, w szczególności w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności, identyfikowalności, autentyczności, oznakowania, wartości odżywczych i zdrowotnych, a także poszanowania środowiska naturalnego i dobrostanu zwierząt, zrównoważonego charakteru produkcji rolnej oraz wyróżniającą się zaletami, w szczególności jakością i walorami smakowymi. Definicja ta obejmuje przede wszystkim środki spożywcze i produkty rolne, uczestniczące we wspólnotowych lub krajowych systemach jakości żywności.

W Polsce coraz więcej grup społecznych deklaruje gotowość zapłacenia wyższej ceny za produkty spełniające ich oczekiwania i charakteryzujące się podwyższoną jakością. Ten trend konsumencki mobilizuje producentów żywności do wprowadzania coraz wyższych standardów, co niewątpliwie wpływa też na ich pozycję rynkową.

Naprzeciw oczekiwaniom konsumentów wychodzi też Wspólna Polityka Rolna<sup>2</sup> (WPR), której celem jest nie tylko zapewnienie wystarczającej ilości żywności, ale przede wszystkim żywności wysokiej jakości. WPR przyczynia się do poprawy jakości żywności poprzez uruchomienie odpowiednich mechanizmów, m.in. przez:

- systemy jakości żywności – wspólnotowe i krajowe,
- wsparcie motywujące producentów rolnych do poprawy jakości produktów,
- zachęcanie rolników do przejścia w kierunku systemu gospodarowania, w którym wsparcie nie jest związane z ilością lecz jakością żywności – np. rolnictwo ekologiczne,
- wspieranie działań promocyjno-informacyjnych, skierowanych zarówno do producentów, jak i konsumentów.

# Wspólnotowe systemy jakości żywności



## I. System Rolnictwa Ekologicznego

System rolnictwa ekologicznego to ogólny system zarządzania gospodarstwem i produkcji żywności, łączący:

- najkorzystniejsze dla środowiska praktyki,
- wysoki stopień różnorodności biologicznej,
- ochronę zasobów naturalnych,
- stosowanie wysokich standardów dotyczących dobrostanu zwierząt,
- metodę produkcji odpowiadającą wymaganiom niektórych konsumentów preferujących wyroby wytwarzane przy użyciu substancji naturalnych i naturalnych procesów.

Działanie sektora ekologicznego uregulowane jest prawem wspólnotowym. Celem wspólnotowych ram prawnych regulujących sektor produkcji ekologicznej jest zagwarantowanie uczciwej konkurencji i właściwego funkcjonowania rynku wewnętrznego produktów ekologicznych, a także utrzymanie i uzasadnienie zaufania konsumentów w stosunku do produktów oznaczonych jako ekologiczne.

Przepisy regulujące obszar rolnictwa ekologicznego stosuje się do każdego podmiotu gospodarczego zaangażowanego w działania na każdym etapie produkcji, przygotowania i dystrybucji produktów. W Polsce skorzystano z odstępstwa i podmioty gospodarcze zajmujące się wyłącznie handlem detalicznym nie muszą być kontrolowane w ramach systemu. Powyższych przepisów nie stosuje się w stosunku do podmiotów zajmujących się żywieniem zbiorowym, a także do obszarów związanych z produkcją produktów myślistwa i rybołówstwa pochodzących od dzikich zwierząt, kosmetyków, chemii.

Ogólne założenia systemu rolnictwa ekologicznego, regulowane przepisami wspólnotowymi<sup>3</sup>, odnoszą się do każdego etapu produkcji i przetwarzania, tj.:

### 1. Produkcja roślinna:

- a. przyczynia się ona do utrzymania i zwiększania żyzności gleby, a także zapobiegania jej erozji; rośliny powinny być nawożone poprzez eko-

system gleby, a nie za pomocą dodawanych do gleby nawozów rozpuszczalnych;

- b. podstawowe elementy systemu zarządzania ekologiczną produkcją roślinną to:
  - zarządzanie żyznością gleby,
  - wybór gatunków i odmian,
  - wieloletni płodozmian,
  - recykling substancji organicznych,
- c. stosowanie odpowiednich technik uprawy (*dotatkowe nawozy, środki ochrony roślin powinny być używane wyłącznie w przypadku, gdy ich użycie jest zgodne z celami i zasadami produkcji ekologicznej*);
- d. zabronione jest stosowanie herbicydów, syntetycznych nawozów mineralnych, niedozwolonych środków ochrony roślin, organizmów modyfikowanych genetycznie.

2. W przypadku produkcji zwierzęcej:

- a. ma ona podstawowe znaczenie w organizacji produkcji rolnej w gospodarstwach ekologicznych, ponieważ dostarcza ona materii organicznej i substancji odżywczych dla uprawianej gleby, przyczyniając się w ten sposób do poprawy stanu gleby i zrównoważonego rozwoju rolnictwa;
- b. aby uniknąć zanieczyszczenia środowiska, produkcja zwierzęca powinna być z zasady powiązana z użytkami rolniczymi, odpowiednimi wieloletnimi systemami płodozmianu i żywieniem zwierząt paszami ekologicznymi, wytworzonymi przez dane gospodarstwo lub sąsiadujące z nim gospodarstwa ekologiczne;
- c. ponieważ ekologiczny chów zwierząt jest działalnością powiązaną z użytkami rolniczymi, zwierzęta powinny mieć, jeśli to możliwe, dostęp do otwartej przestrzeni lub pastwisk;
- d. ekologiczny chów musi opierać się na zasadzie poszanowania wysokich standardów dotyczących dobrostanu zwierząt, zaspokajając potrzeby związane z trybem życia danego gatunku zwierząt, a zarządzanie w odniesieniu do zdrowia zwierząt powinno opierać się na zapobieganiu chorobom. W związku z powyższym szczególną uwagę należy zwrócić na: warunki w pomieszczeniach dla zwierząt, praktyki

hodowlane, obsadę zwierząt, rasę zwierząt, żywienie paszą ekologiczną (złożoną ze składników rolniczych uzyskanych w produkcji ekologicznej oraz z naturalnych substancji nieorganicznych);

- e. celem systemu ekologicznej produkcji zwierzęcej powinno być to, aby w pełnym cyklu produkcyjnym różnych gatunków zwierząt, znalazły się wyłącznie zwierzęta pochodzące z chowu ekologicznego.

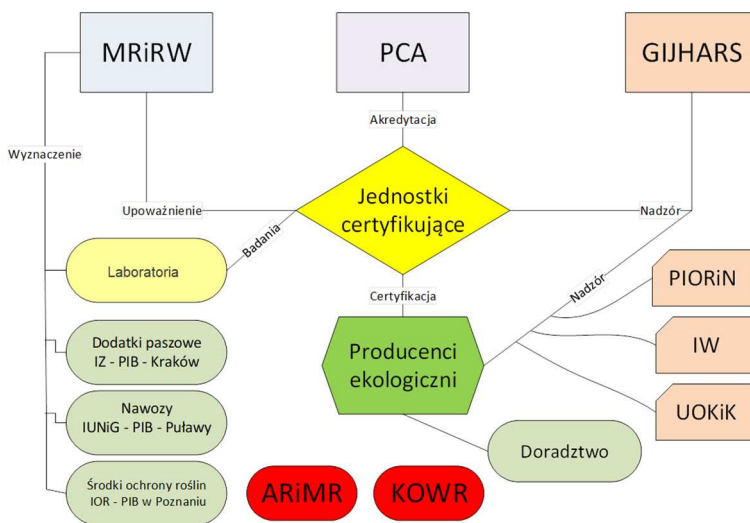
### 3. W przypadku przetwórstwa

- a. dany produkt wytwarzany jest głównie ze składników pochodzenia rolniczego (w celu stwierdzenia, czy produkt został wyprodukowany głównie ze składników pochodzenia rolniczego, pod uwagę nie bierze się dodatków w postaci wody i soli kuchennej);
- b. wytwarzanie żywności ekologicznej odbywa się z ekologicznych składników rolniczych, chyba że dany składnik nie jest dostępny na rynku w jakości ekologicznej;
- c. ograniczenie stosowania dodatków do żywności, składników nieekologicznych pełniących głównie funkcje technologiczne i sensoryczne, jak również mikroelementów oraz substancji pomocniczych w przetwórstwie tak, by były stosowane w minimalnym zakresie i tylko na wypadek istotnej potrzeby technologicznej lub do szczególnych celów żywieniowych;
- d. wykluczenie substancji i metod przetwarzania mogących wprowadzać w błąd w kwestii prawdziwej natury danego produktu;
- e. staranne przetwarzanie żywności, najlepiej przy zastosowaniu metod biologicznych, mechanicznych i fizycznych;
- f. przetwarzanie żywności ekologicznej jest oddzielone w czasie lub przestrzeni od przetwarzania żywności nieekologicznej;
- g. przechowywanie produktów ekologicznych w sposób zapewniający, że są one fizycznie lub chronologicznie odseparowane od produktów nieekologicznych;
- h. powiadamia się o tym jednostkę certyfikującą i udostępnia się uaktualniany rejestr wszystkich działań i przetworzonych ilości;
- i. podejmuje konieczne środki w celu zapewnienia możliwości identyfikacji partii i uniknięcia mieszania się lub zmiany z produktami nieekologicznymi;
- j. prowadzi działania na produktach ekologicznych wyłącznie po odpowiednim oczyszczeniu urządzeń produkcyjnych.

Wszystkie wymienione wyżej warunki ogóle oraz dokładnie opisane prawem warunki szczegółowe podlegają kontroli, którą wykonują jednostki certyfikujące, których działa w Polsce, z ramienia upoważnienia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi – 12.

W Polsce, organizację kontroli rolnictwa ekologicznego, organy nadzorujące oraz instytucje współpracujące, określa ustawa o rolnictwie ekologicznym<sup>4</sup>. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, upoważnia w drodze decyzji administracyjnej, jednostki certyfikujące, które w jego imieniu sprawują bezpośredni nadzór nad producentami ekologicznymi, w tym przeprowadzają przynajmniej raz w roku kontrolę u tych producentów. Poniżej przedstawiono schemat organizacji systemu kontroli rolnictwa ekologicznego w Polsce.

Rys. 1. Schemat organizacji systemu rolnictwa ekologicznego w Polsce



MRiRW – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

IW – Inspekcja Weterynaryjna

PCA – Polskie Centrum Akredytacji

UOKiK – Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów

ARiMR – Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa

KOWR – Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

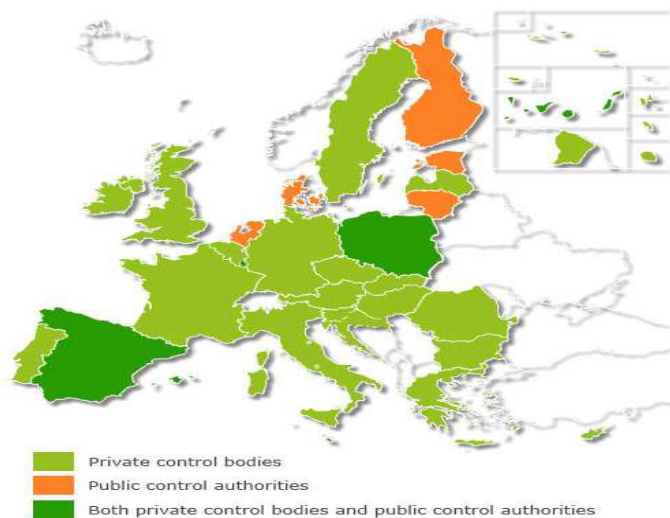
GIJHARS – Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

PIORiN – Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa



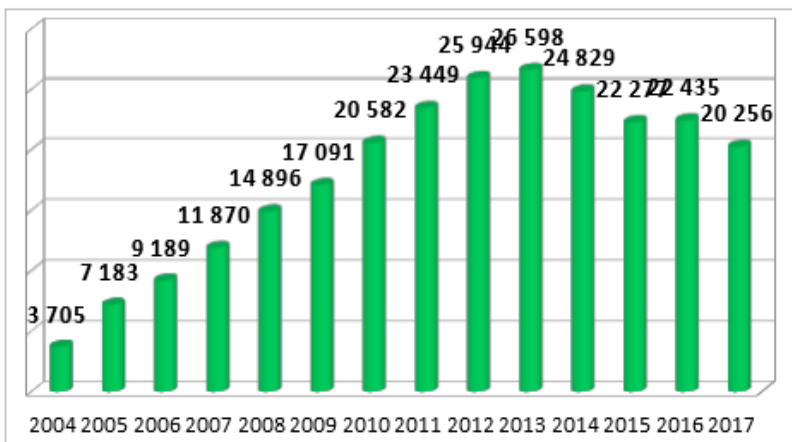
Taki system nadzoru, przedstawiony na schemacie, nazywa się systemem mieszanym, czyli zaangażowane są w nim zarówno podmioty prywatne, jak i urzędy państwowe i jest to struktura wybrana przez nasz kraj. Kraje członkowskie mają prawo wyboru rodzaju systemu nadzoru funkcjonującego w rolnictwie ekologicznym. Dla porównania w Hiszpanii funkcjonuje taki sam system mieszan, w którym funkcjonuje 29 jednostek certyfikujących<sup>5</sup>. Większość krajów swój system nadzoru oparła o prywatne podmioty certyfikujące (rys. 2)<sup>6</sup>.

Rys. 2. Organizacja systemu kontroli producentów ekologicznych w poszczególnych państwach członkowskich

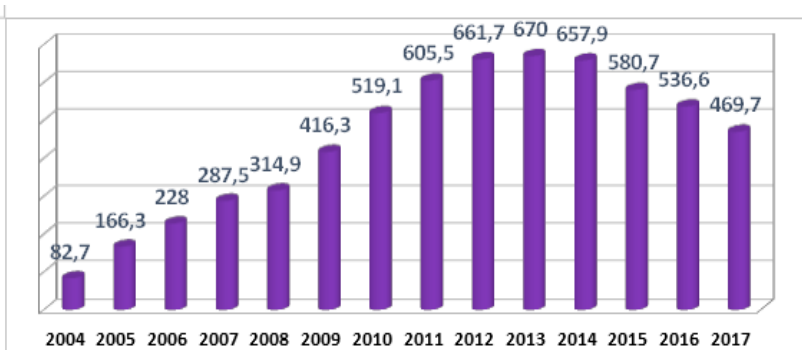


Według danych posiadanych przez GIJHARS (organ nadzorujący system rolnictwa ekologicznego w Polsce), liczba ekologicznych producentów rolnych w Polsce w roku 2017 wynosiła 20257, zaś areał, na którym były prowadzone uprawy w systemie ekologicznym to 495 tys. ha. Jak przedstawiają poniższe wykresy, zaznacza się trend wzrostowy w stosunku do roku 2004, mimo spadków ilości producentów w czterech ostatnich latach.

Rys. 3. Liczba ekologicznych producentów rolnych w Polsce w latach 2004-2017 (źródło: GIJHARS)

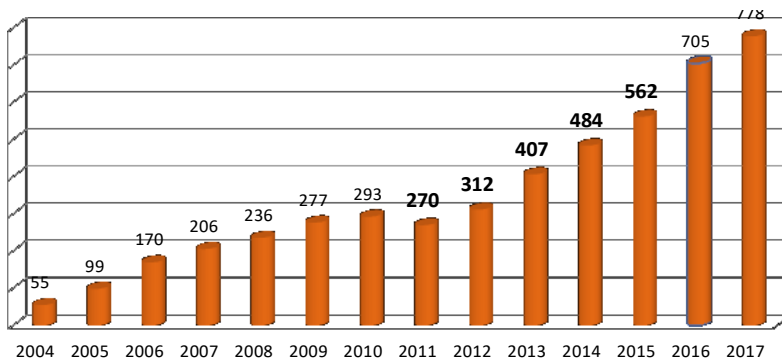


Rys. 4. Powierzchnia ekologicznych użytków rolnych w Polsce w latach 2004-2017, tys. ha (źródło: GIJHARS)



Zaznacza się też bardzo duży wzrost ilości przetwórci wytwarzających żywność ekologiczną. Według danych GIJHARS, na przestrzeni 14 lat ilość zakładów, która podjęła decyzję o włączeniu do swojego asortymentu także produkty ekologiczne wzrosła prawie 15-krotnie.

Rys. 5. Liczba podmiotów zajmujących się przygotowaniem\* produktów ekologicznych w Polsce w latach 2004-2017 (źródło: GIJHARS)



\*Zgodnie z art. 2 lit. i) rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 przygotowanie oznacza czynności konserwowania lub przetwarzania produktów rolnictwa ekologicznego włącznie z ubojem i rozbiorem produktów pochodzenia zwierzęcego, a także pakowanie, znakowanie lub wprowadzanie zmian w oznakowaniu odnoszącym się do ekologicznej metody produkcji.

Dla porównania w Hiszpanii liczba producentów ekologicznych w roku 2017 wynosiła ponad 37 tys<sup>7</sup>. Hiszpania znajduje się w czołówce, obok Francji i Niemiec, wśród państw europejskich pod względem ilości posiadanych producentów ekologicznych oraz zajmuje pierwsze miejsce pod względem wielkości areалу przeznaczanego na uprawę metodami ekologicznymi – ponad 2 mln ha.

Ciesząca się coraz większym zainteresowaniem konsumentów żywność ekologiczna staje się wyznacznikiem trendów i dobrych nawyków żywieniowych. Logo „zielonego listka” wzbudza zaufanie i niesie przesłanie nie tylko o wyjątkowych walorach takiej żywności, ale także nowej ideologii życia związanej z szacunkiem dla środowiska i świata roślin i zwierząt.

Europejska opinia publiczna na temat rolnictwa ekologicznego przedstawia się następująco<sup>8</sup>:

Zaufanie konsumentów:

- 71% ufa produktom ekologicznym,
- 78% jest gotowych zapłacić więcej za produkty ekologiczne,

- Motywacja konsumentów:
- 83% kupuje produkty ekologiczne z powodu troski o środowisko,
- 81% kupuje produkty ekologiczne, ponieważ są wolne od GMO i pozostałości pestycydów,
- Oczekiwania konsumentów:
  - 74% opowiada się za wzmocnieniem norm dla produktów ekologicznych,
  - 60% opowiada się za udoskonaleniem systemu kontroli.

## II. System ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych

Zagadnienia związane z ochroną produktów regionalnych i wytwarzanych tradycyjnymi metodami określone są w prawodawstwie Unii Europejskiej<sup>9</sup>.

Strategia konkurowania jakością żywności w głównej mierze opiera się na skutecznym promowaniu produktów odznaczających się swoistymi właściwościami, charakterystycznymi dla określonego regionu, metodami wytwarzania, unikatowym składem. Jednym z przykładów unikatowości są oznaczenia geograficzne.

Prawodawstwo definiuje oznaczenie geograficzne jako 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; oraz c) którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym.

Wyróżnia się dwa rodzaje oznaczeń geograficznych z charakterystycznymi dla nich znakami<sup>10</sup>:

- Chroniona Nazwa Pochodzenia (Protected Designation of Origin – ChNP),
- Chronione oznaczenie geograficzne (Protected Geographical Indication – ChOG).

Trzecia kategoria produktów, wyróżniających się swoistą jakością to:

- Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (Traditional Speciality Guaranteed – GTS) – z logo wspólnotowym poniżej.



Nazwa gwarantowana tradycyjna specjalność opisuje określony produkt lub środek spożywczy, który: a) otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego; lub b) został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane. Przepisy wspólnotowe definiują „tradycyjny” jako udokumentowany, będący w użyciu na rynku krajowym przez okres umożliwiający przekaz z pokolenia na pokolenie; okres ten ma wynosić co najmniej 30 lat.

Producenci produktów regionalnych i tradycyjnych podlegają, zgodnie z przepisami prawa, kontroli na zasadach podobnych do kontroli systemu rolnictwa ekologicznego. Kontrolę przeprowadzają, oprócz prywatnych jednostek certyfikujących, wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Posiadanie emblematów „regionalnych oznaczeń” zdecydowanie zwiększa konkurencyjność wyrobów, a także jest ważnym elementem oddziaływania na potencjalnego klienta. Produkt, którego pochodzenie jest gwarantowane przez UE współtworzy wizerunek regionu, z którego się wywodzi i tym samym zachęca do podążania jego szlakiem, co ma wpływ na rozwój także turystyki. Wiedza konsumenta wzbogaca się nie tylko o nowe smaki i doznana kulinarne, ale także o warunki panujące wokół powstawania produktów, środowisko, klimat, zwyczaje kulturowe.

Obecność na opakowaniu któregoś ze znaków informuje konsumenta, z jednej strony o autentyczności danego produktu, a z drugiej jest rękojmią wysokiej jakości. Dzięki temu kupujący jest wzbogacony o gwarantowane dane, które pozwalają mu dokonać wyboru podczas wykonywania zakupów. Coraz częściej cena przestaje być jedynym lub najważniejszym argumentem wyrobu.

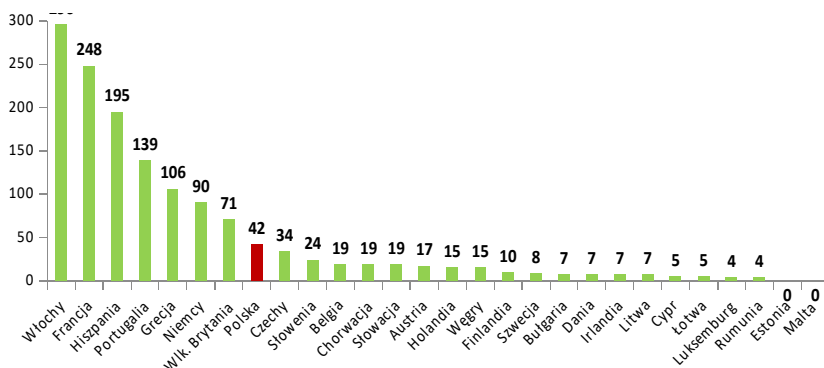
System ochrony produktów tradycyjnych ma też charakter kształtujący tzw. „patriotyzm konsumentki” postawę ludzi, którzy są dumni ze

swoich regionalnych czy narodowych tradycji, co ma bardzo duży wpływ na promowanie oraz ochronę dziedzictwa kulturowego poszczególnych obszarów Europy.

Ilość produktów rejestrowanych w UE stale rośnie. Na dzień 03.10.2018 roku w bazie DOOR odnotowano 1437 produktów zarejestrowanych z ogólnej puli produktów, która wynosi 1641.

Liczba produktów, których nazwy zostały zarejestrowane w UE jako ChNP, ChOG i GTS (wg stanu na 28.09.2018 r.) w poszczególnych krajach przedstawia poniższy rysunek.

Rys. 6. Liczba produktów, których nazwy zostały zarejestrowane w UE jako ChNP, ChOG i GTS (wg stanu na 28.09.2018 r.) w poszczególnych krajach przedstawia poniższy rysunek (źródło: GIJHARS)



## Krajowe systemy jakości żywności

W Polsce nie ma tak długiej tradycji wytwarzania żywności, której produkcja oparta jest o wyznaczniki opisane w standardzie, stanowiącym system produkcji. Inne kraje europejskie od lat uważają to za swoisty wyróżnik produkcji i wykorzystują go w promowaniu produktów. Na przykład Francuzi mają swój program wysokiej jakości towarów rolno-spożywczych pod marką Label Rouge. Francuski system jakości ma zdecydowanie najdłuższą tradycję w Europie, powstał w 1960 roku i niezmiennie stanowi dowód, że produkt posiada zespół określonych cech, które składają się na najwyższą jego jakość. Producenci polskiej żywności, aby móc konkurować na światowym rynku, zostali zmuszeni przez panujące

reguły oraz wymogi konsumenckie, do przedstawiania dowodów, świadczących o stosowaniu w produkcji wysokich standardów jakościowych. Wychodząc temu naprzeciw w Polsce od kilku lat, wzorem innych krajów, trwa rozwój rodzimych systemów jakości żywności.

## **I. System Integrowanej Produkcji Roślin**

Integrowana produkcja roślin (IP) jest nowoczesnym system jakości żywności, uznanym za system krajowy, wykorzystującym w sposób zrównoważony postęp techniczny i biologiczny w uprawie, ochronie roślin i nawożeniu oraz zwracającym szczególną uwagę na ochronę środowiska i zdrowie ludzi. Uczestnictwo w systemie IP pozwala na otrzymanie zdrowej żywności pochodzenia roślinnego, w której nie zanotowano przekroczeń dopuszczalnych poziomów pozostałości środków ochrony roślin, metali ciężkich, azotanów i innych pierwiastków oraz substancji szkodliwych. Potwierdzeniem wysokiej jakości plonów pochodzących z IP jest certyfikat i zastrzeżony znak IP.



System IP uregulowany jest prawem krajowym<sup>11</sup>, które określa kto może otrzymać certyfikat IP. Zgodnie z przepisami certyfikat poświadczający stosowanie integrowanej produkcji roślin jest wydawany, jeżeli producent roślin spełni następujące wymagania:

- ukończy szkolenie w zakresie integrowanej produkcji roślin i będzie posiadał zaświadczenie o ukończeniu tego szkolenia;
- będzie prowadził produkcję i ochronę roślin według szczegółowych metodyk zatwierdzonych przez Głównego Inspektora i udostępnionych na stronie internetowej administrowanej przez Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa;
- będzie stosował nawożenie na podstawie faktycznego zapotrzebowania roślin na składniki pokarmowe, określone w szczególności na podstawie analiz gleby lub roślin;

- będzie dokumentował prawidłowo prowadzenie działań związanych z integrowaną produkcją roślin;
- będzie przestrzegał przy produkcji roślin zasad higieniczno-sanitarnych, w szczególności określonych w metodykach;
- w próbkach roślin i produktów roślinnych pobranych do badań nie zostaną stwierdzone przekroczenia najwyższych dopuszczalnych pozostałości środków ochrony roślin oraz poziomów azotanów, azotynów i metali ciężkich;
- będzie przestrzegał przy produkcji roślin wymagań z zakresu ochrony roślin przed organizmami szkodliwymi, w szczególności określonych w metodykach.

Obecnie Główny Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa zatwierdził 37 metodyk<sup>12</sup>, dotyczących:

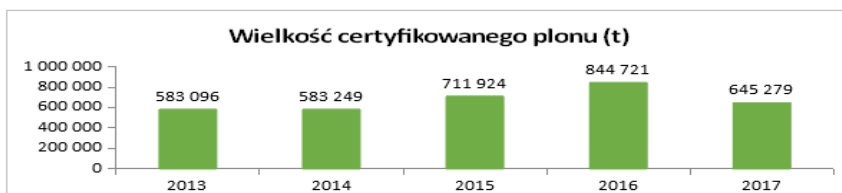
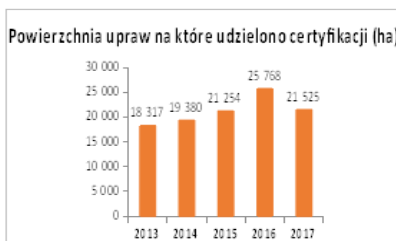
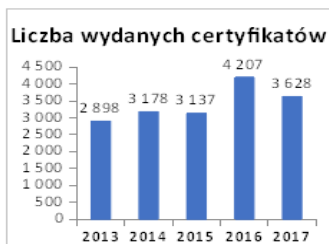
- upraw sadowniczych: agrest, aronia, borówka wysoka, brzoskwinia, czereśnia, grusza, jabłoń, malina, morela, porzeczka czarna, porzeczka czerwona, śliwki, truskawka, wiśnie;
- upraw warzywnych: brokuł, buraki ćwikłowe, cebula, czosnek, kalafior, kapusta, głowiasta, kapusta pekińska, marchew, ogórki gruntowe, ogórki pod osłonami, papryka, pomidory gruntowe, pomidory pod osłonami, sałata pod osłonami, szparagi, szpinak;
- upraw rolniczych: kukurydza, pszenica jara, pszenica ozima, rzepak jary, rzepak ozimy, ziemniaki.

Urzędem odpowiedzialnym, zgodnie z przepisami prawa, za wydawanie certyfikatów oraz nadzór nad systemem jest Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Certyfikacja odbywa się podobnie jak w opisanym wyżej systemie Rolnictwa ekologicznego, czyli przeprowadzają ją prywatne jednostki certyfikujące. Podmiot certyfikujący upoważniony jest do prowadzenia swojej działalności przez właściwego wojewódzkiego inspektora ochrony roślin i nasiennictwa. Obecnie certyfikację IP przeprowadza 9 jednostek certyfikujących.

W roku 2017 wydano 3628 certyfikatów na łączną powierzchnię upraw ponad 21,5 tys. ha (źródło: PIORiN). Największe zainteresowanie producentów uzyskaniem certyfikatów IP było na przestrzeni 5 lat w roku 2016 (rys. 7).



Rys. 7. Liczba wydanych certyfikatów w systemie IP, wielkość powierzchni certyfikowanej oraz ilość certyfikowanego plonu (źródło: PIORiN)



## II. System Gwarantowanej Jakości Żywności (QAFP)

System Gwarantowanej Jakości Żywności – QAFP (Quality Assurance for Food Products) – został opracowany w 2009 roku z inicjatywy Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI), organizacji zrzeszającej przedsiębiorstwa funkcjonujące w branży mięsnej. Celem systemu jest:

- wyróżnienie produkcji żywności o najwyższej jakości,
- budowanie wartości dodanej na każdym etapie łańcucha produkcji,
- współpraca w tworzeniu i efektywnej promocji jakości,
- połączenie wiedzy i doświadczenia w systemowym podejściu do jakości,
- tworzenie łańcucha powiązań integrującego branżę w budowaniu jej wiarygodności.



System QAFP ma charakter multiproduktowy. W zeszytach branżowych dedykowanych poszczególnym sektorom branży mięsnej znajdują się wymagania produkcyjne i jakościowe dla każdego z etapów produkcji.

Czym charakteryzuje się System QAFP?

- obejmuje swoim zasięgiem wszystkie ogniwa łańcucha produkcyjnego w ramach koncepcji „od pola do stołu”,
- buduje wiarygodność uczestników łańcucha żywnościowego w oczach konsumenta,
- jest otwarty na nowych partnerów – każdy, kto spełni określone normy, może do niego przystąpić,
- jest certyfikowany przez niezależne jednostki certyfikujące akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji,
- normalizuje całą drogę, jaką żywność przebywa od rolnika aż do konsumenta,
- obejmuje procedury gwarantujące bezpieczeństwo oraz wyższą jakość żywności ze znakiem QAFP<sup>13</sup>.

Po 9 latach rozwoju oraz funkcjonowania Systemu QAFP konsumenci zaczynają doceniać wyroby powstałe zgodnie z wytycznymi tego standardu. Na poziomie zapamiętywania wspomaganego znak QAFP znalazł się na drugim miejscu osiągając odsetek rozpoznawalności równy 52,6% i ustępuje wyłącznie symbolowi Produkcji Ekologicznej (65,4%).

Badania przeprowadzone w I kwartale 2018 r. wskazały, że konsumenci przychylnie odnoszą się do certyfikowanej żywności. Wyniki analizy wskaźnikowej dowiodły, że:

- 46,3% badanych szuka na opakowaniach żywności znaków jakości,
- dla 67,2% badanych żywność certyfikowana jest godna zaufania,
- dla 63,3% badanych certyfikat stanowi gwarancję wysokiej jakości żywności,
- 53,8% badanych jest gotowych zapłacić więcej za żywność z certyfikatem<sup>14</sup>.

Z badań także wynika, że konsumenci wybierający produkty oznaczone logo QAFP są przekonani:

- o gwarantowanej jakości mięsa (90,9),
- o kontroli jakości na każdym etapie produkcji (87,0),
- o pewności sprawdzonego pochodzenia produktu (85,7),
- oraz że jego jakość zawsze jest taka sama (84,4),
- o tym, że kupując mięso ze znakiem jakości QAFP, wybiera PRODUKT POLSKI (75,3).

Na chwilę obecną pod marką QAFP produkuje swoje wyroby 36 producentów i 62 hodowców zwierząt<sup>15</sup>.

### III. System Jakość Tradycja

System Jakość Tradycja opracowany jest przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego (PIPRiL) i Związek Województw Rzeczypospolitej Polskiej. Jest to system, w którym do produkcji używa się wyłącznie surowców, których pochodzenie jest identyfikowalne i które nie zawierają komponentów GMO. W systemie tym uczestniczą jedynie produkty charakteryzujące się tradycyjnym składem lub tradycyjnym sposobem wytwarzania, szczególną jakością wynikającą z ich tradycyjnego charakteru lub wyrażającą ich tradycyjny charakter. Ponadto produkty te posiadają szczególną jakość lub reputację odróżniającą je od produktów należących do tej samej kategorii. W przypadku produktów produkcji podstawowej dodatkowym wymogiem jest tradycyjna rasa lub tradycyjna odmiana. Za tradycyjne rasy i odmiany uważa się te, które użytkowano przed 1956 r. Ponadto za tradycyjny uważa się produkt, który posiada co najmniej 50-letnią historię wytwarzania<sup>16</sup>.

Do systemu organizowanego przez PIPRiL mogą przystąpić wszyscy rolnicy, producenci rolni, przetwórcy w kraju i za granicą, członkowie Izby i nie należący do niej. Jedynym kryterium przyjęcia do systemu produktu jest jego jakość. Producenci używający znaku jakościowego Jakość Tradycja będący w Systemie Jakości Żywności poddawani są kontroli, której celem jest zagwarantowanie że stosowana metoda wytwarzania jest zgodna z metodą deklarowaną we wniosku. Kontrolę przeprowadzają prywatne jednostki certyfikujące. Obecnie



upoważnienie do wykonywania takich kontroli posiadają 4 jednostki. Ogółem do 20 sierpnia 2018 roku wydano 330 certyfikatów Jakość Tradycja. Najwięcej produktów opatrzonych logo pochodzi z województwa łódzkiego – 50, wielkopolskiego – 33, mazowieckiego – 32<sup>17</sup>.

#### **IV. System Quality Meat Program (QMP)**

QMP to system certyfikacji mięsa wołowego, opracowany przez Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego, stworzony po to, by wspierać produkcję dobrej wołowiny. Wołowina QMP pozyskiwana jest ze specjalnie wyselekcjonowanych ras bydła, hodowanych z myślą o mięsie kulinarnym, które doskonale sprawdza się w kuchni. Tym, co czyni ją wyjątkową, jest naturalna kruchość, miękkość i soczystość oraz łatwość obróbki. W połączeniu z wysoką powtarzalną jakością wołowina QMP stanowi doskonałą bazę dla wielu tradycyjnych mięsnych dań, a także inspirację dla całkiem nowych kulinarnych pomysłów. System QMP umożliwia precyzyjną identyfikację mięsa wołowego na wszystkich etapach jego pozyskiwania, przetwarzania i dystrybucji. W praktyce oznacza to, że cały proces produkcji certyfikowanego mięsa – począwszy od doboru rasy bydła, sposobu jego karmienia, przez transport, właściwy ubój, pakowanie i przechowywanie produktu – odbywa się zgodnie z wysokimi standardami i pod okiem specjalistów. Konsument, sięgający po wołowinę ze znakiem jakości QMP może więc być pewien, że nim trafiła na sklepową półkę, przeszła ścisłą kontrolę. Certyfikat QMP daje gwarancję, że wołowina pochodzi wyłącznie od zaufanych dostawców, a cała droga, jaką mięso przebyło „od zagrody do widelca”, jest łatwa do prześledzenia<sup>18</sup>. Produkcje w systemie QMP podlega certyfikacji prowadzonej przez prywatne jednostki. Obecnie proces certyfikacji wykonują 3 jednostki.

#### **V. System Jakości Wieprzowiny (PQS)**

System jakości wieprzowiny PQS (Pork Quality System) to kompleksowy program wytwarzania wysokiej jakości mięsa wieprzowego, opracowany w 2009 roku przez organizacje reprezentujące rolników i przetwórców mięsa – związek „Polskie Mięso” oraz Polski Związek Hodowców i Producentów Trzody Chlewnej „Polsus”. Wśród najważniejszych założeń systemu PQS znajdują się:

- precyzyjnie określone normy hodowli i produkcji,

- kilkuetapowe kontrole jakości,
- pełna identyfikowalność źródła pochodzenia produktu,
- zachowanie zasad zdrowia ludzi oraz dobrostanu zwierząt i roślin,
- poszanowanie środowiska naturalnego.

Efektom wykorzystania w procesie produkcji wieprzowiny PQS klasycznych metod pracy hodowlanej oraz szczegółowo określonych wymogów żywieniowych jest mięso o niskiej zawartości tłuszczu, którego przetwarzanie nie wymaga stosowania sztucznych dodatków czy barwników. Produkty opatrzone certyfikatem PQS charakteryzują się powtarzalną wysoką jakością, weryfikowaną podczas regularnych, dwuetapowych kontroli.



Kontrolę wykonują prywatne jednostki certyfikujące. Oznaczenie opakowań certyfikowanej wieprzowiny charakterystyczną, błękitną wstęgą – logo systemu pqs – pozwala na dokonywanie właściwego wyboru w momencie zakupu wszystkim konsumentom, którzy poszukują mięsa o wysokiej, powtarzalnej jakości i nieograniczonych możliwościach wykorzystania podczas przygotowywania potraw. Certyfi-

kat PQS stanowi gwarancję, że produkt nim oznaczony pochodzi tylko od sprawdzonych dostawców, którzy stosują ponadstandardowe normy na wszystkich etapach produkcji: od hodowli, przez obrót przedubojowy i rzetwórstwo, aż po dostarczenie na sklepowe półki. Wiarygodność certyfikatu odróżniającego produkty PQS od pozostałego, dostępnego w handlu mięsa, potwierdzana jest podczas regularnych, dwuetapowych kontroli jakości:

- samokontroli, przeprowadzanej przez uczestnika systemu PQS na podstawie wytycznych opracowanych dla każdego etapu produkcji,
- kontroli niezależnej, przeprowadzanej przez jednostkę certyfikującą.

Uczestnicy systemu PQS dobrowolnie zgadzają się na przestrzeganie dodatkowych wymogów w procesie produkcyjnym. Producenci prosiąt i żywca wieprzowego oraz zakłady mięsne mogą posługiwać się charakterystycznym logo systemu PQS, jeśli wszystkie parametry decydujące

o jakości wieprzowiny zawierają się w wyznaczonych przedziałach i nie przekraczają wartości progowych<sup>19</sup>.

## **Podsumowanie**

Przynależność do jednego z wyżej opisanych systemów gwarantuje ochronę i jednocześnie promocję produktów, zapewnia producentom ochronę przed nieuczciwą konkurencją, zafałszowaniami czy niekiedy niekorzystnymi warunkami politycznymi na światowym rynku żywności. Poprzez przynależność do społeczności, która produkuje żywność o podwyższonej, standaryzowanej jakości, producenci promują wyjątkowość swoich produktów, a także manifestują swoje światłe podejście do ochrony środowiska i poszanowania standardów dobrostanu zwierząt. Takie podejście ma wymiar wieloaspektowy, między innymi ma także wpływ na rozwój agroturystyki, dziedzictwa kulinarnego czy tzw. patriotyzmu konsumpcyjnego, a nade wszystko buduje zaufanie i zadowolenie klientów.

## Literatura:

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006, nr 171, poz. 1225 z późn. zm.).
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1305/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. w sprawie wsparcia rozwoju obszarów wiejskich przez Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (EFROW) i uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 1698/2005 (Dz. Urz. UE L 347/487 z 20.12.2013 z późn. zm.).
3. Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 (tekst pierwotny) z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych (Dz. Urz. L 189 z 20.07.2007 r., s.1, z późn. zm.).
4. Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. z 2009 r. Nr 116, poz. 975).
5. [http://ec.europa.eu/agriculture/ofis\\_public/pdf/EU-CBLIST\\_new1.pdf?uid=E09AC21F-9347-49C1-4CEF6ECFBB4C9573](http://ec.europa.eu/agriculture/ofis_public/pdf/EU-CBLIST_new1.pdf?uid=E09AC21F-9347-49C1-4CEF6ECFBB4C9573)
6. [https://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-trust/certification-and-confidence/controls-and-inspections/control-system\\_en](https://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-trust/certification-and-confidence/controls-and-inspections/control-system_en)
7. <https://ec.europa.eu/eurostat/data/database>
8. Konsultacje społecznie w sprawie przyszłości rolnictwa ekologicznego: [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/latest-news/archives/20131218\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/latest-news/archives/20131218_en.htm).
9. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343/1 z 14.12.2012 z późn. zm.).
10. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz

w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych (Dz. Urz. UE L 179 z 19.6.2014, str. 17).

11. Ustawa z dnia 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin (Dz. U. poz. 455 z późn. zm.).
12. <http://piorin.gov.pl/publikacje/metodyki-ip/>
13. <http://www.qafp.pl/o-qafp/>
14. Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego
15. <http://www.qafp.pl/uczestnicy-qafp/>
16. <http://www.produktyregionalne.pl>
17. [http://www.produktyregionalne.pl/edc\\_media/List/Item-33/TinyFiles/Tabela-jt-wwwsierpien2018.pdf](http://www.produktyregionalne.pl/edc_media/List/Item-33/TinyFiles/Tabela-jt-wwwsierpien2018.pdf)
18. <http://www.kochamwolowine.pl>
19. <http://wieprzowinapqs.pl/system-pqs/>



# **THE ROLE OF QUALITY SYSTEMS AND CERTIFICATION IN THE PRODUCTION OF FOOD WITH HIGHER STANDARDS**

## **Summary**

The globalization of food trade has given consumers the opportunity to buy food products from different parts of the world, produced by different techniques and of different quality. Consumer awareness is increasing and food products which are distinguished by unique qualitative characteristics, created in a traditional manner for a given geographical area or using organic production techniques are more often sought after.

**Key words:** quality food standards, high quality, geographical indicates, organic production

MONOGRAFIA:

*„Rozwiązania systemowe dla produkcji żywności o chronionych  
– nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym, w tym produktów  
regionalnych na przykładzie Hiszpanii i Polski”*

---

## **Marketing narracyjny kulturowych wartości regionu Andaluzji jako sposób osiągnięcia przewagi konkurencyjności produktów pochodzenia zwierzęcego**

**Sylvia Konopacka-Bąk**

*Fundacja na rzecz Rozwoju Polskiego Rolnictwa*

Dominacja konsumpcjonizmu i hegemonia kultury masowej rodzą szereg pytań o charakter ich wpływu na ludzką percepcję, ale również posiadają odzwierciedlenie w zachowaniach konsumentów. W dobie cywilizacji, kreowanej w znaczącej mierze przez media, Internet i reklamę, zaspokajanie potrzeb oraz chęć osiągnięcia zysków sprawiają, że towarem nadrzędnym stają się dobra materialne. Im mocniej ta dominacja postępuje, tym wyraźniejsze stają się głosy związane z koncepcją zrównoważonego rozwoju. Przy tak szybkim tempie zmian mimo wszystko dąży się do przemian poznawczych, do redefiniowania postaw, powiększenia interpretacji o pole doświadczenia odbiorcy, ale również znacznie bardziej istotnym staje się świadome podejście, nie tylko wobec troski o dobra materialne, ale również o elementy kultury niematerialnej.

Marketing narracyjny lub inaczej storytelling, na polskim gruncie, jako nową formę kreacji medialnej dostrzegł i docenił Eryk Mistewicz, traktując opowieść jako narzędzie skutecznej komunikacji w strategii marketingowej. Istnieje wiele definicji marketingu, niemniej na potrzeby tego artykułu przyjmujemy za wiodącą ogólną filozofię zarządzania przedsiębiorstwem w taki sposób, by potrzeby odbiorców zostały zaspokojone przy równoczesnej generacji zysków. Z kolei marketing narracyjny

za nadrzędne, poza wspomnianą powyżej filozofią, traktuje budowanie historii marki wokół szczegółu o charakterze wyjątkowym, bazując tym samym w opisie na elemencie wyróżniającym produkt na tle konkurencji. Nie stanowi to elementu strategii niskich kosztów, a raczej buduje koncepcję marki, czy też produktów, wokół cech indywidualnych, tym samym też skutecznie przyciągając uwagę odbiorcy. Dzieje się to między innymi poprzez znalezienie pewnego stopnia odrębności. Niekiedy nawet, w przypadku braku cech wyjątkowych, kreacji tej odmienności, a później realizacji i przestrzegania jej na potrzeby kontemplacji historii i budowania wizerunku marki.

Wspomniane budowanie oryginalności musi być jednak mocno osadzone w poszukiwaniu wspólnej tożsamości z odbiorcą. W marketingu narracyjnym mamy do czynienia z historią bohatera lub też produktu, która ma za zadanie pobudzić emocje, odwołać się do wspomnień czy też własnych przeżyć, skorzystać z katalogu zindywidualizowanych wewnętrznych doświadczeń, zależnych nie tylko od subiektywnej postawy obserwatora, ale także od kontekstu kulturowego, a nawet przestrzeni geograficznej. Chodzi poniekąd o wywołanie analizy uczestniczącej u odbiorcy. Wykreowanie jego współobecności w opowiadanej historii, wynikającej z jego ogólnych doświadczeń życiowych i wiedzy, dotyczące przedstawianych zagadnień. Nie chodzi jednak o historię, którą można generalizować i odnosić do wszystkich. Uniwersalizm w tym przypadku nie wpływa znacząco na ekskluzywność danej marki czy produktu. Narracja to opowieść, legenda, w której odnajdziemy po pierwsze rzeczy, które łączą nas z głównym bohaterem, a po drugie elementy wyjątkowości, które nas od niego oddalają. To dynamiczny opis, który z jednej strony utożsamia nas z bohaterem, a z drugiej wskazuje na odrębność. Podobnie powinno być z głównymi bohaterami opowiadanych historii, który prowadząc zwykłe życie, napotyka np. przeciwności losu, z którymi musi się mierzyć. Taki proces tylko podkreśla fakt, że storytelling umiejętnie czerpie z archetypów. Posługuje się metaforami, właściwie korzysta z teorii monomitu Josepha Campbella. Przyswaja na potrzeby sprzedaży elementy pochodzące z ludowych opowieści i mitologii. Losy swoich bohaterów kreuje nadając im cechy antycznych herosów i osadzając w idyllicznych krajobrazach. Narracja mocno osadza produkt w danym kontekście społeczno-kulturowym, ale jednocześnie silnie podkreśla cechy, nadające mu ponadprzeciętność.



Fotografia 1. *Dehesa* we wrześniu  
(fot. S. Konopacka-Bąk)

Budowanie narracji wokół produktu jest także próbą połączenia perspektywy humanistycznej z komunikacją korzyści czy neurolingwistyką, ale przede wszystkim z ekonomią. Chodzi bowiem o to, by przykryć narracją działania prowadzące do generacji zysków przez przedsiębiorstwa. Otoczyć produkt pewnego rodzaju wyjątkowością, nadać mu wyróżnik i poprzez niekonwencjonalną historię zaintrygować i przyciągnąć konsumenta.

W przypadku promocji kulturowych wartości regionu Andaluzji język narracji jest niezwykle ważnym elementem promocji produktów. Temat niniejszego artykułu skupia się wyłącz-

nie na wybranych produktach pochodzenia zwierzęcego. Już samo umiejscowienie produkcji w malowniczej Andaluzji nadaje historii znamion wyjątkowości, szczególnie w kontekście potrzeb niefunkcjonalnych odbiorców produktów pochodzenia zwierzęcego. Nadaje walory o charakterze estetycznym. Stanowi to też element marketingu terytorialnego, czyli kształtowania pozytywnego wizerunku Andaluzji wśród odbiorców produktów na rynkach zbytu, zarówno krajowym, jak i międzynarodowym. W niniejszym artykule skupimy się wyłącznie na przewadze konkurencyjności produktów pochodzących ze świni iberyjskiej – szynce *jamón ibérico de bellota* oraz mięsa i mleka kozy malagijskiej.

W społeczeństwie, w którym kalkulacyjność stanowi poniekąd główny wyznacznik ekonomiczny istnieje silna potrzeba przeciwstawienia się głównym nurtom rynku i szukania promocji dla produktów regionalnych. przypadku osiągnięcia przewagi konkurencyjności dotyczy to znacznie szerszej



Fotografia 2. Stoisko z szynkami – Madryt, Mercado de San Miguel (fot. S. Konopacka-Bąk)

perspektywy całego rynku produktów pochodzenia zwierzęcego. Przedsiębiorcy coraz mocniej dostrzegają silną potrzebę wyeksponowania swoich towarów celem osiągnięcia przewagi konkurencyjności. Za punkt wyj-



Fotografia 3. Świnia iberyjska (fot. S. Konopacka-Bąk)

ścia można przyjmować koncepcje zrównoważonego rozwoju, czy też społecznej odpowiedzialności biznesu, niemniej jednak znaczące jest również to, że wymagania klientów zaczynają determinować poziom jakości sprzedawanych wyrobów. Coraz ważniejsze stają się certyfikowanie produktów. Silniej zaznaczają się trendy takie jak promowanie żywności ekologicznej, *fair-*

*trade* czy *slow food*. We wspomnianej powyżej filozofii jest mocno zakorzeniona promocja produktów pochodzenia zwierzęcego, wspomnianych już wcześniej.

W przypadku świnie iberyjskiej narracja rozpoczyna się już na *dehesie*, czyli specyficznym ekosystemie, stanowiącym pokryte trawami górskie pastwisko rozmieszczone wśród dębowych gajów. Nie posiadające swojego odpowiednika, w żadnej innej przestrzeni geograficznej. Mamy zatem do czynienia z narracją, którą rozpoczyna historia o świnie wypasanej w malowniczych andaluzyjskich pastwiskach. Jest to element wokół którego skupione są wszelkie inne działania marketingowe. *Dehesa* stanowi unikatowy, na skalę światową wyznacznik, mocno podkreślający lokalność i wartość regionalną produktu. *Dehesa* staje się nie tylko elementem kulturowym, ale jednocześnie nabiera znamion potwierdzających jakość produktów. Nawet w *Mercado de San Miguel*, czyli stuletniej hali targowej stolicy Hiszpanii, przy stoisku oferującym szynki wyświetlane są filmy pokazujące świnie iberyjskie wolno biegające po *dehesie*, wzmacniając tym samym przekaz i w sposób dosłowny prezentując klientom, że *dehesa* jest tym, co jest gwarancją smaku i jakości, przywołując niejako wspomnienie o teorii platońskiej jakości dóbr a stopnia osiągnięcia przez nie doskonałości. *Dehesa* to również gaje dębowe, które zapewniają świnie żołądź. Według narracji tucz powinien być powolny, nastawiony na niewielkie, rozłożone w czasie przyrosty, co według narracji przekłada się na walory smakowe, ale również na dobrostan zwierząt. Według tej narracji świnie nie są tuczone po to, by jak najszybciej osiągnąć odpowiednią masę, ale w celu, by ich mięso mogło nabrać odpowiedniej konsystencji, co realnie przekłada się na smak.



Fotografia 4. Główny składnik diety świnie iberyjskiej w czterech ostatnich miesiącach tuczu (fot. S. Konopacka-Bąk)

Kolejnym z argumentów, które potwierdzają budowanie oryginalności, jest sam wygląd świń iberyjskich, które posiadają ciemną, czarną wręcz skórę. Występują w południowo-zachodniej części Półwyspu Iberyjskiego. Narracja prowadzi nas zatem wokół historii świń, które nie tylko są mocno zakorzenione w kulturze regionalnej i wypasają się na *dehesach*, ale posiadają również

wyjątkowy wygląd, co jest potwierdzeniem szukania oryginalności, pewnego elementu, który wyróżniałby ten gatunek świnii spośród innych.

Ponadto, dalszy ciąg historii układa się w następujący sposób – zwierzęta są puszczane na *dehesie* wolno, co pozwala im na poprawę dobrostanu, daje możliwość wybiegania się. Wzmoczona aktywność zwierząt ma być kolejnym z elementów poprawy jakości smaku mięsa, a także ich samopoczucia. W opowieści wielokrotnie podkreślanym motywem jest obraz tzw. „szczęśliwej świnii”, wokół której kreowana jest cała koncepcja marketingowa. Za produkt przedstawiane jest zwierzę, wyglądające oryginalnie, wolno i swobodnie biegające pośród dębowych gajów Andaluzji.

Kolejny element tej historii to sposób żywienia. Certyfikowana *Jamón 100% Ibérico puro de bellota* jest wyprodukowana z czystorasowych iberyjskich świnek karmionych żołądziami, rosnącymi w dębowych gajach *dehesy*. Uszczegóławiając jednak, żołądzia stanowią wyłącznie ostatni etap tuczu, trwający około 4 miesiące (*montanera*), a sama hodowla nie należy do ekologicznych, chociażby np. ze względu na drutowanie czy pasze. Ponadto, zwierzęta poza żołądziami dostają dodatkowe porcje żywienia, np. roślin strączkowych.

W przypadku szynki niecertyfikowanych zwierząt tuczone są również poprzez dodawanie np. kasztanów jadalnych do pokarmu – dla przykładu subtelny aromat żołądź i kasztanów nadaje wyjątkowych walorów smakowych szynkom z fermy *cerdo Ibérico* w Faraján, dostarczanych do małagijskiej restauracji El Pimpi.



Fotografia 5. Świnie iberyjskie (fot. S. Konopacka-Bąk)

Warto również wskazać na fakt, że w przypadku szynki ze świni iberyjskiej mamy wprowadzony element potwierdzający jej jakość poprzez gradację nadawanych jej certyfikatów wyznaczających wartość i walory szynki – stanowiący kolejny element w opowieści. Szynka najwyższej klasy posiada czarną etykietę oraz jest zawieszona na czarnej taśmie. Wskazuje to na wyprodukowanie jej z czystorasowej świni iberyjskiej, hodowanej na *dehesie* i żywionej żołądziami. Kolejna, niższa klasa – *jamón ibérico de bellota* znakowana jest na czerwono i nie jest już czystorasową świnią iberyjską. Trzecia klasa to *jamón ibérico cebo de campo* – oznaczona kolorem zielonym – wskazuje na świnię karmioną kombinacją żołądzi i ziarna. Ostatni z czterech typów to *jamón ibérico de cebo* – znakowana na białą, niewypasana. Stworzenie stopniowej gradacji jest zabiegiem umożliwiającym konsumentom dobranie produktu do potrzeb.



Fotografia 6. Przykład ekspozycji szynek w sklepie (fot. S. Konopacka-Bąk)

Wpisuje się również w marketingową narrację, w której jednym z podstawowych walorów jest kreowanie historii na temat wyjątkowości produktu. Niezwykle ciekawy zabieg stanowi również gradacja kolorystyczna walorów jakościowych, która w połączeniu z teoriami na temat funkcjonowania kolorów w ikonosferze mogłaby stać się

ciekawym przedmiotem badań nad kulturą wizualną w przestrzeni promocji produktów, w tym również regionalnych.

Narracja w tym przypadku również napotyka szereg trudności, z którymi mierzy się bohater. Wśród nich należy wymienić fakt, że w przypadku masowej produkcji tych zwierząt cechują się one znacznie gorszymi osiągnięciami ekonomicznymi względem ras współczesnych. Rasy zachowawcze świń nie są tak efektywne jak rasy hodowane np. w Polsce. Oczywiście, w kreowaniu opowieści czynniki negatywne generują aspekty o charakterze pozytywnym – produkcja pozbawiona masowości



ponownie staje się wiążącym elementem w budowaniu wizerunku produktu czy wpisując się w np. w zachowanie bioróżnorodności. Problemem w przypadku hodowli świń jest również zagrożenie ze strony ASF, a z którym Hiszpanie, podobnie zresztą jak ma to miejsce w Polsce, muszą walczyć poprzez ściśle kontrole weterynaryjne i ubijanie chorych świń. Wprowadzają również badanie krwi u wszystkich zwierząt. Kładą duży nacisk na higienę na etapie hodowli, tuczu i produkcji. Kolejne problemy, które napotykają hodowcy to, m.in.: brak ubojni, brak punktów skupu, brak ekologicznych pasz, brak odpowiedniej infrastruktury dla ekologicznej produkcji zwierzęcej.

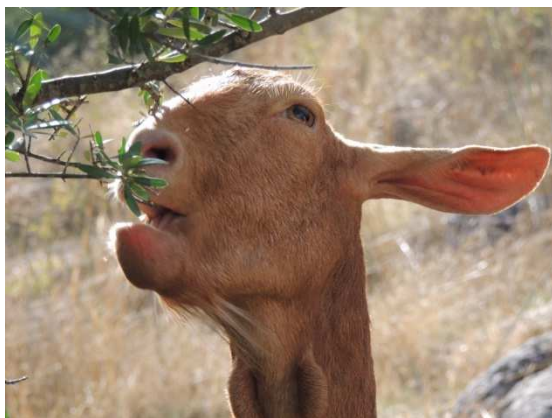
Motyw marketingu narracyjnego dotyczy również sposobu dojrzewania szynki. Opowieść o szynce ze świni iberyjskiej nie kończy się bowiem na *dehesie*, dobrostanie i żołądźiach. Mamy bowiem do czynienia z procesem, owianym tajemnicą – a ów sekret, stanowiący być może element związany z wyjątkowym smakiem produktu – jest przekazywany z pokolenia na pokolenie. Po uboju szynki są trzymane w soli morskiej. Następnie myje się je i suszy. Końcowy etap polega na dojrzewaniu i suszeniu mięsa, miesiącach wyczekiwania



Fotografia 7. Dojrzewające szynki (fot. S. Konopacka-Bąk)

na to, by mięso osiągnęło odpowiedni aromat i kruchość. Ta tajemnica jest elementem wzbudzającym w konsumentach ciekawość, wyzwalającym chęć poszukiwania nowych smaków.

Marketing budowany wokół produktów pochodzenia zwierzęcego z Andaluzji na przykładzie świní iberyjskich dotyczy również sposobu dystrybucji i prezentacji wyrobów. Szyunki eksponowane są na statywach, a do krojenia ich w cienkie, prześwitujące plastry używa się wyłącznie odpowiednich noży, co czynią wysoce wykwalifikowani sprzedawcy. Całość tego procesu nabywa charakteru ekskluzywności i sprawia, że nawet pomijając walor smakowe (które, co należy podkreślić omawiana szynka



Fotografia 8. Kozka malagijska (fot. S. Konopacka-Bąk)

posiada) towar jest prezentowany jako produkt o wysokiej jakości, zasługujący na to, by obchodzić się z nim wyjątkowo. W tym miejscu należy również wspomnieć i podkreślić, że w przypadku dystrybucji Hiszpanie mocno stawiają na współdziałanie. Przykład stanowi stowarzyszenie ASAJA z Kordoby, zrzeszające i dbające o interesy 5 tys. rolników czy też *Landaluz* z Sewilli, będące organizacją, skupiającą wokół siebie producentów żywności, zajmujące się promowaniem produktów regionalnych z Andaluzji na rynkach krajowych i europejskich. Wiele uwagi poświęca się promocji produktów lokalnych na targach i wydarzeniach o charakterze międzynarodowym.

Odpowiednią narracją pośród produktów pochodzenia zwierzęcego w Andaluzji naznaczono także kozę malagijską. Nie jest to jedyna rasa hodowana w Hiszpanii, jednakże stanowi rasę, uważaną za jedną z najbardziej mlecznych na świecie. W prowincji Malaga pogłowie kóz wynosi około 200 tys. Poza produkcją mleka koza jest hodowana również ze względu na mięso. Opowieść, podobnie, jak przypadku świní iberyjskich również zaczyna się na górzystych terenach. Kozy malagijskie wpisały się mocno w krajobraz górski Andaluzji. Ich koncepcja marketingowa oparta jest o wieloetapową promocję. Kozy wypasa się tradycyjnymi metodami – sztuka ta, podobnie, jak to miało miejsce w przypadku dojrzewającego mięsa świní iberyjskich, przekazywana jest z pokolenia na pokolenie.

Mocno też pielęgnuje się tradycje regionalne związane z tym zajęciem, czego potwierdzeniem jest chociażby Muzeum Kozy Malagijskiej w Casabermeja (nieopodal Malagi), czy też doroczne święta i festiwale na jej cześć. W centrum miasteczka ustawiono również pomnik kozy, z kolei wspomniane muzeum prowadzi, poza zadaniami związanymi z rozpowszechnianiem wiedzy na temat rasy, warsztaty dla dzieci, lekcje pokazowe, degustacje czy też wystawy.

Również podobnie, jak w przypadku świni iberyjskiej dostrzeżono potencjał dotyczący współdziałania. W tym celu *Cabrera*, czyli Hiszpańskie Stowarzyszenie Hodowców Kóz Malagijskich stworzyło system handlowy, pozwalający na dostrzeżenie potencjału nie tylko mleka koziego, ale również innych produktów pochodzących od kozy – uruchomiono wytwórnię sera oraz sieć kanałów dystrybucji do bezpośrednich odbiorców – restauracji, sklepów, hoteli.



Fotografia 9. Kozy malagijskie (fot. S. Konopacka-Bąk)



Fotografia 10. Kozka malagijska (fot. S. Konopacka-Bąk)

Marketing narracyjny, tworzony wokół produktów związanych z kozą malagijską jest ściśle związany z jej charakterystycznym wyglądem. Kozka jest umaszczona jednolicie w odcieniach rudawego blondu. Posiada poziomo ustawione uszy, nadające jej charakteru i pozwalające na identyfikację. Malaga stanowi jedną z najbardziej górzyskich prowincji Hiszpanii, co

ułatwia promowanie kozy jako produktu regionalnego. Promocja nie ogranicza się jednak wyłącznie do działań lokalnych, ponieważ dystrybucja mleka koziego dotyczy również np. Francji. Poza produktami mlecznymi, marketing obejmuje również produkty mięsne uzyskiwane z kozy. Co ciekawe, w Polsce koza, szczególnie w pierwszej połowie XX wieku była uznawana za symbol biedy. Obecnie produkcja krajowa kozich produktów mlecznych jest niewielka, niemniej jednak stale rośnie. Być może ze względu na wspomnianą na samym początku potrzebę dążenia do zrównoważonego rozwoju, produkty pochodzenia koziego stają się dobrem pożądanym, a rynek hiszpański pokazuje, że mogą stać się również cenionym produktem regionalnych, o charakterze ekskluzywnym. Temat ten powinien stać się impulsem do szerszej dysertacji.

Podsumowując, warto zauważyć, że umiejętnie prowadzony marketing narracyjny, budowanie charakterystycznej le-



Fotograf 1 a 10. Koza malagijska (fot. S. Konopacka-Bąk)

gandy dla produktów regionalnych pochodzenia zwierzęcego jest stosowany w Andaluzji. Być może nie są to działania zamierzone, niemniej jednak wyraźnie zarysowuje się legenda, która wpisuje się ściśle w inną, obraną strategię marketingową dla promocji tych produktów. Zainteresowanie rozpowszechnieniem produktów od tych ras jest, poza względami ekonomicznymi ściśle związane z ochroną i chęcią zachowania bioróżnorodności. Sielski i górzysty krajobraz Andaluzji oraz możliwość kontemplacji walorów natury przyciąga do siebie ludzi z całego świata, którzy czerpią z narracji, nabywając towary. Ale wspomniane powyżej produkty pochodzenia zwierzęcego to również wyroby, z którymi utożsamia się miejscowa ludność. Spełniają wszelkie wymogi produktów lokalnych i angażują mieszkańców regionu po pierwsze do współdziałania, a po drugie do rozwijania przedsiębiorczości lokalnej. Zainteresowanie produktami regionalnymi pochodzenia zwierzęcego może stanowić wspomnianą

już wcześniej zmianę wzorców konsumpcyjnych, stylu życia czy postawę konsumentów, ale może być również skutkiem dobrze opracowanej i wdrożonej w strategię produktu historii, pozwalającej na podniesienie konkurencyjności i której w sposób świadomy, z zainteresowaniem wysłuchujemy.

## **Literatura**

E. Mistewicz, 2011. Marketing narracyjny, Wydawnictwo Helion.

Kowalik I., Sikora T., 2007. Marketing produktów regionalnych, Marketing i Rynek, nr 9, s. 22-31.

W. Deluga, 2012. Marketing terytorialny jako sposób osiągnięcia przewagi konkurencyjnej przez jednostki osadnicze, Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Szczecińskiego. Ekonomiczne Problemy Usług nr 97, s. 325-341.

D. Horbaczewski, 2006. Filozoficzne źródła współczesnego pojmowania jakości”, „Problemy Jakości nr 10, s. 9-12.

<https://www.cabrama.com/>.

# **NARRATIVE MARKETING OF ANDALUSIAN CULTURAL REGIONAL VALUES AS A WAY OF ACHIEVING COMPETITIVE ADVANTAGE OF ANIMAL ORIGIN PRODUCTS**

## **Summary**

The purpose of this article is a synthetic and cohesive attempt to indicate the role of narrative marketing in relation to the cultural values of the region of Andalusia - one of Spain's regions – as a way to achieve competitive advantage of animal origin products, including Iberian ham and products from a Malaga goat. The article is an attempt to answer the question whether it is possible to effectively promote regional products based on modern marketing techniques.

***Key words:*** marketing, promotion, Malaga goat, Iberian pig, Andalusia, Spain, animal products, narrative marketing, storytelling

MONOGRAFIA:

*„Rozwiązania systemowe dla produkcji żywności o chronionych  
– nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym, w tym produktów  
regionalnych na przykładzie Hiszpanii i Polski”*

---

# **Żywność wysokiej jakości – unijne systemy jakości produktów tradycyjnych i regionalnych w Polsce i Hiszpanii**

**Maciej Oziembłowski<sup>1</sup>, Anna Marietta Salejda<sup>1</sup>,  
Wojciech Krawczyk<sup>2</sup>**

*<sup>1</sup> Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu,  
Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności*

*<sup>2</sup> Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy,  
Zakład Systemów i Środowiska Produkcji*

## **Wprowadzenie**

Współczesny konsument oczekuje, że kupowana żywność będzie nie tylko zaspokajać jego potrzeby odżywcze, ale także wносить wartość dodaną, sprzyjając jego dobrej kondycji zdrowotnej i podnosząc jakość życia. Tym samym, wraz ze zmianą nawyków żywieniowych konsumentów, na rynku żywności dostępnych jest coraz więcej produktów o wysokiej jakości, wpływających korzystnie na ich zdrowie i ogólne samopoczucie, otrzymanych z naturalnych, funkcjonalnych składników. Produkty tradycyjne i regionalne ze względu na swoją wyjątkową jakość, w tym zdrowotną, wpisują się w ten ogólnoswiatowy trend.

Specyficzny i pożądaný charakter żywności tradycyjnej i regionalnej wynika ze sposobu wytwarzania zgodnego z dziedzictwem kulturowym czy wykorzystania i wpływu naturalnych zasobów środowiska. Zarówno w Polsce, jak i innych krajach europejskich, produkty oraz potrawy otrzymane na ich bazie traktowane są jako dobro narodowe, często wykorzystywane w promocji turystycznej (Gulbicka, 2014). Wspólna Polityka

Rolna państw członkowskich Unii Europejskiej wspiera ochronę i promocję żywności regionalnej i tradycyjnej, ponieważ produkcja tego rodzaju żywności wpływa korzystnie na rozwój obszarów wiejskich poprzez zróżnicowanie zatrudnienia (stanowi nowe, pozarolnicze źródła utrzymania) oraz zwiększenie dochodów producentów rolnych. Działania te zwiększają również atrakcyjność terenów wiejskich, przyczyniając się do rozwoju agroturystyki i turystyki, tym samym ograniczając migrację ludności z obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania [1].

Konsumenci mogą sami ocenić wyjątkowe cechy sensoryczne żywności tradycyjnej i regionalnej, ale to właściwe oznakowanie tych produktów zapewnia o ich pochodzeniu czy tradycyjnej metodzie produkcji. Stąd jednym z podstawowych sposobów realizacji polityki jakości w Unii Europejskiej jest wyróżnianie tych wyrobów symbolami potwierdzającymi ich wysoką, unikalną jakość [1].

### **Unijne systemy jakości produktów tradycyjnych i regionalnych w świetle obowiązującego prawa**

Identyfikację i wybór produktów tradycyjnych i regionalnych ułatwia ich poprawne oznakowanie, wskazujące miejsce czy metody produkcji wyróżniające te wyroby spośród innych podobnych, tej samej kategorii, dostępnych na rynku. Dla tej specyficznej grupy produktów o wyjątkowej jakości opracowano trzy systemy jakości: gwarantowanych tradycyjnych specjalności, chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, których użycie reguluje rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343/1). Ustanowione systemy jakości „wskazują lub opisują produkty rolne charakteryzujące się cechami stanowiącymi wartość dodaną lub właściwościami stanowiącymi wartość dodaną, wynikającymi z metod produkcji rolnej lub przetwarzania wykorzystywanych przy ich wytwarzaniu albo wynikającymi z miejsca ich produkcji lub wprowadzenia do obrotu” (Dz. Urz. UE L 343/1).

Systemem chronionej nazwy pochodzenia (ChNP, ang. Protected Designation of Origin – PDO) obejmuje się produkty pochodzące z określonego miejsca, regionu lub w szczególnych przypadkach kraju, których jakość lub cechy charakterystyczne są w istotnej lub wyłącznej mierze zasługą szczególnego środowiska geograficznego, na które



składają się czynniki naturalne i ludzkie, oraz których wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym. Natomiast system chronionego oznaczenia geograficznego (ChOG, ang. Protected Geographical Indications - PGI) wskazuje nazwę produktu pochodzącego z określonego miejsca, regionu lub kraju; którego określona jakość, renoma lub inna cecha charakterystyczna w głównej mierze wynika z tego pochodzenia geograficznego oraz którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym. Ostatni z trzech systemów, tj. gwarantowana tradycja specjalności (GTS, ang. Traditional Speciality Guaranteed - TSG) dotyczy produktów rolnych lub środków spożywczych otrzymanych z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce lub wytworzonych z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane. Nazwę „tradycyjny” odnosi się tylko sposobu produkcji czy użytych składników będących w użyciu przez okres co najmniej 30 lat (Dz. Urz. UE L 343/1).

Zasady przygotowywania wniosków i rejestracji produktów w systemach jakości ChNP, ChOG, GTS w krajach Unii Europejskiej określono w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającym zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 (Dz. Urz. UE L 179/36). W Polsce, zgodnie z ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1168), wnioski do Komisji Europejskiej o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności rozpatrywane są przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

## **Symbol systemów jakości produktów tradycyjnych i regionalnych**

Zgodnie z treścią rozporządzenia nr 1151/2012 (Dz. UE L 343/1), system oznaczeń geograficznych dotyczący produktów rolnych i środków spożywczych i system gwarantowanych tradycyjnych specjalności mają zapewnić rolnikom i producentom odpowiedni zarobek ze sprzedaży produktów o specyficznych właściwościach i cechach lub sposobie wytwarzania. A także poprzez dostarczenie jasnych informacji na temat pochodzenia czy metod produkcji tych produktów, umożliwić konsumentom podejmowanie bardziej świadomych decyzji zakupowych. Wybór produktu

mają ułatwić symbole określone rozporządzeniem delegowanym komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych (Dz. UE L 179/17). Symbole chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności mają służyć popularyzacji zarejestrowanych produktów i mogą być stosowane w każdym z języków urzędowych Unii. Powinny być umieszczone na etykiecie w polu widzenia razem z zarejestrowaną nazwą produktu (Dz. Urz. UE L 343/1, L 179/36, Rys. 1.).



Rys. 1. Polskie (wyżej) i hiszpańskie (niżej) symbole chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności [2]

## Przykłady chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności w Polsce i Hiszpanii

Pierwsze hiszpańskie produkty regionalne zarejestrowane zostały w 1996 roku, zaś polskie w 2007 roku. Poniżej (Tabela 1) zestawiono ilościowo hiszpańskie i polskie produkty regionalne i tradycyjne zarejestrowane, opublikowane i złożone w systemie odpowiednio PDO/PGI oraz TSG.

Tab. 1. Zestawienie ilościowe hiszpańskich i polskich produktów regionalnych (PDO/PGI) i tradycyjnych (TSG) zarejestrowanych, opublikowanych i złożonych wniosków o ich rejestrację (opracowanie własne na podstawie [3])

System	Polskie produkty			Hiszpańskie produkty		
	zarejestrowane	opublikowane	złożone	zarejestrowane	opublikowane	złożone
PDO	9	0	1	102	2	12
PGI	23	0	1	90	0	15
TSG	10	0	0	4	0	0
Razem	42	0	2	196	2	17
Łącznie	44			215		

Według stanu na 11.10.2018 r. Polska zarejestrowała 42 produkty, zaś dodatkowe dwa mają status „złożone”. Hiszpania ma zarejestrowanych 196 produktów, dwa mają status „opublikowane”, natomiast 17 produktów jest na początku rejestracji posiadając status „złożone”. Jeśli dane te przeliczyć średniorocznie to Polska rejestrowała od 2007 roku ok. 4. produktów rocznie, zaś Hiszpania (od 1996) około 16 rocznie.

Tab. 2. Polskie i hiszpańskie produkty pochodzenia zwierzęcego zarejestrowane w systemach PDO, PGI i TSG (opracowanie własne na podstawie [3])

Klasy produktów	Polskie produkty			Hiszpańskie produkty		
	PDO	PGI	TSG	PDO	PGI	TSG
Mięso świeże i podroby	0	1	0	0	20	0
Produkty wytworzone na bazie mięsa	0	4	4	5	11	1
Sery	3	2	0	26	2	0
Inne pochodzenia zwierzęcego (miód)	2	3	0	5	1	1
Ryby, małże, skorupiaki	1	0	0	1	4	0
Razem	6	10	4	37	38	2
Łącznie	20			77		

W tabeli 2. Zestawiono ilościowo polskie i hiszpańskie produkty pochodzenia zwierzęcego zarejestrowane jako produkty regionalne (PDO/PGI) i tradycyjne (TSG). Natomiast poniżej przedstawiono ich nazwy z podziałem na klasy (rok rejestracji oraz system jakości podane są w nawiasach).

### **Mięso świeże i podroby**

#### **POLSKA:**

Jagnięcina podhalańska (PGI, 2012)

#### **HISZPANIA:**

Ternasco de Aragón (PGI, 1996)

Pollo y Capón del Prat (PGI, 1996)

Carne de Ávila (PGI, 1996)

Ternera Gallega (PGI, 1996)

Cordero Manchego (PGI, 1999)  
Lechazo de Castilla y León (PGI, 1999)  
Ternera de Extremadura (PGI, 2004)  
Carne de Cantabria (PGI, 2004)  
Ternera Asturiana (PGI, 2004)  
Carne de Vacuno del País Vasco / Euskal Okela (PGI, 2004)  
Ternera de Navarra / Nafarroako Aratxea (PGI, 2004)  
Carne de la Sierra de Guadarrama (PGI, 2004)  
Cordero de Navarra / Nafarroako Arkumea (PGI, 2008)  
Cordero de Extremadura (PGI, 2011)  
Cordero Segureño (PGI, 2013)  
Ternera de Aliste (PGI, 2016)  
Ternera de los Pirineos Catalanes / Vedella dels Pirineus (PGI, 2016)  
Gall del Penedès (PGI, 2016)  
Capón de Vilalba (PGI, 2017)  
Carne de Salamanca (PGI, 2018)

### **Produkty wytworzone na bazie mięsa**

#### **POLSKA:**

Kiełbasa lisiecka (PGI, 2010)  
Kiełbasa jałowcowa staropolska (TSG, 2011)  
Kiełbasa myśliwska staropolska (TSG, 2011)  
Kabanosy staropolskie (TSG, 2011)  
Krupnioki śląskie (PGI, 2016)  
Kiełbasa biała parzona wielkopolska (PGI, 2017)  
Kiełbasa piaszczańska (PGI, 2017)  
Kiełbasa krakowska sucha staropolska (TSG, 2018)

#### **HISZPANIA:**

Cecina de León (PGI, 1996)  
Sobrasada de Mallorca (PGI, 1996)  
Jamón de Teruel/Paleta de Teruel (PDO, 1996)  
Guijuelo (PDO, 1996)  
Dehesa de Extremadura (PDO, 1996)  
Jabugo (PDO, 1998)  
Jamón Serrano (TSG, 1999)  
Lacón Gallego (PGI, 2001)

Botillo del Bierzo (PGI, 2001)  
Salchichón de Vic / Llonganissa de Vic (PGI, 2001)  
Jamón de Trevélez (PGI, 2005)  
Chorizo Riojano (PGI, 2010)  
Los Pedroches (PDO, 2010)  
Chosco de Tineo (PGI, 2011)  
Chorizo de Cantimpalos (PGI, 2011)  
Jamón de Serón (PGI, 2014)  
Morcilla de Burgos (PGI, 2018)

## **Sery**

### **POLSKA:**

Bryndza Podhalańska (PDO, 2007)  
Oscypek (PDO, 2008)  
Wielkopolski ser smażony (PGI, 2009)  
Redykołka (PDO, 2009)  
Ser koryciński swojski (PGI, 2012)

### **HISZPANIA:**

Queso Manchego (PDO, 1996)  
Mahón-Menorca (PDO, 1996)  
Idiazabal (PDO, 1996)  
Quesucos de Liébana (PDO, 1996)  
Queso Zamorano (PDO, 1996)  
Queso Tetilla / Queixo Tetilla (PDO, 1996)  
Queso de La Serena (PDO, 1996)  
Picón Bejes-Tresviso (PDO, 1996)  
Cabrales (PDO, 1996)  
Queso Majorero (PDO, 1999)  
Queso de l'Alt Urgell y la Cerdanya (PDO, 2000)  
Queso de Murcia al vino (PDO, 2002)  
Queso de Murcia (PDO, 2002)  
Queso Palmero / Queso de la Palma (PDO, 2002)  
Roncal (PDO, 2003)  
Torta del Casar (PDO, 2003)  
Queso de Valdeón (PGI, 2004)  
Queso Ibores (PDO, 2005)

Queso Nata de Cantabria (PDO, 2007)  
Gamoneu / Gamonedo (PDO, 2008)  
Afuega'l Pitu (PDO, 2008)  
Cebreiro (PDO, 2008)  
San Simón da Costa (PDO, 2008)  
Arzúa-Ulloa (PDO, 2010)  
Queso de Flor de Guía / Queso de Media Flor de Guía (PDO, 2010)  
Queso Casín (PDO, 2011)  
Queso Camerano (PDO, 2012)  
Queso Los Beyos (PGI, 2013)

### **Inne pochodzenia zwierzęcego (miód, mleko)**

#### **POLSKA:**

Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (PGI, 2008)  
Miód kurpiowski (PGI, 2010)  
Podkarpacki miód spadziowy (PDO, 2010)  
Miód drahimski (PGI, 2011)  
Miód z Sejneńszczyzny / Łódzieszczyzny / Seinų / Lazdijų krašto medus (PDO, 2012)

#### **HISZPANIA:**

Miel de La Alcarria (PDO, 1996)  
Leche certificada de Granja (TSG, 2000)  
Miel de Granada (PDO, 2005)  
Miel de Galicia / Mel de Galicia (PGI, 2007)  
Miel de Tenerife (PDO, 2014)  
Miel de Liébana (PDO, 2016)  
Miel Villuercas-Ibores (PDO, 2017)

### **Ryby, małże, skorupiaki**

#### **POLSKA:**

Karp zatorski (PDO, 2011)

#### **HISZPANIA:**

Mejillón de Galicia / Mexillón de Galicia (PDO, 2007)  
Caballa de Andalucía (PGI, 2009)

Melva de Andalucia (PGI, 2009)  
Mojama de Barbate (PGI, 2015)  
Mojama de Isla Cristina (PGI, 2016)

## Charakterystyka wybranych polskich i hiszpańskich produktów pochodzenia zwierzęcego

Spośród licznej wymienionej powyżej listy hiszpańskich i polskich produktów pochodzenia zwierzęcego wybrano po dwa produkty, które scharakteryzowano poniżej.

### HISZPANIA

#### Chorizo de Cantimpalos (Dz. Urz. UE C 265/23)



---

Rys. 2. Znak graficzny Chorizo de Cantimpalos skomponowany wraz z logo unijnym PGI [4]

#### Opis produktu

Kiełbasa „Chorizo de Cantimpalos” jest sezonowanym produktem wędliniarskim wytwarzanym ze świeżego mięsa świń odmian ciężkich, z dodatkiem sol i papryki jako podstawowych składników, do których może być również dodany czosnek i oregano, poddawany procesowi suszenia i dojrzewana, przy czym ponad 40% tego procesu odbywa się w naturalnych suszarniach. Wyrób może być oferowany do sprzedaży w całości lub w grubych albo cienkich plasterkach.

#### Surowce

Mięso musi pochodzić od świń odmian ciężkich, ras białych, obu płci (samce muszą być wykastrowane), karmionych przez ostatnie trzy



miesiące przed ubojem jęczmieniem, pszenicą i żytem (w ilości co najmniej 75%), poddanych ubojowi w wieku 7–10 miesięcy, o masie (żywej) w granicach 115–175 kilogramów.

### Specyfika produktu

- użycie określonych części mięsa (z których usunięto włókniste części), pochodzące od świń hodowanych na diecie składającej się w co najmniej 75% ze zbóż (jęczmienia, pszenicy i żyta),
- niewielki rozmiar otworów w sitach używanych do mielenia,
- przed napełnianiem osłonek mieszaninę mięsa odkłada się do leżakowania, co umożliwia przenikanie się smaków mięsa i pozostałych składników (soli, papryki, czosnku itd.) przy jednoczesnym rozwoju flory bakteryjnej powodującej obniżenie wartości pH i ułatwiającej przeprowadzany później proces suszenia,
- co najmniej połowa ilości użytej papryki to Pimentón de La Vera (PDO).

Dzięki temu kiełbasa chorizo charakteryzuje się szczególnymi cechami, takimi jak: brak ścięgien, intensywna czerwona barwa, niewielkie kawałki przebarwionego tłuszczu, jędrna konsystencja i smak pozbawiony „ostrości”.



Fot. 1. Chorizo de Cantimpalos wraz ze znakiem graficznym [4]

### Szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu

Jakość kiełbasy „Chorizo de Cantimpalos” wynika ze starannego doboru części mięsa używanego do jej wytwarzania, faktu, że przed napełnianiem osłonek mieszaninę mięsa odkłada się do leżakowania, a także ze specjalnych warunków sezonowania i suszenia w obszarze geograficznym charakteryzującym się odpowiednią wysokością nad poziomem morza i bardzo niewielką liczbą mglistych dni w ciągu roku, co zapewnia uzyskanie bardzo dobrze wysezonowanego produktu.

Dzięki owej końcowej jakości kiełbasa chorizo zyskała renomę potwierdzaną w wielu źródłach historycznych i literackich od początku dwudziestego wieku, kiedy to na omawianym obszarze rozpoczęto wytwarzanie chorizo na skalę przemysłową.

### **Jamón de Teruel (Dz. Urz. UE C 234/17)**



Rys. 3. Znak graficzny Jamón de Teruel skomponowany wraz z logo unijnym PDO [5]

### Opis produktu

Sezonowane szynki i łopatki to produkty mięsne otrzymane poprzez poddanie kończyn tylnych i przednich świni procesom solenia, mycia, „odpoczywania”, sezonowania (suszenie i dojrzewanie) oraz leżakowania.

## Surowce

Zwierzęta zatwierdzone do produkcji sezonowanych szynek i łopatek objętych PDO pochodzą z krzyżówek następujących ras:

- ze strony matki: rasy Landrace, Large White lub ich krzyżówki,
- ze strony ojca: Duroc.

Nogi i łopatki do produkcji sezonowanych szynek i łopatek używa się wyłącznie ze świń urodzonych i tuczonych w gospodarstwach położonych w prowincji Teruel, poddanych ubojowi i rozbiorowi w zakładach znajdujących się na terenie tej samej prowincji.

Samce poddawane są kastracji przed ich przewiezieniem do gospodarstw prowadzących tucz, zaś samice nie są poddawane ubojowi w czasie rui.

Do produkcji suszonych szynek i łopatek objętych chronioną nazwą pochodzenia stosować można jedynie tusze wieprzowe, których masa przed schłodzeniem jest większa lub równa 86 kg, i w których grubość słoniny mierzona w odcinku lędźwiowym i w punkcie szczytowym tylnej nogi będzie większa niż 16 mm i mniejsza niż 45 mm.



Fot. 2. Jamón de Teruel wraz znakiem graficznym [6]

### Specyfika produktu

Następujące cechy jakościowe mięsa przeznaczonego do suszenia wyróżniają opisywany produkt spośród mu podobnych:

- nieznacznie wyższe pH i wolniejsze tempo rozkładu,
- ciemniejsza barwa,
- większa zdolność do zatrzymywania wody,
- większa soczystość,
- wyższa zawartość tłuszczu (większa zawartość procentowa tłuszczu międzymięśniowego),
- mniejszy stopień nasycenia tłuszczu,
- delikatniejsza konsystencja sprawiająca, że mięso jest bardziej miękkie (większa zawartość tłuszczu i soczystość),
- korzystne uwarunkowania do przechowywania i dojrzewania.

Produkt końcowy charakteryzuje się mniej słonym i wyraźnie „sezonowanym” smakiem.

### Szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu

Warunki geograficzne znajdują odzwierciedlenie w wyjątkowych właściwościach organoleptycznych produktu, wśród których wymienić można:

– delikatny smak wynikający z minimalnej zawartości soli otrzymanej dzięki stosowanej technice solenia, polegającej na wcieraniu suchej soli w mięso w bardzo niskich temperaturach i przez najkrótszy możliwy czas zapewniający odpowiednią zawartość soli,

– czerwoną barwę, w miejscu cięcia błyszczącą, z widocznym tłuszczem w tkance mięśniowej. Proces suszenia dostosowany jest do charakterystycznego chłodnego klimatu prowincji Teruel, o wilgotności względnej od niskiej do średniej, który umożliwia długie i zrównoważone suszenie,

– obróbkę na ostatnich etapach dojrzewania i sezonowania, która zwiększa aktywność enzymów proteolitycznych i lipolitycznych, sprawiając, że zapach, smak i konsystencja produktu są subtelniejsze i pełniejsze, zarówno w przypadku mięsa, jak i tłuszczu,

– tłuszcz o kremowej konsystencji, błyszczący, barwy biało-żółtawej, aromatyczny i przyjemny w smaku, na co wpływ mają: doskonały

genotyp s $\acute{w}$ in, osi $\acute{a}$ gnięty dzięki włączeniu do linii ojca zwierząt rasy Duroc, pasza o wysokiej zawartości zb $\acute{o}$ ż, którą karmione s $\acute{a}$  zwierzęta.

POLSKA

### **Kabanosy staropolskie (Dz. Urz. UE L 275/16)**

#### Opis produktu

„Kabanosy staropolskie” to długie, cienkie batony suszonej kiełbasy, odkręcone z jednej strony, równomiernie pomarszczone. Batony s $\acute{a}$  złożone na p $\acute{o$ ł a na zagięciu, w miejscu na którym były powieszzone, znajduje się wgłębienie. „Kabanosy staropolskie” cechuje wyraźnie wyczuwalny smak pieczonego, peklowanego mi $\acute{e}$ sa wieprzowego, a tak $\acute{z}$ e lekki posmak kminku, pieprzu i wędzenia.



Fot. 3. Kabanosy staropolskie

## Surowce

Wieprzowina klasy I o zawartości tłuszczu do 15% – 30 kg, wieprzowina klasy IIA o zawartości tłuszczu do 20% – 40 kg, wieprzowina klasy IIB o zawartości tłuszczu do 40% – 30 kg. Przyprawy (na 100 kg mięsa): pieprz naturalny – 0,15 kg, gałka muszkatołowa – 0,05 kg, kminek – 0,07 kg, cukier – 0,20 kg, inne dodatki: mieszanka peklująca – około 2 kg.

Żywienie nawiązuje do tuczu tłuszczowo-mięsnego. Celem jest wyprodukowanie świń o masie ciała do 120 kg, charakteryzujących się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego (powyżej 3%). Tucz opiera się na rasach należących do późno dojrzewających, co przy odpowiednim trybie tuczu pozwala uzyskać pożądaną zawartość tłuszczu śródmięśniowego. Rasy wykorzystywane do tuczu pozbawione są genu RN a gen RYR 1T występuje u 20% populacji. Tucz należy prowadzić w trzech fazach – I faza do około 60 kg, II faza do około 90 kg i III faza do 120 kg.

## Specyfika produktu

Specyficzny charakter „kabanosów” wynika z kilku charakterystycznych dla tego produktu cech:

- kruchości, soczystości i specyfiki mięsa,
- wyjątkowego smaku i zapachu,
- charakterystycznego, jednolitego kształtu.

## Szczególne cechy jakościowe

„Kabanosy” wyrabiane są z mięsa specjalnie tuczonych wieprzy nazywanych kiedyś „kabanami”. Określenie „kaban” pojawia się w poemacie „Pan Tadeusz” z 1834 r. Oznaczało początkowo dzika, wieprza, także konia, ale w XIX wieku stosowano je już powszechnie dla określenia dobrze odkarmionego, tłustego młodego wieprza. Wieprz był specjalnie tuczony, by w efekcie uzyskać delikatne i wykwintne mięso z wysokim stopniem przetłuszczenia śródmięśniowego nadającym wyrobom silny, specyficzny smak, soczystość i kruchość. Pochodną „kabanina” stało się również popularne w użyciu określenie „kabanina”, które oznacza zazwyczaj mięso wieprzowe.

Mięso świń chowanych z przeznaczeniem na kabanosy musi charakteryzować się zawartością tłuszczu śródmięśniowego przekraczającą 3%, tzw. marmurkowatością nadającą produktowi pożądaną kruchość, soczystość oraz doskonały smak. Użycie takiego mięsa zdecydowanie

wpływa na jakość ostatecznego produktu, jego specyficzny charakter i jest zgodne z tradycyjną metodą wytwarzania.

## **Krupnioki śląskie (Dz. Urz. UE C 67/17)**

### 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. „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.



Fot. 4. Pokrojone krupnioki śląskie (M. Oziębłowski)

## 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: mięso i maski z głów wieprzowe, 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. Do produkcji „krupnioków śląskich” stosuje się następujące dodatki i przyprawy: cebula świeża suszona, prażona lub smażona, sól warzona, pieprz czarny naturalny, mielony, majeranek, ziele angielskie, czosnek (nieobowiązkowo), pieprz ziołowy (nieobowiązkowo).

## Specyfika produktu

Cechy specyficzne „krupnioków śląskich” wynikają głównie z procesu produkcji na wskazanym obszarze geograficznym (woj. opolskie, śląskie oraz gmina Dziadowa Kłoda w woj. dolnośląskim), bazującym na umiejętnościach wytwórców potrafiących zarówno odpowiednio dobrać surowice, jak i przeprowadzić proces produkcyjny według optymalnych parametrów technologicznych. „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 innych produktów podobnych tego typu, ale również z umiejętności i doświadczenia wytwórców. „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.

## Szczególne cechy jakościowe

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 tradycyj-



nych produktów tej kategorii (75–80% surowców pochodzenia zwierzęcego dla pozostałych wyrobów), co udokumentowane jest w przepisach wewnętrznych nr 21 Centrali Przemysłu Mięsnego z 1964 r.

## **Podsumowanie**

Przedstawiona lista polskich i hiszpańskich produktów pochodzenia zwierzęcego zarejestrowanych w unijnym systemie żywności regionalnej (PDO/PGI) i tradycyjnej (TSG) nie jest listą zamkniętą. W najbliższych latach będzie ona prawdopodobnie liczyła coraz większą liczbę produktów. Wielu producentów, zwłaszcza w Polsce, dostrzega korzyści związane z certyfikacją ich produktów w silnych i dobrze rozpoznawalnych przez konsumentów systemach żywności regionalnej i tradycyjnej. Uzupełnieniem przedstawionej listy unijnej są również systemy krajowe, jak chociażby „Jakość Tradycja” w Polsce, które poszerzają wiedzę konsumentów na temat produktów wysokiej jakości na rynkach poszczególnych państw.

## Literatura

Dz. U. z 2017 r. poz. 1168. Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych.

Dz. Urz. UE C 67/17. Jednolity Dokument „Krupnioki Śląskie” Nr UE: PL-PGI-0005-01315 – 23.2.2015.

Dz. Urz. UE L 179/17. Rozporządzenie delegowane komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i dodatkowych przepisów przejściowych.

Dz. Urz. UE L 179/36. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiającym zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Dz. Urz. UE L 343/1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Dz. Urz. UE L 275/16. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) NR 1044/2011 z dnia 19 października 2011 r. rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę [Kabanosy (GTS)].

Dz. Urz. UE C 265/23. Jednolity dokument Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 „Chorizo De Cantimpalos” nr we: ES-PGI-0005-0632-17.07.2007.

Dz. Urz. UE C 234/17. Rozporządzenie Rady (We) nr 510/2006 „Jamón De Teruel” nr we: Es/117/0078/01.03.2005.

Gulbicka, B. (2014). Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa.

## **Źródła internetowe**

[1] <https://www.gov.pl/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1>, dostęp 27.09.2018 r.

[2] [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained\\_en#geographicalindications](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en#geographicalindications), dostęp 10.10.2018 r.

[3] <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=pl>, dostęp 11.10.2018 r.

[4] <http://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/food/products/product-detail/PRG2017732663.html?province=>, dostęp 11.10.2018 r.

[5] <http://www.aragonalimentos.es/directorio-empresarial/dop-jamon-deruel/>, dostęp 11.10.2018 r.

[6] <https://ecodeteruel.tv/el-jamon-de-teruel-y-el-vino-del-somontano-inician-una-importantisima-campana-de-promocion-conjunta>, dostęp 11.10.2018 r.

# HIGH QUALITY FOODS – EU QUALITY SCHEMES FOR TRADITIONAL AND REGIONAL PRODUCTS IN POLAND AND SPAIN

## Summary

The presented list of Polish and Spanish products of animal origin, registered in the EU schemes for regional (PDO/PGI) and traditional foods (TSG), is not exhausted. In the near future it will most probably include an increasing number of products. Many producers, especially in Poland, see advantages in the certification of their products in well-established schemes for regional and traditional foods that have a strong identity amongst consumers. The presented EU list is complemented by the national schemes, such as the “Quality Tradition” in Poland, which enrich the consumers’ knowledge of high quality products in the market of individual states.

**Key words:** high quality foods, EU quality schemes for regional products in Poland and Spain

MONOGRAFIA:

*„Rozwiązania systemowe dla produkcji żywności o chronionych – nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym, w tym produktów regionalnych na przykładzie Hiszpanii i Polski”*

---

## **Ochrona produktów żywnościowych tradycyjnych i regionalnych w Polsce i Hiszpanii**

**Elżbieta Sowula-Skrzyńska, Anna Borecka**

*Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy,  
Zakład Systemów i Środowiska Produkcji*

W państwach Unii Europejskiej coraz ważniejszą rolę odgrywa wytwarzanie, ochrona i promocja żywności o wysokich walorach jakościowych. Od 1992 roku [Dz. Urz. (WE) 1992, L 2081] działa unijny system Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Nazw Geograficznych i Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności [Tetwejer, 2010]. System ten oparty został na istniejących wcześniej rozwiązaniach krajowych stosowanych we Francji (system L'appellation d'origine contrôlée – AOC) oraz we Włoszech (Denominazione d'Origine Controllata – DOC).

Obecnie system ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych w Unii Europejskiej działa na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. *w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.*

Rozporządzenie to łączy rozwiązania dotychczas zapisane w rozporządzeniu Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. *w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych* będącymi gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami oraz w rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. *w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.* Obydwa rozporządzenia zostały uchylone. Także rozporządzenie wykonawcze, tj.

rozporządzenie Komisji (WE) nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami i rozporządzenie Komisji (WE) nr 1898/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw produktów rolnych i środków spożywczych zostały uchylone i zastąpione przez rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 664/2014 z 18 października 2013 r. *uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych.*

W artykule 1 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 określono jego cele:




1. Celem niniejszego rozporządzenia jest wspieranie producentów produktów rolnych i środków spożywczych w informowaniu kupujących i konsumentów o cechach produktów i środków spożywczych i związanej z nimi produkcji rolnej, by tym samym zapewnić:
    - a) uczciwą konkurencję – rolnikom i producentom produktów rolnych i środków spożywczych mających cechy i właściwości stanowiące wartość dodaną;
    - b) dostęp konsumentów do wiarygodnych informacji na temat tych produktów;
    - c) przestrzeganie praw własności intelektualnej;
    - d) integralność rynku wewnętrznego.
- Środki określone w niniejszym rozporządzeniu mają za zadanie wspierać działalność rolno-przetwórczą oraz systemy rolne związane z produktami wysokiej jakości, by przyczynić się w ten sposób do osiągnięcia celów polityki rozwoju obszarów wiejskich.
2. W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się systemy jakości, które stanowią podstawę do określania oraz – w stosownych przypadkach – ochrony nazw i określeń, które w szczególności wskazują lub opisują produkty rolne charakteryzujące się:
    - a) cechami stanowiącymi wartość dodaną lub

- b) właściwościami stanowiącymi wartość dodaną wynikającymi z metod produkcji rolnej lub przetwarzania wykorzystywanych przy ich wytwarzaniu albo wynikającymi z miejsca ich produkcji lub wprowadzenia do obrotu. [Dz. Urz. (WE) 2012, L 343/21].

Zadaniem rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych jest uproszczenie i ujednoczenie przepisów oraz skrócenie czasu trwania procedur rejestracji, przy zachowaniu dbałości o jakość rejestrowanych produktów i ochronę interesów producenta i konsumenta.

## **1. System ochrony produktów żywnościowych regionalnych i tradycyjnych**

Obecnie coraz wyraźniej zarysowują się nowe trendy konsumencie, jak etnocentryzm, kupowanie lokalnej żywności, ruch food miles (tzw. żywnośćo kilometry, czyli sprzeciw wobec transportu żywności na długich trasach), zakupy bezpośrednio od producenta, ekologizacja konsumpcji (rosnące zainteresowanie żywnością pochodzącą z ekologicznej produkcji) czy ograniczanie spożycia produktów pochodzenia zwierzęcego, będące przejawem dążenia do zrównoważonej konsumpcji. W reakcji na te procesy, a także aby podkreślić tożsamość kulturową Europy w strategii rozwoju rynku żywności w państwach członkowskich Unii Europejskiej, jednym z kluczowych założeń jest produkcja, ochrona i dostarczanie na rynek produktów żywnościowych wysokiej jakości [Rejman i in., 2015]. Szczególną rolę nadano produktom regionalnym i tradycyjnym, które po przejściu odpowiedniej procedury certyfikacyjnej potwierdzania ich wysokiej jakości, związanej z regionem produkcji lub tradycyjną metodą wytwarzania, mogą być znakowane jednym z trzech unijnych symboli:

<p><b>Chroniona Nazwa Pochodzenia – ChNP</b> (ang. Protected Designation of Origin – PDO)</p>	<p><b>Chronione Oznaczenie Geograficzne – ChOG</b> (ang. Protected Geographical Indication – PGI)</p>	<p><b>Gwarantowana Tradycyjna Specjalność – GTS</b> (ang. Traditional Speciality Guaranteed – TSG)</p>
		
<p><b>Denominación de Origen Protegida</b></p>	<p><b>Indicación Geográfica Protegida</b></p>	<p><b>Especificidad Tradicional Garantizada</b></p>

**Chroniona Nazwa Pochodzenia** (polskie oznaczenie CHNP; hiszp. Denominación de Origen Protegida – DOP; ang. – Protected Designation of Origin – PDO,) zgodnie z art. 5 pkt 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych to nazwa, którą 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 szczególnego środowiska geograficznego, na które składają się czynniki naturalne i ludzkie oraz
- c) którego wszystkie etapy produkcji odbywają się na określonym obszarze geograficznym.

**Chronione Oznaczenie Geograficzne** (polskie oznaczenie – CHOG; ang. Protected Geographical Indication– PGI) zgodnie z art. 5 pkt 2 rozporządzenia UE nr 1151/2012 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 oraz
- c) którego przynajmniej jeden etap produkcji odbywa się na tym określonym obszarze geograficznym.

W myśl art. 5 pkt 3 w/w rozporządzenia niezależnie od ust. 1 niektóre nazwy traktuje się jako nazwy pochodzenia, nawet jeżeli surowce do odnośnych produktów pochodzą z obszaru geograficznego większego lub różniącego się od określanego obszaru geograficznego, pod warunkiem, że:

- a) został określony obszar wytwarzania tych surowców,
- b) istnieją specjalne warunki wytwarzania tych surowców,
- c) istnieje system kontroli zapewniający przestrzeganie warunków, o których mowa w lit. b) oraz
- d) dana nazwa pochodzenia była uznawana za nazwę pochodzenia w kraju, z którego się wywodzi, przed dniem 1 maja 2004 r.

Na potrzeby niniejszego ustępu za surowce uznaje się wyłącznie żywe zwierzęta, mięso i mleko.

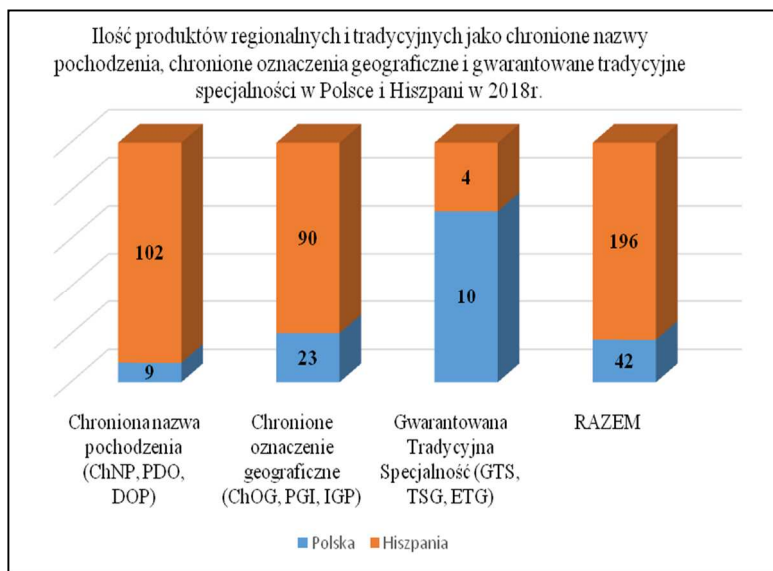
**Gwarantowana Tradycyjna Specjalność** (ang. Traditional Speciality Guaranteed – TSG; polskie oznaczenie – GTS). System ten ustanowiono w celu chronienia tradycyjnych metod produkcji i przepisów kulinarnych przez wspieranie producentów produktów tradycyjnych we wprowadzaniu tych produktów na rynek i informowaniu konsumentów o cechach tradycyjnych przepisów kulinarnych i produktów stanowiących wartość dodaną (art. 17 rozporządzenia nr 1151/2012).

W myśl art. 19 rozporządzenia nr 1151/2012 nazwa kwalifikuje się do zarejestrowania jako gwarantowana tradycyjna specjalność, jeżeli opisuje ona określony produkt lub środek spożywczy, który:

- a) otrzymano z zastosowaniem sposobu produkcji, przetwarzania lub składu odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego lub
- b) został wytworzony z surowców lub składników, które są tradycyjnie stosowane.

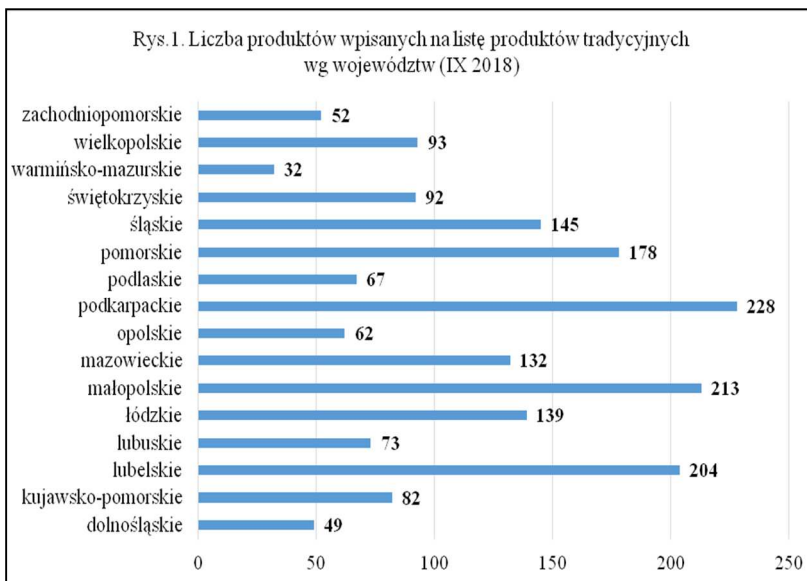
Aby nazwa mogła zostać zarejestrowana, jako gwarantowana tradycyjna specjalność musi ona:

- a) być tradycyjnie stosowana w odniesieniu do określonego produktu lub
- b) oznaczać tradycyjny lub specyficzny charakter danego produktu.



Źródło: Opracowanie na podstawie danych Komisji Europejskiej i Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Lista Produktów Tradycyjnych prowadzona jest przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Do chwili obecnej wpisano na nią 1841 produktów, które związane są z tożsamością społeczności lokalnych oraz stanowią element dziedzictwa kulturowego regionu, w którym są wytwarzane. Pod względem liczby wpisanych produktów na listę prym wiodzie województwo podkarpackie (228), małopolskie (213) i lubelskie (204). Najmniej produktów zarejestrowanych jest w województwie warmińsko-mazurskim (32; Rys. 1).



Źródło: <https://www.gov.pl/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>

Ewidencja Chronionej Nazwy Pochodzenia oraz Ochrona Oznaczenia Geograficznego jest klasyfikowana przez Komisję Europejską w różnych kategoriach. Należą do nich grupy produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Do pierwszej z nich zaliczyć można: świeże mięso (i podroby), produkty mięsne, sery, inne produkty pochodzenia zwierzęcego, świeże ryby i owoce morza. Do drugiej między innymi: owoce, warzywa i zboża, chleb, ciasta i inne wyroby piekarnicze, oliwy stołowe, piwa. Występują też kategorie łączące ze sobą wyroby roślinne i zwierzęce, np. grupa produktów pod nazwą oleje i tłuszcze, oliwa z oliwek.

Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne, Gwarantowana Tradycyjna Specjalność to europejskie oznaczenia przyznawane regionalnym produktom żywnościowym o wysokiej jakości. Znaki te promują regionalną żywność wysokiej jakości a także chronią producentów tradycyjnych produktów przed nieuczciwą konkurencją. Celem Europejskiego Programu Ochrony Produktów Regionalnych i Tradycyjnych jest również uświadomienie konsumentom, że kupują żywność wysokiej jakości, która jest wytwarzana tradycyjnymi metodami. Ponadto

promocja wyrobów regionalnych i tradycyjnych przyczynia się do zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, rozwoju agroturystyki oraz do ochrony dziedzictwa kulturowego wsi.

Prawo do używania znaku graficznego oraz zarejestrowanej nazwy pozwala na podkreślenie unikalności produktu i umożliwia konkurencję na rynku unijnym, dodatkowo produkt staje się rozpoznawalny dla konsumentów w Unii Europejskiej.

Komisja Europejska zarejestrowała dotychczas 42 polskie produkty regionalne i tradycyjne jako Chronione Nazwy Pochodzenia (CHNP), Chronione Oznaczenia Geograficzne (CHOG) i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (GTS). Na liście produktów regionalnych z unijnym certyfikatem znajdują się sery, wyroby piekarnicze, wyroby cukiernicze, kiełbasy, miody oraz owoce i warzywa:

- **2007** – bryndza podhalańska,
- **2008** – oscypek, rogal świętomarciński, miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich, staropolski miód pitny półtorak, staropolski miód pitny dwójniak, staropolski miód pitny trójniak, staropolski miód pitny czwórniak,
- **2009** – redykołka, wiśnia nadwiślanka, wielkopolski ser smażony, andruty kaliskie, truskawka kaszubska, olej rydzowy, piekaczewnik,
- **2010** – podkarpacki miód spadziowy, fasola korczyńska, miód kurpiowski, suska sechłońska, kiełbasa lisiecka, śliwka szydłowska, obwarzanek krakowski, jabłka łąckie,
- **2011** – karp zatorski, chleb prądnicki, kiełbasa myśliwska, kiełbasa jałowcowa, miód drahimski, fasola („Piękny Jaś”) z Doliny Dunajca, kołacz śląski/kołocz śląski, jabłka grójeckie, kabanosy,
- **2012** – fasola wrzawska, miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny, ser koryciński swojski, jagnięcina podhalańska,
- **2014** – cebularz lubelski,
- **2016** – krupnioki śląskie,
- **2017** – kiełbasa biała parzona wielkopolska, kiełbasa piaszczańska,
- **2018** – kiełbasa krakowska sucha staropolska, czosnek galicyjski.

W Polsce najliczniej reprezentowaną grupą produktów są produkty oznaczone znakiem Chronione Oznaczenie Geograficzne (CHOG). Według danych Komisji Europejskiej w Polsce jest ich 23. Są to głównie owoce i warzywa. Drugą kategorią produktów jest Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS), licząca 10 zewidencjonowanych przez Komisję Europejską pozycji. Chronioną Nazwą Pochodzenia (CHNP) oznaczonych jest 9 produktów tradycyjnych i regionalnych (tabela 1). Obecnie producenci dwóch produktów tradycyjnych tj. miodu spadziowego z Beskidu Wyspowego i podpiwku kujawskiego oczekują na rejestrację w bazie produktów chronionych.

Polski rynek produktów oznaczonych znakami unijnymi CHNP, CHOG i GTS jest niewielki. Produkty te dostępne są przede wszystkim przy okazji targów, festynów i festiwali. Świadomość społeczeństwa o produktach tradycyjnych i regionalnych jest również na niskim poziomie. Dlatego też potrzebne są kampanie reklamowe, które przybliżyłyby konsumentom walory tej żywności. Ceny sprzedaży tych produktów ze względu na pracochłonne metody produkcji i szczególne surowce są wyższe od cen produktów produkowanych metodami przemysłowymi na większą skalę. Jednak współcześni konsumenci przy wyborze produktów żywnościowych coraz częściej kierują się jakością, a nie ceną. Świadomość Polaków zmienia się i coraz więcej z nich jest w stanie dopłacić do produktu lepszej jakości. Sprzyja temu moda na zdrowie oraz większa liczba kampanii informacyjnych, które wpływają na decyzje zakupowe Polaków.

Tabela 1. Produkty zarejestrowane - wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności w Polsce (IX 2018)

Wyszczególnienie	Chronione Oznaczenie Geograficzne (CHOG)	Chroniona Nazwa Pochodzenia (CHNP)	Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)
Mięso świeże (i podroby)	1	-	-
Produkty wytwarzane na bazie mięsa	4	-	4
Sery	2	3	-
Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód, różne produkty mleczne z wyjątkiem masła, itp.)	3	2	4
Oleje, tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itp.)	-	-	1
Owoce, warzywa, zboża świeże lub przetworzone	7	3	-
Świeże ryby, małże, skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich	-	1	-
Chleb, ciasto, wyroby cukiernicze	6	-	1
RAZEM	23	9	10

Źródło: Opracowanie na podstawie danych Komisji Europejskiej

Hiszpania natomiast zajmuje trzecią lokatę w Unii Europejskiej pod względem ilości „Chronionych Produktów Wysokiej Jakości”. Wyprzedzają ją jedynie Włochy i Francja.

W przypadku żywności z oznaczeniami DOP/IGP/ETG w 2016 roku były to 193 pozycje (o dwie więcej niż w 2015), powierzchnia rolna upraw wyniosła 778 000 hektarów (o 4,3% więcej niż w 2015), zarejestrowano także 2,5 miliona sztuk bydła, co oznaczało 189 196 producentów

żywności i 3420 jednostek produkcyjnych. Wśród produktów z oznaczeniem DOP/IGP/ETG wyróżniają się szynki (1007 milionów euro, wzrost o 42% w porównaniu z 2015 r.), owoce (455 milionów euro, wzrost o 105%), sery (279 milionów, wzrost o 7%), mięso (218 milionów euro, wzrost o 6%), oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia (127 milionów euro, wzrost o 17%). Hiszpania swoje produkty z oznaczeniami DOP/IGP/ETG w 16% sprzedaje na rynkach zagranicznych, głównie w krajach UE. Łączną wartość sprzedaży wg danych z 2016 r. oszacowano na 2391 milionów euro, [[http://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/magrama/Paginas/2017/211217\\_calidaddiferenciad.aspx](http://www.lamoncloa.gob.es/serviciosdeprensa/notasprensa/magrama/Paginas/2017/211217_calidaddiferenciad.aspx)].

Wśród wszystkich zastrzeżonych produktów 102 to wyroby o Chronionej Nazwie Pochodzenia (DOP), pozostałe 90 są zewidencjonowane na liście jako Chronione Oznaczenie Geograficzne (IGP) a 4 jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (ETG). Najliczniej reprezentowaną grupą produktów spośród wszystkich kategorii są owoce, warzywa, zboża świeże lub przetworzone, łącznie chronionych jest 62 nazw, z tego 37 IGP a 25 jako DOP. Drugą pozycję zajmują oleje i tłuszcze (31) a trzecią sery (28; tabela 2). Według danych KE z IX 2018 Hiszpania oczekuje na rozpatrzenie 27 wniosków (DOP-12, IGP-15) dotyczących rejestracji produktów.

Tabela 2. Produkty zarejestrowane - wpisane przez Komisję Europejską do Rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia i Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz do Rejestru Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności w Hiszpanii (IX 2018)

Wyszczególnienie	Chronione Oznaczenie Geograficzne (IGP)	Chroniona Nazwa Pochodzenia (DOP)	Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (ETG)
Mięso świeże (i podroby)	20	-	-
Produkty wytwarzane na bazie mięsa	11	5	1
Sery	2	26	-
Inne produkty pochodzenia zwierzęcego (jaja, miód,	1	5	1

różne produkty mleczne z wyjątkiem masła itp.)			
Oleje, tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itp.)	-	31	-
Owoce, warzywa, zboża świeże lub przetworzone	37	25	-
Świeże ryby, małże, skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich	4	1	-
Inne produkty wymienione w załączniku I do traktatu (np. przyprawy)	-	8	-
Chleb, ciasto, wyroby cukiernicze	15	-	2
Koszelina (surowiec pochodzenia zwierzęcego)	-	1	-
<b>RAZEM</b>	<b>90</b>	<b>102</b>	<b>4</b>

*Źródło: Opracowanie na podstawie danych Komisji Europejskiej i Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych*

## **2. Wybrane systemy ochrony produktów żywnościowych wysokiej jakości**

Dzięki krajowemu systemowi ochrony produktów żywnościowych, rodzime produkty o szczególnej jakości nie będą chronione wyłącznie przez certyfikaty unijne. Produkty mogą otrzymać m.in. logo **PQS**, **QMP**, **QAFP** czy „Jakość Tradycja”, a także znaki regionalne, o które ubiegają się producenci produktów rolnych i środków spożywczych lub napojów spirytusowych, gdy spełnią warunki zawarte w regulaminie znaku.

Krajowe systemy jakości żywności są uznawane stosownie do art. 15 ust. 2 Ustawy z dnia 20 lutego 2015 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 (Dz. U. z 2015, poz. 349).



## A. Krajowe znaki jakości



**PQS. System Jakości Wieprzowiny - PQS (Pork Quality System)** został opracowany przez Polski Związek Hodowców Trzody Chlewnej "POL SUS" oraz Związek "Polskie Mięso" w celu możliwości wytwarzania wysokiej jakości mięsa wieprzowego. System bazuje przede wszystkim na wykorzystaniu odpowiednich ras świń i określonych zasadach żywienia. Obejmuje etap produkcji pierwotnej, czyli hodowlę i chów oraz obrót przedubojowy wraz z przetwórstwem. Opracowane dla Systemu PQS standardy postępowania na każdym z tych etapów wpływają na końcową jakość produktu i gwarantują uzyskanie mięsa wieprzowego o szczególnej, wysokiej jakości.



**System Jakości Wołowiny - QMP (Quality Meat Program)** zwraca szczególną uwagę na dobrostan zwierząt, ochronę środowiska oraz wspieranie produkcji bezpiecznej i dobrej jakości wołowiny kulinarnej.

Standardy Systemu QMP dotyczą całego procesu produkcji mięsa wołowego, począwszy od hodowli do uzyskania gotowego produktu. System zwraca szczególną uwagę na dobór ras bydła na najlepsze mięso oraz staranny proces pakowania i znakowania. Dzięki zachowaniu i przestrzeganiu założonych zasad, dostarczana klientowi wołowina z certyfikatem QMP charakteryzuje się kruchością, soczystością, powtarzalną smakowitością, niezależnie od regionu, z którego pochodzi.



**System Gwarantowanej Jakości Żywności - QAFF (Quality Assurance for Food Products)** zwraca szczególną uwagę na dobrostan zwierząt, ochronę środowiska, zdrowie konsumentów i jakość mięsa.

System ten kładzie szczególny nacisk na zagadnienia: zabezpieczenia produkcji wysokiej jakości żywca poprzez stałą opiekę weterynaryjną, przestrzegania zasad dobrostanu zwierząt, utrzymywania w procesie produkcji wysokiej higieny

pracy ludzi i urządzeń technicznych. Dzięki temu wyroby oznakowane etykietą QAFP są dobrej jakości i bezpieczne zdrowotnie. Spełnienie kryteriów systemu QAFP potwierdza zachowanie jakości i bezpieczeństwa w każdym z ogniw łańcucha żywnościowego. Każdy segment łańcucha produkcji musi spełnić wszystkie oczekiwania jakościowe związane z bezpieczeństwem zdrowotnym konsumentów i wysoką jakością kulinarną mięsa.



### System „Jakość Tradycja”

W celu ochrony produktów regionalnych i lokalnych w Polsce Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi decyzją z 12 czerwca 2007 r. zgodnie z art. 4, ust. 1, pkt 4 ustawy z dnia 7 marca 2007 r. o wspieraniu rozwoju obszarów wiejskich z udziałem środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich (Dz.U. nr 64, poz. 427) uznał system *Jakość Tradycja* za krajowy system jakości

żywności służący wyróżnianiu produktów żywnościowych wysokiej jakości z uwzględnieniem produktów tradycyjnych.

## B. Regionalne znaki jakości



Województwo Małopolskie jako pierwsze w Polsce przyjęło znak graficzny przyznawany małopolskim produktom tradycyjnym. Możliwość korzystania ze znaku „Produkt Tradycyjny z Małopolski” mają wyroby wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych prowadzoną przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi przy udziale marszałków województw. Znakowanie produktów pozwoli na

ich identyfikację wśród innych dostępnych na rynku. Świadczy również o ich wyjątkowości. Znakiem „Produkt tradycyjny z Małopolski” może się już posługiwać 11 małopolskich produktów tradycyjnych i są to: precelek krakowski, kiełbasa lisiecka, oscypek, bryndza podhalańska, żentycyca, bundz/bunc, redykołka, śliwowica łącka, chleb prądnicki, sól wielicka, jabłka łąckie, [[www.malopolska.pl/aktualnosci/srodowisko/produkt-tradycyjny-z-malopolski](http://www.malopolska.pl/aktualnosci/srodowisko/produkt-tradycyjny-z-malopolski)].

Coraz ważniejsze dla europejskich regionów staje się promowanie i rozwój ich regionalnej specyfiki. Przykładem może być powstała w 1995 r. w Szwecji Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne (European Network of Regional Culinary Heritage), zrzeszająca regiony ze Szwecji, Danii, Norwegii, Łotwy, Litwy, Niemiec, Hiszpanii i Polski. Ich wspólnym celem jest rozwój regionów w tych krajach przez promocję lokalnej i regionalnej żywności.



Do Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarne przystąpiło w 2004 r. jako pierwsze w Polsce województwo warmińsko-mazurskie, a pełne członkostwo uzyskało rok później pod nazwą „Dziedzictwo Kulinarne Warmia Mazury Powiśle”. Producenci surowców w rolnictwie, ogrodnicy, przedsiębiorstwa rybackie powinni sprzedawać produkty żywnościowe, które sami wyprodukowali lub zostały wyprodukowane przez inne przedsiębiorstwa z regionu Warmii, Mazur i Powiśla, z którymi współpracują. Muszą oni ponadto zdobyć wiedzę, aby opisać klientom, jak te produkty zostały wytworzone i skąd pochodzą surowce do ich produkcji [Gulbicka, 2014].

### **3. System ochrony produktów żywnościowych pozyskanych od ras lokalnych w Polsce i Hiszpanii.**

Obecnie zachowanie bioróżnorodności zwierząt gospodarskich i zapewnienie im odpowiedniego dobrostanu wymaga międzynarodowego konsensusu, dotyczącego nie tylko metod prowadzenia ochrony ich zasobów genetycznych, ale przede wszystkim zrównoważonego użytkowania i zarządzania tymi zasobami dla zapewnienia globalnego bezpieczeństwa żywnościowego i poprawy diety człowieka.



Optymalne wykorzystanie zasobów ras rodzimych dobrze przystosowanych do tradycyjnych warunków utrzymania i żywienia ma duże znaczenie dla ekonomicznych podstaw funkcjonowania gospodarstw rolniczych. Duże znaczenie ma również promocja wysokiej przydatności technologicznej, walorów odżywczych i prozdrowotnych surowców oraz produktów pozyskiwanych od lokalnych ras bydła, świń i owiec.

W Hiszpanii rasy rodzime zwierząt gospodarskich podlegają szczególnej ochronie ze strony administracji publicznej, nie tylko jako części dziedzictwa genetycznego zwierząt, ale również dlatego, że są powszechnie utrzymywane, co ma korzystne konsekwencje dla środowiska [BOE; núm. 176/2013].

W szczególowy sposób system ochrony ras lokalnych w Hiszpanii przedstawia Dekret Królewski 505/2013 z 28 czerwca, który reguluje korzystanie z logo „Autochtoniczna rasa” w produktach pochodzenia zwierzęcego [Real Decreto 505/2013]. Opracowane logo jest częścią planu rozwoju Krajowego Programu Ochrony, Doskonalenia i Promocji Ras Zwierząt Gospodarskich. Może być stosowane do wszystkich produktów świeżych i przetworzonych ze zwierząt ras lokalnych: mięsa, mleka, jaj, produktów pochodnych, a nawet produktów nieżywnościowych, takich jak wełna. Znak „Raza Autóctona” może być używany wraz z innymi znakami chroniącymi produkty tradycyjne jak: CHNP, CHOG, GTS czy produkty ekologiczne.

W użyciu istnieje ogólne logo dla wszystkich gatunków i produktów oraz specjalne logo dla każdego gatunku na potrzeby marketingu, któremu towarzyszyć będzie nazwa rasy.



Podobnie jak w Hiszpanii również w Polsce, w Instytucie Zootechniki PIB w ramach projektu BIOSTRATEG II pt. „Kierunki wykorzystania oraz ochrona zasobów genetycznych zwierząt w warunkach zrównoważonego rozwoju” opracowywane jest **Logo Polskie Rasy Rodzime**.

Nie jest to system jakości w rozumieniu regulacji UE, ale spełnia podobne wymogi. W założeniu logo to będzie promować na rynkach lokalnych produkty danej polskiej rasy rodzimej utrzymywanej w tradycyjnych (naturalnych) systemach utrzymania i żywienia. Głównym celem wykorzystywania logo dla producentów ras rodzimych

jest upowszechnienie i podniesienie świadomości społeczeństwa na temat roli i znaczenia ras rodzimych jako ważnej części naszego dziedzictwa narodowego. Poprzez promocję produktu podkreślamy znaczenie polskich ras rodzimych, ich wartość historyczną, społeczno-kulturową, rolę jaką odgrywają w odnowie środowiska i krajobrazu oraz nieoceniony potencjał, jaki stanowi ich zasób genetyczny” [Krupiński i in., 2017].



## Literatura

BOE; núm. 176, de 24 de julio de 2013, páginas 54321 a 54328 (8 págs.)  
- [https://www.boe.es/diario\\_boe/txt.php?id=BOE-A-2013-8048](https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2013-8048).

Gulbicka Bożena, (2014). Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. IE-RiGŻ Warszawa, s. 49.

Krupiński Jędrzej, Paweł Radomski, Piotr Moskała, Piotr M. Mikosz, Krzysztof Paleczny (2017). Certyfikacja surowców i produktów ras rodzimych. Wiadomości Zootechniczne, R. LV (2017), 5: 210-218.

Rejman Krystyna, Halicka Ewa, Nagalska Hanna, (2015). Szanse polskiego rynku żywności tradycyjnej i regionalnej a zachowania konsumentów. Wieś i Rolnictwo, 3 (168): 117-132.

Tetwejer Urszula (2010). Znaczenie systemu ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych oraz artykułów spożywczych w Unii Europejskiej. Roczniki Naukowe SERiA t. XII z. 1; s. 230-234.

Real Decreto 505/2013, de 28 de junio, por el que se regula el uso del logotipo "raza autóctona" en los productos de origen animal.

Rozporządzenie Rady (EWG) Nr 2081/92 z 14 lipca 1992 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych oraz nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. (WE) 1992, L 2081).

Rozporządzenie Rady (WE) nr 509/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będącymi gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych.

Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (WE) nr 1898/2006, określającym szczegółowe zasady ochrony w sprawie oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1216/2007 z dnia 18 października 2007 r. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1151/2012; z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. (WE) 2012, L 343/21).

Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) NR 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w odniesieniu do ustanowienia symboli unijnych dotyczących chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności oraz w odniesieniu do niektórych zasad dotyczących pochodzenia paszy i surowców, niektórych przepisów proceduralnych i niektórych dodatkowych przepisów przejściowych.

[www.malopolska.pl/aktualnosci/srodowisko/produkt-tradycyjny-z-malopolski](http://www.malopolska.pl/aktualnosci/srodowisko/produkt-tradycyjny-z-malopolski).

[www.gov.pl/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12](http://www.gov.pl/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12).

# PROTECTION OF TRADITIONAL AND REGIONAL FOOD PRODUCTS IN POLAND AND SPAIN

## Summary

The main purpose of the article was to present the major schemes for protection of traditional and regional food products found in Poland and Spain.

The European Union, including Poland, in an effort to counteract the distribution of poor quality foods and to present the cultural identity of regions and even countries, has introduced a scheme for the protection of traditional and regional products, drawing on the example of France.

The systems for certifying and labeling agri-food products, show specific characteristics resulting from the uniqueness of a region or culinary heritage (recipes handed down from generation to generation). The European Scheme for Protected Designations of Origin (PDO), Protected Geographical Indications (PGI) and Traditional Specialities Guaranteed (TSG), as well as the system for labeling products from Polish native breeds, promotes traditional and regional products while offering a chance for Polish producers to make their presence felt on the European Union markets.

**Key words:** agri-food products, labeling systems, regional products in Poland and Spain





MONOGRAFIA:

*„Rozwiązania systemowe dla produkcji żywności o chronionych  
– nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym, w tym produktów  
regionalnych na przykładzie Hiszpanii i Polski”*

---

## **Systemy produkcji i jakość mięsa króliczego**

**Dorota Kowalska**

*Institut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy,  
Zakład Hodowli Drobego Inwentarza*

W ostatnich latach społeczeństwa krajów wysoko rozwiniętych, w tym także i Polski, coraz więcej uwagi przywiązują do sposobu odżywiania się. Po okresie nadmiernej konsumpcji żywności ogółem, czy spożywania niedostosowanych do potrzeb organizmu ilości składników odżywczych prowadzących do szeregu chorób dietozależnych, konsumenci coraz częściej kierują się w stronę działań prozdrowotnych (Babicz-Zielińska i Zabrocki, 2007; Migdał, 2007, za Pomianowski i in. 2015). W Polsce największe zmiany dotyczą rynku mięsa i jego przetworów, znacznie bowiem spadło spożycie wołowiny z obawy przed „chorobą wściekłych krów”, przypadek wystąpienia H5N1 – „ptasiej grypy”, spowodował czasowe obniżenie zapotrzebowania na mięso drobiowe. Obecnie spada spożycie wieprzowiny z racji afrykańskiego pomoru świń. Dodatkowo, na wahania popytu na mięso wpływały również inne „afery mięsne”, chociażby wykrycie dioksyn w mięsie kurcząt czy soli „drogowej” w przetworach mięsnych (Salejda i in., 2013).

Obawa i strach przed chorobami czy uszczerbkiem na zdrowiu, a także chęć zmiany diety spowodowały, że wielu konsumentów zaczęło poszukiwać alternatywnych źródeł pozyskiwania mięsa. Jednym z nich wydaje się być hodowla królików.

W Polsce nigdy nie było tradycji spożywania mięsa króliczego, jednak w ostatnich latach znajduje ono coraz szersze grono odbiorców. Dane

z 2009 r. wskazują, że statystyczny Polak spożywał od 0,4 do 0,5 kg/rok mięsa króliczego, w 2017 r. jego spożycie wzrosło do 1,2 kg. Na świecie najwyższe spożycie mięsa króliczego w kg per capita (ok. 5,0-6,0 kg) notowane jest w regionie Morza Śródziemnego (Algieria, Cypr, Egipt, Francja, Włochy, Malta, Portugalia i Hiszpania) oraz w niektórych krajach środkowoeuropejskich (Belgia, Republika Czeska, Niemcy i Luksemburg). Najmniejsze spożycie dotyczy półkuli zachodniej, gdzie jest to jedno z gatunków mięs traktowanych marginalnie. Oficjalne dane UE na temat konsumpcji mięsa króliczego wskazują, że jego spożycie waha się w granicach 2,8-3% wśród wszystkich spożywanych mięs, rocznie ubija się około 340 mln królików (<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=//EP//NONSGML+AMD+A8-2017-0011+001-001+DOC+PDF+V0//PL>).

Światowa produkcja mięsa króliczego wynosi około 1,4 mln ton. Największym producentem tego surowca jest Azja (75,3%), drugim co do wielkości regionem produkcji jest Europa (21,3%), następnie Afryka (7,1%) i Ameryka (1,2%) (FAOSTAT, 2018). Biorąc pod uwagę poszczególne państwa, największym producentem tego mięsa są Chiny (849,150 t/rok), następnie Koreańska Republika Ludowo-Demokratyczna (172 280 t/rok), Egipt (65 602 t rocznie), Włochy (54,397 t rocznie), Hiszpania (50,552 t/rok) i Francja (48 396 t/rok). Ubój królików przeprowadzony we Włoszech, Hiszpanii i Francji stanowi 80% europejskiej produkcji. Z kolei Portugalia, Węgry i Polska dostarczają 20% tego surowca (Składanowska-Baryza, 2017). Główne kraje importujące to: Niemcy (5427 t), Belgia (4825 t), Rosja (3305 t) i Portugalia (3103 t), natomiast Hiszpania (5624 t), Belgia (5559 t), Francja (5272 t) i Węgry (4881 t) to cztery największe europejskie kraje eksportujące (FAOSTAT, 2018). W polskich ubojniach ubija się rocznie około 700 tys. królików, nie ma natomiast danych dotyczących uboju w gospodarstwach indywidualnych na potrzeby własne lub do sprzedaży bezpośredniej. Mięso pochodzące z uboju jest w 95% eksportowane do krajów UE głównie do Estonii (68%), Niemiec (20%), na Węgry (10%) i do Francji (2%).

W krajach Europy Zachodniej mięso królicze stanowi ważny element diety, a wieloletnia tradycja jego spożywania spowodowała dynamiczny rozwój tej produkcji (Kowalska, 2016).

Najwcześniejsze doniesienia o współistnieniu ludzi i królików pochodzą od Fenicjan. Kiedy przed około 3 tys. lat odkryli oni Półwysep Iberyjski, zaskoczyło ich mnóstwo kopców i nor, którymi pokryta była ta

ziemia. Ponieważ mieszkające w nich zwierzęta były podobne do znanych im góralek (*Hyracoidea* – rząd ssaków łożyskowych, do których zaliczana jest tylko jedna rodzina, góralowate), nazwali ten kraj *I-shepam-im*, co w wolnym tłumaczeniu oznacza „kraj góralów”. Błędnie użyta fenicka nazwa królika stała się podstawą łacińskiej nazwy prowincji rzymskiej – Hispanii. To Fenicjanie odkryli, że mięso królików jest smaczne, oni również odpowiadają za rozprzestrzenienie ich po całej Europie i Azji. Fenicy żeglarze zabierali bowiem, żywe zwierzęta na statki, pozostawiając je na mijanych wyspach, gdzie szybko się rozmnażały. Dzięki temu mogli w drodze powrotnej odławiać je w celu pozyskania świeżego mięsa. W Hiszpanii do dziś chów i hodowla królików stanowią ważny dział gospodarki. Początkowo hodowla królików skupiała się w północno-wschodniej części kraju, głównie w Katalonii, Aragonii oraz Galicji. Obecnie duże fermy hodowlane pojawiły się również w innych rejonach, a produkcja tego surowca zaczęła mieć wymiar wielkotowarowy.

Jeżeli chodzi o Polskę to trudno jednoznacznie określić, kiedy zaczęto hodować króliki i spożywać ich mięso. Jak podają źródła historyczne, średniowieczni zakonnicy uważali płody królicze za coś pośredniego między jajkiem a rybą, tak więc mogły być one spożywane nawet w okresie wielkiego postu. Polska w tym okresie była jednym z krajów o najdłużej trwających postach, wymuszonych zarówno przez duchowieństwo, jak i władzę świecką. Nie mamy jednak potwierdzenia, że polscy duchowni spożywali właśnie ten gatunek mięsa. To, że królik był przez nich jednak znany, świadczą wizerunki tych zwierząt często umieszczone na nagrobkach jako symbol przemijania. Wiązało się to z przekonaniem o ich krótkim żywocie. W późniejszym okresie pojawiają się wzmianki o spożywaniu tego mięsa na dworach królewskich, choćby przy okazji uczty wydanej w 1518 r. z okazji ślubu Bony *per procura* z Zygmuntem Starym. Jednak z całą pewnością możemy powiedzieć, że mniej więcej do końca XVII wieku mięso królicze nie znalazło uznania w wyższych warstwach społecznych Polski, pojawiało się natomiast na stołach biedniejszych, zastępując w świątecznym rosole kury i gęsi trafiające do garnka bogatych.

Króliki tak naprawdę pojawiły się na polskich stołach dopiero wraz z dynastią Sasów, kiedy na terenie obecnej „Królikarni” w Warszawie założono zwierzyniec, gdzie trzymane króliki były celem podczas królewskich polowań.

O ukierunkowanej hodowli możemy jednak mówić dopiero po okresie II wojny światowej, kiedy to zaczęło powstawać wiele gospodarstw nastawionych na produkcję żywca króliczego, początkowo małych produkujących na własne zaopatrzenie, później większych rozprowadzających zarówno materiał hodowlany jak i odstawiających zwierzęta do ubojni. Z kolei wzrost zainteresowania tą produkcją w ostatnim dziesięcioleciu wynika przede wszystkim ze wzmożonego popytu na ten rodzaj mięsa na rynkach europejskich. Mimo, jak wspomniano wcześniej braku tradycji spożywania mięsa króliczego, zaczynamy być zaliczani do czołowych producentów królików mięsnych w Europie. Niestety, niemal całość pozyskiwanego surowca jak dotąd kierowana jest głównie na eksport, z kolei w naszych sklepach pojawia się królik pochodzący z Chin, Niemiec czy Francji.

Można sądzić, że wzrastające spożycie tego gatunku mięsa w Polsce, o czym wspomniano wyżej, związane jest obecnie z lansowanym na świecie modelem zdrowego żywienia. Ciągły wzrost zapadalności na choroby cywilizacyjne, w dużej mierze wpłynął na zmianę sposobu odżywiania się i poszukiwania mięs dietetycznych o niskiej zawartości cholesterolu i korzystnym składzie wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Obok atrakcyjności sensorycznej środka spożywczego ważne stały się też wartości odżywcze, o których decyduje nie tylko ilość zawartego w mięsie białka, lecz jego jakość i biologiczna przyswajalność. Coraz bardziej na rynku krajowym doceniane są zatem wyroby regionalne, wyrabiane według starych, ściśle określonych receptur i dostępne w ograniczonym zakresie.

Polskie społeczeństwo zaczęło coraz bardziej cenić gospodarstwa ekologiczne i oferowane przez nie produkty. Ostatnie lata charakteryzują się stałą dynamiką wzrostu powierzchni użytkowanej i liczby gospodarstw ekologicznych. Rozwój sektora rolnictwa ekologicznego znajduje również odzwierciedlenie w liczbie przetwórci, jak i dostępnym na rynku asortymencie produktów ekologicznych. Według najnowszych danych w Polsce mamy 23 375 producentów ekologicznych, w tym 22 435 producentów rolnych. Najwięcej jest ich w województwach warmińsko-mazurskim, podlaskim i zachodniopomorskim ([www.podkarpackie/rolnictwo-ekologiczne-w-polsce-w-raporcie-2017-ilu-mamy-producentow/ar/12546748](http://www.podkarpackie/rolnictwo-ekologiczne-w-polsce-w-raporcie-2017-ilu-mamy-producentow/ar/12546748)).

W gospodarstwach tych obok innych zwierząt hodowane są również króliki. W większości są to zwierzęta bezrasowe, jednak coraz częściej wykorzystuje się jedyną zachowaną rodzimą rasę królików – popielniańskie białe, która jak wskazują badania najlepiej sprawdza się w tego typu gospodarstwach. Króliki te zostały objęte oceną wartości użytkowej i hodowlanej w 1989 r., kiedy to ówczesne Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej zatwierdziło wzorzec oceny tej rasy. Z racji małej liczebności, ale również ze względu na fakt, że wszystkie cechy produkcyjne krzyżówek z użyciem tych królików charakteryzowały się dużo lepszymi parametrami niż rasy wyjściowe, w 2000 r. włączono je do programu ochrony zasobów genetycznych zwierząt (Gebler, Jezierski; 1997).

Prace nad wytworzeniem tej rasy rozpoczęły się w 1950 r. w Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Zootechniki w Chorzelowie i prowadzone były przez prof. Kamińskiego. Dalsze badania prowadzono w Zakładzie Doświadczalnym Polskiej Akademii Nauk w Popielnie stąd też wywodzi się nazwa tej rasy. Celem pracy hodowlanej było utworzenie rasy charakteryzującej się większą masą ciała, szybszym tempem wzrostu, większą płodnością i plennością.

Materiał wyjściowy, nad którym rozpoczęto prace hodowlane stanowiły króliki polskie albinotyczne zakupione na targu w Myślenicach. Średnia masa ciała tych zwierząt wynosiła 2,5 kg, dlatego też w celu jej powiększenia przekrzyżowano je jednorazowo królikami rasy belgijski olbrzym szary. Stosowano heterospermię, kryjąc samicę kolejno dwoma samcami. W wyniku tego uzyskano pokolenie mieszańców o szarej barwie okrywy włosowej, które kojarzono między sobą. W pokoleniu drugim mieszańców oprócz osobników szaro umaszczonych uzyskano także króliki o albinotycznej barwie okrywy włosowej, na których oparto dalsze prace hodowlane. Rozpoczęto krzyżowanie mieszańców albinotycznych między sobą. Mioty ograniczano do 2 sztuk, aby zapewnić lepszy wzrost i rozwój młodych. Przez kilka lat stosowano też tzw. zimny chów ciężarnych matek, mający na celu poprawę okrywy włosowej u potomstwa. Zwierzęta utrzymywano w klatkach drewnianych na wolnym powietrzu, co w okresie zimowym zapewniało surowe warunki chowu. W rezultacie uzyskano zwierzęta o białej okrywie włosowej bardzo gęstej i sprężystej, charakteryzujące się liczebnymi miotami 7-8 sztuk i stosunkowo dobrym odchowem sięgającym 6,5 króliczęcia w miocie. Rasa ta charakteryzowała się bardzo dobrym tempem wzrostu, w wieku 90 dni uzyskując masę ciała 2,7 kg przy wysokiej wydajności rzeźnej sięgającej ponad 60%. Rasa

ta doskonale sprawdza się w warunkach chowu przydomowego, przy żywieniu paszami gospodarskimi.

W ostatnich latach w Instytucie Zootechniki Państwowym Instytucie Badawczym przeprowadzono badania dotyczące porównania wyników produkcyjnych królików popielniańskich białych (PB) z rasą typowo mięsną najczęściej utrzymywaną na fermach towarowych - nowozelandzką białą (NB). Zwierzęta obu ras żywione były pełnoporcjową mieszanką granulowaną i utrzymywane w kojach na głębokiej ściółce w pomieszczeniach zamkniętych nieogrzewanych. W tabeli 1 przedstawiono uzyskane wyniki produkcyjne.

Tabela 1. Wyniki produkcyjne królików rasy NB i PB

Wyszczególnienie	NB	PB
Skuteczność pokryć (%)	79A	98B
Liczebność w dniu urodzenia (szt.)	5,9A	8,6B
Masa 1 szt. w dniu urodzenia (g)	62,2A	52,4B
Liczebność w 35 dniu życia (szt.)	5,4A	7,2B
% upadków	8,5A	16,3B
Masa 1 szt. w 35 dniu życia (g)	776,3	745,4
Masa ciała w 90 dniu życia (g)	2525,5	2596,3
Zużycie paszy na 1 kg przyrostu	3,5	3,6

Liczby w wierszach różnią się istotnie ( A,B przy  $P \leq 0,01$ ).

Istotne różnice ( $p \leq 0,01$ ) pomiędzy rasami stwierdzono na korzyść rasy PB w skuteczności pokryć, liczebności miotu po urodzeniu i liczebności w 35 dniu życia.

W 10 dniu laktacji pobrano od 6 sztuk samic z każdej z analizowanych ras próbki mleka celem przeprowadzenia analiz podstawowych – oznaczenia zawartości procentowej białka, laktozy i tłuszczu oraz określenia składu wyższych kwasów tłuszczowych we frakcji lipidowej mleka króliczego. Wyniki przedstawiono w tabeli 2.

Tabela 2. Procentowa zawartość białka, laktozy i tłuszczu (%) oraz skład kwasów tłuszczowych w lipidach mleka króliczego (% sumy kwasów)

Wyszczególnienie	NB	PB
Białko	12,7	12,3
Laktoza	1,8	1,6
Tłuszcz	18,4a	19,1b
C <sub>18:2, n-6</sub>	11,6A	17,9B
C <sub>18:3, n-3</sub>	2,63A	5,70B
C <sub>20:4, n-6</sub>	0,43a	0,38b
C <sub>20:5, n-3</sub> (EPA)	0,04a	0,06b
C <sub>22:6, n-6</sub> (DHA)	0,04	0,03
SFA	67,37A	55,45B
UFA	32,62A	44,55B
PUFA	14,96A	24,88B
PUFA <sub>n-6</sub>	12,17A	18,45B
PUFA <sub>n-3</sub>	2,71A	5,79B
PUFA <sub>n-6/n-3</sub>	4,48A	3,18B

Liczby w wierszach różnią się istotnie (a,b przy  $P \leq 0,05$ , A,B przy  $P \leq 0,01$ ).

We frakcji lipidowej mleka królic popielniańskich białych stwierdzono wysoko istotnie wyższą ( $p \leq 0,01$ ) zawartość kwasu linolowego i linołenowego, a także kwasów PUFA, PUFA *n-6*, PUFA *n-3*. Mleko to posiadało istotnie wyższą zawartość tłuszczu.

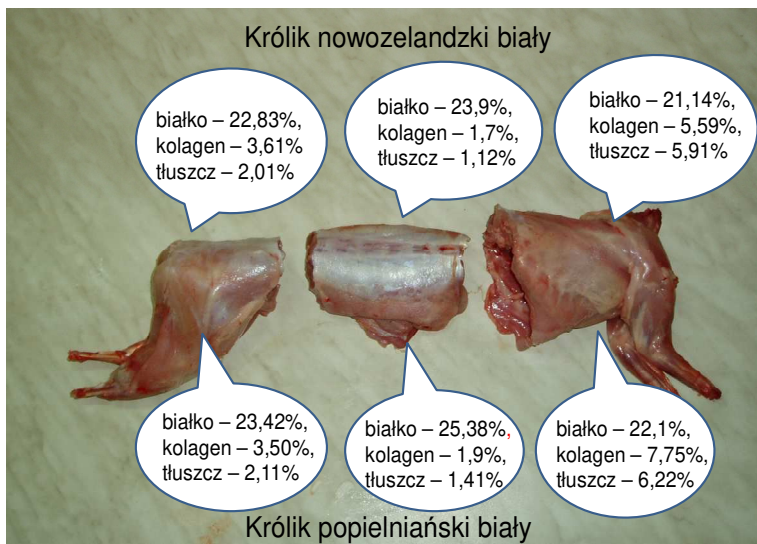
Mięso królicze jest bardzo bogate w łatwo przyswajalne białko, o wysokich walorach odżywczych. Zawartość tłuszczu śródmięśniowego w mięsie kształtuje się na poziomie od 1,1 do 6,2% w zależności od wyrębu i jest zdecydowanie niższa niż w mięsie wołowym czy wieprzowym. Jak wiadomo, wzrost zawartości tłuszczu powoduje obniżenie udziału tkanki mięśniowej, a tym samym zmniejszenie procentowej zawartości białka. Tłuszcz narządowy odkładany jest u królików głównie w okolicy nerek i żołądka, natomiast podskórny w okolicy łopatek i pachwin. Ze względów żywieniowych duże znaczenie ma procentowy udział białek tkanki łącznej w ogólnej puli protein. Im większy jest udział kolagenu



w oznaczonym białku ogólnym, tym „białka wartościowego” z kompleksem aminokwasów egzogennych jest mniej.

Na ryc. 1. przedstawiono procentowy skład białek, tłuszczu i kolagenu u omawianych ras.

Ryc. 1. Procentowa zawartość białka, kolagenu i tłuszczu w mięsie królików NB i PB



Pomiędzy rasami wystąpiły duże różnice w zawartości kolagenu w przedniej części tuszki króliczej. U królików popielniańskich białych utrzymywanych w kojcach na głębokiej ściółce ilość kolagenu kształtowała się na poziomie 7,75, co jest związane z dużą ruchliwością tej rasy, przegrzebywaniem ściółki, kopaniem nor. Mięso pochodzące z intensywnie pracujących mięśni zawiera więcej kolagenu.

W tabeli 3 przedstawiono skład kwasów tłuszczowych i zawartość cholesterolu w mięsie królików obydwu porównywanych ras.

Tabela 3. Skład wybranych kwasów tłuszczowych (% sumy kwasów) oraz zawartość cholesterolu (mg/100 g) w mięsie królików rasy NB i PB

Wyszczególnienie	NB	PB
C <sub>16:0</sub>	27,64A	32,02B
C <sub>16:1</sub>	4,62	4,17
C <sub>18:1</sub>	25,06	25,93
C <sub>18:2, n-6</sub>	28,27A	18,38B
C <sub>18:3, n-3</sub>	2,42	2,79
C <sub>20:4, n-6</sub>	1,99A	2,94B
C <sub>20:5, n-3</sub> (EPA)	0,11a	0,18b
C <sub>22:6, n-3</sub> (DHA)	0,41A	0,28B
SFA	36,75A	42,23B
UFA	63,54A	57,76B
PUFA	33,55A	26,96B
PUFA <sub>n-6</sub>	30,26A	21,32B
PUFA <sub>n-3</sub>	2,94a	3,25b
PUFA <sub>n-6/n-3</sub>	10,28A	6,56B
Cholesterol	54,22A	43,21B

Liczby w wierszach różnią się istotnie (a,b przy  $p \leq 0,05$ , A,B przy  $p \leq 0,01$ )

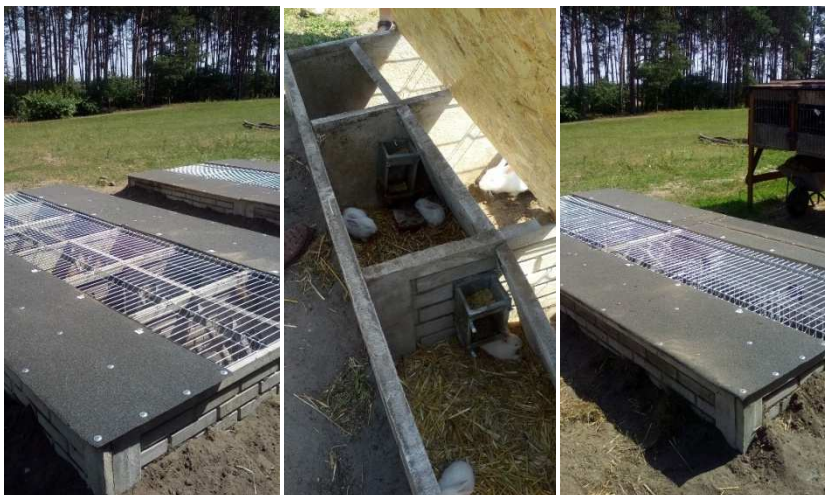
Istotne z punktu widzenia konsumenta mięsa króliczego różnice dotyczą niższej w mięsie królików rasy PB zawartości cholesterolu i stężenia kwasów PUFA<sub>n-6/n-3</sub>.

Jak wcześniej wspomniano króliki rasy popielniańskiej białej są chętnie utrzymywane w gospodarstwach ekologicznych, jak również w gospodarstwach agroturystycznych, które często oferują swoim klientom wyżywienie oparte o wyprodukowane na własne potrzeby produkty. W gospodarstwach ekologicznych króliki są żywione głównie paszami gospodarskimi (zielonki, siano, marchew, mieszanki zbożowe, śruty zbożowe) zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi tego typu gospodarstw (podstawowe Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 i wykonawcze Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z 5 września

2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli). W gospodarstwach agroturystycznych obok żywienia paszami gospodarskimi występuje jeszcze system wykorzystujący pełnoporcjowe mieszanki granulowane lub system mieszany-pasze gospodarskie, uzupełniane wyżej wspomnianymi mieszankami.

Zwierzęta w obu typach gospodarstw utrzymywane są w budynkach inwentarskich dogrzewanych i nieogrzewanych, w klatkach lub kojcach wolnostojących na powietrzu (kojce betonowe wkopane do ½ wysokości w ziemię, klatki z prętów metalowych rusztowe, zadaszone czy klatki drewniane ściółkowe, jedno, dwu i trzykondygnacyjne, zadaszone).

Ciekawe rozwiązanie spotkano w jednym z gospodarstw ekologicznych na terenie wielkopolski gdzie samice stada podstawowego królików rasy PB utrzymywane są w kojcach betonowych wkopanych do ½ wysokości w ziemię (fot. 1, 2), a odchowana młódzież od odsadzenia do osiągnięcia masy ubojowej 2,5-2,7 kg na ogrodzonym trawiastym wybiegu, gdzie znajduje się również betonowy zadaszony domek (fot. 3). Samce stada podstawowego utrzymywane są z kolei w tradycyjnych klatkach jednokondygnacyjnych, ściółkowych, zadaszonych (fot. 4). Hodowca w zeszłym roku uzyskał imponujące wyniki rozrodu i odchovu młodych królicząt. Rozród prowadzony był przez cały rok, a wyniki z okresu zimowego nie odbiegały od wykotów wiosenno - letnich. Przy obecnie stosunkowo łagodnych zimach, ściółka słomiana w domkach wykotowych, zabezpieczała młode króliczęta przed zimnem, z kolei w okresie upałów w domkach panowała temperatura znacznie niższa niż temperatura otoczenia. Tego typu kojce w niektórych krajach wykorzystywano do hodowli zajęcy, które w tych warunkach, zbliżonych do naturalnych wydały potomstwo.



Fot. 1. Kojce betonowe wkopane w ziemię z wykotnikami dla samic



Fot. 2. Część wykotowa kojca



Fot. 3. Wybieg dla młodych królików



Fot. 4. Klatki drewniane, ściółkowe, jednokondygnacyjne

Króliki w omawianym gospodarstwie żywiące są tylko i wyłącznie paszami gospodarskimi, a dawka pokarmowa bilansowana jest w oparciu o dostępne w danym okresie pasze pochodzące z własnego gospodarstwa (fot. 5). Tucz młodych królików trwa do 110-120 dnia życia, kiedy uzyskują one pożądaną masę ubojową. W badaniach stwierdzono, że tuszki królików przy żywieniu paszami gospodarskimi są bardziej otłuszczone

(tłuszcz narządowy, łopatkowy i pachwinowy) niż przy żywieniu pełnoporcjową mieszanką granulowaną, co wynika z dłuższego okresu odchowu (o około 20-30 dni), żywienia i warunków utrzymania. Tłuszcz ten jest jednak łatwy do usunięcia, choć ze względu na bardzo korzystny skład kwasów tłuszczowych powinien być wykorzystywany jako dodatek do pasztetów czy innych wyrobów mięsnych. Mięso królicze pochodzące z tego gospodarstwa ma wielu stałych odbiorców, a cena 50 zł za 1 kg tuszki znacznie przewyższa cenę oferowaną na skupie dla zwierząt pochodzących z gospodarstw ekologicznych (ok. 12 zł za 1 kg żywca).



Fot. 5. Żywienie królików paszami gospodarskimi (parowane ziemniaki ze śrutą zbożową)

W innych gospodarstwach ekologicznych do hodowli królików wykorzystywane są małe pomieszczenia inwentarskie stanowiące miejsca schronu dla zwierząt, do których dobudowano ogrodzone wybiegi, z siatką wkopaną około 1 m w głąb ziemi, co zapobiega ucieczkom.



Fot. 6. Pomieszczenie dla królików z wybiegiem

Ciekawym rozwiązaniem są również różnego rodzaju klatki do wypasu z możliwością przenoszenia ich z miejsca na miejsce, kiedy zwierzęta wyjedzą na danym terenie trawę.



Fot. 7. Klatki dla królików z możliwością wypasu

Jednym z podstawowych sposobów realizacji polityki jakości we Wspólnocie (ang. Quality Policy) jest wyróżnianie znakami potwierdzającymi wysoką jakość wyrobów rolno-spożywczych pochodzących z konkretnych regionów, jak też charakteryzujących się tradycyjną metodą produkcji.

System ochrony i promocji wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich i realizację założeń II filaru Wspólnej Polityki Rolnej. Przyczynia się on do zróżnicowania zatrudnienia na obszarach wiejskich tworząc na wsi pozarolnicze źródła utrzymania oraz zwiększa dochody producentów rolnych. Ma to ogromne znaczenie, w szczególności dla obszarów odległych lub obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania, gdyż zapobiega wyludnianiu się tych terenów. Za sprawą systemu ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych chroni się także dziedzictwo kulturowe wsi, co w dużym stopniu przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich i rozwoju agroturystyki i turystyki wiejskiej (<https://www.gov.pl/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne1>).

Realizowana w Unii Europejskiej polityka jakości daje także pewność konsumentom, że kupują oni żywność bardzo wysokiej jakości, która jednocześnie charakteryzuje się wyjątkową, tradycyjną metodą produkcji. Ze względu na dużą różnorodność produktów wprowadzanych na rynek konsumenci oczekują ponadto jasnych i wyczerpujących informacji na temat jakości i pochodzenia produktu rolnego lub artykułu spożywczego. Identyfikację i wybór poszczególnych wyrobów ułatwiają oznaczenia geograficzne, nazwy pochodzenia oraz gwarantowane tradycyjne specjalności.

Polska nie może jeszcze poszczycić się mnogością produktów z udziałem mięsa króliczego na ministerialnej liście produktów tradycyjnych, figurują tam bowiem tylko trzy potrawy (MRiRW <https://www.gov.pl/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>). Pierwszą z nich w kategorii „Gotowe dania i potrawy” w woj. dolnośląskim jest **pasztet z królika ze szpinakiem**. Został on wpisany na listę w 2014 r. Tradycja wypiekania pasztetu z królika ze szpinakiem w Morzęcinie Małym sięga lat czterdziestych ubiegłego stulecia, kiedy to na Dolny Śląsk przesiedlono górali, którym znana była tradycyjna receptura na tę potrawę. Rodziny osiedliły się w okolicach Obornik Śląskich i Trzebnicy – w miejscowościach, w których mieszkańcy byli plantatorami szpinaku.



Uprawiany w prawie każdej zagrodzie szpinak zastąpił lebiodę, która w latach wojennych wzbogacała smak pasztetu. Paszтет wyrabiany jest wyłącznie z naturalnych surowców pochodzących z Morzęcina Małego. Wyjątkowa jakość pasztetu zależy od starannie dobranych składników: mięsa z królika (comber), surowego boczku lub podgardła, wątróbki z królika, szpinaku, bułki, cebuli, selera, marchwi, jaj wiejskich, naturalnych przypraw (sól, pieprz, zioła). Wyselekcjonowane, zdrowe, umyte liście szpinaku gotuje się do odpowiedniej miękkości, następnie rozdrabnia. Do masy dodaje się posiekaną cebulę, surowe jaja wiejskie, comber z królika (po uprzednim ugotowaniu i zmieleniu) oraz wątróbkę i przyprawy do smaku. „Istotną rolę dla smaku odgrywa odpowiednia ilość dodanych warzyw. Marchew, seler, cebula to konieczne jarzyny, które dają wyjątkowy smak. Zmielone i przyprawione mięso oraz warzywa wkładano do foremek i zapiekano w piecu chlebowym. Trzeba je należycie doprawić, bo sukces smakowy zależy jest ewidentnie od odpowiedniej proporcji przypraw tj. sól, pieprz, gałka muszkatołowa” (Wywiad etnograficzny przeprowadzony z mieszkańcami gminy Oborniki Śląskie). Całość zapieka się w tradycyjnym piecu opalonym drewnem przez około 1,5 godz.

Drugą potrawą jest **paszтет domowy z Dworu Zygmunty** wpisany na listę produktów tradycyjnych w 2018 r. w kategorii „Produkty mięsne” w woj. mazowieckim. W zależności od rodzaju pasztetu, różnego rodzaju mięsa (wieprzowe, drobiowe, zajęczaków – królik lub zając) krojono w kostkę i układano w garnku, tzw. gęsiarce. Do pokrojonych mięs dodawano warzywa, suszone grzyby, przyprawy oraz niewielką ilość wody. Zawartość gęsiarki gotowano do miękkości przez około godzinę. Na patelni podsmażano wątróbkę, do której dodawano ugotowane w gęsiarce mięsa. Bułkę tartą moczo no w sosie powstałym po gotowaniu mięs. Bułkę tartą moczo no w sosie powstałym po gotowaniu mięs. Kolejnym krokiem było przekręcenie wszystkiego przez maszynkę dwu- lub trzykrotnie. Do przemielonej masy dodawano jaja, sól kamienną, świeżo zmielony pieprz oraz gałkę muszkatołową. Przygotowaną masę wkładano do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia, wierzch lekko posypywano bułką tartą, wstawiano do nagrzanego piekarnika na około godzinę i pieczono do uzyskania złotego koloru oraz chrupiącej skórki. Paszтет, jako przystawkę, podawano z żurawiną, ćwikłą, ogórkiem kiszonym lub marynowanymi grzybkami. W konkursie pn. „Najlepszy produkt tradycyjny wschodniego Mazowsza” w 2017 roku, paszтет domowy z Dworu Zygmunty zdobył I miejsce.

Trzecią i ostatnią potrawą jest **królik po śląsku** wpisany na listę produktów tradycyjnych w 2013 r. w kategorii „Gotowe dania i potrawy” w województwie śląskim. Hodowla królika na terenie Górnego Śląska była bardzo powszechna jeszcze do lat dziewięćdziesiątych XX w. Jej początki zanotowano w połowie XIX w. wśród ludności małorolnej, która oprócz królików hodowała kozy i niekiedy świnie. Wierzchnią warstwę potrawy stanowią plastry ziemniaka ze skwarkami, a pomiędzy widoczne mięso królika. Na przekroju widoczne od dołu: plasterki słoniny, następnie plastry ziemniaka i na nich uduszone piórka cebuli, mięso. Taki układ warstw powtarza się jeszcze raz. Potrawa zapiekana jest w brytfankach, rondlach bądź w naczyniach żaroodpornych. Można ją również sporządzać na ognisku w specjalnych żeliwnych kociołkach.

W polskich sklepach nie ma również bogatego asortymentu wyrobów z mięsa króliczego, sprzedawane jest ono oprócz całych tuszek, w wyrębach - część przednia, comber i tylne nogi. Z gotowych wyrobów wędliniarskich dostępny jest jedynie pasztet, z kolei w hiszpańskich marketach Mercado klientom oferuje się szeroką gamę wyrobów z tego mięsa: hamburgery, rolady, różnego rodzaju kiełbasy, pieczenie i cały asortyment wyrobów przeznaczonych do grilowania. Biorąc jednak pod uwagę wzrastające zapotrzebowanie na ten gatunek mięsa w Polsce można mieć nadzieję, że wkrótce pojawią się producenci różnego rodzaju wyrobów z tego tak zdrowego mięsa.

## Literatura

Babicz-Zielińska E., Zabrocki R. 2007. Postawy konsumentów wobec prozdrowotnej wartości żywności. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 6 (55): 81-89.

FAOSTAT 2018. The Statistics Division of the FAO  
<http://www.fao.org/faostat/en/#data>

Gebler E., Jezierski T. 1997. Królik biały popielniański – rodzima rasa objęta hodowlą zachowawczą. *Przegląd Hodowlany*, 8: 21-22.

Kowalska D. 2006. Wartości dietetyczne mięsa króliczego. *Wiadomości Zootechniczne*, XLIV, 3: 72-77.

Migdał W. 2007. Spożycie mięsa a choroby cywilizacyjne. *Żywność. Nauka. Technologia. Jakość*, 6 (55): 48-61.

Pomianowski J., Chwastowska-Siwiecka I., Skiepmo N., Gugolek A. 2015. Mięso królicze w oczach konsumenta. *Wiadomości Zootechniczne*, 3: 25-32.

Salejda A.M., Korzeniowska M., Krasnowska G. 2013. Zachowania konsumentów na rynku mięsa. *Nauki Inżynierskie i Technologie*, 4 (11): 94-110.

Składanowska-Baryza J. 2017. Królik – znaczenie gospodarcze, dobór ras i linii do produkcji mięsa. *Wiadomości Zootechniczne*, R. LV, 3: 13-23.

Rozporządzenie Rady (WE) nr 834/2007 z 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 i wykonawcze Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli).

<https://www.gov.pl/rolnictwo/lista-produktow-tradycyjnych12>

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+AMD+A8-2017-0011+001-001+DOC+PDF+V0//PL>

<https://echodnia.eu/podkarpackie/rolnictwo-ekologiczne-w-polsce-w-raporcie-2017-ilu-mamy-producentow/ar/12546748>

<https://www.gov.pl/rolnictwo/produkty-regionalne-i-tradycyjne>

# RABBIT MEAT PRODUCTION SYSTEMS AND QUALITY

## Summary

Societies in developed countries, including Poland, have recently paid increasing attention to their diets. Fear of disease and impaired health, as well as the willingness to change diet have caused many consumers to look for alternative sources of meat. One of these could be rabbit farming. In Poland there is no tradition of eating rabbit meat, but in recent years it has attracted a growing number of customers. In 2009, the average Pole consumed between 0.4 and 0.5 kg/year of rabbit meat, but in 2017 its consumption increased to 1.2 kg.

More and more Poles appreciate organic farms and the products they offer. Recent years have shown a steady increase in the number of organic farms and organic area. The development of the organic farming sector is also reflected in the number of processing plants and the commercially available range of organic products. These farms raise rabbits in addition to other livestock. Most of these are scrub rabbits, but increasing use is made of the only preserved native breed of rabbits, the Popielno White. Research showed that this breed performs best in this type of farms. Agritourist farms, which offer leisure and food, often based on their own products, are becoming increasingly popular.

One of the basic methods of EU Quality Policy implementation is to award quality marks to agricultural and food products originating from specific regions or made using traditional methods.

The scheme of geographical indications and traditional specialities is one of the major factors affecting sustainable development of rural areas and implementation of the second pillar of Common Agricultural Policy. The EU Quality Policy also enables consumers to be confident that they buy high quality foods made using unique, traditional methods. Poland does not have many rabbit meat products on the ministerial list of traditional products. Only three dishes are currently listed. The “Prepared meals and dishes” category includes rabbit pâté with spinach in the Dolnośląskie province, and Silesian style rabbit in the Śląskie province. In the “Meat products” category, home pâté from Dwór Zygmunty is listed in the Mazowieckie province. Considering the growing demand for rabbit meat in Poland, it is to be hoped that the number of producers of various products from this healthy meat will soon increase.

**Key words:** rabbit, maintenance systems, race, meat quality

MONOGRAFIA:

„Rozwiązania systemowe dla produkcji żywności o chronionych  
– nazwie pochodzenia i oznaczeniu geograficznym, w tym produktów  
regionalnych na przykładzie Hiszpanii i Polski”

---

## **Efekt środowiskowy produkcji wołowiny w oparciu o analizę cyklu życia produktu**

**Robert Kupczyński, Kinga Śpitalniak-Bajerska**

*Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu,  
Katedra Higieny Środowiska i Dobrostanu Zwierząt,  
Wydział Biologii i Hodowli Zwierząt*

Wśród wielu narzędzi zarządzania środowiskiem, takich jak ISO 14001, EMAS, na uwagę zasługuje technika LCA (ang. *Life Cycle Assessment* - ocena cyklu życia). Cykl życia produktu jest pojęciem z teorii marketingu. Metoda ta systematycznie ulegała ulepszeniu, a od lat 90. ubiegłego stulecia i obecnie odgrywa dużą rolę w ocenie ekologicznej technologii, produktów czy usług. Zgodnie z definicją zawartą w normie ISO 14001:2015 - systemy zarządzania środowiskowego, cykl życia produktu obejmuje kolejne i powiązane etapy systemu wyrobu (lub usługi), od pozyskania lub wytworzenia surowca z zasobów naturalnych do końcowego unieszkodliwiania. Cykl życia zatem obejmuje pozyskanie surowców, projektowanie, wytwarzanie, transport/dostarczanie, stosowanie, końcowe przetwarzanie lub usuwanie. Środowiskowy cykl życia wyrobu stanowi technikę oceny aspektów środowiskowych oraz potencjalnych wpływów na środowisko w całym okresie życia wyrobu (tzw. „od kołyski po grób”). Technika LCA charakteryzuje się dużą elastycznością, co powoduje, że istnieje całe spektrum możliwych obszarów jej zastosowań, od stosowanych w skali makro analiz sektorowych czy wykorzystania w sferze publicznej (w polityce ekologicznej), do zastosowań na poziomie pojedynczej organizacji.

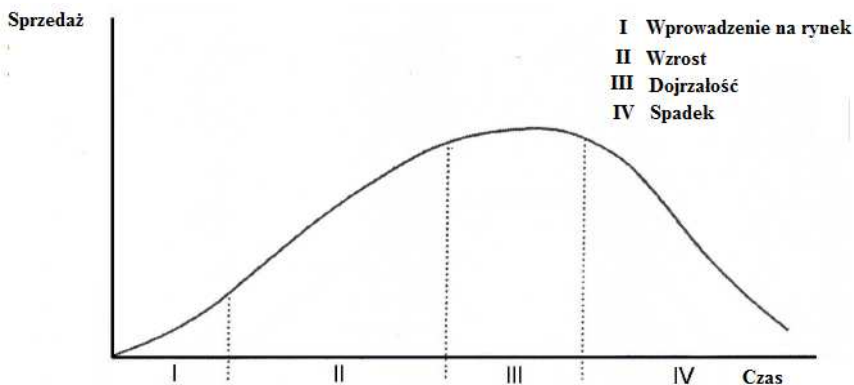
Każdy produkt ma swój cykl życia, który można opisać charakterystyczną krzywą przebiegającą w czasie (ryc. 1). Wyróżnić można następujące po sobie fazy:

Faza I – wprowadzenie produktu na rynek. W tej fazie podejmowane są działania w zakresie informowania klientów/konsumentów o pojawieniu się produktu na rynku (działania marketingowe).

Faza II – wzrostu, w której następuje najszybszy wzrost sprzedaży, powodujący obniżenie kosztów jednostkowych produkcji oraz dalszy wzrost rynku. W fazie wzrostu istnieje konkurencja rynkowa, nieraz także zachodzi modyfikacja produktu.

Faza III – dojrzałości. Sprzedaż produktu nadal rośnie jednak jest on słabszy niż w poprzedniej fazie. Istnieją użytkownicy/konsumenci jak również zachodzi konieczność zdobywania nowych rynków. W fazie tej wyróżnia się trzy okresy: dojrzałość wzrostową (tempo wzrostu zaczyna spadać), dojrzałość stabilną (nasylenie), dojrzałość wygasającą (spadek sprzedaży).

Faza IV – spadku. Faza ta charakteryzuje się silnym spadkiem sprzedaży i spadkiem zysków. Konieczna jest analiza udziału w rynku, kosztów oraz ceny. Na tej podstawie można podjąć decyzję o pozostawieniu, modyfikacji (innowacji) lub wycofaniu produktu.



Ryc. 1. Hipotetyczny cykl życia produktu

LCA jest metodą, która wskazuje na interakcje jakie występują pomiędzy wyrobem a środowiskiem, przy czym główne oddziaływania na

środowisko wymagają również uwzględnienia skutków dla zdrowia ludzkiego, wykorzystania zasobów naturalnych oraz wpływu na jakość ekosystemu. Do podstawowych zadań LCA należy:

- dokumentowanie potencjalnych wpływów wyrobu/produktu na środowisko podczas wszystkich etapów jego życia,
- analiza możliwości wystąpienia wzajemnie powiązanych wpływów środowiskowych, tak aby zastosowane środki zaradcze/zapobiegawcze nie powodowały powstawania nowych problemów środowiskowych,
- ustalenie priorytetów w doskonaleniu produkcji wyrobów,
- porównywanie różnych rozwiązań takiego samego problemu lub różnych sposobów realizowania takiego samego procesu lub technologii (Lewandowska 2006).

Istnieje szereg zaleceń uwzględniających metodyczne podejście do LCA. Ryc. 2 przedstawia najważniejsze etapy oceny cyklu życia. Zawsze pierwszym etapem jest określenie celu i zakresu analizy. Według normy ISO 14040 cel powinien jednoznacznie ustalać zamierzone zastosowanie, powody prowadzenia badań i zamierzonego odbiorcę, tj. komu zamierza się komunikować wyniki badań. Poza określeniem przyczyn podjęcia analizy metodą LCA, należy określić typ tej analizy, ponieważ można wykonywać analizę porównawczą oraz nieporównawczą. Obecnie cel i zastosowanie wyników stanowią główne determinanty struktury oceny cyklu życia.

Zakres badań określa ich rodzaj i typ gromadzonych danych oraz granicę systemu. Doprecyzowaniu ulegają tutaj etapy cyklu życia objęte badaniem (szerokość systemu) oraz poziom zaawansowania (głębokości) systemu. Dokonywana w tym etapie charakterystyka dotyczy zakresu geograficznego, czasowego i technologicznego badania LCA. Muszą zostać jednocześnie wskazane wpływy środowiskowe, jak również metodyka ich oszacowania. Dzięki takiemu podejściu metodycznemu uzyskuje się podstawy do klasyfikowania i charakteryzowania (Strykowski i in., 2006). Zakres badań przeważnie obejmuje:

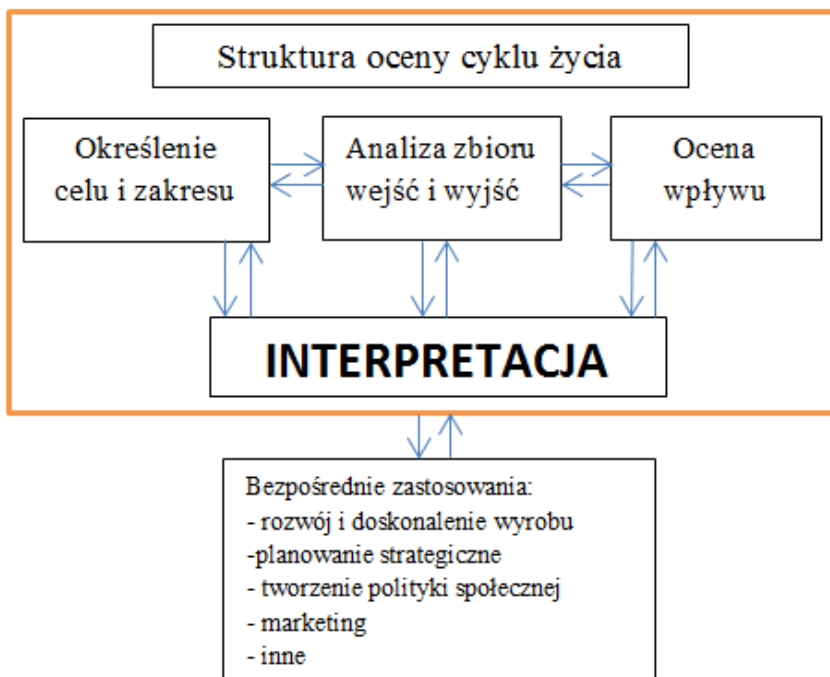
- system wyboru, który stanowi zbiór (strumieniowe wejście i wyjście czyli np. surowce i emisje, strumienie wyrobów pośrednich, rodzaj przemian oraz operacji zachodzących w ramach rozpatrywanego procesu jednostkowego),
- wyznaczenie granic systemu. Określenie obszaru systemu i jego granic ma na celu ustalenie źródła surowców i energii stosowanej w poszczególnych fazach procesu. W tym celu należy brać pod uwagę: wejścia



i wyjścia w procesie wytwarzania lub przetwarzania, dystrybucję i transport, produkcję i wykorzystanie wszelkiego rodzaju paliw i energii, wykorzystanie i konserwację wyrobów/produktów, wykorzystanie odpadów technologicznych i surowców wtórnych,

- wytwarzanie, prawidłowe użytkowanie wyposażenia podstawowego i urządzeń wykorzystywanych w procesie wytwórstwa, aspekty związane z dodatkowymi urządzeniami czy instalacjami tj. oświetlenie czy ogrzewanie,

- zdefiniowanie jednostki funkcjonalnej. Taką jednostką może być np. 1 MW uzyskanej czy zużytej energii, 1 m<sup>3</sup> zużytej wody, etc.



Ryc. 2. Fazy oceny LCA wraz z wybranymi obszarami zastosowań

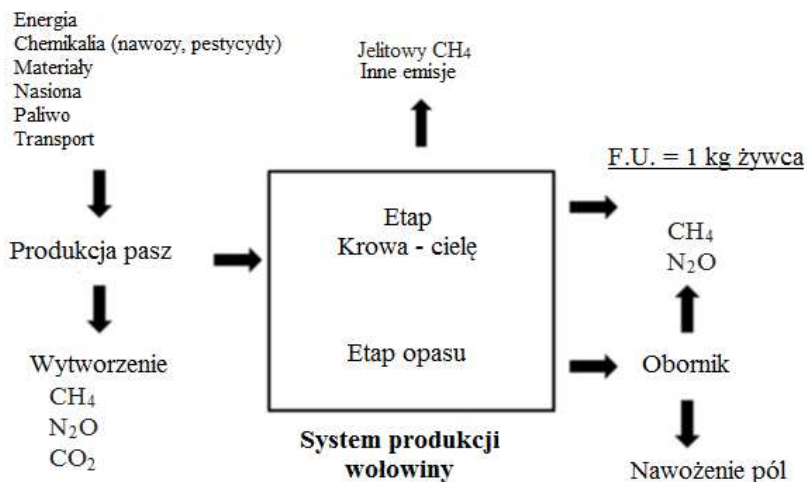
## Cykl życia produktu założenia metodologiczne – produkcja wołowiny

Ocena cyklu życia (LCA) jest ogólnie przyjętą metodą oceny wpływu na środowisko produktu (Guinée i in. 2002). Rozpatrując LCA dla produkcji wołowiny należy uwzględnić ilość wykorzystanych zasobów potrzebnych do jej wyprodukowania oraz wynikający z tego wpływ na środowisko. W ocenie należy wziąć pod uwagę ilość energii (pochodzącej z paliw), wykorzystanie gruntów, wody, a przede wszystkim wpływ na zakwaszenie oraz eutrofizację, emisje gazów do powietrza i potencjalny wpływ na globalne ocieplenie (De Vries i De Boer, 2010). Celem oceny LCA jest określenie ilościowego wpływu na środowisko głównego produktu, w tym przypadku wołowiny. Ocena LCA dla wołowiny powinna być rozpatrywana na wielu płaszczyznach. Należy wziąć pod uwagę produkcję pasz (jak np. śruta sojowa, oleje roślinne, dodatki mineralne), produkcję mleka, mięsa, zagospodarowanie obornika, ubój. Różne systemy produkcji wołowiny utrudniają porównywanie LCA dla poszczególnych systemów. Istnieje szereg możliwości określenia jednostki funkcjonalnej przy analizie cyklu życia produktu. Dla produkcji wołowiny taką jednostką może być 1 kg zimnej masy tuszy.

System produkcyjny lub proces w tym systemie może jednak dostarczyć więcej niż jedno wyjście. W tych sytuacjach o wielu wyjściach wpływu systemu produkcyjnego lub procesu produkcyjnego na środowisko musi być podzielony między różne produkty za pomocą alokacji lub rozbudowy systemu. Ważnymi procesami o wielu wynikach związanych z produkcją wołowiny są produkcja pasz, a w systemach produkcji mleka, nie tylko produkcja mleka, ale także mięsa. Istnieją cztery główne metody obsługi procesu wielu wyjść (ISO, 2006): podział, rozszerzenie systemu, alokacja fizyczna i alokacja ekonomiczna. Najczęściej stosowaną metodą w badaniach LCA produktów zwierzęcych jest alokacja ekonomiczna (De Vries i De Boer, 2010). W przypadku alokacji ekonomicznej wpływ na środowisko systemu lub procesu produkcyjnego jest alokowany do wielu produktów w oparciu o ich względną wartość ekonomiczną. Istnieją inne ważne wybory metodologiczne i założenia, które mogą wpływać na wyniki badań LCA na temat produkcji wołowiny, dotyczące np. zagospodarowania obornika, żywienia, wieku i wagi uboju, etc.

Przykładowe procesy produkcji rolnej dla uzyskania produktu końcowego czyli wołowiny przedstawia ryc. 3. Pod uwagę brano bezpośred-

nie oddziaływania wynikające z procesów produkcji w gospodarstwie rolnym, jak i pośrednie skutki związane z produkcją i transportem nawozów, paliw, nasiona, produkcję pasz poza gospodarstwem (Buratti i in., 2017). Granice systemu obejmują zakres zgodnie z zasadą LCA „od kołyski po grób”, a w tym przypadku „od kołyski do bramy” (cradle-to-farm-gate).



Ryc. 3. Zakres składowych w ocenie LCA przy produkcji wołowiny (Buratti i in. 2017).

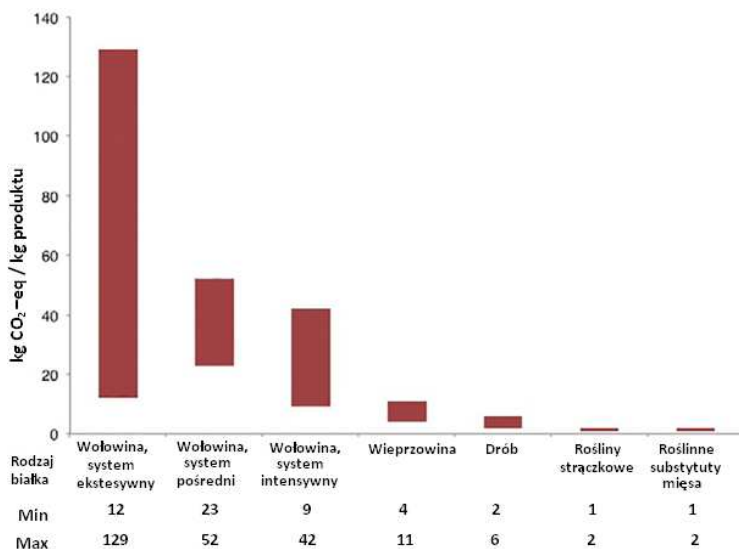
FU – jednostka funkcjonalna

### Produkcja wołowiny – efekt środowiskowy

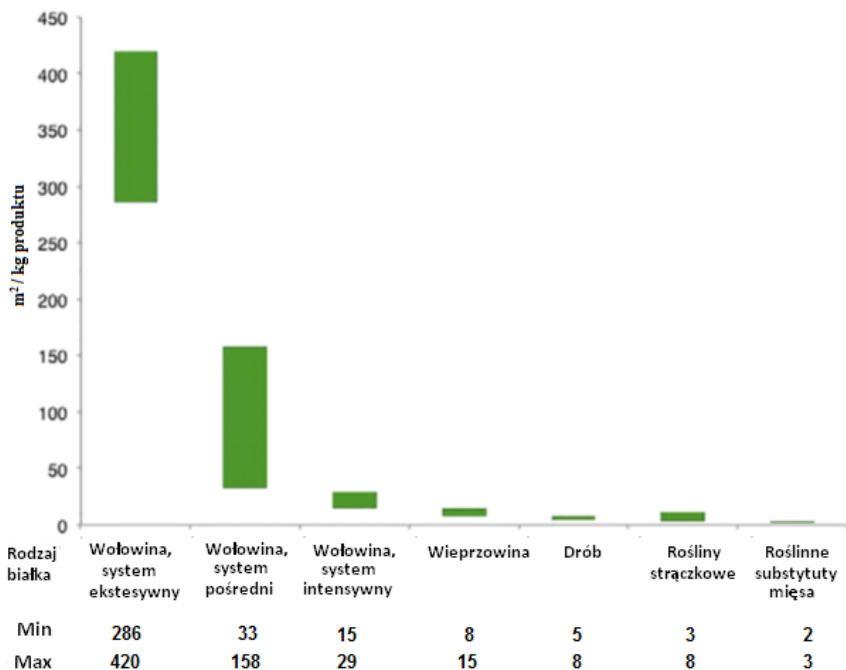
W diecie człowieka głównym źródłem białka zawsze było mięso. W ostatnich latach uwagę zwraca wysokie spożycie wołowiny szczególnie przez mieszkańców krajów rozwiniętych. Według danych przedstawionych przez OECD (Organizacja Współpracy Gospodarczej i Rozwoju) około 58% białka pochodzi z mięsa zwierząt hodowlanych, z czego 12% stanowi wołowina. Spożyciu wołowiny sprzyja rosnąca urbanizacja miast oraz wzrost dochodów mieszkańców (Alexandratos i Bruinsma, 2012). Produkcja wołowiny wiąże się z wysoką emisją gazów cieplarnianych (nawet do 17-41% globalnej emisji pochodzi od zwierząt gospodarskich)

(Opio i in., 2013). Wzrost produkcji wołowiny może również negatywnie oddziaływać na stan gleb oraz zmniejszenie powierzchni lasów na rzecz pastwisk lub pól uprawnych (Cederberg i in., 2011). Według De Vries i De Boer (2010) wykorzystanie gruntów wahało się od 27 do 49 m<sup>2</sup>, natomiast emisja gazów cieplarnianych od 14 do 32 eq CO<sub>2</sub>/kg produkowanej wołowiny. Duża zmienność prawdopodobnie była związana z systemem produkcji wołowiny (ekstensywny/intensywny) rodzajem stosowanych pasz, czy nawet pochodzeniem zwierząt (typ mięsny/mleczny/mieszany).

Rozpatrywanie tych różnic w ilościowym ujęciu analizy wpływu systemów produkcji wołowiny może mieć kluczowe znaczenie dla złagodzenia negatywnych skutków środowiskowych w przyszłości. Istotną wydaje się więc systematyczna kontrola i ocena różnych systemów produkcji z uwzględnieniem zużycia zasobów (woda i gleba) i emisji gazów do powietrza, podczas całego cyklu życia produktu jakim jest wołowina.



Ryc. 4. Emisja gazów cieplarnianych (kg CO<sub>2</sub> eq/kg produktu) dla różnych źródeł białka zwierzęcego i roślinnego. Minimalny i maksymalny zakres (Nijdam i in., 2012)



Ryc. 5. Intensywność użytkowania gruntów ( $m^2$ /produktu) dla różnych źródeł białka pochodzenia zwierzęcego i roślinnego (Nijdam i in., 2012)

## Systemy ekologiczne i konwencjonalne

Ekologiczna produkcja zwierzęca wiąże się z wyższymi kosztami w porównaniu do systemów konwencjonalnych (van Wageningen i in., 2017). W przypadku bydła mięsnego, brojlerów kurzych oraz kur niosek koszty mogą być wyższe nawet o 25%, 107% i 139%, co ma istotny wpływ na wzrost cen produktów oraz dochodów z produkcji ekologicznej. Wysoki koszt produkcji ekologicznej jest również związany z przeważnie niższą wydajnością zwierząt, przy jednocześnie wyższym zużyciu paszy, szczególnie w przypadku ekologicznego chowu bydła mlecznego oraz świń. Pierwotną przyczyną niższej produktywności zwierząt w systemie ekologicznym jest najczęściej wybór ras charakteryzujących się niższą

wydajnością (Bennedsgaard i in., 2010) oraz różnica w poziomie żywienia. W ekologicznych gospodarstwach nie stosuje się przeważnie gotowych pasz i koncentratów w żywieniu zwierząt, a okres pastwiskowy jest dłuższy i bardziej uregulowany (Butler i in., 2009).

Wpływ produkcji zwierzęcej (konwencjonalnej czy ekologicznej) na zmiany klimatyczne różni się w zależności od gatunku zwierzęcia (van Wagenberg i in., 2017). W większości badań stwierdzono niższy ogólny wpływ systemów ekologicznych bydła mięsnego, drobiu oraz świń na tworzenie efektu cieplarnianego (szacując ten wpływ na jednostkę produktu). Jednak produkcja 1 kg wołowiny wiąże się z największym wykorzystaniem gruntów i energii, oraz najwyższym współczynnikiem GWP (potencjał globalnego ocieplenia), a następnie klasyfikowana jest produkcja 1 kg wieprzowiny, drobiu, jaj i mleka (de Vries i in., 2010). W przypadku analiz hodowli jedynie bydła mlecznego wpływ na efekt cieplarniany w przeliczeniu na jednostkę mleka był zbliżony dla systemu ekologicznego i konwencjonalnego (van Wagenberg i in., 2017). W systemie ekologicznym emisja metanu od jednej krowy w przeliczeniu na jednostkę mleka była wyższa ze względu na niższą wydajność mleka oraz większe pobranie pasz objętościowych. Emisja CO<sub>2</sub> i N<sub>2</sub>O w systemie ekologicznym była natomiast niższa ze względu na sposób nawożenia pól (zakaz używania syntetycznych nawozów) oraz niższy poziom stosowanego azotu w porównaniu do systemów konwencjonalnych (van Wagenberg i in., 2017). W badaniach Del Prado i in. (2011) przy założeniu, że wydajność mleka na krowę była taka sama dla obu systemów, stwierdzono o 17% niższy potencjał tworzenia efektu cieplarnianego na jednostkę mleka na rok w systemie ekologicznym. W innych badaniach (Capper i in., 2008) stwierdzono, że mniejsza o 25% wydajność mleczna na krowę w systemie ekologicznym powoduje wyższy o 13% wpływ na efekt cieplarniany.

## **LCA – wpływ systemów produkcji wołowiny na środowisko**

Globalna produkcja zwierzęca odpowiada za ok. 14,5% całości antropogenicznej emisji gazów cieplarnianych (GHG), przy czym produkcja wołowiny i mleka stanowi około 65% tych emisji (Opio i in., 2013). Emisja gazów cieplarnianych z produkcji kanadyjskiego bydła mięsnego była o 14% niższa w 2011 r. (12.0 kg CO<sub>2</sub>e/kg wagi żywej) niż w 1981 r. (14

CO<sub>2</sub>e/kg). Ten spadek nastąpił w wyniku redukcji o 18% w emisji CH<sub>4</sub>, o 19% w N<sub>2</sub>O i o 16% w emisji CO<sub>2</sub> (Legesse i in., 2016).

Zrównoważony rozwój skupia wiele uwagi ekologów i opinii publicznej w ostatnich latach. Produkty pochodzenia zwierzęcego charakteryzują się większym obciążeniem dla środowiska naturalnego niż produkcja roślinna. De Vries i de Boer (2010) porównał wpływ na środowisko kilku produktów pochodzenia zwierzęcego i stwierdzili, że produkcja wołowiny zużywa najwięcej ziemi i energii oraz ma największy potencjał globalnego ocieplenia (z ang. global warming potential - GWP).

Wiele systemów produkcji mleka i mięsa jest ze sobą powiązanych. W hodowlach krów mlecznych tzw. nadwyżki cieląt, są opasane stanowiąc zwierzęta rzeźne. W takich gospodarstwach krowy są sprzedawane do ubojni głównie z powodu wybrakowania ze stada. Z kolei specjalistyczne gospodarstwa utrzymujące rasy mięsne produkują tylko wołowinę z krów i cieląt. W zależności od regionu świata występują duże różnice w żywieniu bydła, np. w Brazylii większość krów jest wypasana na pastwiskach, natomiast w USA duża część zwierząt jest żywiona w oparciu o koncentraty. Podobnie jest w niektórych krajach Europy Zachodniej.

W opracowaniach porównawczych wykazano, że system produkcji wołowiny oparty na cielętach od krów mamek wywiera większy wpływ na środowisko niż ten oparty na cielętach uzyskanych od krów mlecznych (de Vries i in., 2015). W analizie tej porównano efekt środowiskowy produkcji wołowiny: pochodzącej z dwóch wyżej wymienionych systemów produkcji (rasy mlecznej lub krowy mamki), rodzaj produkcji (ekologiczny lub konwencjonalny) i rodzaj diety opasanych cieląt (<50% pasz objętościowych lub >50% udział koncentratów). Analiza wykazała niższy wskaźnik GWP (średnio o 41% niższy), potencjał zakwaszenia (o 41%), eutrofizacji (o 49%), zużycie energii (o 23%) i wykorzystanie gruntów (o 49%) na jednostkę produkcji wołowiny w przypadku wykorzystania ras mlecznych w porównaniu z systemami opartymi na krowach mamekach. Można to wytłumaczyć niewielkiemu współczynnikowi reprodukcji i tym, że wszystkie emisje były przeznaczone na produkcję wołowiny. Porównując systemy ekologiczne z systemami konwencjonalnymi wykazano, że systemy ekologiczne powodowały większą eutrofizację, zakwaszenie i wykorzystanie gruntów (36%, 56% i 22% wyższe) przy niższym zużyciu energii (30% niższy) i wskaźniku GWP na jednostkę wyprodukowanej wołowiny. De Vries i in. (2015) wskazują, że produkcja wołowiny

od krów o podwójnym kierunku użytkowania lub krów ras mlecznych krytych rasami mięsnymi ma największy potencjał w zakresie łagodzenia wpływu produkcji wołowiny na środowisko.

W badaniach japońskich stwierdzono, że gospodarstwa ekologiczne utrzymujące bydło, mają znacznie mniejszy wpływ na zakwaszenie gleb, eutrofizację i zużycie energii w porównaniu z gospodarstwami konwencjonalnymi (Tsutsumi i in., 2017). Zastosowanie nawozów chemicznych zwiększa wpływ związany z globalnym ociepleniem w systemach nieekologicznych hodowli zwierząt (Tsutsumi i in., 2017). Dodatkowo eliminacja procesu transportu może zmniejszyć negatywny wpływ na środowisko. Peters i in. (2010) porównywali potencjał globalnego ocieplenia (GWP) i zużycie energii w systemach produkcji wołowiny w Australii i innych krajach, w tym Japonii. W analizach tych wykazano, że produkcja japońskiej wołowiny miała najwyższy wskaźnik GWP i na jednostkę jej wyprodukowania przeznaczano najwięcej energii. W tym kraju do opasu wykorzystuje się głównie koncentraty pochodzące z importu. Inne badania to potwierdzają (Stackhouse-Lawson i in., 2012). Dane te dowodzą, że wysoka jakość wołowiny może być związana z wysokim obciążeniem dla środowiska naturalnego.

Europejskie badania wskazują, że w systemach ekologicznych produkcji wołowiny wytwarza się więcej gazów cieplarnianych (24,62 kg CO<sub>2</sub>eq/kg żywej wagi) niż w konwencjonalnych (18,21 kg CO<sub>2</sub>eq/kg żywej wagi) oraz fermentacja jelitowa jest wyższa (Burratii i in., 2017). Bez względu na charakter gospodarstw również gospodarka nawozami naturalnymi ma znaczący wkład w emisje gazów cieplarnianych podczas produkcji wołowiny. Wynika to z aktywności mikroorganizmów przy powstawaniu N<sub>2</sub>O oraz metanogenezy (Cerri i in., 2016).

Wpływ chowu ekologicznego na poziom zakwaszenia i eutrofizacji w przeliczeniu na kg produktu był wyższy prawie dla wszystkich gatunków zwierząt z wyłączeniem bydła mięsnego (van Wagenberg i in., 2017). Według Williams i in. (2006) wpływ na poziom zakwaszenia w przypadku systemu ekologicznego może być znacznie wyższy (nawet o 60%). Według analiz wykonanych przez van Wagenberg i in. (2017) średnio wynosił on 9% dla systemu ekologicznego. Thomassen i in. (2008) oraz Capper i in. (2008) w przypadku bydła mlecznego tłumaczą takie zjawisko jako wynik niższej wydajności mlecznej w systemach ekologicznych.

Zjawiska eutrofizacji, głównie związane jest z wymywaniem azotanów i fosforanów oraz emisją amoniaku pochodzącego z nawozów



sztucznych i syntetycznych. Wpływ na eutrofizację w przeliczeniu na jednostkę produkcji mleka był średnio o 3% (zakres 36-60%) wyższy w systemach ekologicznych. Jednak wyniki badań nie są jednoznaczne. Duży wpływ ma sam potencjał eutrofizacyjny danego typu gleby. Thomassen i in. (2008) stwierdzili niższy o 36% na jednostkę produkcji potencjał eutrofizacji w systemach ekologicznych, co tłumaczono lokalizacją gospodarstw konwencjonalnych na glebach piaszczystych o wyższym współczynniku ługowania azotu oraz gospodarstw ekologicznych na glebach gliniastych i torfowych o niższym współczynniku. Z kolei wyższy potencjał eutrofizacji na jednostkę produkcji mleka w systemach ekologicznych, w innych badaniach, tłumaczono jako wynik nagromadzenia fosforanów w glebie, co ograniczało możliwość zmniejszenia wymywania fosforanów z gleby (van Wagenberg i in., 2017).

Wykorzystanie gruntów w przeliczeniu na jednostkę mleka było wyższe o średnio 49% w przypadku produktów ekologicznych w porównaniu z systemami konwencjonalnymi. Wynikało to z niższych plonów (trawy) na hektar oraz niższej wydajności mlecznej. Jednak i w tym przypadku wyniki różnych badań są rozbieżne (van Wagenberg i in., 2017), głównie ze względu na zróżnicowanie dawek pokarmowych, wydajności pastwisk i wydajności mleka. Podobne wyniki uzyskano dla innych gatunków zwierząt.

Zużycie energii w postaci paliw było niższe w systemach ekologicznych średnio o 29% w przypadku bydła. Wyższe natomiast w przypadku kur niosek, brojlerów i świń co można tłumaczyć różnicami w diecie zwierząt i zdolnością przeżuwaczy do większego wykorzystywania trawy i innych pasz objętościowych, które można pozyskać przy zużyciu niewielkiej ilości energii (van Wagenberg i in., 2017).

Tabela 1. Porównanie wpływu na środowisko różnych systemów produkcji wołowiny (na kilogram masy zimnej tuszy)

	System	GWP (kg CO <sub>2</sub> e)	AP (g SO <sub>2</sub> e)	EP (g PO <sub>4</sub> e)	1 Energy (MJ)	Autor
Japonia	Ekologiczne	29,3	115,9	20,3	29,1	Tsutsumi i in. 2017
	Konwencjonalne	35,1	103,5	17,8	117,9	
Francja	Konwencjonalne	27,8	169,0	98,0	64,8	Nguyen i in. 2012
	Udział kwasów <i>n-3</i>	27,7	173,0	98,0	68,4	
USA	Pastwisko	26,8	-	-	12,3	Capper 2012
USA	Pastwisko	34,3	-	253,6	86,4	Pelletier i in. 2010
	Opas intensywny	28,9	-	212,5	80,4	
Wielka Brytania	Konwencjonalne	27,7	-	-	-	Edwards-Jones i in. 2009
	Ekstensywny	85,0	-	-	-	

1GWP: potencjałe globalnego ocieplenia; AP: potencjał zakwaszenia; EP: potencjał eutrofizacji; CO<sub>2</sub>e: ilość dwutlenku węgla wyrażona w równoważnikach



Fot. 1. Intensywny opas bydła różnych ras – gospodarstwo wielkotowarowe (fot. R. Kupczyński)



Fot. 2. Krowy w typie mlecznym rasy simentalskiej (fot. R. Kupczyński)

## Konsument, certyfikowanie a cykl życia produktu

Certyfikowanie produktów w ujęciu środowiskowym z uwzględnieniem LCA, nie jest jeszcze rozpowszechnione. W Polsce zgodnie z art. 4 Ustawy o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz. U. z 2015 r. poz. 322 z późn. zm.) konsument ma prawo oczekiwać i powinien być informowany, że zakupiony produkt jest bezpieczny w użytkowaniu i nie zagraża jego życiu lub zdrowiu. W związku z tym konsumenci muszą mieć możliwość identyfikacji i rozróżnienia produktów pod względem ich szkodliwości także na środowisko. Wytworzenie produktów, zwłaszcza regionalnych, według norm ekologicznej produkcji nie jest jeszcze gwarancją dla kupującego. Potwierdzeniem jakości i bezpieczeństwa produktów są certyfikaty. Produkty regionalne są coraz bardziej popularne i coraz bardziej poszukiwane przez konsumentów. Również certyfikacja produktów regionalnych jest coraz bardziej popularna. Certyfikacja produktów tradycyjnych zwiększa ich konkurencyjność na rynku i pozwala na ich wyróżnienie. Produkty posiadające certyfikaty są deklaracją, że producent w sposób ciągły dąży do doskonalenia produktu, zwłaszcza w kontekście ekologicznym. Uzyskanie certyfikatu dla produktu lokalnego powinno wiązać się także z jego oceną w aspekcie zdrowia człowieka i bezpieczeństwa dla środowiska (Llorach-Massana i in., 2015).

Firmy produkujące i przetwarzające żywność pochodzenia zwierzęcego, które posiadają wdrożone systemy ekozarządzania i audytu (EMAS) lub ISO 14001 prowadzą działania mające na celu stałe poprawianie aspektów środowiskowych. Z różną skutecznością starają się aby kryteria i cele zarządzania środowiskowego dotyczyły także dostawców surowca (hodowców). Przykładem są firmy dokonujące uboju i przetwarzania wołowiny. Dostawców wołowiny obowiązują wymagania Systemu Zarządzania Środowiskowego, a docelowym etapem jest ich certyfikacja w standardzie ISO 14001. W oczach konsumenta i opinii publicznej takie działania stanowią niewątpliwie wartość dodaną. W kontekście cyklu życia produktu prowadzone są jedynie działania ukierunkowane na dobrostan bydła, monitorowanie zużycia antybiotyków u zwierząt jako pośrednie aspekty środowiskowe. Być może takie działania w przyszłości będą uwzględniać pełną analizę LCA.

## Podsumowanie

Ze względu na kompleksowość metody LCA możliwe jest zdefiniowanie najbardziej efektywnego gospodarowania zasobami naturalnymi, zarówno pod względem ekologicznym, jak i ekonomicznym. Przeprowadzona analiza wskazuje, że nie występują duże różnice w potencjale globalnego ocieplenia (GWP) między ekologicznymi i konwencjonalnymi systemami produkcji wołowiny. Potencjał eutrofizacji, zakwaszenia i wykorzystania gruntów jest wyższy przy produkcji wołowiny metodami ekologicznymi, przy jednocześnie niższym zużyciu energii. W niektórych badaniach wskaźnik GWP, wykorzystanie terenu i zużycie energii było niższe w oparciu o stosowanie w żywieniu bydła koncentratów w porównaniu z systemami wykorzystującymi pastwiska. W przypadku krów mlecznych mniejsze oddziaływanie środowiskowe można uzyskać przy wyższej wydajności mleka, dłuższym użytkowaniu krów i niskiej wadze przy uboju. Reasumując należy stwierdzić, że LCA stanowi bardzo dobre narzędzie w opracowywaniu sposobów zmniejszenia konsumpcji surowców naturalnych i energii przy zachowaniu wystarczającej podaży dóbr, usług i produktów pochodzenia zwierzęcego.

## Literatura

Alexandratos, N., Bruinsma, J., Bödeker, G., Schmidhuber, J., Broca, S., Shetty, P., & Ottaviani, M.G. (2012). World agriculture towards 2030/2050: ESA working paper no. 12–03. UN Food and Agriculture Organization: Rome.

Bennedsgaard, T. W., Klaas, I.C., & Vaarst, M. (2010). Reducing use of antimicrobials—experiences from an intervention study in organic dairy herds in Denmark. *Livestock Science*, 131(2-3), 183-192.

Buratti, C., Fantozzi, F., Barbanera, M., Lascaro, E., Chiorri, M., & Cecchini, L. (2017). Carbon footprint of conventional and organic beef production systems: An Italian case study. *Science of the Total Environment*, 576, 129-137.

Butler, G., Collomb, M., Rehberger, B., Sanderson, R., Eyre, M., & Leifert, C. (2009). Conjugated linoleic acid isomer concentrations in milk from high-and low-input management dairy systems. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 89(4), 697-705.

Capper, J.L., Castañeda-Gutiérrez, E., Cady, R.A., & Bauman, D.E. (2008). The Environmental impact of recombinant bovine somatotropin (rbST) use in dairy production. *Proceedings of the National Academy of Sciences*.

Capper, J.L., 2012. Is the grass always greener?: comparing the environmental impact of conventional, natural and grass-fed beef production systems. *Animals* 2, 127-143.

Cederberg, C., Persson, U.M., Neovius, K., Molander, S., & Clift, R. (2011). Including carbon emissions from deforestation in the carbon footprint of Brazilian beef.

Cerri, C.C., Silva Moreira, C., Alves, P.A., Raucci, G.S., Castigioni, B.d.A., Mello, F.F.C., Cerri, D.G.P., Cerri, C.E.P. (2016). Assessing the carbon footprint of beef cattle in Brazil: a case study with 22 farms in the State of Mato Grosso. *Journal of cleaner production*, 112, 2593-2600.

De Vries, M., de Boer, I.J. (2010). Comparing environmental impacts for livestock products: A review of life cycle assessments. *Livestock science*, 128(1-3), 1-11.

De Vries, M.D., Van Middelaar, C.E., De Boer, I.J.M. (2015). Comparing environmental impacts of beef production systems: A review of life cycle assessments. *Livestock Science*, 178, 279-288.

Dz.U.2016.0.2047 - Ustawa z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (Dz. U. z 2015 r. poz. 322 z późn. zm.).

Edwards-Jones, G., Plassmann, K., Harris, I.M., 2009. Carbon footprinting of lamb and beef production systems: insights from an empirical analysis of farms in Wales, UK. *The Journal of Agricultural Science*. 147, 707-719.

Guinée, J.B., Gorrée, M., Heijungs, R., Huppes, G., Kleijn, R., de Koning, A., van Oers, L., Wegener Sleeswijk, A., Suh, S., Udo de Haes, H.A., de Bruijn, H., van Duin, R., Huijbregts, M.A.J., Lindeijer, E., Roorda, A.A.H., van der Ven, B.L., Weidema B.P. (Eds.). (2002). *Handbook on Life Cycle Assessment; Operational Guide to the ISO Standards*. Institute for Environmental Sciences, Leiden, The Netherlands.

Legesse, G., Beauchemin, K.A., Ominski, K.H., McGeough, E.J., Kroebe, R., MacDonald, D., McAllister, T.A. (2016). Greenhouse gas emissions of Canadian beef production in 1981 as compared with 2011. *Animal Production Science*, 56(3), 153-168.

Lewandowska A. „Środowiskowa Ocena Cyklu Życia Produktu na przykładzie wybranych typów pomp przemysłowych”, Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej, Poznań 2006.

Llorach-Massana, P., Farreny, R., & Oliver-Sola, J. (2015). Are Cradle to Cradle certified products environmentally preferable? Analysis from an LCA approach. *Journal of cleaner production*, 93, 243-250.

Nguyen, T.T. H., Van der Werf, H.M.G., Eugène, M., Veysset, P., Devun, J., Chesneau, G., Doreau, M. (2012). Effects of type of ration and allocation methods on the environmental impacts of beef-production systems. *Livestock Science*, 145(1-3), 239-251.

Nijdam, D., Rood, T., Westhoek, H. (2012). The price of protein: review of land use and carbon footprints from life cycle assessments of animal food products and their substitutes. *Food Policy* 37(6), 760-770.

Opio, C., Gerber, P., Mottet, A., Falcucci, A., Tempio, G., MacLeod, M., Vellinga, T., Henderson, B., Steinfeld, H., 2013. Greenhouse Gas Emissions from Ruminant Supply Chains – A Global Life Cycle Assessment. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome, 1-214.

Pelletier, N., Pirog, R., Rasmussen, R. (2010). Comparative life cycle environmental impacts of three beef production strategies in the Upper Midwestern United States. *Agricultural Systems*, 103(6), 380-389.

Peters, G. M., Rowley, H. V., Wiedemann, S., Tucker, R., Short, M. D., Schulz, M. (2010). Red meat production in Australia: life cycle assessment and comparison with overseas studies. *Environmental science technology*, 44(4), 1327-1332.

PN-EN ISO 14001:2015-09 P – Systemy zarządzania środowiskowego – Wymagania i wytyczne stosowania.

PN-EN ISO 14040, Zarządzanie środowiskowe. Ocena cyklu życia. Wymagania i wytyczne, Polski Komitet Normalizacyjny, Warszawa 2009.

Stackhouse-Lawson, K. R., Rotz, C. A., Oltjen, J. W., Mitloehner, F. M. (2012). Carbon footprint and ammonia emissions of California beef production systems. *Journal of Animal Science*, 90(12), 4641-4655.

Strykowski W., Lewandowska A., Wawrzynkiewicz Z., Noskowiak A., Cichy W., Środowiskowa ocena cyklu życia (LCA) wyrobów drzewnych, Wydawnictwo Instytutu Technologii Drewna, Poznań 2006.

Thomassen, M.A., van Calster, K.J., Smits, M.C., Iepema, G.L., de Boer, I.J. (2008). Life cycle assessment of conventional and organic milk production in the Netherlands. *Agricultural systems*, 96 (1-3), 95-107.

Tsutsumi, M., Ono, Y., Ogasawara, H., & Hojito, M. (2018). Life-cycle impact assessment of organic and non-organic grass-fed beef production in Japan. *Journal of Cleaner Production*, 172, 2513-2520.

van Wagenberg, C.P.A., De Haas, Y., Hogeveen, H., van Krimpen, M. M., Meuwissen, M.P.M., van Middelaar, C.E., & Rodenburg, T.B. (2017). Animal Board Invited review: Comparing conventional and organic livestock production systems on different aspects of sustainability. *Animal*, 11(10), 1839-1851.



Williams, A.G., Audsley, E., Sandars, D.L. (2006). Energy and environmental burdens of organic and non-organic agriculture and horticulture. *Aspects of Applied Biology* 79, What will organic farming deliver? COR 2006, 19-23.

# ENVIRONMENTAL EFFECT OF PRODUCTION OF BEEF BASED ON ANALYSIS OF THE LIFE-CYCLE ASSESSMENT

## Summary

One of the tools of management of the environment is a LCA technique (*Life Cycle Assessment*). Considering LCA for production of the beef, there shall be taken into account the quantity of the energy (coming from the fuel oil), usage of the land, water and in particular influence on acidification and eutrophication, gases emission, and potential influence on the global warming. The aim of the work was comparison of the different systems of production of the beef based on LCA method. In case of the production of the beef indifferent from the system thereof (organic, intensive, extensive) there occurs the strong usage of the earth and the energy emission of methane or CO<sub>2</sub> from the animals has a strong impact on the global warming potential. Analysis of the works proves the significant discrepancy as: the system of keeping, feeding, transport of the feed, manuring and the others.

**Key words:** life-cycle assessment, environmental impact, livestock production, beef production, organic farming