

## **Prawnie chronione produkty owczarstwa górskiego**

**Andrzej Drożdż**

*Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy,  
Dział Genetyki i Hodowli Zwierząt, 32-083 Balice k. Krakowa*

Od kilku wieków chów owiec odgrywa znaczącą rolę w gospodarce górskiej. Głównymi produktami owczarstwa górskiego były wełna, skóry, mięso i mleko owcze przetwarzane na sery przez baców w szałasach podczas letnich wypasów. Serami spłacano częściowo tzw. daninę baranią, którą według prawa wołoskiego płacili pasterze właścicielom pastwisk za możliwość wypasania owiec na halach. Wraz z rozwojem turystyki, od połowy XIX wieku produkty owczarstwa górskiego zyskują coraz większą popularność wśród odwiedzających Podhale. Przed II wojną światową, a w szczególności w latach powojennych, panowała moda na wyroby z wełny owczej i skór, co przy wysokich, bo regulowanych przez państwo, cenach wełny spowodowało ogromny rozwój owczarstwa górskiego. Obecnie, na skutek zmiany mody i niskich cen wełny owczej chów owiec stał się mało opłacalny. Spowodowało to obniżenie pogłowia owiec w górach, ograniczenie letnich wypasów i znane kłopoty z zarastaniem pastwisk górskich.

Powszechne na wszystkich targowiskach Podhala stragany z wyrobami wełnianymi zastąpiły stoiska z coraz chętniej nabywanymi przez turystów serami wytwarzanymi głównie z mleka krowiego, gdyż niewielka podaż mleka owczego wystarcza do wyprodukowania zaledwie kilku procent serów sprzedawanych na Podhalu. Problem ten czeka od wielu lat na prawne uregulowania, których wprowadzenie ułatwi przystąpienie Polski do Unii Europejskiej.

W ostatnich 20 latach uznanie na rynku europejskim zyskały masowo eksportowane z Podhala jagnięta od owiec górskich. Głównym kierunkiem użytkowania i selekcji owiec w górach powinien być zatem kierunek mleczny

i mięsny. Taki system użytkowania owiec w krajach zachodnich zapewnia owczarstwu przyzwoite dochody.

Zwiększenie dochodowości gospodarki owczarskiej w górach jest nieodzownym warunkiem wzrostu pogłowia owiec i zrównoważenia gospodarki pastwiskowej (Drożdż, 2004; Drożdż, 2006 a, b). **Jednym ze sposobów zwiększenia opłacalności produkcji jest koncepcja objęcia oryginalnych produktów owczarskich unijnymi znakami ochronnymi GTS (Gwarantowana Tradycyjna Specjalność), ChNP (Chroniona Nazwa Pochodzenia) i ChOG (Chronione Oznaczenie Geograficzne).** System ochrony wyrobów regionalnych i tradycyjnych, ochrona nazwy produktu, czy miejsca wytworzenia, a nawet specjalnej technologii produkcji ma na celu przede wszystkim zabezpieczenie interesów producentów. Celem Unii Europejskiej jest również realizacja głównego zadania Wspólnej Polityki Rolnej poprzez dynamizowanie produkcji wyrobów regionalnych, mianowicie zmniejszenie ilości żywności wytwarzanej w Europie i zwiększenie jej jakości. Kolejnym argumentem za wprowadzeniem oznakowania i ochrony produktów unikalnych jest przekonanie, że atrakcyjny produkt spożywczy może przyczynić się do aktywizacji określonego regionu poprzez tworzenie nowych miejsc pracy na wsi, eksponowanie dziedzictwa kulturowego, co zwiększa atrakcyjność wsi na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania, rozwój agroturystyki i w rezultacie bardziej zrównoważony rozwój poszczególnych regionów krajów członkowskich.

W Polsce na takie oznaczenie oczekują tradycyjne produkty owczarstwa górskiego: oscy-

pek, bundz, bryndza, żentyca, redykołka oraz masowo eksportowane na rynki włosko-hispańskie jagnięta górskie. Poniżej zostaną omówione tradycyjne metody ich produkcji, związki z unikalnym środowiskiem górskim i niektóre cechy jakości.

### Motywy wprowadzenia systemu ochrony produktów tradycyjnych

W Unii Europejskiej przywiązuje się dużą wagę do produkcji żywności wysokiej jakości. Za taką żywność uznaje się obecnie między innymi produkty wytworzone w procesie ekstensywnej uprawy czy chowu zwierząt metodami ekologicznymi, z których wytwarza się na małą skalę wyroby różniące się na ogół na korzyść od wytwarzanej masowo żywności. Są to wyroby wytwarzane metodami tradycyjnymi, często w określonych ściśle regionach. Produkcja takich wyrobów na niewielką skalę, bez wyspecjalizowanej, jak to ma miejsce w masowej produkcji, sieci sprzedaży, nie może przynieść godziwego zysku rolnikom gospodarującym w ekstensywnych warunkach, tym bardziej, że pod uznanymi i tradycyjnymi nazwami, dającymi zasłużony profit ich producentom zaczęto produkować produkty nieoryginalne. W związku z tym, wprowadzony w UE system ochrony promocji wyrobów regionalnych i tradycyjnych, ochrona nazwy produktu czy miejsca wytworzenia, a nawet specjalnej technologii produkcji, ma na celu przede wszystkim zabezpieczenie prawne interesów producentów (Drożdż, 2000 b). Prekursorem tworzenia przepisów w dziedzinie ochrony interesów producentów była Francja w początkach XX wieku, gdzie wprowadzono system pod nazwą AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Kontrolę nad nadawaniem AOC sprawował Instytut, który był wydziałem ministerstwa rolnictwa i działał w imieniu producentów, konsumentów i rządu.

Oznaczenie AOC miało gwarantować nie tylko wysoką jakość produktu wytworzonego w sposób tradycyjny, ale również to, że został on wyprodukowany w określonym regionie i zdefiniowanym sezonie. Przepisy regulowały również rodzaj surowca (mleko surowe bądź pasteryzowane), rasę zwierząt, żywienie, technologię produkcji i zastrzeżoną nazwę. Na przepisach francuskich wzorowano obecnie obowiązujące ustawodawstwo unijne (Drożdż, 2000 a).

Do roku 1992, kiedy UE wprowadziła oznaczenie PDO - Protected Designation of Origin (Rozporządzenie Rady Europy, nr 2081/92

EEC, z dnia 14.07.1992 roku), w Europie używano, oprócz wspomnianego AOC, oznaczenia włoskie: DOC (Denominazione di Origine Controlata) i DOT (Denominazione di Origine Tutelata), którymi chroniono głównie wina i sery.

Podstawowy dokument dotyczący ochrony produktów regionalnych i wytwarzanych tradycyjnymi metodami jest określony w Unii Europejskiej przez Rozporządzenie Rady Europy nr 2081/92 EEC z dnia 14.07.1992 roku. Rada (WE) wydała ostatnie rozporządzenia dnia 20 marca br. w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych uznanych za **gwarantowane tradycyjne specjalności** (nr 509/2006) oraz w sprawie **ochrony oznaczeń geograficznych i ochrony nazw pochodzenia** środków spożywczych i produktów rolnych (nr 510/2006).

### Oznaczenia produktów regionalnych

**Produkty regionalne to produkty wytwarzane tylko w niektórych regionach Unii Europejskiej, a ich nazwa i technologia wytwarzania są prawnie chronione.** Do indywidualizacji produktów służą oznaczenia geograficzne – Chronione Oznaczenie Geograficzne i Chroniona Nazwa Pochodzenia, a do wyróżnienia produktów charakteryzujących się unikalnymi cechami niekoniecznie związanymi z regionem – oznaczenie Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Są to oznaczenia słowne odnoszące się bezpośrednio do nazwy miejsca, regionu lub kraju, które identyfikują produkt, jeżeli określone cechy tego towaru wiążą się z jego pochodzeniem lub utrwaloną nazwą.

1. Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) (ang. Protected Designation of Origin – PDO) oznacza produkt wytworzony w określonym regionie (wyjątkowo na terenie jakiegoś kraju), którego cechy są związane z tym szczególnym miejscem. Produkt musi być wytwarzany na tym terenie (np. oścypek, bryndza, bundz, żentyca, redykołka, które wytwarzane są u nas wyłącznie na Podhalu i Żywiecczyźnie).

2. Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) (ang. Protected Geographical Indication – PGI) oznacza produkt, który związany jest z jakimś określonym regionem, gdzie przeprowadzona musi być przynajmniej jedna faza pro-

dukcji (przykładem może być obecnie rejestrowana w UE jagnięcina z Podhala).

3. Gwarantowana tradycyjna specjalność (GTS) (ang. Traditional Speciality Guaranteed – TSG) oznacza tradycyjny produkt rolny lub spożywczy uznany ze względu na jego specyficzny charakter. Ten „specyficzny charakter” oznacza zespół cech, które w wyraźny sposób odróżniają ten produkt od innych należących do tej samej kategorii, a „tradycyjny” oznacza, że metoda produkcji jest przekazywana z pokolenia na pokolenie przynajmniej przez 25 lat. Produkt nie jest związany z określonym miejscem produkcji. Do tej kategorii zaliczane są najczęściej miody, miody pitne, produkty wędliniarskie, np. kiełbasa lisiecka, jałowcowa itp.

Do niedawna najpopularniejszymi wyrobami, których lokalny charakter podkreślała nazwa, były sery. Mimo że proces ten powtarzany codziennie w tysiącach serowni na całym świecie w produkcji większości serów jest podobny, to o walorach serów decydują jakość mleka, rodzaj zwierząt, od których jest pozyskane, warunki, w których przebiega produkcja, temperatura, kwasowość, obecność określonej mikroflory w mleku itd. W różny sposób wytwórcy postępują też przy tzw. obróbce sera, która polega na pocięciu skrzepu na ziarna o określonej wielkości, zalecanej dla danego sera czy osuszaniu skrzepu, wreszcie formowaniu. Na jakość serów wpływa proces dojrzewania, jego długość i warunki (temperatura, wilgotność), co pozwala na uzyskanie unikalnych walorów organoleptycznych. W jednych regionach wykorzystywano grotty charakteryzujące się korzystnymi dla dojrzewania serów warunkami mikroklimatycznymi oraz piwnice lub szałas pasterskie, w innych konserwowano je przez solenie lub wędzenie. Nadmiar serwatki usuwano przez prasowanie albo parzenie. Z czasem wytworzyły się charakterystyczne dla regionów formy serów, różniące się kształtem, kolorem, konsystencją, a przede wszystkim smakiem i zapachem. Wiele regionów zawdzięczało im rozgłos i dobrobyt. Za przykład mogą służyć: sławny francuski ser pleśniowy roquefort, włoski pecorino, hiszpański manchega czy grecka feta (Drożdż, 1999 a).

Mięso zwierząt odchowywanych w określonych warunkach, czy żywionych typowymi dla danego środowiska paszami charakteryzuje się odmiennymi, często unikalnymi, ale mierzalnymi cechami jakościowymi i organoleptycznymi. Wyroby z mięsa i sposób ich konserwacji również w dużej mierze zależą od dostępnych w danym regionie tradycyjnych przypraw czy warunków mikroklimatycznych, w których są przechowywane produkty poddawane dojrzewaniu. Przykładem takich wyrobów są szynka parmeńska oraz znane węgierskie i włoskie salami.

### **Górskie produkty regionalne**

Najpopularniejszym górskim produktem regionalnym, który obecnie uważany jest za symbol Podhala, jest oscypek.

**Oscypek** jest serem owczym wytwarzanym od wieków w Karpatach podczas letnich wypasów. Dawniej wytwarzany był w drugiej połowie sezonu pastwiskowego, gdy zawartość tłuszczu i suchej masy w mleku owczym wzrastała. Oscypki wytwarzało się z mleka niepasteuryzowanego. Czynniki wpływającymi na ich jakość były niewątpliwie walory górskiego mleka, rasa owiec, naturalna mikroflora mleka wpływająca na procesy przetwórcze, określone warunki higieniczne, skład florystyczny pastwiska i niewątpliwie manualna biegłość bacy.

Cechą charakterystyczną tych serów jest ich wrzecionowy kształt (długość 22 cm, średnica 8-9 cm), ornamenty wyciśnięte na powierzchni, żółto-brązowy kolor i swoisty zapach będący rezultatem kilkudniowego wędzenia nad ogniskiem palącym się w szałasie. Masa serów waha się w granicach 800 g (Drożdż, 1999 b, 2000 a; Paciorek i Drożdż, 1997, 1999).

Do lat 70. XX w. oscypki można było kupić wyłącznie w bacówkach oraz raz w tygodniu na tradycyjnym jarmarku w Nowym Targu. Obecnie, wraz ze wzrostem ruchu turystycznego na Podhalu, który z niewielką przerwą trwa cały rok, rośnie popyt na ten ser. Ogromną popularność przyniosła oscypkowi dyskusja prasowa nad próbami opatentowania i rejestracją tego sera w związku ze wstąpieniem Polski do Unii Europejskiej. Nic dziwnego, że producenci, najczęściej nie bacowie, chcąc sprostać popytowi, produkują i sprzedają „oscypki” przez okrągły rok. Ponieważ w ostatnich latach populacja owiec znacznie obniżyła się, oferowane sery wytwa-

rzane są we wsiach podhalańskich z mleka krowiego. Te praktyki sprzeczne są z tradycją wytwarzania oscypków i od lat budzą sprzeciw baców, którzy wytwarzają oscypki z mleka owczego w bacówkach podczas sezonu. Uporządkowanie tego zjawiska (niekontrolowanej produkcji, sprzedaży ulicznej itp.) nastąpi po ostatecznym zarejestrowaniu oscypka jako wyrobu regionalnego i przyznaniu mu Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP). Pozwoli to na wyeliminowanie z rynku nierzetelnych producentów sprzedających pod tradycyjną nazwą sery oscypkopodobne. Wprowadzenie znaku ochronnego dla oscypka powinno przywrócić temu serowi należne miejsce wśród tradycyjnych wyrobów Podhala.

Złożenie wniosku o zarejestrowanie oscypka jako produktu regionalnego, zasługującego na ochronę, zostało poprzedzone wieloma pracami nad tym serem, wskazującymi na tradycyjną metodę jego produkcji oraz odmienność formy, właściwości chemicznych czy organoleptycznych (Paciorek i Drożdż, 1997; Drożdż, 1999 b).

W skierowanym do Komisji UE wniosku hodowców, których reprezentuje Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu, podkreślono wielowiekowe tradycje w produkcji tego sera na obszarze Podhala i kilku okolicznych gmin gorczańskich i beskidzkich. Podano parametry technologiczne tradycyjnej produkcji: kształt, masę i kilka charakterystycznych cech odróżniających ten ser od innych serów wędzonych (Mamok i Drożdż, 2001 a, b; Drożdż, 2002 c). Zaproponowano również możliwość dodawania do mleka przerobowego mleka od krów rasy czerwonej wypasanych na tych samych pastwiskach w ilości do 40%. W przygotowaniu wniosku wykorzystano między innymi wyniki prac naukowych oraz wiedzę wynikającą ze współpracy międzynarodowej z włoskimi i francuskimi naukowcami (Pizillo i in., 2004).

Innymi produktami z mleka owczego czekającymi na rejestrację są bundz, bryndza, redykołka i żentyca. Obszar produkcji tych wyrobów jest identyczny jak obszar, na którym dopuszczalna jest produkcja oscypka.

**Bundz** jest serem podpuszczkowym, miękkim, wytwarzanym z mleka owczego. Formowany jest w sposób naturalny w chuście (grudziarce) serowarskiej, poprzez proces ociekania serwatki. Ma kształt wielkiego bochna o masie

zależnej od ilości mleka (udoju) podpuszczanego (kłaganego) w pucierze. Po dwu- trzytygodniowym dojrzewaniu w bacówce przerabiany jest na bryndzę.

**Bryndza podhalańska**, bo taką nazwę zaproponowano we wniosku skierowanym do Komisji UE, jest tradycyjnym produktem pasterstwa karpackiego. Powstaje z dojrzalego (przefermentowanego) w bacówce bundzu, który początkowo rozkruszany, a później wyrabiany ręcznie na jednolitą masę z dodatkiem 2-3% soli, ugniatany jest w drewnianych naczyniach. Obecnie charakterystyczną konsystencję bryndzy uzyskuje się przez mielenie kawałków bundzu w maszynie do mielenia mięsa, a w mleczarniach w urządzeniach wyposażonych w walce, pozwalające na uzyskanie jednorodnej masy o plastycznej konsystencji.

**Redykołki** to małe serki powstające z masy parzonej, wyciskane w formach drewnianych, nadających im kształty zwierzątek lub miniaturowych oscypków. Tymi małymi serkami obdarowywani byli znajomi po redyku (zejściu owiec z hal), stąd nazwa „redykołka”.

**Żentyca\*** powstaje przez „odwarzenie” (podgrzanie do pierwszych objawów gotowania) serwatki pozostałej po wytrąceniu białek kazeinowych w procesie przetwarzania mleka owczego na bundz. W temperaturze ponad 90°C następuje koagulacja białek serwatkowych, które jako lżejsze tworzą delikatny kożuch unoszący się na powierzchni ogrzewanej w kotle serwatki. W odróżnieniu od siostrzanego sera serwatkowego – włoskiej ricotty, która powstaje przez odsączenie na sitku pozostałych po koagulacji białek serwatkowych, żentycę uzyskuje się przez zebranie chochlą górnej warstwy koagulantu. Od osoby wytwarzającej żentycę zależy udział w niej skoagulowanych białek serwatkowych i ilość zawartej w niej serwatki, dlatego gęstość i skład żentycy są różne w poszczególnych szafasach. Uzyskaną żentycę zlewa się po każdym przerobie mleka do drewnianej beczki (pucier), gdzie ulega fermentacji (zakwaszeniu) dzięki naturalnej mikroflorze. Pije się ją ciepłą tuż po „odwarzeniu” lub kwaśną, czerpiąc z pucier. Charakterystyczny kwaśno-cierpki smak uzyskuje się po kilkudniowej fermentacji. Żentyca

---

\* Pod taką nazwą, pisaną fonetycznie, zgłoszono **żentycę** do Komisji UE.

podawana jest gościom w szafasach w drewnianych skopkach (Drożdż, 2002 a).

Kolejnym produktem jest **jagnięcina z Podhala**. Zarejestrowanie w UE mięsa jagniąt górskich, które znalazły uznanie u włoskich i hiszpańskich importerów, poprzedziły badania prowadzone od lat siedemdziesiątych XX w. w Stacji Owczarstwa Górskiego IZ w Bielance. W pracach tych podkreślono walory górskich jagniąt mlecznych (Ciurus i Drożdż, 1995 a; Drożdż i Ciurus, 1995, 1996; Ciurus i Drożdż, 2000; Morbidini i in., 1994, 2003), możliwości poprawy efektywności produkcji jagnięciny (Drożdż, 2003 a, b), wydajności rzeźnej i efektywności jej produkcji przez krzyżowanie jednostopniowe (Ciurus i Drożdż, 1995 b; Drożdż, 2002 b), trójrasowe, jak również proponowano zastosowanie wielostopniowych krzyżowań międzyrasowych do wytworzenia owiec o charakterze mięsnym (Drożdż, 2006 b) oraz badano walory kulinarne właściwości mięsa jagnięcego (Krełowska-Kułas i in., 1995). Opracowano również koncepcje zwiększenia dochodowości owczarstwa górskiego i możliwości zagospodarowania mięsa jagnięcego (Drożdż, 2006 c) oraz zasadności rozwoju ekologicznych metod produkcji jagniąt rzeźnych w górach.

**Jagnięciną z Podhala** nazywamy mięso jagniąt owcy rasy polskiej owcy górskiej od matek krytych w jesieni trykami hodowlanymi, które zostały urodzone w okresie od końca grudnia do kwietnia.

Matki wypasane są w lecie na pastwiskach górskich, a w zimie żywione są sianem z niewielkim dodatkiem ziarna jęczmienia, owsa, lub otrąb. Procedura produkcji przewiduje odchowywanie jagniąt do maksymalnie 90 dni. Rozróżnia się dwa rodzaje jagniąt ze względu na wiek i masę ciała przy uboju. **Jagnięta „mleczne”** do momentu uboju i osiągnięcia masy 10-14 kg odżywiają się wyłącznie mlekiem, natomiast **jagnięta „lekkie”**, ubijane po osiągnięciu przez nie maksymalnej masy ciała wynoszącej 25 kg, dokarmiane są paszami pochodzącymi z obszaru geograficznego określonego we wniosku (sianem, zieloną pastwiskową oraz niewielką ilością otrąb, gniecionego owsa czy jęczmienia).

O zastrzeżoną nazwę – **jagnięcina z Podhala** mogą ubiegać się hodowcy zamieszkujący powiat tatrzański i nowotarski oraz niektóre gminy z powiatu suskiego, limanowskiego,

nowosądeckiego, żywieckiego i cieszyńskiego.

We wniosku podkreślono, że chów owiec górskich, którego produktem jest **jagnięcina z Podhala**, odbywa się w warunkach górskich, w małych, ekstensywnie utrzymywanych stadach owiec, żywionych naturalnymi paszami, pochodzącymi z lokalnych zasobów. Żywienie letnie matek odbywa się na pastwiskach górskich, na których do czasu stanówki (wrzesień, październik) matki przebywają od początku maja. Pastwiska nie są nawożone, charakteryzują się dużym zróżnicowaniem botanicznym, co wpływa na walory smakowe runi pastwiskowej i jej wartość biologiczną. Obsada owiec na hektar zależy od wysokości n.p.m., na jakiej użytkowane są pastwiska i waha się od 4 do 6 szt./ha. W pozostałym okresie, kiedy stado przebywa w owczarni, jego żywienie opiera się głównie na podawaniu siana. Dopuszcza się dokarmianie owiec niewielkimi ilościami pasz treściwych (owsem i jęczmieniem lub otrębami), dlatego metodę produkcji podhalańskich jagniąt rzeźnych można określić jako w pełni ekologiczną.

Mięso pochodzące od **jagniąt z Podhala** charakteryzuje się niewielkim odtuszczeniem tusz, jasnoróżową barwą, delikatnością i soczystością oraz dobrym zapachem i smakiem. Niewielkie ilości białego tłuszczu okołonerkowego o stałej konsystencji, którego masa waha się od 30 do 40 gramów oraz minimalne odtuszczenie zewnętrzne tuszy, szacowane na 1,5 do 2 pkt w skali EURO pozwala na zaliczenie ich do klasy I (Drożdż i Ciurus, 1996 a).

Powszechnie uważa się, że wykorzystując rozsądnie (umiarkowanie intensywnie) użytki zielone zlokalizowane w czystym środowisku można uzyskać produkt (mięso, mleko) wysokiej jakości, spełniający kryteria wyrobu ekologicznego. Produkty owczarskie wytwarzane na Podhalu, w tym jagnięta mleczne eksportowane z Podhala, można by określić jako wyprodukowane metodami ekologicznymi, gdyż w ich odchowieniu stosuje się wyprodukowane na miejscu pasze i nie wykorzystuje się powszechnie dostępnych w handlu mieszanek przemysłowych, które mogłyby wpłynąć negatywnie na ich jakość (Drożdż, 2002 c, 2004 a). Przekonanie o wyższej wartości produktów górskich powinno być podstawą do wykorzystania ich w promocji, szerszej akceptacji przez konsumentów, a przez to zwiększenia popytu i opłacalności ich produkcji.

## Podsumowanie

Tworzenie ochrony prawnej dla produktów żywnościowych ma w dużej mierze znaczenie komercyjne, ale jest również, a może przede wszystkim, wyrazem poszanowania tradycji i odmienności regionów, które kształtowała za-

równo przyroda, jak i odmienna historia. Jest to jeden z elementów przeciwstawiania się powszechnej unifikacji, jaka mogłaby zagrozić zjednoczonej Europie, gdyby zaniechano wysiłków na rzecz eksponowania i szanowania jej zróżnicowania regionalnego.

## Literatura

- Ciuruś J., Drożdż A. (1995 a). Zwiększenie efektywności produkcji jagniąt mlecznych od owiec górskich poprzez krzyżowanie towarowe. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 22, 2: 37-45.
- Ciuruś J., Drożdż A. (1995 b). Badania wartości rzeźnej jagniąt mlecznych o różnych genotypach. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 22, 2: 47-55.
- Ciuruś J., Drożdż A. (2000). Wartość rzeźna mlecznych jagniąt owcy górskiej i jej mieszańców. *Rocz. Nauk. Zoot., Supl.*, 5: 142-146.
- Drożdż A. (1995 a). Wartość rzeźna i handlowa górskich jagniąt mlecznych i mieszańców eksportowanych z Podhala do Włoch. *Polskie Zwierz. Gosp.*, 5: 7-9.
- Drożdż A. (1995 b). Z ziemi polskiej do włoskiej. *Farmer Polski.*, 14: 7.
- Drożdż A. (1999 a). Quality of the Polish traditional mountain sheep cheese „oscypek”. In: *Production systems and product quality in sheep and goats*. R. Rubino, P. Morand-Fehr (eds.), pp. 111-114.
- Drożdż A. (1999 b). Sery owcze – zasady kontroli jakości i ochrony nazwy handlowej. *Biul. Inf. IZ*, 37, 1: 47-55.
- Drożdż A. (2000 a). Marka handlowa w marketingu produktów owczarskich. *Rocz. Nauk. Zoot., Supl.*, 7: 10-14.
- Drożdż A. (2000 b). Oscypek. *Caseus*, 3: 8-12.
- Drożdż A. (2001). Bundz. *Caseus*, Le schede di *Caseus*, nr 106.
- Drożdż A. (2002 a). Wartość rzeźna tryczków mieszańców owcy górskiej i wschodniofryzyskiej. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 29, 2: 13-22.
- Drożdż A. (2002 b). Kierunki rozwoju nowoczesnego owczarstwa górskiego. *Biul. Inf. IZ*, 40, 4: 41-48.
- Drożdż A. (2002 c). Zentyca. *Caseus*, Le schede di *Caseus*, nr 109.
- Drożdż A. (2002 d). La marcia di avvicinamento della Polonia. *Caseus*, 4: 64.
- Drożdż A. (2003 a). Możliwości zwiększenia efektywności produkcji jagniąt mlecznych w górach. *Prz. Hod.*, 7: 24-29.
- Drożdż A. (2003 b). Wpływ genotypu i wieku uboju jagniąt mlecznych odchowywanych na pastwisku na przyrosty i niektóre wskaźniki jakości ich tusz. *Rocz. Nauk. Zoot., Supl.*, 17/1: 337-340.
- Drożdż A. (2003 c). Wpływ terminu stanówki i systemu odchowu na efektywność produkcji jagniąt mlecznych w górach. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 30, 2: 397-403.
- Drożdż A. (2004). Koncepcja zrównoważonej produkcji zwierzęcej w górach. W: Mirek Z., Nowak M. (red.), *Miejsce wypasu i gospodarki owczarskiej w koncepcji rozwoju zrównoważonego*. Monogr., Inst. Bot. PAN, Kraków, ss. 13-19.
- Drożdż A. (2006 a). Możliwości zwiększenia efektywności produkcji i rozwoju rynku dla produktów owczarskich. *Mat. międz. konf.: Dać szansę owcom - przywrócić góry człowiekowi*, Bielsko-Biała, 8 czerwca 2006. Wyd. własne IZ, ss. 33-46.
- Drożdż A. (2006 b). Znaczenie doskonalenia owiec w podniesieniu dochodowości owczarstwa górskiego. *Probl. Zagosp. Ziem Górskich*, 53: 81-90.
- Drożdż A. (2006 c). Syntetyczna linia mięsna owiec dla regionu karpackiego. W: VIII Zimowa Szkoła Owczarska, Zakopane, 12-14 lutego 2006.
- Drożdż A., Ciuruś J. (1995). Ocena wartości rzeźnej i jakości tusz jagniąt mlecznych wg klasyfikacji i wymagań rynku włoskiego. *Biul. Inf. IZ*, 33, 3: 5-15.
- Drożdż A., Ciuruś J. (1996). Wartość rzeźna jagniąt mlecznych owiec górskich i ich mieszańców. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 23, 2: 43-55.
- Drożdż A., Janczy J. (2005). Polska owca górska, pochodzenie i program doskonalenia. W: *Biologiczne i kulturowe aspekty gospodarki owczarskiej*. VII Zimo-

wa Szkoła Owczarska, Zakopane, 13-16.02.2005, Monogr., ss. 75-81.

Krełowska-Kułas M., Ciuruś J., Drożdż A. (1995). Właściwości fizykochemiczne i sensoryczne mięsa zróżnicowanych genetycznie jagniąt mieszańców owcy górskiej tuczonych w różny sposób. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 22, 2: 65-73.

Mamok H., Drożdż A. (2001 a). Un patrimonio in cerca di riconoscimenti. *Caseus*, 5: 10-14.

Mamok H., Drożdż A. (2001 b). Sheep milk – jewels from Polish Tatra Mountains. *Caseus Int.*, 1: 90-95.

Masuyi K., Yamaga T. (1997). Francuskie sery. *Wyd. Wiedza i Życie*.

Morbidini L., Panella F., Sarti D.M., Sarti F.M., Drożdż A., Ciuruś J. (1994). Slaughtering characteristics and carcass quality of export Polish Mountain lambs. *EAAP*, 1994, Edynburg.

Morbidini L., Panella F., Sarti D.M., Sarti F.M., Drożdż A., Ciuruś J. (2003). Caratteristiche allmacellazione e qualità delle carcasse di agnelli di razza polacca di montagna esportati in Italia: Ulteriore contributo. *Conegno Nazionale „Parliamo di” globalizzazione e diversificazione in zootec.* Cuneo, 26-27 settembre 2002.

Paciorek A., Drożdż A. (1997). Ocena jakości serów oscypeków produkowanych na Podhalu. *Żywność-Technologia-Jakość*, 4: 52-57.

Paciorek A., Drożdż A. (1999). Właściwości serków podpuszczkowych z masy parzonej produkowanych z mleka owczego. *W: Przetwórstwo surowców zwierzęcych*, s. 245.

Pizillo M., Claps S., Drożdż A., Cifuni G. F., Fedele V. (2004). Effetto dell' altitudine sulle caratteristiche chimico, nutrizionali e organolettiche del formaggio "oscypek".

## LEGALLY PROTECTED PRODUCTS OF MOUNTAIN SHEEP FARMING

### Summary

Over several centuries, mountain sheep farming in Poland has produced several products that won recognition outside their place of origin. These include ewe milk products such as oscypek, bundz, redykołka and bryndza cheeses, zentyca (whey) and milk lambs from mountain sheep, which have been very popular abroad for 20 years. Such products, manufactured in certain regions according to traditional methods, can be legally protected under EU legislation with the following designations: Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and Traditional Speciality Guaranteed (TSG). The aim of regional product protection is to safeguard the interests of producers but also to make the production of regional products more dynamic, activate certain regions by creating new jobs in the countryside, emphasize cultural heritage, increase the attractiveness of the countryside in less favoured areas, develop rural tourism, and, as a result, ensure more sustainable development of the different regions of member countries.



dynamic, activate certain regions by creating new jobs in the countryside, emphasize cultural heritage, increase the attractiveness of the countryside in less favoured areas, develop rural tourism, and, as a result, ensure more sustainable development of the different regions of member countries.

The legal protection of the regional food products is primarily of commercial importance, but also reflects the respect for tradition and otherness of the regions shaped by nature and different history. This is one of the elements preventing the universal unification, which could be a threat to the united Europe if efforts to highlight and respect regional differences were abandoned.