

Produkty pochodzenia owczego w systemach jakości żywności

Joanna Kokotkiewicz, Aurelia Radzik-Rant, Witold Rant

*Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego, Katedra Szczegółowej Hodowli Zwierząt,
ul. Ciszewskiego 8, 02-786 Warszawa*

Dbałość o produkcję wysokiej jakości żywności to jedno z zadań państw Unii Europejskiej (UE). Narzędziem pozwalającym z powodzeniem realizować taką politykę jest wyróżnianie wyrobów rolno-spożywczych znakami potwierdzającymi ich jakość. Poza gwarancją jakości, jaką certyfikacja produktów daje konsumentowi, unijne systemy jakości żywności przyczyniają się także do ochrony tradycji i promocji regionów, w których określone wyroby są wytwarzane.

Istnieją dwa podstawowe systemy jakości żywności: unijny system ochrony dla produktów regionalnych i tradycyjnych oraz unijny system dla produktów rolnictwa ekologicznego. O ile potrzeba dbałości o rynek produktów związanych z konkretnym regionem, tradycją jego wytwarzania, niepowtarzalnym składem i smakiem podkreślana jest w Europie od dziesięcioleci, o tyle rynek produktów ekologicznych wyraźnego tempa nabiera dopiero od niedawna (Dzierżanowska-Góryn i in., 2015).

Poza możliwością ubiegania się – dla produktów rolnych czy artykułów spożywczych – o certyfikat systemów jakości żywności funkcjonujących w UE, każdy kraj z osobna ma również prawo do tworzenia własnych krajowych systemów jakościowych. Aktualnie w Polsce jest pięć systemów jakości uznanych przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi: **Jakość Tradycja** dla ochrony i promocji produktów tradycyjnych, **Integrowana Produkcja** jako system mniej restrykcyjny od rolnictwa ekologicznego, **QMP** (Quality Meat Program) – system jakości dla mięsa wołowego, **PQS** (Pork Quality System) – dla mięsa wieprzowego oraz **QAFP** (Quality Assurance for Food Products) – system gwarantujący jakość żywności. Produkty posiadające oznaczenia w takich systemach podlegają określonej kontroli i są certyfikowane przez upoważnione do tego jednost-

ki. Takie postępowanie zapewnia gwarancję uzyskania produktu wysokiej jakości, a odpowiednie oznaczenia pozwalają na łatwą jego identyfikację. Oryginalność i jakość to jednocześnie wyższa cena, jaką konsument płaci za określony produkt (Kieljan, 2011).

W status żywności regionalnej i tradycyjnej jak najbardziej wpisują się produkty pochodzące od owiec. Przetwórstwo mleka owczego w naszym kraju jest związane głównie z gospodarką pasterską, której tradycja sięga XIV w. Od tego bowiem czasu rozpoczęły się wędrówki pasterzy wołoskich w Tatry i Karpaty. Wywarły one ogromny wpływ na kulturę, zwłaszcza Podhala, gdzie sposób wyrobienia serów pozostał niezmieniony do dzisiaj (Drożdż, 2007 a; Radzik-Rant i Wojnarowska, 2008). To właśnie wyjątkowość i tradycyjny charakter tych produktów stanowiły podstawę do wpisywania ich na listy unijnych systemów jakości.

Produkty owcze w unijnych systemach jakości żywności

W Unii Europejskiej już od 1992 r. działa system rejestracji i ochrony nazw produktów regionalnych i tradycyjnych, realizujący założenia Wspólnej Polityki Rolnej oraz polityki jakości żywności. Dzięki wprowadzeniu tego systemu promowane są: zróżnicowana produkcja rolna, szczególnie charakter certyfikowanych produktów oraz ochrona ich przed podrabianiem (Dzierżanowska-Góryn i in., 2015; Kuźnicka i Zajączkowska, 2005).

Istnieją trzy znaki identyfikacji produktów rolnych i spożywczych: **Chroniona Nazwa Pochodzenia** (ChNP), oznaczająca produkt wytworzony w określonym miejscu, którego cechy są związane z danym regionem, **Chronione Oznaczenie Geograficzne** (ChOG) – znak produktów, w przypadku których przynajmniej jed-

na faza wytwarzania ma miejsce na określonym obszarze geograficznym oraz **Gwarantowana Tradycyjna Specjalność** (GTS). GTS oznacza tradycyjny produkt spożywczy lub rolny, który swój specyficzny charakter zawdzięcza metodzie produkcji przekazywanej z pokolenia na pokolenie przynajmniej przez 30 lat.

Na oznaczenia produktów wyżej wymienionymi znakami zwraca uwagę coraz więcej konsumentów. Ważna jest dla nich zarówno ich specyfika, tradycyjny sposób wytwarzania, jak również inne czynniki biorące udział w procesie przetwórczym (Gąsiorowski, 2005; Kudelka, 2014; Przygoda i in., 2009). Wśród stale wzrastającej liczby produktów certyfikowanych ważne miejsce zajmują produkty owcze, nierozzerwalnie związane z rejonami górskimi. Obecnie, coraz większa wiedza na temat wartości odżywczej i walorów zdrowotnych mleka i mięsa owczego (Park i in., 2007; Patkowska-Sokoła i in., 2005; Milewski, 2006; Radzik-Rant i in., 2014) sprzyja docenianiu i wspieraniu produktów pochodzenia owczego w ubieganiu się o ich rejestr w syste-

mach jakości żywności (Węglarzy i Skrzyżala, 2012; Przygoda i in., 2009; Ratkovska i in., 2009; Drożdż, 2007 a). Oznaczenie Chroniona Nazwa Pochodzenia otrzymały: bryndza podhalańska, oscypek i redykołka. Znak identyfikacji Chronione Oznaczenie Geograficzne posiada także jagnięcina podhalańska.

Bryndza podhalańska została zarejestrowana jako produkt posiadający certyfikat „Chroniona Nazwa Pochodzenia” 12 czerwca 2007 r. Ser ten – w smaku pikantny, słony, czasem lekko ostry lub kwaśny – jest wytwarzany z mleka owczego, ale dopuszcza się również 40% (w stosunku do całkowitej ilości mleka użytego do produkcji) dodatek mleka krowiego (pochodzącego od krów rasy polskiej czerwonej) (tab. 1). W pierwszej kolejności z mleka wytwarzany jest bundz, czyli miękki ser, który po posoleniu i zmieleniu poddaje się dojrzewaniu przez 10–14 dni. Po tym czasie ser jest krojony i ponownie mielony w młynku (wilku). Na koniec bryndza jest ściśle pakowana do pojemników (Danków i Pikul, 2011).



Fot. D. Dobrowolska

14 lutego 2008 r. do produktów posiadających certyfikat „Chroniona Nazwa Pochodzenia” dołączył oscypek, uznawany za swego rodzaju symbol Podhala. Pierwsze informacje o nim pojawiły się już na początku XV w., znalezione w dokumentach

jednej z gorceńskich wsi, a pierwszy dokładny opis wyrabiania pochodzi z XVIII w. i wiąże się z ziemią żywiecką. Obecna nazwa „oscypek” pojawia się w materiałach opisujących górali z 1830 r. (Gębarowski, 2010). Jest to ser w kształcie

wrzeciona, dwustronnego stożka lub oselki. Jego środkowa część (najszerza) jest walcowata i ozdobiona wklęsło-wypukłymi wzorami, charakterystycznymi dla każdego producenta. Smak oscypka jest lekko słony do słonego, a bogata paleta aromatów nadaje mu szczególną oryginalność (www.minrol.gov.pl). Wytwarzany jest z surowego mleka owczego, dopuszcza się jednak dodatek do 40% mleka krowiego pochodzącego od krów rasy polskiej czerwonej. Dodatek mleka krowiego nie zmienia składu sera, ale może mieć wpływ na zawartość składników mineralnych i witamin (tab. 2, 3, 4). Oscypek wyrabiany z bundzu, odciskany i formowany w drewnianych formach poddaje się soleniu w solance i wędzi 2–5 dni nad paleniskiem (Danków i Pikul, 2011). Nadanie temu znanemu od wieków serowi certyfikatu pozwoliło na wyeliminowanie z rynku producentów, którzy sprzedawali pod tradycyjną nazwą ser wytwarzany tylko z mleka krowiego. Obecnie nadal funkcjonują te sery w sprzedaży, ale pod inną nazwą, jako: scypki, serki górskie lub góralskie.

Rok później niż oscypek, 1 grudnia 2009 r. certyfikat „Chronionej Nazwy Pochodzenia” otrzymała redykołka. Nazwa tego serka jest zaczerpnięta z tradycji wypasu owiec. Pasterze wracający z redyku obdarowywali dzieci i znajomych

małymi serkami w różnych kształtach, które powstały z resztek masy na oscypki. Są one odciskane z foremek w kształcie zwierzątek, parzenic, serc lub malutkich wrzecion (Drożdż, 2007 a). Skórka tego serka jest gładka, elastyczna, chociaż dopuszcza się lekką chropowatość i nieznaczne nierówności oraz pęknięcia nie sięgające miąższu. Możliwa jest jej nieznaczna dwubarwność lub niepełne odbarwienie. Redykołka ma wyraźne wędzony smak i zapach, jest pikantna i lekko słona. Dopuszczane są również niewielkie odchylenia od smaku (www.minrol.gov.pl).

Kolejnym produktem owczym, który znalazł swoje miejsce w unijnych systemach jakości żywności, jest jagnięcina podhalańska. Została on zarejestrowana jako produkt posiadający certyfikat „Chronione Oznaczenie Geograficzne” 13 stycznia 2012 r. Charakterystyczna dla jagnięt tuszka może zawierać niewielką ilość białego tłuszczu okołonerkowego. W zależności od terminu uboju jej masa może wynosić od 4 do 16 kg. Mięso jest elastyczne i jędrne o barwie jasnoróżowej, charakterystycznej dla młodej jagnięciny. W smaku delikatne i soczyste o specyficznym (swoistym) zapachu. Cechy te jagnięcina podhalańska zawdzięcza między innymi sposobowi utrzymania owiec na naturalnych, nie nawożonych pastwiskach (www.minrol.gov.pl).

Tabela 1. Podstawowy skład chemiczny i wartość pH bryndzy owczej i bryndzy owczo-krowiej (Kędzior, 2005)
Table 1. Basic chemical composition and pH value of bryndza sheep cheese and bryndza sheep-cow cheese (Kędzior, 2005)

Wyszczególnienie Item	Sucha masa Solids	Tłuszcz Fat	Białko Protein	NaCl	Ca	pH
	%	%/s.m.	%	%	mg/100 g	
Bryndza owcza – Bryndza sheep cheese	50,05	46,85	18,70	1,3	640	5,20
Bryndza owczo-krowia – Bryndza sheep-cow cheese	47,25	49,63	19,40	2,0	610	5,35

Tabela 2. Wartość energetyczna i zawartość składników podstawowych w 100 g certyfikowanego oscypka owczego oraz oscypka mieszanego owczo-krowiego, wyprodukowanych zgodnie z wymogami (Przygoda i in., 2009).
Table 2. Energy value and content of basic ingredients in 100 g of certified oscypek sheep cheese and mixed oscypek sheep's and cow's milk cheese produced in accordance with the requirements (Przygoda et al., 2009)

Wyszczególnienie Item	Wartość energetyczna Energy value		Woda Water	Białko Protein	Tłuszcz Fat	Węglowodany Carbohydrates	Popiół Ash
	kJ	kcal	g	g	g	g	g
Oscypek owczy – Sheep oscypek	1552	371	34,0	29,6	27,1	2,7	6,6
Oscypek mieszany – Mixed oscypek	1553	371	33,9	29,7	27,0	2,9	6,5

Tabela 3. Średnia zawartość składników mineralnych (mg/100 g) w certyfikowanym oscypku owczym oraz oscypku mieszanym owczo-krowim, wyprodukowanym zgodnie z wymogami (Ratkovska i in., 2009)
 Table 3. Average content of minerals (mg/100 g) in certified oscypek sheep cheese and mixed oscypek sheep's and cow's milk cheese, produced according to the requirements (Ratkovska et al., 2009)

Składniki mineralne <i>Mineral components</i>	Oscypek owczy <i>Sheep oscypek</i>	Oscypek mieszany <i>Mixed oscypek</i>
Ca	866 ± 13,7	918 ± 8,5
P	627 ± 12,1	659 ± 9,9
K	79 ± 11,8	87 ± 22,6
Na	1619 ± 228,8	1285 ± 62,2
Mg	57 ± 8,1	52 ± 4,9
Fe	1,0 ± 0,27	0,6 ± 0,11
Zn	3,10 ± 0,666	3,96 ± 1,103
Cu	0,51 ± 0,433	0,34 ± 0,269
Mn	0,13 ± 0,101	0,08 ± 0,007

Tabela 4. Średnia zawartość tiaminy i niacyny (mg/100 g) w certyfikowanym oscypku owczym oraz oscypku mieszanym owczo-krowim, wyprodukowanych zgodnie z wymogami (Ratkovska i in., 2009)
 Table 4. Average content of thiamine and niacin (mg/100 g) in certified oscypek sheep cheese and mixed oscypek sheep's and cow's milk cheese, produced according to the requirements (Ratkovska et al., 2009)

Produkt <i>Product</i>	Tiamina <i>Thiamine</i>	Niacyna <i>Niacin</i>
Oscypek owczy <i>Sheep oscypek</i>	0,050 ± 0,009	0,18 ± 0,048
Oscypek mieszany <i>Mixed oscypek</i>	0,038 ± 0,003	0,14 ± 0,067

Produkty owcze wyróżnione w krajowych systemach jakości żywności

Pierwszy polski znak w krajowych systemach jakości żywności, utworzony dla wyróżnienia i promocji produktów żywnościowych wysokiej jakości to **Jakość Tradycja**. Został on opracowany przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego, a 12 czerwca 2007 r. uznany decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Dwa lata później, 22 czerwca 2009 r. został także uznany przez Komisję Europejską.

Producenci zgłaszający swoje produkty do uzyskania tego prestiżowego krajowego certyfikatu muszą nie tylko określić dokładny jego skład i sposób wytwarzania, ale również wykazać ponad 50-letnią tradycję jego produkcji. Zwłaszcza ten ostatni warunek jest niezwykle restrykcyjny, bowiem w przypadku europejskich systemów wystarcza 30 lat tradycji (Migdał, 2015). Z kolei, za tradycyjne rasy uważa się te, które hodowano przed 1956 r.

Produkty pochodzące od owiec wpisują

się głównie w system Jakość Tradycja, chociaż częściej są wpisywane na **Krajową Listę Produktów Tradycyjnych**. Na liście tej mogą znaleźć się produkty, których wyjątkowe cechy i właściwości wynikają z tradycyjnych metod produkcji, ale w tym przypadku za tradycyjne metody uznaje się te, które są wykorzystywane od co najmniej 25 lat, a nie od 50 lat.

Wśród produktów owczych wpisanych na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych, oprócz opisanych już w poprzednim rozdziale, jest jeszcze sześć produktów pozyskiwanych z mleka, z czego pięć to sery, a także cztery rodzaje jagnięciny. Produkty mleczne to: *bundz*, *żentyca*, *bryndza żywiecka* i *wołoska*, *ser wołoski wędzony*, *ser klagany* oraz *ser zgorzelecki*. Jagnięcina, która znalazła się na tej liście jest określana jako: *jagnięcina beskidzka*, *jurajska*, *jagnięcina ze świnarki* oraz *z owcy rasy wielkopolskiej*.

Dobrze znany *bundz* jest serem podpuszczkowym w kształcie bochenka w kolorze białym lub seledynowobiałym o łagodnym i deli-

katnym orzechowym smaku, na początku słodki, później podczas dojrzewania – lekko kwaśny lub kwaskowy. Tradycyjnie wytwarzany jest z surowego mleka. Zazwyczaj spożywany bezpośrednio po zrobieniu, jest produktem wyjątkowo nietrwałym, używanym jako podstawa do produkcji bryndzy i oscypka (Danków i Pikul, 2011).

Żentyca to produkt mleczny, powstający przez podgrzanie do pierwszych objawów gotowania („odwarzenie”) serwatki pozostałej po wytrąceniu białek kazeinowych w procesie przetwarzania mleka owczego na bundz. Smak *żentycy* zależy od stanu ukwaszenia, czyli czasu, jaki upłynął od wytworzenia do konsumpcji. Codziennie wytwarzaną *żentycę* zlewa się do beczki (pucieri) i w tej formie przetrzymuje się przez cały okres wypasu (Drożdż, 2007 b). Posiada ona specyficzny zapach, podobny do zapachu kwaśnego mleka. Produkt ten zawiera od 60 do 70% wody, do 0,5% soli, zawartość tłuszczu w czysto owczej *żentycy* – 3–4%, w owczo-krowiej 2–3% (www.minrol.gov.pl).

Bryndza żywiecka jest to biały ser, delikatny w dotyku, bardzo miękki, który mimo kruszenia się i grudkowatej konsystencji tworzy gładką masę nadającą się do smarowania i rozcierania. Ser ten ma mocny, ostry smak i zapach, w którym wyraźnie wyczuwa się sól. Z kolei, *bryndza wołoska wędzona* jest serem wyrabianym podobnie jak inne bryndze z bundzu owczego, formowanym w kule o różnej wielkości lub plastry w formie półwalca na przekroju. Ser ma kwaśny posmak, ostry smak i wyraźny zapach dymu (www.minrol.gov.pl).

Ser wołoski wędzony ma kształt okrągłego placka o średnicy około 30 cm, na zewnątrz od góry posiada wzór „rozety”. Ma gładką, elastyczną skórkę o barwie od żółtej do brązowej, a na przekroju kremowej. W smaku jest lekko słony, o wyraźnym zapachu wędzenia. Ten oryginalny ser owczy jest produkowany wyłącznie na terenie gminy Istebna według tradycyjnej metody opartej na przekazie pokoleniowym (www.minrol.gov.pl).

Ser klagany najczęściej posiada kształt bochenka długości do 20 cm i szerokości do 15 cm, chociaż formowany jest różnorodnie. Skórkę ma ciekawą, białą, po dłuższym leżakowaniu nabierającą kremowej, a nawet żółtej barwy. W konsystencji jest początkowo miękki, potem twardnieje. Kiedyś był produkowany wyłącznie z mleka owczego, obecnie wykorzystywana jest również domieszka mleka krowiego. Ser ten, po-

dobnie jak opisany uprzednio *ser wołoski wędzony* jest wytwarzany wyłącznie na terenie gminy Istebna (www.minrol.gov.pl).

Ostatni z przedstawianych produktów tradycyjnych – *ser zgorzelecki*, wpisany na listę produktów tradycyjnych województwa dolnośląskiego, jest produkowany z mleka owczego, koziego lub krowiego. Jest to ser w kształcie kulistym, owalnym lub lekko spłaszczonym, przechowywany w kamiennych naczyniach w solance z dużym udziałem *żentycy* lub zakwaszonej serwatki. Zazwyczaj w przekroju jest gładki, sporadycznie porowaty, barwy białej o lekko żółtawym odcieniu na zewnątrz. W smaku może być słony bądź łagodny, w zależności od rodzaju mleka, z którego jest wytwarzany (www.minrol.gov.pl).

Do produktów owczych figurujących na liście produktów tradycyjnych należy *jagnięcina beskidzka*. Pozyskiwana jest z jagniąt polskiej owcy górskiej, utrzymywanych na terenie województwa śląskiego. Tuszka charakteryzuje się niewielkim stopniem odtuszczenia, a jej wielkość zależy od terminu uboju i waha się od 3 do 18 kg. Mięso jest elastyczne i jędrne o barwie jasnoróżowej. W smaku wyróżnia się delikatnością i soczystością, bez charakterystycznego zapachu mięsa owczego (www.minrol.gov.pl).

Z kolei, *jagnięcina jurajska* pochodzi z jagniąt owcy olkuskiej i jest wpisana na listę produktów tradycyjnych województwa małopolskiego. Masa żywego jagnięcia w wieku powyżej 3 miesięcy przekracza 20 kg, a masa tuszki około 10 kg. Mięso jest sprężyste i jędrne o barwie różowej, charakterystycznej dla młodej jagnięciny, z niewielkim odtuszczeniem, na przekroju również barwy jasnoróżowej. Mięso owcy olkuskiej jest delikatne i soczyste, nie posiada swoistego zapachu mięsa owczego (www.minrol.gov.pl).

W województwie łódzkim na listę produktów tradycyjnych została wpisana *jagnięcina ze świniarki*. Wielkość tuszki zależy od terminu uboju jagniąt – od 3 do 6 miesięcy. Masa 3-miesięcznego jagnięcia wynosi zazwyczaj od 8 do 14 kg, czyli masa tuszki oscyluje w granicach 7 kg, natomiast masa 6-miesięcznego jagnięcia, wynosząca około 20 kg, po uboju pozwala na uzyskanie około 10 kg masy tuszki. Mięso jest elastyczne i jędrne, jasnoróżowe, charakterystyczne dla młodej jagnięciny. Ma swoisty zapach świeżego mięsa, bez charakterystycznego zapachu mięsa owczego. Mięso jagnięce ze świniarki charak-

teryzuje się niską zawartością tłuszczu śródmięśniowego (www.minrol.gov.pl).

Do listy produktów tradycyjnych dołączono także *jagnięcinę z owcy rasy wielkopolskiej*. Ubój, podobnie jak u opisanej owcy świniarki, odbywa się w wieku 3–6 miesięcy. Wielkość tuszki zależy zatem od terminu uboju. Masa żywego 3-miesięcznego jagnięcia wynosi około 30 kg, czyli masa tuszki około 15 kg, natomiast masa 6-miesięcznego jagnięcia to około 40 kg, a masa tuszki około 20 kg. Mięso powinno być jasnoróżowe, w części grzbietowej widoczne są na zewnątrz jasnokremowe pasma tłuszczu. W konsystencji elastyczne i jędrne, o zapachu swoistym dla mięsa świeżego (www.minrol.gov.pl).

Znajomość systemów jakości żywności przez konsumentów

W celu poznania wiedzy konsumentów odnośnie systemów jakości żywności i przynależności do nich produktów owczych przeprowadzono wstępne badania (w postaci 25 pytań ankietowych) na terenie Podhala (Kokotkiewicz, 2016). Ankietę skierowano zarówno do osób odwiedzających ten region, jak i miejscowej ludności. Po przeanalizowaniu 250 ankiet stwierdzono, że ponad połowa pytanych (54%) była w stanie podać poprawną definicję „Chronionej Nazwy Pochodzenia”. Gorzej już ze znajomością certyfikatu „Chronione Pochodzenie Geograficzne”, gdyż znacznie mniej (1/3 pytanych) osób prawidłowo określało ten znak.

Najbardziej rozpoznawalnym produktem posiadającym certyfikat był *oscypek*. Najmniej znanym produktem, zwłaszcza wśród turystów była *redykołka*, choć serki te można znaleźć na wszystkich straganach razem z oscypkami – w formie zminiaturyzowanego wrzeciona czy parzenicy. *Redykołka* nie tylko była mniej rozpoznawalna w porównaniu do oscypka, ale również znacznie mniej rozpoznawalna niż *korbacze*. Ser ten, w formie sznurka/nici, wędzony lub nie wędzony wygrywał z wpisaniem w wielowiekową tradycję wypasu owiec produktem.

Potwierdzeniem trudności w rozróżnianiu certyfikatów „Chroniona Nazwa Pochodzenia” i „Chronione Oznaczenie Geograficzne” może być wskazywanie przez konsumentów jagnięciny podhalańskiej – będącej jedynym produktem owczym posiadającym certyfikat „ChOG” – dopiero po oscypku i bryndzy, mimo że te produkty

w ogóle nie posiadają tego oznaczenia.

Najbardziej rozpoznawalnym znakiem (73% ankietowanych) spośród krajowych wyróżników jakości był znak **Teraz Polska**.

Produkty owcze, takie jak *oscypek*, *bundz*, *bryndza* czy *jagnięcina* były także błędnie kojarzone z listą produktów tradycyjnych, a fakt ich zakupu potwierdzało prawie 60% pytanych. Najmniej znanymi wśród ankietowanych były – *ser wołoski wędzony* i *ser klagany*, co mogło wynikać z mniejszej dostępności tych produktów, ponieważ są one wytwarzane jedynie w Istebnej. Niestety, dość często (około 20% pytanych) produktem kojarzonym z listą owczych produktów tradycyjnych był także *ser gazdowski* – *gołka*, który jest wytwarzany wyłącznie z mleka krowiego.

Produkty owcze w certyfikacji rolnictwa ekologicznego

Produkty ekologiczne są nadzorowane wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r., dotyczącymi produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych.

Hodowla owiec, wykorzystująca trwałe użytki zielone, doskonale wpisuje się w produkcję ekologiczną. Wypas na terenach zielonych może znacząco obniżyć koszty i jednocześnie pozwalać na ochronę środowiska (Musiał i in., 2004, 2006). Ten sposób gospodarowania jest mniej opłacalny niż w przypadku produkcji konwencjonalnej, jednak różnice są rekompensowane przez dotacje do tego typu rolnictwa i coraz większe zapotrzebowanie na produkty ekologiczne (Paraponiak, 2007). Z uwagi na warunki wytwarzania, produkty te są zaliczane do zdrowej żywności, a dzięki certyfikatowi eko osiągają także wyższe ceny (Molik i Błasiak, 2015).

Przy wyborze rasy do chowu ekologicznego należy kierować się zdolnością zwierząt do adaptacji w danych warunkach środowiskowych, zdrowotnością i odpornością a nie ich produktywnością (Paraponiak, 2007; Konieczny, 2009).

Wiele polskich ras owiec jest doskonale przystosowanych do warunków chowu ekstensywnego, jednak zdolność do efektywnego wykorzystywania pastwisk i odporność na niesprzyjające warunki atmosferyczne można przypisać głównie polskiej owcy górskiej, wrzosów-

ce czy świniarce (Paraponiak, 2007). Są to rasy, których mięso znalazło się także na liście produktów tradycyjnych.

Ekologiczny chów owiec polskiej owcy górskiej daje możliwość pozyskiwania w czasie letniego wypasu mleka o podwyższonych walorach zdrowotnych.

Produkty z jego przetworzenia mogą być nie tylko wpisane na listę wyrobów tradycyjnych, ale jednocześnie opatrzone certyfikatami unijnymi i certyfikatem ekologicznym (Molik i Błasiak, 2015).

Podsumowanie

Produkty owcze, z uwagi na ich niezaprzeczalny związek z tradycją i dziedzictwem kulturowym, zwłaszcza w południowej części kraju znalazły swoje miejsce zarówno w unijnych, jak i krajowych systemach jakości żywności. Są to produkty poszukiwane, chociaż nie zawsze prawidłowo rozpoznawalne i definiowane. Szansą na ich większe wykorzystanie może być właściwa promocja i uświadamianie znaczenia posiadania certyfikatu, gwarantującego wysoką jakość i oryginalność.

Literatura

- Danków R., Pikul J. (2011). Przydatność technologiczna mleka owczego do przetwórstwa. *Nauka Przyroda Techn.*, 5 (2), 7: 1–19.
- Drożdż A. (2007 a). Prawnie chronione produkty owczarstwa górskiego. *Wiad. Zoot.*, XLV, 4: 15–21.
- Drożdż A. (2007 b). Żentyca – karpacka odmiana włoskiej ricotty. *Prz. Hod.*, 9: 30–32.
- Dzierżanowska-Góryń D., Boruta A., Brzozowski M. (2015). Ochrona produktów rolnych. *Prz. Hod.*, 5: 15–17.
- Gąsiorowski M. (2005). O produktach tradycyjnych i regionalnych. *Możliwości a polskie realia*. Fundacja Funduszu Współpracy, Warszawa.
- Gębarowski M. (2010). Tradycyjne produkty żywnościowe w działaniach promocyjnych polskich miast. *Zesz. Nauk. Politech. Rzesz., Zarządzanie i Marketing*, 17: 115–121.
- Kędzior W. (2005). Owce produkty spożywcze. *Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne*, Warszawa.
- Kieljan K. (2011). O systemach jakości żywności. *Vademecum funkcjonowanie produktów regionalnych i tradycyjnych*. Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, Oddział w Krakowie, Kraków.
- Kokotkiewicz J. (2016). Produkty pozyskiwane od owiec w systemach jakości żywności. *Praca magisterska*. SGGW, Warszawa.
- Konieczny M. (2009). Wpływ fazy laktacji na skład chemiczny i parametry fizykochemiczne mleka polskiej owcy górskiej utrzymywanej w warunkach chowu ekologicznego. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 36 (1): 25–30.
- Kudelka W. (2014). Próba oceny autentyczności produktów tradycyjnych z mleka owczego. *Zesz. Nauk. UEK*, 3 (927): 21–32.
- Kuźnicka E., Zajączkowska K. (2009). Tradycyjne wyroby regionalne z mleka owczego i koziego jako element dziedzictwa kulturowego wsi, ochrona ich nazw, promocja produktów oraz wsparcie producentów. *Prz. Hod.*, 11: 18–22.
- Migdał W. (2015). Sterowanie jakością produktów pochodzenia zwierzęcego. *Prz. Hod.*, 5: 1–8.
- Milewski S. (2006). Walory prozdrowotne produktów owczarskich. *Med. Weter.*, 62 (5): 516–519.
- Molik E., Błasiak M. (2015). Alternatywne kierunki użytkowania owiec szansą na przetrwanie drobnych gospodarstw na terenach gór i pogórza. *Uniwersytet Rolniczy w Krakowie, Problemy Drobnych Gospodarstw Rolnych*, 1: 29–41.
- Musiał W., Wierzchoś E., Molik E., Tyran E. (2004). Badania nad zrównoważonym rozwojem obszarów górskich w aspekcie podtrzymania wypasu kulturowego – wyjściowe problemy badawcze. *Miejsce wypasu i gospodarki owczarskiej w koncepcji rozwoju zrównoważonego*. *Mat. konf.*, ss. 25–32.
- Musiał W., Mikołajczyk J., Molik E., Tyran E., Wierzchoś E. (2006). Koszty opłacalności produkcji owczarskiej w analizie statystycznej i scenariuszowej. W: Wierzchoś E. (red.), *Wypas wspólnotowy a zdrowie zwierząt*. AR w Krakowie, Instytut Botaniki PAN w Krakowie, ss. 161–178.
- Paraponiak P. (2007). Hodowla owiec w aspekcie ekologicznym. *Wiad. Zoot.*, XLV, 4: 7–10.
- Park Y.W., Juarez M., Ramos M., Haenlein G.F.W. (2007). Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk. *Small Rum. Res.*, 68: 88–113.
- Patkowska-Sokoła B., Ramadani S., Badkowski R. (2005). Skład chemiczny mleka polskiej owcy górskiej i owcy

- fryzyskiej z okresu żywienia pastwiskowego. *Rocz. Nauk. Zoot., Supl.*, 21: 73–75.
- Przygoda B., Kunachowicz H., Paczkowska M., Daniewski W., Sekuła W. (2009). Wartość odżywcza wybranych produktów żywności tradycyjnej. Część I. Wartość energetyczna i zawartość składników podstawowych. *Bromatol. Chem. Toksykol.*, XLII, 3: 231–235.
- Radzik-Rant A., Wojnarowska M. (2008). Uwarunkowania przyrodnicze i kulturalne w gospodarce pasterskiej Huculszczyzny i Podhala. *Wiad. Zoot.*, XLVI, 2: 29–37.
- Radzik-Rant A., Rant W., Gajda M., Prokop A. (2014). The fatty acid profile of muscle tissue of ram lambs with diverse genotypes. *Folia Biol. (Kraków)*, 2 (62): 103–108.
- Ratkowska B., Iwanow K., Gorczakowska A., Przygoda B., Wojtasik A., Kunachowicz H. (2009). Wartość odżywcza wybranych produktów żywności tradycyjnej. Część II. Zawartość składników mineralnych i witamin. *Bromatol. Chem. Toksykol.*, XLII, 3: 236–240.
- Węglarzy K., Skrzyżala I. (2012). Porównanie owczarstwa krajowego z owczarstwem w Słowacji. *Prz. Hod.*, 3–4: 16–18.
- www.minrol.gov.pl

PRODUCTS OF SHEEP ORIGIN IN FOOD QUALITY SYSTEMS

Summary

Sheep products occupy an important place in food quality schemes. Belonging to these systems not only confirms the quality of the product but also contributes to the protection of their tradition and the promotion of regions. The Protected Designation of Origin (PDO) has been awarded to products made from sheep's milk such as the bryndza podhalańska, oscypek and redykołka. The identification mark The Protected Geographical Indication (PGI) has a Podhale lamb (jagnięcina podhalańska). Other sheep products, both cheese (bundz, bryndza żywiecka and wołoska, smoked wołoski cheese, cheese klagany, cheese zgorzelecki, żętyca) and lamb (beskidzka lamb, jurajska lamb, lamb from świniarka sheep, and lamb from sheep of the Wielkopolska breed) are on the National List of Traditional Products. The traditional products as well as products with EU certificates are quite popular among consumers. Not all of these products are correctly recognizable and correctly defined. Providing knowledge to consumers about the importance of having a quality certificate can contribute to supporting these products and, therefore, the regions in which they are produced.

Key words: food quality schemes, sheep products



Fot. P. Paraponiak