

## **Aktualne znaczenie polskiego bydła czerwonego i możliwości jego wykorzystania – na podstawie wdrożeń GR Rumian\***

**Jan Szarek**

*Emerytowany Profesor Uniwersytetu Rolniczego im. Hugona Kollątaja w Krakowie*

Piotr Rydel urodził się 5 stycznia 1959 r. w Nowym Mieście Lubawskim. Do 1980 r. mieszkał z rodzicami w Wielkich Bałówkach, wsi położonej w województwie warmińsko-mazurskim, w powiecie nowomiejskim. Uczył się w LO w Nowym Mieście Lubawskim w klasie o profilu matematyczno-fizycznym. Z zamiłowania geograf, laureat olimpiady geograficznej, dzięki której uzyskał indeks na Wydział Geografii UMK w Toruniu. W trakcie studiów w 1982 r. wziął udział w VI Toruńskiej Wyprawie Polskiej „Spitsbergen 1982”. Był jednym z trzech polskich polarników, którzy nie wrócili w tamtych czasach do kraju. Konsekwencją tej decyzji był zakaz wjazdu do kraju, który trwał aż do ogłoszenia postanowień Okrągłego Stołu, a więc do 1989 r. Przebywając na wygnaniu oddał się swojej pasji poznawania świata. Pracował w różnych miejscach, równocześnie studiując na Uniwersytecie w Oslo. Ukończył kurs prowadzenia gospodarstwa ekologicznego oraz pracował na Norweskim Uniwersytecie Przyrodniczym w Ås, gdzie poznał tajniki chowu oraz hodowli bydła.

Gdy tylko sytuacja polityczna w Polsce się zmieniła, po kilkunastu latach pobytu w Norwegii, Piotr Rydel wrócił do kraju, w swoje rodzinne strony. Jego wielkim marzeniem było odzyskanie, położonego w miejscowości Rumian, rodzinnego siedliska, w którym mieszkała jego

prababcia i w którym urodził się jego dziadek. Gospodarstwo rolne należące do jego rodziny zostało rozparcelowane w ramach reformy rolnej przeprowadzonej na mocy wydanego przez PKWN dekretu z 6 września 1944 r. Kierowany swoim celem po powrocie do Polski zaczął kupować ziemię, która kiedyś należała do jego rodziny. Pierwszy zakup to 4,5 ha gruntów sąsiadujących bezpośrednio z miejscem zamieszkania jego przodków. Zamysłem Piotra Rydla było wykupienie rodzinnego siedliska, niestety udało się kupić tylko jego połowę.

W trakcie tworzenia gospodarstwa Piotr Rydel poznał swoją przy szłą żonę Agnieszkę Prochal, pochodzącą z miejscowości Zielonki koło Krakowa, absolwentkę Wydziału Ogrodnictwa Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie. Mają razem trójkę, jak mówią, wspaniałych dzieci: Filipa, Antka oraz Helenę. Małżeństwo wspólnie rozpoczęło przygodę związaną z hodowlą bydła. Pierwszym krokiem było określenie profilu gospodarstwa i wybór właściwej rasy bydła. Na terenie Ziemi Lubawskiej od wieków użytkowane było bydło o czerwonym umaszczeniu. Mówią o tym chociażby historyczne materiały źródłowe „Inwentarz dóbr Biskupstwa Chełmińskiego (1646 i 1676)”. W tych latach w oddalonym, o dwie wioski od Rumiana, folwarku Hartowiec utrzymywane było właśnie bydło czerwone. Czas spędzony na politycznym wygnaniu nie był tak do końca, dla Piotra Rydla, stracony. Zyskał doświadczenie pracując w Uniwersytecie Przyrodniczym Ås i obserwował,

\* Przedruk za zgodą autora i Wydawcy „PROAGRI-COLA” Sp. z o.o., Warszawa, 1924.



**GR Piotra Rydla i Agnieszki Prochal  
w Rumianie, woj. warmińsko-mazurskie**

**powierzchnia:**

357 ha, w tym 309 ha użytków zielonych

**uprawy:**

owies, mieszanki traw z bobowatymi  
drobnonasiennymi

**wielkość stada bydła:**

- stado podstawowe: 95 krów utrzymywane  
w programie ochrony zasobów  
genetycznych
- buhaje: 4, jałowice cielne: 9,  
jałówki w odchowcie: 26, cielęta: 90
- stado krów długowiecznych: najstarsza  
krowa ma obecnie 17 lat

**inny inwentarz żywy:**

- konie rasy konik polski: 7  
(6 w programie ochrony)
- owce rasy świniarka: 87  
(w tym 30 w programie)
- owce rasy pomorskiej: 43 (w tym 17  
w programie)

jak z rodzimymi rasami bydła postępują Norwegowie. Wówczas jedyną rasą bydła w Polsce podlegającą ochronie z tytułu zagrożenia wyginięciem była polska czerwona. W 2002 r. młodzi gospodarze udali się po poradę do nestora hodowli polskiego bydła czerwonego prof. dr. hab. Jana Szarka, kierownika Katedry Hodowli Bydła ówczesnej Akademii Rolniczej w Krakowie w celu zasięgnięcia opinii na temat możliwości użytkowania tej rodzimej rasy bydła. Profesor zadał im podstawowe pytanie: czy chcą prowadzić chów czy hodowlę bydła? Marzeniem Piotra Rydla, które zakiełkowa-

ło podczas pobytu w Norwegii, było prowadzenie hodowli bydła w typie mięsnym, z możliwością odchowu cieląt przy mamkach. Pierwsze jałowice i krowy w ilości 16 sztuk do Gospodarstwa Rumian na Polach Grunwaldzkich zostały zakupione w 2003 r. z Małopolski.

Podczas przemierzania terenów dawnej Galicji w poszukiwaniu bydła rasy polskiej czerwonej małżonkowie poznali mgr. inż. Jacka Wąsowicza, który dzierżawił zarodową oborę polskiego bydła czerwonego w Jodłowniku. Obu hodowców połączyła pasja i zamiłowanie do krów polskich czer-

Historyczne materiały źródłowe mówią o tym, że tereny Ziemi Lubawskiej  
były zasiedlone bydłem czerwonym

TOWARZYSTWO NAUKOWE W TORUNIU  
FONTES 40

INWENTARZE DOBR  
BISKUPSTWA CHEŁMIŃSKIEGO  
(1646 i 1676)

WYDAŁ  
RYSZARD MIENICKI

TORUŃ 1955

278

tojańskim fl. 23, kopczyzny żyta mendli 4, jęczmienia mendli 2, owsa mendli 4, piwa beczkę 1. — Wolarz ma myta fl. 13, na boty fl. 2, piwa pół beczi. — Dziewki 2, każda z świętojańskim ma inyta fl. 13.

Legumina na każde z czeladzi idzie równa, to jest na każde żyta kor. 7, jęczmienia kor. 3, grochu kor. 1, soli achtel 1, siemienia w. 1. Krowa pociętna na dwoje, wieprz karmny na dwoje, przysiewku każdemu jego ziarnem grochu w. 1, siemienia w. 1.

Krowiarz na folwarku jest, to wszystko bierze co i wolarz, interim o paszenie bydła folwarkowego i świni ze wsią komportować się i proporcjonalnie dokładać się będzie należało, aby krowiarz w folwarku nie był konserwowany dla ekspensy na niego.

Inwentarz na gruncie zostający:

Konie

Koń cisawy, ogier, lat . . . . .	8	Koń wilczaty, wałach, lat . . . . .	8
Koń srokaty, ogierek, lat . . . . .	4	Klacz gniada lat . . . . .	8

Krowy

Czerwona kwiatowata, pociętna lat . . . . .	9	Płowa, pierwiastka pociętna lat . . . . .	5
Bestra, pierwiastka, pociętna lat . . . . .	5	Płowa czerwona, pierwiastka pociętna lat . . . . .	5
Takaz pierwiastka pociętna lat . . . . .	5	Płowa jałowa bez zębów lat . . . . .	7
		Czerwona lysa jałowa lat . . . . .	6

Woły

Czerwony, kwiatowaty lat . . . . .	9	Czerwony kwiatowaty lat . . . . .	9
Siwy . . . . . lat . . . . .	12	Płowy kwiatowaty [lat] . . . . .	10
Bysiek siwy . . . . . lat . . . . .	12	Czerwony . . . . . [lat] . . . . .	9
Czerwony kwiatowaty lat . . . . .	12	Stadnik czerwony łysy [lat] . . . . .	6
Czerwony kwiatowaty lat . . . . .	9		
Jałowica płowa lysa [lat] . . . . .	3	Jałowiczka czerwona [lat] . . . . .	1
Jałowiczka płowasa [lat] . . . . .	2		

Drobiazg: gęsi z gąsiorami nro 24, kur z kogutem nro 18, kaczek z kaczorami nro 15.



Krowa polska czerwona łączy naukę z praktyką i południe Polski z północą. Krowa ta nie zna granic i kordonów. Na zdjęciu prof. Jan Szarek z hodowcami i propagatorami tej rasy. Ta współpraca trwa już blisko ćwierć wieku

wonych, co zainicjowało powstanie w 2005 r. Krajowego Związku Hodowców Czerwonego Bydła Polskiego w Jodłowniku.

Pierwszym prezesem związku został mgr inż. Jacek Wąsowicz, wiceprezesem Piotr Rydel, a skarbnikiem Agnieszka Prochal.

Krowy w Jodłowniku, skąd Piotr Rydel zakupił swoje pierwsze zwierzęta, znajdowały się pod kontrolą użytkowości mlecznej i otrzymywały dopłaty jako rekompensatę do niższej wydajności ras rodzimych. Jednak w gospodarstwie w Rumianie krowy odchowywały cielęta i utraciły prawo do dopłat. Od 1999 r. możliwe było uzyskanie dopłat do stad zachowawczych ginących ras zwierząt, jednak w przypadku bydła warunkiem uzyskania takiej dopłaty było prowadzenie

oceny użytkowości mlecznej, co nie pozwalało na odchów cieląt przy matkach. Hodowcy od samego początku zgłaszali potrzebę wprowadzenia alternatywy do oceny mlecznej krów polskich czerwonych – ocenę mięsną, na podstawie przyrostów masy ciała cieląt. Chcąc jednak przystąpić do programu ochrony zasobów genetycznych Piotr Rydel i Agnieszka Prochal zmuszeni byli do podpisania umowy z PFHBiPM na ocenę mleczną krów, co de facto uniemożliwiało im chów cieląt przy matkach. Hodowcy jednak byli przekonani, że ochrona ginących ras zwierząt gospodarskich może być wspierana dopłatami także w stadach, gdzie kontrola użytkowości mlecznej nie jest możliwa. Mimo wielu głosów przeciwnych i braku poparcia ze strony organów nadzorujących



**5 kwietnia 2011 r. dr Nina Sæther, dyrektor Norweskiego Centrum Zasobów Genetycznych, podczas swojej prezentacji na XIX Zimowej Szkole Hodowców Bydła w Zakopanem, opowiedziała się za dotowaniem rodzimych ras bydła niezależnie od kierunku użytkowania – mlecznego czy mięsnego. Był to impuls do wprowadzenia oceny mięsnej w rasie polskiej czerwonej**

program ochrony, nadal prowadzili działania na rzecz możliwości utrzymywania stad krów rasy pc w kierunku mięsnym.

Podczas obrad XIX Szkoły Zimowej Hodowców Bydła w Zakopanem w 2011 r. dr Nina H. Saether, dyrektor Norweskiego Centrum Zasobów Genetycznych wygłosiła wykład pod tytułem „Rasy norweskie bydła objęte hodowlą zachowawczą”, w którym w pełni poparła celowość wprowadzenia oceny wartości użytkowej w kierunku cech mięsnych dla rasy polskiej czerwonej.

Dzięki staraniom Klubu Profesorskiego Hodowców Bydła, działającego przy Szkole Zimowej Hodowców Bydła, został przyznany grant mający wyjaśnić – czy krowy pc są przydatne do odchovu cieląt przeznaczonych na opas, czy kon-

trola mleczności w tych stadach jest uzasadniona oraz czy opłacalność utrzymania bydła rasy polskiej czerwonej w systemie mamek jest wskazana do przyznania dopłat w ramach ochrony stad zachowawczych? Badania przeprowadzone w 2010 r. przez Reklewskiego, Dymnickiego i Sosin-Bzduchę w ramach grantu pt. „Opracowanie modelu hodowli zachowawczej dla małych populacji bydła w systemie użytkowania krów mamek na przykładzie bydła polskiego czerwonego” wykazały, że kontrola mleczności w stadach krów mamek jest nieuzasadniona i jej wyniki nie mogą być wykorzystane w pracy hodowlanej. Powołano Grupę Roboczą ds. Zasobów Genetycznych Bydła, która opracowała założenia metodyczne oceny dla stad utrzymujących rasy rodzime bydła



Od lewej:  
Piotr Rydel, dr Nina Sæther,  
prof. Elżbieta Martyniuk,  
inż. Agnieszka Prochal

systemem krów mamek. W ekspertyzie zawarto także wniosek mówiący o tym, że opłacalność utrzymania bydła rasy polskiej czerwonej zarówno w systemie mamek, jak i w systemie użytkowania mlecznego, jest uzależniona od wysokości dopłat, które stanowiły 40-60% przychodów ze stada. Zachęteni taką możliwością hodowcy oraz uzyskany już doświadczeniem w prowadzeniu hodowli bydła pc i odchowie cieląt przy mamekach, w 2012 r. przy pomocy Stowarzyszenia „Dla Dawnych Odmian i Ras” przeprowadzili ankietę wśród hodowców bydła pc w celu zorientowania się, czy wśród rolników są chętni na odejście od doju krów na rzecz produkcji opasów

z zachowaniem dopłat do ochrony zasobów genetycznych. Prawie 90% hodowców opowiedziało się za taką potrzebą.

I tak, w 2016 r. w gospodarstwie Rumian zakończono zobowiązania dotyczące udoju i oceny mlecznej. Zgodnie z informacją ze strony Instytutu Zootechniki w Balicach oraz Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka, oczekiwano na wprowadzenie uproszczonej metody oceny w ich stadzie. Wszystkie stawiane przez ww. organizacje wymagania formalne zostały spełnione, natomiast brak oceny uniemożliwił uzyskanie rekompensat za utrzymywanie krów.

Od 1 stycznia 2017 r. PFHBiPM wprowa-

## **II Wystawa polskiego bydła czerwonego w typie mięsnym zorganizowana przez Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego z siedzibą w Rumianie**

*źródło: archiwum rodzinne GR Rumian*



dziła usługę uproszczonej oceny dla bydła pc. Za-  
interesowanie chowem krów mamek pc i odcho-  
wem cieląt z przeznaczeniem na opas przerosło  
wszelkie oczekiwania. Umożliwienie pozostania  
w programie ochrony, a więc otrzymywanie dop-  
łat i pozwolenie na zaprzestanie doju krów spo-  
wodowało, że hodowcy rezygnowali z doju na  
rzecz oceny mięsnej. W 2021 r., a więc po czte-  
rech latach od wprowadzenia tej oceny, liczba  
krów w ocenie mięsnej wynosiła już 1281 szt.,  
z czego wynika, że prawie 90 obór skorzystało  
z takiego programu. Niestety, doprowadziło to do  
ograniczeń administracyjnych i od lipca 2021 r.  
wprowadzono limity dla krów kwalifikowanych

do programu ochrony dla ras o typie użytkowym  
mięсно-mlecznym w zakresie cech produkcji  
mięsa do 35% wszystkich sztuk uczestniczących  
w programach. W efekcie, od 2022 r. nowe obory,  
tzw. mięsne nie są dopuszczane do programu.

Chęć prowadzenia stad bydła polskie-  
go czerwonego w kierunku mięsnym przez Pio-  
tra Rydla nie zbiegła się z interesami niektó-  
rych członków Krajowego Związku Hodowców  
Czerwonego Bydła Polskiego w Jodłowniku, co  
zaowocowało powołaniem w 2016 r. Polskie-  
go Związku Hodowców i Producentów Bydła  
Zachowawczej Rasy Polska Czerwona w Typie  
Mięsnym z siedzibą w Rumianie. W 2022 r. zwią-

**Filip Rydel, Tomasz Neumann, Piotr Rydel i Tomasz Jakiel w Schwarzenbek (Niemcy),  
przed budynkiem, w którym w lipcu 2022 r. odbywało się szkolenie pozwalające uzyskać  
uprawnienia do uboju zwierząt na pastwisku**

*źródło: archiwum rodzinne GR Rumian oraz GR Lubuskie Angusowo*



Podczas wykładów oraz zajęć praktycznych,  
na zdjęciu Filip Rydel, uczący jak postąpić się  
bronią bolcową przy uboju na pastwisku



Certyfikat wydany przez Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung uprawniający do uboju na terenie Unii Europejskiej zwierząt na pastwisku bronią bolcową oraz bronią palną



## Prüfungszertifikat

**Waffensachkunde gem. §7 WaffG in Verbindung mit §1 und §3 der Allgemeinen Waffengesetz-Verordnung (AWaffV)**

Hiermit bestätigen wir, dass

**Herr Piotr Rydel  
13-22 Rybno POLEN**

an einem zweitägigen Lehrgang (27./28. Juli 2022) zum Nachweis der

**Sachkunde für eine Erlaubnis nach §7 WaffG und an der Prüfung zur Sachkunde**

teilgenommen hat, (staatlich anerkannt mit Bescheid AZ. 5.1483.600 243.5 LRA Ludwigsburg).


Der Lehrgang und die Prüfung wurden speziell auf die Erfordernisse für den **Sachkundenachweis nach der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 für die hofnahe Schlachtung von Rindern und den Kugelschuß zur Schlachtung von ganzjährig im Freien gehaltenen Rindern** durchgeführt.

**Lehrgangsinhalte:**


- Vorschriften über den Umgang mit Waffen, Munition insbesondere Erwerben, Führen, Überlassen, Transportieren, Aufbewahrung von Waffen und Munition sowie Notwehr und Notstand.
- Reichweite und Wirkungsweise von Geschossen, Gefahrenbereiche
- Handhabung von Schußwaffen und den Umgang mit Munition
- Schießübungen mit Langwaffen, inkl. Schießprüfung
- Schriftliche Prüfung

**Die Waffensachkundeprüfung wurde mit Erfolg abgelegt.**

Dornsberg, den 28. Juli 2022

  
Lehrgangisleiter  
Fred Schuster



  
Schulleiter  
Ludger Feldt

**--TŁUMACZENIE POŚWIADCZONE Z JĘZYKA NIEMIECKIEGO--**  
[uwagi tłumacza zamieszczono kursywą w nawiasach kwadratowych]

[logo]

**Krajowa Szkoła Łowiecka**  
Dornsberg Badenia-Wirtembergia

**Certyfikat egzaminacyjny**

**Znajomość broni zgodnie z §7 niem. ustawy o broni  
w związku z §1 i §3 niem. rozporządzenia ogólnego dot. ustawy o broni**

Niniejszym potwierdzamy, że

**Pan Piotr Rydel**  
**13-22 Rybno POLSKA**

wziął udział w dwudniowym kursie (27/28 lipca 2022r.) w celu udokumentowania

**wiedzy specjalistycznej wymaganej dla zezwolenia zgodnie z §7 niem. ustawy o broni oraz**

**w egzaminie wiedzy specjalistycznej** (egzaminie państwowym objętym decyzją o sygnaturze  
AZ.5.1483.600.243.5 Starostwo Powiatowe Ludwigsburg).

Kurs i egzamin zostały specjalnie opracowane i przeprowadzone w taki sposób, aby spełnić wymagania  
dotyczące **świadectwa kwalifikacji zgodnie z rozporządzeniem WE nr 1099/2009**

**w odniesieniu do uboju bydła w gospodarstwie rolnym i strzału z kuli w przypadku uboju bydła  
utrzymywanego przez cały rok na wolnym powietrzu.**

**Treści merytoryczne kursu:**

- Przepisy dot. obchodzenia się z bronią, amunicją w szczególności nabycie, prowadzenie, przekazywanie, transport, przechowywanie broni i amunicji oraz obrona konieczna i stan wyższej konieczności
- Zasięg i sposób działania pocisków, obszary niebezpieczeństwa
- Posługiwanie się bronią i obchodzenie się z amunicją
- Ćwiczenia w zakresie strzelania z broni długiej, wraz z egzaminem strzeleckim
- Egzamin pisemny

**Egzamin dot. wiedzy specjalistycznej o broni został zdany pozytywnie.**

Dornsberg, 28 lipca 2022r.

(-) [podpis nieczytelny]  
prowadzący kurs  
Fred Schuster

[odcisk okrągłej pieczęci  
z napisem o treści:]  
**KRAJOWA SZKOŁA ŁOWIECKA**  
CENTRUM ŁOWIECTWA  
EKOLOGIA I OCHRONA PRZYRODY  
**DORNSBERG**

(-) [podpis nieczytelny]  
dyrektor szkoły  
Ludger Feldt

Poświadczam zgodność powyższego tłumaczenia z oryginałem dokumentu w języku niemieckim.  
Natalia Gewers, tłumacz przysięgły języka niemieckiego, wpisana na listę tłumaczy przysięgłych  
prowadzoną przez Ministra Sprawiedliwości pod numerem TP/204/14.

Nr rep. 313/2022  
Iława, 23.09.2022r.



Tłumacz przysięgły języka niemieckiego  
Vereidigte Dolmetscherin und Übersetzerin  
der deutschen Sprache, Dipl. Juristin  
**NATALIA GEWERS**  
PL 14-200 Iława, ul. Grunwaldzka 9A/13A  
Tel. +48 89 648 58 98, kom. +48 601 168 300  
NIP/ Steuer-Nr. 741-153-48-76  
biuro@gewers.eu www.gewers.eu



**Beratungs- und Schulungsinstitut  
für Tierschutz bei Transport und Schlachtung  
Dr. Martin von Wenzlawowicz  
Grabaurstr. 27A  
21493 Schwarzenbek**

### **Schulungs-/Prüfungsbescheinigung\*)**

**Frau/Herr Philipp Rydel**

geboren am: **05.11.2003**

Geburtsort: Działowo.....

Staatsangehörigkeit: **Polen**

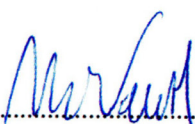
wohnhaft in: **13-22 Rybno, Rumian 56**

hat am **26.07.2022** die Schulung/die Prüfung \*) nach Art. 7 Abs. 2 i. V. m. Anhang I und IV der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009, nach §4 des Tierschutzgesetzes und §4 Abs. 4 der Tierschutz-Schlachtverordnung erfolgreich absolviert und damit die Sachkunde in Bezug auf die nachfolgend aufgeschlüsselten Tätigkeiten, Tierarbeiten und Art von Geräten nachgewiesen:

- Handhabung und Pflege vor der Ruhigstellung
  - **Rind – Theorie**
- Ruhigstellung vor der Betäubung, Betäubung und deren Bewertung, Entbluten, Einhängen und Hochziehen nach der Betäubung
  - **Rind – Bolzenschuss als Ersatzverfahren: Theorie**
  - **Rind – Kugelschuss: Theorie**

Datum/Ort Eipeltigen, 26-07-2022

Amtssiegel



Dr. Martin von Wenzlawowicz  
bsi-Schwarzenbek

  
Name und Unterschrift des amtlichen  
Tierarztes **Robert Böhm**  
amtlicher Tierarzt



**Hinweis:** Diese Teilnahmebescheinigung ersetzt nicht den Sachkundenachweis nach Artikel 7 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009. Erst nach Bestehen des theoretischen und praktischen Teils können Sie mit dieser Teilnahmebescheinigung die Ausstellung des Sachkundenachweises bei der Behörde, in deren Zuständigkeit Sie Ihrer Tätigkeit nachkommen, beantragen.

--TŁUMACZENIE POŚWIADCZONE Z JĘZYKA NIEMIECKIEGO--  
[uwagi tłumacza zamieszczono kursywą w nawiasach kwadratowych]

Institut doradztwa i szkoleń w zakresie  
ochrony zwierząt w czasie transportu i uboju  
dr Martin von Wenzlawowicz  
Grabaurstr. 27A  
21493 Schwarzenbek

**Zaświadczenie o odbyciu szkolenia / zaświadczenie egzaminacyjne\*)**

Pani/Pan: **Philipp Rydel** urodzony dnia: **05.11.2003r.**  
Miejsce urodzenia: *Działdowo* obywatelstwo: **polskie**  
zamieszkały w: **13-22 Rybno, Rumian 56**

pozytywnie ukończył dnia **26.07.2022r.** szkolenie / egzamin\*) zgodnie z art. 7 ust. 2 w związku z załącznikiem I i IV rozporządzenia (WE) nr 1099/2009, na podstawie §4 niem. ustawy o ochronie zwierząt i §4 ust. 4 niem. rozporządzenia o ochronie zwierząt przy uboju i niniejszym udokumentował posiadanie wiedzy specjalistycznej w odniesieniu do niżej wyszczególnionych czynności, prac przy zwierzętach oraz rodzajów sprzętu:

- Obchodzenie się ze zwierzętami i ochrona nad nimi przed ich skrepowaniem
  - **Bydło - teoria**
- Krępowanie przed ogłuszeniem, ogłuszenie i jego ocena, wykrwawianie zwierząt, Pętanie i podwieszanie po ogłuszeniu
  - **Bydło – strzał bolcem jako postępowanie zastępcze: teoria**
  - **Bydło – strzał kulą: teoria**

Data/Miejscowość *Eigeltingen, 26.07.2022r.*

(-) [podpis nieczytelny]  
dr Martin von Wenzlawowicz  
bsi-Schwarzenbek

(-) [podpis nieczytelny]  
[odcisk podłużnej pieczęci imiennej  
o treści:]  
**Robert Böhm**  
państwowy lekarz weterynarii  
nazwisko i podpis  
państwowego lekarza weterynarii

pieczęć urzędowa  
[odcisk okrągłej pieczęci  
z herbem i napisem o treści:]  
**STAROSTWO POWIATOWE  
KONSTANCJA  
URZĄD WETERYNARYJNY**

**Uwaga:** Niniejsze zaświadczenie uczestnictwa nie zastępuje dokumentu poświadczającego uzyskanie wiedzy specjalistycznej zgodnie z artykułem 7 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1099/2009. Dopiero po zdaniu części teoretycznej i praktycznej mogą Państwo złożyć wniosek o wystawienie świadectwa kwalifikacji przez urząd, w którego okręgu właściwości będą wykonywać Państwo pracę.

Poświadczam zgodność powyższego tłumaczenia z oryginałem dokumentu w języku niemieckim.  
Natalia Gewers, tłumacz przysięgły języka niemieckiego, wpisana na listę tłumaczy przysięgłych  
prowadzoną przez Ministra Sprawiedliwości pod numerem TP/204/14.

Nr rep. 317/2022  
ława, 23.09.2022r.



Tłumacz przysięgły języka niemieckiego  
Verdichtete Dolmetscherin und Übersetzerin  
für deutsche Sprache, Dipl. Juristin  
**NATALIA GEWERS**  
PL 14-200 ława, ul. Grunwaldzka 9A/13A  
Tel. +48 89 640 58 98, kom. +48 601 168 300  
NIP: Steuer-Nr. 741-153-18-76  
biuro@gewers.eu www.gewers.eu

Grupa 28 osób biorąca udział w szkoleniu nt. uboju pastwiskowego, w tym 4 osoby z Polski



Szkolenie obejmowało m.in. zasady obchodzenia się z bydlętem po ogłuszeniu bolcem bądź kulą

źródło: archiwum rodzinne GR Rumian oraz GR Lubuskie Angusowo



zek przyjął proponowaną przez prof. Jana Szarka nazwę Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego.

#### **Kamienie milowe gospodarstwa:**

- **2003 r.** – zakup pierwszych krów i jałowic do gospodarstwa Rumian (gmina Rybno, woj. warmińsko-mazurskie), zwierzęta pochodziły m.in. z uznanej zarodowej obory polskiego bydła czerwonego w Jodłowniku w Małopolsce i z okolic;
- **5 marca 2016 r.** – założenie Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Zachowawczej Rasy Polska Czerwona w Typie Mięsnym z siedzibą w Rumianie;
- **21–22 października 2016 r.** – I Wystawa polskiego bydła czerwonego w typie mięsnym;
- **2017 r.** – wprowadzenie uproszczonej oceny wartości użytkowej krów rasy polskiej czerwonej; ocena prowadzona na podstawie przyrostów cieląt znajdujących się pod matkami;
- **21–22 października 2017 r.** – II Wystawa polskiego bydła czerwonego w typie mięsnym;
- **22 września 2018 r.** – III Wystawa polskiego bydła czerwonego w typie mięsnym;
- **27 września 2019 r.** – IV Wystawa polskiego bydła czerwonego w typie mięsnym;
- **24 września 2020 r.** – V Wystawa polskiego bydła czerwonego w typie mięsnym;
- **10 stycznia 2022 r.** – zmiana nazwy związku na Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego;
- **14 stycznia 2022 r.** – organizacja międzyna-

rodowej konferencji pt. „Ubój na pastwisku – rzeźnie rolnicze”;

- **26 lipca 2022 r.** – uzyskanie certyfikatu wydanego przez Krajową Szkołę Łowiecką w Dornsbergu, Badenia-Wirtembergia w Niemczech, potwierdzającego kwalifikacje zgodnie z rozporządzeniem WE nr 1099/2009 w odniesieniu do uboju bydła w gospodarstwie rolnym i strzału z kuli w przypadku uboju bydła utrzymywanego przez cały rok na wolnym powietrzu.

### Projekty i zaangażowania:

1. Udział w pracach Zespołu ds. Stabilizacji i wsparcia rynku mięsa wołowego oraz Zespołu ds. wysokiej jakości żywności w ramach Porozumienia Rolniczego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w 2019 r. Owocem prac w tym zespole była akceptacja przez MRiRW pomysłu tworzenia tzw. rzeźni rolniczych, mająca swój finał w rozporządzeniu z dnia 20 grudnia 2019 r. w sprawie niektó-

Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa

## PASZPORTYZACJA POLSKIEJ ŻYWNOŚCI PILOTAŻ PROJEKTU

**Cel Pilotażu:** wzrost pozytywnego wizerunku produkowanej w Polsce żywności oraz wsparcie zrównoważonego rozwoju branży rolno-spożywczej w zakresie poprawy możliwości eksportowych poprzez umocnienie wizerunku polskich marek na arenie międzynarodowej.

**Uczestnik Pilotażu:** *GR Piotr Rydel*

Pilotaż projektu finansowany ze środków Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi | govtech Polska | NASK

rych wymagań weterynaryjnych, jakie powinny być spełnione przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego w rzeźniach o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw (Dz. U. z 2020 r., poz. 56).

2. Aktywne działania w tworzeniu projektu „Paszportyzacja polskiej żywności” realizowanego przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa. Projekt przewiduje budowę cyfrowego systemu umożliwiającego monitorowanie i identyfikowanie informacji o produktach rolno-spożywczych w łańcuchu dostaw „od pola do stołu”.
3. Udział w programach telewizyjnych promujących spożywanie mięsa wołowego. Gospodarstwo w Rumianie zostało odwiedzone przez producentów „Okrasa łamie przepisy”,

podczas którego zrelizowano program o wólowinie pozyskanej od bydła polskiego czerwonego. Inni, popularni polscy kucharze, realizujący swoje programy kulinarne z wólowiną uzyskaną również z tego stada: Jola Kleser, Jacek Szklarek, Tomasz Jakubiak.

4. Zaangażowanie w projekty historyczne. Od 2018 r. w telewizji polskiej emitowany jest serial historyczny „Korona królów”. W filmie biorą udział zwierzęta, które swoim pokrojem są zbliżone do tych występujących w czasach Piastów, Andegawenów i Jagiellonów na terenach Polski. Krowy Agnieszki Prochal i Piotra Rydla brały udział w planie filmowym tejże produkcji. Całkowite koszty związane z przygotowaniem i transportem zwierząt pozostały po stronie gospodarstwa.



Okrasa łamie przepisy, odcinek 11 (2012). Kucharz odwiedza hodowlę krów, które cały rok żyją na swobodzie. W programie wzięła także udział dr hab. Jolanta Oprządek z Instytutu Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN w Jastrzębcu, prowadząca badania naukowe nad przydatnością polskiego bydła czerwonego do opasu



Wędrowniki kulinarne z Jolą Kleser

# Potrawy Karola Okrasy przygotowane z wołowiny od polskiego bydła czerwonego

## Pieczony rostbef

### Składniki:

- 1 ładny kawałek rostbefu wołowego
- 1 ostra papryczka
- 2 łyżki tłuczonego pieprzu
- 2 jaja
- 1 łyżeczka musztardy
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki posiekanych liści selera
- 1 limonka
- 5 liści sałaty

### Sposób przygotowania:

1. Rostbef oczyścimy z błon i żyłek. Drobno siekamy ostrą papryczkę i nacieramy mięso. Następnie w mięso wciskamy potłuczone ziarna pieprzu.
2. Na gorącej patelni z oliwą obsmażamy rostbef na brązowy kolor z każdej strony. Mięso przekładamy do piekarnika nagrzanego do 70°C (!) i pieczemy przez 1,5-2 godziny.
3. Sos majonezowo-selerowy: do miski przekładamy żółtka jaj oddzielone od białek, dodajemy musztardę. Posiekany czosnek, posiekane liście selera i sól przekładamy do moździerza, dolewamy oliwę i ucieramy na jednolitą masę, którą dokładamy do żółtek. Doprawiamy sokiem z limonki, po czym energicznie mieszamy trzepaczką, dolewając oliwę cienkim strumieniem aż sos stanie się gęsty.
4. Po upieczeniu rostbef studzimy, kroimy w bardzo cienkie plastry, układamy na talerzach na liściach sałaty, polewamy sosem.

## Gulasz wołowy pod ciastem francuskim

### Składniki:

- 1 kg wołowiny z udźca
- 5 łyżek mąki pszennej
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- ¼ główki białej kapusty
- 2 laski cynamonu
- 300 ml czerwonego wytrawnego wina
- 75 g masła
- 150 g świeżych lub rozmrożonych prawdziwków
- 1 opakowanie ciasta francuskiego

### Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w grubą kostkę, doprawiamy solą i pieprzem, obsypujemy mąką, mieszamy. Następnie mięso obsmażamy na gorącej oliwie na brązowy kolor z każdej strony, przekładamy do miski.
2. Na tej samej oliwie smażymy do zeszklenia posiekaną cebulę i czosnek, po czym dodajemy liście kapusty pokrojone w większe kawałki. Kiedy kapusta lekko się poddusi dokładamy podsmażoną wołowinę, zalewamy winem, dopełniamy odrobiną wody, tak by mięso było przykryte. Dusimy pod przykryciem przez minimum godzinę na wolnym ogniu.
3. Kiedy mięso będzie miękkie, wyjmujemy je z sosu. Przygotowujemy ciemną zasmażką wedle przepisu: masło roztopiamy aż przybierze lekko brązowy kolor, dodajemy mąkę, mieszamy podsmażając aż zasmażka ładnie się „wysadzi”. Taką zasmażką zagęszczamy sos i z powrotem wkładamy do niego mięso. Dokładnie mieszamy.
4. Prawdziwki kroimy w większe kawałki i przesmażamy na gorącej oliwie, doprawiając solą.
5. Do żaroodpornego naczynia przekładamy mięso z kapustą, na wierzch układamy podsmażone grzyby, po czym studzimy cały gulasz.
6. Na ostudzony gulasz układamy blanszowane na oliwie liście kapusty, a całość przykrywamy płatem ciasta francuskiego, w którym wycinamy ozdobne otwory, tak by sos mógł parować. Ciasto smarujemy dokładnie jajem rozmąconym z mlekiem, by pięknie się rumieniło i błyszcząło. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 220°C na 20-25 minut.
7. Upieczony gulasz kroimy w ładne kawałki z ciastem na wierzchu i układamy na talerzach.

## Antrykot wołowy z grilla z cukinią

### Składniki:

- 4 kotlety z antrykotu z kością
- 1 łyżka ziaren kolendry
- 1 łyżka ziaren kminu rzymskiego
- 1 ostra papryczka
- 2 cukinie
- 1 pęczek świeżej bazylii
- 1 ząbek czosnku
- 200 ml gęstego naturalnego jogurtu
- 1 łyżeczka musztardy
- ½ łyżeczki oleju z pestek dyni
- sól, pieprz, oliwa



### Sposób przygotowania:

1. W moździerzu ucieramy ziarna kolendry i kminu rzymskiego z posiekaną ostrą papryczką. Taką masą dokładnie nacieramy kotlety z obu stron, potem polewamy je oliwą.
2. Cukinie kroimy wzdłuż na pół, posypujemy posiekanymi listkami bazylii, rozgniecionymi ziarnami kolendry i kminu rzymskiego, plasterkami czosnku, solą, polewamy oliwą.
3. Sos do kotletów: do miski przekładamy posiekane liście bazylii, jogurt, musztardę, posiekaną ostrą papryczkę, olej z pestek dyni, sól do smaku. Wszystko razem miksujemy

- na gładką masę, dolewając odrobinę oliwy. Sos odstawiamy, aby składniki się przegryzły.
  4. Kotlety układamy na grillu nad żarem, obok zamarynowane cukinie. Powoli pieczemy mięso na brązowy kolor z obu stron, ważne aby w środku pozostało różowe.
  5. Upieczone kotlety przekładamy na talerze wraz z upieczoną cukinią, polewamy sosem.
- Dobra rada:** takie kotlety i cukinie możemy też upiec w domu na patelni grillowej, ale oczywiście nie będziemy mieli wspaniałego aromatu dymu.

źródło: karolokrasa.pl



Krowy P. Rydla i A. Prochal brały udział na planie filmowym „Korona królów”

fot. I. Grabowski



Bale granzing – amerykański system utrzymania bydła. W momencie, gdy brakuje zielonej masy, na wybiegach umieszcza się bele z sianem. Zwierzęta przebywają na wybiegach cały rok

## Priorytety gospodarstwa Agnieszki Prochal i Piotra Rydla oraz Związku Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego:

### 1. Identyfikacja krów rasy polskiej czerwonej produkujących mleko zawierające wariant $\beta$ -kazeiny A2

$\beta$ -kazeina A2 jest uznawana za pierwotne białko, bardziej przyjazne dla układu pokarmowego człowieka niż  $\beta$ -kazeina typu A1. W wyniku selekcji bydła na wysoką wydajność mleczną w hodowli pojawiły się osobniki z allelem A1. Jest on dodatnio skorelowany z bardzo wysoką mlecznością, ale jest również najczęstszą przyczyną alergii na mleko krowie.  $\beta$ -kazeina A1 nie jest całkowicie rozkładana przez organizm ludzki. Powstaje wtedy tzw. kazomorfina, która może mieć związek z wieloma chorobami i objawami autoimmunologicznymi. Natomiast buhaje przekazujące gen odpowiedzialny za występowanie białka  $\beta$ -kazeiny A2 są

niezwykle rzadkie. W populacji bydła rasy polskiej czerwonej gen ten występuje dużo częściej niż u innych wysokoprodukcyjnych ras. Mleko od takich krów, potocznie nazywane mlekiem A2/A2, uznawane jest przez część środowiska naukowego za naturalny produkt pomagający np. łagodzić skutki spektrum autyzmu u dzieci. Wśród potencjalnych przyczyn tego schorzenia wymienia się obok uwarunkowań genetycznych także zaburzenia flory jelitowej. Kostyra (2019) badała polimorfizm genetyczny genu kazeiny w stadzie bydła rasy polskiej czerwonej utrzymywanym w programie ochrony zasobów genetycznych. Pobrano próbki krwi od 201 sztuk bydła (24 samców i 177 samic) i określono częstotliwość występowania  $\beta$ -kazeiny typu A2, która u buhajów wynosiła 0,58,



Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego zawarł z PAN w Popielnie konsorcjum, w ramach którego poszukuje się wśród bydła rasy pc osobników posiadających gen hipertrofii. Ma to na celu zintensyfikowanie użytkowania mięsnego

fot. K. Markowska





Ernst Hermann Maier, hodowca bydła mięsnego z Ostodrfu w Niemczech. Swoją niełatwą drogę do zalegalizowania uboju na pastwisku opisał w książce „Zaklinacz bydła”. To dzięki niemu i jego determinacji ubój pastwiskowy został wprowadzony jako legalna metoda uboju zwierząt w całej UE

źródło: archiwum E. Maier



Jednym z celów Agnieszki Prochal oraz Piotra Rydla jest stworzenie marki wołowiny sprzedawanej bezpośrednio z gospodarstwa pochodzącej od zwierząt utrzymywanych i żywionych naturalnie oraz ubijanych bezstresowo na pastwisku

a u krów 0,37. Celem badania była identyfikacja genu polimorfizmu CSN2 w eksonie 7 przy użyciu sekwencji genomowej z GenBank (M55158), g. 8101C > A, (kodon 67). Genotyp kazeiny został określony za pomocą PCR-ACRS. Dalsze studia nad mlekiem zawierającym  $\beta$ -kazeinę typu A2 wydają się być niezwykle istotne z punktu widzenia zdrowia społeczeństwa.

## 2. Produkcja wołowiny w oparciu o krowy mamki rasy bydła polskiego czerwonego

Ideą gospodarstwa jest produkcja wołowiny w oparciu o odchów cieląt przy krowach mamkach i opas w tradycyjnych systemach żywienia przy wykorzystaniu do tego celu rodzimej rasy bydła: polskiej czerwonej. Krowy tej rasy charakteryzują się bardzo dobrym wykorzystaniem pastwiska oraz doskonale sprawdzają się jako mamki. Cielęta, które mają stały dostęp do mleka o wysokiej zawartości suchej masy osiągają wysokie przyrosty masy cia-

ła, dochodzące nawet do 1000 g/dobę. Takie wyniki uzyskuje się bez udziału pasz treściwych w żywieniu krów. Rasa ta jest długowieczna, o wysokiej zdrowotności i odporności. W gospodarstwie stosowana jest amerykańska metoda zimowego utrzymywania bydła, tzw. bale grazing, polegająca na utrzymywaniu krów na wybiegach także podczas zimy. Podstawą dawki pokarmowej jest siano. Bele umieszcza się na wybiegach, gdy brakuje już świeżej zielonki. Ostatnie badania wykazały, że w ten sposób nie tylko oszczędza się koszty, ale jest to także metoda korzystna dla środowiska.

Bydło rasy pc wykazuje zdolności adaptacyjne do trudnych warunków środowiskowych. Znakomicie nadaje się na potrzeby rolnictwa ekologicznego, dobrze sprawdza się w chowie ekstensywnym i przyczynia się do zminimalizowania degradacji środowiska naturalnego. Krowy dobrze wykorzystują pasze, są płodne, stosunkowo łatwo się cielą, a oseski są niezwykle żywotne.



Członkowie Związku Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego podczas wyjazdu studyjnego do Niemiec i Austrii w 2019 r., podczas którego zgłębiali tajniki bezstresowej metody uboju zwierząt na pastwisku

źródło: archiwum prywatne GR Rumian

### 3. Identyfikacja osobników z populacji polskiego bydła czerwonego posiadającego mutację genu odpowiedzialnego za przyrost masy mięśniowej

W tym celu w dniu 7 maja 2018 r. Związek zawarł konsorcjum ze Stacją Badawczą Hodowli Zwierząt PAN w Popielnie, mające na celu identyfikację wśród bydła polskiego czerwonego osobników posiadających tzw. gen podwójnego umięśnienia. Gen hipertrofii mięśniowej związany jest ze wzrostem wielkości włókien mięśniowych oraz powiększeniem objętości tkanki mięśniowej w wyniku zwiększenia liczby komórek. Zjawisko

hipertrofii mięśni ma bezpośredni związek z wystąpieniem zmiany w sekwencji kodującej gen miostatyny, odpowiedzialny za wzrost mięśni.

Niemal wszystkie osobniki rasy belgijskiej błękitno-białej są homozygotami recesywnymi względem tej mutacji. Zjawisko to występuje także u ras: limousine, blonde d'Aquitaine, marchigiana, piemontese, czerwony angus oraz u rodzimej rasy polskiej czerwonej. Intencją związku jest identyfikacja osobników z tzw. podwójnym umięśnieniem i rozpoczęcia pracy hodowlanej nad stworzeniem pierwszej rodzimej rasy bydła mięsnego.



Specjalna maszyna zaprojektowana do uboju bydła, skrawiania i transportu do miejsca rozbioru tuszy

źródło: archiwum prywatne GR Rumian



Wyjazd studyjny do Badenii Wirtembergii w Niemczech, listopad 2019. Celem wizyty było zapoznanie się z różnymi systemami uboju zwierząt, w tym możliwościami uboju w gospodarstwie i wdrożenie ich w polskich warunkach. Uczestnikami grupy roboczej byli członkowie Związku Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego i desygnowany, przez ówczesnego Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi Krzysztofa Ardanowskiego, Główny Lekarz Weterynarii Bogdan Konopka. Pierwszego dnia grupa z Polski zapoznała się z systemem uboju pod nazwą Schlachtung Mit Achtung

źródło: archiwum prywatne GR Rumian

Polska delegacja w Ministerstwie Rolnictwa Badenii Wirtembergii w Stuttgarcie, spotkanie w obecności polskiego Głównego Lekarza Weterynarii dr nauk wet. Bogdana Konopki oraz dr Martina Hartmanna i dr Edwina Ernsta z Ministerstwa Obszarów Wiejskich, Żywności i Ochrony Konsumentów Badenii-Wirtembergii

*źródło: archiwum prywatne GR Rumian*



Piotr Rydel oraz Agnieszka Prochal z dziećmi: Heleną, Antonim, Filipem, Tomaszem Lyberg Rydel przed domem rodzinnym w Rumianie

*źródło: archiwum prywatne GR Rumian*



**4. Stworzenie marki wołowiny sprzedawanej bezpośrednio z gospodarstwa, pochodzącej od zwierząt utrzymywanych w naturalnych warunkach, żywionych paszami gospodarskimi i ubijanych na pastwisku, bez transportu do rzeźni i związanych z tym czynników stresowych.**

Działania mają na celu wypromowanie mięsa wołowego pochodzącego od bydła rasy polskiej czerwonej oraz ułatwienie konfekcjonowania i sprzedaży mięsa bezpośrednio z gospodarstwa. Pomysł realizacji w naszym kraju uboju zwierząt na pastwisku narodził się w 2011 r. podczas wyjazdów studyjnych członków Związ-

ku Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego do takich krajów, jak Niemcy, Austria czy Szwajcaria. Ideą takiego działania jest umożliwienie hodowanym zwierzętom narodzin, wzrostu i rozwoju oraz uboju w tym samym środowisku, bez narażania ich na stres związany z wylapywaniem, transportem i przebywaniem w zakładach ubojowych. Szczególną inspiracją była historia Ernsta Hermanna Maiera z południowych Niemiec, pomysłodawcy systemu uboju na pastwisku, człowieka, dzięki którego determinacji i głębokiemu przekonaniu o słuszności systemu wprowadzona została technologia ogłuszania bydła na pastwisku. Władze Bawarii nakazały hodowcy, aby podczas uboju na pastwisku nawet kropla krwi nie przedostała się do gleby. W związku z tym zaprojektował on specjalną maszynę Mobile Schlacht Machine. Zwierzę jest ogłuszane bolcowo lub za pomocą broni palnej i następnie wciągane do maszyny i transportowane do zakładu rozbioru.

Temat uboju pastwiskowego, możliwości patroszenia, rozbioru i utylizacji odpadów był szeroko dyskutowany podczas konferencji zorganizowanej przez Związek Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego w styczniu 2022 r., w której uczestniczyli przedstawiciele Inspekcji weterynaryjnej i pracownicy Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Głównym jej celem było zapoznanie uczestników z najnowszymi i obecnie obowiązującymi przepisami regulującymi w Europie sposób uboju na pastwisku lub w gospodarstwie. W trakcie se-

sji plenarnej oraz dyskusji przedstawiona została koncepcja uboju na pastwisku jako droga do podniesienia dobrostanu zwierząt oraz polepszenia ekonomiki produkcji surowca najwyższej jakości.

W 2011 r. KE dopuściła ubój zwierząt kopytnych w gospodarstwie i na pastwisku, a także zaakceptowała przydatność takiej żywności do sprzedaży na terenie całej UE. Polskie ustawodawstwo jak dotychczas nie przewiduje jednak możliwości uboju zwierząt na pastwisku, rozbioru jej na terenie gospodarstwa i sprzedaży bezpośredniej. Po 11 latach starań Związku Hodowców Polskiego Bydła Czerwonego problemem jest nie tyle sam ubój, ile patroszenie, rozbiór i utylizacja odpadów. Według przepisów UE tuszę należy w ciągu 60 minut dostarczyć do rzeźni. W obecnych warunkach nie jest to możliwe, gdyż po 2004 r. setki zakładów przetwórstwa mięsnego, nie mogąc dostosować się do wymogów UE, musiały zakończyć swoją działalność! Dzisiaj zakładów rozbioru tusz bydlęcych jest na terenie Polski zaledwie kilkadziesiąt. Po akcesji Polski do UE doszło do koncentracji przemysłu mięsnego. W wielu miejscach w Polsce nie jest możliwy dojazd do zakładu rozbioru w ciągu 1 godziny od ogłuszenia zwierzęcia.

18 lutego 2020 r. weszły w życie przepisy dotyczące funkcjonowania „rzeźni rolniczych”, tj. rzeźni o małej zdolności produkcyjnej, położonych na terenie gospodarstw. Rolnicy zainteresowani ubojem bydła w gospodarstwie są zobligo-



**Współpraca dr Józefa Sadkiewicza, miłośnika żywności regionalnej, z gospodarstwem Agnieszki Prochal i Piotra Rydla na rzecz promocji produktów o podwyższonej jakości zdrowotnej i kulinarnej**

*źródło: archiwum prywatne GR Rumian*

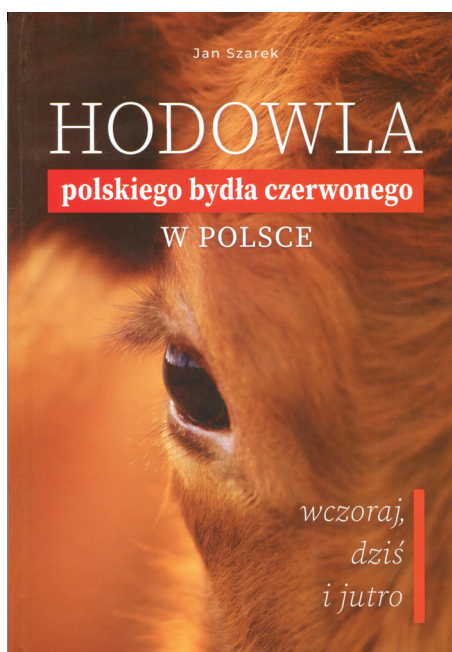
wani do zbudowania ich zgodnie z obowiązującymi wymogami.

Do końca 2023 r. prace nad legalizacją uboju zwierząt na pastwisku w naszym kraju nie znalazły swojego finału.

### **5. Praca na rzecz rozwoju lokalnych produktów rolno-spożywczych o podwyższonej jakości zdrowotnej i kulinarnej.**

Gospodarstwo Agnieszki Prochal i Piotra Rydla nawiązało współpracę z dr. Józefem Sadkiewiczem, miłośnikiem żywności regionalnej, dietologiem promującym model zdrowego odżywiania. Prowadzi on Instytut Sadkiewicza CPKZ przy Zakładzie Badawczym Przemysłu Piekarskiego Sp. z o.o., który jest niepubliczną placówką kształcenia ustawicznego oraz doskonalenia i doskonalenia zawodowego. Dr Józef Sadkiewicz stara się odkrywać m.in. możliwości wykorzystania wołowiny w kuchni polskiej. Pracuje na rzecz edukacji w dziedzinie produkcji i przygotowania wołowiny kulinarnej. Zwraca

uwagę na fakt, że każdy etap produkcji żywności ma znaczenie dla jej końcowej jakości – począwszy od pola do stołu. Dr Sadkiewicz jest zapraszany przez Związek na różnego rodzaju spotkania, podczas których dzieli się on swoją wiedzą, entuzjazmem i doświadczeniem związanym z pozyskiwaniem żywności o naturalnej jakości. Łączy ich jedna idea: edukacja społeczna w zakresie możliwości wykorzystania na cele kulinarne poszczególnych wyrębów mięsa pochodzącego od bydła różnych ras i znajdujących się w różnym wieku w momencie uboju, a także dojrzewania i sezonowania mięsa. Wiedza ta jest niezbędna do przygotowania posiłku o pełnych walorach zdrowotnych i smakowych, gdyż inne elementy tuszy wykorzystuje się do bulionów i sosów, inne do wyrobu pasztetów i kiełbas, a jeszcze inne do steków. Motto, którym kierują się dr Józef Sadkiewicz oraz właściciel gospodarstwa w Rumianie odnosi się do tradycji i umiejętności wykorzystywania pożywienia, które ofiaruje natura.



#### **Profesor dr hab. Jan Szarek**

jest uznanym autorytetem w dziedzinie hodowli zwierząt, a zwłaszcza hodowli bydła. Jego zainteresowania naukowe dotyczą szacowania wartości hodowli bydła mlecznego i mięsnego, krzyżowania międzyrasowego i towarowego bydła oraz doskonalenia chowu bydła. Profesor od wielu lat współpracuje z Redakcją „Wiadomości Zootechnicznych”, publikując artykuły na łamach naszego czasopisma.

Redakcja