

**WNIOSEK O REJESTRACJĘ
~~NAZWY POCHODZENIA~~ / OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO ¹⁾
PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO.**

I. Dane wnioskodawcy

1. Nazwa lub imię i nazwisko²⁾:

**1A. TATRZAŃSKO-BESKIDZKA SPÓŁDZIELNIA PRODUCENTÓW
„GAZDOWIE”
W LEŚNICY**

1B. REGIONALNY ZWIĄZEK HODOWCÓW OWIEC I KÓZ W NOWYM TARGU

2. Siedziba i adres lub miejsce zamieszkania i adres:

2A. 34-403 LEŚNICA, UL. POLNA 33

2B. UL. SZAFLARSKA 93 d/7, 34-400 NOWY TARG

3. Adres do korespondencji:

3A. Tatrzańsko-Beskidzka Spółdzielnia Producentów „Gazdowie” w Leśnicy
ul. Polna 33
34-406 Leśnica
Telefon: 018 2656498, kom. 608120268
Faks: 018 2656498
E-mail: gazdowie@poczta.onet.pl

3B. Regionalny Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu
ul. Szaflarska 93 d/7
34-400 Nowy Targ
tel. 018 2664621

4. Imię i nazwisko osoby działającej w imieniu wnioskodawcy:

4A. Kazimierz Furczoń

4B. Jan Janczy

¹⁾ Niepotrzebne skreślić.

²⁾ Do złożenia wniosku o rejestrację uprawniona jest jedynie grupa. Osoba fizyczna lub prawna może złożyć wniosek o rejestrację po określeniu przez Komisję Europejską warunków, po spełnieniu których może być traktowana jako grupa.

5. Grupa:

Należy przedstawić informacje dotyczące składu grupy.

W skład grupy wchodzi członkowie Spółdzielni „Gazdowie” i członkowie Grupy Producentów: OWCE I KOZY ŻYWE, MIĘSO BARANIE I KOZIE: ŚWIEŻE, CHŁODZONE I MROŻONE. oraz hodowcy zrzeszeni w Regionalnym Związku Hodowców Owiec i Kóz.

II. Specyfikacja

1. Nazwa:

Należy podać nazwę produktu rolnego lub środka spożywczego.

Jagnięcina podhalańska

2. Wniosek dotyczy rejestracji:

Należy zaznaczyć krzyżykiem, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia czy jako oznaczenia geograficznego.

1) nazwa pochodzenia

2) oznaczenie geograficzne

X

3. Kategoria:

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

4. Opis:

Należy przedstawić opis produktu rolnego lub środka spożywczego, a w przypadku gdy jest to potrzebne do wykazania związku, o którym mowa w pkt 8, należy również przedstawić informacje dotyczące składu surowcowego, właściwości fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych.

Chronione oznaczenie geograficzne obejmuje jagnięta ras: „cakiel podhalański” oraz wywodzącej się z tej rasy „polska owca górska” i „polska owca górska odmiany barwnej” wprowadzane na rynek jako świeże mięso.

Mianem „jagnięciny podhalańskiej” określa się mięso pozyskane od jagniąt odchowywanych przy matkach hodowanych w sposób tradycyjny i niezmieniony od wieków. Owce wypasane są przez cały sezon, od końca kwietnia do początku października, na halach. Wykot maciorek jest możliwy w ciągu całego roku.

Mianem „jagnięciny podhalańskiej” określa się wyłącznie jagnięta, których wiek nie przekroczył 60 dni. Są to tzw. tuszki jagniąt mlecznych uzyskujące wagę od 4 do 8 kg.

„Jagnięcina podhalańska” pochodzi od jagniąt w wieku do 60 dni i o wadze tuszy od 4 do 8 kg. Jest to mięso jasnoróżowe, delikatne i soczyste z charakterystycznym zapachem. Zapach „jagnięciny podhalańskiej” zbliżony jest do dziczyzny (w szczególności do sarniny).

Mięso charakteryzuje się również niewielkimi ilościami białego tłuszczu okołonerkowego, o stałej konsystencji, którego masa waha się od 30 do 40 gramów oraz minimalnym otłuszczeniem zewnętrznym tuszy, szacowanym na 1,5 do 2 punktów w skali EUROP co pozwala na zaliczenie ich do klasy I. (Ciuruś J., Drożdż A. (1995 a). „Zwiększenie efektywności produkcji jagniąt mlecznych od owiec górskich poprzez krzyżowanie towarowe.” Roczn. Nauk. Zoot., 22, 2: 37-45)

5. Obszar geograficzny:

Należy określić obszar geograficzny.

W województwie śląskim: w powiecie cieszyńskim gmina Istebna

w powiecie żywieckim gminy: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i

Koszarawa

W województwie małopolskim: cały powiat nowotarski i cały powiat tatrzański,

w powiecie suskim gminy: Zawoja i Bystra Sidzina,

w powiecie limanowskim gminy: Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz,

w powiecie nowosądeckim gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

6. Dowód pochodzenia:

Należy przedstawić informacje dotyczące przyjętego sposobu postępowania potwierdzającego, że produkt rolny lub środek spożywczy pochodzi z określonego obszaru geograficznego.

Całość procesu produkcyjnego podlega specjalnemu systemowi kontroli. Umożliwia on całkowite śledzenie produktu. Nazwa „jagnięcina podhalańska” może być stosowana tylko do tych produktów, które całkowicie spełniają każdy z następujących warunków:

1. Zostały wytworzone na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 zgodnie z metodą produkcji opisaną w pkt 7 i posiadają cechy określone w opisie w pkt 4;
2. Ich producenci zobowiązali się pisemnie przestrzegać specyfikacji w tym obowiązków wynikających z „dowodu pochodzenia”.
3. Ich producenci zobowiązali się do prowadzenia rejestru jagniąt, z których jest pozyskiwana „jagnięcina podhalańska” (na bazie obligatoryjnego „Systemu Identyfikacji i Rejestracji Zwierząt” prowadzonego przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa) w celu umożliwienia śledzenia historii produktu.
4. Ich producenci przekazali niżej wymienione informacje do Tatrzańsko-Beskidzkiej Spółdzielni Producentów „Gazdowie” w Leśnicy lub Regionalnego Związku Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu.
5. Każdy producent, który chce wytwarzać produkt objęty chronioną nazwą jest zobowiązany do złożenia deklaracji do Spółdzielni lub Związku, nie później niż do 30 listopada roku poprzedzającego wytwarzanie „jagnięciny podhalańskiej”. Deklaracje te muszą zawierać przynajmniej:
 - a) imię i nazwisko hodowcy oraz adres,

- b) wskazanie miejsca wypasu,
- c) wskazanie liczby owiec z podziałem na rasy,
- d) oświadczenie hodowcy o którym mowa w pkt.6.2.

Spółdzielnia i Związek poddaje hodowców wyrywkowej kontroli wewnętrznej, niezależnej od kontroli przeprowadzanej przez organ określony w pkt 9 specyfikacji, kontrola ta obejmuje miejsce wypasu i rasę zwierząt oraz nadzór nad prawidłowym przebiegiem procesu produkcji (zgodny z zadeklarowanym w specyfikacji). System kontroli uwzględnia specyfikę tradycyjnego wypasu owiec.

Spółdzielnia i Związek prowadzą rejestr hodowców zajmujących się produkcją „jagnięciny podhalańskiej”.

Każdy hodowca zamierzający rozpocząć produkcję jest zobowiązany do uprzedniego złożenia wymaganych informacji do Spółdzielni lub Związku.

Organ kontrolny sprawdza zgodność metody produkcji ze specyfikacją. Sprawdzane jest również pochodzenie surowca, poszczególne etapy procesu produkcji, jak i cechy gotowego produktu. Wszyscy producenci oraz grupa ich zrzeszająca podlegają kontroli zgodnie z planem kontroli, jaki posiada i zatwierdza organ kontrolny.

7. Metoda produkcji:

Należy przedstawić opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego oraz podać informacje dotyczące pakowania, jeżeli istnieją powody, dla których pakowanie powinno mieć miejsce na obszarze geograficznym określonym w pkt 5 oraz wskazać te powody.

Do produkcji „jagnięciny podhalańskiej” wykorzystuje się jagnięta rasy „polska owca górska”, „polska owca górska odmiany barwnej” i „cakiel podhalański” oraz odchowywane przy matkach hodowanych w sposób tradycyjny i niezmieniony od wieków. Owce wypasane są przez cały sezon, od końca kwietnia do początku października, na halach. Wykot maciorek jest możliwy w ciągu całego roku.

Rasy te w wyniku genetycznych uwarunkowań oraz dzięki lokalnej wiedzy i umiejętności hodowców: gazdów i baców (ludowa nazwa producentów zajmujących się produkcją serów i wypasem owiec), wykazują bardzo dobre przystosowanie do warunków klimatycznych występujących na obszarze geograficznym określonym w pkt. 5.

Z uwagi na surowe warunki klimatyczne obszaru geograficznego produkcji „jagnięciny podhalańskiej”, jagnięta urodzone w miesiącach zimowych pozostają w owczarni od momentu narodzin przez cały okres wychovu. Po wyprowadzeniu matek na pastwiska jagnięta hodowane są osobno. Jagnięta mogą towarzyszyć matkom podczas wypasu, jeżeli pozwalają na to warunki atmosferyczne.

Przez cały okres wychovu podstawowym pokarmem jagniąt mlecznych przeznaczonych do produkcji „jagnięciny podhalańskiej” jest mleko matek.

Chów owiec górskich, którego produktem jest „jagnięcina podhalańska” odbywa się w warunkach górskich, w małych ekstensywnie utrzymywanych stadach owiec żywionych naturalnymi paszami pochodzącymi głównie z lokalnych zasobów hodowców, pasze objętościowe (zielonka, siano, sianokiszonka) nie mogą pochodzić z obszaru innego niż wskazany w pkt. 5. Pasze treściwe mogą pochodzić z innego obszaru. Obsada owiec na hektar wynosi do 10 sztuk.

Żywienie letnie matek w okresie od końca kwietnia do października odbywa się na pastwiskach górskich. Pastwiska nie są nawożone, charakteryzują się dużym zróżnicowaniem botanicznym, co wpływa na walory smakowe „jagnięciny podhalańskiej”.

Obszar wypasu i produkcji „jagnięciny podhalańskiej” położony jest w pobliżu pięciu Parków Narodowych: Na północy wskazanego terenu znajduje się Gorczański Park Narodowy, od południa - Tatrzański, na zachodzie – Babogórski, na wschodzie Pieniński i Magurski oraz Parków Krajobrazowych i obszarów cennych przyrodniczo: Natura 2000.

Duży wpływ na ostateczny smak „jagnięciny podhalańskiej” ma specyficzna roślinność występująca na obszarze jej wytwarzania. Wiele spośród gatunków roślin, którymi żywią się owce podczas wypasu jest roślinnością endemiczną Tatr i Beskidów.

Chów jagniąt prowadzony jest ekstensywnie przy wykorzystaniu wyłącznie pastwisk w obszarze opisanym w pkt. 5. System chowu polega na ciągłym przemieszczającym się wypasie stada z wyłączeniem okresu zimowego. Sposób wypasu stada gwarantuje szczególny charakter produktu gdyż matki żywią się na terenach niewykorzystywanych intensywnie, urozmaiconą unikatową roślinnością, co ma wpływ na mleko, którym odżywiają się jagnięta.

Jagnięta mogą być poddawane ubojowi i rozbiorowi w celu otrzymania tusz również poza obszarem określonym w pkt. 5.

8. Związek z obszarem geograficznym:

Należy przedstawić elementy uzasadniające związek między jakością i cechami charakterystycznymi produktu rolnego lub środka spożywczego a środowiskiem geograficznym na obszarze określonym w pkt 5, w przypadku ubiegania się o rejestrację nazwy podanej w pkt 1 jako nazwy pochodzenia.

Obszar produkcji „jagnięciny podhalańskiej” pokrywa się z obszarem wytwarzania „oscypka” (Chroniona Nazwa Pochodzenia) i „redykołki” jako produktów wytwarzanych w systemie tradycyjnego wypasu owiec w polskich Karpatach. W obrębie całego wskazanego obszaru wypasa się owce rasy: polska owca górska, polska owca górska odmiany barwnej i cakiel podhalański. Obecnie w dalszym ciągu kultuwuje się redyki, czyli wędrowki owiec na hale i przemieszczanie się stąd po całym obszarze.

Przedmiotowy obszar jest spójny pod względem historycznym, etniczno-kulturowym oraz geograficznym. Jednakowa metoda hodowli owiec we wskazanym obszarze wykształciła się na przestrzeni wieków i pozostaje nierozzerwalnym elementem krajobrazu i kultury tego regionu.

8.1 Naturalny związek z regionem.

8.1.1 Klimat i gleby

Wskazany w pkt. 5 obszar charakteryzuje się surowymi warunkami klimatycznymi: niską średnią temperaturą około 5°C, długo utrzymującą się pokrywą śnieżną. Średnia roczna suma opadów wynosi około 900 - 1200 mm. We wskazanym obszarze dominują mało urodzajne gleby brunatne i bielcowe. W Tatrach i w Pieninach na granitoidach wytworzyły się gleby bielcowe i bielica a na wapieniach różnego rodzaju rędziny. Gleby inicjalne, gleby słabo wykształcone lub obszary bezglebowe zajmują 40% powierzchni Tatr.

W rejonie Beskidów występują gleby na podłożu fliszowym są to głównie gleby bielcowe i brunatne. Na terenach nad rzekami i przy potokach wykształciły się wskutek aluwialnego procesu glebotwórczego mady, zwykle górskie - mniej lub bardziej kamieniste. Pod względem bonitacyjnym na Żywiecczyźnie występują gleby niskich i średnich klas. Trudne warunki naturalne, a także występujące na znacznych obszarach stosunkowo strome stoki wzniesień powodują, że gleby te są narażone na erozję. Warunki te bardzo mocno ograniczają możliwości produkcji rolniczej.

8.1.2 Roślinność

Obszar wskazany w pkt.5 charakteryzuje się bogactwem różnorodnej szaty roślinnej. Przykładowo we florze roślin naczyniowych Zakopanego występuje ogółem 810 gatunków, czego 585 to gatunki rodzime, a 225 - obce, które pojawiły się na tym terenie w wyniku działalności człowieka.

Obecność wtórnych, półnaturalnych zbiorowisk nieleśnych w krajobrazie Tatr i Podhala w istotny sposób decyduje o bogactwie gatunkowym tego regionu. Powstanie i trwanie tych zbiorowisk możliwe jest przede wszystkim dzięki określonej działalności gospodarczej człowieka. Pojawiły się one na miejscu dawnych zbiorowisk leśnych, a dzięki długotrwałemu zagospodarowaniu wytworzyła się na nich charakterystyczna roślinność przystosowana do określonego sposobu użytkowania. Powstałe w ten sposób zbiorowiska roślinne posiadają niepowtarzalny skład gatunkowy i strukturę. W znacznej części składają się one z gatunków tubylczych, pochodzących z naturalnych, rodzimych zbiorowisk roślinnych. (M. Wesołowska „Zróżnicowanie roślinności łąk i pastwisk Tatr Zachodnich oraz ich przedpola w związku ze sposobem użytkowania”: http://info.botany.pl/ekologia/resea/proc_05mw1.html)

Roślinami występującymi w Polsce jedynie na terenie Podhala są między innymi: Ostróżka tatrzańska (*Delphinium oxysepalum*), Len karpacki (*Linum extraaxillare*), Goryczka śniegowa (*Gentiana nivalis*), Goryczka krótkolodygowa (*klusjusa*) (*Gentiana clusii*), Saussurea (opierstka) alpejska (*Saussurea alpina*), Skalnica jastrzębcowata (*Saxifraga hieracifolia*), Fiołek alpejski (*Viola alpina*), Dzwonek alpejski (*Campanula alpina*), Przelot alpejski (*Anthyllis alpestris*), Jastrzębiec kosmaty (*Hieracium villosum*), Traganek zwisłokwiatowy (*Astragalus penduliflorus*), Omieg kozłowiec (*Doronicum clusii*), Sybaldia rozesłana (*Sybaldia procumbens*), Kuklik rozesłany (rozłogowy) (*Geum reptans*), Jaskier górski (*Ranunculus pseudomontanus*), Skalnica nakrapiana (*Saxifraga aizoides*), Rozchodnik czarniawy (*Sedum atratum*), Głodek mrzygłód (*Draba aizoides*), Poślonek wielkokwiatowy (*Helianthemum grandiflorum*), Gnidosz dwubarwny (*Pedicularis oederi*), Jaskier okrągłolistny (*Ranunculus thora*), Starzec kraiński (*Senecio carniolicus*), Starzec karpacki (*Senecio carpaticus*), Goździk lodowcowy (lodnikowy) (*Dianthus glacialis*), Przymiotło węgierskie (*Erigeron nanus*), Siekiernica górską (*Hedysarum hedysaroides*), Ostrołodka karpacka (*Oxytropis carpatica*), Gnidosz okółkowy (*Pedicularis verticillata*), Lepnica bezłodygowa (*Silene acaulis*), Tłustosz alpejski (*Pinguicula alpina*), Słonecznica wąskolistna (*Heliosperma quadridentatum*), Rzeżuszka alpejska (*Hutchinsia alpina*), Mak tatrzański, warzucha tatrzańska (*Cochlearia tatrae*), przymiotno węgierskie (*Erigeron hungaricus*), pszonak Wahlenberga (*Erysimum wahlenbergii*), urudzik karpacki (*Soldanella carpatica*), skalnica tatrzańska (*Saxifraga perdurans*). Często spotykane tu są także takie rośliny jak: psia trawka (*Nardu stricta*), wiechlina alpejska (*Poa alpina*), jarzmianka większa (*Astrantia major*), jaskier okrągłolistny (*Ranunculus thora*), sesleria tatrzańską (*sesleria tatrae*), siekiernica górską (*Hedysarum hedysaroides*), aster alpejski (*aster alpinus*), dębik ośmiopłatkowy (*Dryas octopetala*), oset siny (*Carduus glaucus*), konieczyna alpejska (*triforium alpinum*), żywiec gruczołowaty (*Dentaria glandulosa*), kostrzewa niska (*Festuca supina*), boimka dwurzędowa (*Oreochloa disticha*), borówka bagienna (*Vaccinium*

uliginosum), gnidosz okółkowy (*Pedicularis verticillata*), sit skucina (*Juncus trifidus*), rdest żyworodny (*Polygonum viviparum*), rutewka orlikolistna (*Thalictrum aquilegifolium*) i wierzbówka kipszyca (*Epilobium angustifolium*).

Bardzo często na tych terenach występują także takie rośliny jak: szarotka alpejska (*Leontopodium alpinum*), lilia złotogłów (*Lilium martagon*), dziewięsił bezłodygowy (*Carlina acaulis*), szafran spiski (*Crocus scepusiensis*), kuklik górski (*Geum montanum*), skalnica nakrapiana (*Saxifraga aizoides*), goryczka kropkowana (*Gentiana punctata*), goryczka trojeściowa (*Gentiana asclepiadea*), goryczka wiosenna (*Gentiana verna*), zimowit jesienny (*Colchicum autumnale*), goździk wonny (*Dianthus praecox*), mak alpejski (*Papaver burseri*), rojnik górski (*Sempervivum montanum*), arcydzięgiel litwor (*Archangelica officinalis*), tojad mocny (*Aconitum firmum*) oraz sasanka alpejska (*Pulsatilla alpina*).

Warto zwrócić uwagę na masyw Pliska (1557m n.p.m.), leżący w obszarze Żywieckiego Parku Krajobrazowego, na którym podobnie do obszaru Tatr wykształciło się piętro subalpejskie jest jednym z najbardziej dziewiczych terenów w Polsce. Piętro subalpejskie rozpościera się od około 1400 m n.p.m. do szczytu Pilska. Występujące tu zarośla kosodrzewiny (*Pinus mugo Turra*) tworzą płaty, wśród których w niewielkiej domieszce występuje jarzab pospolity (*Sorbus acuparia ssp. glabrata*) w odmianie nagiej oraz porzeczka skalna (*Ribes petraeum*). Płaty kosówki przeplatają się ze zbiorowiskami traworoślowymi i krzewinkowymi. Spośród gatunków alpejskich spotkać tu można bażynę obupłciową (*Empetrum nigrum ssp. hermaphroditum*), jałowiec halny (*Juniperus communis ssp. alpina*), widłaka alpejskiego (*Diphasiastrum alpinum*) i wierzbę zielną (*Salix herbacea*).

W odróżnieniu od borów górnoreglowych dużym bogactwem florystycznym cechują się polany reglowe. Polany te powstały pod wpływem użytkowania człowieka, dlatego dominującymi zespołami roślinnymi są łąki i pastwiska, wśród których spotyka się unikatowe młaki i torfowiska. Osobliwością przyrodniczą o znaczeniu ponadregionalnym jest szata roślinna Hali Cebulowej. Występujące tu młaki i torfowiska charakteryzują się unikatowym składem florystycznym. Na przełomie czerwca i lipca na hali tej kwitnie masowo czosnek syberyjski (*Pallium sibiricum*) i niebielistka trwała (*Swertia perennis*). Stwierdzono tu też występowanie innych ciekawych gatunków roślin, między innymi pełnika alpejskiego (*Trollius altissimus*), kukułki szerokolistnej (*Dactylorhiza majalis*), kruszczyka błotnego (*Epipactis palustris*) czy owadożernego tłustosza pospolitego (*Pinguicula vulgaris ssp. vulgaris*). Bardzo malownicza, szczególnie wczesną wiosną, kiedy zakwitają łąny szafranu spiskiego (*Crocus scepusiensis*), jest Hala Rysianka. Szafran spiski potocznie nazywany krokusem, jest gatunkiem, którego liczebność uzależniona jest od wypasu owiec. Zaprzymanie użytkowania pasterskiego powoduje stopniowe zmniejszanie ich liczebności, co może doprowadzić do całkowitego zaniku tych stanowisk. Dzwonek piłkowany (*Campanula serrata*), tojad mocny odmiany morawskiej (*Aconitum firmum ssp. moravicum*) i półpasożyt tocja alpejska (*Tozzia alpina*) są umieszczonymi na liście gatunków o znaczeniu wspólnotowym. Między innymi dla tych gatunków wyznaczono ostoję siedliskową Beskid Żywiecki w ramach Europejskiej Sieci Natura 2000. Występująca na brzegach potoków i w obszarach źródliskowych zarzyczka górską (*Cortusa matthioli*) jest gatunkiem wpisanym do Polskiej Czerwonej Księgi Roślin. („Kwartalnik turystyczny w górach” nr 3 (9) – LATO 2006)

Pasterstwo górskie praktykowane we wskazanym obszarze od wielu wieków wyraźnie ukształtowało tereny objęte obecnie ochroną. Przykładem może być Gorczański Park Narodowy. Bogactwo roślinności na polanach ukształtowało się w wyniku długotrwałego wypasu i koszarowania owiec i bydła. Do najcenniejszych zbiorowisk należą żyzne łąki miecznikowo-mietlicowe. Miejscami w wyższych położeniach pojawiają się duże płaty

traworośli, z wysoko wyrastającą ciemną zieloną. Na stanowiskach podmokłych, przy źródłiskach i wysiękach, wytworzyły się młaki kozłkowo-turzycowe, a w ich wilgotnym otoczeniu, bujne łąki ostrożeńiowe z ostrożeńiem łąkowym (*Cirsium rivulare*) i rdestem węzownikiem (*Polygonum bistorta*). Na polanach, gdzie od kilkudziesięcioleci zaprzestano wypasu i koszenia, widoczny jest intensywny proces sukcesji leśnej, czyli przemiany i ubożenia szaty roślinnej, prowadzący do ponownego powstania lasu. (www.parki.pl)

8.1.3 Związek z regionem

W odniesieniu do hodowli owiec klimat pozwala jedynie na utrzymywanie w warunkach ekstensywnych odpornych i dobrze przystosowanych do środowiska, mało wymagających owiec, znoszących całodobowy wypas, który w sposób tradycyjny odbywa się tu nieprzerwanie od kilkuset lat. Przez cały okres wypasu owce utrzymywane są na powietrzu z dala od siedzib ludzkich, na terenach naturalnych i nie nawożonych. Pokonują one również niekiedy bardzo duże odległości od miejsc w których zimują. Skutkiem tego jest duża odporność owiec, dobre umięśnienie i mała zawartość tłuszczu oraz wysoka jakość odżywcza.

Letnie wypasy stad na halach górskich są głęboko zakorzenione w tradycji i kulturze regionu. Równocześnie ta działalność skutecznie zapobiega niekorzystnym zmianom florystycznym spasanych arealów – ekspansji krzewów i drzew (przykładem zaniechania takiej działalności jest aktualny stan Bieszczadzkich połonin) – oraz degradacji runi. Sama obecność owiec tych ras – jedynych rodzimych, predysponowanych do bytowania w tak niekorzystnych warunkach, w wymierny sposób wpływa na walor krajobrazowy regionu, a tym samym na stopień jego atrakcyjności turystycznej.

Prowadzenie wypasu w sposób zgodny z tradycją i umiejętnościami lokalnej ludności daje szereg korzyści środowisku naturalnemu. Fakt, że owce bardzo nisko przygryzają ruń powoduje u wielu roślin zahamowanie ich rozwoju. Skutek ten nie jest w pełni negatywny. Prowadzenie wypasu na halach zapobiega rozprzestrzenianiu się śmiałka darniowego (*Deschampsia caespitosa*) – jest to wysoka trawa uniemożliwiająca wzrost innym roślinom. Wartym przytoczenia jest przykład Tatrzańskiego Parku Narodowego w którym po wprowadzeniu zakazu wypasu owiec śmiałek darniowy bardzo szybko się rozprzestrzenił a jego zwalczenie okazało się możliwe dopiero po zniesieniu ograniczenia.

Współczesny krajobraz górski (hale tatrzańskie, polany gorczańskie i beskidzkie) jest rezultatem wielowiekowej działalności pasterskiej górali. Coroczny wypas polan przez owce na przemian z wykaszaniem terenów, na których owce trzymane były w zagrodzie tzw. koszarzonych powierzchni, utrzymywał stabilność ekosystemu i zapobiegał naturalnemu zarastaniu. Polany bowiem, leżące w piętrze reglowym bez ingerencji ludzkiej ulegają naturalnej sukcesji. Regres owczarstwa spowodował również w górach szybkie procesy degradacji runi pastwiskowej, ale również sukcesję, czyli zarastanie polan krzewami borówki, siewkami świerka, co po pewnym czasie może spowodować utratę powierzchni kiedyś intensywnie wypasanych, ale z czasem również zmianę charakterystycznego krajobrazu Karpat.

Najkorzystniejszą formą ochrony wysoko położonych polan przed zarastaniem jest wypas owiec. Owce nie tylko zapobiegają niepożądanemu „nalotowi” drzew i krzewów, ale w sposób naturalny swymi odchodami wzbogacają ruń w szybko dostępny azot. Jest to najbardziej ekonomiczna i naturalna forma utrzymania walorów krajobrazowych naszych chronionych obszarów górskich.

Preferowany przez owce porost zazwyczaj charakteryzuje się bogatszą zawartością liści niż roślin, jest fizjologicznie młodszy, zawiera więcej roślin dwuliściennych itd. Analizy

chemiczne dowodzą, że zawiera więcej białka a mniej włókna. („Chów owiec metodami ekologicznymi” Radom, 2004 – prof. dr hab. Andrzej Drożdż)

W trakcie wypasu owce udeptują darń, co sprzyja się krzewieniu traw a w konsekwencji zapobiega erozji gleby. Z drugiej strony nadmierne udeptywanie wpływa niekorzystnie na ukorzenienie pewnych roślin a w runi pojawiają się takie rośliny niepożądane takie jak wiechlina roczna (*Poa annua*) czy babka średnia (*Plantago media*) uniemożliwiające wzrost i rozwój innym roślinom. Przy nieodpowiednim i intensywnym wypasie może dojść nawet do zniszczenia darni, dlatego umiejętności lokalnych górali są kluczowym elementem umożliwiającym zrównoważoną gospodarkę tymi terenami. Praktykowane od wieków przez lokalnych górali tzw. redyki polegające na przepędzaniu stad na dużych odległościach zapobiegają degradacji pastwisk. Ponadto wypasanie owiec jest doskonałym sposobem nawożenia pastwisk, owce po wydaleniu odchodów wpychają je racicami w ziemię.

Obecnie władze Parków Narodowych zabiegają o wypasanie na ich halach owiec właśnie z uwagi na wskazane korzystne skutki. Ponadto tradycyjne pasterstwo stanowi ważny element krajobrazu górskiego przyciągający rzesze turystów.

Rasa „cakiel podhalański”

Cakle podhalańskie były od wieków utrzymywane na terenie Podhala i Beskidów. Tradycja chowu tych owiec sięga okresu przemieszczania się wołosko-ruskich plemion pasterskich wzdłuż łańcucha Karpat, które trwało od XIV wieku i zakończyło się na Bramie Morawskiej w wieku XVI. Cakle podhalańskie były i są nadal owcami o wszechstronnej użyteczności. Wełna i skóry wykorzystywane były do wytwarzania ubrań codziennego użytku, strojów ludowych, regionalnych lub elementów dekoracyjnych. Mleko i mięso zaspokajało zapotrzebowanie ludności żyjącej w niekorzystnych warunkach przyrodniczo-rolniczych na produkty białkowe. Wypas owiec dużymi stadami na górskich halach wpływał na ich gospodarcze wykorzystanie oraz pielęgnację górskiego ekosystemu. Cakiel podhalański jest rasą świetnie przystosowaną do trudnych warunków panujących we wskazanym rejonie.

Cakiel podhalański posiada szereg zalet i korzystnych cech, które powinny być zachowane:

- odporność na trudne warunki środowiskowe;
- charakterystyczna okrywa wełnista o kosmkowej strukturze, znakomicie chroniąca przed niekorzystnym wpływem opadów;
- silny instynkt macierzyński,
- wysoka zdrowotność,
- długowieczność (15 lat),
- silny instynkt stadny, możliwość utrzymywania w dużych stadach,
- dostarczanie mleka do produkcji regionalnych serów.

Rasa „polska owca górska”

Proces uszlachetniania cakla podhalańskiego, z wykorzystaniem cakla karpackiego z rejonu Siedmiogrodu i owiec fryzyjskich zapoczątkowany przed I Wojną Światową był kontynuowany przez kolejne dziesięciolecia. Po II Wojnie Światowej wraz z podjęciem prac nad doskonaleniem białej odmiany cakla podhalańskiego przyjęto w Polsce dla całej tej grupy nazwę „polska owca górska” (POG). Działania te poprawiły masę ciała dorosłych maciorek, wydajność i charakter okrywy wełnistej, wydajność mleka, która obecnie w warunkach 150 dni pastwiskowego dojenja wynosi ok. 70-80 litrów mleka. Udało się w pogłowiu masowym połączyć poprawę parametrów produkcyjnych tej rasy z cennymi zaletami przystosowującymi ją do trudnych warunków środowiskowych: dobrym zdrowiem, długowiecznością, odpornością oraz przyzwoitą, jak na warunki chowu, mleczność i plenność. Jednocześnie

udało się zachować smak mięsa młodych jagniąt. Wyjątkowy zespół cech organizmu „polskiej owcy górskiej” zapewnia jej doskonale przystosowanie do górskiego środowiska oraz bezsprzecznie świadczy o charakterze genotypu tej populacji - bardzo cennej, znakomicie zadomowionej w góralskiej kulturze i krajobrazie regionu.

Głównym ośrodkiem chowu polskiej owcy górskiej jest Podhale. Są to owce w typie wszechstronnie użytkowym - pozyskuje się od nich wełnę, skóry, mięso, a przede wszystkim mleko, z którego wyrabia się tradycyjne produkty: oscypki, bryndze i żentyce. Są to owce drobne, późno dojrzewające, o wełnie mieszanej (włosy puchowe i rdzeniowe), runo otwarte w postaci długich i wąskich kosmków o barwie białej, czasem czarnej. POG odznacza się harmonijnie zbudowanym tułowiem, wspartym na dość cienkich, ale mocnych i umięśnionych kończynach, ma ścięty i wąski zad. Tryki o rogach ślimakowych, u części maciorek występują rogi szczątkowe. Masa ciała dorosłych tryków wynosi 60-70 kg., maciorek 45-50 kg. Pomimo, że użytkowność mięsna POG jest słaba to rekompensuje to doskonała jakość uzyskiwanego mięsa.

Zarówno owce rasy polskiej owcy górskiej, polskiej owcy górskiej odmiany barwnej jak i cakla podhalańskiego wypasane w górach żywią się bardzo zróżnicowaną, specyficzną dla składu botanicznego roślinnością, co ma wpływ na walory odżywcze, szczególny smak i aromat „jagnięciny podhalańskiej”.

Unikatowe środowisko naturalne obszaru oraz metoda chowu wpływa na wyjątkową soczystość „jagnięciny podhalańskiej”, która jest uzależniona od marmurkowatości czyli zawartości tłuszczu śródmięśniowego. Podczas obróbki kulinarnej tłuszcz ten ulega rozpuszczeniu, ale pozostaje wewnątrz mięśnia, nadając mu soczystość. Soki mięśniowe są nośnikami substancji smakowo-zapachowych. Zawarte w tłuszczu substancje lotne są głównymi komponentami smaku i zapachu. Na cechy te podstawowy wpływ poza wiekiem zwierzęcia ma skład dawki pokarmowej. Specyficzna naturalna roślinność regionu będąca podstawą diety matek wpływa bezpośrednio na jakość mleka, które ssą jagnięta. Jako że zielonką którą dokarmiane są jagnięta pochodzi ze wskazanego obszaru w jej skład wchodzi bogata mieszanka unikatowych kwiatów, ziół i traw. Wiele spośród ziół spożywanych przez owce znajduje swe zastosowanie w ludowej medycynie.

Czystość środowiska naturalnego sprawia, że „jagnięcina podhalańska” jest pozbawiona szkodliwego wpływu zanieczyszczeń przemysłowych a tym samym nie zawiera toksyn, metali ciężkich i innych szkodliwych dla zdrowia substancji. Z uwagi na fakt, że u nowo narodzonego jagnięcia rozwija się przede wszystkim układ kostny i tkanka mięśniowa oraz z uwagi na fakt, iż jest to okres intensywnego wzrostu i dobrego wykorzystania paszy, pokarm jaki spożywają jagnięta ma kluczowy wpływ na jakość i walory smakowe mięsa.

Z obserwacji wynika, że z najczęściej zjadanymi przez owce gatunkami roślin z łąk, hal i pastwisk są gatunki występujące zasadniczo w Karpatach. Warto podkreślić, że wśród tych gatunków jest wiele roślin leczniczych spotykanych i stosowanych w medycynie ludowej. Są to rośliny zawierające witaminy, białka, lipidy oraz niezbędne dla zdrowia i prawidłowego funkcjonowania organizmu pierwiastki, takie jak : magnez, cynk, selen, jod czy lit. Owce zjadają więcej liści niż łądyg i więcej o niemal 30 % motylkowatych niż traw o tej samej strawności. Tak więc dostęp do młodej i łatwostrawnej runi zapewnia owcom możliwości optymalnego poziomu konsumpcji i produkcji. Przeprowadzone doświadczenia dowiodły, że tereny nie nawożone w porównaniu z terenami nawożonymi charakteryzują się bogatszym zróżnicowaniem flory oraz większym udziałem koniczyn. Na terenach nawożonych roślinność wyraźnie ulegała ujednoliceniu co w oczywisty sposób wpływa ujemnie na skład mineralny pożywienia owiec. Bogatsza w mikroelementy roślinność pastwiska przekłada się na jakość mleka matek a w rezultacie na cechy mięsa jagniąt. Jakość a w szczególności zróżnicowanie roślinności używanej jako siano w okresie zimowym jest bardzo ważna ze

względem na prawidłowe żywienie w okresie przebywania stada w owczarni. Brak stosowania nawożenia pastwisk a tym samym występowanie bogatszej flory sprawia, że obfitują one w rośliny motylkowate a w szczególności w koniczyny przykładowo w koniczynę alpejską którą preferują owce, ponieważ jest to roślina soczysta, lekkostrawna i bogata w mikroelementy.

Tradycyjny system hodowli

System hodowli stosowany we wskazanym obszarze jest całkowicie tradycyjny oraz w pełni odzwierciedla umiejętności lokalnych hodowców. Metody stosowane są przez lokalnych producentów stanowią o wyjątkowości produktu, jakim jest „jagnięcina podhalańska”. W surowych warunkach wskazanego obszaru produkcji możliwe jest prowadzenie wyłącznie zrównoważonej i tradycyjnej gospodarki hodowlanej, która uwzględnia specyfikę klimatu i obustronnie wynikające z ochrony przyrody. Dodatkowym oryginalnym elementem systemu hodowli jest tradycyjny sposób żywienia oparty o mleko matek i pasze pochodzące ze wskazanego obszaru.

8.1.4 Wpływ obszaru oraz sposobu hodowli na jakość produktu.

Za silnym związkiem „jagnięciny podhalańskiej” z regionem opisanym w pkt. 5 korzystnym wpływem tradycyjnego sposobu prowadzenia hodowli przez miejscowych producentów opierającym się na wypasaniu owiec na nienawożonych pastwiskach, przemawiają badania przeprowadzone przez Instytut Zootechniki w Balicach, Państwowego Instytutu Badawczego. Prace badawcze prowadzone były w Bielance należącej do Zakładu Doświadczalnego Instytutu Zootechniki Grodziec Śląski Sp. z o.o. Badania polegały na doświadczalnym porównaniu wpływu nawożenia pastwiska górskiego na jakość mleka owczego i mięsa jagnięcego. W ramach wykonywanych doświadczeń wydzielono dwa pastwiska górskie „E - ekologiczne” i „N - nawożone”, z których jedno „N” zostało poddane mineralnemu nawożeniu azotowemu. Warto zauważyć, że w składzie florystycznym pastwiska nie nawożonego udział koniczyn kształtował się na średnim poziomie 22% a w obrębie pastwiska nawożonego wynosił zaledwie od 4,7% do 9,2%. Pastwiska zostały obsadzone zarówno matkami jak i jagniętami owiec rasy polska owca górską, dzięki czemu można odnieść wyniki przeprowadzonych badań do produktu jakim jest „jagnięcina podhalańska”.

Wyniki badań dowodzą, że we wszystkich miesiącach laktacji mleko matek polskiej owcy górskiej wypasanych na naturalnych nie nawożonych pastwiskach odznaczało się mniejszą ilością mocznika i kształtowało się na średnim poziomie 0,029%, w przypadku owiec z terenów nawożonych średnia zawartość mocznika była o około 35% wyższa i wynosiła 0,039%.

Podobnie jak w przypadku mleka, zawartość mocznika w surowicy krwi owiec i jagniąt była mniejsza w przypadku tych skarmianych na nie nawożonych pastwiskach i wynosiła dla jagniąt 47,2 mg/dl a w przypadku jagniąt z pastwisk nawożonych wynosiła 50,1 mg/dl.

Jak jednoznacznie potwierdziły przeprowadzone badania, naturalny charakter wskazanego regionu oraz tradycyjny sposób hodowli wyraźnie wpływa na cechy mięsa polskiej owcy górskiej, a mianowicie mięso jagniąt karmionych na nie nawożonych terenach posiadało o około 19% wyższy udział wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (PUFA). Także stosunek nienasyconych kwasów tłuszczowych n-6 do n-3 w mięsie obydwu grup doświadczalnych kształtował się na korzystnym poziomie: grupa E-1,59, grupa N-2,09, przy

czym pierwsza wartość należy uznać za bardziej pożądaną. Mięso jagniąt odchowywanych na pastwisku ekologicznym cechowało wyższe o 43 % stężenie izomerów sprzężonego kwasu linolowego (CLA) w porównaniu z mięsem jagniąt odchowywanych na pastwisku nawożonym. Wysoka zawartość CLA w mięsie „jagnięciny podhalańskiej” korzystnie wpływa na zawartość lipoprotein we krwi, hamuje rozwój nowotworów, a także posiada silne właściwości antyoksydacyjne. Dużo lepsze parametry występowania kwasów tłuszczowych w przypadku mięsa jagniąt odchowywanych na nienawożonych pastwiskach wskazują, że cecha ta jest wynikiem zróżnicowanego składu florystycznego runi w szczególności wysokiego udziału roślin motylkowych i ziół. Przeprowadzone doświadczenia udowodniły, że większe zróżnicowanie florystyczne pastwiska ekologicznego oraz jego mniejsza produkcyjność były efektem zaniechania nawożenia azotowego.
(w: www.ekostrona.izoo.krakow.pl)

8.2 Historyczny związek z regionem.

Produkcja „jagnięciny podhalańskiej” odbywa się na obszarze geograficznym określonym w pkt 5. Obszar ten jest częścią Karpat do którego należą Tatry, Beskidy, Pieniny i Gorce.

„Cakiel podhalański” oraz „polska owca górska” i „polska owca górska odmiany barwnej” są ściśle związane z historią i tradycją ludności zamieszkującej Karpaty a szczególnie z Góralami, których byt przez stulecia związany był z chowem owiec. Kultywowali oni i nadal kultywują obrzędowość pasterską a zrzeszeni w Związku Podhalań – organizacji Górali polskich – działają na rzecz zachowania tradycyjnego pasterstwa „pod halami” - na obszarze od Beskidu Śląskiego i Żywieckiego po Podhale, Spisz, Pieniny, Gorce i Beskid Niski. W swojej kulturze nawiązują do bogactwa kulturowego ludów włoskich.

Chów owiec i gospodarka pasterska w górach ukształtowały unikalny krajobraz tego regionu. Bez utrzymania owczarstwa górskiego niemożliwy jest zrównoważony rozwój tych terenów. Pasterstwu na terenie polskich Karpat została poświęcona ośmiotomowa publikacja pt. „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala”, w której szczegółowo opisano kulturę pasterską związaną z tradycyjnym wypasem owiec.

Przybycie plemion Wołochów spowodowało, że gospodarka rolna całego obszaru przeszła ogromną przemianę - rozpoczęto hodowlę owiec i bydła. Ponadto Wołosi przynieśli ze sobą i zakorzenili zdolności przetwórstwa produktów otrzymanych dzięki hodowli, takich jak mleko, sery, wełna i skóry. Najstarsze notatki dotyczące plemion włoskich można odnaleźć w „Żywocie św. Kingi” – hagiografii z XV wieku autorstwa historyka i kronikarza Jana Długosza. Włoskie regularne wędrowki z dolin w kierunku górskich hal czasem przeobraziły się w stałe osadnictwo.

Kolonizacja Wołoska pozostawiła po sobie kilka trwałych śladów. Przede wszystkim pod jej znaczącym (o ile nie dominującym) wpływem ukształtował się wspólny dla całych Karpat Zachodnich etos góralski. Kolonizacja wołoska wywarła znaczący wpływ na stosunki gospodarczych i na sieci osadniczej Karpat Zachodnich. Świadectwem obecności Wołochów w Karpatach jest obecność nazw geograficznych pochodzenia włoskiego np. Magura (*wolnostojący masyw górski*), Kiczora (*zarost*, - „*zarośnięta góra*”). Tradycja pasterstwa i wyrobu produktów związanych z wypasem została na przestrzeni wieków szeroko udokumentowana.

Lustracja przeprowadzona w 1564 r. przyniosła także wiadomości o wypasaniu stad owiec przez Wołochów na Żywiecczyźnie w starostwie lanckorońskim oraz księstwie oświęcimskim i zatorskim. W księstwie zatorskim Wołosi oddawali za pozwolenie na wypasanie trzód w lecie po 3 barany od stu sztuk i jeden ser wałaski. Dań barania na tym terenie w 1564 r.

przyniosła skarbowi 18 baranów po 16 gr., 4 sery owcze po 6 gr i 1 ser „pokoźleczy”, również „wartający 6 gr.” (Kopczyńska-Jaworska 1961).

W dokumentach lokacyjnych wsi na Podhalu z końca XVI wieku spotyka się informacje o pozwoleniu „na wolny wypas owiec w górach”, co zdaje się świadczyć o istniejących już wtedy stadach lub liczeniu się z możliwością ich posiadania (Falniowska-Gradowska 1997).

Zaznaczyć tutaj trzeba, że w starostwie nowotarskim nastąpiło bardzo szybko oczynszowanie większości powinności oraz danin i tym samym zamieniono daniny w naturze na daninę w pieniądzu.

Na teren Beskidu Śląskiego Wołosi dotarli w XVI w. Wykaz powinności wałaskich z 1647 r. będący uzupełnieniem Urbarza Książęcego spisanego w 1646 roku na polecenie księżnej Elżbiety Lukrecji ostatniej Piastówny panującej w Cieszynie stanowił spis podatkowy z „łak wałaskich” zagospodarowywanych według wałaskiego sposobu hodowli owiec, bydła i wyrobu serów, sukna, skór, co w sposób znaczący wpłynęło na powiększenie dochodów, jakie władza książęca czerpała z terenów górskich.

Na pierwszej mapie Śląska Cieszyńskiego autorstwa nauczyciela Gimnazjum Ewangelickiego w Cieszynie Jonasa Nigriniego, wydanej w 1724 r., w środkowej części na dole został przedstawiony rysunek dziedzica przyjmującego pozdrowienie wędrowca przybyłego pod szałas, przed którym widać również pasterzy. Jeden trzyma barana koło koszora, drugi pilnuje watry w kolybie, trzeci gra na trombicie. Jest to być może pierwsze graficzne przedstawienie szałasów, których w tym czasie na terenie Beskidów Cieszyńskich było, wedle tej samej mapy 50, co zostało dokładnie oznaczone na niej znakiem graficznym opisanym w legendzie jako: „Opitionis casa cum septo pecuario vulgo Salasch”. (*„Powszechna chata z zagrodą dla bydła zwana szałas”*) W drugiej edycji mapy został umieszczony tekst zachęcający do odwiedzania górskiej części Księstwa Cieszyńskiego i skorzystania z uzdrawiających właściwości mleka owczego, szczególnie w maju, gdy siła ziół jest najskuteczniejsza.

W trudnych warunkach chowu na wysoko położonych halach, z dala od siedzib ludzkich ukształtowała się specyficzna, przystosowana do górskiego klimatu rasa owiec zwana caklem. To stara, prymitywna rasa owiec białych i barwnych występujących pierwotnie na terenie Karpat południowych i częściowo na Bałkanach przywędrowała wraz z Wołochami na tereny Polski. „Cakiel” jest ściśle związany z życiem i kulturą karpaccich górali. Wykorzystywano jej mięso, mleko do wyrobu serów wołoskich: bundzu, bryndzy i oscypka.

Cakle z Beskidu Śląskiego i z Podhala określane mianem cakli podhalańskich były punktem wyjścia do wytworzenia uszlachetnionej rasy polskiej owcy górskiej. Zaawansowane prace nad utworzeniem polskiej rasy górskiej rozpoczęto w 1946 r. w Zakładzie Doświadczalnym w Grodźcu Śląskim – stworzenie POG przypisuje się profesorowi Mieczysławowi Czaji.

Pasterstwo jest jednym z najczęstszych charakterystycznych zjawisk dla całego obszaru wskazanego w pkt. 5. Rozpowszechnione na terenach gdzie było mało ziemi nadającej się pod uprawę, zaś rozległe hale zapewniały wystarczającą ilość paszy dla owiec. Owce jako źródło mięsa, mleka, wełny i skór stanowiły podstawę utrzymania i egzystencji lokalnej społeczności, jednocześnie pasterstwo stanowi etos lokalnej kultury. Wielowiekowa tradycja chowu owiec we wskazanym obszarze w sposób naturalny znalazła swe odzwierciedlenie w lokalnej kuchni. Jagnięcina podhalańska jest podstawowym mięsem w diecie górali o czym świadczy bogactwo i różnorodność sposobów jej przyrządzania warto wymienić choćby takie specjały jak: jagnięcina pieczona (z lubczykiem), sznycle jagnięce z dodatkiem oscypka (ChNP), szaszłyk jagnięcy, jagnięcina z czosnkiem i miętą, jagnięcina duszona w jarzynach i „jagnięco duska”.

Istotnym walorem tych jagniąt oprócz, pożądanej budowy i wydajności rzeźnej, jest sposób żywienia matek górskich, zarówno w lecie jak i w czasie sezonu alkierzowego mającego w opinii włoskich importerów – charakter „organiczny”. Pastwiskowe żywienie owiec na górskiej nie nawożonej runi, a w zimie karmienie dobrym górskim sianem, ma udokumentowany wpływ przede wszystkim na jakość mleka owiec i wytwarzanych z niego serów ale również na wartość kulinarną i sensoryczną mięsa oraz skład kwasów tłuszczowych. Produkty uzyskiwane w takich warunkach określane mianem „ekologicznych” czy jak wspomniano wyżej „organicznych” znajdują coraz większe uznanie w krajach, w których dominują przemysłowe formy wytwarzania żywności. („Chów owiec metodami ekologicznymi”, Radom 2004, A.Drożdż)

8.3 Renoma

„Jagnięcina podhalańska” cieszy się doskonałą renomą wśród odbiorców zarówno krajowych jak i zagranicznych. Wyjątkowa jakość produkowanej we wskazanym obszarze jagnięciny a w szczególności jej walory smakowe i zdrowotne sprawiają że stała się ona kulinarnym specjałem kuchni góralskiej. „Jagnięcina podhalańska” jest produktem bardzo dobrze znanym wśród krajowych konsumentów, niemal każdy turysta odwiedzający Podhale jej próbuje.

Wyjątkowe cechy „jagnięciny podhalańskiej” zauważyli ponad 20 lat temu zagraniczni konsumenci którzy są skłonni płacić wyższą cenę za „jagnięcinę podhalańską” niż za jagnięcinę innego pochodzenia. „Jagnięcina podhalańska” swą renomę zawdzięcza jakości która jest wypadkową połączenia unikatowego środowiska geograficznego i właściwości hodowanych we wskazanym obszarze ras owiec. Jeszcze pół wieku temu mawiano w górach: „fio mo owce, ten mo co fce” (kto ma owce ten ma co chce), podkreślając tym samym opłacalność owczarstwa.

Obecnie większość produkcji przeznaczana jest na eksport do krajów Europy zachodniej w których konsumenci świadomi dietetycznych zalet jagnięciny traktują ją jako delikates. Poza obszarem wskazanym w pkt.5 spożycie „jagnięciny podhalańskiej” jest nadal stosunkowo niewielkie, jednakże doskonała jakość i rosnąca renoma tego produktu sprawia, że zainteresowanie tym produktem wyrażają potencjalni odbiorcy z całej Polski.

Doskonałym dowodem potwierdzającym renomę „jagnięciny podhalańskiej” jest przyznanie w 2008 roku wyróżnienia ogólnopolską nagrodą "Perła", wyróżnienie to przyznawane jest przez Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego w Warszawie, w ramach konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

O bardzo wysokiej jakości i świetnej renomie „jagnięciny podhalańskiej” świadczą wyższe ceny, jakie uzyskiwane są za nią w stosunku do cen które można otrzymać za jagnięcinę z innych regionów. Cena „jagnięciny podhalańskiej” jaką producenci otrzymują jest o około 10%-20% większa niż cena jaką uzyskują producenci z innych regionów Polski.

Jagnięcina podhalańska jest cenionym i poszukiwanym towarem wśród zagranicznych odbiorców, wielkość eksportu z obszaru szacuje się na około 30 tys. jagniąt.

Jagnięcina podhalańska jest w wielu rejonach Europy bardzo cenionym i poszukiwanym towarem delikatesowym.

9. Kontrola:

Należy podać nazwę i adres organu lub jednostki organizacyjnej³⁾, przeprowadzających kontrolę zgodności ze specyfikacją, oraz zakres kontroli.

Wojewódzki Inspektor

Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Krakowie

Ul. Św. Sebastiana 9,

31-049 Kraków

Polska

Tel.: +48(012) 623-30-50

Fax: +48(012) 623-30-55

Email: wikrakow@ijhars.gov.pl

Wojewódzki Inspektor

Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Katowicach

Ul. Jana III Sobieskiego 10,

40-082 Katowice

Polska

Tel.: +48(032)35-111-61

Fax: +48(032)35-111-63

Email: wikatowice@ijhars.gov.pl

10. Etykietowanie:

Należy przedstawić, jeżeli zostały wprowadzone, szczególne zasady dotyczące etykietowania danego produktu rolnego lub środka spożywczego.

11. Szczegółowe wymagania wprowadzone przez obowiązujące przepisy:

Należy napisać, czy istnieją szczegółowe wymagania wprowadzone przez przepisy Unii Europejskiej lub przepisy krajowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

Nie istnieją regulacje krajowe odnoszące się do specyficznej jakości i cech charakterystycznych jagnięciny podhalańskiej.

12. Informacje dodatkowe:

Należy przedstawić, jeżeli istnieją, informacje dodatkowe dotyczące zgłaszanego produktu rolnego lub środka spożywczego.

13. Wykaz dokumentów dołączonych do wniosku:

Należy przedstawić wykaz materiałów i publikacji, do których są odwołania we wniosku oraz wykaz dołączonych załączników.

³⁾ Kontrola może być przeprowadzana przez więcej niż jedną jednostkę organizacyjną.

Literatura:

1. Powstanie najmłodszych wsi beskidzkich- Franciszek Popiołek, Cieszyn 1936.
2. „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala” opracowanie S. Górzyński, J. Kolowca, Zakład Narodowy imienia Ossolińskich, Wydawnictwo PAN 1962 r. t. IV.
3. „Jagnięcina na Podbeskidziu” - Beskidzkie Stowarzyszenie Rozwoju Obszarów Wiejskich i Kształcenia Ludności w Żywcu Moszczanicy, Żywiec 2001.
4. Wołoskie dziedzictwo w Karpatach – Konferencja Naukowo- Techniczna, Istebna 5-6.10 2007 r.
5. „Hodowla i chów owiec” – pod red. Romana Niżnikowskiego, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2003r.
6. „Osobliwości przyrodnicze” w: Kwartalnik turystyczny w górach –nr3 (9) Lato 2006,
7. „Polska owca górską”-Paweł Paraponiak, w: Wiadomości rolnicze polska, nr 12/2007(40)
8. „Chów owiec metodami ekologicznymi” prof. dr hab. Andrzej Drożdż,
9. M. Wesołowska „Zróżnicowanie roślinności łąk i pastwisk Tatr Zachodnich oraz ich przedpola w związku ze sposobem użytkowania”, w:
http://info.botany.pl/ekologia/resea/proc_05mw1.html
10. www.parki.pl,
11. www.ekostrona.izoo.krakow.pl

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia

„Jagnięcina podhalańska”

WE nr:

☒ CHOG ☐ CHNP

1. NAZWA

Jagnięcina podhalańska

2. PAŃSTWO CZŁONKOWSKIE LUB KRAJ TRZECI

Polska

3. OPIS PRODUKTU ROLNEGO LUB ŚRODKA SPOŻYWCZEGO

3.1 Rodzaj produktu

Kategoria 1.1 Mięso świeże (i podroby)

3.2 Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Chronione Oznaczenie Geograficzne obejmuje jagnięta ras: „polska owca górską”, „polska owca górską odmiany barwnej” i „cakiel podhalański”.

Mianem „jagnięciny podhalańskiej” określa się wyłącznie jagnięta, których wiek nie przekroczył 60 dni. Są to tzw. tuszki jagniąt mlecznych uzyskujące wagę od 4 do 8 kg.

„Jagnięcina podhalańska” musi charakteryzować się następującymi cechami:

1. organoleptycznymi:

- barwa jasnoróżowa,
- struktura miękka i sprężysta
- w smaku delikatne i soczyste,
- charakterystyczny zapach zbliżony do dziczyzny (w szczególności do sarniny),
- minimalne otluszczenie tuszy – 1 klasa otluszczenia w skali EUROP,
- niewielka ilość białego tłuszczu okołonerkowego od 30 do 40 g.

2. fizykochemicznymi:

- średnia zawartość białka ogólnego: od 18% do 23%
- średnia zawartość suchej masy: od 20% do 25%
- średnia zawartość tłuszczu surowego: od 1,25% do 2,2%

3.3 Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

3.4 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Jagnięta żywione są wyłącznie mlekiem matki.

W okresie letnim i jesiennym owce wypasane są na halach i podstawę ich żywienia stanowi zielonka. Zimą i wczesną wiosną owce są żywione sianem, sianokiszonką oraz paszami treściwymi. Pasze, z wyjątkiem treściwych muszą pochodzić z obszaru geograficznego określonego w pkt. 4.

3.5 Szczegółne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Na obszarze określonym w pkt. 4 muszą mieć miejsce narodziny jagnięcia i jego wychów do osiągnięcia wymaganego wieku i masy ciała . .

3.6 Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania, itd.

3.7 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

4. ZWIĘZŁE OKREŚLENIE OBSZARU GEOGRAFICZNEGO

W województwie śląskim: w powiecie cieszyńskim gmina Istebna

w powiecie żywieckim gminy: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujszoły, Jeleśnia i Koszarawa

W województwie małopolskim: cały powiat nowotarski i cały powiat tatrzański,

w powiecie suskim gminy: Zawoja, Bystra i Sidzina,

w powiecie limanowskim gminy: Niedźwiedź i część gminy Kamienica, która położona jest na terytorium Gorczańskiego Parku Narodowego lub znajduje się na południe od rzeki Kamienica oraz sołectwa z gminy Mszana Dolna: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz,

w powiecie nowosądeckim gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica.

5. ZWIĄZEK Z OBSZAREM GEOGRAFICZNYM

5.1 Specyfika obszaru geograficznego

5.1.1. Czynniki naturalne

Obszar określony w pkt. 4 zaliczany jest do zachodniej części Karpat do którego należą Tatry, Beskidy, Pieniny i Gorce. Rejon hodowli „jagnięciny podhalańskiej” jest większy niż obszar obecnego Podhala nazwa odnosi się do tego mikroregionu który stanowi centrum całego obszaru produkcji. Przedmiotowy obszar jest spójny pod względem historycznym, etniczno-kulturowym oraz geograficznym. Jednakowy sposób hodowli owiec we wskazanym obszarze wykształcił się na przestrzeni wieków i pozostaje nierozdzielalnym elementem krajobrazu i kultury tego regionu.

Region ten charakteryzuje się surowymi warunkami klimatycznymi: niską średnią temperaturą wynoszącą około 5°C, długo utrzymującą się pokrywą śnieżną oraz znacznymi opadami wahającymi się w skali od 900 do 1200 mm. Ważną cechą klimatu są stosunki termiczne ściśle związane z ukształtowaniem terenu. Duża wysokość względna obszaru wpływa na obniżenie wartości temperatur w tym rejonie.

Obszar wypasu i produkcji „jagnięciny podhalańskiej” położony jest w pobliżu pięciu Parków Narodowych: Na północy wskazanego terenu znajduje się Gorczański Park Narodowy, od południa - Tatrzański, na zachodzie – Babiogórski, na wschodzie Pieniński i Magurski oraz Parków Krajobrazowych i obszarów cennych przyrodniczo: Natura 2000.

Na naturalny charakter tego obszaru wpływa brak przemysłu niszczącego środowisko oraz brak zintensyfikowanego rolnictwa.

Rejon Podhala charakteryzuje się bogactwem różnorodnej i unikatowej szaty roślinnej w skład której wchodzi rośliny gatunków rodzimych jak i przybyłe na wskazany obszar wraz z człowiekiem. Roślinami występującymi w Polsce jedynie na terenie Podhala są między innymi: ostróżka tatrzańska (*Delphinium oxysepalum*), len karpacki (*Linum extraaxillare*), goryczka śniegowa (*Gentiana nivalis*), goryczka krótkołodygowa (klusjusa) (*Gentiana clusii*), saussurea (opierstka) alpejska (*Saussurea alpina*), skalnica jastrzębcowata (*Saxifraga hieracifolia*), fiołek alpejski (*Viola alpina*), dzwonek alpejski (*Campanula alpina*), przelot alpejski (*Anthyllis alpestris*), jastrzębiec kosmaty (*Hieracium villosum*), traganek zwisłokwiatowy (*Astragalus penduliflorus*).

„Masyw Pliska (1557m n.p.m.), leżący w obszarze Żywieckiego Parku Krajobrazowego, na którym podobnie do obszaru Tatr wykształciło się piętro subalpejskie jest jednym z najbardziej dziewiczych terenów w Polsce. Piętro subalpejskie rozpościera się od ok. 1400 m n.p.m. do szczytu Pilska. Spośród gatunków alpejskich spotkać tu można bażynę obupłciową (*Empetrum nigrum ssp. hermaphroditum*), jałowiec halny (*Juniperus communis ssp. alpina*), widłaka alpejskiego (*Diphysastrum alpinum*) i wierzbę zielną (*Salix herbacea*). Występujące we wskazanym obszarze dzwonek piłkowany (*Campanula serrata*), tojad mocny odmiany morawskiej (*Aconitum firmum ssp. moravicum*) i półpasożyt tocja alpejska (*Tozzia alpina*) są umieszczonymi na liście gatunków o znaczeniu wspólnotowym. Między innymi dla tych gatunków wyznaczono ostoję siedliskową Beskid Żywiecki w ramach Europejskiej Sieci Natura 2000. Występująca tu zarzyczka górską (*Cortusa matthioli*) jest gatunkiem wpisanym do Polskiej Czerwonej Księgi Roślin.”(w: *Kwartalnik turystyczny w górach* nr 3(9) LATO 2006).

Na obszarze określonym w pkt. 4 wypasane są owce ras: „cakiel podhalański”, „polska owca górską” oraz „polska owca górską odmiany barwnej”. Jagnięta wymienionych ras odchowywane przy matkach hodowanych w sposób tradycyjny są jedynymi wykorzystywanymi do produkcji „jagnięciny podhalańskiej”. Owce wypasane są przez cały sezon, od końca kwietnia do początku października, na halach. Wykot jagniąt odbywa się w sposób ciągły przez cały rok. Jagnięta wykocone w miesiącach zimowych pozostają w owczarni od momentu narodzin przez cały okres wychowu. Po wyprowadzeniu matek na pastwiska jagnięta hodowane są osobno. Jagnięta wykocone w miesiącach wiosennych mogą towarzyszyć matkom podczas wypasu, jeżeli pozwalają na to warunki atmosferyczne.

Wypas musi odbywać się w obrębie obszaru wskazanego w pkt. 4. Chów prowadzony jest ekstensywnie w małych stadach owiec. Obsada nie może przekraczać 10 sztuk na hektar.

Cakiel podhalański jest rasą która pojawiła się na obszarze określonym w pkt. 4 wraz z przemieszczaniem się wołoskich plemion pasterskich wzdłuż łańcucha Karpat, które trwało od XIV wieku i zakończyło się na Bramie Morawskiej w wieku XVI. Owce tej rasy cechuje wszechstronna użytkowość oraz doskonałe przystosowanie do surowego klimatu panującego w regionie, odporność na choroby, wysoka jakość mięsa oraz silny instynkt stadny.

Polska owca górską (POG) jest uszlachetnionym typem owiec rasy cakiel podhalański z wykorzystaniem cakla karpackiego z rejonu Siedmiogrodu i owiec fryzyjskich. Działania te poprawiły masę ciała dorosłych maciorek, wydajność i charakter okrywy wełnistej oraz wydajność mleczną. Udało się połączyć poprawę parametrów produkcyjnych tej rasy z cennymi zaletami przystosowującymi ją do trudnych warunków środowiskowych: dobrym zdrowiem, długowiecznością, odpornością oraz dobrą, jak na warunki chowu, mlecznością i plennością. Jednocześnie udało się zachować jakość i właściwości mięsa młodych jagniąt.

5.1.2. Czynniki historyczne i umiejętności ludzkie

Pojawienie się plemion Wołochów spowodowało, że gospodarka rolna całego obszaru przeszła ogromną przemianę - rozpoczęto hodowlę owiec, kóz i bydła. Wołosi przynieśli ze sobą zdolności przetwórstwa mleka, serów, wełny i skór. Najstarsze notatki dotyczące

wołoskiej grupy etnicznej znaleźć można w „Żywocie św. Kingi” z XV wieku autorstwa Jana Długosza. Lustracja z 1564 r. przyniosła wiadomości o wypasaniu owiec przez Wołochów na Żywiecczyźnie w starostwie lanckorońskim oraz księstwie oświęcimskim i zatorskim. W dokumentach lokacyjnych wsi na Podhalu z końca XVI wieku spotyka się informację o pozwoleniu na wolny wypas owiec w górach co świadczy o istniejących już wtedy na tym terenie stadach.

Do produkcji „jagnięciny podhalańskiej” lokalni hodowcy wykorzystują wyłącznie rasy opisane w pkt. 5.1.1, gdyż są to zwierzęta doskonale genetycznie przystosowane do srogiego wysokogórskiego klimatu, a ich stosowanie jest wynikiem wielopokoleniowej selekcji. Umiejętności wykorzystywania tych ras są ściśle powiązane z doświadczeniem lokalnych hodowców. Rasy te są właściwymi dla regionu Podhala, o czym świadczą informacje zamieszczone w ośmiotomowej publikacji pt. „Pasterstwo Tatr Polskich i Podhala” z 1960 r., Kolejną wyjątkową cechą wypasu owiec jest stosowanie tzw. redyk czyli długich wędrowek stad, co zapewnia dobre umięśnienie i umożliwia karmienie owiec zróżnicowaną roślinnością zmieniająca się szczególnie w zależności od regła na którym prowadzi się wypas. Umiejętności miejscowych górali i zakorzenione zasady chowu owiec znajdują odzwierciedlenie w jakości produkowanej „jagnięciny podhalańskiej”. Hodowla „jagnięciny podhalańskiej” jest nierozzerwalnym elementem kultury lokalnej społeczności, tradycyjny chów owiec stanowi silne spoiwo międzypokoleniowe pozwalające zachować ciągłość unikatowej tożsamości, gwary, kultury, sztuki i tradycji miejscowej ludności.

5.2 Specyfika produktu

„Jagnięcina podhalańska” cechuje się niskim otluszczeniem tuszy, wyjątkową soczystością, która jest uzależniona od zawartości tłuszczu śródmięśniowego, czyli marmurkowatości. Ponadto, mięso wyróżnia się jasno różową barwą i miękką lecz sprężystą strukturą. Najbardziej charakterystyczną i wyróżniającą cechą „jagnięciny podhalańskiej” jest jej specyficzny smak i zapach zbliżony do dziczyzny a szczególnie do zapachu sarniny.

5.3 Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu.

Związek „jagnięciny podhalańskiej” z regionem opiera się na cechach charakterystycznych produktu wynikających z pochodzenia geograficznego oraz na renomie.

Cechy charakterystyczne „jagnięciny podhalańskiej” są uzyskiwane dzięki systemowi chowu. Chów jagniąt prowadzony jest ekstensywnie przy optymalnym wykorzystaniu pastwisk wyłącznie w obszarze opisanym w pkt. 4. System chowu polega na ciągłym przemieszczającym się wypasie stada, z wyłączeniem okresu zimowego. Sposób wypasu stada gwarantuje szczególny charakter produktu, gdyż matki żywią się na terenach niewykorzystywanych intensywnie, urozmaiconą unikatową roślinnością, co ma wpływ na mleko, którym odżywiają się jagnięta.

Na znikome otluszczenie mięsa jagniąt mają decydujący wpływ uwarunkowania genetyczne ras tradycyjnie stosowanych do produkcji „jagnięciny podhalańskiej” w połączeniu ze specyficznymi warunkami naturalnymi regionu. Niskie otluszczenie jest także zasługą metody żywienia jagniąt, która oparta jest na mleku matek. Warunki naturalne obszaru, a w szczególności wyjątkowa roślinność wykorzystywana jako pokarm dla owiec, wpływają na jakość i walory odżywcze mleka matek. Mleko to będące podstawą żywienia jagniąt przekłada się bezpośrednio na specyficzny smak i zbliżony do dziczyzny zapach, który jest

najbardziej wyróżniającą cechą „jagnięciny podhalańskiej”. Unikatowe walory roślinności występującej we wskazanym regionie są przekazywane jagniętom wraz mlekiem matki.

Na specyficzny zapach „jagnięciny podhalańskiej” wpływa także fakt, że użytkowane rasy charakteryzują się pierwotnym genotypem. Jak dowodzą badania: jagnięta POG odchowywane wraz z matkami i karmione mlekiem matek wypasanych na nienawożonych pastwiskach w porównaniu z jagniętami POG odchowywanymi na nawożonych pastwiskach, odznaczają się korzystniejszymi cechami jakościowymi mięsa.

„Jagnięcina podhalańska” zawdzięcza swoją wyjątkową soczystość marmurkowatości mięsa, czyli obecności tłuszczu śródmięśniowego. Podczas obróbki kulinarnej tłuszcz ten ulega rozpuszczeniu, ale pozostaje wewnątrz mięśnia, nadając mu soczystość. Soki mięśniowe są nośnikami substancji smakowo-zapachowych. Zawarte w tłuszczu substancje lotne są głównymi komponentami smaku i zapachu. Na cechy te podstawowy wpływ poza wiekiem zwierzęcia ma skład dawki pokarmowej.

Renoma produktu

„Jagnięcina podhalańska” cieszy się doskonałą opinią wśród odbiorców zarówno krajowych jak i zagranicznych. Na przestrzeni wielowiekowej hodowli owiec we wskazanym regionie, ukształtowała się w oczach konsumentów silna renoma „jagnięciny podhalańskiej”. Dzięki setkom lat kultywowania tradycji wypasu owiec górskich, a tym samym budowaniu silnej „marki” krajowi konsumenci utożsamiają „jagnięcinę podhalańską” z regionem, z którego pochodzi. Świadomość konsumentów o silnie zakorzenionej tradycji pasterstwa oraz popularność etosu góralskiego dodatkowo przekłada się na renomę „jagnięciny podhalańskiej”.

We wskazanym obszarze znajduje się jeden z najpopularniejszych w Polsce rejonów wysokogórskich co dodatkowo wpływa na rozpoznawalność produktów z niego pochodzących. Konsumenci od lat mają doskonałą świadomość, iż cały obszar charakteryzuje się czystością środowiska naturalnego i unikatową roślinnością co przekłada się na jakość produkowanej „jagnięciny podhalańskiej”. Już na pierwszej mapie Śląska Cieszyńskiego wydanej w 1724 r. uwidoczniło się 50 szalasów pasterskich, w drugiej edycji mapy został umieszczony tekst zachęcający do odwiedzania górskiej części Księstwa Cieszyńskiego i skorzystania z uzdrawiających właściwości mleka owczego, szczególnie w maju, gdy siła ziół jest najskuteczniejsza. Wiedza konsumentów o pozytywnym wpływie nieskażonego środowiska naturalnego wskazanego obszaru na produkt oraz silna renoma sprawia, że konsumenci godzą się płacić wyższe ceny za „jagnięcinę podhalańską”.

Konsumenci szczególnie cenią „jagnięcinę podhalańską” za jej wyjątkowy i specyficzny zapach oraz delikatność mięsa. Jakość oraz walory smakowe i dietetyczne „jagnięciny podhalańskiej” sprawiły, że stała się ona specjałem kuchni góralskiej.

Doskonałym dowodem potwierdzającym renomę „jagnięciny podhalańskiej” jest przyznanie w 2008 roku wyróżnienia ogólnopolską nagrodą „Perła”, w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo”.

O bardzo wysokiej jakości i świetnej renomie „jagnięciny podhalańskiej” świadczą wyższe ceny, jakie uzyskiwane są za nią w stosunku do cen które można otrzymać za jagnięcinę z innych regionów. Cena „jagnięciny podhalańskiej” jaką producenci otrzymują jest o około 10%-20% większą niż cena uzyskiwana za jagnięcinę pochodzącą z innych regionów Polski.

ODEŚLANIE DO PUBLIKACJI SPECYFIKACJI

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne>