

H.D., Stober M., 2009 – Choroby wewnętrzne i chirurgia bydła. Wyd. Galaktyka, Łódź. 5. Divers T.J., Peek S.F., 2011 – Rehbum – choroby bydła mlecznego. Tom 2. Wyd. Elsevier Urban&Partner, Wrocław. 6. Gillet N., Florins A., Boxus M., Burteau C., Nigro N., Vandermeers F., Balon H., Bouzar A., Defoiche J., Burny A., Reichert M., Kettmann R., Willems L., 2007 – *Retrovirology* 4, 18, 1-32. 7. Gliński Z., Kostro K. (red.), 2003 – Choroby zakaźne zwierząt z zarysem epidemiologii weterynaryjnej i zoonoz. PWRiL, Warszawa. 8. Kabeya H., Ohashi K., Sugimoto C., Onuma M., 1999 – *J. Vet. Med. Sci.* 61, 5, 475-480. 9. Kaczmarczyk E., Pawelec M., Bojarojć-Nosowicz B., 2004 – *Med. Weter.* 60, 8, 822-825. 10. Reichert M., 2000 – *Annales UMCS Lublin-Polonia, Sectio DD*, 10, 93-105. 11. Rozporządzenie MRiRW w sprawie szczegółowych wymagań weterynaryjnych niezbędnych do uzyskania i zachowania uznania stada lub gospodarstwa za urzędowo wolne lub wolne

od chorób zakaźnych zwierząt z dn. 27.06.2005. Dz.U. nr 126, poz. 1057, 1058. 12. Rozporządzenie MRiRW w sprawie zwalczania enzootycznej białaczki bydła z dn. 5.03.2008. Dz.U. nr 47, poz. 278. 13. Rozporządzenie Rady Ministrów z dn. 6.04.2010 w sprawie wprowadzenia na 2010 r. programów zwalczania i kontroli enzootycznej białaczki bydła oraz zwalczania gąbczastej encefalopatii bydła i wścieklizny, a także programu mającego na celu wykrucie występowania zakażeń wirusami wywołującymi grype ptaków oraz poszerzenie wiedzy na temat ryzyka wystąpienia tej choroby. Dz.U. nr 71, poz. 459. 14. Rułka J., 2004 – *Med. Weter.* 60, 1, 30-33. 15. Szczotka M., 2007 – Rozprawa habilitacyjna. Zakład Biochemii Państwowego Instytutu Weterynaryjnego - Państwowego Instytutu Badawczego, Puławy. 16. Ustawa o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczania chorób zakaźnych zwierząt z dn. 11.03.2004. Dz.U. nr 69, poz. 625. 17. www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser.

Znaczenie rodzimych ras bydła w agroturystyce

Natalia Koperska, Zygmunta Litwińczuk

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Agroturystyka jest rodzajem turystyki wiejskiej, która staje się coraz powszechniejszą formą spędzania wolnego czasu. Według definicji, agroturystyką nazywamy różne formy wypoczynku organizowanego na terenach wiejskich o charakterze rolniczym przez rodzinę rolników we własnym gospodarstwie wiejskim (rolniczym, rybackim czy ogrodniczym), oparte na bazie noclegowej i aktywności rekreacyjnej związanej z gospodarstwem rolnym lub równoważnym oraz jego otoczeniem przyrodniczym, produkcyjnym i usługowym. Agroturystyka jest sporą szansą stworzenia rynku pracy dla mieszkańców wsi i może być wykorzystywana jako element zrównoważonego rozwoju [16]. Przystąpienie Polski do Unii Europejskiej zwiększyło szansę rozwoju agroturystyki, dzięki możliwości otrzymania dotacji na ten cel. W Polsce, w związku ze wzrastającym zapotrzebowaniem na usługi agroturystyczne, zwiększa się systematycznie liczba gospodarstw prowadzących tego rodzaju działalność. Polska wieś jest unikalną ostoją piękną, tradycji, zwyczajów i regionalnej kuchni, którą z całą pewnością warto poznać. Propagowanie zdrowego stylu życia poprzez obcowanie z naturą staje się obecnie coraz częstsze. W ramach agroturystyki wyróżnia się tzw. ekoagroturystykę, czyli agroturystykę w gospodarstwach ekologicznych, która cieszy się największą popularnością. W takich gospodarstwach przebywa najwięcej gości z zagranicy, przeważnie z Niemiec, Danii i Holandii [3, 8]. „Ekoagroturystów” przyciąga zapewne fakt, że z gospodarstw prowadzonych metodami ekologicznymi pochodzą produkty żywnościowe uznawane przez konsumentów za bezpieczne i wysokiej jakości. Produkcja ekologiczna staje się istotną alternatywą dla małych oraz średnich gospodarstw rolniczych [9].

W gospodarstwach agroturystycznych powinny się utrzymywać zwierzęta o różnych kierunkach użytkowania. Mniej intensywne i bardziej zróżnicowane formy rolnictwa wydają się być lepiej dostosowane do naturalnych warunków i są bardziej korzystnie powiązane ze zintegrowanym rozwojem obszarów wiejskich [10]. Rodzime rasy zwierząt są szczególnie cenne w agroturystyce, ze względu na przystosowanie do miejscowych warunków, odporność na choroby, zdrowotność, nieduże wymagania paszowe, dobrą płodność, długowieczność [14, 17].

Różnorodność zasobów genetycznych zwierząt zmniejsza się w zastraszającym tempie. Według danych Organizacji do Spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), połowa ras występujących w Europie jest już na początku XX wieku już wymarła, a z obecnie użytkowanych ok. 30% zagrożonych jest wyginięciem. Rasy rodzime nie nadają się z reguły do chowu wielkoprzemysłowego. Z

tego powodu zaniechano ich utrzymywania, gdy właściciele gospodarstw zaczęli produkować na większą skalę niż zaspokajanie potrzeb rodziny [15]. Rodzime rasy bydła są bardzo ważnym rezerwuarem genów, które mogą być przydatne w przyszłości do poprawy jakości uzyskiwanych produktów, a także do polepszenia zdrowotności ras wysokoprodukcyjnych [14].

Ważnym elementem usług świadczonych w działalności agroturystycznej, który wpływa na jej konkurencyjność, jest żywienie gości. Wytwarzanie żywności w gospodarstwie powinno być dostosowane do określonych potrzeb klientów. Najbardziej pożądane są gospodarstwa drobnotowarowe o zróżnicowanych uprawach roślin i utrzymywanych gatunków zwierząt. Bydło jest niezastąpionym źródłem mleka i mięsa, które stanowią podstawę diety człowieka [17]. Społeczeństwo europejskie jest coraz częściej zainteresowane zdrową żywnością ekologiczną, o wysokiej zawartości substancji biologicznie czynnych, takich jak: witaminy, mikroelementy, a przede wszystkim niektóre frakcje białek i tłuszczu. Badania przeprowadzone przez Litwińczuka i wsp. [13] wykazały, że mleko pozyskiwane od krów ras rodzimych (białogrzbieta, polska czarno-biała, polska czerwona) charakteryzuje się dobrymi cechami jakościowymi: wysoką zawartością białka, tłuszczu i suchej masy, krótkim czasem krzepnięcia i bardzo dobrą jakością skrzepu, co ma duże znaczenie przy wytwarzaniu serów, szczególnie szlachetnych serów dojrzewających (tab. 1). Wykazano także, że mleko od krów trzech ras rodzimych i rasy simentalskiej zawierało istotnie więcej związków biologicznie czynnych, w tym białek serwatkowych, i większy udział kwasów tłuszczowych nienasyconych, w porównaniu do mleka krów użytkowanych w intensywnych technologiach chowu. Zawartość CLA (sprężonego kwasu linolowego) w mleku krów polskich czerwonych była prawie siedem razy większa w porównaniu z mlekiem krów rasy holsztyńsko-fryzyjskiej [13].

Wytwarzanie, promocja i ochrona artykułów żywnościowych o wysokiej jakości pełni coraz większą rolę w państwach Unii Europejskiej. Jednym ze sposobów realizacji polityki jakości jest wyróżnianie znakami potwierdzającymi wysoką jakość żywności pochodzącej z konkretnych regionów czy też produkowanej tradycyjną metodą. Ochrona i promocja wyrobów tradycyjnych i regionalnych wpływa na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich, przyczynia się do zróżnicowania zatrudnienia na tych obszarach oraz zwiększa dochody rolników. System ochrony i promocji produktów regionalnych i tradycyjnych chroni także dziedzictwo kulturowe wsi, co w dużym stopniu przyczynia się do zwiększenia atrakcyjności terenów wiejskich i rozwoju agroturystyki [6]. Powiązanie lokalnych ras zwierząt z tradycyjnymi produktami nie jest obecnie powszechne, gdyż promocja i komercjalizacja produktu żywnościowego identyfikującego się z konkretną rasą jest procesem dosyć skomplikowanym. W przypadku bydła, na 108 zagrożonych ras w Europie jedynie u 27 stwierdzono ich związek ze specyficznymi produktami. Dotyczyło to części produktów mięsnych (17 ras) i sera (9 ras), a tylko jedną rasę wiązano z produkcją masła [1].

W Polsce dużą popularnością cieszy się – wpisany na listę produktów tradycyjnych – ser narwiański, wytwarzany z mleka

Tabela 1

Produkcyjność i cechy jakości mleka krów różnych ras [13]

Wyszczególnienie	Rasy objęte ochroną zasobów genetycznych			Grupa kontrolna		
	n	białogrzbieta	polska czerwona	polska czarno-biała	simentalska	polska holsztyńsko-fryzyjska
		system tradycyjny			system tradycyjny	system intensywny
		191	168	69	329	219
Dzienna wydajność mleka (kg)	\bar{x}	16,86 ^B	12,59 ^A	17,16 ^B	19,11 ^C	25,86 ^D
	SD	6,06	4,63	7,14	7,45	8,18
Tłuszcz (%)	\bar{x}	3,96 ^A	4,35 ^B	3,98 ^A	3,93 ^A	4,37 ^B
	SD	0,56	0,73	0,62	0,45	0,58
Białko (%)	\bar{x}	3,37 ^A	3,61 ^B	3,37 ^A	3,38 ^A	3,49 ^B
	SD	0,37	0,50	0,36	0,34	0,42
Kazeina (%)	\bar{x}	2,46 ^A	2,68 ^C	2,46 ^A	2,54 ^B	2,59 ^B
	SD	0,41	0,41	0,37	0,33	0,38
Stosunek białka do tłuszczu	\bar{x}	0,86 ^B	0,85 ^B	0,86 ^B	0,86 ^B	0,81 ^A
	SD	0,11	0,17	0,10	0,09	0,09
Laktoza (%)	\bar{x}	4,69 ^B	4,66 ^A	4,75 ^C	4,74 ^{BC}	4,75 ^C
	SD	0,27	0,35	0,24	0,39	0,29
Sucha masa (%)	\bar{x}	12,70 ^A	13,30 ^B	12,78 ^A	12,73 ^A	13,27 ^B
	SD	0,81	1,02	0,88	0,73	0,91
Kwasowość (pH)	\bar{x}	6,72 ^B	6,69 ^A	6,74 ^B	6,72 ^B	6,73 ^B
	SD	0,10	0,13	0,07	0,08	0,07
Czas koagulacji (min)	\bar{x}	4,04 ^B	3,09 ^A	3,18 ^A	3,20 ^A	4,57 ^C
	SD	2,05	1,18	1,37	1,07	2,06
Stabilność cieplna (min)	\bar{x}	3,07 ^B	2,40 ^A	2,18 ^A	3,01 ^B	3,02 ^B
	SD	1,20	0,45	0,54	1,10	1,58

A, B, C – wartości w wierszach oznaczone różnymi literami różnią się znacząco przy $P \leq 0,01$

krów rasy polskiej czerwonej wypasanych na naturalnych, czystych ekologicznie terenach Narwiańskiego Parku Narodowego. W Dolinie Narwi krowy tej rasy pełnią dodatkową rolę – żywej kosiarki. Pasąc się, w naturalny sposób oczyszczają łąki, na które zaczynają powracać ptaki zakładające gniazda w niskiej roślinności. Dolina Narwi jest jednym z najcenniejszych miejsc, w których nadal można spotkać chronione gatunki ptaków, takich jak: dubelty, rycyki czy wodniczki. Bydło i konie tradycyjnych polskich ras, wypasane nad malowniczą rzeką, sprawiają ponadto, że turyści chętniej się tu zatrzymują [2, 11].

Wyniki badań Sawy i wsp. [17] wskazują, że agroturyści chętnie spożywają mleko i sporządzone z niego produkty. W prawie 90% gospodarstw prowadzących chów bydła istniała możliwość spożycia mleka bezpośrednio po doju. Spośród produktów mlecznych w gospodarstwach utrzymujących bydło uznaniem agroturystów cieszyło się przede wszystkim masło i twaróg. W gospodarstwach nie utrzymujących bydła zaangażowanie agro-

Tabela 2

Zaangażowanie się agroturystów w produkcję wyrobów mlecznych [17]

Wyszczególnienie	Gospodarstwa ogółem		Utrzymujące bydło		Bez bydła	
	n	%	n	%	n	%
Przetwarzanie mleka w gospodarstwie	50	72	43	100	7	27
Wyrób mleka zsiadłego	44	64	28	65	16	62
Wyrób twarogu	34	51	29	67	5	19
Wyrób śmietany	23	33	16	37	7	27
Wyrób masła	40	58	36	84	4	15

turystów w produkcję wyrobów mlecznych było znacznie słabsze, np. w przypadku twarogu i masła nie przekraczało 20% (tab. 2). Autorzy badań podkreślają, że agroturyści wykazują duże zainteresowanie bydlęciem, pomagając przy jego pielęgnacji, karmieniu i doju. Ciekawi ich charakterystyczny sposób pobierania paszy (owijanie językiem), przeżuwanie, cielęta i ich sposób zachowywania się, np. ssanie krowy, chętnie też uczestniczą w procesie dojenja [17].

Niskonakładowa produkcja zwierzęca, oparta na rodzimych rasach zwierząt, ma pozytywny wpływ na pielęgnację krajobrazu i stanowi jego nieodłączny element. Poszczególne elementy krajobrazu, wiążące się ściśle z danym obszarem, wpływają na podwyższenie wartości i konkurencyjności produktu o chronionej nazwie pochodzenia [21]. Cechy krajobrazu wiejskiego związanego z działalnością rolniczą (np. z łąkami i wypasem bydła) mogą pozytywnie wpływać na popyt na usługi agroturystyczne i korzystnie oddziaływać na turystów, którzy są w stanie zapłacić wyższą cenę za zakwaterowanie [5, 20]. Wypas bydła sprzyja wzrostowi biomasy, urozmaiceniu i wzbogacaniu składu gatunkowego, odtwarzaniu zbiorowisk roślinnych będących miejscem rozrodu i żerowania dla

wielu gatunków bezkręgowców, ptaków i małych ssaków. Najważniejszą korzyścią wynikającą z wypasu jest utrzymanie dużej różnorodności gatunkowej w glebie i na jej powierzchni [12]. Badania Chabuza i wsp. [4] wykazały, że odpowiednio prowadzony wypas bydła ras lokalnych stwarza dogodne warunki dla ptaków łąkowo-pastwiskowych oraz zwiększa bioróżnorodność ich siedlisk. Na powierzchniach wypasanych stwierdzono ponad 2 razy więcej ptaków lęgowych i żerujących niż na trawach bez wypasu [4].

Utrzymywanie ras rodzimych w gospodarstwach agroturystycznych pełni ważne funkcje popularyzatorskie, promocyjne i edukacyjne. Turyści chętnie fotografują bydło, lubią je obserwować oraz uważają, że wypływa ono korzystnie na krajobraz. Obcowanie ze zwierzętami oraz ich obserwowanie (podglądanie) daje człowiekowi poczucie kontaktu z naturą, co skutkuje odprężeniem psychicznym, stanowiąc element terapii zdrowotnej. Ponadto u wielu turystów zwierzęta zaspakają potrzeby estetyczne (potrzeby harmonii i piękna). Obok zwierząt gospodarskich w gospodarstwach agroturystycznych można bowiem utrzymywać egzotyczne dla naszego kraju gatunki, jak np. alpaki, lamy czy strusie [17, 18].

Celem ochrony zasobów genetycznych jest zachowanie i zwiększenie liczebności populacji, a także dążenie do utrzymania jak największej zmienności genetycznej. Najlepszą metodą ochrony jest zachowanie zwierząt w ich naturalnym środowisku, szczególnie w gospodarstwach ekologicznych i agroturystycznych lub położonych na obszarach chronionych. Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich ma w Polsce długoletnią tradycję. Rodzime rasy owiec, bydła, koni i kóz wspaniale nadają się do wypasu ekstensywnego na cennych przyrodniczo obszarach: podmokłych łąkach, terenach górskich oraz odłogowanych, które po zaprzestaniu wypasu i użytkowania kośnego

zaczynają zarastać, niszcząc tym samym całe bogactwo gatunkowe [4, 11, 15]. Programem ochrony zasobów genetycznych w Polsce objęte są cztery rasy bydła: polska czerwona, białogrzebiata, polska czerwono-biała i polska czarno-biała.

Bydło polskie czerwone wywodzi się od krótkorogiego bydła brachycerycznego, żyjącego we wschodniej części Europy Środkowej. Rasa ta doskonale sprawdza się w trudnych warunkach środowiskowych, jej mleko charakteryzuje się bardzo korzystnymi cechami (tab. 1). Wpisała się na stałe w tradycję i kulturę polskiej wsi, szczególnie rejonów górskich i podgórszych. Księgi hodowlane dla bydła tej rasy, a także rasy polskiej czerwono-białej i polskiej czarno-białej prowadzi Polska Federacja Hodowców Bydła i Producentów Mleka (PFHBiPM). Objęta programem ochrony zasobów genetycznych populacja bydła polskiego czerwonego liczy obecnie ok. 2300 szt. utrzymywanych w 290 stadach.

Bydło białogrzebiate pochodzi prawdopodobnie od prymitywnego bydła zamieszkującego kiedyś północno-wschodnią Europę. Jego charakterystyczną cechą jest biały pas, wąski na kłębie i rozszerzający się ku zadowi, gdzie obejmuje całą szerokość miednicy. Obecnie programem ochrony objętych jest ok. 350 krów, które są utrzymywane w 40 stadach. Księgi hodowlane dla bydła tej rasy prowadzi Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie [14, 19].

Bydło polskie czerwono-białe hodowane jest na ziemiach polskich od ponad 100 lat. Zostało sprowadzone z Westfalii, Nadrenii i Wschodniej Fryzji początkowo w rejon Dolnego Śląska i Opolszczyzny, a w późniejszym okresie rozprzestrzeniło się na tereny Polski Południowej. Obecnie populacja bydła czerwono-białego objętego programem ochrony liczy ok. 3100 szt. utrzymywanych w 440 stadach [7, 19].

Bydło polskie czarno-białe o dwukierunkowym typie użytkownia utrzymywane jest na terenie Polski od ponad 400 lat. Wywodzi się od zachodnio-fryzyskiego bydła holenderskiego i wschodnio-fryzyskiego bydła niemieckiego. Obecnie populacja objęta programem ochrony liczy ok. 2000 szt. utrzymywanych w 230 stadach [19].

Z badań Sawy i wsp. [17] przeprowadzonych w 69 gospodarstwach agroturystycznych wynika, że w ponad 60% z nich utrzymywano bydło, a średnia wielkość stada wynosiła 11 sztuk. Dominowała rasa holsztyńsko-fryzyska odmiany czarno-białej (66%), natomiast rasy rodzime, takie jak polska czerwona i polska czarno-biała stanowiły niewielki odsetek (po 6%). Należałoby zatem podjąć szerokie działania, aby rodzime rasy bydła powszechnie zagościły w agroturystyce.

Dobrym przykładem może być gospodarstwo agroturystyczne „Majątek Rutka” w województwie lubelskim, którego właści-

ciem jest pan Zbigniew Kołodziej (absolwent lubelskiego Wydziału Zootechnicznego). Utrzymuje on stado bydła białogrzebatego (ok. 20 sztuk), a pozyskane mleko przerabia na sery (m.in. podpuszczkowy żółty dojrzewający oraz twarogowy, tzw. kanapkowo-sałatkowy), które cieszą się dużym uznaniem gości. W gospodarstwie utrzymywane są także koniki polskie, owce uhruskie i wrzosówki oraz gęsi biłgorajskie. Zwierzęta te były prezentowane na wielu krajowych wystawach zwierząt hodowlanych. Pan Zbigniew Kołodziej w 2012 roku zajął I miejsce w organizowanym przez Marszałka Województwa Lubelskiego konkursie „Na najciekawszą ofertę agroturystyczną w Regionie Lubelskim”.

Podsumowując można stwierdzić, że rodzime rasy bydła nie występują obecnie zbyt powszechnie w gospodarstwach agroturystycznych. Wprowadzenie ich na szerszą skalę do gospodarstw agroturystycznych stanowiłoby ważny element w ochronie zasobów genetycznych, głównie poprzez wykorzystywanie pozyskiwanych surowców (mleka i mięsa) do wyrobu markowych produktów żywnościowych. Miałyby to także istotny wpływ na przychody finansowe w tych gospodarstwach.

Literatura: 1. Barłowska J., 2011 – Przegląd Hod. 9, 4-8. 2. Bochenko K., 2011 – Wiadomości Rolnicze (PODR w Szepietowie) 9, 19. 3. Bogucki M., Sawa A., Neja W., Older A., 2010 – Przegląd Hod. 8, 18-19. 4. Chabuz W., Grzywaczewski G., Rysiak A., Cios S., Podolak G., Litwińczuk Z., 2012 – Roczniki Naukowe PTZ 8 (4), 81-90. 5. Daughstad K., 2008 – Annals of Tourism Research 35 (2), 402-426. 6. Gąsiorowski M., 2004 – Europejski system oznaczania jakości produktów regionalnych. W: Rzeczpospolita produktów regionalnych (red. K. Vinaver, J. Jasiński), Białystok-Paryż. 7. Juszczyk J., 2001 – Przegląd Hod. 6, 16-19. 8. Karbowski K., 2006 – Wieś Jutra 12, 33-34. 9. Kilar M., Ruda M., 2010 – Przegląd Hod. 6, 26-28. 10. Knickel K., 2001 – Journal of Environmental Policy and Planning 3 (2), 123-136. 11. Kucharska A., 2005 – Chemia, Dydaktyka, Ekologia, Metrologia, R.10, nr 1-2. 12. Litwińczuk Z., 2009 – Postępy Nauk Roln., R. 61, nr 1 (337), 121-132. 13. Litwińczuk Z., Barłowska J., Chabuz W., Brodziak A., 2012 – Ann. Anim. Sci. 12 (3), 423-432. 14. Litwińczuk Z., Chabuz W., Stenzel R., Sawicka W., 2008 – Przegląd Hod. 5, 13-15. 15. Martyniuk E., Polak G., 2010 – Różnorodność biologiczna w rolnictwie. Jak promować i popularyzować rasy rodzime? www.ucbs.uw.edu.pl/materialy_pokonferencyjne/Martyniuk_Polak-rasy_rodzime.pdf. 16. Nzedza Tagowa W., 2010 – WIT Transactions on Ecology and the Environment 142, 675-688. 17. Sawa A., Bogucki M., Neja W., Jankowska M., Jaworska M., Ciszewski P., 2011 – Roczn. Nauk. PTZ 7 (4), 67-75. 18. Sokół J.L., 2010 – Zwierzęta w gospodarstwach agroturystycznych i ich otoczeniu. Oficyna Wydawnicza Politechniki Białostockiej. 19. Sosin-Bzducha E., Krupiński J., Bugno-Poniewierska M., 2012 – Przegląd Hod. 10-12, 4-9. 20. Vanslebrouck, I., Van Huylenbroeck G., Van Meensel, J., 2005 – Journal of Agricultural Economics 56 (1), 17-30. 21. Vollet D., Candau J., Ginelli L., Michelin Y., Ménadier L., Rapey H., Dobremez L., 2008 – Landscape Research 33 (3), 365-384.

Importance of native cattle breeds in agrotourism

Summary

Native breeds of cattle are particularly valuable in rural tourism due to their adaptation to local conditions, resistance to diseases, healthiness, small feed requirements, good fertility and longevity. The best way to protect animals is to preserve them in the natural environment, on farms and in particular, in ecological and agrotourist farms or those located in protected areas. Extensive animal production in rural tourism may cover the demand for local products characterized by original and dietary values. Milk obtained from native breeds of cows is characterized by good quality features: high content of protein, fat and dry matter, short coagulation time and very good quality of curd and therefore, excellent usefulness for cheese production. Keeping native breeds in agrotourist farm plays important role of dissemination, promotion and education. Currently, native breeds of cattle do not occur too commonly in rural tourism. Introduction on a larger scale of our native breeds of cattle to agrotourist farms would constitute an important element in the protection of their genetic resources mainly through the use of the obtained raw materials (milk and meat) for the manufacture of branded food products.

KEY WORDS: native breeds of cattle, rural tourism, protection of genetic resources, local products