

Dziczyzna jako źródło żywności, prawno-ekonomiczne aspekty wprowadzania na rynek

Marian Flis

Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Mięso zwierząt dzikich od zarania dziejów gościło na polskich stołach. Wynikało to głównie z faktu, że od najdawniejszych czasów łowiectwo było podstawą egzystencji, a pozyskiwane zwierzęta stanowiły główne źródło pożywienia, dostarczały również surowców do wytwarzania ubrań, narzędzi czy broni. Wraz z postępującym rozwojem cywilizacji zmieniało się podejście do polowań i łowiectwa, jednak dziczyzna w znacznym stopniu stanowiła źródło żywności. Cenili ją królowie i możni władcy, gościła na dworach szlacheckich, a nawet w chłopskich chatkach, jako pokarm naturalny i zdrowy, a przede wszystkim o dużych walorach smakowych [21, 27]. Obecnie podejście do dziczyzny jako źródła żywności, a zarazem łowiectwa, uległo diametralnym zmianom. Uważana jest ona za produkt ekskluzywny, a jej udział w całkowitym spożyciu mięsa kształtuje się na poziomie ok. 1%. Choć Polska jest jednym z czołowych producentów dziczyzny w Europie, to obecnie jej spożycie przez statystycznego mieszkańca naszego kraju jest niskie i kształtuje się na poziomie ok. 80 g w ciągu roku [19]. Dla porównania w Niemczech, gdzie spożycie dziczyzny jest jednym z największych w Europie, na statystycznego mieszkańca wynosi ono ok. 0,6 kg w ciągu roku [12, 28].

Obecnie kontynentem będącym liderem w produkcji dziczyzny na świecie jest Afryka (ok. 53% światowej produkcji). Europa pod tym względem zajmuje dość odległe miejsce, z produkcją na poziomie ok. 7% światowej. Dodatkowo, analiza podaży dziczyzny na terenie Europy wskazuje na trend spadkowy. O ile w połowie lat 50. ubiegłego stulecia europejski poziom produkcji dziczyzny wynosił 58,4 mln ton, co stanowiło prawie 38% całkowitej produkcji mięsa na świecie, to na początku lat 2000 zmniejszył się on do poziomu ok. 19%. W Europie udział dziczyzny w całkowitej produkcji mięsa zawiera się w przedziale 0,2-0,4% [13, 20, 28].

Dziczyzna – atrakcyjność, walory smakowe i dietetyczne

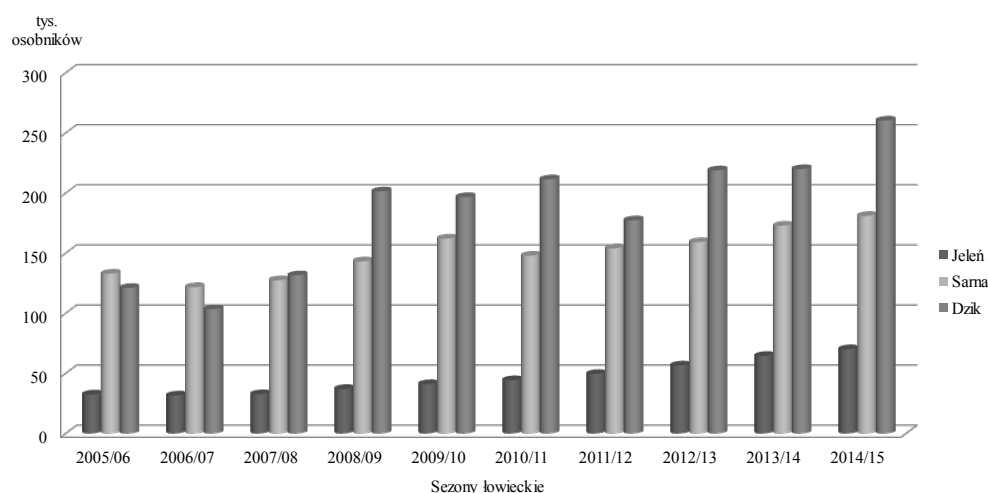
Mięso zwierząt dzikich ujmowane jest w kategorii żywności naturalnej, co uwarunkowane jest w głównej mierze środowiskiem egzystencji poszczególnych gatunków, a przede wszystkim rodzajem spożywanego pokarmu. Elementy te przekładają się na skład chemiczny mięsa, który z kolei zależy od gatunku, płci i wieku zwierząt. Najogólniej, dziczyzna charakteryzuje się wyższą zawartością wysoko przyswajalnego białka i żelaza. Udział białka w porównaniu do mięsa zwierząt domowych jest wyższy o ok. 15-23%, zaś zawartość tłuszczu wynosi od 0,8 do 3%. Jednak najważniejszym

autem żywieniowym mięsa z dziczyzny jest obecność nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin i składników mineralnych, a także niska zawartość cholesterolu, która w zależności od gatunku kształtuje się na poziomie 70-140 mg/100 g [16, 17, 29]. Naturalne warunki bytowania zwierzyny sprawiają, że mięso charakteryzuje się specyficznymi walorami sensorycznymi (zapach, smak, soczystość, kruchość), zaś pozytywny wpływ jego spożycia na organizm ludzki sprawia, że jest coraz bardziej doceniane przez dietetyków. Jest też pomocne w żywieniu osób z niektórymi schorzeniami [4, 5, 18, 30].

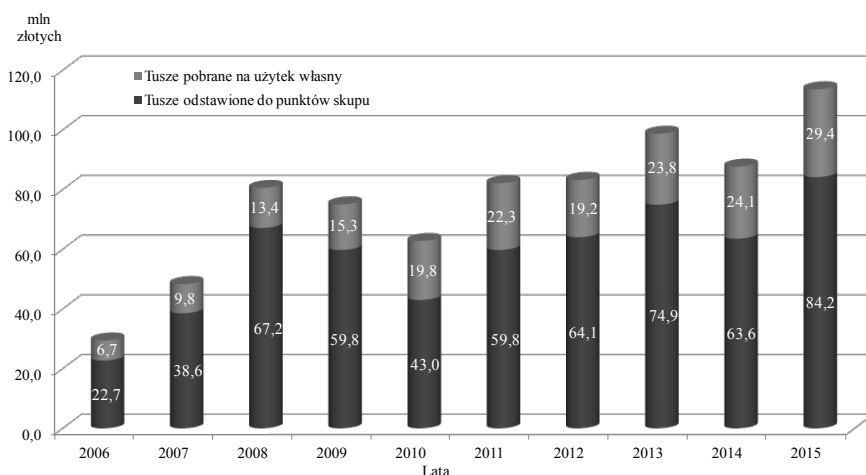
W obecnej dobie bardzo szybkiego rozwoju cywilizacyjnego, nie bez znaczenia pozostaje wzrost świadomości społecznej w zakresie zdrowego odżywiania się, które wywiera istotny wpływ na rozwój wielu chorób (zawały serca, udary itp.). Coraz częściej doceniana jest jakość oraz pochodzenie produktów żywnościowych i ich walory smakowe czy zdrowotne, a w mniejszym stopniu cena. Jednak w wielu przypadkach cena produktu finalnego może stanowić dość dużą barierę w powszechnym spożyciu. Pomimo tego walory mięsa zwierząt dzikich sprawiają, iż powinno ono stanowić alternatywę żywieniową [3, 20, 29].

Gospodarowanie populacjami zwierzyny a rynek dziczyzny

W ostatnich kilkudziesięciu latach obserwowany jest na terenie naszego kraju sukcesywny wzrost liczebności zwierzyny grubej. Stan ten wpływa wprost na wielkość łowieckiego pozyskania poszczególnych gatunków. Zwiększenie odstrzału dotyczy w głównej mierze dzika i sarny, a w ostatnich latach również jelenia (rys. 1). W przypadku pozyskania dzików nie bez znaczenia pozostaje problem szkód wyrządzanych przez ten gatunek w uprawach i płodach rolnych oraz wypłaty rekompensat z tego tytułu. Dodatkowo intensyfikacja wielkości łowieckiego pozyskania dzików uwarunkowana jest zagrożeniem epizootycznym, w postaci pojawienia się na wschodnich terenach naszego kraju afrykańskiego pomoru świń. Spowodowało to zwiększenie pozyskania poprzez wprowadzenie na tych obszarach odstrzału redukcyjnego dzików [1, 2, 6, 7, 9, 14, 20, 21]. Intensywność odstrzału poszczególnych gatunków zwierzyny grubej wpływa dość znacząco na dynamikę rynku obróbki i przetwórstwa dziczyzny. Na podkreślenie zasługuje fakt, iż rynek ten cechuje typowa sezonowość, wynikająca z okresów polowań na poszczególne gatunki zwierzyny oraz grupy wiekowe i płciowe. Komerjalizacja tego działu gospodarki wpłynęła na uryn-kowanie cen, a tym samym i znaczne ich wahania w sezonach polowań. Dodatkowo krajowy rynek dziczyzny warunkowany jest przez dość dużą grupę czynników. Głównym z nich jest sytuacja na rynkach europejskich oraz wahania kursu euro. Nie bez znaczenia pozostają również zmienność i sezonowość spo-



Rys. 1 Łowieckie pozyskanie podstawowych gatunków zwierzyny grubej w obwodach dzierzawionych przez PZŁ w ostatnich 10 sezonach łowieckich



Rys. 2. Wartość przychodów kół łowieckich za tusze zwierzyny odstawione do punktów skupu i pobrane na użytek własny myśliwych

życia na rynku krajowym oraz okresowość dostępności surowca i jego cena [20, 24].

Prawne i ekonomiczne aspekty wprowadzania dziczyzny na rynek

Zgodnie z obowiązującym prawodawstwem zwierzęta łowne w stanie wolnym stanowią dobro ogólnonarodowe i ich prawnym właścicielem jest Skarb Państwa. Z kolei tusze zwierzyny pozyskanej zgodnie z przepisami prawa stanowią własność dzierżawców lub zarządców obwodów łowieckich, w których zostały pozyskane. Zwierzęta taka może być odsprzedana do wybranego punktu skupu dziczyzny lub może zostać pobrana przez myśliwego na użytek własny, po dokonaniu opłaty ustalonej przez odsprzedającego. Na pokreślenie zasługuje fakt, iż przy odstąpieniu zwierzyny myśliwemu może on ją spożytkować w dowolny sposób, z wyłączeniem dalszej odsprzedaży [22, 23]. W przypadku sprzedaży zwierzyny do punktu skupu dzierżawcy lub zarządcy obwodów łowieckich osiągają z tego tytułu wpływy, które stanowią ich przychód. W przypadku kół łowieckich dzierżawiących obwody roczne wpływy z tytułu odsprzedanych tusz zawierały się, w ostatnim dziesięcioleciu, w przedziale od 30 mln do 113,6 mln zł (rys. 2). Środki te mogą być przeznaczone wyłącznie na działalność statutową koła, tj. działalność związaną z jego funkcjonowaniem w ramach prowadzonej gospodarki łowieckiej. Analiza przychodów w poszczególnych latach uwiadamia nieznaczny, lecz stale wzrastający poziom przychodów z tytułu tusz odsprzedanych myśliwym na użytek własny. Jest to potwierdzeniem wzrastającego zainteresowania dziczyzną z przeznaczeniem do spożycia we własnych gospodarstwach domowych. Odsetek tusz pobranych na użytek własny począwszy od 2010 roku, który był przełomowym, utrzymuje się na poziomie 30-46% ogólnej puli pozyskanej zwierzyny.

Niewątpliwie swoistą barierą w tym zakresie jest fakt niskiej wydajności rzeźnej pozyskanych tusz. Pomimo wysokich wskaźników wydajności pobojojowej zwierzyny grubej (tzw. wydajności cieplej), która jest wyższa niż u zwierząt domowych, ostatecznie uzysk poszczególnych wyrębów z przeznaczeniem do celów kulinarnych z reguły nie przekracza 50% [5, 8, 10, 11].

Obecne unormowania prawne dopuszczają również możliwość obrotu dziczyzną przez koła łowieckie, które w tym znaczeniu nazywane są jej producentami. Działalność ta może przyjmować dwie formy. Pierwsza z nich oparta jest na tzw. sprzedaży bezpośredniej, czyli sprzedaży tusz pozyskanej zwierzyny podmiotom prowadzącym handel detaliczny z przeznaczeniem do konsumenta końcowego lub bezpośrednio kon-

sumentowi końcowemu. Drugi rodzaj obrotu dziczyzną to jej sprzedaż w zakresie prowadzenia działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Tego rodzaju forma odsprzedaży ogranicza się do rozbioru świeżego mięsa zwierząt łownych, z zastrzeżeniem miesięcznego limitu do 0,5 tony. Obydwie formy sprzedaży dziczyzny bezpośrednio przez koła łowieckie są mało popularne. Wynika to przede wszystkim z różnego rodzaju obwarowań prowadzenia tego rodzaju działalności, co zwiększa czasochłonność i koszty takich przedsięwzięć. Tym samym w zdecydowanej większości wprowadzanie dziczyzny do obrotu odbywa się poprzez punkty skupu i zakłady przetwórstwa [25, 26].

Konkluzja

Pomimo że mięso zwierząt łownych wykazuje znaczne walory smakowe oraz dietetyczne i zdrowotne, jego spożycie

w naszym kraju jest dość ograniczone. Zwiększone pozyskanie podstawowych gatunków zwierzyny grubej w ostatnich latach wpłynęło nieznacznie na spożycie dziczyzny przez myśliwych i ich rodziny, poprzez odkupowanie pozyskanych tusz na użytek własny. Z kolei sezonowość produkcji, skomplikowane przepisy prawne w zakresie wprowadzania na rynek bezpośrednio przez „producentów”, w połączeniu z niską wydajnością rzeźną oraz czasochłonnością tego rodzaju przedsięwzięć sprawiają, że podstawnym sposobem wprowadzania dziczyzny na rynek są punkty skupu i zakłady przetwórstwa. Skomplikowane regulacje prawne, skutecznie blokujące lub ograniczające obrót dziczyzną i produkcję wyrobów, utrudniają rozwój rynków lokalnych. Sprawia to, że produkty te są dość drogie, a tym samym niedostępne dla części społeczeństwa.

Literatura: 1. Biuletyn Stacji Badawczej Polskiego Związku Łowieckiego w Czempiniu, 2014 – Zestawienia danych sprawozdawczości łowieckiej – 2014 rok. Czempin, 12. 2. Budny M., Bresiński W., Kamieniarz R., Kolano B., Mąka H., Panek M., 2011 – Sytuacja zwierząt łownych w Polsce w roku łowieckim 2010/2011 (wyniki monitoringu). Biuletyn Stacji Badawczej PZŁ w Czempiniu nr 8. 3. Czerwińska D., 2010 – Wykorzystanie dziczyzny w przetwórstwie mięsa. Gosp. Przem. 1, 10-12. 4. Daszkiewicz T., Janiszewski P., Wajda S., 2009 – Quality characteristics of meat from wild red deer (*Cervus elaphus* L.) hinds and stags. J. Muscle Foods 20 (4), 428-448. 5. Dzierżyńska-Cybulko B., Fruziński B., 1997 – Dzik jako źródło żywności. Wartość żywieniowa i przetwórcza. PWRiL, Poznań. 6. Flis M., 2011 – Wild boar population management vs. damage conditions in economical and social grasps. Ann. Warsaw Univ. Life Sci. – SGGW 50, 43-50. 7. Flis M., 2013 – Ecological, legal and economic aspects of evaluating the damages caused by wild animals. Environ. Prot. Nat. Res. 24, 3 (57), 53-58. 8. Flis M., 2015 – Zmienność jakości osobniczej i wskaźników wydajności pobojojowej saren na Wyżynie Lubelskiej. Rocz. Nauk. PTZ 11 (4), 53-63. 9. Flis M., 2016 – Dynamika liczebności dzików w świetle rosnącego zagrożenia epizootycznego afrykańskim pomorem świń i jej wpływ na poziom szkód w uprawach i płodach rolnych. Przegląd Leśniczy 2, 8-11. 10. Gembarszewski A., Matuszewski G., 2009 – Postępowanie ze zwierzyną ubitą. Poradnik Myśliwego. Wyd. Świat, Warszawa, 16-20. 11. Główny Urząd Statystyczny, 2008 – Metodyka szacowania fizycznych rozmiarów produkcji zwierzęcej. Warszawa, 7-9. 12. Górecka J., Szmańko T., 2010 – Walory żywieniowe dziczyzny. Mag. Przem. Mięsnego 1-2, 20-21. 13. Grzebińska W., Tomaszewska M., Bilski B., Przybylski W., 2014 – Lokalne przetwórstwo zwierząt łownych jako element konkurencyjności na rynku produktów żywnościowych. Stowarzyszenie Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu. Roczniki Naukowe 16 (2), 73-78. 14. Kamieniarz R., Panek M., 2008 – Zwierzęta łowne w Polsce na przełomie XX i XXI wieku. Stacja Badawcza – OHZ PZŁ w Czempiniu, 38-42. 15. Kozdrowski R., Dubiel A., 2004 – Biologia roz-

rodu dzika. Med. Weter. 60, 1251-1253. **16. Kuchanowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.**, 2003 – Wartość odżywcza wybranych produktów i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. **17. Kuchanowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.**, 2005 – Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. **18. Migdał W.**, 2007 – Spożycie mięsa a choroby cywilizacyjne. Żywność Nauka Technologia Jakość 6 (55), 48-61. **19. Nagalska H.M., Rejman K.**, 2014 – Wiedza konsumentów o dzicyźnie i zachowania nabywcze na rynku tego mięsa. Marketing i Rynek 6, 488-500. **20. Popczyk B.**, 2012 – Problemy handlu dziczyzną. [W:] Problemy współczesnego łowiectwa w Polsce (red. D.J. Gwiazdowicz). Polskie Towarzystwo Leśne. Regionalna Dyrekcja Lasów Państwowych w Poznaniu. Poznań, 137-150. **21. Popczyk B.**, 2016 – Zarządzanie populacją dzika *Sus scrofa* w Polsce. [W:] Zarządzanie populacjami zwierząt. Wyd. Polski Związek Łowiecki, Łowiec Polski Sp. z o.o., Warszawa, 29-45. **22. Radecki W.**, 2010 – Prawo łowieckie – komentarz. Wyd. Difin, Warszawa, 52-110. **23. Rakoczy B., Stec R., Woźniak A.**, 2014 – Prawo łowieckie – komentarz. Wolters Kluwer business. Warszawa, 22-108.

24. Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 16 marca 2005 roku w sprawie określenia okresów polowań na zwierzęta łowne (Dz.U. 2005, nr 48, poz. 459 z późn. zm.). **25.** Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2015 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz.U. 2015, poz. 1703). **26.** Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 marca 2016 roku w sprawie szczegółowych warunków uznania działalności marginalnej i ograniczonej (Dz.U. 2016, poz. 451). **27. Rusak G.**, 2013 – Wielka kuchnia myśliwska. Wyd. Łowiec Polski. Warszawa. **28. Siminska E., Bernacka H., Sadowski T.**, 2011 – Sytuacja na światowym i krajowym rynku dziczyzny. Ann. Warsaw Univ. Life Sci. – SGGW 50, 89-96. **29. Skorupski M., Wierzbicka A.**, 2014 – Dzikizna jako źródło zdrowej żywności – problemy i perspektywy. Studia i Materiały CEPL w Rogowie 38 (1), 171-174. **30. Szymańko T., Górecka J., Korzeniowska M., Malicki A., Eeremenko E.**, 2007 – Comparison of chosen quality parameters of meat from wild boar and domestic pigs. Pol. J. Food Nutr. Sci. 57 (4), 523-528.

Nowe książki

W październiku 2016 roku ukazał się podręcznik pt. „**Hodowla zwierząt. Organizacja produkcji zwierzęcej**” napisany przez liczny zespół autorski – pracowników Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu – pod kierunkiem prof. dr. hab. Mariana Kuczaję. Podręcznik kompleksowo omawia zagadnienia hodowli i użytkowania zwierząt gospodarskich, ze szczególnym uwzględnieniem wymogów prawnych wynikających z przynależności Polski do Unii Europejskiej.

W opinii recenzenta prof. dr. hab. Bolesława Nowickiego: *Autorki podręcznika przedstawili nowoczesne metody utrzymania, żywienia, rozrodu, opasu i tuczu zwierząt oraz omówili metody selekcji, doboru par do rozplodu, kojarzenia i krzyżowania prowadzące do genetycznego doskonalenia stad. W sposób przejrzysty i zrozumiały przedstawiono wiedzę z zakresu organizacji produkcji zwierzęcej w Unii Europejskiej. Omówiono metody rozwiązywania problemów zootechnicznych i weterynaryjnych w gospodarstwach specjalistycznych. Przedstawiono sposoby korzystania z unijnego i krajowego ustawodawstwa odnoszącego się do użytkowania zwierząt oraz nowoczesnych technologii produkcji mleka, mięsa, jaj i wełny, a także obrotu tymi produktami na rynku.*

Natomiast prof. dr. hab. Ryszard Skrzypek zauważa, że: *Podręcznik liczy 560 stron i składa się z siedmiu dobrze zbilansowanych pod względem objętości części (rozdziałów głównych): Podstawy produkcji zwierzęcej, Hodowla i użytkowanie bydła, Hodowla i użytkowanie owiec, Hodowla i użytkowanie trzody chlewnej, Hodowla i użytkowanie koni, Hodowla i użytkowanie drobiu, Organizacja produkcji zwierzęcej w Unii Europejskiej. W pierwszych sześciu częściach połączono umiejętnie historię chowu i hodowli oraz zagadnienia klasyczne z problematyką najnowszą, jak również sięgającą przewidywalnej przyszłości. Z kolei ostatnia część wprowadza czytelnika w gąszcz wszystkich żywothnych przepisów, związanych z przynależnością Polski do Unii Europejskiej. Podręcznik jest bogato ilustrowany oryginalnymi materiałami, zaś każda z jego części jest zakończona spisem fachowo i starannie dobranej literatury.*

W konkluzji obydwaj recenzenci podkreślają, że: (...) *podręcznik można w pierwszym rzędzie rekomendować nauczycielom akademickim oraz studentom i absolwentom studiów pierwszego i drugiego stopnia uczelni rolniczych, przyrodniczych i społeczno-ekonomicznych. Jest także cennym źródłem wiedzy dla absolwentów tych uczelni chcących uaktualnić i pogłębić swoją wiedzę oraz studentów studiów doktoranckich i podyplomowych, a oprócz tego dla nauczycieli i uczniów średnich szkół*



rolniczych, jak również prelegentów i słuchaczy kursów specjalistycznych. Może być praktycznym wsparciem dla hodowców bydła, owiec, koni, trzody chlewnej lub drobiu przy prowadzeniu nowoczesnego, specjalistycznego gospodarstwa. Może stanowić też interesującą lekturę dla lekarzy weterynarii, pracowników służb doradczych, firm paszowych oraz instytucji służących rolnictwu.

Książkę można nabyć w ramach sprzedaży wysyłkowej (płatność w formie przelewu; cena egzemplarza wynosi 55,00 zł plus koszty wysyłki). Zamówienia należy kierować na adres e-mail: marian.kuczaj@up.wroc.pl.