



• Dobrej jakości wołowina dostarcza wielu składników odżywczych, m.in. witamin z grupy B i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych

Chcemy zmienić kulinarne upodobania

ROZMOWA | Bogdan Konopka, prezes Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego



Co pan wczoraj jadł na obiad?

BOGDAN KONOPKA: Średnio wysmażony stek. Moja żona jest specjalistką w przygotowywaniu dań z wołowiny. Rzadko jadam wieprzowinę i drób, chyba że z własnego gospodarstwa.

Rozumiem, że woli pan i poleca wołowinę. Dlaczego?

Dobrej jakości wołowina, czyli kulinarna, jest zdrowa, dostarcza wielu składników odżywczych, witamin z grupy B, zawiera wielonienasycone kwasy tłuszczowe, które zapobiegają nowotworom i nadciśnieniu. Mięso wołowe zawiera też mikroelementy, żelazo, fosfor, magnez, potas, cynk, a także kwasy omega 3 niezbędne do

prawidłowego funkcjonowania organizmu. Dzięki obfitości witamin i soli mineralnych wołowina poprawia kondycję skóry, wzmacnia odporność i ma dobroczynny wpływ na serce. Warto wiedzieć, że ma zerowy wskaźnik glikemiczny. Polecana jest zatem chorym na cukrzycę i cierpiącym na nadwagę.

Czy każdy kawałek wołowiny jest wartościowy?

Nie. Mięso wysoko przetworzone, czyli takie, które zjadamy np. w hamburgerach, kilkakrotnie mielone i konserwowane chemicznie, jest szkodliwe. Proszę zauważyć, że w krajach rozwiniętych panuje plaga otyłości, ludzie chorują na nowotwory, ponieważ podstawą diety są dania typu fast food.

Badania wykazują, że Polacy jedzą najmniej wołowiny w Europie, bo zaledwie 3,6 kg na osobę rocznie. Dlaczego?

Spżycie wołowiny w Europie wynosi ok. 16 kg rocznie na osobę, w Polsce niecałe 4 kg. To bardzo mało. Im kraj biedniejszy, im mniejsze do-

choody ludności, tym wyższe spożycie wieprzowiny i drobiu. Niski popyt na mięso wołowe w Polsce jest spowodowany również niską wiedzą na temat jego właściwości prozdrowotnych. Nie wszyscy zdają sobie sprawę z tego, w jak dobrych warunkach chowane jest bydło, jak rygorystyczne są przepisy dotyczące chowu, żywienia i hodowli, uboju i rozbioru zwierząt. Ponadto brakuje u nas tradycji jedzenia wołowiny. Nikt nigdy nie promował kuchni wykwintnej, stawiano jedynie na zwyczajne nakarmienie rodziny. Czasem PRL, kartki, niedobory żywności przyczyniły się do tego, że mało kto stawał na jakość. Liczyła się ilość. W Polsce nie było też tradycji chowu bydła mięsnego i konsument nie zna pojęcia „wołowina kulinarna”, lecz jedynie wołowinę z kością lub bez kości, która pochodzi od bydła mlecznego i ma inne cechy kulinarne, tzn. staje się twarda w procesie duszenia lub grillowania.

Czy w Polsce prowadzona jest hodowla bydła mięsnego?

Bydło ras mięsnych hodowane jest u nas od 20 lat, a jedynym pełnoprawnym reprezentantem środowiska hodowców i producentów jest Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego, upoważniony przez ministra rolnictwa i rozwoju wsi do prowadzenia ksiąg i oceny bydła 14 ras mięsnych. Dzisiaj rasy mięsne spotykamy w całej Polsce, a 20 lat temu nawet studenci uczelni rolniczych znali je tylko ze zdjęć. W systemie identyfikacji i rejestracji prowadzonej przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa zanotowanych jest 108 tys. sztuk mięsnych, a pod opieką PZHİPBM mamy prawie 30 tys.

Czy w sklepach możemy kupić dobrej jakości wołowinę kulinarną?

Obecnie najlepsze polskie mięso w większości trafia na eksport. Nasza wołowina uzyskana w procesie hodowli wyspecjalizowanych ras bydła mięsnego jest poszukiwanym i cenionym produktem, a do tego uchodzi za stosunkowo tania w porównaniu z tą z krajów wysoko rozwiniętych.

Rynki zbytu mamy m.in. w Rosji, Turcji, Grecji i Macedonii oraz państwach Unii Europejskiej. Rzeźnicy już dziś się zastanawiają, czy zdołają wyprodukować kolejne partie. Według najnowszych danych Eurostatu w pierwszym kwartale tego roku unijny eksport wołowiny wyniósł 87 tys. ton, co oznacza wzrost w skali roku aż o 67 tys. ton (+377 proc.). Odnotowano także dużo wyższy eksport żywych zwierząt. Zwiększył się on w tym roku o 90 proc. (do 54 tys. ton). Jak podaje Bank BGŻ, największą ilość mięsa wołowego wyeksportowała Polska. Sprzedaż na poziomie 25,2 tys. ton była aż 12-krotnie wyższa niż w tym samym okresie przed rokiem, kiedy wyniosła zaledwie 2 tys. ton.

Czy to znaczy, że trudno u nas dostać ładny kawałek polędwicy?

Jest kilka firm, np. Łuków, Sokółów, Morliny, które promują wołowinę na krajowym rynku i można ją kupić np. w supermarketach. Takie mięso jest najczęściej pakowane próżniowo, pochodzi z

Chcemy zmienić kulinarne upodobania

1* najlepszych partii zwierzęcia i kosztuje powyżej 50 zł za kilogram. Wielu hodowców buduje na terenie własnych gospodarstw zakłady rozbiory mięsa, skąd jest ono sprzedawane.

I mamy gwarancję, że jest bezpieczne?

Polskie mięso wołowe cieszy się renomą na świecie, bo jest produkowane zgodnie z wytycznymi europejskimi. Mamy rygorystyczne przepisy unijne, których rolnicy muszą przestrzegać. Nad bezpieczeństwem żywności czuwają także lekarze weterynarii. Stale monitorowane są najważniejsze choroby bydła i skażenia chemiczne. Oprócz tego każde zwierzę jest badane przed ubojem, a następnie badaniu poddawane jest mięso. To bardzo szczelny system, który eliminuje zagrożenia dla konsumenta. Nadzór funkcjonuje na podstawie prawa wspólnotowego i pod nadzorem służb Komisji Europejskiej. Jak dotąd kontrole Biura Żywności i Weterynarii Komisji w naszym kraju wypadły lepiej niż w wielu krajach starej Unii.

W jaki sposób chce pan zatrzymać najładniejsze kawałki mięsa w Polsce?

Poprzez bardzo aktywną promocję chcemy zachęcić Polaków do kupowania wołowiny. Dwa lata temu powstał Fundusz Promocji Mięsa Wołowego. Prowadzimy liczne akcje promocyjne, informacyjne, edukacyjne. W całym kraju organizowane są pikniki, pokazy połączone z degustacją potraw z wołowiny. W zeszłym roku częstowaliśmy gulaszem wołowym. Organizujemy szkolenia, podczas których pokazujemy np., jak zrobić tuszę. Przygotowujemy też portal internetowy (www.odkryjmieso.pl), który będzie pełnił rolę edukacyjną. Znajdziemy tam przepisy na dania z wołowiny, opisane i pokazane będą poszczególne wyroby tuszy uzupełnione informacjami o tym, jaką potrawę można z nich przyrządzić i dla ilu osób. W zeszłym roku wydaliśmy 5 tys. egzemplarzy książki kucharskiej „Polska wołowina i cielęcina na polskim stole”. Nasze przepisy i pora-

dy można znaleźć na stronie www.odkryjmieso.pl.

Czy to wystarczy, by zmienić upodobania kulinarne?

Mam nadzieję, że się uda. Trzeba dotrzeć do świadomości konsumentów, przekazać wiedzę i stworzyć odpowiednie warunki, by mogli odkryć dobre mięso wołowe pochodzące z Polski. Należy pokazać konsumentom, że prawdziwa wołowina kulinarna nie ma nic wspólnego z przemysłową wołowiną z czasów PRL, która dzieliła się wyłącznie na taką z kością lub bez kości. W tuszy wołowej jest wiele cennych elementów, np. kark, rostbef, antrykot, zrazowa górna i dolna. Jeśli ta edukacja się powiedzie, o resztę jestem spokojny, bo kto raz pozna te smaki, będzie chciał do nich wracać. Na rodzimy rynek należy wprowadzić wołowinę najwyższej jakości i odpowiednio ją promować. Wtedy stworzymy warunki do wzrostu konsumpcji wołowiny pochodzącej z bydła mięsnego.

Jakie są inne działania Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego?

Chcemy pobudzać hodowlę bydła mięsnego. Liczba członków związku systematycznie wzrasta. Oznacza to, że wzrasta również ilość bydła. Będę walczyć, by hodowcy dostawali dodatkowe dopłaty unijne do powierzchni wypasanej tam, gdzie pasące się zwierzęta poprawiają walory krajobrazu. Podpisaliśmy w tej sprawie porozumienie z Polskim Związkiem Hodowców Koni, Polskim Związkiem Owczarskim i Polską Federacją Hodowców Bydła i Producentów Mleka. Poparły nas też kraje nadbałtyckie.

—rozmawiała a.u.

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego (PZHİPBM) jest jedynym pełnoprawnym reprezentantem środowiska hodowców i producentów bydła mięsnego w Polsce. Został utworzony w 1994 r. Reprezentuje prawa i interesy hodowców i producentów bydła. Zrzesza ponad 1000 członków: hodowców indywidualnych, gospodarstwa państwowe, prywatne, spółki. PZHİPBM jako jedyny w Polsce ma uprawnienia do prowadzenia ksiąg i oceny niektórych ras mięsnych. Do głównych zadań związku należą wspieranie hodowli bydła i produkcji wołowiny, promocja hodowców i polskiego mięsa, współpraca z organizacjami krajowymi zajmującymi się inseminacją bydła.

Wybrane rasy krów mlecznych



♦ Rasa mleczna czarno-biała



♦ Rasa mięsna Highlander



♦ Rasa mięsna Charolaise



♦ Rasa mięsna Angus czerwony



MATERIAŁY PRASOWE

Jakiej jakości jest nasza wołowina?

JANUSZ ZWIĄZEK: Polskie mięso wołowe oraz jego produkty muszą spełniać surowe wymagania określone w prawie unijnym. Ponadto organizacje producentów rolnych, przy współpracy z praktykami i naukowcami z polskich uczelni wyższych, opracowały i wdrożyły system produkcji wołowiny wysokiej jakości – Quality Meat Program (QMP). W projekcie biorą udział zarówno rolnicy, jak i przedsiębiorstwa sektora produkcji i dystrybucji mięsa wołowego. O wysokiej jakości polskiej wołowiny może świadczyć ciągle rosnący eksport do takich krajów jak: Turcja, Izrael, Egipt czy Federacja Rosyjska.

Czy w Polsce można kupić dobrą wołowinę sprowadzaną z innych krajów?

Z dniem wstąpienia Polski do UE nasz kraj stał się częścią tzw. jednolitego rynku unijnego. Oznacza to zniesienie barier dla przedsiębiorstw m.in. sektora spożywczego na obszarze całej Unii. W związku z tym możliwa jest sprzedaż w Polsce wołowiny pochodzącej ze wszystkich państw członkowskich. Ponadto od 2006 r. we wszystkich państwach UE są

stosowane nowe regulacje prawne z zakresu higieny produktów spożywczych, w tym pochodzenia zwierzęcego. Oznacza to, że wszyscy przedsiębiorcy w UE podlegają identycznym normom i wymaganiom z zakresu bezpieczeństwa żywności.

Jednym z zadań Inspekcji Weterynaryjnej jest sprawowanie nadzoru nad wytwarzaniem, wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem pasz w żywieniu zwierząt. Czy hodowcy przestrzegają przepisów?

Od 2003 r. obowiązują w Polsce restrykcyjne zapisy dotyczące produkcji i stosowania pasz w żywieniu zwierząt gospodarskich. Szczególny nacisk położony jest na kwestię wpływu pasz na jakość mleka i mięsa. W 2006 r. weszło rozporządzenie unijne, które nałożyło obowiązek rejestracji wszystkich firm produkujących pasze, z produkcją pierwotną wyłącznie. Inspekcja Weterynaryjna (IW) przeprowadza liczne kontrole. Do badań laboratoryjnych pobieramy próbki różnego rodzaju pasz przeznaczonych dla wszystkich gatunków zwierząt i sprawdzamy m. in., czy są w nich obecne antybiotyki (dozwolone, wycofane lub antybiotykowe stimulatory wzrostu). Szczególny nacisk położono na sprawdzanie pasz

Kraj wolny

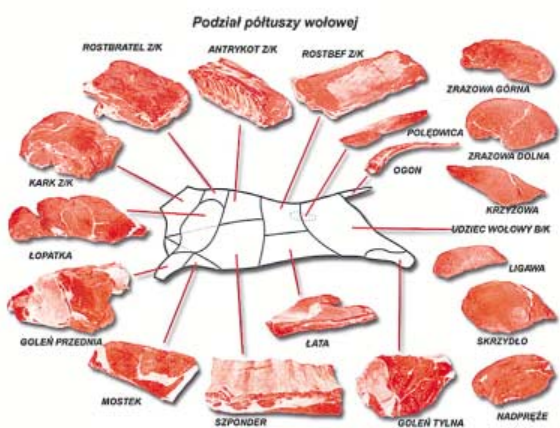
ROZMOWA | Janusz Związek

dla bydła. Kontroli podlegają zarówno stada krów mlecznych, jak i mięsnych, u których muszą być stosowane pasze niezawierające żadnych antybiotyków, hormonów i substancji niepożądanych. IW kontroluje nie tylko wytwórnie czy punkty obrotu paszami, ale również gospodarstwa produkujące pasze na własne potrzeby. Sprawdzamy też, czy hodowcy przestrzegają zakazu karmienia zwierząt kłózkami mięsno-kostnymi. Z naszych obserwacji wynika, że w ostatnich latach sami hodowcy bydła kładą nacisk na jakość stosowanych pasz. Mają świadomość, że ich jakość ma bezpośredni wpływ na produkowane mleko i mięso.

Pod lupę inspektorów weterynaryjnych brane są wymagania w zakresie identyfikacji i rejestracji dotyczące bydła od momentu narodzin aż do sprzedaży. Jakie obowiązki mają hodowcy?

Za oznakowanie zwierząt odpowiedzialny jest ich posiadacz. Bydło znakowane jest indywidualnym numerem identyfikacyjnym, który umieszczony jest na kłózkach zakładanych na obie małżowiny uszne. Ponadto każda sztuka bydła ma paszport, w którym odnotowywani są m.in. wszyscy kolejni posiadacze

zwierzęcia. Bydło musi być zgłoszone do rejestru zwierząt gospodarskich oznakowanych, prowadzonego przez Agencję Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARİMR). Gromadzone są w nim dane dotyczące zwierząt, ich posiadaczy, siedzib stad oraz rzeźni. Właściciel bydła zobowiązany jest do zgłaszania do tego rejestru m.in. wszelkich zdarzeń (urodzenie, zakup, sprzedaż, śmierć). Dzięki temu możliwe jest śledzenie drogi każdej sztuki od gospodarstwa urodzenia poprzez wszystkie kolejne miejsca przebywania, aż do rzeźni, w której dokonano uboju. Przed ubojem zwierzęcia na terenie zakładu ubojowego sprawdza się identyfikację zwierzęcia (kółczyki oraz paszport). W przypadku braku pełnej identyfikacji mięso pochodzące od tej sztuki nie może być wprowadzone do obrotu. Każdy dostawca musi dostarczyć także informacje dotyczące m.in. rodzaju pasz spożywanych przez zwierzę, historii leczenia i przeprowadzonych zabiegów. Pozwala to sprawdzać przestrzeganie okresów karencji dla leków stosowanych u zwierząt. Następnie wyznaczony lekarz weterynarii przeprowadza



MATERIAŁY PRASOWE

n i mięsnych



♦ Rasa mięsna Limousine



♦ Rasa mięsna Hereford



HARMONOGRAM WYSTAW HODOWLANYCH ORAZ IMPREZ PLENEROWYCH W 2011 R.

Piknik na terenie Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Toruniu, 2 czerwca

XX Pomorska Wojewódzka Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Lubaniu, 4 - 5 czerwca

VIII Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Opolu-Bierkowicach, 4 - 5 czerwca

XII Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Starym Polu, 18 - 19 czerwca

XVII Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Sielinku, 17-19 czerwca

XIII Wojewódzka Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Bratoszewicach, 18 - 19 czerwca,

VI Świętokrzyska Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Modliszewicach, 25 - 26 czerwca

XVIII Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Szeplietowie, 25 - 26 czerwca

XIII Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Boguchwale, 18 - 19 czerwca

XVI Regionalna Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Piotrowicach k. Chojnowa, 25 - 26 czerwca

XII Regionalna Kujawsko-Pomorska Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Minikowie, 2 - 3 lipca

XXV Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Sitnie, 9 - 10 lipca,

„Festiwal potraw z mięsa wieprzowego, wołowego, jagnięcego i koziego” w Mrągowie, 23 lipca

XII Warmińsko-Mazurska Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Olsztynie, 3 - 4 września

XXIV Targi Rolne Agro Pomerania 2011 w Barzkowicach, 9 - 11 września

XXV Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych w Poznaniu, 12 - 15 września

XXIX Ogólnopolskie Dni Pszczelarza w Bałtowie, 17 - 18 września

Trzeba obalić stereotypy

ROZMOWA | Piotr Kondraciuk, dyrektor Biura Promocji Żywności z Agencji Rynku Rolnego

Jak organizacje branżowe wykorzystują środki Funduszu Promocji Mięsa Wołowego?

PIOTR KONDRACIUK: Fundusz powstał dwa lata temu. Wcześniej przez wiele lat producenci i przetwórcy próbowali znaleźć sposób na finansowanie działań promocyjnych z własnych środków. Jednak okazało się to dużo trudniejsze, niż zakładano. Podobnie sytuacja wyglądała w całej Europie, a nawet w Stanach Zjednoczonych. Było oczywiste, że promocja kategorii produktów jest potrzebna, ale brakuje na nią środków. Postanowiono wprowadzić ustawowe rozwiązania, które będą skutkować obowiązkowym gromadzeniem pieniędzy dla danej branży. Dzięki temu dziś mogą z nich korzystać organizacje zrzeszające hodowców, producentów, by realizować własne pomysły promujące wołowinę. Jednym z obecnych beneficjentów, którzy prowadzą tego typu program, jest Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego.

Jak pan ocenia działania związku?

Spożycie wołowiny w Polsce jest znikome. Przyczyniły się do tego m.in. czynniki ekonomiczne, a także mała wiedza na temat tego rodzaju mięsa. Uważam, że działania informacyjne mające uświadomić rodakom walory wołowiny są jak najbardziej słuszne. Trzeba obalić stereotypy i pokazać, że można ją łatwo przyrządzić, że jest zdrowa. Jeśli konsument będzie wiedział, że dostaje dobrą jakość, to będzie skłonny za nią zapłacić. Jednak za działaniami promocyjnymi powinna iść dostępność tego mięsa. Musi być w sklepach, by klient, którego skusi reklama, mógł bez trudu kupić i spróbować dobrej jakości wołowiny.

Czy można już mówić o efektach kampanii informacyjnych?

Jest jeszcze za wcześnie, by mówić o jakichkolwiek pozytywnych skutkach tego typu projektów dotyczących mięsa wołowego. Tak naprawdę dopiero w tym roku rozpoczęły się te największe. Myślę, że po ich zakończeniu wzrośnie spożycie wołowiny. Dla przykładu powiem, jak było niedługo przed tym, że przeciętne polskie mięso. Jeszcze dwa lata temu popyt na nią był znikomy. Większość produkcji była wysyłana do Niemiec. Jesienią zeszłego roku rozpoczęły się akcje promocyjne, dzięki którym gęś zaczęła się pojawiać na polskich stołach. Oficjalnych danych jeszcze nie mamy, ale sami produ-

cenci już wykazują, że wzrasta zapotrzebowanie na mięso gęsie w Polsce. Jeśli chodzi o wołowinę, to nie spodziewam się, że w ciągu roku osiągniemy spektakularny sukces i że diametralnie wzrośnie spożycie. Ale w perspektywie najbliższych lat jest to do zrobienia. Korzyści dostrzegą nie tylko producenci, ale i klienci, którzy, świadomi walorów wołowiny, będą mieli większą różnorodność produktów.

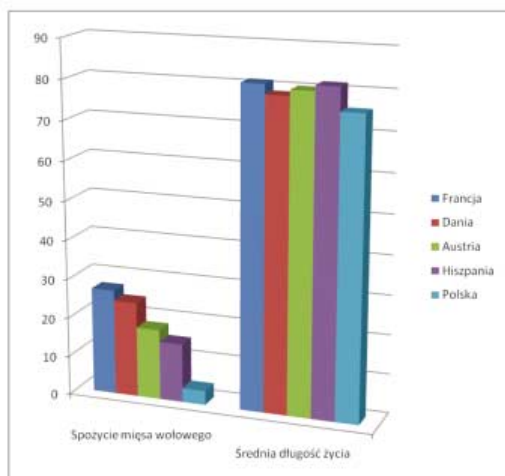
Czy organizacje branżowe są chętne, by promować wołowinę?

Można powiedzieć, że każda organizacja, która przestała hodować bydła lub przetwórców mięsa wołowego, podejmuje działania promocyjne. Ich zakres zależy od celów danej organizacji, a w zasadzie bezpośrednich interesów jej członków. Dlatego też wśród projektów finansowanych z Funduszu Promocji Mięsa Wołowego są działania prowadzone poza terytorium Unii Europejskiej, gdzie poprzez udział w targach żywnościowych oraz wielu imprezach targowych nawiązywane są kontakty biznesowe umożliwiające wzrost sprzedaży pochodzącej z Polski wołowiny w tychże krajach. Przykładem tego rodzaju projektu jest kampania „Europejski stół – tradycja, nowoczesność, jakość”, gdzie z dofinansowaniem pochodzącym z trzech różnych źródeł – z Unii Europejskiej, budżetu Polski oraz funduszy Promocji Mięsa Wołowego i Wieprzowego – prowadzone są działania promocyjne. Podobny cel mają działania realizowane na rynku krajów Unii Europejskiej, zwłaszcza Niemiec, gdzie poprzez udział np. w targach Grüne Woche polskie mięso wołowe i przetwory z niego uzyskane są promowane wśród odbiorców niemieckich. Z drugiej strony beneficjenci funduszu promocji dostrzegają również konieczność pracy nad dostosowaniem mięsa wołowego do oczekiwań odbiorców, a temu służą szkolenia dla hodowców również finansowane ze środków funduszu promocji. Należy pamiętać, że fundusz ten jest skromny. Jego wartość jest uzależniona od wielkości rynku, ponieważ wpłaty są naliczane od wartości sprzedanego mięsa. Beneficjenci każdego roku mają do dyspozycji około 3 mln złotych. Dla przykładu Fundusz Promocji Mięsa Drobiowego, ze względu na wielkość rynku, dysponuje środkami na poziomie 6 - 7 mln zł, dlatego też zachęcam producentów do ubiegania się o środki unijne.

—rozmawiała a. u.

od chorób

...k, główny lekarz weterynarii



♦ Roczne spożycie mięsa wołowego w kg na głowę mieszkańca oraz przeciętna długość życia, dane z 2009 r.

badanie przed ubojem zwierzęcia, by sprawdzić, czy nie wykazuje ono objawów chorób niebezpiecznych dla człowieka lub zwierząt oraz czy zwierzę było transportowane w odpowiednich warunkach. Po zakończeniu procesu ubojowego podczas badania po uboju lekarz ocenia przydatność mięsa do spożycia przez ludzi. W przypadku braku zastrzeżeń nanosi znak jakości zdrowotnej stwierdzający, że mięso nadaje się do spożycia. W przypadku mięsa wołowe-

godnie z prawodawstwem UE, konieczne jest także zamieszczenie na etykiecie informacji o państwie urodzenia, hodowli i uboju zwierzęcia oraz numeru identyfikacyjnego rzeźni i zakładu identyfikacyjnego stanowiącego powiązanie pomiędzy mięsem a zwierzęciem lub grupą zwierząt.

Czy podczas kontroli inspektorzy wykrywają nieprawidłowości?

Na rynku polskim mogą działać tylko zakłady ubojowe

skontrolowane i zatwierdzone przez powiatowego lekarza weterynarii. W rzeźniach zapewniony jest stały nadzór weterynaryjny sprawowany przez urzędowych lekarzy weterynarii. Jednak czasem wykrywane są uchybienia. W przypadku gdy są nieznaczne i nie rzutują na bezpieczeństwo wytwarzanej żywności, przedsiębiorca jest zobowiązany do ich usunięcia w określonym terminie. W przypadku większej ich wagi wstrzymana jest produkcja zakładu, a produkty wprowadzone do obrotu są wycofywane i niszczone. Jeżeli powiatowy lekarz weterynarii stwierdza poważne uchybienia lub jest zmuszony wielokrotnie wstrzymać produkcję w zakładzie, wówczas zamyka się takie firmy.

Czy bydło często choruje?

Większość groźnych chorób zakaźnych bydła, np. pęcherzykowe zapalenie jamy ustnej albo choroba niebieskiego języka, nigdy u nas nie występowała. W przypadku niektórych chorób od ostatnich stwierdzonych ognisk upłynęło wiele lat, np. księgowo (ostatnie ognisko w 1921 r.) lub pryszczycy (ostatnio w 1971 r.). Inne choroby bydła, takie jak gruźlica i brucelozę, zostały prawie

całkowicie wyeliminowane, a Polska została uznana przez Komisję Europejską za kraj oficjalnie wolny od tych chorób. IW prowadzi także zwalczanie enzoptycznej biaczkacji bydła – obecnie do uwolnienia pozostały 64 powiaty.

A choroba wściekłych krów? Czy powinniśmy się jej obawiać?

Gąbczasta encefalopatia bydła (Bovine Spongiform Encephalopathy – BSE) jest przewlekłą chorobą zakaźną bydła, w przebiegu której dochodzi do zmian w mózgu zwierzęcia i pojawienia się objawów ze strony układu nerwowego. Objawia się m.in. zmianami w zachowaniu, zwierzęta stają się nadpobudliwe, nadmiernie reagują na bodźce, drżą im mięśnie, mają nienaturalną postawę i zaburzenia ruchowe. Chorobę może wywołać podawanie pasz z dodatkiem mączek mięsno-kostnych zawierających czynnik zakaźny – białko prionowe. Dotychczas w Polsce zdiagnozowano 70 przypadków BSE u bydła, jednak zauważalny jest wyraźny trend malejący: w 2008 r. zanotowano pięć przypadków, w 2009 r. – cztery, w 2010 r. – dwa, natomiast w 2011 r. nie stwierdzono BSE u bydła w Polsce. Każda sztuka bydła w Polsce poddana ubojowi i przeznaczona do konsumpcji po osiągnięciu odpowiedniego wieku podlega obowiązkowemu badaniu w kierunku BSE. Żadna tusza nie może opuścić rzeźni przed uzyskaniem wyniku badania. W przypadku stwierdzenia wyniku dodatniego, takie mięso jest od razu niszczone.

—rozmawiała a. u.

Mało krów ras mięsnych

ROZMOWA | prof. Henryk Grodzki, kierownik Katedry Szczegółowej Hodowli Zwierząt, Zakład Hodowli Bydła ze Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego



MATERIAŁ PRASOWY

Produkujemy najmniej wołowiny i najmniej jej zjadamy. Jakże są szanse, byśmy kiedyś znaleźli się choćby w dziesiątce największych producentów?

HENRYK GRODZKI: Jeśli wzrośnie zapotrzebowanie na mięso wołowe w Polsce, będziemy mogli go znacznie więcej produkować. Stać nas na to, gdyż już 20 lat temu przy mniejszych plonach roślin produkowaliśmy 750 ton wołowiny rocznie. Aktualnie, przy niskiej konsumpcji krajowej, skalę produkcji wołowiny w dominującym stopniu określa eksport. W ostatnich latach produkcja wołowiny w Polsce utrzymuje się na poziomie ok. 400 tys. ton rocznie. To bardzo mało. Największymi światowymi producentami tego mięsa są Stany Zjednoczone (12 mln ton) i Ameryka Południowa, w tym Brazylia (ponad 7 mln ton), Argentyna (ponad 3 mln ton), Francja (1,5 mln ton), Wielka Brytania czy Hiszpania (ok. 700 tys. ton). Nawet w znacznie mniejszej od naszego kraju Irlandii produkuje się ponad 550 tys. ton. Średnie spożycie wołowiny w krajach europejskich wynosi około 20 kg na osobę rocznie. Najwyższe jest we Francji (ponad 25 kg), we Wło-

szach 24 kg, w Irlandii i Słowenii 20 kg, w Czechach 10 kg. Spożycie wołowiny w Polsce wynosi zaledwie 3 kg na osobę rocznie.

W latach 80. u nas zjadano jej znacznie więcej niż teraz.

Tak, wówczas spożycie wynosiło 16 kg na osobę rocznie. W tamtych latach było to mięso łatwiej dostępne i tańsze niż wieprzowina i mięso drobiowe. Spożycie wołowiny od tamtego okresu zamiast wzrastać, gwałtownie zmalało. Przyczyną tego to wysoka cena, brak tradycji w konsumpcji wołowiny, zmienność jej jakości, mała wiedza konsumentów odnośnie do walorów zdrowotnych i właściwości odżywczych. A jest ich sporo. Wołowina jest mięsem kulinarnym, czyli nadaje się do bezpośredniego spożycia bez przetworzenia. Zawiera ok. 22 proc. białka, dużo kwasów wielonienasyconych, aminokwasów egzogennych, co sprawia, że przyswajalność białka jest bardzo wysoka i wynosi około 75 proc. Tak więc zjadając stek z wołowiny zawierający 40 g białka, przyswajamy go aż 30 g. Dużą zaletą wołowiny jest wysoka zawartość żelaza, fosforu, cynku, witamin z grupy B, w tym B12 niewystępującej w produktach roślinnych. Znaczna jest zawartość sprężonego kwasu linolowego o działaniu przeciwnowotworowym. Kwas występuje tylko w produktach pochodzących od przeżuwaczy.

Jakie warunki powinny być spełnione, by uzyskać wołowinę dobrej jakości?

Panuje powszechne przekonanie, że dobra wołowina pochodzi tylko od bydła ras mięsnych. Oczywiście rasy mięsne dostarczają niewątpliwie lepszego surowca niż mleczne, ale to nie znaczy, że od ras mlecznych wołowina jest zła. Na jakość mięsa, obok rasy, ma wpływ wiele czynników, m.in. żywienie, wiek zwierząt, postępowanie przedubojowe oraz dojrzewanie mięsa. Dobra wołowina pochodzi od opasów młodych, dobrze utuczonych. Bardzo dobrą przydatność do opasu i produkcji doskonałej jakości wołowiny wykazują mieszańce pochodzące od krów mlecznych zacielenych buhajami ras mięsnych (krzyżowanie towarowe). W Polsce uzyskuje się rocznie około 400 tysięcy takich mieszańców. Niestety cieleta i opasy są wysyłane na eksport. Żeby mięso było dobrej jakości, trzeba przestrzegać poubojowego procesu technologicznego. W przypadku wołowiny jest on bardziej złożony w porównaniu z mięsem pochodzącym od innych gatunków zwierząt. Uzyskaniu smacznego i kruchego mięsa sprzyja proces jego dojrzewania, najlepiej w tuszach w temperaturze około +3 st. C przez siedem - dziesięć dni. Jest to kosztowny proces i rzadko który kraj, tym bardziej Polska, może sobie pozwolić na tak długie dojrzewanie mięsa w całych tuszach. Zwykle dojrzewaniu poddane są najcenniejsze wyręby w opakowaniach vacuum, co jest tańsze, ale mniej skuteczne. W naszym kraju tusze zwykle

chłodzone są przez jedną dobę, a następnie rozbierane na wyręby i kierowane do sprzedaży. W związku z czym mięso nie jest tak kruche i smaczne.

W jakich warunkach odbywa się u nas produkcja wołowiny?

Warunki produkcyjne są u nas zbliżone do tych panujących w krajach europejskich. Cieleta ras mięsnych są odłączane od krów po sześciu - dziewięciu miesiącach, a następnie sprzedawane lub opasane. Z kolei cieleta (głównie buhajki) ras mlecznych są opasane od około czwartego miesiąca życia. Podstawą żywienia jednych i drugich w Polsce, jak i innych krajach Europy są kiszzonka z kukurydzy, sianokiszzonka i pasze treściwe. Inne są jedynie proporcje tych pasz. We Włoszech dominują pasze treściwe, we Francji, a zwłaszcza Irlandii, podobnie jak w Polsce, większy

rów smakowych i barwy mięsa. Jaki uzyskujemy produkt - zależy od tego, jakie zwierzęta i w jakich warunkach opasamy. Na całym świecie produkcja wołowiny opiera się na rasach mlecznych predysponowanych do produkcji mleka, rasach mięsnych predysponowanych tylko do produkcji wołowiny (produkują mleko, ale nie są dojone) i mieszańcach pochodzących od krów mlecznych zacielenych buhajami mięsnymi. W Polsce te trzy grupy istnieją, ale w zupełnie odwrotnej proporcji niż w wielu innych krajach. Mamy 2 mln 550 tys. krów mlecznych i zaledwie 25 tys. krów ras mięsnych. Francja posiada 4 mln krów mięsnych i 3,9 mln mlecznych, Hiszpania prawie 2 mln krów mięsnych i tylko milion mlecznych. U nas tak mała populacja ras mięsnych powoduje, że wołowina najlepszej jakości w minimalnym stopniu

Jakie są perspektywy rozwoju hodowli bydła mlecznego i mięsnego w Polsce i ich udział w gospodarce żywnościowej?

Produkcja mleka w Polsce jest duża i wynosi 12,4 mln ton. Wprowadzona w 1998 roku nowa, rygorystyczna norma jakości mleka spowodowała radykalną jego poprawę. To, co zachodni hodowcy osiągnęli w ciągu dziesięcioleci, nasi hodowcy dokonali w ciągu kilku lat. Obecnie nasze produkty mleczne kupuje wiele krajów świata, w tym tak wymagające jak Francja czy Niemcy. Rocznie eksportujemy dużo produktów mleczarskich w ekwiwalencie 2,1 mln ton mleka o wartości 800 mln euro. Jeśli chodzi o wołowinę, eksportujemy jej aż 320 tys. ton, o wartości 900 mln euro. Perspektywy rozwoju produkcji wołowiny zależą od wzrostu jej spożycia, utrzymania możliwości eksportu i większej opłacalności. Możliwości eksportu są mało stabilne. Na szczęście w UE występuje deficyt wołowiny w ilości około pół miliona ton rocznie. Na wypełnienie tej luki czekają potencjaliści produkcji wołowiny z Ameryki Południowej i innych rejonów. Trzeba mieć nadzieję, że polityka celna Unii ograniczy im dostęp do swojego rynku. Bardziej stabilną sytuację mamy na rynku mleka. Hodowcy mają zapewniony zbył, a produkcja jest bardziej opłacalna, ale ta sytuacja może ulec zmianie po zniesieniu kwot mlecznych w 2015 roku.

Co należy zrobić, aby nastąpiło zwiększenie spożycia wołowiny?

Konieczna jest przemysłowa akcja reklamowa i promocyjna. Pierwsze kroki w tym kierunku zostały poczynione przez Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego i inne organizacje. W wybranych centrach handlowych, sklepach firmowych zakładów mięsnych powinny być wydzielone dobrze widoczne stoiska z wołowiną kulinarną, do poszczególnych wyrębów należałoby dołożyć przepis kulinarny. Na Zachodzie Europy jest to robione od dawna. Tym działaniom musi towarzyszyć bardzo dobra jakość produkowanej wołowiny pochodzącej od młodych opasów.

—rozmawiała a. u.

Cecha	Krowa mleczna	Krowa mięsna
1. Główny kierunek użytkowania	pozyskiwanie mleka, mięso jest produktem ubocznym	pozyskiwanie mięsa
2. Jakość mięsa	dobra	doskonała
3. Przeciętna wydajność mleczna	5 - 10 tys. kg	2 - 3 tys. kg
4. Sposób pozyskiwania mleka	mechaniczny lub ręczny	wyłącznie ssanie cielecia
5. Czas przebywania cielecia z matką po porodzie	kilka dni	do 8 miesięcy
6. Główne sposoby utrzymania	na uwierz i w oborach wolnostanowiskowych	od wiosny do jesieni żywienie pastwiskowe, zimą w oparciu o siano i kiszzonki
7. Główny sposób żywienia	przeważnie catoroczne żywienie kiszzonkami i sianem	wiosny do jesieni żywienia pastwiskowe, zimą w oparciu o zasadniczych kiszonki i siano
8. Przeciętna długość użytkowania	5 - 6 lat	8 - 10 lat

jest udział pasz objętościowych, a mniejszy paszy treściwej. Na jakość mięsa wpływ ma także transport do ubojni oraz odpoczynek zwierząt przed ubojem. W tym czasie należy ograniczyć do minimum czynniki stresogenne (długi transport, duże ściętnienie zwierząt, ich bicie przy załadunku i rozładunku) powodujące pogorszenie walo-

trafia na nasze stoły. Warto wiedzieć, że u nas hodowla bydła mięsnego zaczęła się 20 lat temu, zaś w innych krajach trwa od setek lat. Skoro mamy tak niskie spożycie, nie ma dla kogo produkować. Niski popyt sprawia, że opłacalność produkcji dla hodowców jest bardzo mała. To powoduje, że populacja bydła mięsnego jest u nas niewielka.

Rumsztyk z rusztu – rozkosz smaku i zapachu



MATERIAŁ PRASOWY

Rumsztyk to mięso z części krzyżowej zwanej rostbefem, sąsiadującej z poledwicą, smakuje jak i kulinarnie rostbef przypomina poledwicę a jest od niej o połowę tańszy. Szlachetny w smaku, łatwy w przygotowaniu, zdrowy i pożywny.

Składniki

Rostbef: grube plastry, 2-3 cm, rumsztyk nie wymaga robienia, bez błon (ok. 150 - 200 g)
Masło, posiekane zioła świeże lub gotowe typu prowansalskiego, czosnek, sól, pieprz, gałeczka estragonu

Warzywa: młode ziemniaki, marchewki, kalafior, szparagi

Przygotowanie

Mięso posmarować bejcą z oliwy z rozartym czosnkiem, obsypać pieprzem. Na dobrze rozpalony grill ułożyć mięso. Po 2-3 min obrócić. Sprawdzać, czy mięso ugina się pod naciskiem i czy wycieka z niego sos. Idealny stek powinien być po przekrojeniu różowy. Czas smażenia dostosowujemy do naszych upodobań, może być bardziej lub mniej krwisty. Do obracania używajmy

łopatkę, aby nie przebić powłok mięsa i nie stracić sosu.

Masło ziołowe: wymieszać z ziołami i czosnkiem, uformować wałeczki, zawinąć w folię i schłodzić w lodówce. Po rozwinęciu pokroić w plasterki i układać na rumsztykach.

Rumsztyk podajemy z plasterkami masła ziołowego, ułożonymi na wierzchu mięsa, plasterkami cytryny oraz młodymi warzywami - (na ciepło) albo z sałatkami i sosami (na zimno).

Sfinansowano ze środków Funduszu Promocji Mięsa Wołowego.



MATERIAŁ PRASOWY