

Polish Food

Jagnięcina podhalańska z unijnym oznaczeniem

Jagnięcina podhalańska
with the EU designation

Mleczny potentat
Dairy leader

Pandemia nie zahamowała
naszego eksportu

The pandemic did not stop our export



**POLSKA OFERTA
EKSPORTOWA
PRODUKTÓW
ROLNO-SPOŻYWCZYCH**
**POLISH EXPORT OFFER
IN AGRI-FOOD
PRODUCTS**

Polska jest jednym z największych producentów i eksporterów produktów rolno-spożywczych w Unii Europejskiej. Wielokrotnie polscy eksporterzy udowodnili, że są w stanie sprostać najwyższym wymaganiom, stawianym przez swoich partnerów handlowych, w tym uczciwej i konkurencyjnej cenie.

W celu zapoznania się z polską branżą rolno-żywnościową i nawiązania dobrych i trwałych relacji handlowych z partnerami z Polski, prosimy o skorzystanie z zamieszczonych na stronie <https://www.gov.pl/web/agriculture/polish-export-offer-in-agri-food-products> linków do polskich organizacji, skupiających producentów rolnych, przetwórców i handlowców, które obejmują całą gamę produktów rolnych od zbóż i owoców i warzyw,

Poland is one of the major producers and exporters of agri-food products in the European Union. Polish exporters have repeatedly proved that they are able to meet the highest requirements of their trade partners including both quality and the fair and competitive prices.

To assist you in learning more about the Polish agri-food sector and establishing good and lasting trade relationship with Polish partners, please use the links to Polish sectoral organizations of agricultural producers, processors and traders, which cover the entire range of agricultural products from cereals and fruit and vegetables, through dairy, meat and eggs, to processed products posted at <https://www.gov.pl/web/agriculture/polish-export-offer-in-agri-food-products>.

Grzegorz Puda
Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Minister of Agriculture
and Rural Development



ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: MARCIN KOPRON

Szanowni Państwo!

Spółdzielnie rolnicze w wielu krajach, szczególnie „starej UE”, są bardzo ważną formą nie tylko gospodarki rolnej, ale także przetwórstwa rolno-spożywczego. Podobnie jak gospodarstwa rolne, spółdzielnie rolnicze doskonale wpisują się nie tylko w cele unijnego rolnictwa, takie jak: zwiększenie wydajności

Ladies and Gentlemen!

In many countries, particularly of the “old EU”, agricultural cooperatives are an important form not only of the agricultural economy but also of agri-food processing. Just like farms, agricultural cooperatives perfectly go not only with the objectives of EU agriculture such as: enhancing the labour

Spółdzielnie rolnicze mają bogatą historię, jednak do ich rozwoju konieczna jest ugruntowana pozycja w systemie prawnym.

Agricultural cooperatives have a rich history but what is needed for their development is the well-established position in the legal system.

pracy i środków produkcji, zapewnienie utrzymania ich samych oraz rolniczego środowiska produkcyjnego dla przyszłych pokoleń, stabilizacja rynku żywności, a także zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego i cenowego.

Spółdzielnie rolnicze mogą być również doskonałym sposobem realizacji wielu celów rozwojowych terenów wiejskich, jak polityka społeczna, zatrudnienie, czy szeroko rozumiany rozwój regionalny obszarów wiejskich. Doskonale łączą w sobie cele nie tylko wskazane w art. 39, ale również te wskazane w art. 174 TFEU.

Wiele terenów na obszarach wiejskich znajduje się poniżej granicy populacyjnej, czyli nie jest już możliwy ich rozwój. Najczęstszą przyczyną tego stanu rzeczy to brak pracy. Przykładem mogą tu być tereny po byłych PGR-ach. Wielkoobszarowe rolnictwo było połączone najczęściej z lokalnym przetwórstwem, po którego upadku rozpoczął się proces wyludniania. Konieczny jest więc powrót lokalnego przetwórstwa na te tereny, a jednym ze sposobów, który skutecznie mógłby się do tego przyczynić, jest spółdzielczość rolnicza, gwarantująca trwałość i podmiotowość gospodarstw rodzinnych.

Spółdzielnie rolnicze mają bogatą historię, jednak do ich rozwoju konieczna jest ugruntowana pozycja w systemie prawnym. Mają one zresztać gospodarstwa rodzinne, które dzięki temu

productivity and inputs, ensuring maintenance for cooperatives themselves and for the agricultural production environment for future generations, stabilisation of the food market as well as ensuring the food and price security.

Agricultural cooperatives may be also an excellent method to achieve many development objectives of rural areas, such as the social policy, employment or widely understood regional development of rural areas. They ideally combine not only the objectives indicated in Article 39 but also those indicated in Article 174 of the TFEU.

Many areas in rural areas are below the population limit, i.e. their development is not possible any longer. The most frequent reason for this situation is the lack of employment opportunities. An example here may be areas of former state-owned farms (so-called PGR). Large-scale agriculture was most often combined with local processing after the collapse of which the process of depopulation has been started. So, local processing must return to these areas and one of methods which could contribute to it effectively is the agricultural cooperative movement which ensures the stability and identity of family farms.

Agricultural cooperatives have a rich history but what is needed for their development is the well-established position

uzyskają znacznie większe możliwości rozwojowe i dzięki temu, że na rynku będą widoczne jako znacznie większe podmioty gospodarowania (nie gospodarcze), będą w stanie pozyskiwać lokalny rynek. Polski rynek żywności wart jest ok. 300 mld zł.

Problematyka spółdzielczości rolniczej jest bardzo różnie usytuowana w systemach prawnych poszczególnych krajów. We Francji spółdzielnie rolnicze działają na podstawie Kodeksu rolniczego, a członkami francuskich spółdzielni rolniczych mogą być tylko producenci rolni prowadzący produkcję w danym regionie. W Austrii, Finlandii czy Niemczech, podobnie jak w Polsce, spółdzielczość rolnicza funkcjonuje na podstawie ustawy o spółdzielniach, a w Danii na podstawie Aktu o Przedsiębiorstwach Handlowych.

Zgodnie z art. 23 Konstytucji RP z 1997 r., podstawą ustroju rolnego państwa polskiego jest gospodarstwo rodzinne. W polskim prawie dotychczas nie ma regulacji, która wspierałaby gospodarstwa rodzinne, czy prawa członków rodziny rolników pracujących w takich gospodarstwach rodzinnych, a to przecież jednostki życia gospodarczego o długim, wielopokoleniowym okresie trwania, co jest ich największym atutem. Zmieni to odpowiednia ustawa o rodzinnych gospodarstwach rolnych, która obecnie jest opracowywana. Dotychczasowe rozwiązania stanowiące, że spółdzielnia rolników jest dobrowolnym zrzeczeniem osób fizycznych lub prawnych, stawia spółdzielczość obok gospodarstw rodzinnych i czasami sprawia, że gospodarstwa rodzinne stają się jeszcze mniej upodmiotowione.

in the legal system. They are to bring together family farms which, thanks to it, will have much greater development opportunities and through the fact of being visible in the market as much larger economic (not business) entities will be able to conquer the local market. The value of the Polish food market is about PLN 300 billion.

The position of the issue of the agricultural cooperative movement in legal systems of the individual countries is very diversified. In France, agricultural cooperatives operate pursuant to the Agricultural Code and members of French agricultural cooperatives may only be agricultural producers conducting production activities in a region concerned. In Austria, Finland or Germany, just like in Poland, the agricultural cooperative movement operates pursuant to the Act on cooperatives and in Denmark – pursuant to the Act on Trade Companies.

Pursuant to Article 23 of the Constitution of the Republic of Poland of 1997, the basis of the agricultural system of the State shall be the family farm. To date, there has been no regulation in the Polish legal system which would support family farms or rights of member of farmer families working on such family farms though they are units of economic life with the long, multi-generational existence which is their greatest asset. This will be changed by an adequate act on family farms which is currently being developed. The existing solutions stipulating that a farmers' cooperative is a voluntary association of natural or legal

To gospodarstwa rodzinne muszą być beneficjentem korzyści gospodarczo-ekonomicznych, jakie przynosi spółdzielcze stowarzyszenie gospodarstw.

It is family farms which must be beneficiaries of economic benefits brought by cooperative association of farms.

Tymczasem spółdzielnie powinny wspierać rolników w rozwijaniu gospodarstw rodzinnych, a rozwój gospodarstw i spółdzielni winien być zrównoważony tak, aby spółdzielnie mogły zachować formę pomocniczą dla gospodarstw rodzinnych. To gospodarstwa rodzinne muszą być beneficjentem korzyści gospodarczo-ekonomicznych, jakie przynosi spółdzielcze stowarzyszenie gospodarstw.

Prawo dla takich spółdzielni musi uwzględniać podstawowe cechy gospodarstw rodzinnych, takich jak kapitał zrównoważony z zasobami pracy, połączenie produkcji roślinnej i zwierzęcej, ograniczenie konsumpcji na rzecz rozwoju rolniczej przestrzeni produkcyjnej dla przyszłych pokoleń, a także równoważne krótkoterminowe, jak i długoterminowe efekty.

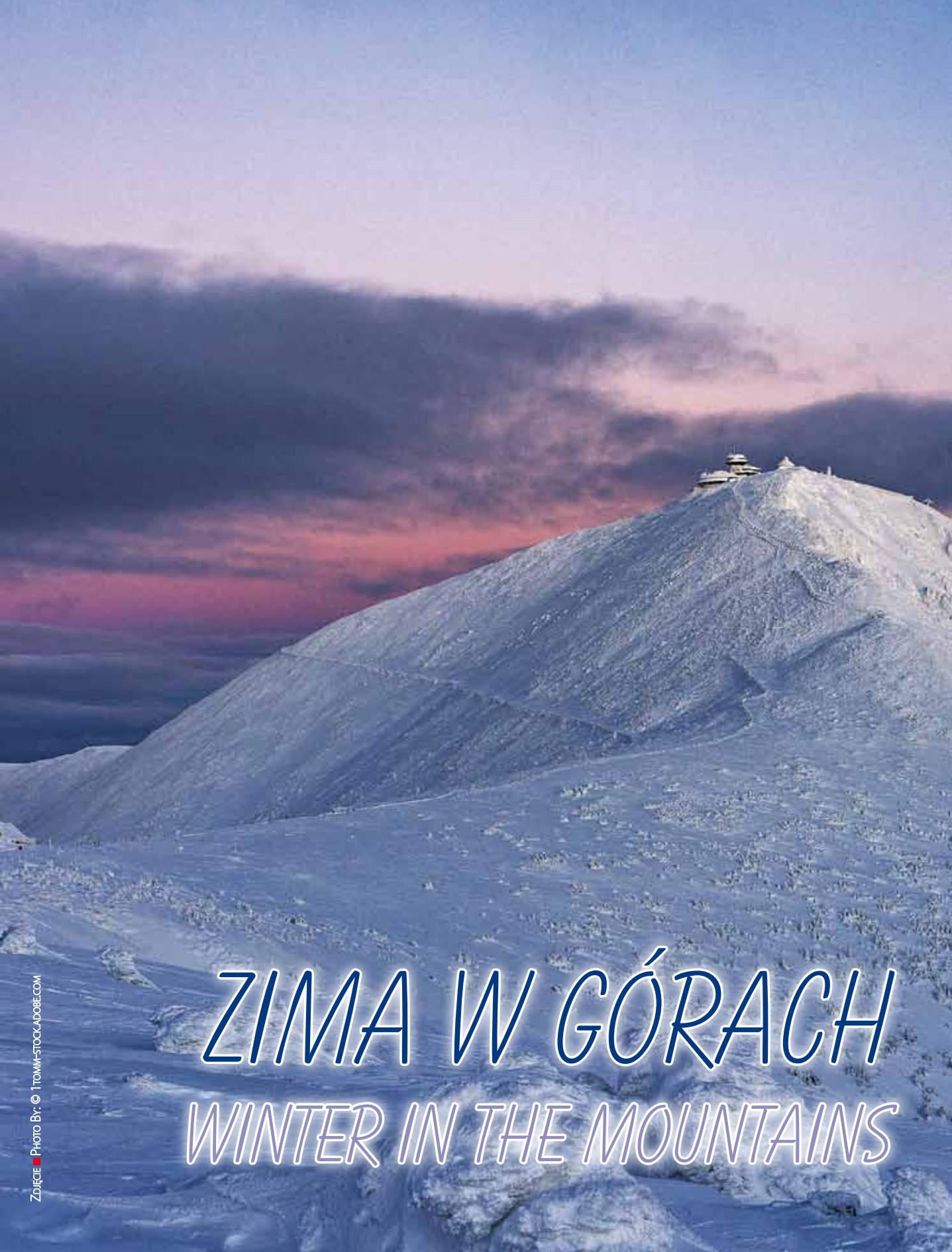
Podsumowując, w każdej formie działalności rolnej to rolnicy i rodzinne gospodarstwa rolne – w miarę jak konsumenci oczekują bardziej przetworzonej żywności, gdyż coraz rzadziej przyrządza się posiłki w domu z surowców rolnych, a coraz częściej sięga po produkty żywnościowe, które są przygotowane do szybkiego przyrządzenia – powinni mieć swój coraz większy udział w wartości rynku spożywczego.

persons, line up the cooperative movement with family farms and sometimes make family farms even less empowered.

Yet, cooperatives should support farmers in developing family farms, and the development of farms and cooperatives should be sustainable so that cooperatives could maintain their auxiliary function in relation to family farms. It is family farms which must be beneficiaries of economic benefits brought by cooperative association of farms.

The law for such cooperatives must consider the basic features of family farms, such as capital equal to labour resources, combination of the crop and livestock production, reducing consumption to the benefit of developing the agricultural production area for future generations as well as equal effects, both short- and long-term.

Summing up, in each form of activity it is farmers and family farms – as consumers expect more processed food because meals are less and less often prepared at home using agricultural raw materials and people more and more often choose fast food products – that should have a growing share in the value of the food market.



ZIMA W GÓRACH
WINTER IN THE MOUNTAINS



6



42



12



52



59



54



25

1 List od Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
Note from Minister of Agriculture and Rural Development

6 Polska Wigilia
Polish Christmas Eve

12 Jagnięcina podhalańska z unijnym oznaczeniem
Jagnięcina podhalańska with the EU designation

14 Zdrowe mięso z Podhala
Healthy meat from Podhale

16 Jagnięcina – smak, zdrowie, tradycja
Lamb – taste, health, tradition

18 Trufła wśród mięs
Truffle among meats

22 Polska może wiele zyskać w nowej WPR
Poland may gain a lot in the new CAP

25 Kuchnia łączy pokolenia
Cuisine unites generations

Polish Food Istnieje od 1994 r./Founded in 1994, Nr 5/2020-2021 (95)

Kwartalnik ARIMR wydawany wspólnie z MRiRW. Ukazuje się w języku polskim i angielskim. **Redakcja:** Małgorzata Książczyk (redaktor naczelna), Ewa Jaroszewicz, Mariola Marczak. **Współpraca:** Alicja Daniluk-Jankowska. **Tłumaczenie:** Summa Linguae S.A. **Zdjęcie I str. okładki:** © gkrphoto-stock.adobe.com, **II str. okładki:** MRiRW, © Maria Zemgaliete-stock.adobe.com, © petrrogoskov-stock.adobe.com, © beats-stock.adobe.com, **III str. okładki:** © arun-stock.adobe.com, **IV str. okładki:** © Roman Babakin-stock.adobe.com, © famveldman-stock.adobe.com, © panoramka-stock.adobe.com, © Halfpoint-stock.adobe.com, © nataba-stock.adobe.com, © svetlanaz-stock.adobe.com. **Nadzór:** Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. **Adres:** Redakcja Polish Food, ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa, Poland. Tel.: (+4822 6231175). Subskrypcja bezpłatna. <https://www.gov.pl/web/rolnictwo/polish-food>, <https://www.arimr.gov.pl/dla-beneficjenta/biblioteka/polish-food.html>. Druk, oprawa i skład: Zakłady Graficzne Taurus Roszkowscy Sp. z o.o., www.drukarniataurus.pl. Oddano do druku: grudzień 2020. Nakład: 6000 szt.



29



18



45



16



32

29 Na stół prosto od gospodarza

Straight from farm to fork

32 Mleczny potentat

Dairy leader

39 Pandemia nie zahamowała naszego eksportu

The pandemic did not stop our export

42 Polski prezydent z wizytą w IFAD

Polish President visiting the IFAD

45 Polskie góry – warto tu przyjechać

Polish mountains – it is worth coming here

52 Sukces arabskich koni polskiej hodowli

Success of Arabian horses from the Polish stud

54 Pod kontrolą

Under control

56 Paszportyzacja polskiej żywności

Polish food passporting

59 EUFORIA najpopularniejsza odmiana pszenicy ozimej w Polsce

EUFORIA the most popular variety of winter wheat in Poland



Polska Wigilia

Polish Christmas Eve

Czym jest drzewo bez korzeni? Czym jest naród bez tradycji? Chcemy wiedzieć skąd pochodzimy, po co jesteśmy i dokąd zmierzamy. To, kim jesteśmy, zaczyna się już od narodzin. Zwyczaje i tradycja przekazywane są przez rodziców i dziadków. Każdy z nas z nostalgią wspomina też smaki dzieciństwa. To, że z czasem uczymy się i poznajemy nowe smaki, to te z domu rodzinnego przypominają się zwłaszcza w takich chwilach, jak Wigilia Świąt Bożego Narodzenia. Polska Wigilia jest szczególna. Ponad sto dwadzieścia lat życia pod zaborami wpłynęło na wyjątkowość tej jedynej w całym roku wieczerzy.

Atmosfera tego dnia, czas wyciszenia i pojednania, jest niepowtarzalna. Wyjątkowe są również dania, podawane podczas kolacji. Po tradycyjnym przełamaniu się opłatkiem, który leży na pięknym obrusie, pod którym

What is a tree without its roots? What is a nation without its traditions? We want to know where we come from, what we are for and where we are going. Who we are, begins as early as on the day of our birth. Customs, traditions are passed down by our parents and grandparents. Each of us recalls the flavours of childhood with a touch of tenderness. Over time, we learn and become familiar with new flavours, but those we know from our family home come to our mind especially in such moments like Christmas Eve. Polish Christmas Eve is special. More than one hundred and twenty years of life under the partitions have shaped the unique nature of this one and only supper of this kind in the year.

The atmosphere of this day, the time to calm down and reconcile, is unique. Unique are also the dishes served during this supper. After traditional sharing of a Christmas wafer placed on a beautiful tablecloth with symbolic hay underneath, in memory of the Bethlehem stable, a culinary feast begins.





znajduje się symboliczne sianko na pamiątkę Betlejemskiej stajenki, rozpoczyna się kulinarna uczta.

Współczesny sposób spędzania Wigilii pojawił się w Polsce w wieku XVII, a w następnym bardzo się rozpowszechnił. Różne, do dziś pozostały zwyczaje i dania w zależności od regionu kraju. Wszędzie jednak przestrzegano ilości potraw – w jednych regionach parzyście, a w innych nieparzyście. W rodzinach chłopskich było to siedem potraw, jak ilość dni w tygodniu. W domach szlacheckich było ich dziewięć, jak dziewięć chórów anielskich. W domach najbogatszych, w domach magnackich podawano jedenaście. W innych regionach Polskich potraw było sześć lub dwanaście. Niezależnie od ich ilości miały one jedną, wspólną cechę – wszystkie były daniami postnymi.

Zabory wpłynęły też na rodzaj dań.

Na zachodzie w Wielkopolsce i na Śląsku jako pierwsza podawana była polewa migdałowa lub rybna. Natomiast na wschodzie kraju i w Małopolsce królował barszcz lub zupa grzybowa. Kolejnymi daniami był groch, kapusta, kluski i różnego rodzaju kasze.

Tego dnia zawsze używany był mak. Robiono z niego żupę, dodawany był do klusek i kasz. Jednak największą sławę zdobyła kutia – wymieszane ze sobą obłuskane ziarna pszenicy, mak i miód. Później zaczęto do nich dodawać bakalie. Współczesne dania wigilijne nawiązują do tych tradycji. Z zup dominują: postny barszcz czerwony z uszkami, zupa grzybowa lub zupa rybna. W ten wyjątkowy wieczór na stole królują przede wszystkim ryby. Wciąż popularnym daniem, niezmiennie cieszącym się uznaniem, jest karp. Każda rodzina ma swój przepis na to danie. Bywa karp smażony na gorącym oleju. To pojedyncze kawałki ryby posolone i posypane pieprzem,



PO TRADYCYJNYM PRZEŁAMANIU SIĘ OPLATKIEM, ROZPOCZYNAMY KULINARNĄ UCZTĘ ■ AFTER TRADITIONAL SHARING OF A CHRISTMAS WAFFER A CULINARY FEAST BEGINS

The modern way of spending Christmas Eve appeared in Poland in the 17th century and became very popular in the following century. Customs and dishes have remained varied to this day, depending on the region of the country. However, the number of dishes was observed everywhere – in some regions, this number was even, in others – odd. In peasant families, there were seven dishes, just like the number of days in a week. In noble families, there were nine dishes, like nine choirs of angels. In the richest homes of magnates, eleven dishes were served. In other regions of Poland, there were six or twelve dishes. Regardless of their number, they had one thing in common – all of them were meatless dishes.

The partitions also had an impact on the type of dishes. In the west, in Wielkopolska and Śląsk, almond or

fish soup was served as the first meal. On the other hand, in the east and in Małopolska, beetroot or mushroom soups were served. Other dishes were peas, sauerkraut, dumplings and all types of groats.

On this day, poppyseed was always used. It was used to make soup and added to dumplings and groats. However, the greatest popularity was gained by kutia – a mixture of hulled wheat grains, poppyseed and honey. Later, people started adding dried fruit and nuts to it. Modern Christmas Eve dishes refer to these traditions. The most popular soups are: meatless beetroot soup with small dumplings known as *uszka*, mushroom or



delikatnie tylko oprószone mąką i obsmażone na złocistobrazowy kolor z obu stron. Bywa też karp duszony, który ma zaszyte



w sobie warzywa i dusi się w zakrytej brytfannie w piekarniku. Kolejna wersja tej ryby to karp po żydowsku w galarecie.

W niektórych domach zamiast karpia spożywa się szczupaka lub sandacza albo lina w śmietanie. Nieodłącznym daniem podczas wieczerzy wigilijnej jest także śledź. Podawany bywa na bardzo wiele sposobów. Trzy podstawowe to śledź w oleju, w octowej marynacie lub śledź w śmietanie. Czasem jest to drobno pokrojony śledź z marynowanymi grzybkami.

W zależności od lokalnej tradycji bardzo popularne są kluski z makiem, do których czasem dodawane są rodzynki i orzechy.



fish soup. On this special evening, mainly fish are the kings of the table. The dish which is still popular and invariably enjoys the great recognition is carp. Each family has their own recipe for this dish. Sometimes, carp is fried in hot oil. These are single pieces of fish, salted and peppered, slightly sprinkled with flour and fried until golden brown on both sides. Carp can also be stewed – vegetables are sewn inside it and it is simmered in a covered roasting pan in the oven. Another version of this fish is Jewish-style carp in jelly.

In some homes, instead of carp people eat pike, zander or tench in cream. An inseparable part of the Christmas Eve supper is also herring. It can be served in multiple ways. Three basic ones included: herring in oil, herring in vinegar marinade or herring in cream. Sometimes, we have finely chopped herring with pickled mushrooms. Depending on the local tradition, very popular are dumplings with poppyseed, to which raisins and nuts are sometimes added.

Traditional Christmas Eve dishes also include sauerkraut with peas and the famous Polish dumplings. Also, Greek-style



fish has its enthusiasts. The name is misleading, as surely no Greek would know what it is about. This dish consists of pieces of fish and vegetables. Fish cut into smaller pieces should be floured and fried until golden brown on both sides. The vegetables – carrots and parsley are grated, onions and leeks are finely chopped. The vegetables must be fried and then stewed with bay leaves and allspice, with the addition of salt, pepper and red sweet pepper powder. When they are already tender, tomato puree is added. We put the vegetables into a pan in which the dish is to be served, on top of them we place the fried pieces of fish, then another layer of vegetables and so on, until all products are used up.



Do tradycyjnych potraw wigilijnych zalicza się także kapustę z grochem i słynne polskie pierogi. Swoich zwolenników ma również ryba po grecku. Nazwa jest myląca, bo z pewnością żaden Grek nie wiedziałby o co chodzi. Danie to składa się z kawałków ryb i warzyw. Pokrojone na mniejsze kawałki ryby należy oprószyć mąką i dwustronnie obsmażyć na złoto-brązowy kolor. Warzywa – marchew i pietruszkę ściera się na tarce, cebulę i pora drobno sieka. Warzywa muszą być przesmażone, a następnie duszone z listkiem laurowym, zieleń angielskim z dodatkiem soli i pieprzu oraz czerwonej, słodkiej papryki. Kiedy już są miękkie dodawany jest przecier pomidorowy. W naczyniu, w którym będzie podawane danie, układane są warzywa, na których kładzione są obsmażone kawałki ryby, a na nich kolejna warstwa warzyw i tak aż do zużycia wszystkich przygotowanych produktów.

Trudno sobie wyobrazić polską Wigilię bez ciast. Wszak zapach przygotowywanych produktów, a zwłaszcza piernika,

It is difficult to imagine Polish Christmas Eve without cakes. After all, the aroma of the products we prepare, and especially the gingercake, whose characteristic, spicy scent can be felt all over the house is a scent remaining in our memory forever. Another simply required cake is the poppyseed cake, in which the rolled up dough is intermingled with poppyseed filling.



KUTIA ■ KUTIA (TRADITIONAL DISH MADE OF WHEAT, POPPYSEED AND HONEY)

The Christmas Eve supper is complemented by compote essential during this evening and made of dried fruit – apples, pears, prunes with cloves, and sometimes with a pinch of cinnamon, a few drops of lemon juice or dried apricots. This compote not only tastes great, but also supports digestion.



PIERNIK ■ GINGERCAKE

TEKST ■ By: **DARIUSZ MAMIŃSKI/MRiRW** ■ **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © ANASTASIYA-STOCK.ADOBE.COM, © ARTENAUTA-STOCK.ADOBE.COM, © TERESSA-STOCK.ADOBE.COM, © ZI3000-STOCK.ADOBE.COM, © TERESSA-STOCK.ADOBE.COM, © GKRPHOTO-STOCK.ADOBE.COM, © DAR1930-STOCK.ADOBE.COM, © ANNA TOLSTOPIATYKH-STOCK.ADOBE.COM, © ZI300-STOCK.ADOBE.COM

którego charakterystyczna, korzenna woń rozchodzi się po całym mieszkaniu, jest zapachem pozostającym w naszej pamięci na zawsze. Drugim, niezbędnym wręcz ciastem jest makowiec, w którym zrolowane ciasto występuje na przemian z makiem.

Uzupełnieniem wieczerzy wigilijnej jest niezastąpiony, podczas całego wieczoru, kompot z suszonych owoców – jabłek, gruszek, śliwek z dodatkiem goździków, a czasem ze szczyptą cynamonu, kilku kropel soku z cytryny czy suszonych moreli. Ten kompot nie tylko wybornie smakuje, ale też wspiera trawienie.



MAKOWIEC ■ POPPYSEED CAKE



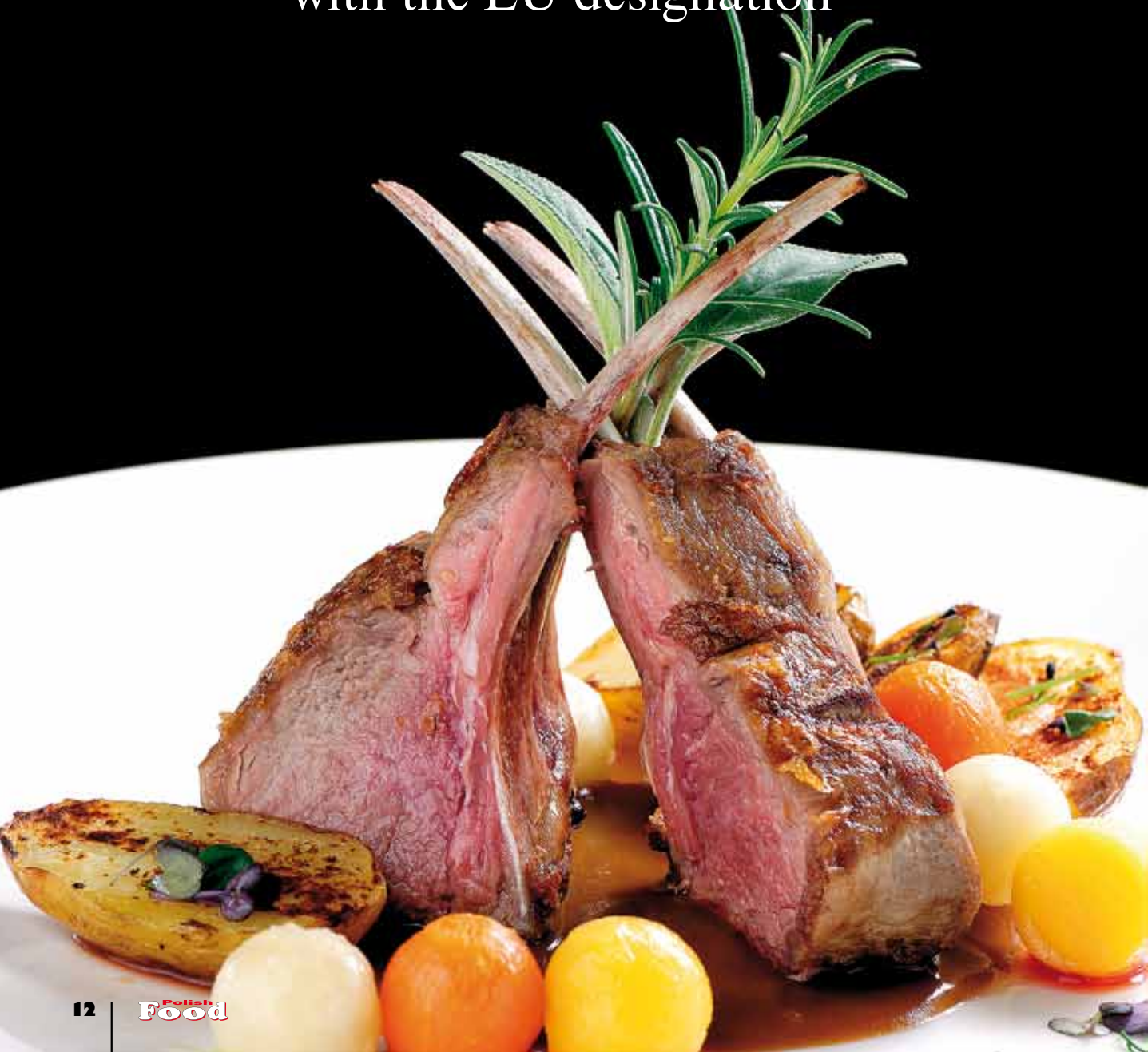
Wigilijna kolacja
Christmas Eve supper





Jagnięcina podhalańska z unijnym oznaczeniem

Jagnięcina podhalańska
with the EU designation





Jagnięcina podhalańska charakteryzuje się jasnoróżową barwą, ma miękką i sprężystą strukturę, w smaku jest delikatna i soczysta, a zapachem przypomina dziczyznę (w szczególności sarninę); tuszki cechuje też niskie otłuszczenie.

O wyjątkowości jagnięciny podhalańskiej stanowią trzy czynniki: wykorzystane rasy owiec mają pierwotny genotyp i są doskonale przystosowane do wysokogórskiego klimatu Podhala. Zwierzęta są bardzo młode, a więc ich mięso jest szczególnie delikatne. Są one karmione mlekiem matki, które z kolei swoją wysoką jakość zawdzięcza tradycyjnemu wypasowi i wyjątkowej roślinności, w tym wonnym ziołom, porastającym pastwiska. Jagnięcina podhalańska jest bardzo soczysta. Wynika to z jej „marmurkowatości”, czyli zawartości tłuszczu śródmięśniowego. Podczas pieczenia lub gotowania jego drobinki rozpuszczają się, ale pozostają wewnątrz mięśnia, nadając mu soczystość. Na smak mięsa mają także wpływ specyficzne rośliny, głównie wonne zioła, występujące na terenach wypasu owiec.

Owce na Podhalu przywiedli Wołosi, czyli plemiona pochodzące z Bałkanów. Oni też nauczyli miejscowych, jak robić sery, prząść wełnę czy wyprawiać skóry. O wszystkim tym można

przeczytać w „Żywocie św. Kingi”, spisany przez słynnego kronikarza Jana Długosza w XV w. Tak więc pośrednio, jagnięcinę, oscypeka czy bryndzę, które od wieków stanowią naszą kulinarną tradycję, zawdzięczamy przybyszom z terenów dzisiejszej Rumunii.

Jagnięcina podhalańska wpisana jest do rejestru jako Chronione Oznaczenie Geograficzne, co w jej przypadku oznacza, że tym certyfikatem może być opatrzone tylko mięso jagniąt, urodzonych i chowanych w powiecie nowotarskim i tatrzańskim (na całym obszarze) oraz na obszarze określonych gmin w powiatach cieszyńskim (gmina Istebna), żywieckim (gminy: Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia, Koszarawa), suskim (gminy: Zawoja, Bystra Sidzina), limanowskim (gmina Niedźwiedź i część gminy Kamienica, Mszana Dolna – sołectwa: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe i Lubomierz) i nowosądeckim (gminy: Piwniczna, Muszyna i Krynica). Również pasze, którymi karmione są owce, muszą pochodzić z tych terenów. Jedynym wyjątkiem są pasze treściwe, które są uzupełnieniem diety owiec w czasie zimy.

“Jagnięcina podhalańska” Podhale lamb is characterised by light pink colouring, a soft, elastic structure, delicate flavour, succulent and aroma which is similar to game (to venison in particular); carcasses also have minimal fat.

“Jagnięcina podhalańska” owes its exceptionality to three factors: the breeds of lamb used have a primary genotype and are perfectly adapted to the high mountain climate of Podhale. Animals are very young, so their meat is particularly tender. They are fed with their mother's milk, which in

turn owes its high quality to traditional grazing and exceptional vegetation, including aromatic herbs covering pastures. “Jagnięcina podhalańska” is very succulent. This is the result of intramuscular fat content or marbling. While roasting or cooking, its particles dissolve but remain inside the muscle, giving it succulence. The taste of meat is also affected by specific plants, mainly fragrant herbs occurring in sheep grazing areas.

Sheep were brought to Podhale by the Vlach tribes from the Balkans. They also taught the locals how to make cheese, spin wool or tan leather. You can read about all this in The Life of

Saint Kinga of Poland written by famous Polish chronicler, Jan Długosz, in the 15th century. So, indirectly, we owe lamb, *oscypek* or *bryndza*, which have been our culinary tradition for centuries, to the newcomers from the area of present-day Romania.

“Jagnięcina podhalańska” is entered into the register as the protected geographical indication, which means that this certificate may only be issued for the meat of lambs born and bred in Nowotarski and Tatrzański districts (in the whole area) and in the area of certain municipalities in Cieszyn district (Istebna municipality), in Żywiec district (Milówka, Węgierska Górka, Rajcza, Ujsoły, Jeleśnia and Koszarawa municipalities), in Sucha district (Zawoja, Bystra and Sidzina municipalities), in Limanowa district (Niedźwiedź and a part of Kamienica municipality, Mszana Dolna municipality: Olszówka, Raba Niżna, Łostówka, Łętowe and Lubomierz) and in Nowy Sącz district (Piwniczna, Muszyna and Krynica municipalities). Also feed given to the sheep must come from these areas. The only exception is concentrated feed, which supplements their diet during winter.

NAZWA „JAGNIĘCINA PODHALAŃSKA” MOŻE BYĆ UŻYWANA TYLKO W STOSUNKU DO MIĘSA I PODROBÓW JAGNIĄT RAS: POLSKA OWCA GÓRSKA, POLSKA OWCA GÓRSKA ODMIANY BARWNEJ LUB CAKIEL PODHALAŃSKI, KTÓRYCH WIEK NIE PRZEKROCZYŁ 60 DNI. SĄ TO TZW. TUSZKI MLECZNE, GDYŻ W TYM WIEKU JAGNIĘTA ŻYWIONE SĄ WYŁĄCZNIE MLEKIEM MATKI ■ THE NAME “JAGNIĘCINA PODHALAŃSKA” MAY BE USED ONLY FOR MEAT AND OFFAL OF THE FOLLOWING BREEDS OF LAMB: POLISH MOUNTAIN SHEEP, COLOURED MOUNTAIN SHEEP OR PODHALE ZACKELS, WHICH IS NOT MORE THAN 60 DAYS OLD. THESE ARE SUCKLING CARCASSES, SINCE IN THIS AGE LAMBS ARE FED SOLELY WITH THEIR MOTHER'S MILK

TEKST ■ BY: W RAMACH KAMPANII TRZY ZNAKI SMAKU ■ WITHIN THE CAMPAIGN

THREE SIGNS OF TASTE

ZDJĘCIA ■ PHOTO BY: © VISIONSI-STOCK.ADOBE.COM

Zdrowe mięso z Podhala

Healthy meat from Podhale

„Jesteś tym co jesz”. Znanе hasło i dość mocno oddziałujące na naszą wyobraźnię, tym bardziej, że przeglądając etykiety produktów spożywczych codziennego użytku, znajdujemy informacje o znacznej ilości dodatków chemicznych. W przestrzeni medialnej atakują nas informacje o sposobach hodowania zwierząt, które powodują, że spożywane przez nas mięso traci swoją wartość. Zagubieni w zalewie informacji, nie dostrzegamy, że istnieje źródło zdrowego mięsa, jeszcze nieskażonego, wolnego od modyfikacji genetycznych, związanego z naturalną hodowlą. Takie walory spełnia jagnięcina podhalańska i inne jej odmiany, związane z tradycyjną, polską kulturą pasterską.

Mięso jest bogatym i wartościowym źródłem białka. Zależnie od badań możemy różnicować wartość mięsa białego i czerwonego. Niezależnie jednak od źródła informacji, sposób prowadzenia hodowli, stosowane rozwiązania paszowe, genetyczne linie produkcyjne i inne walory, związane z hodowlą i pozyskiwaniem mięsa, stanowią o ostatecznym efekcie dla konsumenta. Antybiotyki, hormony, konserwanty i inne związki chemiczne, stosowane w procesie wytworzenia i dystrybucji mięsa i produktów pochodnych, prowadzą do istotnych zmian jakości ostatecznego produktu. Tym samym konsument, chcąc skorzystać z wartości odżywczych mięsa, musi brać pod uwagę skutki oddziaływania na organizm substancji dodatkowych, zawartych w mięsie w wyniku hodowli i procesów produkcyjnych. Wiele wskazuje na to, że zawartość substancji dodatkowych stanowi o narastaniu procesów oporności na antybiotyki. Lawinowo rosnąca ilość alergii, w tym alergii pokarmowych, ma również związek z „zanieczyszczeniami” produktów pochodzenia mięsnego.

Żyjemy w XXI wieku. Coraz trudniej znaleźć jajka od tzw. szczęśliwych kur, czy mleko od „szczęśliwych krów”, czyli hodo-

„You are what you eat.” It is a well-known slogan which has a fairly strong impact on our imagination, the more that when we are looking at labels of food products for everyday use, we can find information about a significant amount of chemical additives. In the media space, we are attacked by information about ways in which animals are bred and this information is a reason for which the meat we eat loses its value. Lost in the flood of information, we do not notice that there is a source of healthy meat, still uncontaminated, free from genetic modification, associated with natural breeding. Such qualities are fulfilled by Podhale lamb and its other varieties related to traditional Polish pastoral culture.

Meat is a rich and valuable source of protein. Depending on the studies, we can differentiate the value of white and red meat. However, regardless of the source of information, the method of breeding, solutions regarding feed, genetic production lines and other qualities associated with breeding and obtaining meat determine the final result for the consumer. Antibiotics, hormones, preservatives and other chemicals, used in the process of producing and distributing meat and derived products, lead to significant changes in the quality of a final product. Therefore, in order to benefit from the nutritive values of meat, the consumer must take into account the effects of additives contained in meat as a result of breeding and production processes on the human body. There are many indications that the content of additives determines the growing resistance to antibiotics. The rapidly growing number of allergies, including food allergies, is also related to “contamination” of meat products.

We live in the 21st century. It is more and more difficult to find eggs from so-called “happy hens”, or milk from “happy cows”, i.e., those bred in the traditional way. Meat of this origin is an extremely rare delicacy, which can be purchased only in the coun-

KULTUROWY WYPAS OWIEC ORAZ HODOWLE ZWIĄZANE Z MAŁYMI GOSPODARSTWAMI ROLNYMI TO JEDYNY SPOŚÓB HODOWLI OWIEC NA PODHALU ■ CULTURAL SHEEP GRAZING AND BREEDING ASSOCIATED WITH SMALL FARMS ARE THE ONLY WAY TO BREED SHEEP IN PODHALE



wanych w sposób tradycyjny. Mięso takiego pochodzenia to wyjątkowo rzadki rarytas, dostępny wyłącznie na wsiach od rolników, prowadzących tradycyjne, małe gospodarstwa rolne. Nie ma możliwości pozyskania takich produktów na skalę przemysłową.

Gdzie szukać zdrowego mięsa? Czy jest takie na polskim rynku?

Jagnięcina! Nie mam wątpliwości, że odpowiedzią na tak postawione pytanie jest podhalańska jagnięcina. Kulturowy wypas owiec oraz hodowle związane z małymi gospodarstwami rolnymi to jedyny sposób hodowli owiec na Podhalu. Zwierzęta wypasane są w sposób tradycyjny. Stadami wędrują po Podhalu i Tatrach, wśród naturalnych, zielnych łąk, wypasając się na pełnym, tatrzańskim zielniku. To nie tylko brak stosowania antybiotyków, hormonów i jakiegokolwiek chemii wpływa na jakość mięsa. Wypasanie naturalnych pastwisk tatrzańskich powoduje przedostawanie się do mięsa naturalnych składników „zielnych”. Niektórzy eksperci twierdzą, że jagnięcina podhalańska nie tylko w ten sposób nabycywa niezwyklej walorów smakowych, ale staje się pewnego rodzaju spożywcym środkiem prozdrowotnym. Owce hodowane na Podhalu nie tylko można nazwać „szczęśliwymi”. Sposób hodowli bez ograniczeń, całodziennie wędrowanie po tatrzańskich łąkach, odpoczynek w tatrzańskim słońcu, picie krystalicznie czystej wody wprost z górskich potoków, gwarantują maksimum zdrowego rozwoju zwierząt, a tym samym gwarantują najwyższą jakość, pozyskiwanego w ten sposób mięsa.

Jagnięcina podhalańska, z punktu widzenia składu chemicznego, nie ma sobie równych w Polsce i Europie. Tradycyjny sposób hodowli i uboju jest gwarantem czystości produktu, dlatego przez wiele lat jagnięcina podhalańska nie była obecna na naszym rynku, ale była eksportowana niemal w stu procentach do Włoch. Dziś mamy szansę dostrzec ten niezwykle wartościowy produkt mięsny i móc korzystać z niego w polskiej kuchni. Z punktu widzenia racjonalnego odżywiania się jagnięcina stanowi idealny składnik naszej diety, całkowicie zapewniający uzupełnienie naszej diety w produkty mięsne. Czystość chemiczna jagnięcego mięsa, pochodzącego z tradycyjnej produkcji podhalańskiej i jakość związana z hodowlą w czystym środowisku tatrzańskim, pozwalają zaproponować jagnięcinę podhalańską osobom aktywnym fizycznie, starszym, a nawet we wczesnodziecięcym wieku. Mięso jagnięce należy uważać za hipoałergiczny, bogatobiałkowy i niskocholesterolowy produkt.

Jeżeli zostałbym zapytany, czy jako lekarz mógłbym wskazać najlepsze mięso na polskim rynku, to bez wahania wskazałbym podhalańską jagnięcinę.

tryside from farmers running traditional small farms. It is not possible to buy such products on an industrial scale.

Where should we look for healthy meat? Is it available in the Polish market?

Lamb! I have no doubt that the answer to this question is Podhale lamb. Cultural sheep grazing and breeding associated with small farms are the only way to breed sheep in Podhale. Animals are grazed in the traditional way. Herds of sheep wander across Podhale and the Tatra Mountains, amidst natural, herbaceous meadows, and are grazed on full Tatra green areas. It is not only the absence of antibiotics, hormones and any chemicals that affects the quality of meat. Thanks to grazing on natural Tatra pastures, natural “herbaceous” components penetrate into the meat. Some experts say that Podhale lamb not only acquires unique taste qualities in this way, but also becomes a kind of food health-promoting product. Sheep bred in Podhale are not only “happy”. The way of breeding without any restrictions, all-day wandering across Tatra meadows, resting in the Tatra sun, drinking crystal clear water straight from mountain streams – guarantee the maximum healthy development of animals, and thus ensure the highest quality of meat obtained in this way.

From the point of view of its chemical composition, Podhale lamb is second to none in Poland and Europe. The traditional way of breeding and slaughtering guarantees that the product is pure, therefore, for many years Podhale lamb has not been present in our market, but almost 100% of it have been exported to Italy. Today, we have an opportunity to notice this extremely valuable meat product and are able to use it in Polish cuisine. From the point of view of rational eating, lamb is an ideal component of our diet which completely supplements it with meat products. The chemical purity of lamb originating in the traditional Podhale production and the quality associated with breeding in the clean Tatra environment make it possible to offer Podhale lamb to physically active people, to the elderly or even to small children. Lamb should be considered a hypoallergenic, rich-protein and low-cholesterol product.

If I was asked whether, as a doctor, I could indicate the best meat in the Polish market, without any hesitation I would point to Podhale lamb.

TEKST ■ By: **NARCYZ SADŁOŃ**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © COUNTRYPIXEL-STOCK.ADOBE.COM, ARCHIWUM AUTORA ■
AUTHOR'S ARCHIVE



Dr mjr Narcyz Sadłoń współpracuje przy inicjatywie Jagnięcina Podhalańska. Specjalista rehabilitacji medycznej, z bogatym doświadczeniem w medycynie ratunkowej i rodzinnej. Ukończył Wojskową Akademię Medyczną. Był lekarzem prezydenta Lecha Kaczyńskiego. Autor książek i poradników o tematyce medycznej. Pochodzi z Podhala, gdzie mieszka i aktywnie angażuje się w działalność na rzecz regionu.

Dr mjr Narcyz Sadłoń cooperates with the Podhale Lamb initiative. He is a specialist in medical rehabilitation, highly experienced in rescue and family medicine. He graduated from the Military Medical Academy and was a physician of President Lech Kaczyński. He authored books and guidebooks on medicine. He comes from Podhale where he lives and is actively involved in activities for the region.

Jagnięcina – Lamb –



Wielu z nas spędza wakacje lub ferie w górach. Chodzimy na spacer, uprawiamy wspinaczkę i podziwiamy krajobrazy, które na przestrzeni lat niestety zmieniają się.

Tradycyjnie górskim krajobrazom towarzyszył widok stada owiec, strzegący ich owczarek i mający nad wszystkim pieczę baca. Obecnie rzadziej widzi się pasące się stado, znikają z hal bacówki, a jagnięcina z polskich stołów. Polska kultura pasterska, która jest wizytówką Podhala, zanika, coraz mniej górali utrzymuje stado, a tym samym znacznie trudniej o dania z polskiej jagnięciny w restauracjach i karczmach.

Jeszcze trzydzieści lat temu mięso jagnięce było łatwo dostępne i gościło na wielu stołach. Dzisiaj można je kupić na zamówienie lub od lokalnego sprzedawcy, dużą rzadkością jest dostępność jagnięciny w stacjonarnym sklepie mięsnym.

Jagnięce mięso, praktycznie nieobecne w polskiej kuchni, to nie lada przysmak, doceniany w wielu krajach Europy, a szczególnie we Włoszech czy Wielkiej Brytanii.

Przeciętny Polak praktycznie nie jada jagnięcego mięsa, roczne spożycie na osobę oblicza się na 40 g, co jest ilością w granicy błędu statystycznego. A szkoda, bo jagnięcina to mięso uzyskane w drodze naturalnego wypasu, bez sztucznych dodatków i stymulatorów wzrostu. Zwierzęta hodowane są na pastwiskach, spożywają naturalny pokarm roślinny i zioła, co ma niebagatelny wpływ na smak i jakość mięsa oraz atrakcyjność dla kuchni.

Obok kwaśnicy i oscypka, jagnięcina podhalańska jest najbardziej charakterystycznym i rozpoznawalnym smakiem regionu Podhala. Jest mięsem o najwyższej jakości, wpisany dodatkowo na listę produktów regionalnych, z chronionym w UE oznaczeniem geograficznym, a jego nazwa jest zastrzeżona. Tym samym jest potencjalnie hitem eksportowym polskiej hodowli i synonimem jakości polskiego rolnictwa.

Kto raz spróbował polskiej jagnięciny, będzie pamiętał ten smak i chętnie sięgnie po nią znowu.

Jagnięcina jest mięsem o lekkim, charakterystycznym zapachu, jasnoróżowej barwie, delikatnej i miękkiej strukturze, soczyste w smaku.

Jagnięce mięso uznawane jest za produkt o działaniu prozdrowotnym, o dużej wartości odżywczej, mający korzystny

Many of us spend summer or winter holidays in the mountains. We are walking, climbing the mountains and admiring landscapes that, unfortunately, have been changing over the years. Traditionally, mountain landscapes were accompanied by the sight of a herd of sheep, a sheepdog watching them and a *baca* (senior shepherd) taking care of everything. Currently, it is less and less common to see a grazing herd, shepherd's huts disappear from pastures and lamb – from Polish tables. Polish pastoral culture, which is a showcase of Podhale, is disappearing, fewer and fewer highlanders keep herds, and thus it is much more difficult to get dishes made of Polish lamb in restaurants and inns. Even thirty years ago, lamb was easily available and served on many tables. Today, it can be bought against order or from a local seller, it is very rare to see lamb available in a stationary butcher's shop.

Lamb, virtually absent from Polish cuisine, is a great delicacy, appreciated in many European countries, particularly in Italy or the United Kingdom. The average Pole virtually does not eat lamb at all, the annual consumption per capita is calculated at 40 g, which is a quantity within the limit of statistical error. Too bad, as lamb is meat obtained by means of natural grazing, without any artificial additives and growth stimulators, animals are bred in pastures, eat natural plant food and herbs, which has a significant impact on the taste and quality of meat and its attractiveness for culinary purposes.

In addition to *kwaśnica* (sauerkraut soup) and *oscypek* (sheep milk cheese), *jagnięcina podhalańska* (Podhale lamb) is the most characteristic and recognisable flavour of the Podhale region. This is the meat of the highest quality, additionally included in the list of regional products, with an EU protected geographical indication and its name is reserved. Thus, it is potentially an export hit of Polish breeding and a synonym for the quality of Polish agriculture.

Anyone who has ever tried Polish lamb, will remember this taste and will be willing to eat it again.

Lamb is the meat having a slight characteristic aroma, light pink colour, delicate and tender structure and rich in taste.

Lamb meat is considered a product with a health-promoting effect, of high nutritive value, having a positive effect on

smak, zdrowie, tradycja

taste, health, tradition



wpływ na nasz organizm. Należy podkreślić, że jagnięcina jest mięsem lekkostrawnym, dietetycznym o właściwościach hipoałergicznym, co oznacza, że może być podawana nawet małym dzieciom i alergikom oraz seniorom. Może być pierwszym mięsem w żywieniu niemowląt i jest poszukiwane do diet osób starszych i chorych.

Charakteryzuje się wysoką zawartością białka i stosunkowo niską zawartością tłuszczu śródmięśniowego. Kaloryczność jagnięciny jest zależna od spożywanej części kulinarnej. Mięso jagnięce jest bogatym źródłem wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, w tym kwasu linolowego. Ma to pozytywny wpływ na poziom cholesterolu i obniżenie frakcji LDL oraz przemianę materii. Jagnięcina jest bardzo dobrym źródłem witamin, szczególnie z grupy B (B1, B2, B3, B6, B9, B12), minerałów Ca, Fe, Na, Cl, Zn, Cu, Al oraz L-karnitiny, substancji hamującej powstawanie tkanki tłuszczowej. Bierze udział w oczyszczaniu organizmu, jest silnym antyutleniaczem i może korzystnie wpływać na układ nerwowy. Dlatego jagnięcina polecana jest pacjentom jako wsparcie leczenia wielu chorób. Szczególnie polecana osobom z otyłością, chorobami układu krążenia oraz cukrzycą, chorobami neurologicznymi, a nawet w stanach depresyjnych.

Mięso jagnięce zawiera kwas orotowy, który - jak twierdzą naukowcy - może mieć duży wpływ na hamowanie rozwoju nowotworów. Ze względu na swoje właściwości odżywcze jagnięcina szczególnie polecana jest seniorom, młodzieży w stanie szybkiego wzrostu, małym dzieciom oraz każdemu konsumentowi, który chce dbać o swoje zdrowie i doceni smak tego cennego i pysznego mięsa.

Kuchnia góralska słynie z wielu tradycyjnych potraw z jagnięciny, które można spróbować w karczmach regionalnych, ale można również samemu spróbować przygotować w domu smaczną zupę - tradycyjną kwaśnicę lub kotlet z jagnięcego mięsa. Choć jagnięcina jest obecnie mało popularna, warto docenić jej użyteczność kulinarną i walory prozdrowotne. Jedźmy jagnięcinę, próbujmy dań kuchni regionalnej, przygotowanej przez lokalnych kucharzy lub twórzmy we własnej kuchni nowe dania dla swoich bliskich.

our body. It should be stressed that lamb is the easily digested, light meat with hypoallergenic properties, which means that it can be served even to young children, allergy sufferers and seniors. It may be the first meat in feeding infants and is sought after as a part of diets for the elderly and sick.

It is characterised by a high content of protein and a relatively low content of intramuscular fat. The calorific value of lamb depends on the culinary part consumed. Lamb meat is a rich source of polyunsaturated fatty acids, including linoleic acid. This has a positive effect on the level of cholesterol, on reducing the LDL fraction and on metabolism. Lamb is a very good source of vitamins, especially of group B (B1, B2, B3, B6, B9, B12), minerals such as Ca, Fe, Na, Cl, Zn, Cu, Al as well as L-carnitine, a substance preventing the formation of adipose tissue. It is involved in cleansing the body, is a powerful antioxidant and can have a positive impact on the nervous system. Therefore, lamb is recommended for patients as support for the treatment of many diseases. It is particularly recommended to people suffering from obesity, cardiovascular diseases and diabetes, neurological diseases, and even depression. Lamb meat contains orotic acid which - as claimed by scientists - can have a significant impact on inhibiting the development of tumours. Owing to its nutritive properties, lamb is particularly recommended for seniors, adolescents at the stage of rapid growth, young children and any consumer who wants to take care of their health and will appreciate the taste of this valuable and delicious meat.

Cuisine of highlanders is famous for its many traditional lamb dishes, which can be tasted in regional inns, but we can also try to prepare at home a tasty soup - traditional *kwaśnica* or lamb chop. Although lamb is currently not very popular, it is worth appreciating its culinary usefulness and health-promoting qualities. Let us eat lamb, let us try dishes of regional cuisine prepared by local chefs or let us create new dishes for our loved ones in our own kitchen.

TEKST ■ By: KINGA BIERNACKA/NARODOWY INSTYTUT KULTURY I DZIEDZICTWA WSI

■ NATIONAL INSTITUTE OF RURAL CULTURE AND HERITAGE

ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: © PANORAMKA-STOCK.ADOBE.COM



ROZMOWA Z PIOTREM LENARTEM – KUCHMISTRZEM, MIŁOŚNIKIEM TRADYCYJNEJ KUCHNI POLSKIEJ, OPARTEJ WYŁĄCZNIE NA LOKALNYM, REGIONALNYM POTENCJALE.

AN INTERVIEW WITH PIOTR LENART, A CHEF, A LOVER OF TRADITIONAL POLISH CUISINE BASED SOLELY ON LOCAL, REGIONAL POTENTIAL.

Truffla wśród mięs

Truffle among meats

■ Dlaczego polska jagnięcina to truffla wśród mięs? Skąd pomysł na takie porównanie?

Bardzo dobre pytanie, które od razu trafia w sedno – czyli chwytamy byka za rogi.

■ A raczej barana w tym przypadku.

W tym przypadku tak. Jagnięcina jest kulinarnie w Polsce mięsem tak samo niszowym, jak i wyjątkowym. Gdy w roku 2016 rozpoczynaliśmy przygodę z tworzeniem szlaku kulinarnego „Niech Cię Zakole”, ukulem myśl przewodnią: „Robimy to co lubimy i dzielimy się tym co najlepsze”. Zdałem sobie sprawę, że aby odnieść sukces, prowadząc szlak przez tereny turystycznie nieoczywiste, musimy się wyróżnić w każdym calu, w tym zwłaszcza kulinarnie. Wyróżnij się lub zgiń! No i padło na jagnięcinę, jako mięso niedoceniane powszechnie, ale wyjątkowe kulinarnie i zdrowotnie. Co więcej, mieliśmy i mamy zachowawcze stada hodowlane merynosa i wrzosówki na Zakolu Dolnej Wisły, zresztą eksportowane i niezwykle cenione przez konsumentów np. we Włoszech i w Holandii. Dlaczego więc nie wprowadzić tego mięsa na lokalny rynek, jako wyjątkowej specjalności?

No, ale jak mawiają Francuzi, „wróćmy do naszych baranów”, czyli do sedna sprawy. Podstawowym pytaniem, z jakim się spotykam, jest pytanie o walory kulinarne jagnięciny. „Jak to mięso smakuje, proszę Pana i jak je przyrządzić, żeby było dobre?” Cóż można odpowiedzieć? Otóż nie da rady porównać smaku tego mięsa do jakiegokolwiek innego, bo jest jedyne w swoim rodzaju, podobnie jak truffla. To jest tak, jakby smak truffli miał być porównywany do pieczarki. A jak przyrządzić?

A czy trufflę się przyrządza, czy to raczej ona decyduje o smaku? Otóż przede wszystkim nie wolno zabijać wyjątkowego naturalnego smaku i aromatu jagnięciny. Jest wyjątkowa, a owce, jako jedyne, nie chorują na raka – mięso zawiera anty-

■ Why is Polish lamb a truffle among meats? Where did the idea for such a comparison come from?

A very good question that goes straight to the point – we take the bull by the horns.

■ Or rather a ram, in this case.

In this case, yes. In culinary terms, lamb is both niche and unique meat in Poland. When we started the adventure of creating the culinary trail “Niech Cię Zakole” in 2016, I coined the keynote: “We do what we like and share what’s best.” I realised that in order to be successful, running the trail through non-obvious tourist areas, we must stand out in every way, especially in culinary terms. Stand out or die! We went with lamb as a meat widely underestimated but unique in terms of food and health. What’s more, we had and have breeding conservation flocks of merino and *Wrzosówka* in the Lower Vistula River Bend, which were also exported and highly appreciated by consumers, e.g. in Italy and the Netherlands. So why not introduce this meat to the local market as a unique specialty?

But, as the French say, “let’s get back to our rams,” that is, to the heart of the matter. The basic question which I encounter is the question of the culinary values of lamb. “How does this meat taste and how to prepare it to make it tasty?” What can I answer? It’s impossible to compare the taste of this meat to any other, because it’s unique, just like a truffle. It’s as if the taste of a truffle was to be compared to that of a champignon. And how to prepare it? Is the truffle prepared, or rather does the truffle determine the taste? First of all, you must not kill the unique natural flavour and aroma of lamb. It’s unique, and sheep are the only ones that don’t suffer from cancer – their meat contains anti-cancer orotic acids – another distinctive value or rather a gift. Therefore, we share what’s best, our native, locally bred truffle among meats.

rakowe kwasy orotowe – kolejny, wyróżniający walor, a wręcz dar. Zatem dzielimy się tym co najlepsze – truflą wśród mięs – naszą rodzimą, lokalnie hodowaną.

W Polsce jagnięcinę hoduje się właśnie lokalnie. Najbardziej znana jest jagnięcina podhalańska. Skąd zatem na nizinnych terenach województwa kujawsko-pomorskiego zamiłowanie do jagnięciny?

W kujawsko-pomorskiem nie ma zamiłowania do jagnięciny, podobnie jak i w innych regionach naszego kraju. Sami górale też jej nie spożywają, jako swej specjalności. Spożycie na „konsumencką polską głowę” jest nawet chyba niezauważalne statystycznie. Działają tu uprzedzenia, jakoby to mięso „capilo”, wymagało moczenia w kwaśnym mleku albo occie. Konsumenci najwyczejniej obawiają się je nabywać. Tymczasem dotyczyć to może wyłącznie bardzo starej baraniny z tryków – zresztą taką też z powodzeniem przyrządzam.

O jagnięcinie w kujawsko-pomorskiem jest coraz głośniejsze, ponieważ podjęliśmy ogromny wysiłek jej popularyzacji, jako naszej specjalności na szlaku „Niech Cię Zakole”. Zaowocowała współpraca z Polskim Związkiem Owczarskim, w ramach działań z Funduszu Promocji Mięsa Owczego oraz Instytutem Zootechniki PIB w Krakowie – Zakłady Doświadczalne w Kołudzie Wielkiej i Pawłowicach. Niezwykle owocny popularyzatorsko okazał się dla nas program Biostrateg, dotyczący między innymi zachowania bioróżnorodności gatunków i zagospodarowania potencjału rodzimych ras owiec, a także grant, realizowany wspólnie z Uniwersytetem Technologiczno-Przyrodniczym z Bydgoszczy. Dzięki temu udało się wdrożyć jagnięcinę w naszych restauracjach na szlaku: w Rancho Nieszawka w Małej Nieszawce koło Torunia, Pałacyku Gozdawa w Łochocinie na Ziemi Dobrzyńskiej, w agroturystyce Gzinianka w Gzinie na Zakolu Dolnej Wisły. Stworzyliśmy krótki łańcuch dostaw, którego jestem koordynatorem. Jagnięcina świeża i w przetworach jest dostępna w Eko-sklepie Dary Regionu i jako specjalność Kuchni Objazdowej „Niech Cię Zakole” dla grup wycieczkowych na szlaku oraz na Frymarku Bydgoskim i Wolnym Jarmarku Toruńskim. Dostarczamy ją też do zaprzyjaźnionych restauracji, jak na przykład

In Poland, lamb is bred locally. The best known lamb is Jagnięcina podhalańska. So where does the fondness of lamb in the lowlands of the Kujawsko-Pomorskie Province come from?

There's no fondness of lamb either in the Kujawsko-Pomorskie region or in other regions of our country. The highlanders themselves don't consume it as their specialty either. Consumption per "Polish consumer capita" is probably even not statistically significant. There are prejudices that the meat "stinks," requires soaking in sour milk or vinegar. Consumers are simply afraid of buying it. Meanwhile, it may only hold true for very old lamb from rams – which I also prepare with great success anyway. Lamb is talked about more and more often in the Kujawsko-Pomorskie region, because we've made a huge effort to popularise it as our specialty on the "Niech Cię Zakole" trail. Cooperation with the Polish Union of Sheep-Farmers, as part of activities with the Mutton Meat Promotion Fund and the National Research Institute of Animal Production in Kraków – Kołuda Wielka and Pawłowice Experimental Stations, has borne fruit. The Biostrateg programme concerning, among others, the preservation of biodiversity of species and the development of the potential of native sheep breeds, as well as a grant implemented jointly with the University of Science and Technology in Bydgoszcz turned out to be extremely fruitful for us in terms of popularisation. As a result, we managed to introduce lamb in our restaurants on the trail: in Rancho Nieszawka in Mała Nieszawka near Toruń, in Pałacyk Gozdawa in Łochocin in the Dobrzyń Land, in the Gzinianka agritourism farm in Gzin in the Lower Vistula Bend. We've established a short supply chain, which I coordinate. Lamb – fresh and in pres-

erves – is available in the "Dary Regionu" eco-shop and as a specialty of the "Niech Cię Zakole" Touring Kitchen for tour groups on the trail, as well as at Frymark Bydgoski and Wolny Jarmark Toruński. We also deliver it to friendly restaurants, such as Życie Gruzji in Bydgoszcz. We carry out promotional campaigns, for example: "July with truffle among meats. Lamb in the Dobrzyń Land," "Quests for the Golden Lamb's Fleece" from Toruń to Nieszawka. Regional Culinary Concerts, such as "Native Mutton and Wines of Dobrzyń." We already have a group of loyal customers and we're gaining new ones. We're getting more and more famous!

Which lamb dishes are a culinary hit? What's served on your guests' plates most frequently?

Perhaps it's not very modest of me, but I have a culinary



„Życie Gruzji” w Bydgoszczy. Realizujemy akcje promocyjne, choćby: „Lipiec z truflą wśród mięs jagnięciną na Ziemi Dobrzyńskiej”, „Wyprawy po Złote Runo Baranie” z Torunia do Nieszawki. Regionalne Koncerty Kulinarne, jak „Rodzima Baranina i Dobrzyńskie Wina”. Mamy już grono wiernych konsumentów odbiorców i zdobywamy nowych. Jest o nas coraz głośniej!

Które potrawy z jagnięcego mięsa są kulinarnym hitem? Co najczęściej gości na talerzach Twoich gości?

Powiem może nieskromnie, ale mam sposób kulinarny na każdy element tuszki. Irytuje mnie przywiązanie kucharzy do kotlecika z kostką, nad którym „znęcają się” na wszelkie sposoby, czy wyłącznie do udźca i gulaszu. Do tego czynią to z jagnięciny głęboko mrożonej, sprowadzanej z Nowej Zelandii. Mam do zaoferowania około 60 różnych potraw z naszej jagnięciny. Najbardziej fascynujące jest tworzenie potraw w oparciu o lokalne produkty z zachowaniem ducha kuchni staropolskiej. Pamiętajmy, że na obiady u Króla Stasia serwowana była baranina, a po niej śliwki i już nic więcej. Albowiem po jagnięcinie już nic lepszego podać się nie da!

Łączymy tu rodzimy potencjał produktów z autorskim podejściem, zakorzenionym w staropolskiej kuchni. Można popisać się różnorodnością w oparciu o własny potencjał i tradycję. Mogę zrobić lula kebab czy szaszłyk, tylko po co? Niech to robią na Bałkanach. My naszą „trufkę wśród mięs” robimy po swojemu.

Za co jeszcze warto docenić polską jagnięcinę?

Kruchość, soczystość, wyjątkowy, wręcz mleczny aromat i smak wyszukany „creme de la crème”. Poza tym ma niezwykle walory zdrowotne, potwierdzone badaniami. Dla potwierdzenia warto powołać się na prof. dr. hab. Ewę Grochowską z Uniwersytetu Technologiczno-Przyrodniczego w Bydgoszczy, która udowodniła, że jagnięcina z merynosów jest źródłem zdrowych wielonienasyconych kwasów tłuszczowych omega 3 i omega 6 w stosunku 1:6. Jest produktem o walorach prozdrowotnych, spełniający założenia żywności funkcjonalnej.

Dla jakich atrakcji kulinarnych warto odwiedzić szlak "Niech Cię Zakole"? Co jeszcze, oprócz jagnięciny, oferują poszczególne punkty na szlaku?

Kuchnia Objazdowa szlaku „Niech Cię Zakole” obsłuży kulinarnie każdą, najbardziej wymagającą grupę swymi specjalnościami z rodzimej gęsiny, jagnięciny i złotnickiej wieprzowiny, a także jarsko, ale dziarsko na Mennonickiej Pętli Smaku na Zakolu. W naszych restau-

MENU

Przystawki

„**Jagnięca konfitura**” – rodzaj staropolskiego „bigosku”, czyli bez kapusty, odpowiednik francuskiego rillettes. Jest to jagnięcina duszona z suszem owocowym – „brzadem”, zarejestrowanym na Liście Produktów Tradycyjnych, podlana białym winem Bianca z Winnicy przy Talerzyku, przyprawiona rozmarynem i tymiankiem, zaostzona czosnkiem, podana na żytnim chlebie na ciepło;
Wątróbki jagnięce smażone – garnir do nich to: cebulka duszona z jabłkiem i suszoną śliwką, podlana octem piwnym Siadaka, przyprawiona majerankiem.

Zupa

Flaczki jagnięce w pomidorach lub ajntopf sezonowy na jagnięcinie, lub rosół jagnięcy z koldunami.

Starters

“**Lamb preserve**” – a kind of Old Polish “bigosek”, i.e. without cabbage, the equivalent of French rillettes. It's lamb stewed with dried fruit – “brząd” registered on the List of Traditional Products, basted with white Bianca wine from the Winnica przy Talerzyku vineyard, seasoned with rosemary and thyme, spiced with garlic, served warm on rye bread;

Fried lamb livers – the garnish for them is: onion stewed with apple and prune, basted with Siadak's beer vinegar and seasoned with marjoram.

Soup

Lamb tripe in tomato or seasonal Eintopf with lamb, or lamb broth with dumplings;

method for every element of the carcass. I'm irritated by the chefs' attachment to the rib chops, which they “abuse” in every way, or exclusively to the leg and stew. In addition, they do it with deep-frozen lamb, imported from New Zealand. I have around 60 different dishes made of our lamb to offer. The most fascinating thing is to create dishes based on local products while maintaining the spirit of Old Polish cuisine. Let's remember that mutton was served for lunches at King Stanislaus', followed by plums and nothing else. For nothing better could be served after lamb!

Here, we combine the native potential of the products with an original approach rooted in Old Polish cuisine. You can show off your diversity based on your own potential and tradition. I can make lule kebab or shashlik, but what for? Let them make it in the Balkans. We make our “truffle among meats” our own way.



MENU

Dania główne

Jagnięca potrawka z jarzynami sezonowymi, otoczona pierożkami z jagnięciną albo

Udziec lub łopatka jagnięca z pieca opalanego drewnem, buraczki duszone albo kapusta słodka lub kwaśna zasmażana lub też

Czopsy jagnięce lekko ścięte na różowo, w otoczeniu sezonowych jarzyn z patelni lub z dodatkiem kiszzonek warzywnych.

Main courses

Lamb fricassee with seasonal vegetables surrounded by lamb dumplings or

Leg or shoulder of lamb from a wood-fired oven, stewed beetroots or browned sweet or sour cabbage or

Lamb chops slightly set pink, surrounded by seasonal vegetables from the pan or with the addition of vegetable pickles.

racjach i agroturystykach na Ziemi Dobrzyńskiej, na Zakolu organizujemy regionalne koncerty kulinarne – uczyty, biesiady, piknik, – wydarzenia kulinarne-kulturowe, warsztaty i pokazy kulinarne – „Gęś w Trzech Aktach z Antraktem”, „Nauczę się Wać Panie co zrobić z baranem”, „Zdrowo choć wieprzowo – złotnicka rasa, najwyższa klasa!” Grupa wycieczkowa może być pewna, że żadna potrawa nawet na pięciodniowej wycieczce się nie powtórzy, uzupełniamy się bowiem i specjalizujemy. To jest nasza siła – moc „trufli” i moc motta „Robimy to co lubimy, dzielimy się tym co najlepsze”. „Jesteśmy dumni z naszego dziedzictwa i nadajemy mu blasku na szlaku „Niech Cię Zakole”. A do sklepu chodzimy tylko po sól – jak mawia Mieczysław Babalski, pionier rolnictwa ekologicznego w Polsce.

■ **Dziękuję za rozmowę.**

■ What else is worth appreciating Polish lamb for?

Tenderness, juiciness, a unique, sort of milky aroma and a sophisticated flavour – “crème de la crème.” In addition, it has extraordinary health values, confirmed by research. For confirmation, it’s worth making reference to Prof. Ewa Grochowska, PhD, from the University of Science and Technology in Bydgoszcz who proved that merino lamb is a source of healthy omega-3 and omega-6 polyunsaturated fatty acids in a 1:6 ratio. It’s a product with health-enhancing properties which meets the assumptions of functional foods.

■ What are the culinary attractions which make it worth visiting the “Niech Cię Zakole” trail? What else, apart from lamb, do individual points on the trail offer?

The Touring Kitchen of the “Niech Cię Zakole” trail will serve every, most demanding group its specialties made of native goose, lamb and Złotnicka pork, but also equally tasty vegetarian dishes at *Mennonicka Pętla Smaku* in the River Bend. In our restaurants and agri-tourism farms in the Dobrzyń Land, in the River

Bend, we organise regional culinary concerts – feasts, banquets, picnics – culinary and cultural events, workshops and culinary shows – “Goose in Three Acts with an Intermission,” “Learn what to do with a ram, m’lord,” “Healthy with pork – Złotnicka breed, top class!” A tour group can be sure that no dish, even on a 5-day trip, will recur, because we complement each other and specialise. This is our strength – the power of the “truffle” and the power of the motto “We do what we like, we share what’s best.” We’re proud of our heritage and we give it a high profile on the “Niech Cię Zakole” trail. And we go to the store only for salt – as Mieczysław Babalski, a pioneer of organic farming in Poland, says.

■ Thank you for the interview.

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWED BY: **RENATA KANIA-MIĘTUSIEWICZ/MRiRW** ■ **MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW, ARCHIWUM AUTORA ■ MARD, AUTHOR’S ARCHIVE, © UNCLESAM-STOCK.ADOBE.COM

Piotr Lenart jest twórcą konceptu “Niech Cię Zakole” turystyczno-kulinarnego produktu sieciowego, szlaku wyznaczonego wzdłuż Wisły na Ziemi Dobrzyńskiej, Zakolu Dolnej Wisły i Kociewiu (woj. kujawsko-pomorskie). Specjalnościami na szlaku są: gęś kołudzka, jagnięcina ras rustykalnych merynos polski starego typu i wrzosówka oraz wieprzowina rasy złotnicka pstra.

Piotr Lenart is the creator of the “Niech Cię Zakole” concept, a tourist and culinary network product, a trail along the Vistula River in the Dobrzyń Land, the Lower Vistula River Bend and Kociewie (Kujawsko-Pomorskie Province). The specialties on the trail include: Kołuda goose, lamb of rustic breeds – old-type Polish merino and Wrzosówka, and pork from Złotnicka Spotted pigs.

ROZMOWA Z JANUSZEM WOJCIECHOWSKIM,
KOMISARZEM UE DS. ROLNICTWA

INTERVIEW WITH JANUSZ WOJCIECHOWSKI,
EU COMMISSIONER FOR AGRICULTURE



Polska może wiele zyskać w nowej WPR

Poland may gain a lot in the new CAP

Jak unijnemu komisarzowi ds. rolnictwa smakuje polska żywność? Czy podczas pobytu w Brukseli szuka Pan jej na sklepowych półkach?

Zauważalny jest pozytywny trend umieszczenia polskich produktów spożywczych na półkach sklepowych niektórych sieci handlowych. Dodatkowo nie brakuje w Brukseli polskich sklepów głównie z polską żywnością. Wobec tego stosunkowo łatwy jest dostęp do tych produktów, które z oczywistych względów smakują wyjątkowo dobrze.

Czy reforma WPR i nakładające się na nią propozycje planu Zielonego Ładu będą sprzyjać poprawianiu jakości żywności?

W ramach Zielonego Ładu jest inicjatywa stworzenia solidnego systemu żywnościowego. Komisja Europejska proponuje m.in. wsparcie takich systemów, jak np. produkcja ekologiczna, czy lepsze zachowywanie w gospodarstwach bioróżnorodności. To wszystko przekłada się bezpośrednio na podniesienie jakości i zdrowotności wytwarzanych produktów, po prostu na produkcję bliżej natury.

Podczas obrad Rady Ministrów ds. Rolnictwa i Rybołówstwa Unii Europejskiej, które odbywały się w październiku w Luksemburgu, wypracowano kompromis w zakresie wspólnej polityki rolnej po 2021 r. Jak udało się to osiągnąć?

Wypracowanie tego kompromisu nie było łatwe. Ważną rolę w tym procesie odegrał udział polskiego ministra rolnictwa Grzegorza Pudy. Zwiększone ambicje w stosunku do klimatu i środowiska oraz oczekiwania finansowe różniły państwa członkowskie i Komisję Europejską. Wywoływały też duże emocje. Dlatego bardzo cieszę się, że doszło w końcu do tego porozumienia w Radzie Ministrów ds. Rolnictwa i Rybołówstwa UE, co oznacza, że porozumieli się ministrowie rolnictwa krajów Unii. Ale jest też porozumienie w tej sprawie w Parlamencie Europejskim. Mamy więc już otwartą drogę, żeby określić ostateczny kształt tych reform.

Kiedy możemy więc oczekiwać ostatecznych rozwiązań?

Komisji Europejskiej bardzo zależy na tym, aby prace, dotyczące przyszłej wspólnej polityki rolnej, posuwały się jak najszybciej na przód. Rolnicy oczekują na jasne reguły, w których będą funkcjonować

How does Polish food taste to the EU Commissioner for Agriculture? Are you looking for it on store shelves during your stay in Brussels?

What is noticeable is a positive trend of placing Polish food products on store shelves in some chain stores. Moreover, in Brussels there are many Polish stores offering mainly Polish food. Therefore, we have relatively easy access to these products which, for obvious reasons, taste exceptionally good.

Will the CAP reform and overlapping proposals of the Green Deal plan be conducive to improving the quality of food?

As part of the Green Deal, there is an initiative to create a robust food system. The European Commission proposes, inter alia, to support such systems as, for example, organic production or better preservation of biodiversity on farms. All these things translate directly to improving the quality and health of products manufactured, simply, to the production which is close to nature.

During the debate of the Agriculture and Fisheries Council, held in October in Luxembourg, a compromise on the common agricultural policy post-2020 has been reached. How was it possible to do so?

Reaching this compromise was not easy. An important role in this process was played by the participation of the Polish Minister of Agriculture, Grzegorz Puda. The higher ambition in relation to the climate and environment as well as financial expectations resulted in different opinions of the Member States and the European Commission. It also aroused great emotions. Therefore, I am very glad that the EU Agriculture and Fisheries Council has finally reached this agreement which means that the Ministers of Agriculture of the EU countries have come terms. But there is also an agreement on this issue in the European Parliament. So, we have an open way to define the final shape of these reforms.

So, when can we expect final solutions?

The European Commission focuses very much on proceeding with the work on the future common agricultural policy as quick as possible.

w przyszłości. Trwa trylog, czyli ostateczna faza prac pomiędzy Parlamentem Europejskim, Radą a Komisją Europejską. Przez to forum zostanie wypracowana ostateczna wersja reformy Wspólnej Polityki Rolnej, czyli trzech głównych rozporządzeń, dotyczących: planów strategicznych, zasad finansowania oraz wspólnej regulacji rynków rolnych.

W jaki sposób rozporządzenia te będą wdrażane w życie? Co będą zawierały plany strategiczne?

Niezależnie od rozmów, dotyczących legislacyjnego pakietu reformy Wspólnej Polityki Rolnej, Komisja współpracuje z państwami członkowskimi, również z polskim rządem, nad przygotowaniem planów strategicznych, a więc konkretnego dokumentu, który będzie określał to, co poszczególne państwa zaproponują swoim rolnikom, wybierając ważne dla nich elementy w WPR. Zależy nam, aby plany te uwzględniały specyficzną, zróżnicowaną sytuację poszczególnych państw członkowskich, także Polski. Mamy w UE 27 państw członkowskich, ale bardzo zróżnicowaną sytuację w poszczególnych krajach. Starliśmy się dostosować rekomendacje również do sytuacji Polski - kraju, w którym gospodarstwa rodzinne odgrywają ważną rolę, mają szczególne miejsce w strukturze rolnej.

Czy w przygotowywanych dla poszczególnych krajów rekomendacjach można dostrzec jakieś główne kierunki zmian?

W Unii Europejskiej panuje teraz zrozumienie, że należy więcej uwagi poświęcać małym gospodarstwom rodzinnym. Gospodarstwa takie mogą być bardziej elastyczne, łatwiej mogą się przestawiać, łatwiej reagować na sygnały z rynku, stąd to dość powszechne zrozumienie w całej UE, że musimy więcej uwagi tym gospodarstwom poświęcić, zamiast programom dostępnym dla niewielkiego kręgu beneficjentów. Po kryzysie, wywołanym koronawirusem, powinniśmy zmierzać do tego, by europejskie rolnictwo stało się mniej zależne od innych krajów świata. Powinniśmy dążyć do sytuacji, by produkty rolnicze były konsumowane w znacznie większym zakresie tam, gdzie są wytwarzane. Nasze społeczeństwo oczekuje, że sektor rolny będzie wyróżniał się wysoką efektywnością środowiskową. Rośnie popyt na zrównoważone produkty, pochodzące z krótkich łańcuchów dostaw i produkty ekologiczne.

Czy trendy te są korzystne dla rolników, czy mogą być dla nich zagrożeniem?

Nie postrzegam tego jako zagrożenie, lecz jako szansę ekonomiczną dla rolników. Wypracowane kierunki unijnej Wspólnej Polityki Rolnej, które wynikają między innymi z Zielonego Ładu, są bardzo korzystne także dla polskiego rolnictwa. Kraje o takiej strukturze rolnictwa jak Polska mogą z nowej wspólnej polityki rolnej bardzo wiele zyskać.

Czy Polska odnajdzie swoją szansę w Zielonym Ładzie?

Polscy rolnicy nie powinni się obawiać Zielonego Ładu. Wymagania ekologiczne są dobrowolne, nikt nie będzie zmuszany do tego, żeby brać udział w ekoschematach. To będzie wybór rolnika, czy chce w tych programach uczestniczyć, czy jednak nie. Polska na szczęście jest w takiej sytuacji, że wysokie wymagania ekologiczne będą stosunkowo łatwe do osiągnięcia.

Farmers are waiting for clear rules under which they will be functioning in the future. There is a trilogue i.e. the final stage of the work, among the European Parliament, the Council and the European Commission. This forum will develop a final version of the reform of the common agricultural policy, i.e. three major regulations concerning strategic plans, rules of financing and common regulation of agricultural markets.

How to implement these regulations? What will be included in strategic plans?

Regardless of the talks on the legislative package of the reform of the common agricultural policy, the Commission cooperates with the Member States and with the Polish Government, on preparing strategic plans (a specific document that will specify what the individual states are going to offer to their farmers, by selecting elements of importance to them in the CAP). We would like these plans to include the specific, diversified situation of the individual Member States, including Poland. We have 27 Member States in the EU but the situation is also very varied in the individual countries. We tried to adapt the recommendations also to the situation of Poland – a country where family farms play an important role and have a special place in the agricultural structure.

Do the recommendations being prepared for the individual countries contain any major directions?

Currently, across the European Union there is an understanding that more attention should be devoted to small family farms. Such farms can be more flexible, it can be easier for them to change their production profile, they can respond easier to market signals, hence there is this quite common understanding throughout the EU that we need to pay more attention to these farms, instead of schemes available for a small group of beneficiaries. Following the crisis caused by the coronavirus, we need to strive for making European agriculture less dependent on other countries of the world. We should strive for a situation where agricultural products are consumed to a much higher extent in a place of their production. Our society expects the agricultural sector to be characterised by the high environmental efficiency. There is a growing demand for sustainable products originating in short supply chains and for organic products.

Are these trends beneficial to farmers or may they pose any threat to them?

I do not perceive this as a threat but as an economic opportunity for farmers. The developed directions of the EU common agricultural policy, which stem from, *inter alia*, the Green Deal, are very beneficial also for Polish agriculture. Countries with the agricultural structure similar to that in Poland may have great benefits from the new common agricultural policy.

Will Poland find its opportunity in the Green Deal?

Polish farmers should not be afraid of the Green Deal. Ecological requirements are voluntary, nobody will be compelled to participate in the eco-schemes. This will be up to a farmer whether they are willing to take part in these schemes or not. Fortunately,

■ I to się będzie rolnikom opłacało?

W odniesieniu do ostatecznego kształtu reformy Wspólnej Polityki Rolnej, mogę powiedzieć już dzisiaj, że rolnikom będzie się opłacało podejmowanie w tym zakresie nowych wyzwań, jak np. inwestowanie w dobrostan zwierząt. Dobrostan zwierząt to priorytet w nowym rozdaniu unijnej polityki rolnej. Na określenie konkretnych działań, jakie hodowcy będą musieli w kolejnych latach podejmować, by otrzymywać wsparcie z unijnych funduszy, trzeba jednak jeszcze poczekać. Trzeba pamiętać, że będzie to wspólna decyzja trilogu: Parlamentu Europejskiego, Rady Europejskiej i Komisji Europejskiej. Zależy nam na tym, aby rekomendacje uwzględniały specyfikę każdego państwa.

■ Coraz częściej słyszy się jednak obawy, że tej nowej polityki rolnej nie będzie miał kto realizować, ponieważ młodzi ludzie nie chcą pracować w gospodarstwie.

Brak następców w przejmowaniu gospodarstw i wybieranie zawodu rolnika to duży problem w rolnictwie europejskim. W Polsce jest stosunkowo dobrze w tej kwestii. Polska jest w pierwszej trójce krajów o najlepszej wymianie pokoleniowej i najlepszej strukturze wiekowej rolników. W innych krajach sytuacja jest gorsza. Dlatego Komisja Europejska zachęcała wszystkie kraje członkowskie do przygotowania w nowej perspektywie finansowej takich rozwiązań, które będą zachęcały młodych ludzi do pozostawiania na wsi. Na pewno będziemy starać się wspierać te rozwiązania.

■ A co ze strategią „od pola do stołu”?

Strategia „od pola do stołu” podejmuje wyzwania, związane z prawą zrównoważonego charakteru całego systemu żywnościowego w taki sposób, aby nigdy nie osłabiać bezpieczeństwa żywnościowego i dostępu do żywności. Strategia „od pola do stołu” ma na celu zwiększenie starań europejskich rolników, służących przeciwdziałaniu zmianie klimatu, ochronie środowiska, zachowaniu różnorodności biologicznej i poprawie dobrostanu zwierząt. Nasz system żywnościowy musi być stabilny i odporny na sytuacje kryzysowe. To szczególnie ważne w kontekście zachowania bezpieczeństwa żywnościowego.

■ Panie Komisarzy, przełom roku to czas ważnych dla nas świąt. Świąt Bożego Narodzenia. W naszym kraju wiąże się on z kultywowaniem kulinarnych tradycji. Jakie potrawy pojawiają się na świątecznym stole w Pana rodzinie?

Wyłącznie tradycyjne polskie potrawy, ze szczególnym uwzględnieniem pierogów z kapustą.

■ I tak na koniec, jakie życzenia chciałby Pan w tym czasie złożyć unijnym rolnikom?

Chciałbym życzyć wszystkim zdrowia, o to się trzeba naprawdę modlić w tym trudnym czasie pandemii. No i tego, by zapewniając nam wszystkim bezpieczeństwo żywnościowe, sami mieli zapewnioną bezpieczną przyszłość dla siebie i swoich gospodarstw. Moim zadaniem i zadaniem całej Unii Europejskiej jest zapewnienie takiej przyszłości.

■ Dziękuję za rozmowę.

ROZMAWIAŁA ■ INTERVIEWED BY: MAŁGORZATA KSIĄŻYK/MRiRW ■ MARD
ZDJĘCIE ■ PHOTO BY: PRYWATNE ARCHIWUM KOMISARZA ■ COMMISSIONER'S PRIVATE ARCHIVE

Poland is in a situation where high ecological requirements will be relatively easy to meet.

■ And will it pay off for farmers?

With regard to the final shape of the reform of the common agricultural policy, I can say even today that it will pay off for farmers to take new challenges in this regard, such as, e.g. investing in animal welfare. Animal welfare is a priority in the new version of the EU agricultural policy. However, we need to wait for determining specific measures in the next years by breeders as well as to receive support from the EU funds. We should remember that this will be a joint decision of the trilogue: European Parliament, European Council and European Commission. We would like the recommendations to take into consideration the specificities of each state.

■ However, there is growing concern that there will be no one to pursue this new agricultural policy since young people do not want to work on farms.

The absence of successors in taking over farms and choosing the profession of farmer are a great problem in European agriculture. The situation of Poland as regards this issue is relatively good. Poland is among the first three countries with the best generational renewal and the best age structure of farmers. In other countries, the situation is worse. Therefore, the European Commission invited all Member States to prepare, in the new financial perspective, such solutions which will encourage young people to stay in the countryside. Certainly, we will try to support these solutions.

■ And what about the „Farm to Fork” strategy?

The „Farm to Fork” strategy undertakes challenges related to improving the sustainable nature of the whole food system in such a way to avoid reducing food security and access to food. The “Farm to Fork” strategy aims at enhancing efforts of European farmers to counteract climate change, protect the environment, preserve biodiversity and improve animal welfare. Our food system must be stable and resistant to crisis situations. This is particularly important in the context of maintaining food security.

■ Dear Commissioner, the turn of the year is the time of the holiday important to us, the time of Christmas. In our country, it is associated with nurturing culinary traditions. What dishes are served on the Christmas table in your family?

These are only traditional Polish dishes, with particular consideration given to dumplings with sauerkraut.

■ Finally, what would you like to wish to the EU farmers?

I would like to wish them good health, we should really pray for this in these difficult times of the pandemic. And I wish them to have safe future for themselves and their farms while they are providing all of us with food security. My task and the task of the whole European Union is to guarantee this future.

■ Thank you for the interview.



Kuchnia łączy pokolenia

Cuisine unites generations



Koła gospodyń pracują na rzecz polskiej wsi od blisko 150 lat. Dzisiaj, dzięki ustawie z 2018 r., która nadała im osobowość prawną, koła przeżywają prawdziwy renesans swojej działalności i aktywności. I z zapałem pracują na rzecz małych wspólnot, integrują mieszkańców, kultywują polskie tradycje, również te kulinarne.

Jeszcze pod koniec ubiegłego wieku koła gospodyń koncentrowały się na wzajemnej pomocy w pracach gospodarskich, prowadzeniu wypożyczalni naczyń, organizowaniu wiejskich uroczystości i odpustów, itp. Dziś koła gospodyń wiejskich to przede wszystkim miejsca, gdzie oprócz zdobywania wiedzy i umiejętności, przydatnych we współczesnym świecie, kultywowana jest tradycja, również ta zakłeta w smakach z dawnych lat.

Przepisy kulinarne na tradycyjne wyroby i potrawy, przekazywane z pokolenia na pokolenie, byłyby jednak tylko stertą pożółkłych kartek, gdyby nie wiejskie gospodynie, które słowo pisane i mówione przekształcają w smakowitą rzeczywistość. W kuchniach, znajdujących się w siedzibach kół, tradycyjne przysmaki gotują,

Farmers' wives' associations have been working for the Polish countryside for almost 150 years. Today, thanks to the Act of 2018, which granted them legal personality, associations are experiencing a real renaissance of their activity. And they work enthusiastically for small communities, integrate residents, nurture Polish traditions, including culinary ones.

Even at the end of the last century, farmers' wives' associations focused on mutual assistance in on-farm work, running dinnerware rental shops, organising rural ceremonies and church fairs, etc. Today, farmers' wives' associations are mainly places where, in addition to gaining knowledge and skills useful in the modern world, tradition is nurtured, including the one retained in the flavours of the past.

However, recipes for traditional products and dishes passed down from generation to generation would have only been a pile of yellowed sheets of paper, but for farmers' wives, who transform written and spoken words into a tasty reality. In





„BOSKI DESER” AUTORSTWA KOŁA GOSPODYN WIEJSKICH TRZE-BOSKIE ZACISZE W TRZEBÓRZU ■ „HEAVENLY DESSERT” MADE BY THE TRZE-BOSKIE ZACISZE FARMERS’ WIVES’ ASSOCIATION IN TRZEBÓRZ

pieką i smażą ramię w ramię babcię, mamy i wnuczki. W ten sposób tradycyjne smaki mają szansę nie zostać zapomnianymi, dzięki recepturom i umiejętnościom, przekazywanym z pokolenia na pokolenie.

Produkty lokalne, regionalne i tradycyjne są ważnym elementem rozwoju regionalnego, zarówno gospodarczego, jak i społecznego. Przyczyniają się do integracji społeczności lokalnych wokół produktu, poprzez tworzenie lokalnych partnerstw i organizacji, wśród których bardzo dużą rolę odgrywają właśnie koła gospodyń wiejskich. Żadne święto lokalne – Dzień Ziemiaka, Śliwki, Jabłka, Karpia, Papryki, itd. – nie odbędzie się bez udziału miejscowego KGW.

Pyszne tradycje

W każdym zakątku Polski mamy okazję skosztować po kilkaset regionalnych specjałów. Na prowadzonej przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi krajowej Liście Produktów Tradycyjnych (LPT) znajduje się już prawie 2000 regionalnych produktów i po-

kitchens located in the seats of associations, traditional delicacies are cooked, baked and fried, hand in hand, by grandmothers, mothers and granddaughters. In this way, traditional flavours may be remembered thanks to recipes and skills passed down from generation to generation.

Local, regional and traditional products are an important element of regional development, both economic and social. They contribute to integrating local communities around a product by creating local partnerships and organisations, among which a very important role is played by farmers’ wives’ associations. No local festival – Day of Potato, Plum, Apple, Carp, Peppers, etc. – can be held without the participation of a local FWA.

Delicious traditions

In every corner of Poland, we have an opportunity to taste several hundred regional specialties. The national List of Traditional Products (LTP) kept by the Minister of Agriculture and Rural Development already contains almost 2,000 regional products and dishes. Many of them have been included in the list thanks to the involvement and passion of members of farmers’ wives’ associations.

If a product is to be included in the LTP, its quality or exceptional features and properties must result from the use of traditional production methods. Methods considered traditional are those used for at least 25 years. A product applying for being included in the List should also form part of the identity of a local community and belong to the cultural heritage of the region of its origin.

Tasty variety

The “Trze-Boskie Zacisze” Farmers’ Wives’ Association in Trzebórz (Zachodniopomorskie Voivodeship) was registered less than two years ago, but its achievements and successes could already be shared with several more associations. As said by its president, Justyna Antczak, if we want to have an interesting time without sitting at home in such a small village as Trzebórz in the Zachodniopomorskie Voivodeship, we need either to leave for a nearby town or...to establish a farmers’ wives’ association.

– Meeting and working together means having good time, but also satisfaction that we can do something useful for our immediate environment – says Ms Justyna. – We have already managed to organise Grandmother’s Day and Grandfather’s Day, New Year’s Eve with hot dishes and a carnival ball for kids, and recently, thanks to a subsidy, we have built an elegant and functional place to meet by the campfire. We also appeared during several festivals and culinary competitions. Our senior member, Ms Krystyna, is very helpful in preparing

traw. Wiele z nich trafiło na listę dzięki zaangażowaniu i pasji członkiń kół gospodyń wiejskich.

Aby jakiś produkt został wpisany na LPT, jego jakość lub wyjątkowe cechy i właściwości muszą wynikać ze stosowania tradycyjnych metod produkcji. Za tradycyjne uważa się metody wykorzystywane od co najmniej 25 lat. Produkt ubiegający się o taki wpis powinien ponadto stanowić element tożsamości społeczności lokalnej i należeć do dziedzictwa kulturowego regionu, z którego pochodzi.

Smaczne urozmaicenie

Koło Gospodyń Wiejskich Trze-Boskie Zacisze w Trzeborzu (województwo zachodniopomorskie) zarejestrowane zostało niecałe dwa lata temu, ale osiągnięciami i sukcesami już mogłoby obdzielić kilka innych kół. Jak mówi jego przewodnicząca, Justyna Antczak, w małej wiosce, jaką jest zachodniopomorski Trzebórz, aby znaleźć jakąś ciekawą rozrywkę i wyjść poza cztery ściany swego domu, trzeba albo wyjechać do pobliskiego miasta, albo... założyć koło gospodyń wiejskich.

- Spotykanie się i wspólne działanie to rozrywka, ale też i satysfakcja, że możemy robić coś pożytecznego dla swojego najbliższego otoczenia - mówi pani Justyna. - Zdążyliśmy już zorganizować Dzień Babci i Dzień Dziadka, Sylwestra z ciepłymi daniami oraz bal karnawałowy dla dzieciaków, a ostatnio wybudować, dzięki dotacji, eleganckie i funkcjonalne miejsce do spotkań przy ognisku. Udało nam się też zaistnieć na kilku przeglądach i konkursach kulinarnych. Bardzo pomocna w przygotowaniach do tych kuchennych zmagani jest nasza seniorka, pani Krystyna. Jako jedna z ostatnich zna przepisy, jakie na te tereny przywieźli ze sobą ludzie z różnych stron Polski. Mamy tu rodziny, których korzenie sięgają obecnej Ukrainy, Wielkopolski, Radomska czy Zamojszczyzny. Pani Krysia nam o tych potrawach opowiada i robimy różne kulinarne eksperymenty. Niestety, w czasie pandemii spotkanie się i wspólne gotowanie jest bardzo ograniczone.

Panie z Trze-Boskiego Zacisza mają na koncie, między innymi, drugie miejsce w konkursie „Smaki Regionów” w Pyrzycach. Trofeum zapewnił im „Boski Deser”, czyli gruszka, gotowana w czerwonym winie, serwowana wraz z pieczonym jabłkiem, faszerowanym bakaliami, a całość polana syropem na

for these kitchen struggles. She is one of the last who know recipes brought here by people from various parts of Poland. Here, we have families whose roots go back to present-day Ukraine, Wielkopolska, Radomsko or Zamojszczyzna. Ms Kryisia tells us about these dishes and we carry out various culinary experiments. Unfortunately, during the pandemic, meeting and cooking together is very limited.

The ladies from Trze-Boskie Zacisze may boast of, *inter alia*, the second place they won in the “Flavours of the Regions” competition in Pyrzyce. Their won it thanks to their “Heavenly Dessert”, a pear cooked in red wine, served with a baked apple stuffed with dried fruit and nuts, and the whole was poured with syrup based on red wine. The recipe came into existence after the talks within the FWA and the dessert was prepared by the ladies: Justyna, Urszula, Dorota. In turn, during a similar competition in Borzów, the highest recognition of the jury members was gained by the cheese roll with peppers, minced meat and champignons – a dish which is often served on tables in Trzebórz, and a person responsible for its masterful preparation was Ms Natalia.

- We also took part in the “Culinary Heritage” competition held in Szczecin, where we presented dumplings stuffed with potatoes and cheese, plums in vinegar and pork loin baked in salt, and in turn in the “Competition of Farmers’ Wives’ Associations” in Różańsko we showed our sweet stuffed walnut-shaped cookies, known as oreshki – adds Justyna Antczak. - We hope that when the pandemic ends, we will be able again to take part in such events, because they are a lot of fun, but

ROLADA SEROWA Z PAPRYKĄ, MIELONYM MIĘSEM I PIECZARKAMI TO LOKALNY SPECJAŁ W TRZEBORZU ■ CHEESE ROLL WITH PEPPERS, MINCED MEAT AND CHAMPIGNONS IS A LOCAL SPECIALTY IN TRZEBÓRZ



bazie czerwonego wina. Przepis powstał po rozmowach w KGW, a wykonały go panie: Justyna, Urszula, Dorota. Z kolei podczas podobnego konkursu w Borzkowicach, najwyższe uznanie jurorów zyskała rolada serowa z papryką, mielonym mięsem i pieczarkami - potrawa często goszcząca na stołach w Trzeborzu, za której mistrzowskie wykonanie odpowiadała pani Natalia.

- Wzięliśmy także udział w konkursie „Kulinarne Dziedzictwo”, który odbył się w Szczecinie, wystawiając ruskie pierogi, śliwki w occie i schab pieczony w soli, a z kolei w „Turnieju Kół Gospodyń Wiejskich” w Różańsku pokazaliśmy nasze słodkie, nadziewane orzeszki - dodaje Justyna Antczak.

- Mamy nadzieję, że po zakończeniu pandemii znowu będziemy mogły brać udział w tego typu imprezach, bo to świetna rozrywka, ale też okazja do poznania tradycyjnej kuchni i wymiany doświadczeń z koleżankami i kolegami z innych kół.

ARiMR wspiera gospodynie

Ustawa o kołach gospodyń wiejskich z 28 listopada 2018 r., na podstawie której Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa prowadzi Krajowy Rejestr Kół Gospodyń Wiejskich, określa m.in., że koła gospodyń mogą osiągać przychody z tytułu sprzedaży wyrobów sztuki ludowej, w tym rękodzieła i rzemiosła ludowego i artystycznego lub żywności regionalnej i z tego tytułu mogą prowadzić uproszczoną ewidencję przychodów i kosztów. Dzięki temu zapisowi koła gospodyń wiejskich stały się pełnoprawnymi podmiotami, mogącymi legalnie sprzedawać swoje produkty i korzystają z tej możliwości coraz powszechniej. Trudno już wyobrazić sobie jakikolwiek festyn czy inną imprezę, organizowaną na wsi, na której zabrakłoby stoiska z wyrobami miejscowego koła.

Pod koniec października 2020 r. do Krajowego Rejestru Kół Gospodyń Wiejskich wpisane były 9682 tego typu stowarzyszenia. Najwięcej (1250) w województwie mazowieckim. Niemal tyle samo (1246) kół, zarejestrowanych w KR KGW, działa na Lubelszczyźnie, a z Wielkopolski zarejestrowano 1442 koła.

W latach 2018-2019 blisko jedną czwartą pieniędzy z otrzymanego dofinansowania, koła gospodyń wiejskich wykorzystywały na realizację zadań, związanych z rozwojem kultury ludowej, w tym w szczególności kultury lokalnej i regionalnej. Pod tymi pojęciami kryją się również tradycje kulinarne, kultywowane podczas warsztatów, szkoleń, konkursów, kiermaszy i imprez okolicznościowych.

Z roku na rok pomoc finansowa dla KGW cieszy się coraz większym zainteresowaniem, co potwierdza wzrost liczby kół, które wnioskuje o pomoc. W 2018 r. ze wsparcia skorzystało ponad 4,8 tys. kół, które otrzymały łącznie ok. 16,3 mln zł. Rok później pomoc w kwocie 29,7 mln zł trafiła już do blisko 8,6 tys. kół. W tegorocznym naborze wniosków, który zakończył się 30 września, do dyspozycji kół zarezerwowano pulę 40 mln zł. Do ARiMR trafiło 9 400 wniosków o przyznanie pomocy na kwotę blisko 33 mln zł. Najwięcej z nich złożono w województwach: wielkopolskim (1 429), lubelskim (1 219) i mazowieckim (1 193). Otrzymaną pomoc koła zobowiązane są wykorzystać do 31 grudnia 2020 r., a rozliczyć poprzez złożenie sprawozdania, do 31 stycznia 2021 r.

also an opportunity to become familiar with traditional cuisine and to exchange experience with friends from other associations.

The ARMA supports farmers' wives

The Act on farmers' wives' associations of 28 November 2018, pursuant to which the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture keeps the National Register of Farmers' Wives' Associations, specifies, *inter alia*, that farmers' wives' associations can generate revenues from selling folk art products, including folk and artistic handicrafts and crafts or regional food, and can therefore keep simplified records of income and costs. Thanks to this provision, farmers' wives' associations have become fully legal entities authorised to legally sell their products and are using this opportunity more and more often. It is already difficult to imagine any festival or other event organised in the countryside without a stall with the products of a local farmers' wives' association.

At the end of October 2020, the National Register of Farmers' Wives' Associations contained 9,682 such associations. The largest number of them (1,250) are in the Mazowieckie Voivodeship. Almost the same number (1,246) of associations registered with the National Register operate in Lubelszczyzna, and 1,442 associations were registered from Wielkopolska.

In the years 2018-2019, nearly a quarter of funds from the financing received was used by farmers' wives' associations to carry out tasks related to the development of folk culture, including, in particular, local and regional culture. These concepts also include culinary traditions nurtured during workshops, training courses, competitions, fairs and special events.

Every year, financial aid to FWA is becoming more and more popular, as confirmed by the increase in the number of associations applying for aid. In 2018, support was used by more than 4.8 thousand associations which received approximately PLN 16.3 million in total. In the following year, aid amounting to PLN 29.7 million was already granted to nearly 8.6 thousand associations. In this year's call for proposals, which ended on 30 September, an envelope of PLN 40 million was reserved for associations. The ARMA received 9,400 aid applications for an amount of almost PLN 33 million. Most of them were submitted in the following voivodeships: Wielkopolskie (1,429), Lubelskie (1,219) and Mazowieckie (1,193). Associations are obliged to use aid received by 31 December 2020 and settle it by submitting a report by 31 January 2021.

Na stół prosto od gospodarza

Straight from farm to fork

Mimo że małe, to istotne dla produkcji żywności w naszym kraju. Polacy doceniają produkty, wytwarzane w małych gospodarstwach rolnych, za ich jakość, wyjątkowy smak, tradycyjne receptury. Tego nie sposób uzyskać w przemysłowej produkcji.

W krajobrazie polskiej wsi dominują małe gospodarstwa rolne. Z danych ARiMR, zebranych na podstawie złożonych przez rolników wniosków o dopłaty bezpośrednie w 2019 r., wynika, że średnia wielkość gospodarstwa rolnego w kraju wynosi 10,9 ha. Dla porównania – w Niemczech czy Francji powyżej 50 ha, a w Czechach i na Słowacji ponad 75 ha. Jak podaje GUS w raporcie „Rolnictwo w 2019 r.,” najwięcej – ponad 53 proc. – mamy gospodarstw o powierzchni do 5 ha. Z kolei odsetek gospodarstw największych – 50 ha i więcej – wynosi 2,4 proc.

Jeszcze kilka lat temu w Unii Europejskiej, także w Polsce, silne było przekonanie, że w strukturze europejskiego rolnictwa preferowane powinny być, prowadzące intensywną produkcję, wielkie farmy rolnicze, że małe gospodarstwa nie mają przyszłości i powinny być skazane na wyginięcie. Zmiany klimatyczne, rosnąca wrażliwość społeczeństw na sprawy ochrony środowiska i dobrostanu zwierząt, nowe żywieniowe trendy, stawiające na wysokiej jakości produkty ekologiczne – to m.in. sprawiło, że w UE dostrzeżono potencjał małych gospodarstw w realizacji zrównoważonego rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich.

Ich działalność jest szczególnie ważna z perspektywy polskiej gospodarki – małe go-

Although they are small, they are essential for the production of food in our country. The Poles appreciate products produced on small farms for their quality, unique taste, traditional recipes. This cannot be achieved in the industrial production.

Small farms dominate the landscape of the Polish countryside. The ARMA figures, collected on a basis of applications for direct payments submitted by farmers in 2019, show that the average size of a farm in the country is 10.9 ha. In comparison, in Germany or France it is more than 50 ha, and in the Czech Republic and Slovakia – more than 75 ha. As provided by the CSO in the report “Agriculture in 2019”, the highest number – more than 53% – is that of farms with an area of up to 5 ha. In turn, the percentage of the largest farms – 50 ha or more – is 2.4%.

Even several years ago, in the European Union, and also in Poland, there was a strong belief that large agricultural farms,



MAŁE GOSPODARSTWA, CZĘSTO PROWADZONE RODZINNIE, W DUŻEJ MIERZE PRZYCYNIAJĄ SIĘ DO ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA ŻYWIENIA KRAJU ■ SMALL FARMS, OFTEN RUN BY FAMILIES, CONTRIBUTE LARGELY TO ENSURING THE FOOD SECURITY OF THE COUNTRY

spodarstwa, często prowadzone rodzinnie, w dużej mierze przyczyniają się do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego kraju. Rozdrobniona produkcja rolna pozwala na zdywer-

involved in the intense production, should be preferred in the structure of European agriculture, that small farms have no future and should be condemned to disappearance. Climate



MAŁE GOSPODARSTWA ROLNE TO DOSKONAŁE MIEJSCA NA TWORZENIE GOSPODARSTW EKOLOGICZNYCH, ZAJMUJĄCYCH SIĘ NATURALNĄ UPRAWĄ ROŚLIN I TRADYCYJNĄ HODOWLĄ ZWIERZĄT ■ SMALL FARMS ARE GREAT PLACES TO CREATE ORGANIC FARMS INVOLVED IN THE NATURAL PLANT CULTIVATION AND TRADITIONAL LIVESTOCK BREEDING



syfikowanie systemu żywnościowego, co staje się pomocne szczególnie w sytuacjach kryzysowych, wstrząsach na rynkach żywności.

Małe gospodarstwa rolne to doskonałe miejsca na tworzenie gospodarstw ekologicznych, zajmujących się naturalną uprawą roślin i tradycyjną hodowlą zwierząt, a także przetwórstwem i produkcją dobrej jakości żywności, opartej na lokalnych recepturach. A właśnie takie produkty są przez konsumentów coraz częściej wybierane. Ich atutem jest też to, że coraz częściej można je kupić wprost od producenta. Coraz

change, the growing sensitivity of societies to the issues of the environmental and animal welfare protection, new nutritional trends focused on high-quality organic products – all these things, inter alia, made the EU notice the potential of small farms in implementing the sustainable agricultural and rural development.

Their activity is particularly important from the standpoint of the Polish economy – small farms, often run by families, contribute largely to ensuring the food security of the country. The fragmented agricultural production allows for the diversification of the food system, which becomes particularly helpful in crisis situations and shocks in food markets.

Small farms are great places to create organic farms involved in the natural plant cultivation and traditional livestock breeding, as well as in the processing and production of good quality food based on local recipes. And it is these products which are more and more often chosen by consumers. Their advantage is also that increasingly often they can be purchased straight from the producer. In fact, more and more farmers also focus on direct sale. Thanks to the elimination of intermediaries, they receive higher income, and the consumer receives food from a proven source.

The EU agricultural policy for the years 2014-2020 provides for various support instruments for small farms. One of them is a restructuring bonus financed from budget of the RDP 2014-2020. If a farmer wants to develop their small farm, increase its competitiveness and profitability, and they have the idea how to do so, e.g. by changing the production profile to an organic one, they may

receive PLN 60 thousand for this purpose.

So far, the Agency for Restructuring and Modernisation of Agriculture has carried out eight calls for applications for supporting the restructuring of small farms, of which three were addressed only to farmers farming in areas affected by African swine fever. The Agency received 55 thousand applications in total, only this year the record-breaking number was registered – more than 17.9 thousand. So far, the largest number of applications – more than a quarter – have been submitted by farmers from the Lubelskie Voivodeship, followed by farmers from the Mazowieckie Voivode-

więcej rolników stawia bowiem również na sprzedaż bezpośrednią. Dzięki eliminacji pośredników mają większe dochody, a konsument żywność ze sprawdzonego źródła.

W unijnej polityce rolnej na lata 2014-2020 przewidziano dla małych gospodarstw różne instrumenty wsparcia. Jednym z nich jest finansowana z budżetu PROW na lata 2014-2020 premia na restrukturyzację. Jeśli rolnik chce rozwijać swoje małe gospodarstwo, zwiększyć jego konkurencyjność oraz rentowność, i ma na to pomysł, np. zmiana profilu produkcji na ekologiczny, może otrzymać na ten cel 60 tys. zł.

Do tej pory Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa przeprowadziła osiem naborów wniosków o wsparcie na restrukturyzację małych gospodarstw, z tego trzy adresowane były tylko do rolników, gospodarujących na terenach dotkniętych afrykańskim pomorem świń. Do Agencji wpłynęło łącznie blisko 55 tys. wniosków, tylko w bieżącym roku zarejestrowano ich rekordową liczbę – ponad 17,9 tys. Dotychczas najwięcej wniosków – ponad jedną czwartą – złożyli rolnicy z województwa lubelskiego. W dalszej kolejności są rolnicy z województwa mazowieckiego – ponad 17 proc. ogólnej liczby złożonych wniosków i świętokrzyskiego – blisko 9,6 proc.

Bezwrotne premie na restrukturyzację otrzymało już prawie 30 tys. gospodarstw. Wśród nich najwięcej – 42 proc. – jest o powierzchni od 5 do 10 ha. 31 proc. – stanowią gospodarstwa poniżej 5 ha, 25 proc. o powierzchni od 10 do 20 ha, a tylko 2 proc. mieści się w przedziale od 20 do 50 ha. ARiMR dofinansowała je łączną kwotą 1,4 mld zł.

Także w ramach PROW na lata 2014-2020 małe gospodarstwa mogą ubiegać się o dotację na uruchomienie niewielkiej przetwórci spożywczej. Program „Wsparcie inwestycji w przetwarzanie produktów rolnych, obrót nimi lub ich rozwój” kierowany jest do dwóch grup odbiorców. Pierwszą stanowią rolnicy, ich małżonkowie lub inni domownicy, którzy w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD) chcą przetwarzać na niewielką skalę surowce, pochodzące co najmniej w połowie z własnego gospodarstwa. Na ten cel mogą otrzymać dofinansowanie w maksymalnej wysokości 100 tys. zł. Druga grupa adresatów wsparcia to rolnicy, ich małżonkowie lub inni domownicy, którzy zdecydowali się na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie przetwarzania produktów rolnych. Na małą, lokalną przetwórcę, np. masarnię czy serownię, mogą otrzymać dotację do 500 tys. zł.

ARiMR przeprowadziła dotąd pięć naborów wniosków o wsparcie na tzw. małe przetwórstwo i RHD. Ostatni zakończył się 24 grudnia 2020 r. W czterech pierwszych naborach złożono łącznie ponad 1,4 tys. wniosków. Program cieszył się największą popularnością w województwach: wielkopolskim – 213 wniosków, mazowieckim – 166 i lubelskim – 149. Na rozwój małych przetwórci Agencja przekazała do dzisiaj łącznie ponad 4,6 mln zł.



CORAZ WIĘCEJ ROLNIKÓW STAWIA RÓWNIEŻ NA SPRZEDAŻ BEZPOŚREDNIĄ ■ MORE AND MORE FARMERS FOCUS ON DIRECT SALE

ship – more than 17% of the total number of applications submitted and from the Świętokrzyskie Voivodeship – nearly 9.6%.

Non-refundable restructuring bonuses have already been received by almost 30 thousand farms. Among them, the largest number – 42% – have an area of 5-10 ha. 31% are farms of less than 5 ha, 25% with an area of 10-20 ha, and only 2% are from 20 to 50 ha. The ARMA financed them with a total amount of PLN 1.4 billion.

Also under the RDP 2014-2020, small farms can apply for a subsidy to run a small food processing factory. The “Support for investments in processing, marketing or development of agricultural products” programme is addressed to two groups of recipients. The first is farmers, their spouses or other household members who, as part of agricultural retail trade (ART), want to process, on a small scale, raw materials originating, in at least 50%, in their own farm. For this purpose, they may receive a subsidy of up to PLN 100 thousand. The second group of recipients of support are farmers, their spouses or other household members who will choose to pursue economic activity with regard to processing of agricultural products. For a small, local processing plant, e.g. a butcher’s shop or a cheese dairy, they can receive a subsidy of up to PLN 500 thousand.

So far, the ARMA has carried out five calls for applications for supporting the so-called small processing and ART. The last call ended on 24 December 2020. Under the four first calls, more than 1.4 thousand applications were submitted in total. The programme enjoyed the greatest popularity in the following voivodeships: Wielkopolskie – 213 applications, Mazowieckie – 166 and Lubelskie – 149. To date, the Agency has allocated more than PLN 4.6 million for the development of small processing plants.

TEKST ■ BY: BIURO PRASOWE/ARiMR ■ PRESS OFFICE/ARMA

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © PETER BREWER-STOCK.ADOBE.COM, © JESIOTR9-STOCK.ADOBE.COM, © JDZIEDZIC-STOCK.ADOBE.COM, © WAVEBREAKMEDIA/MICRO-STOCK.ADOBE.COM



Mleczny potentat Dairy leader

POLSKA, Z UWAGI NA KORZYSTNE WARUNKI PRZYRODNICZE I DŁUGĄ TRADYCJĘ CHOWU BYDŁA, JEST SZCZEGÓLNIIE PREDYSPONOWANA DO ROZWIJANIA PRODUKCJI MLEKA ■ IN VIEW OF ITS FAVOURABLE NATURAL CONDITIONS AND A LONG TRADITION OF CATTLE REARING, POLAND IS PARTICULARLY PREDISPOSED TO DEVELOPING THE PRODUCTION OF MILK

Produkcja mleka należy do najważniejszych gałęzi gospodarki rolnej w Polsce i ma duże znaczenie ekonomiczne. Jest źródłem utrzymania dla wielu gospodarstw rolnych oraz pełni rolę zaplecza surowcowego dla krajowego przemysłu mleczarskiego. Produkty przetwórstwa mleka stanowią także niezbędny surowiec w wielu dziedzinach przemysłu spożywczego oraz w przemyśle farmaceutycznym. Na przestrzeni lat polski przemysł mleczarski podążał za zmieniającymi się uwarunkowaniami rynkowymi. Nowoczesne zaplecze technologiczne, wysoka jakość surowca oraz produktów mlecznych sprawia, że krajowy przemysł mleczarski jest konkurencyjny na rynku międzynarodowym, a dostępna oferta asortymentowa dostosowywana jest do zmieniających się preferencji konsumentów.

The production of milk is one of the most important branches of agricultural economy in Poland and is of great economic importance. It is a source of livelihood for many farms and acts as a raw material facility for the domestic dairy industry. Milk processing products are also an indispensable raw material in many areas of the food industry and in the pharmaceutical industry. Over the years, the Polish dairy industry has followed the ever-changing market conditions. Modern technological facilities, high quality of raw material and dairy products are the reasons for which the domestic dairy industry is competitive in the international market and the available product range offer is adapted to the ever-changing consumer preferences.

Mleko i przetwory mleczne są podstawowymi produktami żywnościowymi i strategicznymi artykułami handlowymi. Udział towarowej produkcji mleka w wartości towarowej produkcji rolniczej utrzymuje się na poziomie 16-19%.
Milk and milk products are basic food products and strategic commercial items. The share of the commodity production of milk in the value of the commodity agricultural production remains at a level between 16 and 19%.

Konieczność konkurowania z osiagającym wysoką wydajność rolnictwem zachodnioeuropejskim, wzrost wymagań sanitarno-weterynaryjnych, realizacja krajowego programu rekompensat (w latach 2007-2009), wypłacanych mniejszym producentom (posiadającym kwoty mleczne do 20 ton) za rezygnację z produkcji mleka oraz zawirowania koniunkturalne na globalnym rynku mleka, przyczyniły się do koncentracji jego produkcji w Polsce.

A need to compete with highly productive Western European agriculture, an increase in the sanitary and veterinary requirements, the implementation of a national programme of compensation (in the years 2007-2009) paid to smaller producers (with milk quotas of up to 20 tonnes) for abandoning the production of milk and the economic disturbances in the global milk market have contributed to concentrating the production of milk in Poland.

Polska zajmuje w UE piątą pozycję po Niemczech, Francji, Wielkiej Brytanii i Holandii, a na świecie dwunastą z 2% udziałem w produkcji globalnej.
Poland is ranked fifth in the EU, after Germany, France, the United Kingdom and the Netherlands, and twelfth in the world with the share of 2% in the global production.

Systematyczna poprawa technologii produkcji i genetyki bydła mlecznego skutkują wzrostem mleczności. W Polsce od jednej sztuki uzyskuje się przeciętnie blisko 6 tys. kg mleka wobec ponad 3 tys. kg na początku lat 90. XX w. Jednocześnie wzrosła towarowość produkcji, która osiągnęła poziom ok. 86%.

A systematic improvement in the production technology and genetics of dairy cattle results in the increased milk yield. In Poland, on average, one cow gives 6,000 kg milk when compared to more than 3,000 kg at the beginning of the 90s of the 20th century. Also, the marketability of production increased, reaching a level of about 86%.

Skala produkcji mleka – rosnąca od wejścia do UE – powoduje, że Polska pozostaje ważnym światowym oraz unijnym producentem.

The scale of the production of milk – growing since the moment of joining the EU – makes Poland remain an important global and EU producer.

Krajowa produkcja mleka krowiego osiągnęła poziom 14,5 mln ton, wobec 11,8 mln ton w 2004 r. Oznacza to wzrost o 23%.

The domestic production of cow's milk reached a level of 14.5 million tonnes, when compared to 11.8 million tonnes in 2004. This means an increase by 23%.

W Polsce krowy mleczne są utrzymywane głównie w gospodarstwach indywidualnych (około 95% krajowego pogłowa tych zwierząt). Gospodarstwa, utrzymujące mniej niż 20 krów, stanowią około 30% ogółu gospodarstw, prowadzących produkcję mleka. Sytuacja ta umożliwia wykorzystanie pastwisk w chowie tych zwierząt. Pastwiska poza naturalną pa-

In Poland, dairy cows are mainly kept on individual farms (about 95% of the national population of these animals). Farms keeping fewer than 20 cows account for about 30% of the total number of farms involved in the production of milk. This situa-

szą zapewniają także – bez szkody dla środowiska – dobrostan utrzymania stada.

Produkcja mleka koncentruje się w Polsce centralnej i wschodniej, tj. na terenie województw: mazowieckiego (23% łącznego pogłowia krów mlecznych), podlaskiego (20%), wielkopolskiego (12%), a także łódzkiego i warmińsko-mazurskiego (po 8% udziału w krajowym pogłowiu), kujawsko-pomorskiego i lubelskiego (po około 6%). Rejony te, ze względu na sprzyjające warunki przyrodnicze, tradycję, kulturę rolną oraz możliwość

tion makes it possible to use pastures in rearing these animals. Pastures, in addition to natural feed, also provide – without any harm to the environment – welfare of keeping a herd.

The production of milk is concentrated in central and eastern Poland, i.e. in the following voivodeships: Mazowieckie (23% of the total population of dairy cows), Podlaskie (20%), Wielkopolskie (12%), as well as Łódzkie and Warmińsko-Mazurskie (each having the 8% share in the national population), Kujawsko-Pomorskie and Lubelskie (about 6% each). These areas, due

W ogólnej wartości polskiego eksportu udział sprzedaży artykułów mleczarskich na rynek wewnątrzunijny wynosi ok. 74%.

In the total value of Polish export, the share of selling dairy products to the intra-EU market amounts to about 74%.

produkcji konkurencyjnych cenowo pasz objętościowych, skupiają około 84% krajowego pogłowia krów mlecznych, a także realizują 86% dostaw mleka.

to favourable natural conditions, tradition, agricultural culture and the possibility of producing price competitive roughage, gather about 84% of the national population of dairy cows and carry out 86% of milk supplies.

Polska znaczącym producentem i eksporterem produktów mlecznych

Podczas wstąpienia Polski do Unii Europejskiej w branży mleczarskiej podjęte zostały działania, których celem było sprostanie konkurencji na jednolitym rynku wspólnotowym. Równocześnie, wraz ze zmianą oczekiwań konsumentów oraz zniesieniem ograniczeń w dostępie polskich produktów do rynku unijnego, krajowe zakłady przetwórcze dostosowywały profil produkcji do zapotrzebowania i systematycznie udoskonalały jakość oferowanych produktów. Dzięki inwestycjom w tym sektorze stworzono w Polsce nowoczesną infrastrukturę w postaci spełniających najwyższe standardy zakładów przetwórczych.

Pod względem nowoczesności, różnorodności oferty asortymentowej i standardów sanitarnych polski przemysł mleczarski nie ustępuje zachodnioeuropejskiemu, a liderzy tego sektora

Poland is a major producer and exporter of dairy products

Following the accession of Poland to the European Union, measures have been taken in the dairy industry to meet competition in the single Community market. At the same time, along with a change in the consumer expectations and the lifting of restrictions on access to the EU market for Polish products, national processing plants adapted the production profile to the demand and regularly improved the quality of products offered. Through investments in this sector, modern infrastructure has been created in Poland in the form of processing plants meeting the highest standards.

In terms of modernity, diversity of the product range offer and sanitary standards, the Polish dairy industry is not inferior

Jesteśmy szóstym producentem serów na świecie (po: USA, Niemczech, Francji, Włoszech i Niderlandach) oraz piątym w Unii Europejskiej, z 8% udziałem w unijnej produkcji.

We are the sixth producer of cheeses in the world (after: USA, Germany, France, Italy and the Netherlands) and the fifth in the European Union, with the share of 8% in the EU production.

ra dysponują technologiami na najwyższym światowym poziomie. Poczynione inwestycje w rozwój zaplecza produkcyjnego zakładów, zlokalizowanych na terenie kraju, pozwoliły również na zwiększenie potencjału wytwórczego podstawowych trwałych produktów mlecznych.

Przetwórstwo mleka jest jedną z nielicznych branż przemysłu spożywczego w Polsce, w której dominuje spółdzielcza forma gospodarowania. Głównym uzasadnieniem działalności ekonomicznej spółdzielni mleczarskich, funkcjonujących na

to the Western European one, and the leaders of this sector have the highest world-class technologies at their disposal. Investments made in the development of production facilities of plants located across the country also allowed to increase the production capacity of basic durable dairy products.

Milk processing is one of few branches of the food industry in Poland, where a cooperative form of management dominates. The main justification for the economic activity of dairy cooperatives operating in the country is that its members achieve the

terenie kraju, jest osiągnięcie przez jej członków możliwie wysokich cen za mleko. W strukturze wszystkich podmiotów, zajmujących się skupem mleka, spółdzielnie stanowiły ok. 58%.

Przed wejściem do UE głównymi odbiorcami artykułów mleczarskich z Polski były kraje Europy Wschodniej. Konkurencyjna oferta i brak barier celnych w ramach wspólnego rynku

highest possible prices for milk. In the structure of all entities involved in buying-in milk, cooperatives accounted for about 58%.

Prior to entering the EU, major customers of dairy products from Poland were the Eastern European countries. The competitive offer and the absence of customs barriers within the common market were the reasons for which the EU countries

Polska należy także do czołowych unijnych producentów śmietany, ustępując jedynie: Niemcom, Francji, Wielkiej Brytanii i Belgii.

Poland is also one of EU leading producers of cream, being inferior only to Germany, France, the United Kingdom and Belgium.

spowodowały, że po akcesji do struktur europejskich głównymi partnerami handlowymi naszego kraju stały się państwa unijne.

Polska od akcesji do UE jest eksporterem netto produktów mlecznych, czemu sprzyja przede wszystkim dynamicznie zwiększająca się wymiana towarowa z krajami UE.

Rozwojowi eksportu towarzyszy zmiana struktury towarowej, sprzedawanych za granicą produktów mlecznych. W wywozie dominują artykuły o wyższym stopniu przetworzenia, a udział produktów o charakterze surowcowym i półfabrykatów maleje. Największą dynamikę wzrostu odnotowuje się w eksporcie lodów (17-krotny wzrost przychodów), mleka płynnego i śmietany (15-krotny) oraz serwatki (9-krotny).

became major trading partners of our country after the accession to the European structures.

Since the accession to the EU, Poland has been a net exporter of dairy products which is facilitated mainly by dynamically growing trade with the EU countries.

The development of the export is accompanied by a change in the commodity structure of dairy products sold abroad. The export is dominated by higher-processed products and the share of raw materials and semi-finished products is decreasing. The highest growth rate is recorded in the export of ice cream (17-fold increase in the revenues), liquid milk and cream (15-fold increase) and whey (9-fold increase).

Sery i twarogi

Dominującą gałęzią krajowego przetwórstwa mleka jest produkcja serów i twarogów. Polska należy do znaczących światowych producentów tego asortymentu.

Od akcesji Polski do UE do 2019 r. produkcja serów i twarogów w Polsce zwiększyła się z 582 tys. ton do 945 tys. ton. W strukturze produkcji tej grupy towarowej dominują sery twarogowe (51% udziału) i sery podpuszczkowe dojrzewające (39%), natomiast sery topione stanowią 8%, a pozostałe sery – 2%.

Rosnąca krajowa produkcja przyczynia się do dynamicznego rozwoju eksportu serów i twarogów, które stanowią główną pozycję w krajowej ofercie eksportowej. W strukturze wolumenu wywożonych z Polski serów i twarogów około 60% stanowiły sery podpuszczkowe dojrzewające, a największymi odbiorcami tych produktów były Czechy i Niemcy.

Cheeses and curds

The dominant branch of domestic milk processing is the production of cheeses and curds. Poland is among leading global producers of this product range.

Between the accession of Poland to the EU and 2019, the production of cheeses and curds in Poland increased from 582 thousand tonnes to 945 thousand tonnes. The production structure of this commodity group is dominated by curds (51% share) and ripened rennet cheeses (39%), while processed cheeses account for 8% and other cheeses – for 2%.

The growing domestic production contributes to the dynamic development of export of cheeses and curds, which constitute a major item in the domestic export offer. In the structure of the volume of cheeses and curds exported from Poland, ripened rennet cheeses accounted for about 60% and the largest customers of these products were the Czech Republic and Germany.

Mleko płynne i śmietana

Polska jest znaczącym producentem mleka w UE, z 8% udziałem w unijnej produkcji. Od wejścia Polski do UE rodzima produkcja mleka z roku na rok systematycznie rośnie, osiągając poziom blisko 3,5 mld litrów mleka płynnego przetworzonego.

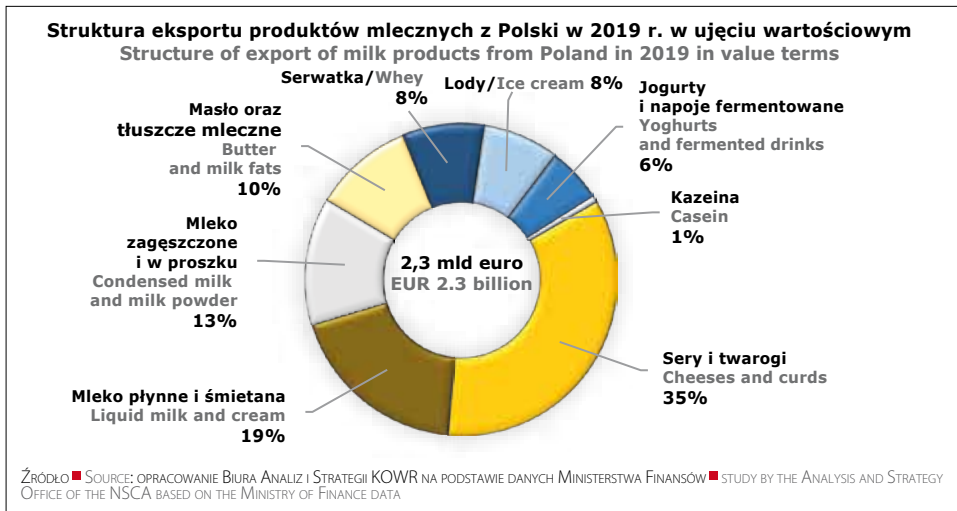
W ostatnich ośmiu latach produkcja śmietany w Polsce była względnie stabilna i kształtowała się w granicach 350-400 tys. ton.

Z Polski na rynki zagraniczne trafia od 500 tys. ton do 800 tys. ton mleka i śmietany. Głównymi odbiorcami tej grupy asortymentowej są kraje UE, do których kierowane jest ok. 83% wolumenu eksportu mleka płynnego i śmietany.

Liquid milk and cream

Poland is a major producer of milk in the EU, with the share of 8% in the EU production. Since the accession of Poland to the EU, the domestic production of milk has been steadily growing year on year, reaching nearly 3.5 billion litres of processed liquid milk.

In the last eight years, the production of cream in Poland has been relatively stable and at a level between 350 and 400 thousand tonnes.



Poland sends to foreign markets from 500 to 800 thousand tonnes milk and cream. Major customers of this product range group are the EU countries, which receive about 83% of the export volume of liquid milk and cream.

Milk powder

In the domestic production of milk powder, the dominant position is occupied by skimmed milk powder, whose production in Poland is about

Mleko w proszku

W krajowej produkcji proszku mlecznego dominującą pozycję zajmuje odtłuszczone mleko w proszku (OMP), którego w Polsce wytwarza się około 160 tys. ton. Stanowi ono blisko 80% proszku mlecznego, produkowanego w Polsce.

Największymi odbiorcami, eksportowanego z Polski mleka w proszku, są kraje pozaunijne (61% udziału w wartości), przede wszystkim: Algieria, Meksyk, Filipiny, Wietnam oraz Jemen i Chiny.

160 thousand tonnes. It accounts for nearly 80% of milk powder produced in Poland.

The largest customers of milk powder exported from Poland are non-EU countries (share of 61% in the value), mainly Algeria, Mexico, the Philippines, Vietnam, Yemen and China.

Masło i tłuszcze mleczne

Udział naszego kraju w produkcji UE wynosi ok. 9%. Od 2016 r. produkcja masła w Polsce kształtuje się na poziomie przekraczającym 200 tys. ton.

Butter and milk fats

The share of our country in the EU production is around 9%. Since 2016, the production of butter in Poland has been at a level exceeding 200 thousand tonnes.

Jogurty i napoje mleczne

Przychody z wywozu jogurtów i napojów mlecznych stanowią przeciętnie 7% wpływów, uzyskiwanych z eksportu produktów mlecznych ogółem. Od akcesji Polski do UE produkcja tego asortymentu systematycznie rośnie i obecnie przekracza 700 mln litrów. Na rynki zagraniczne polscy przedsiębiorcy eksportują około 100 tys. ton jogurtów i napojów mlecznych.

Yoghurts and milk drinks

The revenues from exporting yoghurts and milk drinks account for, on average, 7% of total revenues from exporting milk products. Since the accession of Poland to the EU, the production of this product range has been steadily growing and currently exceeds 700 million litres. Polish entrepreneurs export about 100 thousand tonnes of yoghurts and milk drinks to foreign markets.

Serwatka

Wraz z intensywnym rozwojem serowarstwa w kraju, dynamicznie rośnie produkcja serwatki. Od akcesji Polski do UE do 2019 r. zakłady przetwórcze ponad dwukrotnie zwiększyły produkcję serwatki, z 835 tys. ton do 1 720 tys. ton. W wyniku wzrostu produkcji serów, serwatka w proszku stała się ważnym artykułem handlowym, a jej wywóz osiąga ponad 200 tys. ton. W towarowej strukturze wywozu produktów mlecznych wartościowy udział serwatki jest względnie stabilny i stanowi średnio 10%.

Whey

With the intense development of cheese-making in the country, the production of whey is growing dynamically. Between the accession of Poland to the EU and 2019, processing plants more than doubled the production of whey, from 835 thousand tonnes to 1,720 thousand tonnes. As a result of an increase in the production of cheese, whey powder has become an important commercial product and its export reaches more than 200 thousand tonnes. In the commodity structure of the export of milk products, the share of whey in value terms is relatively stable and accounts for, on average, 10%.

Lody

Od akcesji do UE produkcja lodów w Polsce wzrosła ze 195 mln litrów do 247 mln litrów w roku 2019. Do rozwoju kra-

Ice cream

Since the accession to the EU, the production of ice cream in Poland has increased from 195 million litres to 247 million litres in 2019. The development of the domestic ice cream mar-

jowego rynku lodów przyczyniły się wdrożone innowacyjne rozwiązania oraz stałe poszerzanie oferty asortymentowej w celu sprostania oczekiwaniom różnych grup konsumentów: tworzenie nowych smaków, produkcja lodów o obniżonej kaloryczności, bądź wytwarzanych na bazie produktów ekologicznych, a także zyskujących popularność lodów rzemieślniczych.

Rozwój krajowego rynku lodów ma odzwierciedlenie w rosnącym eksporcie. Polska eksportuje od 50 tys. ton do 80 tys. ton lodów rocznie. Udział lodów w strukturze wartościowej wywozu produktów mlecznych wynosi 5-8%.

Spożycie artykułów mleczarskich w Polsce

Zmiany, zachodzące w Polsce od 1990 r. zarówno w skali i strukturze produkcji artykułów mleczarskich, jak i w poziomie cen detalicznych, miały swoje odzwierciedlenie w wielkości spożycia artykułów mleczarskich. W naszym kraju utrzymuje się wzrostowa tendencja w konsumpcji mleka i jego przetworów. Jest ona wynikiem: wzrostu podaży artykułów mleczarskich, uatrakcyjnienia oferty asortymentowej, poprawiającej się sytuacji dochodowej ludności, zmiany stylu życia i związanych z tym nawyków żywieniowych oraz podejmowanych działań na rzecz popularyzacji konsumpcji tej grupy produktów.

W ubiegłym roku bilansowe spożycie mleka i jego przetworów wg danych Głównego Urzędu Statystycznego osiągnęło poziom 225 litrów na mieszkańca. Statystyczny Polak spożył ok. 5,4 kg masła wobec 4,4 kg w roku akcesji Polski do UE. Jednocześnie zmianie uległa struktura spożycia produktów mlecznych w gospodarstwach domowych – wzrosła konsumpcja przetworów o wyższym stopniu przetworzenia (głównie serów dojrzewających) kosztem przede wszystkim śmietany, a także w mniejszym stopniu mleka płynnego.

Postęp w hodowli bydła

Nadzorowane przez Krajowy Środek Wsparcia Rolnictwa spółki hodowli zwierząt gospodarskich dysponują wartościowym materiałem genetycznym oraz odgrywają wiodącą rolę w kreowaniu i upowszechnianiu postępu biologicznego w polskim rolnictwie. Podstawowym celem pracy hodowlanej spółek jest produkcja materiału zarodkowego dla doskonalenia populacji masowej zwierząt gospodarskich, w tym bydła.

W celu przyspieszania prac hodowlanych spółki KOWR wykorzystują: program selekcji genomowej, techniki pozyskiwania i transplantacji embrionów oraz dobór par rodzicielskich w komputerowych programach do kojarzeń. Hodowla reprezentowana przez spółki Skarbu Państwa jest największym beneficjentem badań genomowych i ze względu na zachowaną ciągłość pracy najbardziej wiarygodnym wyznacznikiem postępu biologicznego. Najwyższy udział w populacji krów posiada rasa polska holsztyńsko-fryzyska w dwóch odmianach czarno-białej (HO) i czerwono-białej (RW). Ponadto utrzymywane są takie rasy jak: simentaliska (SM), jersey (JE), polska czerwono-biała (ZR), polska czerwona (RP) oraz phf X jersey.

ket was contributed to by innovative solutions and the constant expansion of the product range offer so as to meet the expectations of various groups of consumers: creation of new flavours, the production of low-calorie ice cream or that based on organic products, as well as artisan ice cream enjoying the growing popularity.

The development of the domestic ice cream market is reflected in the growing export. Poland exports between 50 and 80 thousand tonnes ice cream a year. The share of ice cream in the value structure of export of milk products is 5-8%.

Consumption of milk products in Poland

The changes taking place in Poland since 1990, both in the scale and structure of the production of milk products and in the level of retail prices, were reflected in the size of consumption of milk products. In our country, there is an upward trend in the consumption of milk and its products. It is the result of: increase in the supply of milk products, more attractive product range offer, better and better income situation of the population, change in lifestyles and related eating habits, and measures taken to promote the consumption of this product group.

Last year, the consumption of milk and milk products, according to the Central Statistical Office data, reached a level of 225 litres per capita. The statistical Pole consumed about 5.4 kg butter when compared to 4.4 kg in the year of the Polish accession to the EU. At the same time, the structure of consumption of milk products in households has changed – the consumption of more processed products (mainly ripened cheeses) increased at the expense, above all, of cream and, to a smaller extent, of liquid milk.

Progress in cattle breeding

Companies involved in cattle breeding, supervised by the National Support Centre for Agriculture, have valuable genetic material at their disposal and play a leading role in creating and disseminating biological progress in Polish agriculture. The fundamental objective of breeding work of these companies is to produce breeding material for the purpose of improving the mass population of livestock, including cattle.

In order to accelerate breeding work, NSCA companies use: genomic selection programme, techniques for obtaining and transplanting embryos and selection of parental pairs by means of computer mating programmes. Breeding represented by State Treasury companies is the largest beneficiary of genomic research and, due to the maintained continuity of work, the most reliable indicator of biological progress. The highest share in the cow population is that of the Polish Holstein-Friesian breed in two varieties: black-white (HO) and red-white (RW). In addition, breeds such as Simmental (SM), Jersey (JE), Polish red-white (ZR), Polish red (RP) and phf X Jersey are kept.

The indicator of breeding success is the number of bulls offered for artificial insemination. NSCA companies have pro-

Wyznacznikiem sukcesu hodowlanego jest liczba buhajów oferowanych w sztucznej inseminacji. Spółki KOWR dostarczyły ponad 70 rozpodników o najwyższych cechach produkcyjnych i pokrojowych do spółek inseminacyjnych w celu powielania ich wartości hodowlanej w populacji masowej.

Polskie produkty tradycyjne

Produkty mleczne, pochodzące z Polski, wcześniej niedostatecznie znane na rynku międzynarodowym, w ostatnich latach docierają do coraz większego grona konsumentów zagranicznych. Polska, jako kraj dużej bioróżnorodności oraz bogactwa historyczno-kulturowego, oferuje niepowtarzalne produkty żywnościowe, charakterystyczne dla różnych regionów kraju. Uzupełnieniem oferty przemysłu jest żywność tradycyjna, zyskująca coraz większą popularność. Spośród szerokiej gamy produktów, konsumenci wybierają jednak te wyroby, których jakości i bezpieczeństwa mogą być pewni. Dlatego polscy producenci zabiegają o umieszczenie swoich wyjątkowych wyrobów na krajowej Liście Produktów Tradycyjnych, prowadzonej przez MRiRW. Wyroby, które mogą być na nią wpisywane, charakteryzuje tradycyjna, co najmniej 25-letnia receptura ich wytwarzania. Lista Produktów Tradycyjnych liczy około 2000 pozycji, z czego 148 to produkty mleczne – m.in. masła, sery twarde, topione oraz sery białe.

Od przystąpienia Polski do UE polscy producenci mogą chronić oraz promować wyjątkowość swoich wyrobów, wykorzystując oznaczenia, funkcjonujące w Unii Europejskiej. Przyznawane przez Komisję Europejską certyfikaty: Chroniona Nazwa Pochodzenia i Chronione Oznaczenie Geograficzne, podkreślają związek między jakością a miejscem pochodzenia produktów, natomiast Gwarantowana Tradycyjna Specjalność wyróżnia tradycyjną metodę ich produkcji. Według stanu na 16 września 2020 r. w Rejestrze Produktów Regionalnych i Tradycyjnych zarejestrowano 44 polskie produkty rolne. Pięć z nich to produkty mleczne. Do rejestru Chronionych Nazw Pochodzenia zostały wpisane: Bryndza Podhalańska, Oscypek i Redykołka.



BRYNDZA

vided more than 70 breeding bulls with the highest production and conformation traits to insemination companies in order to replicate their breeding value in the mass population.

Polish traditional products

In recent years, milk products originating in Poland, previously insufficiently known in the international market, have reached a growing number of foreign consumers. Poland, as a country of high biodiversity and historical and cultural wealth offers unique food products characteristic of various regions of the country. The industry's offer is complemented by traditional food, enjoying the growing popularity. However, from a wide range of products consumers choose those whose quality and safety they can be sure of. Therefore, Polish producers are seeking to have their unique products included in the national List of Traditional Products kept by the MARD. Products which may be included in it are characterised by a traditional production recipe which is at least 25 years old. The List of Traditional Products contains about 2,000 items, of which 148 are milk products – *inter alia*, butter, hard cheeses, processed cheeses and cottage cheeses.

Since the accession of Poland to the EU, Polish producers have been able to protect and promote the uniqueness of their products by using the designations functioning in the European Union. The Protected Designation of Origin and Protected Geographical Indication certificates granted by the European Commission stress the link between the quality and place of origin of products, while the Traditional Specialities Guaranteed highlights the traditional production method. As of 16 September 2020, 44 Polish agricultural products were registered with the Register of Regional and Traditional Products. Five of them are milk products. The following products have been included in the Register of Protected Designations of Origin: *Bryndza Podhalańska*, *Oscypek* and *Redykołka*.

TEKST ■ By: **MARCIN WRÓŃSKI/KOWR** ■ NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE

ZDJĘCIA ■ PHOTOS By: © DEISIN-STOCK.ADOBE.COM, © VIKTOR-STOCK.ADOBE.COM, © AMBROZINO-STOCK.ADOBE.COM



OSCYPEK

Pandemia nie zahamowała naszego eksportu

The pandemic did not stop our export

W okresie trzech kwartałów 2020 r. wzrosły przychody, uzyskane z eksportu towarów rolno-spożywczych z Polski. Od stycznia do września 2020 r. wartość wyeksportowanych towarów rolno-spożywczych wyniosła 25,1 mld euro i była o 1,6 mld euro większa niż rok wcześniej (wzrost o 6,7%). Jednocześnie import do Polski osiągnął 16,5 mld euro i był o 4,8% wyższy niż przed rokiem.

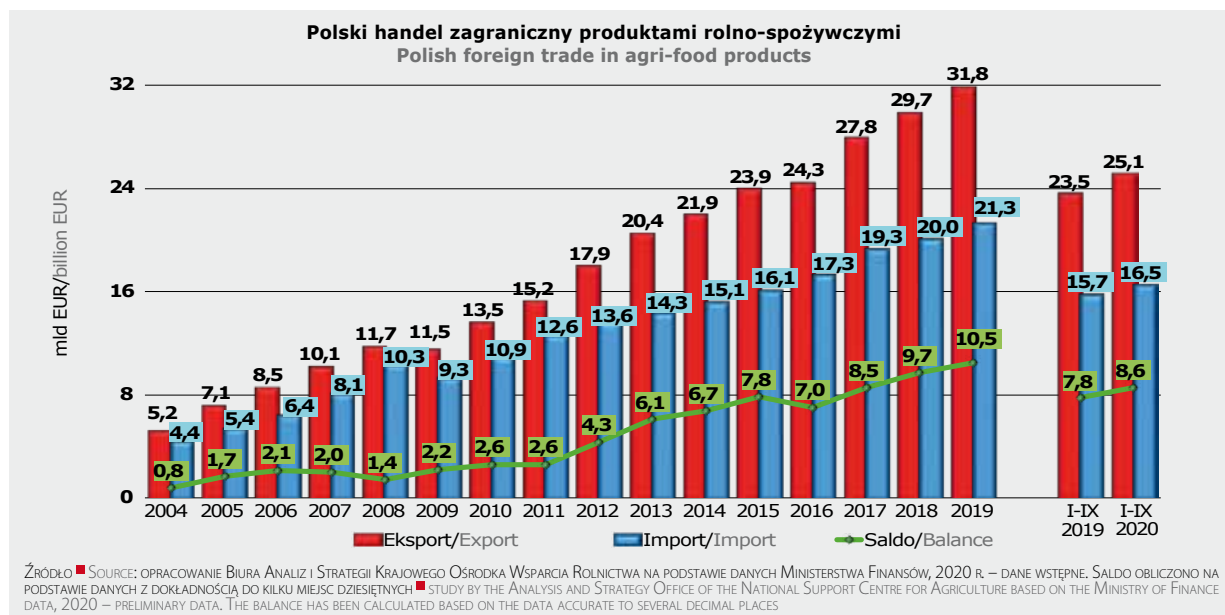
Przedstawione dane potwierdzają, że krajowi przedsiębiorcy branży rolno-spożywczej bardzo dobrze radzą sobie na rynku międzynarodowym pomimo ograniczeń wprowadzanych z powodu pandemii koronawirusa. Bardzo pozytywnym aspektem jest tempo wzrostu naszego eksportu, które przewyższa dynamikę wzrostu importu, co sprawia, że Polska stale umacnia pozycję, jako eksporter netto.

Do wzrostu wartości polskiego eksportu w dużym stopniu przyczyniła się deprecjacja waluty krajowej względem euro

Over the three quarters of 2020, the revenues from the export of agri-food commodities from Poland have increased. Between January and September 2020, the value of exported agri-food commodities amounted to EUR 25.1 billion and was by EUR 1.6 billion higher than the year before (increase by 6.7%). Also, the import to Poland reached a level of EUR 16.5 billion and was by 4.8% higher than the year before.

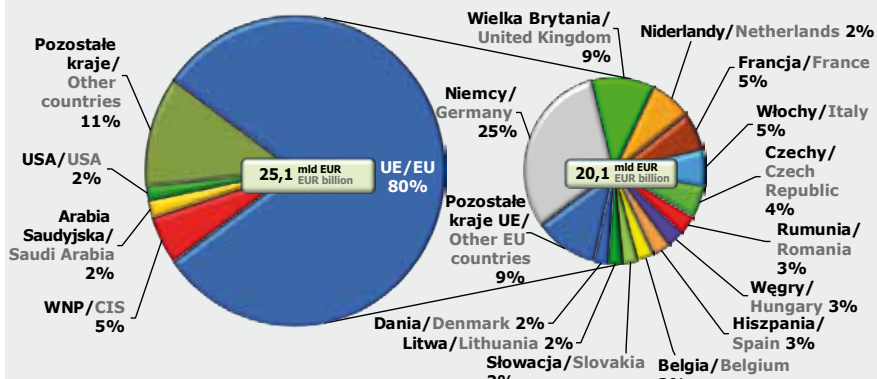
The presented figures confirm that national entities of the agri-food sector cope very well in the international market, despite the restrictions introduced in relation to the coronavirus pandemic. A very positive aspect is that the growth rate of our export exceeds the growth rate of the import which makes Poland continue to strengthen its position as a net exporter.

The increase in the value of the Polish export was largely contributed to by depreciation of national currency against EUR and USD, which took place in the first quarter of 2020 and by the



Struktura geograficzna polskiego eksportu rolno-spożywczego w okresie styczeń-wrzesień 2020 r.

Geographical structure of the Polish agri-food export between January and September 2020



ŹRÓDŁO ■ SOURCE: OPRAWOCANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA NA PODSTAWIE WSTĘPNYCH DANYCH MINISTERSTWA FINANSÓW ■ STUDY BY THE ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE BASED ON THE MINISTRY OF FINANCE PRELIMINARY DATA

PLN exchange rate which was still beneficial to exporters in the following months. This had a positive impact on price competitiveness of Polish agri-food products in the international market.

Very good results of foreign sales in the first quarter of 2020 were also contributed to by quality competitiveness of Polish products and an ability of our native entities to adapt the product range offer to the varied preferences of foreign consumers.

The commodity structure of the value of Polish export of agri-food products was dominated by live animals, meat and meat products, whose export amounted to

i dolara amerykańskiego, mająca miejsce w pierwszym kwartale br. oraz nadal korzystny dla eksporterów kurs złotego w kolejnych miesiącach. Miało to pozytywny wpływ na konkurencyjność cenową, produkowanych w Polsce artykułów rolno-spożywczych na rynku międzynarodowym.

Do bardzo dobrych wyników sprzedaży zagranicznej w pierwszym kwartale 2020 r. przyczyniła się także konkurencyjność jakościowa polskich produktów oraz umiejętność dostosowywania oferty asortymentowej przez naszych rodzimych przedsiębiorców do zróżnicowanych preferencji konsumentów zagranicznych.

W strukturze towarowej wartości polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych dominowały: żywiec, mięso i jego przetwory, których wywóz wyniósł 4,7 mld euro (spadek o 3%), stanowiąc 19% wartości całego polskiego eksportu produktów rolno-spożywczych.

Drugą pod względem wartości pozycję z 14% udziałem w eksporcie produktów rolno-spożywczych z Polski zajmowało ziarno zbóż i przetwory, których sprzedaż, w porównaniu z analogicznym okresem 2019 r., zwiększyła się o 29%, do 3,5 mld euro.

Wzrost wartości eksportu odnotowano także w przypadku tytoniu i wyrobów tytoniowych – o 16%, do 3,2 mld euro, cukru i wyrobów cukierniczych oraz produktów mlecznych odpowiednio o 4% i 2% w obu przypadkach do 1,8 mld euro. Więk-

EUR 4.7 billion (decrease by 3%), accounting for 19% of the total value of Polish export of agri-food products.

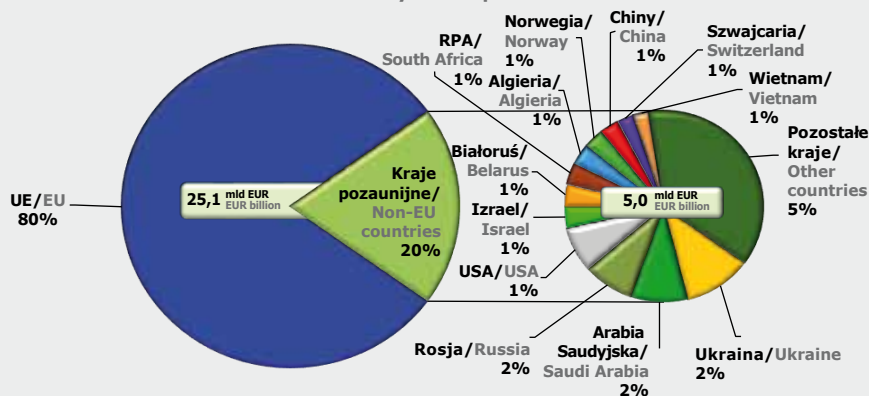
The second, in value terms, position with the share of 14% in the export of agri-food products from Poland was occupied by cereals and products, whose sales, when compared to the same period of 2019, increased by 29%, to EUR 3.5 billion.

The increase in the export value was also recorded in the case of tobacco and tobacco products – by 16%, to EUR 3.2 billion, sugar and confectionery and milk products, respectively, by 4% and 2%, to EUR 1.8 billion in both cases. Higher was also the export value of, *inter alia*, fish and products by 4%, increasing to EUR 1.6 billion, fruit and products – by 1%, to EUR 1.1 billion and coffee, tea and cocoa – by 5%, to EUR 0.6 billion.

Just like in previous years, over the three quarters of 2020, agri-food products were exported from Poland mainly to the

Struktura geograficzna polskiego eksportu rolno-spożywczego w okresie styczeń-wrzesień 2020 r.

Geographical structure of the Polish agri-food export between January and September 2020



ŹRÓDŁO ■ SOURCE: OPRAWOCANIE BIURA ANALIZ I STRATEGII KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA NA PODSTAWIE WSTĘPNYCH DANYCH MINISTERSTWA FINANSÓW ■ STUDY BY THE ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE OF THE NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE BASED ON THE MINISTRY OF FINANCE PRELIMINARY DATA

sza była także wartość wywozu m.in.: ryb i przetworów o 4%, wzrost do 1,6 mld euro, owoców łącznie z przetworami – o 1%, do 1,1 mld euro oraz kawy, herbaty i kakao – o 5%, do 0,6 mld euro.

Podobnie jak w latach poprzednich, w okresie trzech kwartałów 2020 r., produkty rolno-spożywcze były eksportowane z Polski przede wszystkim na rynek unijny. Dostawy do krajów UE wygenerowały 20,1 mld euro (wzrost o 4%), co stanowiło 80% przychodów uzyskanych z eksportu towarów rolno-spożywczych ogółem.

Głównym partnerem handlowym Polski pozostawały Niemcy. Eksport do tego kraju wyniósł 6,2 mld euro i był o 10% większy niż w analogicznym okresie 2019 r. Ważnymi odbiorcami polskich artykułów rolno-spożywczych były także: Wielka Brytania (2,2 mld euro), Niderlandy (1,5 mld euro), Francja (1,4 mld euro), Włochy (1,3 mld euro) oraz Czechy (1,1 mld euro).

Rozwój eksportu na rynek UE jest bardzo optymistyczną przesłanką dla polskiej gospodarki żywnościowej, ale dostrzeżalną tendencją jest również duży wzrost wartości sprzedawanych produktów na rynki, zlokalizowane poza Unią Europejską.

Do krajów pozaunijnych w okresie styczeń-wrzesień 2020 roku z Polski wyeksportowano produkty rolno-spożywcze o wartości 5,0 mld euro wobec 4,3 mld euro przed rokiem, co oznaczało wzrost o 17%.

Eksport do krajów Wspólnoty Niepodległych Państw ukształtował się na poziomie 1,3 mld euro, o 12% wyższym niż rok wcześniej, z tego na Ukrainę wywieziono produkty o wartości 555 mln euro (wzrost o 31%), do Federacji Rosyjskiej eksport wyniósł 412 mln euro (wzrost o 1%), a na Białoruś – 185 mln euro (spadek o 3%).

Eksport do pozostałych krajów (nienależących do UE i WNP) wzrósł o 19%, do 3,7 mld euro. Znaczącym odbiorcą, produkowanych w Polsce artykułów rolno-spożywczych, była Arabia Saudyjska. Eksport do tego kraju ukształtował się na poziomie 466 mln euro, w tym 47% wartości – 217 mln euro stanowił wywóz pszenicy. Ważnymi odbiorcami artykułów rolno-spożywczych były także Stany Zjednoczone (przychody na poziomie 381 mln euro), a w dalszej kolejności Izrael (185 mln euro), RPA (182 mln euro), Algieria (178 mln euro, Norwegia (168 mln euro), a także Chiny (153 mln euro).

EU market. Deliveries to the EU countries generated EUR 20.1 billion (increase by 4%), which accounted for 80% of the revenues obtained from the export of agri-food products in total.

The major trading partner of Poland remained Germany. The export to this country amounted to EUR 6.2 billion and was by 10% higher than in the same period of 2019. Important customers of Polish agri-food products were also: the United Kingdom (EUR 2.2 billion), the Netherlands (EUR 1.5 billion), France (EUR 1.4 billion), Italy (EUR 1.3 billion) and the Czech Republic (EUR 1.1 billion).

The development of the export to the EU market is a very optimistic condition for the Polish food economy but a large increase in the value of products sold to non-European Union markets is also a noticeable trend.

Between January and September 2020, Poland exported to non-EU countries agri-food products worth EUR 5 billion when compared to EUR 4.3 billion in the previous year which meant the increase by 17%.

The export to the Commonwealth Independent States countries was at a level of EUR 1.3 billion, by 12% higher than the year before, of which to Ukraine we exported products worth EUR 555 million (increase by 31%), to the Russian Federation – EUR 412 million (increase by 1%) and to Belarus – EUR 185 million (decrease by 3%).

The export to other countries (non-EU and non-CIS) increased by 19%, to EUR 3.7 billion. The important customer of agri-food products made in Poland was Saudi Arabia. The export to this country was at a level of EUR 466 million, of which 47% of the value – EUR 217 million was the export of wheat. Important customers of agri-food products were also the United States (revenues at a level of EUR 381 million), followed by Israel (EUR 185 million), the Republic of South Africa (EUR 182 million), Algeria (EUR 178 million), Norway (EUR 168 million) and China (EUR 153 million).

TEKST ■ By: BIURO ANALIZ I STRATEGII/KOWR ■ ANALYSIS AND STRATEGY OFFICE/
NATIONAL SUPPORT CENTRE FOR AGRICULTURE



Polski prezydent z wizytą w IFAD

Polish President visiting the IFAD

Prezydent RP Andrzej Duda we wrześniu 2020 r. złożył swoją pierwszą wizytę w Międzynarodowym Funduszu Rozwoju Rolnictwa (IFAD – International Fund for Agricultural Development) w Rzymie. Wizyta była związana z tegorocznym wstąpieniem Polski do Funduszu jako 177 państwa członkowskiego. Prezydentowi RP w czasie wizyty towarzyszył minister spraw zagranicznych Zbigniew Rau, stały przedstawiciel RP przy FAO, WFP i IFAD, ambasador Artur Pollok, sekretarz stanu w Kancelarii Prezydenta RP, szef Gabinetu Prezydenta RP Krzysztof Szczerski, szef Biura Bezpieczeństwa Narodowego Paweł Soloch, sekretarz stanu w Kancelarii Prezydenta RP Wojciech Kolarski, poseł

na Sejm RP Grzegorz Piechowiak, ambasador RP w Republice Włoskiej i Republice San Marino Anna Maria Anders oraz inni członkowie delegacji. Proces akcesji Polski do IFAD zakończył się formalnie 29 stycznia 2020 r., zdeponowaniem u sekretarza generalnego Organizacji Narodów Zjednoczonych w Nowym Jorku instrumentu akcesyjnego, ratyfikującego przez Polskę „Porozumienie ustanawiające IFAD”.

IFAD jest wyspecjalizowaną agencją ONZ, posiadającą jednocześnie status międzynarodowej instytucji finansowej. Został powołany w 1976 r. podczas Konferencji ONZ, obradującej w Rzymie. Członkami–założycielami Funduszu było wówczas 91 krajów. Głównym celem działalności IFAD jest zmniejszenie ubóstwa na obszarach wiejskich, poprawa warunków żywnościowych i zwiększenie produkcji żywności, w należących do Funduszu krajach rozwijających się, poprzez udzielanie im wsparcia finansowego na preferencyjnych warunkach. IFAD zapewnia przede wszystkim finansowanie projektów, które stymulują wzrost



WYSTĄPIENIE PREZYDENTA ANDRZEJA DUDY W SIEDZIBIE MIĘDZYNARODOWEGO FUNDUSZU ROZWOJU ROLNICTWA
■ PRESIDENT ANDRZEJ DUDA'S ADDRESS AT THE SEAT OF THE INTERNATIONAL FUND FOR AGRICULTURAL DEVELOPMENT

In September 2020, Polish President Andrzej Duda paid his first visit to the International Fund for Agricultural Development (IFAD) in Rome. The visit was related to the fact that this year Poland joined the Fund as the 177th Member State. During the visit, the President of the Republic of Poland was accompanied by the Minister of Foreign Affairs Zbigniew Rau, Permanent Representative of the Republic of Poland to FAO, WFP and IFAD Ambassador Artur Pollok, Secretary of State at the Chancellery of the President of the Republic of Poland, Chief of Cabinet to the President of the Republic of Poland Krzysztof Szczerski, Head of the National Security Bureau Paweł Soloch, Secretary of State at the Chancellery of the President of the Republic of Poland Wojciech Kolarski, Member of the Polish Parliament (Sejm) Grzegorz Piechowiak, Ambassador of the Republic of Poland at the Italian Republic and the Republic of San Marino Anna Maria Anders and other members of the delegation. The process of the accession of Poland to the IFAD was

gospodarczy, zmniejszając nierówności i poprawiając warunki życia ubogich mieszkańców obszarów wiejskich. Fundusz ułatwia również dostęp do technologii, usług doradczych i finansowych oraz zwiększenie możliwości technicznych i biznesowych w sektorze rolnym. Działania IFAD są finansowane przede wszystkim z dobrowolnych wkładów państw członkowskich do budżetu Funduszu, spłat pożyczek, dochodów z inwestycji i specjalnych wpłat ze strony państw trzecich (nie będących członkami Funduszu). Inne źródła finansowania obejmują: kredyty państwowe, a ostatnio coraz częściej kredyty preferencyjne i pożyczki na międzynarodowych rynkach kapitałowych.

Wizyta prezydenta Andrzeja Dudy w IFAD rozpoczęła się rozmowami bilateralnymi. Prezydent IFAD Gilbert F. Hounbo powitał Polskę jako nowego członka Funduszu i podziękował prezydentowi RP za jego osobiste zaangażowanie w działania, mające na celu wstąpienie Polski do IFAD. Jest to dowód aktywnego włączenia się Polski w międzynarodową współpracę rozwojową w ramach systemu Narodów Zjednoczonych. Podkreślił, że „członkostwo Polski jest wyrazem naszego wspólnego zaangażowania na rzecz świata bez skrajnego ubóstwa i głodu”. Gilbert F. Hounbo wyraził nadzieję na owocną wzajemną współpracę. Przypomniał, że głównym celem Funduszu jest rozwój obszarów wiejskich i zapewnienie bezpieczeństwa żywnościowego w skali globalnej. IFAD wspiera przede wszystkim małe i średnie przedsiębiorstwa na terenach rolniczych. Biorąc pod uwagę tradycje rolnicze w Polsce i rozwój rolnictwa, Polska powinna – zdaniem szefa IFAD – odegrać aktywną rolę na

PREZYDENT ANDRZEJ DUDA DOKONUJE SYMBOLICZNEJ INAUGURACJI OBECNOŚCI POLSKI W FUNDUSZU POPRZEC PRZEKAZANIE POLSKIEJ FLAGI NA RĘCE SZEFA IFAD ■ PREZYDENT ANDRZEJ DUDA CONDUCTING A SYMBOLIC INAUGURATION OF THE PRESENCE OF POLAND IN THE FUND BY HANDING OVER THE POLISH FLAG TO THE HEAD OF THE IFAD



formally completed on 29 January 2020 by depositing, with the Secretary-General of the United Nations in New York, the accession instrument through which Poland ratified the “Agreement Establishing IFAD”.

The IFAD is a specialised UN agency having also the status of an international financial institution. It was established in 1976 at the United Nations Conference in Rome. Back then, 91 countries were the founding members of the Fund. The major objective of the IFAD's activity is to reduce poverty in rural areas, to improve food conditions and to increase the production of food in the developing countries belonging to the Fund, by providing them with financial support on preferential terms. First of all, the IFAD provides financing for projects that stimulate the economic growth, reduce inequalities and improve the living conditions of poor rural residents. The Fund also makes it easier to access technologies, advisory and financial services and to increase technical and business opportunities in the agricultural sector. The IFAD's activities are financed mainly by means of voluntary contributions from the Member States to the Fund's budget, loan repayments, investment revenues and special contributions from third countries (which are not members of the Fund). Other sources of financing include: state credits and, recently, more and more often, preferential credits and loans in international capital markets.

The visit by President Andrzej Duda to the IFAD started with bilateral talks. The President of the IFAD, Gilbert F. Hounbo, welcomed Poland as a new member of the Fund and thanked the President of the Republic of Poland for his personal involvement in the activities geared towards the accession of Poland to the IFAD. This evidences the active engagement of Poland in international development cooperation within the United Nations system. He stressed that the “membership of Poland is an expression of our joint commitment to the world without extreme poverty and hunger”. Gilbert F. Hounbo expressed his hope for fruitful mutual cooperation. He recalled that the main objective of the Fund was to develop rural areas and guarantee food security on a global scale. The IFAD supports mainly small and medium-sized enterprises in agricultural areas. Taking into account agricultural traditions in Poland and the development of agriculture, Poland should – according to the Head of the IFAD – play an active role in the Fund. This will be served by determining, in direct bilateral contacts, the areas of cooperation so as to jointly and effectively address the greatest challenges of the modern world – conflicts, climate change, poverty and hunger.

In turn, President Andrzej Duda stressed that “the decision to join the IFAD was associated with a belief that only joint coordinated action of international organisations, states as well as private and non-governmental entities would allow the world community to address global challenges”. The IFAD, together with the Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO) and the World Food Programme (WFP), play a key role in the processes of supporting agriculture and strengthen-

POLSKI PREZYDENT ANDRZEJ DUDA, PREZYDENT IFAD GILBERT F. HOUNGBO I AMBASADOR ARTUR POLLOK ■ POLISH PRESIDENT ANDRZEJ DUDA, PRESIDENT OF THE IFAD GILBERT F. HOUNGBO AND AMBASSADOR ARTUR POLLOK

forum Funduszu. Służyć temu będzie ustalenie, w bezpośrednich kontaktach dwustronnych, obszarów współpracy, tak aby wspólnie i efektywnie odpowiedzieć na największe wyzwania współczesności – konflikty, zmiany klimatyczne, biedę i głód.

Prezydent Andrzej Duda podkreślił z kolei, że „decyzja o akcesji do IFAD była związana z przekonaniem, że tylko wspólne skoordynowane działanie organizacji międzynarodowych, państw oraz podmiotów sektora prywatnego i pozarządowego, pozwoli społeczności światowej zmierzyć się z globalnymi wyzwaniami”. IFAD wraz Organizacją Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) oraz Światowym Programem Żywnościowym (WFP) odgrywają kluczową rolę w procesach wsparcia rolnictwa i wzmacniania bezpieczeństwa żywnościowego na świecie. Szczególnie uwidoczniło się to w obecnym okresie, czasie pandemii COVID-19, która może podważyć wysiłki społeczności międzynarodowej w realizacji „Agendy 2030 na rzecz zrównoważonego rozwoju”, a przede wszystkim utrudnić, czy wręcz uniemożliwić realizację jednego z najważniejszych jej celów, jakim jest eliminacja głodu na świecie do 2030 r. Z tego względu konieczna jest pilna intensyfikacja działań w walce „z podstawowymi przyczynami konfliktów, takimi jak nierówności, zmiany klimatu, czy deficyty zasobów wody i żywności w niektórych częściach globu”. Ważne jest również promowanie konsumpcji odpowiedzialnej społecznie, podejmowanie działań w zakresie przeciwdziałania marnowaniu żywności. Polska i Unia Europejska są coraz bardziej zaangażowane w promowanie i wdrażanie zrównoważonych wzorców produkcji oraz konsumpcji. Nawiązując do roli IFAD w upowszechnianiu zrównoważonych systemów żywnościowych, prezydent Andrzej Duda zaproponował Funduszowi skorzystanie z polskich doświadczeń. Jak podkreślił: „Polska ma długie tradycje związane z rolnictwem i produkcją żywności, a tym samym olbrzymią wiedzę ekspercką w zakresie szeroko rozumianego bezpieczeństwa żywnościowego oraz zrównoważonych systemów żywnościowych. Polska jest również gotowa dzielić się doświadczeniami, związanymi z transformacją oraz modernizacją sektora rolnego”.

Po zakończeniu rozmów bilateralnych z Gilbertem F. Houngbo, Andrzej Duda dokonał symbolicznej inauguracji obecności Polski w Funduszu poprzez przekazanie na ręce szefa IFAD polskiej flagi. Dokonał również wpisu do księgi honorowej Funduszu oraz udzielił wywiadu dla mediów społecznościowych IFAD.



ing food security in the world. This was particularly evident in the current period, during the COVID-19 pandemic, which may undermine the efforts of the international community in implementing the “2030 Agenda for Sustainable Development” and, above all, make it difficult or even impossible to achieve one of its most important objectives, which is to eradicate global hunger by 2030. For this reason, it is necessary to urgently intensify the measures in combating “fundamental causes of conflicts, such as inequalities, climate change or deficits in water and food resources in some parts of the globe”. It is also important to promote the socially responsible consumption and to take action to combat food waste. Poland and the European Union are increasingly committed to promoting and implementing sustainable production and consumption patterns. Referring to the role of the IFAD in the dissemination of sustainable food systems, President Andrzej Duda suggested that the Fund make use from Polish experience. As he pointed out: “Poland has long-lasting traditions related to agriculture and the production of food, and thus has a vast expertise in the field of broadly understood food security and sustainable food systems. Poland is also ready to share its experience related to the transformation and modernisation of the agricultural sector.”

Once the bilateral talks with Gilbert F. Houngbo have been finished, Andrzej Duda made a symbolic inauguration of the presence of Poland in the Fund by handing over the Polish flag to the Head of the IFAD. He also made an entry into the Fund’s book of honour and gave an interview to the IFAD social media.

TEKST ■ By: **ARTUR POLLOK/AMBASADOR TYTULARNY ■ TITULAR**
AMBASSADOR

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: GRZEGORZ GAŁĄZKA

Polskie góry – warto tu przyjechać

Polish mountains – it is worth coming here

Jeśli lubisz aktywny wypoczynek, poznawanie nowych szlaków i tego co nieznanego, a przy tym odkrywanie przepięknych krajobrazów, ruszaj w góry! A w Polsce znajdziesz ich wiele, zarówno tych wysokich, jak i niższych. Przygotuj tylko dobre buty i wyruszaj na wędrowkę. A przy tym zatrzymaj się w kwaterach agroturystycznych, których u podnóża gór nie brakuje.

W Polsce występują trzy główne łańcuchy górskie z kilkoma mniejszymi pasmami. Są to Sudety, Karpaty oraz Góry Świętokrzyskie.

Geologiczny raj Gór Świętokrzyskich

Najważniejszym obiektem natury w Górach Świętokrzyskich jest Świętokrzyski Park Narodowy. W jego obrębie leży całe pasmo Łysogór.

Góry Świętokrzyskie są najstarszymi górami w Polsce. Ich nazwa pochodzi od relikwii drzewa Krzyża Świętego, które znajdują się w Klasztorze Benedyktynów na Łysej Górze (595 m n.p.m.). Klasztor ten jest jednym z najstarszych sanktuariów w Polsce.

Najwyższym szczytem Gór Świętokrzyskich jest Łysica – 612 m n.p.m. Zdobywając jej szczyt, trzeba przejść przez Puszcze

If you like active recreation, finding new trails and all things unknown, and, at the same time, discovering beautiful landscapes, go to the mountains! In Poland, you will find many of them, both higher and lower ones. Just prepare a pair of comfortable shoes and start hiking. And what is more, stay in agritourism accommodation facilities, which are numerous at the foot of the mountains.

GOŁOBORZA, CZYLI BEZLEŚNE OBSZARY ■ STONE RUNS, I.E. DEFORESTED AREAS



In Poland, there are three main mountain ranges with several smaller belts. These are the Sudetes, the Carpathians and the Świętokrzyskie Mountains.

Geological paradise of the Świętokrzyskie Mountains

The most important object of nature in the Świętokrzyskie Mountains is the Świętokrzyski National Park. In its area, the whole belt of Łysogóry is situated.

The Świętokrzyskie Mountains are the oldest mountains in Poland. Their name comes from the relics of the True Cross, which can be found in the Benedictine Monastery on Łysa Góra (595 m above sea level). This monastery is one of the oldest sanctuaries in Poland.

The highest peak of the Świętokrzyskie Mountains is Łysica – 612 m above sea level. When reaching its top, we need to

KLASZTOR BENEDYKTYNÓW NA ŁYSEJ GÓRZE ■ THE BENEDICTINE MONASTERY ON ŁYSA GÓRA





JASKINIA „RAJ” ■ RAJ CAVE

walk through the Jodłowa Forest. From the top, there is a view of stone runs, i.e. deforested areas built of Cambrian quartzose sandstone blocks, formed more than 500 million years ago.

Several protected areas have been identified in the Świętokrzyskie Mountains. Lovers of botany should visit the „Mount Chelmowa”, „Black Forest”, „Wet Forest”, or the „Święty Krzyż” and „Łysica” reserves. The Świętokrzyskie Mountains are famous for the large number of caves, hidden in rock layers. The most attractive of them is the “Raj” cave located only a few kilometers away from Kielce.

Jodłową. Ze szczytu rozciąga się widok na gołoborza, czyli bezleśne obszary, zbudowane z bloków kambryjskiego piaskowca kwarcytowego, powstałych ponad 500 mln lat temu.

Na terenie Gór Świętokrzyskich wyodrębniono kilka obszarów chronionych. Miłośnicy botaniki powinni odwiedzić „Chelmową Górę”, „Czarny Las”, „Mokry bór”, czy rezerwat „Święty Krzyż” i Łysicę. Góry Świętokrzyskie słyną z dużej ilości jaskiń, ukrytych w warstwach skalnych. Najbardziej atrakcyjną z nich jest Jaskinia „Raj”, położona zaledwie kilka kilometrów od Kielce. Tę naciekową jaskinię krasową odkryto w latach 60-tych ubiegłego wieku. Należy ona do najpiękniejszych jaskiń krasowych w tej części Europy. Oprócz licznych nacieków skalnych można w niej zobaczyć ślady neandertalczyka, szczątki mamuta, nosorożca włochatego i niedźwiedzia jaskiniowego.

Przebywając w Kielcach warto udać się do ścisłego rezerwatu przyrody nieożywionej Kadzielnia, utworzonego na skalnym wzgórzu o budowie z górnodewońskich wapieni z licznie występującymi skamieniałościami, m.in. koralowców, trylobitów, czy innych zwierząt morskich sprzed 350 mln lat. Do cenniejszych znalezisk paleontologicznych należą ryby pancerne.

W odległości 15 km od Kielce znajduje się Zamek Królewski w Chęcinach. Ta warownia powstała na wzniesieniu. Miała służyć królowi Władysławowi Jagielle jako miejsce wyroków sądowych i zjazdów szlachty. Zamek pełnił również funkcję rezydencji królowych, w której gościł także królową Bonę, podczas jej podróży do Bari. Później wykorzystywany był także jako więzienie stanowe.

Gmina Zagnańsk na swoim obszarze ma wiele gospodarstw agroturystycznych. To tutaj znajduje się słynny „Dąb Bartek”, nazywany Królem Puszczy Świętokrzyskiej. Badania wskazują, że ma około 645-670 lat i liczy 30 metrów długości przy 13,5 metra obwodu.

Osoby, które będą odpoczywać w kwaterach agroturystycznych w okolicach Sandomierza, powinny udać się na

ZAMEK KRÓLEWSKI W CHĘCINACH
■ THE ROYAL CASTLE IN CHĘCINY

This dripstone karst cave was discovered in the 60s of the 20th century. It is one of the most beautiful karst caves in this part of Europe. In addition to numerous rock formations, we can find there the traces of a Neanderthal man, the remains of a mammoth, a woolly rhinoceros and a cave bear.

During our stay in Kielce, it is worth going to the Kadzielnia strict inanimate nature reserve, created on a rocky hill built of Upper Devonian limestones with numerous fossils of, *inter alia*, corals, trilobites or other sea animals from before 350 million years. More valuable paleontological finds include placoderms.

At a distance of 15 km from Kielce, there is the Royal Castle in Chęciny. This fortress was built on a hill. It was to be used by King Władysław Jagiełło as a venue of court judgments and meetings of the nobles. The castle also served as a residence of the queens, where Queen Bona also stayed during her trip to Bari. Later, it was also used as a state prison.

wycieczkę wąwozem lessowym zwanym „Wąwozem Świętej Królowej Jadwigi.

Święta Katarzyna to raj dla wielbicieli pieszych wędrówek. Tutaj znajdują się takie szlaki, jak: czerwony Główny Szlak Świętokrzyski im. Edmunda Massalskiego z Gołoszyc do Kuźniaków, niebieski szlak turystyczny im. E. Wołoszyna z Wąchocka do Cedzyny oraz czerwony szlak rowerowy z Cedzyny do Nowej Słupi.

Muzea oraz sztuka ludowa Kielecczyny

W Świętej Katarzynie działa także Muzeum Mineralów i Skamieniałości, a blisko niego szlifiernia, w której przygotowuje się minerały do sprzedaży. Najpopularniejszym minerałem jest krzemień pasiasty.

W Nowej Słupi znajduje się Muzeum Starożytnego Hutnictwa Świętokrzyskiego, w którym obejrzeć można ciekawe wykopaliska starożytnych pieców hutniczych. Ekspozycja prezentuje wyroby żelazne oraz wyjaśnia technologię wytopów tego metalu.

W Muzeum Narodowym w Kielcach znajdują się ciekawe zbiory rzeźbiarskie, malarskie, czy rękodzieła ludowego tych



EWANGELICKA ŚWIĄTYNIA WANG W KARPACZU ■ EVANGELICAL TEMPLE OF WANG IN KARPACZ

terenów. Wyeksponowane są tutaj także zbiory wyrobów ceramicznych, pochodzących z ośrodków garncarskich z Iłży, Denkowa, Skalbmierza, Sobótki, czy Chałupek. W Muzeum znaleźć można także bogate zbiory tkanin, charakterystycznych dla tego rejonu – stroje świętokrzyskie, czyli czerwono-czarny pasiak w stroju kobiecym i brązowa sukmana w stroju męskim.

Sudety i ich ciekawe miejsca

W Sudetach, oprócz pięknych krajobrazów i licznych stoków narciarskich, znajdziemy także wiele malowniczych i atrakcyjnych turystycznie miasteczek i wsi o bogatej historii, ze wspaniałymi ruinami zamków oraz miejscami uzdrowiskowymi.

Najwięcej gospodarstw agroturystycznych zlokalizowanych jest u podnóża najwyższego szczytu Sudetów – Śnieżki (1602 m n.p.m.). Nie bez powodu nadano jej taką nazwę. Śnieg tutaj zalega zwykle od października do maja, co powoduje, że często przyjeżdżają pasjonaci narciarstwa.

Wiele kwatery agroturystycznych znajduje się także w okolicach Ziemeńca, słynącego z wielu ośrodków narciarskich. Sprzy-

There are many agritourism farms in the commune of Zagnańsk. It is here where we can find the famous “Bartek” oak, called the King of the Świętokrzyska Forest. The studies indicate that it is about 645–670 years old and is 30 meters high with a perimeter of 13.5 m.

People who will stay in agritourism accommodation facilities near Sandomierz, should take a trip along the loess gorge called the „Holy Queen Jadwiga Gorge”.

Święta Katarzyna is a paradise for lovers of hiking. Here, there are such trails as: the Edmund Massalski Main Świętokrzyski Trail with red markings and leading from Gołoszyce to Kuźniaki, the E. Wołoszyn hiking trail with blue markings from Wąchock to Cedzyna and the red biking trail from Cedzyna to Nowa Słupia.

Museums and folk art of Kielecczyna

In Święta Katarzyna, there is also the Museum of Minerals and Fossils, and next to it we can find a polishing workshop, where minerals are prepared for sale. The most popular mineral is striped flint.

In Nowa Słupia, there is the Museum of Ancient Metallurgy in the Świętokrzyskie Voivodeship, where we can see interesting finds of ancient blast furnaces. The exhibition presents iron products and explains the technology of smelting this metal.

The National Museum in Kielce accommodates the interesting collections of sculptures, paintings or folk handicrafts of these areas. Here, we will also see the collections of ceramic products from pottery centres from Iłża, Denków, Skalbmierz, Sobótka or Chałupek. In the Museum, we can also find the rich collections of fabrics, characteristic of this area – national costumes of the Świętokrzyskie Voivodeship, i.e. red and black striped garment being part of female dress and brown peasant coat being part of male dress.

The Sudetes and their interesting places

In the Sudetes, in addition to beautiful landscapes and numerous ski slopes, we can also find many picturesque and



ZAMEK KSIĄŻ W WAŁBRZYCHU ■ THE KSIĄŻ CASTLE IN WAŁBRZYCH

jający klimat sprawia, że warunki do uprawiania narciarstwa (30 wyciągów i ponad 20 km tras zjazdowych) utrzymują się tutaj nawet do 150 dni w roku.

W Sudetach znajduje się jaskinia Niedźwiedzia. Ma około 3 km sal i korytarzy z pięknymi stalaktytami, stalagmitami, draperiami, czy kaskadami. Można także znaleźć ślady zwierząt, żyjących w epoce lodowcowej, np. niedźwiedzia jaskiniowego, od którego wzięła się nazwa jaskini.

Ci, którzy lubią błądzić i odkrywać tajniki labiryntów, powinni udać się czerwonym lub zielonym szlakiem z Kudowy lub Karlowa do malowniczego zakątka Błędne Skały w Górach Stołowych.

Na poszukiwaczy skarbów czeka najstarsza w Polsce kopalnia złota w Złotym Stoku u podnóża Gór Złotych. Przechodząc podziemną trasą turystyczną, zobaczą podziemny wodospad w sztolni „Czarnej”, a także skarbiec, w którym znajduje się 1066 „złotych” sztabek, odpowiadających 16 tonom złota, uzyskane-go przez okres 1000 lat oraz „Chodnik Śmierci” o ponurej historii, bowiem tutaj skazywano na śmierć górników podejrzanych o kradzież złota. Na powierzchnię wyjeżdża się Podziemnym Pomarańczowym Tramwajem. W kopalni również można poznać proces wytapiania drogocennych sztabek.

Seniorzy mogą znaleźć wspaniałe miejsca do wypoczynku. Wielu z nich przyjeżdża do Kudowy-Zdroju – małego miasteczka na pograniczu Gór Stołowych i Pogórza Orlickiego, które słynie z właściwości leczniczych, pięknych krajobrazów, bliskości obiektów muzealnych i kulturowych. Znajduje się tutaj park zdrojowy z pijalnią wód mineralnych. Atrakcją terenu jest Kaplica Czaszek, obiekt zawierający ponad 3 tysiące czaszek i kości ludzi, którzy zginęli podczas wojen śląskich lub zostali ofiarami chorób zakaźnych XIII wieku.

Świątynie oraz fortyfikacje Sudetów

Wiele gospodarstw agroturystycznych zlokalizowanych jest w okolicach obiektów architektury sakralnej lub przy lic-

ztractive, in tourism terms, townlets and villages with a rich history, with magnificent ruins of castles and spa places.

Most agritourism farms are located at the foot of the highest peak of the Sudetes – Śnieżka (1,602 m above sea level). Not without reason, was it given this name. Snow usually is deposited here from October to May, which makes enthusiasts of skiing come here frequently.

Many agritourism accommodation facilities are also located in the vicinity of Zieleniec, famous for many ski resorts. The favourable climate means that the conditions for skiing (30 ski lifts and more than 20 km of pistes) last here even up to 150 days a year.

In the Sudetes, there is the Niedźwiedzia cave. It has about 3 km of rooms and corridors with beautiful stalactites, stalagmites, draperies or cascades. We can also find there the traces of animals living in the Ice Age, e.g. a cave bear, after which the cave was named.

Those who like wandering and discovering the secrets of mazes, should follow the red or green trail from Kudowa or Karlów to the picturesque corner called Błędne Skały in the Stołowe Mountains.

For treasure hunters, the oldest Polish goldmine in Złoty Stok at the foot of the Złote Mountains is waiting. Passing the underground tourist route, they will see an underground waterfall in the „Black” tunnel, as well as a vault, which contains 1,066 „gold” bars, corresponding to 16 tonnes of gold obtained over a period of 1,000 years, and the „Gallery of Death” with a grim history, as miners suspected of stealing gold were sentenced to death here. To the surface, we can travel by the Underground Orange Tram. In the mine, we can also become familiar with the process of smelting precious bars.

Seniors can find excellent places to relax. Many of them come to Kudowa-Zdrój – a small town located in the border area between the Stołowe Mountains and the Orlickie Foothills and famous for its therapeutic properties, beautiful landscapes, proximity to museums and cultural objects. Here, there is a spa park with a mineral water pump room. The attraction of the area is the Skull Chapel, containing more than 3,000 skulls and bones of people who died during the Silesian Wars or fell victims to infectious diseases in the 13th century.

Temples and fortifications of the Sudetes

Many agritourism farms are located in the vicinity of sacred architecture objects, numerous fortifications or castle ruins. The gem of Baroque architecture on a global scale is the Marian Sanctuary of the Diocese of Legnica in Krzeszów, where the Cistercian Abbey is located. In the temple, we can admire the painting of Our Lady of Grace crowned by Pope John Paul II.

On the other hand, in Karpacz we will find the unusual Evangelical temple of Wang – the Mountain Church of Our Saviour. In 1842, it was transferred from the municipality of Vang, situated upon Lake Vangsmjøsa in Norway.



PARK ZDROJOWY W KUDOWIE-ZDROJU ■ SPA PARK IN KUDOWA-ZDRÓJ

nych fortyfikacjach czy ruinach zamków. Perłą architektury barokowej w skali świata jest Sanktuarium Maryjne Diecezji Legnickiej w Krzeszowie, w którym znajduje się opactwo cystersów. W Świątyni podziwiać można obraz Matki Bożej Łaskawej, koronowany przez papieża Jana Pawła II.

W Karpaczu zaś znajdziemy niezwykle ewangelicką świątynię Wang – Kościół Górski Naszego Zbawiciela. W 1842 przeniesiony został z miejscowości Vang, leżącej nad jeziorem Vangsmjøsa w Norwegii.

Przebywając w Sudetach, nie można pominąć wspaniałego zabytku, jakim jest Zamek Książ w Wałbrzychu, który jest jednym z największych zamków w Europie. Zwiedzający mogą tu zobaczyć wieżę widokową, dziedziniec, ogrody, zabytkowy park czy palmiarnię.

Niezwykłym zabytkiem architektury wiejskiej są sukiennice Dwunastu Apostołów w Chelmsku Śląskim. Te domy tkaczy lnu tworzą swoisty barokowo-renaansowy rynecek. To tutaj właśnie możemy zobaczyć, jak na ręcznych krosnach powstają lniane wyroby. Zakłady tkackie znajdowały się także w Kamiennej Górze, które później stały się fabryką zbrojeniową. Podziemna trasa turystyczna prowadzi do zaginionego laboratorium Hitlera – Arado, w którym produkowano samoloty dalekiego zasięgu i tak zwane „latające skrzydło” – bombowiec, którego celem było zniszczenie obiektów strategicznych w USA. Samoloty te miały zmienić losy II wojny światowej. Tych 10 podziemnych kompleksów zbrojeniowych jest jednym z najciekawszych tego typu obiektów w Polsce.

Karpaty i ich największe atrakcje

Karpaty to najwyższe góry w Polsce. Po stronie polskiej na ich terenie występuje aż 6 parków narodowych, w których znajdziemy wiele niezwykłych gatunków fauny i flory, będących często pod ścisłą ochroną. Najwięcej gospodarstw agroturystycznych zlokalizowanych jest właśnie w okolicach Babiogórskiego, Bieszczadzkiego, Gorczańskiego, Pienińskiego, Tatrzańskiego i Magurskiego Parku Narodowego. Spędzając urlop na tych obszarach, koniecznie trzeba zobaczyć typowe dla Bieszczad połoniny, z których rozpościera się piękna panorama gór. W Pieninach niezapomnianym przeżyciem dla miłośników mocnych wrażeń będzie spływ tratwą przełomem Dunajca. W Tatrzańskim Parku Narodowym zaś koniecznie trzeba zobaczyć największy wodospad Siklawę, nazywany Królową Polskich Wodospadów, lub Wodogrzmoty Mickiewicza, wejść na najwyższy po stronie polskiej szczyt Karpat – Rysy, czy też zobaczyć największe w Parku jezioro – Morskie Oko. Ci, którzy nie lubią zgiełku i wolą odpocząć w ciszy, powinni wybrać się do najmniej odwiedzanego – Magurskiego Parku Narodowego.

Tatry wysokie zapraszają miłośników narciarstwa alpejskiego na swoje szczyty, pokryte śniegiem. Tatry to także gratka dla grotolarzy, którzy mogą penetrować tutaj wiele pięknych jaskiń. Najwięcej turystów, lubiących piesze wędrówki, można spotkać w Zakopanem, Bukowinie Tatrzańskiej, Białce Tatrzańskiej, Poroninie, czy Kościelisku.



ZAPORA WODNA W SOLINIE I ZALEW SOLIŃSKI ■ WATER DAM IN SOLINA AND THE SOLIŃSKI RESERVOIR

During our stay in the Sudetes, we cannot ignore the magnificent historic building, namely, the Książ Castle in Wałbrzych, which is one of the largest castles in Europe. Visitors can see here the observation tower, courtyard, gardens, historic park or palm house.

An unusual monument of rural architecture is the cloth hall of the Twelve Apostles in Chelmsko Śląskie. These houses of flax weavers form a kind of Baroque-Renaissance marketsquare. It is here where we can see how linen products are made using hand looms. A weaving plant was also located in Kamienna Góra, and later became a munition factory. An underground tourist route leads to the Hitler's Lost Laboratory – Arado, which produced long-range aircraft and a so-called „flying wing” – a bomber designed to destroy strategic facilities in the USA. These aircraft were supposed to change the fate of World War II. These 10 underground military complexes are one of the most interesting objects of this kind in Poland.

The Carpathians and their greatest attractions

The Carpathians are the highest mountains in Poland. On the Polish side, there are as many as 6 national parks in their territory, where we will find many unusual species of fauna and flora, often being under strict protection. Most agritourism farms are located in the vicinity of the Babiogórski, Bieszczadzki, Gorczański, Pieniński, Tatrzański and Magurski National Parks. When spending a holiday in these areas, it is necessary to see the high mountain pastures, typical of the Bieszczady Mountains, from which we can see a beautiful panorama of the mountains. In the Pieniny Mountains, an unforgettable experience for thrill seekers will be rafting down the Dunajec gorge. In the Tatrzański National Park, it is a must to see the largest Siklawka waterfall, called the Queen of Polish Waterfalls, or Wodogrzmoty Mickiewicza waterfall, to climb the highest, on the Polish side, peak of the Carpathians – Rysy, or to see the largest lake in the Park – Morskie Oko. Those who do not like noise and prefer to relax in calmness, should go to the least frequently visited Magurski National Park.



To właśnie w Zakopanem na Wielkiej Krokwi odbywa się Puchar Świata w Skokach Narciarskich. Tutaj także można skosztować przysmaków regionalnej góralskiej kuchni, napić się koziego mleka, czy skosztować oscypka, lub zakupić pamiątki na Krupówkach czy wjechać kolejką linową na Kasprowy Wierch i Gubałówkę. Ci, którzy lubią odwiedzać liczne fortyfikacje, powinni udać się do Czorsztyna i Niedzicy. Obszar nad Dunajcem to także miejsce, gdzie znajdują się lecznicze wody mineralne.

Turyści zatrzymujący się w licznych kwaterach agroturystycznych w okolicach Bieszczad, mogą zaobserwować piękne kapliczki i krzyże przyrodne tuż obok cerkwi i kirkutów. Pokazuje to jak ścierały się tutaj kultury wschodnie i zachodnie. Solina, Polańczyk, Rabka-Zdrój – to tylko kilka z wielu miejscowości uzdrowiskowych. Bogactwo wód wodorowęglanowo-chlorkowo-sodowo-bromkowych i jodkowych przyciąga kuracjuszy z całej Polski.

W Wiśle warto odwiedzić Muzeum Beskidzkie, gdzie wśród eksponatów, ukazujących życie górali, można zobaczyć wnętrze kurnej chaty. Drugim miejscem wartym odwiedzenia jest Muzeum Narciarstwa, gdzie znajdziemy wielką kolekcję starych nart i karpli – raket do chodzenia po śniegu. Atrakcją są tutaj także narty Adama Małysza, na których zdobył Mistrzostwo Polski.

Kultura i folklor góralski

Przebywając w gospodarstwach agroturystycznych w górach, koniecznie trzeba zapoznać się z kulturą góralską. Mieszkańcy tego regionu mają silne poczucie przynależności do tego obszaru a ich charakterystyczną gwarę słyhać z daleka. Górale lubią śpiewać i są bardzo muzykalni. Dźwięk skrzypiec jest nieodłącznym elementem życia kulturalnego. Zaś góralskie tańce w charakterystycznych strojach – w szczególności mę-

The High Tatra Mountains invite lovers of alpine skiing to climb their snow-bound peaks. The Tatra Mountains are also a treat for cave explorers, who can penetrate many beautiful caves here. Most tourists, who like hiking, can be encountered in Zakopane, Bukowina Tatrzańska, Białka Tatrzańska, Poronin or Kościelisko.

It is Zakopane where the Ski Jumping World Cup is held on Wielka Krokiew. Here, we can also try the delicacies of regional highlander cuisine, drink goat's milk, taste oscypek, buy souvenirs on Krupówki or take the cable car to Kasprowy Wierch and Gubałówka. Those who like to visit numerous fortifications should go to Czorsztyn and Niedzica. The area upon the Dunajec river is also a place where therapeutic mineral waters can be found.

Tourists staying in numerous agritourism accommodation facilities in the vicinity of the Bieszczady Mountains can observe beautiful roadside shrines and crosses right next to the Orthodox churches and Jewish cemeteries. This shows how eastern and western cultures clashed here. Solina, Polańczyk, Rabka-Zdrój – these are just a few of many spa localities. The richness of bicarbonate-chloride-sodium-bromide and iodide waters attracts spa visitors from all over Poland.

In Wisła, it is worth visiting the Beskidzkie Museum, where among the exhibits depicting the life of highlanders we can see the interior of a chimneyless hut. Another place worth visiting is the Ski Museum, where we will find a great collection of old skis and snowshoes to walk on the snow. An attraction here are also the skis belonging to Adam Małysz, with which he won the Polish Championship.

Highlander culture and folklore

When staying in agritourism farms in the mountains, it is necessary to become familiar with highlander culture. The residents of this region have a strong sense of belonging to this area and their characteristic dialect can be heard from afar. Highlanders like singing and are very musical. The sound of violins is an integral part of cultural life. And highlander dances in characteristic costumes – especially performed by men – show the strength and dexterity of highlanders. Highlander and highland robber dances tend to intermingle and are a great attraction for tourists staying there. On the other hand, the national costume worn by female highlanders is an imitation of the Cracovian national costume. Highlander art means mostly sculpture, woodcarving, embroidery and painting on glass, to be admired by tourists in numerous art galleries in Zakopane and Podhale.

Kwaśnica, oscypek and żętyca – delicacies of highlander cuisine

In view of infertile soils, potatoes, cabbage and cereals were mainly grown in the mountainous areas. In addition, people also bred rams and sheep and this is mutton and lamb, in combination with sheep cheese, which are most often served on highlander tables. Highlander cuisine is very filling and very tasty. The most popular soup jest kwaśnica – included in the List of Traditional Products. It is a sour and salty sauerkraut soup, slightly spicy, with

skie – ukazują siłę i zręczność górali. Tańce góralskie i zbójnickie wzajemnie się przenikają i są niemałą atrakcją dla przebywających tam turystów. Strój góralek zaś jest imitacją ubioru krakowskiego. Sztuka góralska to przede wszystkim rzeźba, snycerstwo, hafciarstwo i malowanie na szkle, które turyści mogą podziwiać w licznych galeriach w Zakopanem i na Podhalu.

Kwaśnica, oscypek i żętyca – rarytasy kuchni góralskiej

Z powodu nieurodzajnych gleb, na terenach górskich uprawiano przede wszystkim ziemniaki, kapustę i zboże. Ponadto zajmowano się także hodowlą baranów i owiec, i to właśnie mięso baranie i jagnięce w połączeniu z owczym serem znajdują się najczęściej na góralskich talerzach. Kuchnia góralska jest bardzo sycąca i bardzo smaczna. Najpopularniejszą zupą jest kwaśnica – wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych. Jest to kwaśnosłona zupa z kiszzonej kapusty, lekko pikantna z dodatkiem mięsa baraniego lub wieprzowego, którą je się z ziemniakami, ugotowanymi osobno. W prawie każdej karczmie znajdziemy także słynne danie, jakim jest „placek po zbójnicku” – czyli smażony placek z tartych ziemniaków, podawany z gulaszem mięsny. Przebywając w okolicach Tatr, należy spróbować moskole, czyli placków z ugotowanych i utłuczonych ziemniaków, z dodatkiem wody i mąki, pieczonych na blasze, podawanych z masłem czosnkowym. Z dań mięsnych najczęściej jada się pieczoną jagnięcinę i baraninę. Słynna jest także „golonka po góralsku”. Tradycyjnym napojem górali, dodającym ponoć wigoru, jest żętyca, czyli napój, powstający z wyrabiania serów z mleka owczego, wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych, którą możemy skosztować w wielu bacówkach w okresie wypasu owiec. A jeśli już o serach mowa, to należy tutaj wspomnieć o niezwyklej specjale, którego nie znajdzie się nigdzie indziej w Polsce, jakim jest „oscypek” – czyli twarde, wędzone ser z mleka owczego, posiadający znak „Chronionej Nazwy Pochodzenia”. Sery te są moczone w solance i wędzone w dymie z ogniska przez kilka dni. Innym charakterystycznym serem, wytwarzanym z mleka owczego, jest bryndza. Twaróg ten po procesie fermentacji jest mielony i solony i dojrzewa w drewnianych formach. Jest on doskonałym dodatkiem do sosów i sałatek.

Jak widać polskie góry mają turystom wiele do zaoferowania. Wypoczywając w licznych górskich kwaterach agroturystycznych, można nie tylko zachwycić się przepięknymi widokami, ale także obserwować dzikie zwierzęta, poznawać tradycyjną kulturę góralską, doświadczać leczniczych właściwości wód termalnych, czy poznawać smaki góralskich specjałów.

Wybierz wypoczynek w kwaterach agroturystycznych w polskich górach.

Założ plecak i odkrywaj to, co jeszcze nieodkryte!

the addition of mutton or pork, eaten with potatoes, cooked separately. In almost every inn, we will also find the famous dish, i.e. “highlander’s pancake” – i.e. a fried pancake made of grated potatoes, served with meat goulash. Staying in the vicinity of the Tatra Mountains, we should try moskole, i.e. pancakes made of cooked and mashed potatoes, with the addition of water and flour, fried on a baking tray and served with garlic butter. As regards meat dishes, roast lamb and mutton are most often eaten. Famous is also the “highlander’s knuckle of pork”. The traditional drink of highlanders, which is said to add vigour, is żętyca, i.e. a drink formed during making sheep milk cheese, included in the List of Traditional Products, which we can taste in many shepherd’s huts during the sheep grazing period. And if we are talking about cheese, it is worth mentioning here an unusual speciality, which cannot be found anywhere else in Poland, namely oscypek – i.e.



PLACEK PO ZBÓJNIKU ■ HIGHLANDERS PANCAKE

hard, smoked sheep milk cheese, bearing the „Protected Designation of Origin” mark. These cheeses are soaked in brine and smoked in campfire smoke for several days. Another characteristic sheep milk cheese is bryndza. This curd, after the process of fermentation, is ground, salted and subjected to ripening in wooden moulds. It is a great addition to sauces and salads.

As we can see, the Polish mountains have a lot to offer to tourists. When relaxing in numerous agritourism accommodation facilities in the mountains, we can not only enjoy the beautiful views but also observe wild animals, learn traditional highlander culture, experience the therapeutic properties of thermal waters, or become familiar with the flavours of highlander specialties.

Choose recreation in agritourism accommodation facilities in the Polish mountains.

Put on your backpack and discover all these things which have not been discovered yet!

TEKST ■ By: ANNA FIDRYCH/MRiRW ■ MINISTRY OF AGRICULTURE AND RURAL DEVELOPMENT

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: © STEPMAR-STOCK.ADOBE.COM, © MONIKA-STOCK.ADOBE.COM, © EFIRED-STOCK.ADOBE.COM, © SANZIOS-STOCK.ADOBE.COM, © JAN-STOCK.ADOBE.COM, © JAKUB-STOCK.ADOBE.COM, © JAN-STOCK.ADOBE.COM, © MATAUSZ ŁOPUSZYŃSKI-STOCK.ADOBE.COM, © KRZYSZTOF-STOCK.ADOBE.COM, © AGNIESZKA-STOCK.ADOBE.COM

Sukces arabskich koni polskiej hodowli

Success of Arabian horses from the Polish stud


Podczas tegorocznego Europejskiego Championatu Koni Arabskich, który odbywał się w przedostatni weekend września w Pradze, rozegrano siedem championatów. W pięciu spośród nich polskie konie zdobyły 4 medale złote, 5 srebrnych i 3 brązowe.

Dodatkowo hegemonię koni polskiej hodowli potwierdziły zdobyte podczas tej imprezy tytuły: „Najwyższej ocenioną klacz”, „Najwyższej oceniony ogier”, „Za najlepszy ruch pokazu”. Sukcesu dopełnił tytuł „Najlepszego hodowcy” przyznany Stadninie Koni w Michałowie.

– Według obserwatorów Europejski Championat Koni Arabskich zdominowany został rozgrywką koni polskiej hodowli. Już dziś uznają oni rok 2020 za jeden z najlepszych w historii – powiedział pełnomocnik ministra rolnictwa i rozwoju wsi ds. hodowli koni Tomasz Chalimoniuk.

Swoją wartość potwierdził roczny ogierek „Ferrum”, który w Pradze oczarował skład sędziowski i zdobył złoto. Ogierek „Ferrum” na tegorocznym Narodowym Pokazie Koni w Janowie Podlaskim zdobył tytułu „Best in show”.

– Europejski championat potwierdził to, co wszyscy widzieli już podczas tegorocznego pokazu w Janowie Podlaskim, że Polska jest nadal jednym z liderów hodowli tych pięknych i wspaniałych zwierząt – podkreślił Tomasz Chalimoniuk.



During this year's European Championship for Arabian horses, which was held in the penultimate weekend of September in Prague, seven championships were played. In five of them, the Polish horses won 4 gold medals, 5 silver medals and 3 bronze medals.

In addition, the supremacy of the horses from the Polish stud was confirmed by the titles won at that event: "Highest Points Winner Mare", "Highest Point Winner Stallion", "Best Movement of the Show". This success was complemented by the title of the "Best Breeder Trophy" granted to the Michałów Stud.

- According to the observers, the European Championship of Arabian Horses was dominated by a contest of the horses from the Polish stud. As early as today, they find the year 2020 as one of the best in history – said the representative of the Minister of Agriculture and Rural Development for horse breeding, Tomasz Chalimoniuk. The one-year-old young stallion named Ferrum, which had enchanted the jury in Prague and won the gold medal, confirmed its value. During this year's Polish National Arabian Horse Show, Ferrum the stallion won the "Best in Show" title.

- The European championship confirmed all these things which everyone could already see during this year's show in Janów Podlaski – that Poland is still a leader in breeding these beautiful and glorious animals – stressed Tomasz Chalimoniuk.



Pod kontrolą Under control



Nadzór Inspekcji Weterynaryjnej nad importem produktów roślinnych, pochodzących z krajów trzecich, obejmuje produkty przeznaczone do żywienia zwierząt. Zboża paszowe, importowane z państw trzecich, są poddawane regularnym kontrolom przez organy Inspekcji Weterynaryjnej, również przed dopuszczeniem do obrotu w UE. Wszystkie importowane przesyłki zbóż, przeznaczone na cele paszowe, są poddawane kontroli, przeprowadzonej przez granicznego lekarza weterynarii.

Czynności kontrolne, przeprowadzane przez granicznego lekarza weterynarii, obejmują kontrolę dokumentów oraz w uzasadnionych przypad-

The supervision exercised by the Veterinary Inspection over the import of plant products originating in third countries covers products intended for feeding animals. Fodder cereals imported from third countries are regularly inspected by the Veterinary Inspection bodies, also before

being placed in the EU market. All imported consignments of cereals intended for feed purposes are inspected by border veterinary officers.

The inspection activities carried out by the border veterinary officer include documentary checks and, in reasonable cases, identity (identification) and physical (direct) checks of com-



ZBOŻA PASZOWE, IMPORTOWANE Z PAŃSTW TRZECICH, SĄ PODDAWANE REGULARNYM KONTROLOM PRZEZ ORGANY INSPEKCJI WETERYNARYJNEJ ■ FODDER CEREALS IMPORTED FROM THIRD COUNTRIES ARE REGULARLY INSPECTED BY THE VETERINARY INSPECTION BODIES

kach kontrolę tożsamości (identyfikacyjną) i fizyczną (bezpośrednią) towaru. Kontrola fizyczna (bezpośrednia) polega m.in. na pobraniu próbek i przeprowadzeniu badań laboratoryjnych.

Graniczni lekarze weterynarii mają prawo pobrać próbki paszy do badań w przypadku podejrzenia zaistnienia jakichkolwiek nieprawidłowości, a także zgodnie z planem urzędowej kontroli pasz.

Główny Lekarz Weterynarii corocznie sporządza plan urzędowej kontroli pasz, opierając się na wynikach badań kontrolnych z lat ubiegłych oraz uwzględniając aktualne problemy, występujące w sektorze produkcji i stosowania pasz, w tym obowiązujące zakazy. Program jest skoordynowany w obrębie kraju, tworząc jednolity, spójny roczny plan urzędowej kontroli. W przypadku wykrycia nieprawidłowości, wdrażane są procedury, służące intensyfikacji kontroli, mające na celu ograniczenie wprowadzania na polski rynek paszy, niespełniającej wymagań weterynaryjnych.

Krajowy Plan Urzędowej Kontroli Pasz sporządzany jest na zasadzie analizy ryzyka, m.in. na podstawie wyników badań pasz z poprzednich lat na poziomie nie tylko granic, ale także powiatów (powiatowi lekarze weterynarii również mają prawo do pobierania próbek paszy). Wyniki próbek, pobranych na granicy i w powiatach, wskazują na niskie ryzyko wystąpienia zagrożenia, dlatego nie ma konieczności ewentualnej modyfikacji i zwiększania liczby pobieranych próbek. Z takich pasz jak rzepak, soja, słonecznik, sorgo, proso i inne, próbki również są pobierane, a zboża to tylko ułamek przesyłek roślinnych, przeznaczonych na paszę, z których pobierane są próbki.

Ponadto, gdy do Głównego Inspektoratu wpływają sygnały, dotyczące wątpliwości w stosunku do jakości i bezpieczeństwa pasz, w uzasadnionych przypadkach Główny Lekarz Weterynarii może podjąć (i podejmuje) działania, mające na celu intensyfikację pobierania próbek z danego miejsca na terytorium Polski (np. terminalu przeładunkowego, czy innych miejsc, zajmujących się obrotem pasz).

W przypadku, gdy graniczny lekarz weterynarii pobiera próbki, zgodnie z krajowym planem urzędowej kontroli pasz, wtedy koszty badań pokrywane są z budżetu państwa. W przypadku podejrzenia lub intensyfikacji kontroli, kosztami badań obciążony jest importer.

Wszystkie próby są badane w urzędowych laboratoriach, posiadających akredytację dla danej metody badawczej.

modities. A physical (direct) check consists in, inter alia, taking samples and carrying out laboratory tests.

Border veterinary officers are authorised to take samples of feed for testing in the event of suspicion of any irregularity and also in accordance with the official feed control plan.

Annually, the Chief Veterinary Officer draws up an official feed control plan based on the results of tests from previous years and taking into account current problems in the feed production and application sector, including the applicable prohibitions. The programme is coordinated within the country, forming a uniform, coherent annual official control plan. Where irregularities are detected, procedures are implemented to intensify inspections, with the aim to restrict the placing feed inconsistent with the veterinary requirements on the Polish market.

The National Official Feed Control Plan is drawn up on a basis of a risk analysis, inter alia, pursuant to the results of feed tests from previous years, at the level of not only borders, but also districts (district veterinary officers are also authorised to take samples of feed). The results of tests of samples taken at the border and in districts indicate a low risk of any threat, so there is no need to potentially modify and increase the number of samples taken. Samples are also taken from such types of feed as rapeseed, soybean, sunflower, sorghum, millet and others, and cereals are only a fraction of plant consignments intended for feed from which samples are taken.

In addition, where the General Inspectorate receives signals regarding any doubt as to the quality and safety of feed, the Chief Veterinary Officer may (and he does so) take measures to intensify taking samples from a given place in the territory of Poland (e.g. transshipment terminal or other places involved in trade in feed).

Where the border veterinary officer takes samples in accordance with the national official feed control plan, the costs of testing are incurred by the state budget. In the event of suspicion or intensification of controls, the costs of testing are incurred by the importer.

All samples are tested in official laboratories accredited for the test method concerned.

WSZYSTKIE PRÓBY SĄ BADANE W URZĘDOWYCH LABORATORIACH, POSIADAJĄCYCH AKREDYTACJĘ DLA DANEJ METODY BADAWCZEJ ■ ALL SAMPLES ARE TESTED IN OFFICIAL LABORATORIES ACCREDITED FOR THE TEST METHOD CONCERNED



TEKST ■ By: **GŁÓWNY INSPEKTORAT WETERYNARII ■ GENERAL VETERINARY INSPECTORATE**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS By: © ALEKLEKSTOCK.ADOBE.COM, © LUCHSCHENFSTOCK.ADOBE.COM

Paszportyzacja polskiej żywności

Polish food passporting

PASZPORTYZACJA POLSKIEJ ŻYWNOCI TO JEDNO ZE STRATEGICZNYCH DZIAŁAŃ KOWR, MAJĄCYCH NA CELU WDRAŻANIE INNOWACYJNYCH ROZWIĄZAŃ W ROLNICTWIE ■ POLISH FOOD PASSPORTING IS ONE OF THE NSCA'S STRATEGIC ACTIVITIES AIMED AT IMPLEMENTING INNOVATIVE SOLUTIONS IN AGRICULTURE

Projekty innowacyjne Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa mają na celu m.in.: poprawę dochodowości gospodarstw rolnych poprzez ułatwienie eksportu produktów rolno-spożywczych i wzmocnienie ich marki. Ich celem jest także zbieranie i optymalne wykorzystanie rzetelnych informacji, związanych z występowaniem w produkcji surowców rolnych niekorzystnych zjawisk atmosferycznych, a także danych o żywności na każdym etapie jej wytwarzania. Pozyskiwanie i przetwarzanie informacji oraz tworzenie na ich podstawie wiedzy jest kluczem do sukcesu gospodarczego oraz konkurencyjności przedsiębiorstw.

Realizacja polityki państwa w zakresie wdrażania innowacyjności w rolnictwie i przemyśle spożywczym jest jednym z priorytetowych zadań, ujętych w „Strategii na Rzecz Odpowiedzialnego Rozwoju do roku 2020 (z perspektywą do 2030 r.)”.

KOWR, jako agencja wykonawcza polityki rolnej państwa, prowadzonej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, ma ustawowy obowiązek wdrażać i stosować instrumenty wsparcia rolnictwa, prowadzić aktywną politykę rolną oraz dbać o rozwój obszarów wiejskich.

Europejski sektor rolno-spożywczy dąży do unowocześnienia całego łańcucha dostaw „od pola do stołu”, dzięki czemu jest w stanie konkurować z podmiotami spoza Europy. Paszportyzacja polskiej żywności to projekt, który idealnie wpisuje się

The innovative projects of the National Support Centre for Agriculture are aimed at, inter alia, improving the profitability of farms by facilitating the export of agri-food products and strengthening their brand. They are also aimed at collecting and making optimal use of reliable information related to the occurrence of adverse weather phenomena in the production of agricultural raw materials, as well as of data about food at each stage of its production. Acquiring and processing this information as well as building knowledge on its basis is a key to economic success and to the competitiveness of enterprises.

Pursuing the state policy with regard to implementing innovation in agriculture and the food industry is one of the



PASZPORTYZACJA POLSKIEJ ŻYWNOCI TO PROJEKT, KTÓRY IDEALNIE WPISUJE SIĘ W ŚWIATOWY TREND, ZMIERZAJĄCY DO ZAPEWNIENIA WIARYGODNEJ INFORMACJI O ŻYWNOCI NA KAŻDYM ETAPIE ŁAŃCUCHA DOSTAW ■ POLISH FOOD PASSPORTING IS A PROJECT THAT GOES PERFECTLY WITH A GLOBAL TREND AIMED AT PROVIDING RELIABLE INFORMATION ABOUT FOOD AT EACH STAGE OF THE SUPPLY CHAIN

w światowy trend, zmierzający do zapewnienia wiarygodnej informacji o żywności na każdym etapie łańcucha dostaw, ze szczególnym uwzględnieniem jej pochodzenia, jakości, zabiegów, jakim została poddana. Rosnące oczekiwania konsumentów, w odniesieniu do dostępu do informacji o produktach żywnościowych, w coraz większym stopniu wymagają zaangażowania technologii cyfrowych. Tym samym wykorzystanie systemów śledzenia oraz identyfikowania produktów staje się koniecznością, gwarantującą polskiemu sektorowi rolno-spożywczemu utrzymanie pozycji, liczącego się na świecie dostawcy żywności.

Rewolucja w zarządzaniu bezpieczeństwem i jakością produktów rolno-spożywczych jest nieunikniona. Globalni przetwórcy, dostawcy żywności oraz sieci, zajmujące się handlem spożywczym, coraz częściej decydują się na testowanie nowych rozwiązań zarówno ze względu na możliwość zwiększenia skuteczności i przejrzystości działania łańcucha dostaw, jak i ze względu na wysokie koszty dotychczasowych metod przechowywania informacji.

Obecnie na świecie systemem śledzenia (traceability) objęte są produkty z różnych łańcuchów dostaw (o różnej długości, mniej i bardziej złożonych). Zdecydowano się na przetestowanie drogi dostaw owoców mango oraz chińskiej wieprzowiny od producentów, poprzez magazyny, aż do poszczególnych sklepów. Również polscy uczestnicy łańcucha żywnościowego są w coraz większym stopniu przekonani są o celowości implementacji innowacyjnych rozwiązań, zmierzających do poprawy przepływu informacji o produkcie.

KOWR, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom sektora rolno-spożywczego, zainicjował prace nad koncepcją projektu Pasportyzacja polskiej żywności. W tym celu zorganizowano wideokonferencję z blisko 150 uczestnikami z kraju i zagranicy, przedstawicielami producentów rolnych, ekspertami od marketingu, dostawcami technologii, a także z przedstawicielami administracji. W trakcie spotkania prezentowano koncepcje i możliwość stworzenia lub wykorzystania już istniejących roz-

priority tasks included in the "Strategy for Responsible Development by 2020 (with a perspective to 2030)".

The NSCA, as an implementing agency of the state agricultural policy pursued by the Ministry of Agriculture and Rural Development, has a statutory obligation to implement and apply agricultural support instruments, to pursue an active agricultural policy and to take care of rural development.

The European agri-food sector seeks to modernise the whole supply chain "from farm to fork", thanks to which it is able to compete with non-European entities. Polish food passporting is a project that goes perfectly with a global trend aimed at providing reliable information about food at each stage of the supply chain, with particular consideration given to its origin, quality, treatments to which it has been subjected. Growing consumer expectations with respect to access to information about food products require the increasing involvement of digital technologies. Thus, the use of traceability and product identification systems becomes a necessity to guarantee that the Polish agri-food sector maintains its position as a major food supplier in the world.

A revolution in management of safety and quality of agri-food products is inevitable. Global processors, food suppliers and chains involved in trade in food are more and more often choosing to test new solutions both due to a possibility to increase the efficiency and transparency of the supply chain and to high costs of existing methods to store information.

Today, products from various supply chains (of different lengths, less and more complex) are covered by the traceability system all over the world. It was decided to test the supply route of mango fruit and Chinese pork from producers, through warehouses, to individual stores. Also Polish participants in the food chain are increasingly convinced of the advisability of implementing innovative solutions aimed at improving the flow of information about a product.

In meeting the expectations of the agri-food sector, the NSCA initiated work on the concept of the Polish food passporting project. To this end, a conference call has been organised, attended by nearly 150 participants from home and abroad, representatives of agricultural producers, marketing experts, technology providers, as well as representatives of the administration. The meeting presented concepts and a possibility of creating or using already existing solutions to address the challenge of food passporting. The next step includes five-stage workshops using the Design Sprint method, dedicated to specific groups of stakeholders, and two of them have already been held. At the beginning, attention was paid to two selected product groups – beef (livestock production) and



wiązań do realizacji wyzwania, jakim jest paszportyzacja żywności. Kolejny krok to pięcioletnie warsztaty przy wykorzystaniu metody Design Sprint, dedykowane konkretnym grupom interesariuszy, z których dwa już się odbyły. Na początek poświęcono uwagę dwóm wybranym grupom produktów – wołowinie (produkcja zwierzęca) oraz ziemniakowi (produkcja roślinna). Ich efektem będzie wypracowanie koncepcji projektu, a jego wdrożenie – efektem docelowym. Projekt wspierany jest przez zespół GovTech Polska, działający przy Kancelarii Prezesa Rady Ministrów.

Projekt ten ma przyczynić się do wzrostu pozytywnego wizerunku, produkowanej w Polsce żywności oraz do wsparcia zrównoważonego rozwoju branży rolno-spożywczej w zakresie możliwości eksportowych poprzez umocnienie wizerunku polskich marek na arenie międzynarodowej.

Jednocześnie w dobie konsumenta 4.0, podejmującego świadome wybory oraz oczekującego spersonalizowanej oferty produktowej, udostępnienie transparentnej informacji o pochodzeniu produktu, będzie kluczowe podczas procesu dokonywania wyborów zakupowych. Wymierne korzyści z wdrożenia tego projektu mogą czerpać także służby odpowiedzialne za proces kontroli bezpieczeństwa i jakości żywności, dzięki ograniczeniu kosztów działań inspekcyjnych. Zastosowanie systemu paszportyzacji wyeliminuje także przypadki fałszowania żywności, co zmniejszy konieczność wycofywania partii towarów z łańcucha dostaw i w konsekwencji jej utylizacji.

Obok zastosowania systemu paszportyzacji do identyfikowania słabych ogniw w łańcuchu dostaw, należy wskazać również możliwość jego zastosowania do tworzenia repozytoriów danych w zakresie właściwości produktów rolno-spożywczych, warunków produkcji, środowiskowych oraz społeczno-ekonomicznych aspektów funkcjonowania łańcuchów rolno-żywnościowych, w tym monitorowania uczciwych cen dla rolników.

Resumując, realizacja projektu zapewni większą wiarygodność, przejrzystość i pewność informacji o produktach rolno-spożywczych, a także ograniczy koszty, związane z zarządzaniem incydentami w przypadku konieczności wycofania z rynku zakwestionowanych produktów. Ponadto zoptymalizowane zostanie zaangażowanie poszczególnych instytucji do zadań i procesów, związanych z zapewnianiem bezpieczeństwa i jakości żywności.



potatoes (crop production). The effect will be the development of a project concept while its implementation will be a target result. The project is supported by the GovTech Polska team operating at the Chancellery of the Prime Minister.

This project is to contribute to increasing the positive image of food produced in Poland and to supporting the sustainable development of the agri-food industry with regard to export opportunities by strengthening the image of Polish brands on an international arena.

At the same time, in the era of consumer 4.0, making informed choices and expecting a personalised product offer, providing transparent information about the origin of a product will be essential in the process of making purchasing decisions. Also services responsible for the food safety and quality control process can have measurable benefits from the implementation of this project thanks to reducing the costs of inspection activities. The use of the passporting system will also eliminate cases of food adulteration, which will reduce a need to withdraw batches of commodities from the supply chain and, as a consequence, to dispose of them.

In addition to using the passporting system for identifying weak links in the supply chain, it is also necessary to indicate a possibility to use it to create data repositories with regard to the characteristics of agri-food products, production conditions, environmental and socio-economic aspects of the functioning of agri-food chains, including the monitoring of fair prices for farmers.

Summing up, the implementation of the project will provide greater reliability, transparency and certainty of information about agri-food products and will also reduce the costs associated with managing incidents in the event of a need to recall questioned products. In addition, the involvement of individual institutions in tasks and processes related to food safety and quality will be optimised.

TEKST ■ By: **WYDZIAŁ MEDIALNY I RZECZNIK PRASOWY/KOWR** ■

MEDIA DEPARTMENT AND PRESS SPOKESPERSON OF NSCA

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: PHOTO BY: © FEODORA-STOCK.ADOBE.COM, © GORAN-STOCK.ADOBE.COM

EUFORIA

Najpopularniejsza odmiana pszenicy ozimej w Polsce

The most popular variety of winter wheat in Poland

Postęp w odmianach roślin odbywa się zazwyczaj stopniowo i ewolucyjnie. Nieczęsto pojawia się na rynku odmiana, która przewartościowuje dotychczasowe postrzeganie synonimu najlepszej odmiany. W 2018 r. wydarzyło się coś, co występuje niezwykle rzadko. Pojawiła się EUFORIA.

Nowa, polska odmiana pszenicy ozimej, w której pozytywne cechy użytkowe nagromadzone są z niespotykaną dotąd częstotliwością. Po pierwsze i najważniejsze, EUFORIA doskonale plonuje, także w latach o różnym przebiegu pogody. Była najlepsza w doświadczeniach Centralnego Ośrodka Badania Odmian Roślin Uprawnych (COBORU) w 2016 r., który charakteryzował się wymarzeniami. Była rewelacyjna w latach 2017 i 2020, które dzięki dużej ilości opadów i łagodnej zimie sprzyjały rekordowym plonom. Sprawdziła się również w ekstremalnie suchych latach 2018 i 2019. Tak elastyczne zachowanie odmiany,



EUFORIA NOWA POLSKA ODMIANA PSZENICY OZIMEJ ■ EUFORIA NEW POLISH VARIETY OF WINTER WHEAT

Progress in plant varieties usually takes place in a gradual and evolutionary manner. Not often can we see in the market a variety revaluing the existing perception of synonym of the best variety. The year 2018 saw a situation which is extremely rare. It saw EUFORIA.

It is a new Polish variety of winter wheat, in which positive utility features are accumulated in an unprecedented quantity. First and foremost, EUFORIA gives perfect yields, even in years with various weather conditions. It performed best in the experiments carried out by the Research Centre for Cultivar Testing (COBORU) in 2016, which was characterised by freezing. It performed excellent in 2017 and 2020, which, due to the large amount of rainfall and mild winter, were conducive to record-breaking yields. It also worked well in the extremely dry years 2018 and 2019. Such flexible behaviour of the variety, in the years which were diversified in terms of weather, stems from the appropriate selection of its female components and a multi-year selection process, conducted in differentiated weather conditions.

As a variety dedicated for growing in the region of central, eastern and northern Europe, EUFORIA must meet high requirements in terms of its winter hardiness. This feature was also in the list of priorities for the team of breeders of this variety. After harsh winter in 2016, COBORU rated the winter hardiness of EUFORIA as 60, which immediately placed it at the top of the table of winter hardy varieties.



EUFORIA DOSKONALE PLONUJE, TAKŻE W LATACH O RÓŻNYM PRZEBIEGU POGODY ■ EUFORIA GIVES PERFECT YIELDS, EVEN IN YEARS WITH VARIOUS WEATHER CONDITIONS

w różnych pogodowo latach, jest owocem odpowiedniego doboru jej komponentów maticznych oraz wieloletniego procesu selekcji, prowadzonego w zróżnicowanych warunkach pogodowych.

Jako odmiana, dedykowana do uprawy w rejonie Europy środkowej, wschodniej i północnej, EUFORIA musi spełniać wysokie wymagania pod względem zimotrwałości. Cecha ta była również na liście priorytetów zespołu hodowców tej odmiany. Po ostrej zimie w 2016 r. COBORU oceniło zimotrwałość EUFORII na 60, co od razu umieściło ją na szczycie tabeli zimotrwałych odmian.

Rozpatrując szerzej bezpieczeństwo uprawy pszenicy, nie można zapominać o odporności na choroby grzybowe. EUFORIA bardzo dobrze radzi sobie ze wszystkimi chorobami, występującymi w tym gatunku, a szczególnie wysoką odporność wykazuje w przypadku rdzy żółtej, mączniaka prawdziwego i co bardzo istotne, chorób podstawy źdźbła. Zwłaszcza ta ostatnia odporność powinna być istotna dla wszystkich, którzy decydują się na uprawę pszenicy w wadliwym płodozmianie (z dominacją zbóż).

Wysoka odporność na wyleganie gwarantuje sprawne żniwa i pozwala na stosowanie wyższego nawożenia azotowego bez ryzyka utraty plonu z powodu wylegnięcia roślin przed żniwami. EUFORIA toleruje również obniżone pH gleby, reagując mniejszym spadkiem plonów niż odmiany wrażliwe.

Równie istotna, jak uzyskany plon, jest jego jakość. Dzięki podwyższonej odporności na porastanie ziarna w kłosie, EUFORIA daje możliwość uzyskania dobrych parametrów jakościowych nawet podczas mokrych żniw. Sama charakterystyka cech jakościowych EUFORII ewidentnie wskazuje, że mamy do czynienia z pszenicą, której znacznie bliżej do najwyższej klasy jakościowej E (elitarniej) niż klasy A. Szczególne wrażenie robi wysokość i stabilność parametru „liczba opadania”, który bywa kluczowym elementem w negocjacjach cenowych z podmiotami, skupującymi ziarno pszenicy. Wysoką wodochłonność i objętość chleba z mąki EUFORII docenią piekarze.

Zalety odmiany EUFORIA zostały szybko dostrzeżone przez rolników, dzięki czemu już w roku debiutu rynkowego osiągnęła wysoką sprzedaż nasion kwalifikowanych, stając się od razu najpopularniejszą odmianą pszenicy ozimej w Polsce. W obecnym sezonie zasiewów zbóż ozimych ponownie EUFORIA jest najchętniej wybieraną przez rolników odmianą do siewu, co potwierdza zadowolenie z plonów i uzyskanej jakości.

Walory EUFORII zostały docenione również przez grono ekspertów kapituły konkursu „Teraz Polska” poprzez przyznanie jej prawa do posługiwania się tym niezwykle prestiżowym znakiem.



WYSOKĄ WODOCHŁONNOŚĆ I OBJĘTOŚĆ CHLEBA Z MĄKI EUFORII DOCENIĄ PIEKARZE ■ THE HIGH WATER ABSORPTION AND VOLUME OF BREAD MADE OF EUFORIA FLOUR WILL BE APPRECIATED BY BAKERS

When considering the safety of wheat cultivation in broader terms, we must not forget about resistance to fungal diseases. EUFORIA copes very well with all diseases of this species, and shows the particularly high resistance in the case of rust of wheat, powdery mildew and, what is very important, stem base diseases. In particular, the latter resistance should be important for all those who choose to cultivate wheat under faulty crop rotation (with the dominance of cereals).

The high resistance to lodging guarantees an efficient harvest and allows to use higher nitrogen fertilisation without a risk of losing a yield due to the lodging of plants before the harvest. EUFORIA also tolerates the reduced soil pH, by responding with a lower decrease in yields than sensitive varieties.

The quality is as important as the yield obtained. Owing to the increased resistance to premature germination, EUFORIA makes it possible to obtain good quality parameters even during the wet harvest. The very description of EUFORIA's qualities clearly indicates that we are dealing with wheat, which is much closer to the highest quality class E (elite) than to class A. Particularly impressive is the amount and stability of the parameter known as the "falling number" which may be a key element in price negotiations with entities purchasing wheat grain. The high water absorption and volume of bread made of EUFORIA flour will be appreciated by bakers.

The advantages of the EUFORIA variety have been quickly recognised by farmers, thanks to which as early as in the year of its market debut it achieved the high sale of certified seeds, thus becoming immediately the most popular variety of winter wheat in Poland. In the current winter cereal sowing season, EUFORIA is the variety which is most willingly chosen by farmers for sowing, and this confirms their satisfaction with the yield and quality obtained.

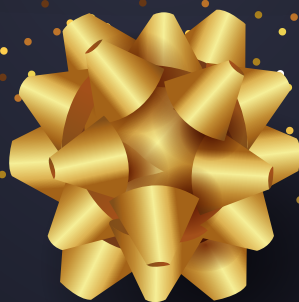
The values of EUFORIA have also been appreciated by the group of experts from the jury of the "Teraz Polska (Poland Now)" competition which resulted in granting it the right to use this extremely prestigious mark.

TEKST ■ BY: **IHAR, DEPARTMENT KLIMATU I ŚRODOWISKA/MRiRW ■ PLANT BREEDING AND ACCLIMATISATION INSTITUTE/DEPARTMENT OF CLIMATE AND ENVIRONMENT AT THE MARD**

ZDJĘCIA ■ PHOTOS BY: MRiRW, © DOROGUZENDA-STOCK.ADOBE.COM



2021



HAPPY
New Year



Wybierzmy wypoczynek
na polskiej wsi

Take a rest in
the Polish countryside

