

# Wybrane problemy wprowadzania do obrotu oraz zagospodarowania dziczyzny

Jarosław Sadowski, Filip Sojka, Katarzyna Końska

**Abstrakt.** Dziczyzna oznacza mięso jadalne użytkowanych zwierząt łownych. Powszechnie uważa się, że posiada walory zdrowotne i smakowe. Niestety większość tego mięsa jest eksportowana, na co wpływa wiele czynników. Zanim dziczyzna trafi na stół konsumenta, musi przejść wiele etapów. Zwierzyna po odstrzale powinna być odpowiednio przygotowana do transportu i wprowadzona do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami sanitarnymi oraz prawnymi. Wysoka cena przetworzonej dziczyzny oraz trudności z wprowadzeniem jej na rynek krajowy mogą być powodem niewielkiego jej spożycia. Poznanie ważniejszych barier ograniczających wzrost konsumpcji być może zwiększy zainteresowanie tym naturalnym produktem pochodzącym z lasu.

**Słowa kluczowe:** Pozyskanie zwierzyny, dziczyzna, regulacje prawne, ceny, sprzedaż bezpośrednia.

**Abstract. Selected issues concerning game distribution and management.** Game means edible meat of the utilized game animals. It is commonly considered very good for people's health and of remarkable taste value. Unfortunately, the majority of game meat is being exported overseas, which is the result of several factors. Before game meat reaches a consumer's table, it has to go through several stages. Culled game must be appropriately prepared for transportation and distribution, according to mandatory sanitary and legal standards. High prices of processed game, and difficulties in introducing it into the domestic market, may be the reason for very small consumption of this meat. The knowledge of more important barriers, restricting the increase of consumption of game, may result in the growth of interest in this natural product straight from the forest.

**Key words:** game shooting, game meat, regulations, prices, direct sales.

## Wstęp

Od niepamiętnych czasów człowiek spożywał mięso dzikich zwierząt. Udział tego produktu w diecie zależny był od statusu społecznego czy okresu w historii (Dynek, Sokołowski 2001). Początkowy etap podejścia do łowiectwa opierał się na zasadzie przetrwania, a polowanie miało na celu wyłącznie zdobycie pożywienia oraz materiałów do wyrobów broni i ubrań. Kolejny etap obejmował okres od 4 tys. p.n.e. do początku XIX wieku, kiedy dziczyzna była produktem uzupełniającym podstawową dietę. Trzeci etap, który trwa po dzień dzisiejszy, objawia się tym, że dziczyzna uznawana jest za żywność o wysokich walorach odżywczych, a łowiectwo pojmowane jest jak aktywne narzędzie służące do ochrony przyrody (Okarma, Tomek 2008).

Do chwili wybuchu II wojny światowej dziczyzna często gościła na polskich stołach, głównie szlachty i mieszczaństwa. Sytuacja ta uległa zmianie po wprowadzeniu w życie ustawy z dnia 17 czerwca 1959 r. o hodowli, ochronie zwierząt łownych i prawie łowieckim. Ustawa określała obowiązki zarządców i dzierżawców obwodów łowieckich w zakresie postępowania z pozyskaną zwierzyną. Wydane na mocy tej ustawy Zarządzenie Ministrów Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego oraz Rolnictwa skutecznie likwidowało masowe spożywanie dziczyzny oraz krajowy rynek tego surowca poprzez centralne sterowanie skupem i w konsekwencji mięso trafiało na rynki zachodnie. Obligowało bowiem do dostarczania tusz łosi byków i klemp oraz jeleni byków i łań oraz co najmniej 60% sarn, dzików i zajęcy do punktów skupu (Popczyk 2012).

Zmiany w przepisach umożliwiły odstąpienie osobie wykonującej polowanie ubitej zwierzyny po uiszczeniu uzgodnionej opłaty odzwierciedlającej jej wartość rynkową.

Zwiększające się wymagania konsumentów, a także obowiązujące ostrzejsze przepisy prawne powodują zwiększanie się wiedzy sanitarnej myśliwych i osób przetwarzających dziczyznę. Powoduje to, że zarówno jedni, jak i drudzy muszą się starać, żeby produkt polowania trafiający do konsumenta był najwyższej jakości. Cechy jakościowe mają coraz większe znaczenie przy podejmowaniu decyzji o zakupie.

Obecnie myślistwo znajduje się często w centrum publicznej krytyki. Powodem może być mgielka tajemniczości związana z samym wykonaniem polowania. Tym bardziej więc trzeba podjąć takie tematy, jak dziczyzna jako żywność. Nie zapominajmy, że myśliwy dostarcza wysokowartościowej i smacznej żywności, a dziczyzna jest ważnym produktem polowania. Punkty skupu odbierające zwierzynę od kół łowieckich większość mięsa eksportują, mimo że jest ono uważane za smaczne i odznaczające się walorami zdrowotnymi. Na rynku krajowym zagospodarowuje się nikiły procent pozyskanych tusz. Między innymi dlatego spożycie dziczyzny jest stosunkowo niewielkie. Na taki stan rzeczy ma wpływ wiele czynników. Podstawową rolę grają tutaj warunki ekonomiczne, takie jak sytuacja na rynkach europejskich, kurs Euro, możliwości rynku krajowego (ceny skupu i sprzedaży dziczyzny przetworzonej) czy dostępność surowca.

## Cel i zakres pracy

W pracy przeanalizowano główne problemy związane z wprowadzaniem do obrotu i zagospodarowaniem dziczyzny. W celu określenia skali zagadnienia w pierwszym rządzie na podstawie danych Polskiego Związku Łowieckiego i raportów GUS określono możliwości produkcyjne naszych łowisk. Dzczyzna musi spełniać wymogi weterynaryjne szczegółowo określone w przepisach regulujących wprowadzanie jej na rynek. W tym zakresie analizowano podstawowe akty prawne dotyczące pozyskania, przetwarzania i obrotu tuszami zwierząt łownych.

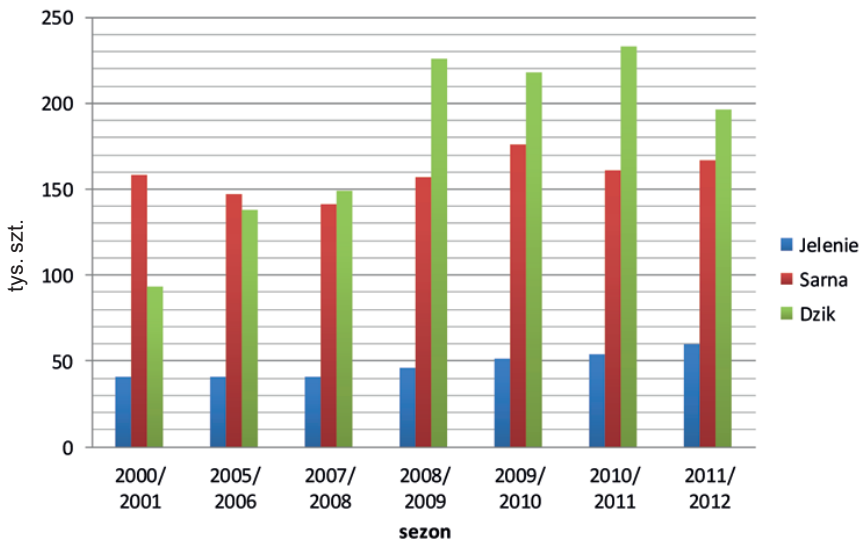
Zebrany materiał, łącznie z analizą danych literaturowych dotyczących tematu, umożliwił pełniejszą identyfikację ważniejszych barier rozwoju rynku dziczyzny w Polsce i wskazanie kierunków poprawy obecnej sytuacji.

## Wyniki i dyskusja

W Polsce mamy 116 153 myśliwych. Na terenie kraju funkcjonują 2542 koła łowieckie, 17 Ośrodków Hodowli Zwierzyny. Jeden myśliwy przypada na 380 obywateli, co daje jeden z niższych wskaźników w Europie. Skład personalny myśliwych jest bardzo zróżnicowany. Są wśród nich osoby o różnym wykształceniu i statusie społecznym, zamożne i ubogie, stare

i młode (Leśnictwo 2012). Należy zauważyć, że myślistwo coraz częściej postrzegane jest jako zjawisko społeczne niż w kategoriach przyrodniczych lub zawodowych. Zajmują się nim ludzie mający wspólną pasję myśliwską, pragnący wymienić się poglądami i doświadczeniami, gromadzić pamiątki, spotykać się, posiadać własne organizacje, a także reprezentację polityczną (Okarma, Tomek 2008).

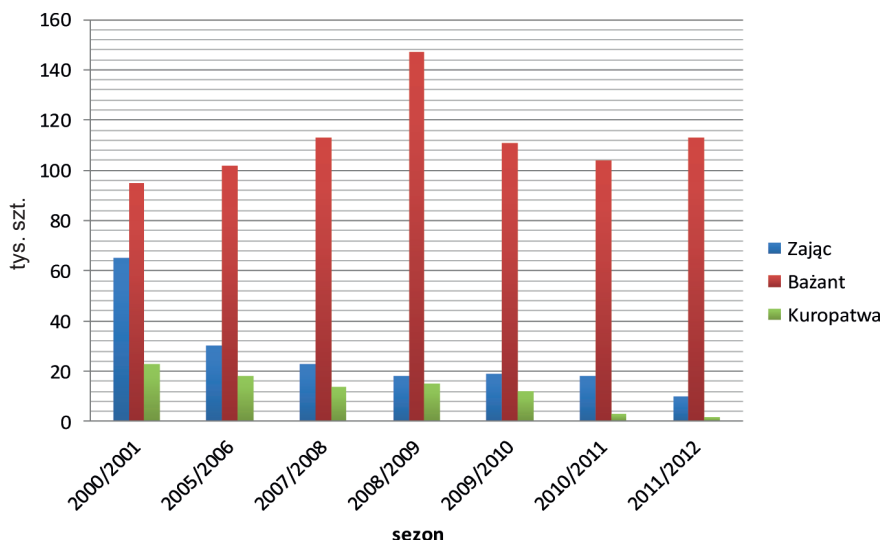
Od kilku lat odnotowywany jest wzrost populacji zwierzyny grubej. Populacja dzika od sezonu 2008/2009 gwałtownie wzrosła z poziomu około 150 tysięcy do około 230 tysięcy osobników (ryc. 1). Zmiany te prawdopodobnie spowodowane są dużą dostępnością pokarmu, jak i dużą rozrodczością. Rośnie również pozyskanie jelenia i sarny. Sytuacja zwierzyny drobnej jest odmienna, gdyż corocznie myśliwi walczą o to, aby odbudować populację zajęcy, kuropatw czy bażantów. Od sezonu 2000/2001 corocznie zmniejsza się pozyskanie zajęcy, jak i kuropatw. Odstrzał tych gatunków jest marginalny. Pozyskanie bażanta utrzymuje się na wysokim poziomie około 100 tysięcy osobników (ryc. 2).



**Ryc. 1.** Pozyskanie zwierzyny grubej w latach 2000/01–2011/12

**Źródło/Source:** Leśnictwo2012, [www.pzlow.pl/hodowla-gospodarka-polowanie/statystyki-lowieckie/](http://www.pzlow.pl/hodowla-gospodarka-polowanie/statystyki-lowieckie/).  
**Fig. 1.** Shooting of the main game species in 2000/01–2011/12

Dziczyzna ceniona jest szczególnie ze względu na swoje walory dietetyczne. Mięso dzikich zwierząt cechuje się niską zawartością tłuszczu, np. od 0,3% do 5% w mięsie jelenia. Najbardziej energetyczne jest mięso z dzika, tj.: 125 kcal/100 g, podczas gdy wartość energetyczna wołowiny wynosi 140 kcal/100 g. Dziczyzna poza niską kalorycznością odznacza się również wysoką zawartością pełnowartościowego białka, którego jest do 5%. Surowiec mięsny pozyskany ze zwierząt łownych poza takimi walorami, jak: wysoka przyswajalność, wartość odżywcza, duża zawartość białka, a mała tłuszczu oraz właściwy stosunek kwasów tłuszczowych nienasyconych do nasyconych, jest także cennym źródłem witamin, takich jak: retinol, tiamina, ryboflawina, pirydoksyna, kobalamina, niacyna, a także cynku (Ziemińska, Krasnowska 2007).



**Ryc. 2.** Pozyskania zwierzyny drobnej w latach 2000/01–2011/12

**Źródło/Source:** Leśnictwo 2012, [www.pzlow.pl/hodowla-gospodarka-polowanie/statystyki-lowieckie/](http://www.pzlow.pl/hodowla-gospodarka-polowanie/statystyki-lowieckie/).

**Fig. 2.** Shooting of the small game species in 2000/01–2011/12

Dziczyzna cechuje się wysoką wartością mięsa związaną z utrzymaniem zwierząt w stanie wolnym. Kurz, zapach czy gnojówki nie są spotykane na zwierzynie, co można zaobserwować w hodowlach zwierząt. Kolor dziczyzny w porównaniu z mięsem zwierząt hodowlanych jest ogólnie ciemniejszy, co intensyfikuje się jeszcze po zakończeniu dojrzewania, m.in. wskutek mniejszego wykrwawienia (Deutz A., Deutz U. 2005).

Istnieją wyraźne różnice pomiędzy gatunkami zwierzyny, a także obszarami występowania. Prawdopodobnie dodatkowe walory smakowe dziczyzny warunkuje różnorodność roślin paszowych rosnących na wolności. Zwierzyna oprócz traw i ziół żeruje na krzakach drzew liściastych i iglastych lub żyje z drapieżnictwa, co może być wyczuwalne podczas spożywania pozyskanego z nich mięsa (Deutz, Deutz 2005).

Całkowita ilość produkowanego mięsa na terenie Europy uległa zmianom przez ostatnie 25 lat. W roku 1985 całkowita produkcja dziczyzny stanowiła blisko 38% produkcji światowej, co daje 58,4 milionów ton. W 2010 roku mimo pozornego wzrostu wartości produkcji mięsa, procentowy udział w produkcji globalnej spadł do 19%. Odnosząc dane dotyczące europejskiej produkcji mięsa z dziczyzny do danych światowych, należy zauważyć, że procentowy udział tego rodzaju mięsa wykazuje tendencję malejącą, a jego udział spadł z 11% w 1985 do 8,84% w 2010 roku (Popczyk 2012). Statystyczny Polak w ciągu roku zjada 0,08 kg dziczyzny (Leśnictwo 2012).

Według danych GUS (Leśnictwo 2013) w Polsce do punktów skupu dostarczono w 2010 roku 8 988 ton dziczyzny (jeleń, sarna, dzik), w 2011 roku 9 267 ton, a w 2012 nieznacznie więcej (9 907 t). Największy udział stanowiły tusze jelenia (ok. 4 tys. ton), dzika (ok. 3,5 t), a sarny ok. 2 tys. ton. W ujęciu wartościowym wielkości te kształtowały się następująco:

2010 rok – 63 435,9 tys. zł, 2011 – 80 265,3 tys. zł, 2012 – 80 715,2 tys. zł. Tutaj również na pierwszym miejscu plasuje się skup jelenia (od 26 018,3 do 33 345,7 tys. zł). Wartość skupu sarny wahała się od 20 959,8 tys. zł w 2010 do 29 298,0 tys. zł w 2012 roku. Tusz dzika skupiono odpowiednio za 16 155,2 tys. zł i 17 786,2 tys. zł. Najwięcej zwierzyny pozyskuje się w województwie zachodniopomorskim (ponad 2 tys. ton). W województwie wielkopolskim i warmińsko-mazurskim nieco ponad tysiąc ton. W pozostałych województwach do skupów dostarczane jest około 300–500 ton dziczyzny. Najmniej zwierzyny strzela się w województwie świętokrzyskim (ok. 10 ton). Z opracowania Popczyka (2012) wynika, że koła łowieckie do punktów skupu odstawiają ponad 70% odstrzelonej zwierzyny. Około 20–30% odstępowane jest myśliwym wykonującym polowanie (tzw. użytek własny). Badania Balika (2010) potwierdzają, że tylko około 25% mieszkańców kraju spożywa dziczyznę.

Warunki pozyskiwania i obrotu dziczyzną podlegają przepisom dotyczącym żywności oraz innym szczegółowym regulacjom prawnym. Są to normowania krajowe, jak i unijne.

Na szczeblu krajowym podstawowymi aktami prawnymi są ustawa z dnia 13 października 1995 r. Prawo łowieckie (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 1226 z późn. zm.), rozporządzenie Ministra Środowiska z 23 marca 2005 r. w sprawie szczegółowych warunków wykonywania polowania i znakowania tusz (Dz. U. 2005, Nr 61, poz. 548 z późn. zm.), Rozporządzenie Ministra Środowiska z 11 marca 2005 r. w sprawie ustalenia listy gatunków zwierząt łownych, które określają reguły pozyskania zwierzyny (Dz. U. 2005, Nr 45, poz. 433).

Zagadnienia dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w obrocie tuszami zwierząt łownych regulują kolejne akty prawne, między innymi:

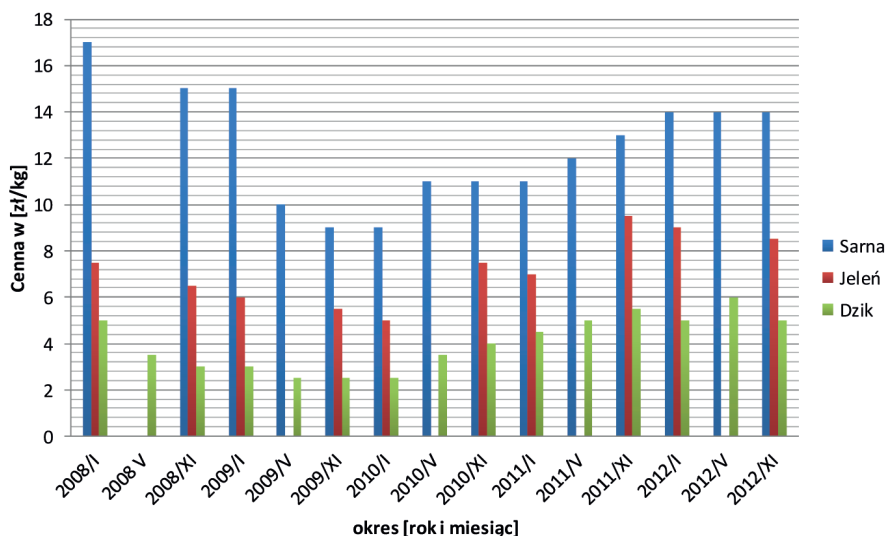
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2006 nr 17 poz. 127);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Tekst jedn.: Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.;
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 lipca 2004 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych umieszczanych na rynku (Dz. U. z 2004 r. Nr 169, poz. 1778 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 października 2010 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji mięsa przeznaczonego na użytek własny (Dz. U. Nr 207, poz. 1370);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Tekst jedn.: Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.

W zakresie prawa unijnego podstawowe przepisy regulujące funkcjonowanie rynku dziczyzny zawiera Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego oraz Rozporządzenie (WE) nr 8534/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi.

Zgodnie z przepisami należy precyzyjnie określić pochodzenie tusz. Mięso zwierząt łownych i zwierząt gospodarskich musi spełniać także inne wymagania zdrowotne. Należy uwzględnić bardzo istotne, pełne informacje o potencjalnych zagrożeniach środowiskowych, a prowadzenie niezbędnych czynności łowieckich przy pozyskanej zwierzynie powinny w maksymalny sposób ograniczać zanieczyszczenie mięsa (Ziemińska, Krasnowska 2007).

Nie tylko gatunek, zdrowie, wiek czy płeć upolowanej zwierzyny wpływają na jakość przetwórczą i konsumpcyjną dziczyzny. Kształtowana jest ona również przez prawidłowość prowadzenia zabiegów poubojowych w łowisku. Na bezpieczeństwo zdrowotne dające gwarancje dobrej dziczyzny wpływa m.in. sposób pozyskania (odstrzału), higiena jej patroszenia, odpowiednie wystudzenie oraz transport i należyte przechowywanie w punkcie skupu (Ziemińska, Krasnowska 2007).

W Polsce funkcjonuje około 1500 punktów skupu. Punkt skupu powinien być zgłoszony do nadzoru Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej, mieć numer ewidencyjny nadany przez powiatowego lekarza weterynarii, prowadzić ewidencję działalności, znakować tusze i jej narogi w celu identyfikacji, spełniać warunki techniczne odpowiadające określonym przepisom. W takim miejscu powinno znajdować się pomieszczenie do przyjmowania odstrzelonych zwierząt łownych oraz miejsce do składowania tusz i narogów, wyposażone w urządzenia chłodnicze zapewniające utrzymanie odpowiedniej temperatury (zgodnie z polskim prawem jest to temperatura od -1 do +7°C, gdy czas przechowywania wynosi maksymalnie 7 dni, przy 15 dniach składowania surowiec powinien być schłodzony w zakresie temperatury od -1 do +1°C). Ponadto w punkcie skupu należy zapewnić wydzielone miejsce do składowania środków myjących i odkażających (stosowanie tych środków nie może stwarzać zagrożenia przechowywanego surowca).



Ryc. 3. Ceny skupu dziczyzny – dane firmy Weles POZNAŃ  
Fig. 3. Prices of game meat – data from company Weles POZNAŃ

Istotnym problemem, który należy uwzględnić przy analizie rynku dziczyzny, jest cena tusz, obróbki, transportu itd. Elementy te warunkują ceny gotowych produktów dostępnych w sklepach. Zagadnienie to analizowano na przykładzie danych firmy „Weles” z Poznania (ryc. 3). Mięso z dzika najmniejszą cenę uzyskało w 2009 (około 2,00 zł za kg), największa kwota płacona za kilogram tuszy dziczej to 6,00 zł. Mięso z sarny od roku 2008 przechodziło szereg wahań. Cena w latach 2008–2012 oscylowała od 9 zł do nawet 17 zł za kilogram. Cena

za tuszę jelenia wzrasta z roku na rok, zaś w ciągu roku zauważa się, że wyższe ceny za jeden kilogram jelenia są na początku sezonu. Ceny w różnych okresach spowodowane są dostępnością w łowisku zwierząt łownych oraz popytem na rynkach zagranicznych.

Dziczyzna sprzedawana przez jednostki prowadzące sprzedaż detaliczną jest stosunkowo droga (tab. 1), co powoduje, że przeciętny Polak nie może pozwolić sobie na codzienne spożywanie takiego mięsa. Badania Balika (2012) jednoznacznie wykazują, że najczęściej tego produktu konsumują osoby o dochodzie powyżej 3 000 zł miesięcznie. Wysokie ceny są powodowane szeregiem procedur, które musi wypełnić sprzedawca od chwili kupna dziczyzny z firmy skupującej do momentu sprzedaży oraz małą wydajnością rzeźną (ok. 50%) w porównaniu ze zwierzętami hodowlanymi.

**Tab. 1.** Ceny dziczyzny – dane firmy PROVINCJA  
*Table 1. Prices of game meat – data from company PROVINCJA*

Dziczyzna mrożona/mięso z dzika	
Karczek bez kości z dzika	47,99 zł
Schab bez kości z dzika	75,99 zł
Szynka bez kości z dzika	61,99 zł
Mięso pasztetowe z dzika	17,99 zł
Dziczyzna mrożona/mięso z jelenia	
Comber bez kości ekstra z jelenia	162,99 zł
Polędwiczki z jelenia	109,99 zł
Udziec bez kości z jelenia	49,49 zł
Mięso pieczone z jelenia	37,99 zł
Łopatka bez kości z jelenia	28,99 zł
Mięso pasztetowe z jelenia	18,99 zł
Dziczyzna mrożona/mięso z sarny	
Karczek z kością z sarny	37,99 zł
Udziec bez kości z sarny	69,49 zł
Łopatka bez kości z sarny	57,99 zł
Mięso pasztetowe z sarny	17,99 zł
Dziczyzna mrożona/zwierzyna drobna	
Zając tuszka	80,99 zł

Być może sytuację mogłaby poprawić sprzedaż bezpośrednia prowadzona przez koła łowieckie. „Producent”, jakim jest koło łowieckie, dzięki unormowaniom prawnym może prowadzić działalność z zakresu obrotu dziczyzną.

Sprzedaż bezpośrednia jest to sprzedaż konsumentowi końcowemu lub do zakładu prowadzącego handel detaliczny z przeznaczeniem dla konsumenta końcowego. Może odbywać się na obszarze województwa, w którym prowadzona jest działalność lub na obszarze sąsiadujących województw. Dotyczy tylko i wyłącznie tusz pozyskanych na terenie obwodów łowieckich dzierzawionych lub zarządzanych przez prowadzącego sprzedaż (Józwiak, Biały 1994). Przy tego rodzaju sprzedaży problem stanowią duże dziki oraz jelenie, które niechętnie są nabywane przez odbiorców indywidualnych. Niewiele kół łowieckich decyduje się na taką działalność, gdyż muszą być spełnione odpowiednie procedury generujące określone koszty. Istnieją następujące warunki, które należy spełnić, aby prowadzić sprzedaż bezpośrednią (Rozporządzenie

Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej – Dz. U. nr 5 poz. 38 z 2007):

- zgłoszenie zamiaru rozpoczęcia działalności do powiatowego lekarza weterynarii,
- posiadanie pomieszczenie chłodniczego,
- określenie rodzaju działalności,
- określenie rodzaju produktów, którymi będzie prowadzony obrót,
- sporządzenie wykazu pomieszczeń,
- określenie systemu dostaw i dystrybucji wody, w tym jej zużycia,
- określenie sposobu postępowania z odpadami,
- opis procedur czyszczenia, dezynfekcji i odkażania.

## Podsumowanie

Brak tradycji oraz nawyków żywieniowych w zakresie spożywania dziczyzny skutecznie ogranicza krajowy rynek tego produktu. Wysokie ceny gotowych produktów zniechęcają do kupna tak drogiego mięsa, jakim jest dziczyzna. Ze względu na mały udział dziczyzny na rynku, nie stanowi ona konkurencji dla mięsa wieprzowego, wołowego czy drobiowego, mimo że dziczyzna jest o wiele lepszym produktem niż mięso zwierząt hodowlanych.

Regulacje prawne komplikują obrót bezpośredni, jak i wydłużają procedury skupu, kupna i sprzedaży.

Świadomość społeczeństwa także wpływa na sposób odżywiania. Mięso jelenia, dzika czy sarny pozytywnie wpływa na nasze organizmy, zmniejszając ryzyko wystąpienia między innymi zawałów serca czy udarów, co mogłoby wpłynąć na zmianę nawyków żywieniowych (Migdał, 2007). Konsument, który zwraca uwagę na jakość oraz pochodzenie produktu spożywczego, nie powinien kierować się tylko ceną, lecz walorami zdrowotnymi. Wymagałoby to jednak podjęcia szerokich działań informacyjnych. Takie zabiegi mogą spowodować, że stworzy się świadomość społeczna na temat mięsa dzikich zwierząt, wolnego od antybiotyków i środków wspomagających rozwój i wzrost zwierzęcia. O walorach dziczyzny decyduje w głównej mierze środowisko bytowania oraz naturalne preferencje pokarmowe – roślinność pędowa i zielna, która stanowi podstawową bazę żerową zwierzyny łownej.

Należy dążyć do zwiększenia spożycia dziczyzny, wynoszącego zaledwie 0,08 kg na rok przez mieszkańca. Rozpropagowanie zalet dziczyzny oraz doprowadzenie do stanu, że cena detaliczna nie będzie barierą dostępu do naturalnego mięsa oraz wyrobów z dziczyzny, z pewnością wpłynie na wzrost spożycia.

## Literatura

- Balik B. 2010. Społeczny odbiór łowiectwa. Praca doktorska. Zakład Zoologii Leśnej i Łowiectwa. SGGW. Warszawa.
- Deutz A., Deutz U. 2005. Dzikich zwierząt – polowanie, przyrządzanie. Wyd. Bellona. Warszawa.
- Jóźwiak Z., Biały K. 2004. Słownik podstawowych terminów łowieckich i ekologicznych. Wyd. Łowiec Polski, Warszawa.
- Dynak W., Sokołowski J. 2001. Staropolskie księgi o myślistwie. Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław.



- Krasnowska G., Ziemińska A. 2007. Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego w obrocie tuszami zwierząt łownych, *Nauka. Technologia. Jakość*, 2007, 1 (50): 16–25.
- Migdał W. 2007. Spożycie mięsa a choroby cywilizacyjne. *Żywn. Nauka. Techn. Jakość*, 6 (55): 48–61.
- Okarma H., Tomek A. 2008. *Łowiectwo*. Wydawnictwo Edukacyjno-Naukowe H2O. Wyd. I. Kraków.
- Popczyk B. 2012. Problemy handlu dziczyzną. W: Gwiazdowicz W.D. (red.). *Problemy współczesnego łowiectwa w Polsce*. Oficyna Wydawnicza G& P. Poznań. 137–150.
- Rocznik Statystyczny Rzeczypospolitej Polskiej, Leśnictwo. Warszawa 2012.
- Rocznik Statystyczny Rzeczypospolitej Polskiej, Leśnictwo. Warszawa 2013.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 15 lipca 2004 r. (w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji i dla produktów z mięsa zwierząt łownych umieszczonych na rynku. Dz. U. 2004 r. Nr 169, poz. 1778 z późn. zm.
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 29 grudnia 2006 r. w sprawie wymagań weterynaryjnych przy produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do sprzedaży bezpośredniej (Dz. U. nr 5 poz. 38 z 2007).
- Rozporządzenie Ministra Środowiska z 23 marca 2005 r. w sprawie szczegółowych warunków wykonywania polowania i znakowania tusz (Dz. U. z 2005 r. Nr 61, poz. 548 z późn. zm.).
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (DZ. Urz. UE.L Nr 139 s. 55).
- Rozporządzenie (WE) nr 8534/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. UE.L Nr 139 s. 206).
- Ustawa z 13 października 1995 r. Prawo łowieckie (Tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 1226 z późn. zm.). Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. 2006 nr 17 poz. 127).
- ([www.pzlow.pl/hodowla-gospodarka-polowanie/statystyki-lowieckie/](http://www.pzlow.pl/hodowla-gospodarka-polowanie/statystyki-lowieckie/))

**Katarzyna Kośka<sup>1</sup>, Filip Sojka<sup>1</sup>, Jarosław Sadowski<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Sekcja Łowiecka Koła Naukowego Leśników SGGW

<sup>2</sup> KUL Wydział Leśny SGGW

koska\_k@o2.pl

fsojka@o2.pl

jaroslaw.sadowski@wl.sggw.pl