

**KAROLINA MROCZEK<sup>1</sup>, JANUSZ R. MROCZEK<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Studenckie Koło Naukowe Oceny i Przetwórstwa Żywności „Kabanosik”, e-mail: karolina22em@gmail.com

<sup>2</sup>Katedra Przetwórstwa i Towaroznawstwa Rolniczego, Uniwersytet Rzeszowski, Wydział Biologiczno-Rolniczy, e-mail: jmrok@ur.edu.pl

**TRADYCYJNE PRODUKTY DROBIOWE  
JAKO ELEMENT RÓŻNORODNOŚCI BIOLOGICZNEJ  
GOSPODARSTW ROLNYCH**

*Różnorodność biologiczna, w tym także bogactwo ras zwierząt, jest najcenniejszym dziedzictwem biologicznym i gospodarczym ludzkości. Wraz z podpisaniem Konwencji o Różnorodności Biologicznej nasz kraj wziął na siebie obowiązek zachowania bogactwa przyrodniczego, w tym również ochrony ras rodzimych zwierząt gospodarskich. Są one istotnym elementem równowagi w ekosystemach rolniczych, a ich ochrona ma zarówno aspekt użytkowy i ekologiczny. Kraje Unii Europejskiej od lat prowadzą politykę promocji produktów żywnościowych wytwarzanych poza dużymi zakładami przemysłowymi i nowoczesnymi technologiami. W ramach tych działań jednym z priorytetów jest kultywowanie lokalnych tradycji, między innymi przez ochronę oryginalnych produktów rolnych oraz żywności lokalnej, charakterystycznej ze względu na miejsce jej powstawania i tradycyjny sposób wytwarzania. Użytkowanie ras rodzimych stwarza także możliwość dostarczania surowców do wytwarzania żywności tradycyjnej oraz sprzyja dbałości o środowisko naturalne, co jest bardzo ważne chociażby w kontekście zrównoważonego rozwoju.*

**Słowa kluczowe:** bioróżnorodność, rasy rodzime, drób, żywność tradycyjna

**I. WSTĘP**

Bioróżnorodność jest najcenniejszym dziedzictwem biologicznym i gospodarczym ludzkości [Knutelski 2018]. Wraz z podpisaniem Konwencji o Różnorodności Biologicznej nasz kraj wziął na siebie obowiązek zachowania bogactwa przyrodniczego. Korzystanie przez rolników z działań rolnośrodowiskowych stwarza dużą szansę na realizację założeń zrównoważonego rozwoju oraz korzystnie wpływa na stan środowiska [Mroczek i in. 2013]. Na obszarach wiejskich mamy do czynienia z nową formą ochrony bioróżnorodności, jaką jest utrzymywanie hodowli i chowu rodzimych ras zwierząt gospodarskich, które są istotnym elementem równowagi w ekosystemach rolniczych, a ich ochrona ma aspekt użytkowy, ekologiczny i kulturowy. Wykorzystanie rodzimych ras przynosi hodowcom coraz więcej korzyści, również natury finansowej. Zainteresowanie chowem zagrożonych ras ciągle wzrasta, gdyż z powodzeniem mogą być wykorzystywane w gospodarstwach ekologicznych i agroturystycznych oraz dostarczać surowców do

produkcji żywności tradycyjnej, na którą popyt w ostatnim czasie wykazuje tendencję wzrostową.

Celem niniejszej pracy była próba odpowiedzi na pytanie: czy zwiększający się popyt na żywność tradycyjną, w tym tradycyjne produkty drobiowe, wpływa korzystnie na różnorodność biologiczną gospodarstw rolnych?

## II. OCHRONA RAS RODZIMYCH

Celem każdego narodu jest ochrona własnego dziedzictwa kulturowego. O odrębności narodowej obok języka i historii, świadczy także kultura rolna, której integralną częścią jest wielopokoleniowy dorobek hodowlany. W XIX wieku na ziemiach polskich, pomimo trudności wynikających z utraty niepodległości, wyhodowano wiele ras zwierząt gospodarskich. W minionym stuleciu niektóre z nich bezpowrotnie utracono. Dlatego tak ważnym zadaniem jest ochrona przed wyginięciem pozostałych do czasów współczesnych ras prymitywnych, określanych w terminologii zootechnicznej jako rasy rodzime.

Dynamiczne zmiany zachodzące w populacjach zwierząt gospodarskich stwarzają niebezpieczeństwo znacznego ograniczenia różnorodności biologicznej w rolnictwie. Dotyczy to zarówno zachowania miejscowych ras, jak i utrzymania indywidualnej zmienności genetycznej w obrębie populacji zwierząt gospodarskich, które są obecnie intensywnie użytkowane.

Rasy rodzime powstawały na przestrzeni wieków, przystosowując się do surowych warunków lokalnego środowiska. Za populacje zagrożone wyginięciem uważa się takie, których liczebność nie przekracza 7 tys. osobników. Stosuje się dwie strategie ochrony zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich: in situ i ex situ. Metoda in situ polega na utrzymaniu zwierząt w ich tradycyjnych regionach chowu. Jest to działalność dość kosztowana i wymaga ciągłego wsparcia finansowego gospodarstw rolnych. Pozwala jednak na użytkowanie chronionych populacji oraz doskonalenie ich specyficznych cech produkcyjnych. Z kolei metoda ex situ, czyli ochrona poza miejscem występowania polega na utrzymywaniu chronionych populacji zwierząt w zoofarmach i ogrodach zoologicznych. Ważnym elementem ochrony ex situ jest przechowywanie w bankach genów: nasienia, zarodków oraz fragmentów tkanek z zapisem DNA [Dzięgielewska 2006, Ziętek-Varga 2004].

Początki ochrony ras rodzimych w naszym kraju sięgają lat osiemdziesiątych ubiegłego wieku. Po ratyfikacji w 1994 roku przez Polskę Konwencji o Różnorodności Biologicznej, ogłoszonej 5 czerwca 1992 roku na Szczycie Ziemi w Rio de Janeiro, wspomniane działania zostały ujęte w ramy organizacyjne. W 1996 roku powstał Krajowy Ośrodek Koordynacyjny do Spraw Zasobów Genetycznych Zwierząt, którego głównym zadaniem było opracowanie programów hodowlanych i programów ochrony wybranych populacji zwierząt gospodarskich. Od 1 stycznia 2001 roku zadania w tym zakresie zostały przekazane Instytutowi Zootechniki - Państwowemu Instytutowi Badawczemu w Balicach k. Krakowa [Krupiński i in. 2003].

Obecnie realizowane programy ochrony zasobów genetycznych obejmują 17 gatunków ssaków, ptaków, ryb i owadów użytkowanych przez człowieka. Programem ochrony zasobów genetycznych zwierząt objętych jest 11 ras/rodów kur nieśnych: rhode island red (K-22, A-33, R-11), leghorn (G-99, H-22, H-33), polbar (Pb), sussex (S-66), zielononóżka kuropatwiana (Z-11, Zk), żółtonóżka kuropatwiana (Ż-33). W przypadku kaczek ochroną objętych jest 10 ras/rodów/linii: pomniejszone (K-2), mieszańce (Kh0-01), pekin angielski (LsA), pekin duński (P-8), pekin francuski (P-9), pekin krajowy (P-33, P-11, P-22, P-44 i P-55). Ponadto w/w program obejmuje także ochroną 14 ras/odmian gęsi: biłgorajska (Bi), zatorska (ZD-1), garbonosa (Ga), kartuska (Ka), kielecka (Ki), lubelska (Lu), podkarpacka

(Pd), pomorska (Po), rypińska (Ry), suwalska (Su), słowacka (Sł), romańska (Ro), kubańska (Ku) i landes (LsD-01).

W obrębie drobiu ochroną zasobów genetycznych objęto między innymi rasę kur nieśnych zielononózkę kuropatwianą. Została ona wyhodowana na terenie dawnej Galicji i uznana za rasę w 1884 roku. Mięso tych ptaków jest ciemne, mało przetłuszczone i wyróżnia się znakomitym smakiem. Niewątpliwą zaletą zielononózek jest także znoszenie jaj o niskiej zawartości cholesterolu w żółtku. Jest to pierwotna kura odporna na choroby i wytrwała w poszukiwaniu pokarmu, potrafiąca wykorzystać naturalne żerowiska. Z tych powodów świetnie sprawdza się w chowie przydomowym, szczególnie w gospodarstwach ekologicznych. Może być również atrakcyjnym elementem dekoracyjnym w ogrodach i obejściach gospodarstw agroturystycznych.

Poprzez wykorzystanie zalet ras rodzimych, tj. doskonałego przystosowania do miejscowych, często bardzo trudnych warunków środowiskowych o ubogich zasobach paszowych oraz możliwości pozyskiwania od nich produktów o unikalnej jakości, mających wielowiekową tradycję wytwarzania, znacznie obniżamy koszty produkcji żywności ekologicznej i tradycyjnej. Co ważne, użytkowanie rodzimych ras sprzyja także zachowaniu bioróżnorodności ze względu na to, że stanowią żywy bank genów. Ma to znaczenie użytkowe, gdyż lokalne rasy należy uznawać za element dorobku intelektualnego narodu. Utrzymanie tych ras sprzyja dbałości o środowisko naturalne, co jest ogromnie ważne także w kontekście stymulowania procesu zrównoważonego rozwoju [Szulc 2011].

### **III. GENEZA I DEFINICJA PRODUKTU TRADYCYJNEGO**

Definicja produktu tradycyjnego ukształtowała się w związku z obowiązującym prawem po wejściu Polski do Unii Europejskiej, gdzie od lat jest prowadzona polityka jakości i standaryzacji produktów żywnościowych. W ramach tej polityki jednym z priorytetów jest ochrona oryginalnych produktów rolnych i żywności tradycyjnej. Realizowana strategia stwarza konsumentom pewność, że zaopatrują się w żywność wysokiej jakości, która jednocześnie charakteryzuje się wyjątkową i tradycyjną metodą produkcji. W europejskim systemie jakościowym zostały rozróżnione trzy zasadnicze kategorie produktów. Są to produkty, którym przyznawany jest znak Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności, Chronionej Nazwy Pochodzenia i Chronionego Oznaczenia Geograficznego (ryc. 1).

Chroniona Nazwa Pochodzenia może być przyznana takiemu produktowi, którego wszystkie surowce pochodzą z określonego obszaru i wszystkie fazy wytwarzania mają miejsce na tym obszarze. Określa jakość produktu poprzez geograficzną nazwę jego miejsca pochodzenia oraz charakteryzuje cechy wynikające z uwarunkowań glebowych, mikroklimatycznych oraz historyczno-społecznych. Chronione Oznaczenie Geograficzne może być przyznane produktowi, którego co najmniej jedna faza wytwarzania odbywa się na danym terenie. Gwarantowana Tradycyjna Specjalność oznacza artykuł spożywczy, którego skład i sposób produkcji odpowiada tradycyjnej praktyce. Jest to produkt wytworzony z surowców lub składników stosowanych w danym regionie [Duczowska-Piasecka 2005, Głubicka 2014, Głodek 2016].

W Polsce zarejestrowanych jest 39 produktów regionalnych. Z czego 21 zarejestrowano pod znakiem Chronionego Oznaczenia Geograficznego, 9 pod znakiem Chronionej Nazwy Pochodzenia oraz 9 pod znakiem Gwarantowanej Tradycyjnej Specjalności. Są to: krupnioki śląskie (ChOG), cebularz lubelski (ChOG), jagnięcina podhalańska (ChOG), ser koryciński swojski (ChOG), miód z Sejneńszczyzny (CHNP), fasola wrzawska (CHNP), fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca (CHNP), kabanosy (GTS), jabłka grójeckie (ChOG),

kołocz śląski (ChOG), miód drahimski (ChOG), karp zatorski (ChNP), kielbasa jałowcowa (GTS), kielbasa myśliwska (GTS), chleb prądnicki (ChOG), jabłka łuckie (ChOG), śliwka szydłowska (ChOG), obwarzanek krakowski (ChOG), kielbasa lisecka (ChOG), suska sechłńska (ChOG), podkarpacki miód spadziowy (ChNP), miód kurpiowski (ChOG), fasola korczyńska (ChOG), wiśnia nadwiślańska (ChNP), redykolka (ChNP), truskawka kaszubska (ChOG), pieriekaczewnik (GTS), olej rydzowy (GTS), andruty kaliskie (ChOG), wielkopolski ser smażony (ChOG), rogal świętomarciński (ChOG), półtorak (GTS), dwójniak (GTS), trójniak (GTS), czwórniak (GTS), miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich (ChOG), oscypek (ChNP), bryndza podhalańska (ChNP) oraz kielbasa biała parzona wielkopolska (ChOG).



Gwarantowana Tradycyjna Specjalność / *Guaranteed Traditional Speciality*



Chroniona Nazwa Pochodzenia / *Protected Designation of Origin*



Chronione Oznaczenie Geograficzne / *Protected Geographical Indication*

**Ryc. 1.** Loga produktów regionalnych  
**Fig. 1.** Logos of regional products

W Polsce jednostką prowadzącą system rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych jest Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Zgodnie z ustawą o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych [Dz. U. 2005 Nr 10. poz. 68] resort rolnictwa odpowiada za przyjmowanie, ocenę i przekazywanie wniosków o rejestrację nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności do Komisji Europejskiej.

Ustawa oprócz regulacji dotyczących rejestracji nazw na szczeblu Unii Europejskiej, tworzy także Krajową Listę Produktów Tradycyjnych, która ma na celu rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych historycznie ugruntowanymi metodami. Pierwszym etapem procedury rejestracji produktu tradycyjnego jest zgłoszenie przez osobę fizyczną lub prawną czy jednostkę wytwarzającą dany produkt wniosku o wpis na Listę Produktów Tradycyjnych do właściwego miejscowo marszałka województwa. Jeżeli wniosek spełnia wymagania formalne wówczas przesyłany jest do Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z prośbą o wpisanie produktu na Listę Produktów Tradycyjnych, która ma na celu rozpowszechnianie informacji o produktach wytwarzanych historycznie ugruntowanymi metodami.

#### IV. POLSKIE TRADYCYJNE PRODUKTY DROBIOWE

Po wejściu Polski do Unii Europejskiej wzrosło zainteresowanie rolników produkcją żywności tradycyjnej. Na Liście Produktów Tradycyjnych zarejestrowane było na dzień 15. 12. 2017 roku 1759 produktów. Województwami przodującymi w produkcji żywności metodami tradycyjnymi są: podkarpackie - 220, małopolskie - 203 i lubelskie - 184 produktów tradycyjnych. Województwami, w których zarejestrowano najwięcej drobiowych produktów tradycyjnych są: mazowieckie - 11, pomorskie - 9, kujawsko-pomorskie - 8 oraz śląskie - 8. Łącznie produktów pochodzenia drobiowego zarejestrowano 61, co stanowi 3,5% liczby wszystkich produktów tradycjach (tab. 1). Oceniając strukturę asortymentową żywności tradycyjnej wytwarzanej na terenie naszego kraju wykazano, iż największą grupę stanowią produkty mięsne - 22,23%, gotowe dania i potrawy - 21,08% oraz wyroby piekarnicze i cukiernicze - 18,46% [<http://www.minrol.gov.pl>].

**Tabela 1 - Table 1**

Liczba produktów tradycyjnych według województw / *The number of traditional products by voivodships*

Województwo <i>Voivodeship</i>	Liczba produktów tradycyjnych <i>The number of traditional products</i>	
	łącznie <i>together</i>	produktów drobiowych <i>poultry products</i>
dolnośląskie	49	1
kujawsko-pomorskie	79	8
lubelskie	184	3
lubuskie	65	3
łódzkie	132	2
małopolskie	203	5
mazowieckie	119	11
opolskie	62	1
podkarpackie	220	2
podlaskie	65	1
pomorskie	177	9
śląskie	144	8
świętokrzyskie	92	1
warmińsko-mazurskie	31	-
wielkopolskie	92	5
zachodniopomorskie	45	1

Drób jest bardzo popularny w polskiej kuchni dzięki jego walorom dietetycznym i odżywczym, ale również łatwości przygotowywania, unikalnemu smakowi, który świetnie się komponuje z innymi składnikami kulinarnymi. Mięso drobiowe i jaja od najdawniejszych czasów odgrywały ważną rolę jako wysokoproteinowa żywność zarówno dla ludności wiejskiej, jak również dla mieszczaństwa, szlachty i arystokracji. Łatwość i niskie nakłady związane z chowem ptactwa domowego sprawiały, że mięso drobiowe było częściej spożywane, niż mięso innych gatunków zwierząt gospodarskich. Dlatego tradycyjna kuchnia polska bogata jest w dania drobiowe. Do mniej znanych tradycyjnych produktów drobiowych wpisanych na Krajową Listę Produktów Tradycyjnych należą między innymi:

- Leberka gęsia zwana inaczej wątrobianką. Sposób przygotowania polega, iż do osolonego wrzątku wkładamy mięso i podroby gęsie bez wątróbki wraz z przyprawami (lubczyk, cząber, pieprz i majeranek). Po godzinie dodajemy warzywa. Ugotowane na miękko mięso wyjmujemy i parzymy wątróbkę. Mięso obieramy i mielimy z wątróbką na drobnych sitkach. Do masy dodajemy tłuszcz z rosolu i wywar z gotowania mięsa. Doprawiamy solą i pieprzem. Wkładamy do słoików i pasteryzujemy. Leberka gęsia spożywana jest zazwyczaj bezpośrednio z chlebem, ale także wykorzystywana może być jako farsz do pierogów czy pasztecików.

- Owijunki to kacze lub gęsie podroby przekrojone na pół (żołądek, serce, czasami wątróbka), a następnie nadziane na łapkę kaczą lub gęsią i owinięte kaczym lub gęsim jelitem. Całość należy ugotować.

- Czernina kujawska jest zupą z krwi. Do gotowania jej używa się krwi z drobiu. Czerninę można przyrządzać na dwa sposoby: z przyprawami i bez nich. Do najważniejszych przypraw dodawanych do czerniny należą: suszone gruszki i śliwki, majeranek, cząber oraz cukier do smaku. Czerninę podaje się najczęściej z kluskami ziemniaczanymi.

- Księżacka szynka jajeczna to danie przygotowywane z jajek, szynki wieprzowej, cebuli oraz dodatku przypraw naturalnych (pieprz czarny i sól). Pierwszym etapem wyrobu szynki jajecznej jest ugotowanie szynki wieprzowej oraz jajek na twardo. Następnie produkty są krojone na mniejsze kawałki i mieszane ze sobą. Kolejnym krokiem jest dodanie reszty surowych jaj, cebuli oraz przypraw. Wszystko razem jest mieszane i przekładane do odpowiedniej formy. Tak przygotowana gęsta masa zapiekana jest przez około godzinę.

- Kapłon staropolski to tuszki kastrowanych kogutków rasy zielononózka kuropatwiana lub mieszańców z pierwszego pokolenia tej rasy, które pozyskiwane są z osobników hodowanych w ekologicznych gospodarstwach rolnych. Kapłony hodowane są ekstensywnie w zagrodach wyposażonych w odpowiednie wybiegi i pastwiska obsiane mieszkanką roślin motylkowych. Swobodnie poruszając się na terenie pastwiska nabierają masy ciała (tkanki mięsno-tłuszczowej), co w połączeniu z zabiegiem kastracji młodych kogutków dokonywanym przed upływem trzeciego miesiąca życia, daje niepowtarzalne walory smakowe i zdrowotne uzyskiwanych tuszek. Mięso kapłonów jest bardzo delikatne i soczyste, swój szczególnie smak zawdzięcza stopniowemu i warstwowemu ułożeniu tłuszczu w mięśniach.

- Modziki to surowe tuszki z młodych gołębi z własnej hodowli. Jest to gołąb 4-5 tygodniowy, który nie odbył ani jednego lotu. Z modzików sporządza się dietetyczną wygotowaną w rosolu tuszkę, którą można podzielić na pół i podsmażyć ma maśle.

- Maczka z gęsi po dachnowsku to zawieszisty płyn z widocznymi kawałkami mięsa. Jest to potrawa dość gęsta o barwie brązowej, z wyraźnym smakiem mięsa gęsiego doprawionego przyprawami takimi, jak: czosnek, ziele angielskie i liść laurowy.

- Okrasa z gęsiny to surowe posiekane mięso z gęsi. Mięso sieka się tasakiem w specjalnym twardym korytku drewnianym razem z tłuszczem, potem wkłada do glinianych garnków i przesypuje solą. Okrasę dodaje się do różnych potraw (zup, sosów i chleba).

- Jajecznice po wilamowsku sporządza się z kilku jajek z dodatkiem szklanki mleka i łyżki mąki. Następnie miesza się wszystkie składniki i wylewa na patelnię. Gdy jajecznica jest gotowa, wyklada się ją na talerz i posypuje skwarkami. Podaje się z chlebem lub bułkami.

Obecnie coraz więcej ludzi postrzega produkty tradycyjne jako żywność atrakcyjną smakowo i prozdrowotną. Produkty żywnościowe związane z kulturą i tradycją poszczególnych regionów trzeba chronić oraz aktywnie wykorzystywać w rozwoju lokalnym i regionalnym [Ruda i in. 2016]. Ich jakość oraz unikalny smak są w stanie sprostać rosnącym wymaganiom konsumentów i dlatego w większym zakresie powinny być dostępne nie tylko na lokalnych rynkach, ale także regionalnych sklepach, a nawet w sieciach supermarketów [Józefczyk i Grodzki 2005, Sieczko i Wojcieszynska 2013, Warmińska i Dąbrowska 2012].

## V. PODSUMOWANIE

Masowa produkcja żywności w dużym stopniu przyczyniła się do ujednoczenia smaków, wobec czego konsumenci poszukują obecnie specyficznych wrażeń smakowych i zapachowych, zapamiętanych z dzieciństwa. Dlatego coraz większe znaczenie ma wysoka jakość żywności. Niepowtarzalny smak produktów lub potraw zakupionych na targu czy w gospodarstwie agroturystycznym jest czynnikiem, który decyduje o ich atrakcyjności. Tradycjonalizm i przekazywanie metod wytwarzania żywności z pokolenia na pokolenie umacnia więzi i tożsamość społeczności lokalnych. Chroniąc i promując dziedzictwo kulturowe wsi w zakresie produkcji żywności tradycyjnej można w dużym stopniu przyczynić się do zwiększenia atrakcyjności obszarów wiejskich, rozwoju agroturystyki, a także do ochrony różnorodności biologicznej gospodarstw rolnych.

## BIBLIOGRAFIA

1. Duczkowska-Piasecka M. 2005. Tradycyjna żywność na obszarach wiejskich. [w:] Specyfika budowy rynku - o produktach tradycyjnych i regionalnych - możliwości a polskie realia. M. Gąsiorowski (red.). Wyd. Fundacja Fundusz Współpracy-Warszawa. 43-59.
2. Dziegielewska M. 2006. Ochrona ras lokalnych. Farmer. 10. 66-67.
3. Głubicka B. 2014. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej PIB – Warszawa. 116. 9-18.
4. Głodek E., Rudy M., Gil M. 2016. Produkty tradycyjne i regionalne. [w:] Żywnienie a zdrowie. M. Zin, M. Rudy (red.). Wyd. Stowarzyszenie Naukowo-Techniczne Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego Podkarpacki Oddział Wojewódzki – Rzeszów. 47-60.
5. Józefczyk B., Grodzki W. 2005. Produkty, potrawy regionalne i tradycyjne czynnikiem zwiększającym atrakcyjność oferty agroturystycznej. Prace Naukowe - Dydaktyczne Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Krośnie. 15. 337-346.
6. Knutelski S. 2018. Różnorodność biotyczna dobrostanem ludzkości. Polish Journal for Sustainable Development. 22. 1. 27-38.
7. Krupiński J., Martyniuk E., Reklewski Z. 2003. Stan i perspektywy ochrony zasobów genetycznych w Polsce. Przegląd Hodowlany. 9. 1-10.
8. Lista produktów tradycyjnych wg województw. 2017. [dok. elektr.: <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne>, data wejścia 15. 12. 2017].
9. Mroczek J.R., Kostecka J., Korczyńska M. 2013. Ocena roli programu rolnośrodowiskowego w postrzeganiu przez rolników wybranych aspektów problematyki środowiskowej. Inżynieria Ekologiczna. 34. 189-197.
10. Ruda M., Kusz B., Kilar J., Kusz D., Kilar M. 2016. Konsumentckie zainteresowania wiewprzowymi produktami regionalnymi na Podkarpaciu. Wyd. PWSZ w Krośnie. 79-80.

11. Siczko A., Wojcieszńska Z. 2013. Produkty tradycyjne i regionalne jako szansa rozwoju przedsiębiorczości wiejskiej. *Folia Pomeranae Universitatis Technologiae Stetinensis. ser. Oeconomica.* 299 (70). 181-190.
12. Szulc K. 2011. Rodzime rasy zwierząt a rolnictwo ekologiczne w Polsce. *Journal of Ecology and Health.* 15 (3). 111-114.
13. Ustawa o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. Dz. U. 2005, Nr 10, poz. 68.
14. Warمیńska M., Dąbrowska M. 2012. Produkty regionalne narzędziem promocji turystyki na obszarach wiejskich województwa pomorskiego. *Barometr Regionalny.* 4 (30). 112-118.
15. Ziętek-Varga J. 2004. Powrót dawnych ras. *Aura.* 7. 22-23.

## TRADITIONAL POULTRY PRODUCTS AS AN ELEMENT OF BIOLOGICAL DIVERSITY IN FARMING ESTATES

### Summary

*Biological diversity, including the wealth of animal breeds, constitutes the most valuable biological and economy-related heritage of humanity. By signing the Convention on Biological Diversity our country assumed responsibility for conservation of the natural wealth, including protection of native livestock breeds. They are an important component of balance in agricultural ecosystems and their protection comprises utilitarian and ecology-related aspects. Countries of the European Union have for years followed the policy of promoting food products manufactured by other means than advanced technologies and large industrial plants. One of the related priorities involves cultivation of local traditions, for instance by protecting original agricultural products and local foods characterized by their place of origin and traditional methods of production. Farming based on native breeds provides raw materials for production of traditional foods and is beneficial from the environmental viewpoint, which is extremely important for example in the context of sustainable development.*

**Key words:** biodiversity, native breeds, poultry, traditional food