

SPIS TREŚCI

1.	B. KONOPKA – WSTĘP OD PREZESA	str. 2
2.	Z KRAJU I ZE ŚWIATA	str. 4
3.	REGIONALNE WYSTAWY ZWIERZĄT HODOWLANYCH	str. 11
4.	Z WOŁOWEGO MIĘSA	str. 14
5.	BEZ CENZURY	str. 17
6.	OGŁOSZENIA O SPRZEDAŻY	str. 20

Zdjęcie na okładce: szkockie bydło górskie – Góry Świętokrzyskie – Jurapark Bałtów
fot. Wojciech Piasecki

1. WSTĘP OD PREZESA

Szanowni Hodowcy i Producentci,

Podstawowym zadaniem polskiego rolnictwa jest dostarczyć konsumentom żywność najwyższej jakości. W zmieniającej się obecnie rzeczywistości nie wolno zlekceważyć wymagań konsumentów, gdyż wynikają one z troski o zdrowie i dobrostan. Do tego właśnie produkcja wołowiny kulinarnej wspaniale wpisuje się we współczesne trendy i wymagania konsumentów. Wołowina uzyskiwana od wyspecjalizowanych ras bydła mięsnego stała się produktem poszukiwanym i cenionym przez znaczną część społeczeństwa. Dzięki wieloletniej pracy Polskiego Związku Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego możemy obecnie cieszyć się obecnością wołowiny kulinarnej na polskich stołach.

Wzrost produkcji bydła w Polsce będzie uzależniony od spożycia mięsa w kraju i możliwości eksportowych. Popyt na mięso wołowe w dużym stopniu uzależniony jest od poziomu dochodów ludności, zatem należy mieć nadzieję, że wraz ze wzrostem gospodarczym zapotrzebowanie na mięso będzie wzrastało. Równolegle na wzrost spożycia mięsa wołowego w Polsce może wpłynąć propagowany model żywienia. Mięso wołowe może być spożywane w postaci surowej lub półsurowej, a jego jakość zależy od stopnia dojrzałości.

Wołowina jest doskonałym źródłem wysokiej jakości białka, żelaza, magnezu, potasu oraz witamin z grupy B. 100 gram mięsa pokrywa całodobowe zapotrzebowanie na wszystkie niezbędne „egzogenne” aminokwasy, takie których organizm człowieka nie wytwarza tj. lizyna i metionina. Pod względem zawartości żelaza przewyższa ona prawie dwukrotnie wieprzowinę. W porównaniu z wieprzowiną jest ona mięsem zdecydowanie chudszy (średnio o 50 proc.), a co za tym idzie o mniejszej kaloryczności. Ponadto zawiera średnio o 50 proc. więcej białka. Ze względu na niską zawartość tłuszczu i cholesterolu wołowina jest preferowana przez lekarzy i dietetyków w żywieniu ludzi z podwyższonym poziomem cholesterolu i z chorobami układu krążenia. Ze względu na wysoką zawartość żelaza jest zalecana w stanach niedoborowych tego pierwiastka.

Mięso wołowe, w porównaniu z innymi, powstaje na bazie pasz naturalnych. Zawiera natomiast niewielkie ilości tłuszczów i ma bardzo korzystny dla człowieka zestaw i proporcje aminokwasów.

Ważny jest zatem proces przygotowania mięsa do spożycia. Zwierzęta, z których to mięso pochodzi są zdrowe i żywione naturalnie.

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego od wielu lat promuje chów i hodowlę bydła ras mięsnych jak również koncentruje się na promocji kulinarnego mięsa wołowego. Ze względu na ograniczenia poziomu produkcji mleka

i w związku z wymogami względem produktów mlecznych w Europie szczególnie ważna dla polskiego rolnictwa jest dywersyfikacja produkcji bydła i rozwój hodowli ras mięsnych. Stabilna cena dobrej jakości wołowiny oraz zwiększający się popyt na ten gatunek mięsa skłania ku zmianie profilu gospodarstw, zwłaszcza, że wiele terenów w Polsce znakomicie nadaje się do produkcji bydła mięsnego.

Prezes PZHiPBM

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of a large, sweeping loop followed by a series of smaller, connected strokes that end in a long, horizontal tail.

Bogdan Konopka

2. Z KRAJU I ZE ŚWIATA

(wybrane wiadomości z branży wołowej)

Promocyjne Fundusze

Fundusze mają pomagać w promocji produktów rolnych i przyczynić się do eksportu żywności. W funduszu promocji mięsa: wieprzowego jest 4,8 mln zł, wołowego - 2 mln zł, końskiego - 120 tys. zł, owczego - 17 tys. zł, drobiowego - 4 mln zł; mleka - 9,8 mln zł; zboża - 1,5 mln zł; owoców i warzyw - ok. 2,9 mln zł; ryb - 336 tys. zł. Fundusze są zasilane poprzez wpłaty w wysokości 0,1 proc. od cen sprzedaży produktów rolnych, takich jak zboże, mięso, owoce, ryby. Pieniądze są pobierane od producentów rolnych i przekazywane funduszom przez firmy zajmujące się np. skupem, ubojem czy eksportem. Obsługą funduszy zajmuje się ARR, która dysponuje środkami na podstawie decyzji tych komisji.

Źródło: (Warszawa PAP)

Prywatyzacja stacji hodowli i unasienniania zwierząt

Do końca tego roku zakończy się prywatyzacja stacji hodowli i unasienniania zwierząt – zapowiada ministerstwo skarbu państwa. W resorcie są już analizowane ostatnie dokumenty przygotowane przez doradców prywatyzacyjnych. W pierwszej kolejności do sprzedaży zostały wytypowane 4 stacje hodowli i unasienniania zwierząt w Tulcach, Łowiczu, Bydgoszczy i Krasnem. Do zakupu udziałów będą uprawnieni tylko rolnicy i pracownicy tych spółek. W ministerstwie skarbu państwa niedługo rozpocznie się wycena wartości stacji inseminacyjnych.

Źródło: farmer.pl

Prognozy OECD-FAO dla rynku mięsa do 2019 roku

Według najnowszego raportu OECD-FAO, prognozy dla rynku mięsa do 2019 roku są dość zróżnicowane. W omawianym okresie eksperci oczekują stałego wzrostu cen mięsa drobiowego, ale jednocześnie osłabienia cen wieprzowiny oraz wołowiny po 2015 roku. Analitycy spodziewają się szybkiej odbudowy rynku mięsa po kryzysie finansowym. W pierwszej połowie analizowanego okresu ceny mięsa wołowego będą kształtować się na wysokim poziomie ze względu na zmniejszoną podaż, wynikającą z przebudowy stad bydła u największych producentów. W następnym okresie zwiększona produkcja wołowiny oraz redukcja importu ze strony Rosji spowoduje obniżanie się cen tego gatunku mięsa. Po 2015 roku osłabną także ceny wieprzowiny pod wpływem zwiększonych dostaw z Brazylii oraz Chin. Ceny mięsa owczego będą utrzymywały się na dość niskim poziomie

w pierwszych latach analizowanego okresu. W późniejszym czasie mogą one jednak rosnać ze względu na malejącą podaż, wynikającą z redukcji pogłowia owiec w Nowej Zelandii. Ceny mięsa drobiowego będą pozostawały silne przez cały prognozowany okres, czemu będzie sprzyjać rosnący popyt na białe mięso. Zdaniem autorów raportu w analizowanym okresie należy spodziewać się wzrostu produkcji mięsa przede wszystkim w krajach spoza OECD. Na poprawę warunków rynkowych zareagują głównie producenci drobiu i wieprzowiny, ze względu na krótszy cykl produkcyjny tych gatunków mięsa. W przypadku wołowiny, na odbudowę produkcji będzie potrzebne więcej czasu. Według analityków światowa produkcja mięsa będzie rosła w prognozowanym okresie o 1,8% rocznie, czyli nieco wolniej niż w minionej dekadzie. W krajach OECD wzrost produkcji będzie wynosił około 1% rocznie. W prognozowanym okresie spożycie mięsa będzie rosło w dużo większym tempie w porównaniu z innymi głównymi produktami spożywczymi. Wzrost spożycia mięsa będzie dotyczył przede wszystkim krajów spoza OECD, na co wpłynie rosnąca zamożność społeczeństw w tych krajach. Do końca prognozowanego okresu spożycie mięsa drobiowego w tych krajach zwiększy się o 38% w porównaniu z okresem bazowym 2007-2009. W przypadku wieprzowiny wzrost ten wyniesie 33%, wołowiny 23%, a mięsa owczego 31%. Spożycie mięsa przypadającego na jednego mieszkańca w krajach OECD zwiększy się o 4%, tj. o jedną czwartą mniej niż w krajach spoza OECD. W prognozowanym okresie światowy eksport mięsa wzrośnie o 22% w porównaniu z okresem bazowym 2007-2009. Na wzrost ten wpłynie przede wszystkim zwiększony handel mięsem drobiowym oraz wołowiną. Eksport z krajów OECD zwiększy się o nieco ponad 7%, natomiast z krajów spoza OECD wzrośnie o 29%. Największy udział we wzroście w światowym handlu mięsem będą miały kraje spoza OECD, w tym w szczególności Brazylia, której udział w eksporcie mięsa spoza krajów OECD w 2019 roku kształtuje się na poziomie 60%.

Źródło: FAMMU/FAPA

XXIV Krajowa Wystawa Zwierząt Hodowlanych odbędzie się w dniach 1-3 października 2010, na Terenach Międzynarodowych Targów Poznańskich. Współorganizatorami tegorocznej edycji będą: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Międzynarodowe Targi Poznańskie, Związki Hodowców Zwierząt, Krajowe Centrum Hodowli Zwierząt, Instytut Zootechniki - Państwowy Instytut Badawczy z Krakowa. Przez trzy dni trwania wystawy hodowcy z Polski i zagranicy prezentować będą najbardziej wartościowe okazy poszczególnych hodowli, które poddawane będą szczegółowej ocenie jurorów. Organizatorzy spodziewają się, że w tym roku zaprezentowane zostaną: konie, **bydło ras mięsnych** i mlecznych, trzoda chlewna, owce, kozy, zwierzęta futerkowe, drób, strusie, ryby słodkowodne oraz pszczoły, gołębie i drób ozdobny.

Jak zawsze interesująco zapowiada się ekspozycja Ras Rodzimych przygotowywana przez Instytut Zootechniki – Państwowy Instytut Badawczy. W jej ramach można będzie zobaczyć m.in. polskie bydło czerwone i biało-żółte, tchórze hodowlane

i lisy pospolite. Wystawie tradycyjnie towarzyszyć będą specjalistyczne prezentacje oraz panele dyskusyjne. Z pewnością każdy z uczestników znajdzie doskonałą okazję do wymiany wiedzy i doświadczeń, poszerzenia wiedzy pomocnej w udoskonalaniu i unowocześnianiu prowadzonych hodowli.

Stanął eksport polskiej wołowiny!

Jeszcze kilka miesięcy temu wydawało się, że kryzys ominie producentów wołowiny. Drogie euro utrzymywało eksport mięsa na opłacalnym poziomie. Teraz handel zagraniczny praktycznie stanął i nikt nie wie do końca dlaczego. **A brak popytu na polską wołowinę może mieć katastrofalne skutki dla naszych hodowców.** To, z czego żyją polscy hodowcy bydła to eksport. 70% naszej produkcji trafia na stoły poza granicami kraju. Mięso głównie do Holandii, Niemiec i Hiszpanii. Za to żywe zwierzęta do tej pory chętnie kupowali Grecy i Włosi. Teraz wszystkie stanęły. **Jerzy Wierzbicki, Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego „Rozmawiałem z ekspertami i nikt nie wie do końca jaka jest tego przyczyną”.** Jednak domysłów nie brakuje. Jedni doszukują się tu silnej konkurencji innych krajów, a jeszcze inni skutków kryzysu. **Grzegorz Grodzki, Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego „Mam tu na myśli konsumentów, naszych sąsiadów z południa Europy. Po prostu coraz mniej jedzą wołowiny wprowadzając oszczędności w budżetach domowych. Na miejsce tej wołowiny wchodzi wieprzowina i drób”.** Efekty poznali już polscy hodowcy. Ceny skupu zwierząt spadły. W porównaniu do stawek sprzed kryzysu, rolnicy za odstawione sztuki otrzymują nawet o kilkaset złotych mniej. To sporo twierdzą hodowcy i dodają, że to zniechęca do dalszej produkcji. **Jerzy Wierzbicki, Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego „Rolnicy nie muszą produkować jeżeli nie będzie opłacalności. Jeżeli nie będzie zmian w relacjach zakłady mięsne-rolnicy”.** Chodzi o różnicowanie cen na podstawie jakości. Rolnicy za dobre mięso chcą otrzymywać więcej. Dziś stawki w punktach skupu są praktycznie takie same. A to zniechęca do inwestowania w genetykę oraz technologię produkcji. Ale z gorszym jakościowo mięsem trudno konkurować za granicą. **Ryszard Przekwas – Polski Związek Hodowców Bydła Mięsnego „Nie do końca doceniane są te nasze zwierzęta przez zakłady mięsne, a więc ta cena nie jest atrakcyjna”.** W Polsce co roku produkuje się około 400 tysięcy ton wołowiny. Tegoroczne załamanie rynku na pewno spowoduje jej spadek. Szacuje się, że 2010 zamkniemy z wynikiem 360 tysięcy ton. O ile eksport wkrótce ruszy, tak jak spodziewają się tego eksperci.

Źródło: TVP/Redakcja rolna

Kolejne straty w polskiej branży mięsa wołowego

Nastroje w branży wołowej coraz gorsze. Po wyraźnym zmniejszeniu za granicą popytu na polskie mięso doszedł drugi problem – spadające euro. Eksporterzy notują więc kolejne straty, a hodowcy odczuwają wyraźny spadek cen. Wszyscy czekają na zapowiadane przez ekspertów pobudzenie rynku, które ma nastąpić jeszcze w tym roku. W Polsce produkujemy rocznie 400 tysięcy ton wołowiny. Z czego 70% sprzedajemy za granicę. Głównie do Niemiec, Holandii i Hiszpanii. Żywiec chętnie do tej pory kupowali też Grecy i Włosi. Problem w tym, że od niedawna popyt na Polską wołowinę zaczął spadać. A wraz z nim spadły też ceny. Jerzy Wierzbicki, Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego „Mamy cenę 2,20 euro za kilogram WBC, za kilogram tuszy – przy średniej w Europie powyżej 3 euro. To jest bardzo duża różnica. Na jednej sztuce wychodzi około 1 tysiąca złotych.” A ta różnica może się jeszcze powiększyć jeśli złoty nadal będzie się umacniał i to w takim tempie. W ciągu kilkunastu dni z 4 złotych i 13 groszy wartość europejskiej waluty spadła o ponad 10 groszy. W tej sytuacji pogarszają się też nastroje hodowców bydła mięsnego, bo niższe stawki eksportowe zaniżają też ceny skupu. Andrzej Strzelecki – hodowca bydła „Na handlu byłem nadal zarabia tylko pośrednik. Rolnik jest w tym momencie okradany, bo płaci mu się najmniej.” Choć eksperci spodziewają się poprawy sytuacji, jeszcze w tym roku to czekanie na zmianę tendencji może mieć dla producentów wołowiny katastrofalne skutki. Dlatego już teraz rozpoczęli poszukiwania nowych rynków zbytu. Z pomocą może przyjść Rosja, która dopiero co zezwoliła niektórym polskim firmom na sprzedaż mięsa na wschód. Grzegorz Grodzki, Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego „Możemy wysłać i żywe zwierzęta jak i również mięso schłodzone. Jeśli chodzi o ilości to Rosja jest tak duża, że zabrakłoby nam towaru.” Dzięki ubiegłorocznemu popytowi na polską wołowinę wartość sprzedaży za granicę sięgnęła rekordowych 680 milionów euro. Jednak teraz szanse na powtórzenie wyniku są niewielkie. W tym roku ilość sprzedanego mięsa najprawdopodobniej spadnie o 40 tysięcy ton.

Źródło: TVP/Redakcja rolna 06.08.2010

Źródło: Łukasz Rawa, portalspozywczy.pl

UE: „Nie” dla łagodzenia restrykcji wobec importu wołowiny z Brazylii

Jak podaje serwis The Cattle Site małe jest prawdopodobieństwo, że Komisja Europejska (KE) w najbliższym czasie złagodzi restrykcje nałożone na import wołowiny z Brazylii. W ostatnich dniach nalegał na to brazylijski minister rolnictwa podczas swojej wizyty w Brukseli. Strona brazylijska chciałaby, aby to tamtejsze ministerstwo rolnictwa, a nie jak dotychczas KE, zatwierdzało farmy produkujące bydło rzeźne, z którego produkowana jest wołowina na rynek unijny. Restrykcje w imporcie wołowiny z Brazylii zostały wprowadzone przez KE na początku 2008 r.

w wyniku stwierdzenia uchybień w systemie ochrony przed rozprzestrzenianiem się pryszczycy, w tym m.in. w systemie śledzenia pochodzenia (traceability) wołowiny. Na początku obowiązywania zaostrzonych wymagań liczba farm uprawnionych do eksportu do UE została ograniczona z około 10 tys. do 100. Następnie ta liczba stopniowo się zwiększała i, jak podaje organizacja producentów z Australii Meat and Livestock Australia, wynosi obecnie około 2000. Na skutek restrykcji import brazylijskiej wołowiny do UE spadł na początku z poziomu ponad 30 tys. ton na miesiąc do około 10 tys. ton. Obecnie wzrósł i wynosi przeciętnie prawie 15 tys. ton na miesiąc. Miejsca wołowiny z Brazylii na rynku unijnym nie zdołał nawet zająć zwiększony import z innych krajów. W rezultacie ceny wołowiny na rynku wewnętrznym w 2008 były wysokie. W 2009 i 2010 m.in. na skutek kryzysu poziom cen spadł, lecz prawdopodobnie w przypadku dużego importu byłby jeszcze niższy. Ewentualny pełen powrót wołowiny z Brazylii na rynek unijny może wywołać dalszą presję na ceny i spadek opłacalności chowu. Dlatego też opór producentów (szczególnie z Irlandii, która produkuje znaczne ilości wołowiny na eksport) przeciw złagodzeniu restrykcji jest bardzo silny.

Źródło: Bank Gospodarki Żywnościowej

Wg KE Standardy produkcji wołowiny w Brazylii zadowalające

Według najnowszego raportu Komisji Europejskiej, standardy produkcji wołowiny w Brazylii są zadowalające, a krajowy system śledzenia zwierząt znacznie się poprawił - podaje FAMMU/FAPA. Raport został sporządzony po wizycie unijnych weterynarzy w Brazylii w marcu br. W porównaniu z wynikami poprzedniego raportu stwierdzono wyraźny postęp. Ocena raportu spotkała się z różnymi głosami po stronie producentów w Unii oraz w Brazylii. Brazylijskie stowarzyszenie eksporterów wołowiny (ABIEC) uznało raport za oznakę postępu i dobry wstęp do unijnych negocjacji w sprawie wolnego handlu z krajami bloku Mercosur. Z kolei unijni farmerzy utrzymali swoje stanowisko, podkreślając, że wołowina z Brazylii nie spełnia standardów zdrowia i dobrostanu zwierząt, a także wymogów środowiskowych. Irlandzki związek farmerów (IFA) kolejny raz zaapelował do władz Unii o wprowadzenie zakazu importu wołowiny z Brazylii. Według badań przeprowadzonych przez IFA, 90 proc. ankietowanych było zdania, że brazylijska wołowina nie spełnia unijnych standardów bezpieczeństwa żywności.

Źródło: FAMMU/FAPA 02-08-2010

Nie będzie wołowiny w Igrzyskach Wspólnoty w Indiach

Wołowina nie będzie podawana podczas Igrzysk Wspólnoty Narodów, które odbędą się w październiku w Delhi - potwierdzili organizatorzy imprezy. W Indiach krowa jest zwierzęciem świętym i większość Hindusów nie je wołowiny. W wielu stanach Indii rzeź tych zwierząt jest zakazana. „Podjęliśmy tę decyzję kilka tygodni temu i jednocześnie poinformowaliśmy o tym naszych kontrahentów” - napisał przewodniczący komitetu organizacyjnego igrzysk Suresh Kalmadi. Główna partia opozycyjna, grupująca nacjonalistów indyjskich, Bharatiya Janata Party (BJP) już w styczniu wysłała do organizatorów zawodów list z wezwaniem do wprowadzenia zakazu serwowania dań z mięsem wołowym. Stolica Indii przygotowuje się do przyjęcia ponad 100 000 gości imprezy, która ma być okazją do zaprezentowania się Delhi całemu światu. Szanowanie miejscowych tradycji kulinarnych nie jest czymś nowym w sporcie światowym. Na przykład goście Igrzysk Azjatyckich 2007 w Katarze musieli wyrzec się przywozu do muzułmańskiego emiratu wieprzowiny.

Źródło: PAP

Eksport brazylijskiej wołowiny na stabilnym poziomie w 2009/2010 roku

W okresie od lipca 2009 do końca czerwca 2010 roku Brazylia utrzymała pozycję największego eksportera mięsa wołowego na świecie. W omawianym okresie Brazylijczycy wyeksportowali łącznie ponad 958 tys. ton mięsa, tj. o 0,3% więcej niż w sezonie 2008/2009 - informuje FAMMU/FAPA. Rosja pozostała największym odbiorcą wołowiny z Brazylii, chociaż dostawy w tym kierunku obniżyły się o 11% do 304,1 tys. ton. Niskie ceny w Rosji oraz spadek popytu sprawiły, że brazylijscy eksporterzy skierowali swoje zainteresowanie na rynki Bliskiego Wschodu oraz Południowo-wschodniej Azji. Iran zajął drugą pozycję wśród największych odbiorców wołowiny z Brazylii. W sezonie 2009/2010 do Iranu trafiło 159,2 tys. ton wołowiny z Brazylii, tj. o 97% więcej niż w sezonie 2008/2009. Eksport brazylijskiej wołowiny do Hongkongu zwiększył się o 23% do 98,9 tys. ton, natomiast do Egiptu spadł o 14% do 67,5 tys. ton. Eksport do krajów Unii Europejskiej pozostał na bardzo niskim poziomie w stosunku do sezonu 2005/2006, kiedy to wynosił prawie 291 tys. ton. W sezonie 2009/2010 Brazylijczycy dostarczyli do Wspólnoty 47,1 tys. ton wołowiny, tj. o 76% więcej niż w sezonie 2008/2009, jednakże eksport w minionym sezonie był bardzo niski. Według brazylijskiego stowarzyszenia eksporterów wołowiny, w 2010 roku eksport mięsa wołowego z Brazylii powinien przekroczyć poziom z 2009 roku, jednakże będzie mniejszy niż w 2008 roku (1,023 mln ton), i dużo mniejszy niż w rekordowym 2007 roku (1,286 mln ton).

Źródło: FAMMU/FAPA

Wzrost eksportu wołowiny z Australii

W czerwcu br. Australijczycy wyeksportowali łącznie 87,2 tys. ton mięsa wołowego i cielęcego, tj. o 6% więcej niż w czerwcu 2009 roku. Był to zarazem największy miesięczny eksport zanotowany od marca 2009 roku. Na wzrost eksportu w dużej mierze wpłynęła większa produkcja wołowiny w maju oraz na początku czerwca br. Więcej australijskiej wołowiny trafiło do Stanów Zjednoczonych, Korei Południowej, Indonezji, Tajwanu oraz Rosji, co zrekompensowało spadek eksportu do Japonii. Dostawy australijskiej wołowiny do USA zwiększyły się o 12% do 24,4 tys. ton, przede wszystkim dzięki spadkowi kursu dolara australijskiego. Od początku br. do Stanów Zjednoczonych trafiło 105,8 tys. ton australijskiej wołowiny, tj. o 12% więcej niż przed rokiem. Eksport do Korei Południowej wzrósł do 12,1 tys. ton, natomiast do Tajwanu oraz Indonezji zwiększył się odpowiednio do 4,1 tys. ton oraz 4,3 tys. ton. W czerwcu br. do Rosji trafiło 3,5 tys. ton wołowiny z Australii. Od początku br. eksport ten zwiększył się o 149% w porównaniu z analogicznym okresem sprzed roku, i wyniósł ponad 15 tys. ton. W czerwcu br. obniżył się o 14% do 27,7 tys. ton eksport australijskiej wołowiny do Japonii. Spadek ten wynikał z sezonowego obniżenia się popytu na wołowinę w Japonii.

Źródło: FAMMU/FAPA na podst.: Meat Livestock Australia

Z OSTATNIEJ CHWILI:

FAPA organizuje szkolenia dla rodzin i domowników PZHİPBM

W ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013, który określa strategię oraz kierunki działań w zakresie rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich będą prowadzone szkolenia poprzez organizację kursów, warsztatów i wyjazdów studyjnych. Celem szkoleń jest doskonalenie zawodowe z zakresu produkcji mięsa wysokiej jakości, szansą opłacalności produkcji. Uczestnicy szkoleń – nie ponoszą kosztów związanych z udziałem w szkoleniach.

Bliższe informacje na: www.agroexpert.pl www.fapa.pl

3. REGIONALNE WYSTAWY ZWIERZĄT HODOWLANYCH

Ryszard Przekwas – Kierownik Biura
Oddział Warmińsko-Mazurski

Tradycyjnie wszystkie wystawy zwierząt hodowlanych w Oddziale Warmińsko-Mazurskim odbywają się w okresie lata, od czerwca do września (Sierpc, Lubań, Stare Pole, Szepietowo, Minikowo, Olsztyn).

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego aktywnie uczestniczył we wszystkich wystawach. Organizatorzy poszczególnych wystaw dali nam do dyspozycji 6 do 18 boksów dla bydła mięsnego, które w 100 % zostały obsadzone. Swoją dorobek w hodowli przedstawili hodowcy wiodących ras mięsnych, tj. Limousine, Charolaise, Hereford, Simental Mięsny. Duże, jak zwykle, zainteresowanie wśród odwiedzających wystawy budziły Highlandy – zaprezentowaliśmy je w Lubaniu oraz w Szepietowie. W wystawach uczestniczyli hodowcy z województw: Pomorskiego, Warmińsko-Mazurskiego, Podlaskiego, Mazowieckiego oraz Kujawsko-Pomorskiego. Do oceny prezentowane były głównie krowy z ich cielętami. Bowiem w bydle ras mięsnych najważniejszą rzeczą jest rozród – krowy co roku muszą dawać cielę.

W tym roku został uruchomiony Fundusz Promocji Mięsa Wołowego. Decyzją Kapituły tego Funduszu, Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego nadzoruje zadania promocji mięsa wołowego. W Oddziale Warmińsko-Mazurskim na wszystkich Wystawach promowaliśmy wołowinę kulinarną pod hasłem „Polska wołowina na polskim stole”, a w Szepietowie było również hasło „Woły na stoły”. Podczas Wystaw miała miejsce degustacja (2000 do 3500 porcji) doskonałej zupy gulaszowej z wołowiny kulinarnej. Zainteresowanie degustacją wśród wszystkich zwiedzających było ogromne – zupa gulaszowa była ich zdaniem bardzo smakowita.

Wystawy to okazja do wypromowania wołowiny kulinarnej, o czym pamiętali nasi członkowie. Zainteresowanie degustacją wśród zwiedzających zawsze jest bardzo duże i trudno się dziwić. Podczas wystaw zawsze odbywają się spotkania z hodowcami bydła mięsnego. Często mają one bardzo uroczystą oprawę i są połączone z poczęstunkiem i degustacją. Jest to też okazja do wymiany doświadczeń, atrakcyjnych kontraktów, poszerzenia swojej wiedzy oraz podsumowania wyników oceny.

Przez tereny wystawowe w okresie ich trwania przemieszcza się często ponad 100 tysięcy zwiedzających. Tu naprawdę warto zaprezentować swoje piękne zwierzęta. Jest to wspaniała reklama i promocja, która ma wpływ na lepszy obrót zwierzętami. Podczas trwania wystaw znalazłem czas, aby przybliżyć zainteresowanym szczegółowe zasady oceny pokroju i wyrostowości bydła ras mięsnych. Jest to bardzo istotne, gdy myślimy o problemie powtarzalności, czy też o zakupie dobrych jałowic oraz buhajów hodowlanych.

Wszystkie, prezentowane na wystawach zwierzęta ras mięsnych charakteryzowały się bardzo poprawnym umięśnieniem oraz pokrojem o kondycji wystawowej. Bydło było bardzo dobrze przygotowane pod względem pielęgnacyjnym.

Poniżej hodowcy wyróżnieni na wystawach Oddziału Warmińsko-Mazurskiego:

- Superczempiony bydła ras mięsnych:
 - Krowa z cielęciem CH – Paweł Bałachowski zam. Wysin (Pomorskie);
 - Krowa z cielęciem LM – Witold Kulesza zam. Stelmachowo (Podlaskie).
- Czempiony bydła ras mięsnych:
 - Krowa z cielęciem CH – Paweł Bałachowski zam. Wysin (Pomorskie);
 - Krowa z cielęciem CH – Jerzy Magowski - zam. Będzitowo (Kujawsko-Pomorskie);
 - Krowa z cielęciem LM – Witold Kulesza zam. Stelmachowo (Podlaskie);
 - Krowa z cielęciem LM – Marian Cieśliński zam. Więckowy (Pomorskie);
 - Krowa z cielęciem LM – Mariusz Ratajski zam. Wojdał (Kujawsko-Pomorskie);
 - Krowa z cielęciem LM – Łukasz Policht, zam. Nowa Wieś (Warmińsko-Mazurskie);
 - Krowa z cielęciem SM – Waldemar Roszkowski zam. Wenecja (Warmińsko-Mazurskie);
 - Krowa z cielęciem HH – SK Rzeczna (Warmińsko-Mazurskie).

Szczególne uznanie należy się hodowcom za doskonałe przygotowanie zwierząt do oprowadzania i prezentacji. Tu moje uznanie kieruję do hodowców i pracowników, którzy bezpośrednio zajmowali się przygotowaniem zwierząt do prezentacji. Tylko zajmujący się obsługą zwierząt bydła ras mięsnych wiedzą ile trudu, odwagi i czasu należy poświęcić, aby przygotować zwierzęta do wystawy. Ci, którzy tego spróbowali i opanowali tę sztukę chętnie pokazują swe piękne zwierzęta na wystawach. Nie ma jednak ich zbyt wielu. Myślę, że gdy ich zabraknie, będzie problem z obsadą zwierząt na kolejnych wystawach. Stąd namawiam niezdecydowanych hodowców, a posiadających piękne zwierzęta do pójścia w ślady swoich kolegów i zaprezentowania swego dorobku na następnych wystawach.

Życzę naszym hodowcom długiego okresu dobrej koniunktury na rynku (mocne Euro!).

Do miłego zobaczenia na kolejnych wystawach zwierząt.

Osiągnięcia hodowców bydła ras mięsnych zostały dostrzeżone i docenione



Fot. 1



Fot. 2



Fot. 3

Fot 1. Paweł Bałachowski zam. Wysin (Pomorskie).

Fot 2. Magdalena Ratajska zam. Wojdał (Kujawsko-Pomorskie) i Jerzy Magowski – zam. Będzitowo (Kujawsko-Pomorskie).

Fot 3. Jacek Klimza zam. Łągiewniki Wielkie (Śląskie).

4. Z WOŁOWEGO MIĘSA

Wstęp i przepisy z lat 70 ubiegłego wieku (znalezione w kuchni mojej mamy)

Wołowina z kością często zawiera nie tylko kości, ale i spory kawał tłuszczu, ponieważ pochodzi z takich części tuszy wołowej jak mostek, szponder (czyli zebra), rostbef. Ten ostatni jest najbardziej wartościowy, bo zawiera stosunkowo najwięcej delikatnej tkanki mięsnej, którą można starannie oddzielić ostrym nożem od kości i wykorzystać w różny sposób. Kawałki mostka, czy szpondera, oprócz niewielkich ilości mięsa i sporych ilości tłuszczu, zawierają też znaczne ilości błon, ścięgien, powięzi. Zawartość tych części oraz kości powinna decydować o sposobie sporządzania potraw.

Tkanka mięśniowa mięknie pod wpływem ogrzania w każdym środowisku, natomiast aby zmiękły białka, z których zbudowane są ścięgna, błony i powięź muszą być ogrzane w wodzie – wtedy przy powolnym i długotrwałym gotowaniu pęcznieją, a następnie mięknią i rozklejają się. Wołowe mięso z kością musi być ugotowane, a samo gotowanie powinno przebiegać bardzo powoli, przy lekkim „mruganiu” płynu. To powolne gotowanie decyduje o klarowności uzyskanego wywaru i w dużej mierze o jego smaku. Na smak ugotowanego mięsa i wywaru ma także wpływ ilość dodanych przypraw i woszczyny. Gotowaną wołowinę można podać w postaci naturalnej, jako sztukę mięsa, można ją także wykorzystać inaczej.

W naszych mocno utrwalonych zwyczajach żywieniowych obiad bez mięsa jest niemile widziany. Jednakże nie zawsze w sklepie kupuje się to, na co akurat mamy ochotę, tylko to co jest.

Zakupionym mięsem już wiele pań domu nauczyło się właściwie gospodarować, ale warto tu jeszcze przypomnieć, że znacznie korzystniej jest zjadać je w małych porcjach, a częściej aniżeli duży kotlet czy zraz tylko raz czy dwa razy w tygodniu. Z małych porcji mięsa można przyrządzić także bardzo smakowite potrawy, a uzupełnić je zestawem dodatków skrobiowych, warzywnych, aby uzyskać należytą wartość odżywczą i sytność posiłku.

ZRAZIKI Z ROSTBEFU DUSZONE Z WINEM

75 dag rostbefu z kością, 10 dag mielonego mięsa wieprzowego, 3 ząbki czosnku, łyżka zielonej pietruszki świeżej lub suszonej, mała cebula, 5 dag smalcu i oleju, pół szklanki wody, pół szklanki czerwonego wina. Łyzeczka koncentratu pomidorowego, sól, pieprz.

Bardzo starannie ostrym nożem oddzielić mięso od kości, zdjąć okrywającą mięso błonę. Samo mięso pokrajać w poprzek na 4-5 równej wielkości płatów. Każdy lekko rozbić. Mielone mięso wieprzowe wymieszać z bardzo drobno posiekanym

czosnkiem i cebulą, dodać soli do smaku, pieprzu oraz zieloną pietruszkę. Płaty mięsa posmarować nadzieniem, związać i spiąć metalowymi szpadkami lub obwiązać białą bawełnianą nitką. Mięso obrumienić na tłuszczu, zalać winem zmieszany z wodą, dusić. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy. Podawać z ryżem na sypko i sałatą z porów.

MIELONKI PIKANTNE NA GRZANCE

35 dag mięsa wołowego, bez kości, 6 dag wędzonego boczku, pół kajerki, 1/3 szklanki mleka, jajko, mała cebula, 2 dag margaryny, sól, pieprz, łyżka maki, około 1 szklanki oleju do smażenia, 10 kromek bułki.

Mięso wołowe bez kości oraz oddzielony od skórki wędzony boczek, zemleć w maszynce. Bułkę zalać ciepłym mlekiem, a gdy napęcznieje trochę odcisnąć. Drobną pokrojoną cebulę podsmażyć na margarynie, dodać do mięsa. Razem z przyprawami wyrobić masę mięsną, uformować 10 małych spłaszczonych kotlecików, otoczyć je w mące. Rozgrzać olej i usmażyć, w dość dużej ilości rozgrzanego tłuszczu, przygotowane mielonki. Podawać zaraz po usmażeniu ułożone na grzankach z bułki z dodatkiem keczupu jako przystawkę.

MIĘSO Z ROSTBEFU PO ANGIELSKU

1 kg rostbefu, sól, pieprz, 6 dag tłuszczu, 4 niewielkie cebule.

Końcem ostrego noża oddzielić starannie mięso od kości, a także okrywającej błony dość grubej a nieraz ze znaczną warstwą tłuszczu, który częściowo można przy mięsie pozostawić. Kości i oddzieloną błonę wykorzystać na wywar, a mięso można lekko pobić młotkiem do mięsa. Mięso obrumienić na rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron, obrumienione osolić, oprószyć małą ilością pieprzu. Lekko podsmażyć obok mięsa pokrojone na połówki, obrane cebule. Połówki cebul ułożyć przekrojem na powierzchni mięsa. Wlać do mięsa około 1 szklanki wody z dodatkiem rozpuszczonej w niej kostki bulionowej i pod przykryciem, przy niezbyt gwałtownym wrzeniu, dusić około 20 minut. Nakłute mięso powinno wydzielać sok lekko różowy. Tak przygotowane mięso można podawać gorące, pokrojone w bardzo cienkie plastry w poprzek włókien mięsnych, udekorować połówkami cebulek. Można również mięso wystudzić i podawać na zimno krojone w jeszcze cieńsze plasterki, udekorowane korniszonami lub połówkami owoców ze słodkiej marynaty.

BEFSZTYK WIEJSKI Z SEREM

50 dag wołowiny bez kości, żółtko, łyżka oleju, 2 dag sera żółtego, 8 dag tłuszczu do smażenia, 20 dag cebuli, sol, pieprz, zielenina.

Mięso umyć i bardzo starannie oddzielić ostrym nożem wszystkie widoczne błonki, pokrajać mięso na małe kawałki i zemleć na maszynce z małym sitkiem. Ser pokrajać na małe kosteczki. Dodać do mięsa łyżkę oleju, żółtko, ser i wymieszać drewnianą łyżką, podzielić na porcje. Rękami zwilżonymi w wodzie uformować niezbyt grube, okrągłe befsztyki. Cebulę obrać, pokrajać na ćwiartki. Na małej patelni z częścią rozgrzanego tłuszczu podsmażyć cebulę, aby tylko nieco zmiękła. Przed samym podaniem włożyć na rozgrzany na patelni tłuszczu formowane befsztyki, smażyć krótko z obu stron. Mięso osolić i oprószyć pieprzem wyłożone na półmisek, przybrać ćwiartkami podsmażonej cebuli, posypać zieleniną.

WOŁOWINA W GALARECIE

60 dag wołowiny bez kości, 8 dag słoniny, sól, pieprz, cebula, mała marchew, pietruszka, kawałek selera, 2 szklanki rosołu od gotowania mięsa, 3 łyżeczki żelatyny.

Ładnie uformowany, podłużny w kształcie kawałek zrazowej umyć, osączyć z wody. Dobrze schłodzoną słoninę pokrajać w słupki. Słoninę oprószyć pieprzem, naszpikować skośnie, w stosunku do długości mięsa, dość gęsto cały kawałek. Włożyć naszpikowane mięso do niewielkiej ilości wody, osolić podgotować, a następnie dodać włoszczyznę ugotować do miękkości. Mięso wyjąć, można je włożyć między dwie deseczki i lekko spłaszczyć. Odcedzić 2 szklanki rosołu, wystudzić, wsypać żelatynę, a gdy napęcznieje podgrzać do wrzenia. W dość wysokim naczyniu ułożyć mięso w całości i zalać galaretą, odstawić do stężenia. Przed podaniem pokrajać mięso bardzo ostrym nożem razem z galaretą. Układać kawałki oparte jeden o drugi, przybrać zieloną pietruszką i cząstkami jajek na twardo. Oddzielnie podać sos chrzanowy lub majonezowy.

5. BEZ CENZURY

Felieton od Wojciecha

Czy Hodowcy bydła mięsnego mogliby na ringu prezentować więcej zwierząt?

Sezon wystaw hodowlanych ma się ku końcowi. Pozostaną wspomnienia i lekki niedosyt spowodowany małą liczbą wystawianych zwierząt ras mięsnych w porównaniu z rasami mlecznymi i ogólnie z innymi gatunkami zwierząt. Skoro odstawiamy ilością to może należy nadrabiać jakością przygotowania do wystaw. Nasze stanowiska na wystawach były dobrze przygotowane, nasz związkowy namiot był rozpoznawalny i dawał schronienie również wystawiającym zwierzęta hodowcom. Selekcyjonerzy udzielali hodowlanych informacji, a różnorodność gadżetów przyciągała zwiedzających.

Mnie zawsze zachwycali pokazy cieląt ras mlecznych, gdzie dzieci oprowadzały je wprowadzając rodziców w dumę. Te pokazy przygotowywali nasi przyjaciele z Polskiej Federacji Hodowców Bydła i Producentów Mleka. Dzieci obdarowywane były rozmaitymi prezentami i widziałem w ich oczach uczucie szczęścia i jednocześnie dumy.



Jak podrosnę to taki cielak będzie mój...

W rasach mięsnych preferuje się pokaz krowy z cielęciem. Dzieci nie dałyby rady oprowadzać na ringu 3 miesięcznych cieląt ras mięsnych. Krowa nie da odebrać sobie tak młodego cielaka i nie należy jej do tego zmuszać. Można już po wycieleniu przyzwyczajać matkę do odbioru cielęcia, do obecności opiekuna. Wiąże się to ze sporym wysiłkiem i zaangażowaniem zważywszy, że rasy mięsne mają silny instynkt stadny i mogą atakować obce osoby, które wtargnęły na teren „stada”.

Jak zatem prezentować nasze zwierzęta, by oprócz podziwiania ich budowy zwiedzający mieli dodatkowe atrakcje?

Cielę powinno iść z matką, a nie prowadzone osobno na oddzielnej lince. Wymaga to pracy ludzi przygotowujących zwierzęta do wystawy. Nie robi się nic jeśli hodowca nie będzie chciał takiej pracy wykonać. Widok na ringu prowadzonej przez dwóch silnych chłopów krowy i osobno cielaka jest marny. Zwiedzający podziwiają raczej małe rodeo na ringu skupiając się na tym co jeszcze te zwierzęta mogą, niż na podziwianiu ich umięśnienia, budowy, chodu. W takiej sytuacji, kiedy zwierzęta nie były oprowadzane, nie miały odpowiedniego treningu, lepiej jest pozostawić je w kojcu i zastanowić się: po co ja tu jestem i co mają z tego zwiedzający, kiedy moje zwierzę nie wyjdzie na ring, bo tego nie umie.



Cielę powinno iść z matką, a nie prowadzone osobno na oddzielnej lince

Wybór wystawowych zwierząt ze stada hodowcy nie może być „z marszu”. To selekcjoner jest odpowiedzialny za jakość prezentowanego zwierzęcia i razem z hodowcą ma w tym procederze wystawowym uczestniczyć. Już teraz słyszę głosy kolegów selekcjonerów wybierających zwierzęta na wystawy: – to nie jest takie łatwe, to hodowcy się nie chce, to się nie opłaca, bo przecież powszechnie jest wiadome, że na wszystko brakuje „kasy”. Dla lepszego zrozumienia tematu, ja i moi koledzy mogą zadać sobie pytanie: po co ja jadę na wystawę i co ja tam będę robił? Wystawy hodowlane to uwieńczenie sukcesu hodowcy, a sam przyjazd i zaprezentowanie zwierzęcia powinno być zaszczytem. Dopóki będzie panować opinia, że wystawy to wciąż ci sami hodowcy i te same zwierzęta, to nic się nie zmieni. Wiem, że łatwo jest z podziwem mówić o wystawach hodowlanych we Francji, Niemczech, czy Danii przy okazji wycieczek organizowanych dla hodowców przez naszą organizację. Tu na podziwianiu się kończy, bo hodowca też by tak chciał, czego jestem pewien. Mamy Wspólną Politykę Rolną i należy cierpliwie czekać, by dotyczyła ona również indywidualnych hodowców, a wtedy nasze wystawy obfitować będą w jeszcze więcej atrakcji, a hodowcy ras mięsnych z podniesionym czołem będą na dobrze przygotowanym ringu prezentować więcej zwierząt z korzyścią nie tylko dla nas.

PODSŁUCHANE PRZY „UNIJNYM” STOLE...

Czy wiesz, że należy zmienić dotychczasowy historyczny parametr dla płatności bezpośrednich i wypracować system bardziej sprawiedliwy, oparty na obiektywnych kryteriach.

Czy wiesz, że należałoby zrewidować zasady dotyczące swobodnej wymiany handlowej z partnerami spoza Unii Europejskiej, jeżeli ich produkty nie są wytwarzane zgodnie z wymaganiami jakie dotyczą europejskich rolników.

Czy wiesz, że Polska opowiada się za uproszczeniem Wspólnej Polityki Rolnej po roku 2013 i utrzymaniem mechanizmów interwencji rynkowej.

– **No tak, to znaczy, że powinna być** szybka reakcja Komisji Europejskiej na zachodzące zjawiska rynkowe.

– Oczywiście!

– pożyjemy – zobaczymy.....

6. OGŁOSZENIA O SPRZEDAŻY

W sprawie zakupu zwierząt oraz sprzedaży materiału opasowego, prosimy kontaktować się z Biurem Handlowym.

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 50 sztuk

Jałówki do zacielenia: 30 sztuk

Krowy: 50 sztuk

Buhaje hodowlane: 20 sztuk

Numer telefonu: 601-232-363

E-mail: gospodarstwo.1@wp.pl

Województwo: kujawsko-pomorskie

Numer telefonu: 507-321-827

Województwo: wielkopolskie

- **Rasa: Charolaise**

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 503-571-022

Jałówki odsadki: 4 sztuki

Numer telefonu: 606-835-417

E-mail: zagroda@miszewo.pl

Województwo: pomorskie

- **Rasa: Welsh Black**

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 668-105-113

E-mail: gospodarstwo.ptakowice@op.pl

Województwo: opolskie

- **Rasa: Limousine**

Buhaje hodowlane: 2 sztuki

Numer telefonu: 85-715-16-62

Województwo: podlaskie

- **Rasa: Highland**

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 601-896-359

E-mail: appenzeller@neostrada.pl

Województwo: dolnośląskie

- **Rasa: Charolaise**

Jałówki odsadki: 6 sztuk

Numer telefonu: 52-384-53-11

Województwo: kujawsko-pomorskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 40 sztuk

Jałówki niecielnne: 12 sztuk

Numer telefonu: 602-626-188

E-mail: bogkonwet@poczta.onet.pl

Województwo: świętokrzyskie

Jałówki odsadki: 50 sztuk

Jałówki cielnne: 20 sztuk

Krowy: 40 sztuk

Buhaje hodowlane: 20 sztuk

Numer telefonu: 601-231-363

E-mail: gospodarstwo.1@wp.pl

Województwo: kujawsko-pomorskie

Jałówki niecielnne: 10 sztuk

Numer telefonu: 693-538-251

E-mail: p.jonczyk@mcb.com.pl

Województwo: małopolskie

Buhaje hodowlane w wieku 27- 29 miesięcy.

E-mail: p.jonczyk@mcb.com.pl

Województwo: małopolskie

- **Rasa: Charolaise**

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 693-538-251

E-mail: p.jonczyk@mcb.com.pl

- **Rasa: Limousine**

Jałówki do zacielenia: 8 sztuk

Numer telefonu: 509-623-026

Województwo: świętokrzyskie

Jałówki niecielne: 2 sztuki
Krowy: 2 sztuki
Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 672-667-201
E-mail: basia1108@vp.pl
Województwo: wielkopolskie
Cena za 100%: 4500-5000 zł.

Jałówki niecielne: 2 sztuki
Krowy: 2 sztuki
Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 672-667-201
E-mail: basia1108@vp.pl

• **Rasa: Limousine**

Buhaj hodowlany: 1 sztuka
Numer telefonu: 507-539-001
Województwo: mazowieckie

Jałówki niecielne: 2 sztuki
Numer telefonu: 501-233-343
Województwo: wielkopolskie

Jałówki cielne: 15 sztuk
Numer telefonu: 85-681-57-12, 608-283-144
E-mail: lisiczka@wp.pl
Województwo: podlaskie

• **Rasa: Limousine**

Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 84-687-50-48
E-mail: karol714@gmail.com
Województwo: lubelskie

• **Rasa: Limousine**

Krowy: 4 sztuki
Numer telefonu: 512-043-828
E-mail: krystynaskrok@op.pl
Województwo: kujawsko-pomorskie

- **Rasa: Hereford**

Jałówki do zacielenia: 5 sztuk
Krowy: 12 sztuk
Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 89- 615-00-11
Województwo: warmińsko-mazurskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 1 sztuka
Numer telefonu: 856-853-190
E-mail: ewa78orange@wp.pl
Województwo: podlaskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki cielne: 1 sztuka
Numer telefonu: 600-329-680
Województwo: świętokrzyskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 10 sztuk
Jałówki do zacielenia: 15 sztuk
Jałówki cielne: 15 sztuk
Buhaje hodowlane: 5 sztuk
Numer telefonu: 888-112-380
E-mail: biuro@stoki.eu
Województwo: zachodniopomorskie

- **Rasa: Limousine**

Buhaje hodowlane: 10 sztuk
Numer telefonu: 601-401-450
E-mail: finanse@suknieagnes.pl
Województwo: zachodniopomorskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 5 sztuk
Numer telefonu: 508-103-980
E-mail: libat1@wp.pl
Województwo: mazowieckie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 3 sztuki

Krowy: 3 sztuki

Numer telefonu: 833-722-670

E-mail: paweloklinski@wp.pl Województwo: lubelskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki do zacielenia: 10 sztuk

Krowy: 10 sztuk

Numer telefonu: 792-463-146

Województwo: zachodniopomorskie

Jałówki niecielne: 7 sztuk

Numer telefonu: 601-437-003

E-mail: ztomczyk99@interia.pl

Województwo: łódzkie

- **Rasa: Highland**

Jałówki odsadki: 15 sztuk

Jałówki do zacielenia: 10 sztuk

Buhaje hodowlane: 1 sztuka

Numer telefonu: 696-066-201

E-mail: 1@pj.pl

Województwo: śląskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 4 sztuki

Jałówki cielne: 1 sztuka

Numer telefonu: 515-728-640

E-mail: tiger101@onet.eu

Województwo: lubelskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 3 sztuki

Buhaje hodowlane: 4 sztuki

Numer telefonu: 608-475-134

Województwo: lubelskie

- **Rasa: Charolaise**

Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 15-867-43-78
Województwo: świętokrzyskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki niecielne: 3 sztuki
Numer telefonu: 606-390-394

- **Rasa: Limousine**

Jałówki niecielne: 15 sztuk
Buhaje hodowlane: 3 sztuki
Numer telefonu: 513-341-623
Województwo: mazowieckie

- **Rasa: Charolaise**

Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 58-560-96-21
Województwo: pomorskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki do zacielenia: 6 sztuk
Numer telefonu: 889-891-435
Województwo: wielkopolskie

- **Rasa: Limousine**

Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 697-590-526, 85-715-16-36
Województwo: podlaskie
Jałówki odsadki: 10 sztuk
Jałówki do zacielenia: 5 sztuk
Numer telefonu: 507-321-827
Województwo: wielkopolskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 20 sztuk
Numer telefonu: 506-568-656
E-mail: blanek52@wp.pl
Województwo: zachodniopomorskie

- **Rasa: Highland**

Jałówki do zacielenia: 1 sztuka
Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 602-247-299
E-mail: piotr.jarosiewicz@gmail.com
Województwo: pomorskie

- **Rasa: Hereford**

Jałówki do zacielenia: 7 sztuk
Krowy: 10 sztuk
Numer telefonu: 783-743-331
Województwo: warmińsko-mazurskie

- **Rasa: Limousine**

Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 783-743-331
Województwo: warmińsko-mazurskie

- **Rasa: Charolaise**

Jałówki cielne: 20 sztuk
Numer telefonu: 502-098-949
Województwo: kujawsko-pomorskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 5 sztuk
Buhaje hodowlane: 3 sztuki
Numer telefonu: 784-568-023
Województwo: podlaskie

- **Rasa: Charolaise**

Jałówki niecielne: 6 sztuk
Buhaje hodowlane: 2 sztuki
Numer telefonu: 614-277-181
E-mail: abudner@op.pl
Województwo: wielkopolskie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki odsadki: 30 sztuk
Jałówki cielne: 10 sztuk
Numer telefonu: 601-231-363
E-mail: gospodarstwo.1@wp.pl
Województwo: kujawsko-pomorskie

Jałówki odsadki: 5 sztuk
Numer telefonu: 508-103-980
E-mail: libat1@wp.pl
Województwo: mazowieckie

- **Rasa: Limousine**

Jałówki: 12 sztuk
Numer telefonu: 602-626-188
E-mail: bogkonwet@poczta.onet.pl
Województwo: świętokrzyskie

- **Rasa: Salers**

Buhaje hodowlane: 2 sztuki
Numer telefonu: 74-813-02-93
E-mail: jacek.kizny@gazeta.pl
Województwo: dolnośląskie

- **Rasa: Simentaler mięsny**

Buhaje hodowlane: 2 sztuki
Numer telefonu: 507-544-455
Województwo: zachodniopomorskie

- **Rasa: Limousine**

Buhaje hodowlane: 1 sztuka
Numer telefonu: 603-707-882
Województwo: dolnośląskie

- **Rasa: Limousine**

Buhaje hodowlane: 2 sztuki
Numer telefonu: 608-217-163
E-mail: jarekviola@onet.eu
Województwo: kujawsko-pomorskie

ZARZĄD

Prezes: **Bogdan Konopka**

Wiceprezes: **Roman Jasiakiewicz**

Wiceprezes: **Bogdan Wiatr**

Dariusz Matkowski – członek

Franciszek Rudzik – członek

Lech Stasiak – członek

Piotr Ślepowroński – członek

Komisja rewizyjna:

Lech Brzozowski

Jerzy Grochowalski

Jacek Klimza

BIURO ZWIĄZKU:

Polski Związek Hodowców i Producentów Bydła Mięsnego

ul. Rakowiecka 32, 02-532 Warszawa, tel. 22-849-19-10, tel. 609-843-729,
fax 22-849-32-32, e-mail: bydlo@bydlo.com.pl

DYREKTOR

Grzegorz Grodzki – e-mail: grodzki@bydlo.com.pl

GŁÓWNA KSIĘGOWA

Katarzyna Bartnicka – e-mail: ksiegowa@bydlo.com.pl

KIEROWNIK BIURA

Agata Antonowicz – e-mail: antonowicz@bydlo.com.pl

DZIAŁ KSIĄG

Kierownik Działu ds. Książ i Rejestrów Hodowlanych

Anna Strawa-Harasymowicz – e-mail: anna.strawa@bydlo.com.pl

Starszy Specjalista ds. Książ i Rejestrów Hodowlanych

Wojciech Piasecki – e-mail: w.piasecki@bydlo.com.pl

Specjalista ds. Książ i Rejestrów Hodowlanych

Barbara Dąbek – e-mail: dabek@bydlo.com.pl

DZIAŁ OCENY

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Arkadiusz Ołtarzewski – e-mail: oltarzewski@bydlo.com.pl

Starszy Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Agnieszka Zbrzeźniak – e-mail: zbrzezniak@bydlo.com.pl

Specjalista ds. Oceny i Selekcji

Marek Parzych – e-mail: parzych@bydlo.com.pl

Asystent Działu Oceny

Irmina Ołtarzewska – e-mail: oltarzewska@bydlo.com.pl

SELEKCJONERZY

ODDZIAŁ POMORSKI

Oddział Pomorski PZHiPBM

ul. Dr Judyma 10, 71-455 Szczecin

Kierownik Biura Regionalnego

Barbara Binerowska, tel. 661-974-429 – e-mail: binerowska@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Barbara Binerowska, tel. 661-974-429

Zbigniew Góral, tel. 661-974-422

Zenon Jaruzel, tel. 661-974-424

Katarzyna Kowalik, tel. 661-974-423

Marcin Walczuk, tel. 661-974-431

ODDZIAŁ DOLNOŚLĄSKI

Brak siedziby biura

Kierownik Biura Regionalnego

Marcin Radecki, tel. 661-974-420 – e-mail: radecki@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Marcin Radecki, tel. 661-974-420

Krzysztof Juśkiewicz, tel. 661-974-427

Waldemar Dunał, tel. 607-974-436

ODDZIAŁ POŁUDNIOWO-WSCHODNI

Oddział Południowo-Wschodni PZHiPBM

ul. Tkaczowa 146, 36-040 Boguchwała

Kierownik Biura Regionalnego

Marian Stachyra, tel. 661-974-430 – e-mail: stachyra@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Marian Stachyra, tel. 661-974-430

Ryszard Witkowski, tel. 661-974-428

ODDZIAŁ WARMIŃSKO-MAZURSKI

Oddział Warmińsko-Mazurski PZHiPBM

ul. Oczapowskiego 5, 10-719 Olsztyn

Kierownik Biura Regionalnego

Ryszard Przekwas, tel. 661-974-421 – e-mail: przekwas@bydlo.com.pl

Selekcjonerzy / Zootechnicy

Ryszard Przekwas, tel. 661-974-425

Marek Kowalczyk, tel. 661-974-426

Jerzy Moniuszko, tel. 663-980-920

Jarosław Olszewski, tel. 607-974-458

Piotr Boski, tel. 661-974-433