

W P Ł Y N Ę Ł O
URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA LUBUSKIEGO
 Biuro Sejmiku

17-05-2016

Nr rej. 849 ilość zał.

Podpis Ksu

INTERPELACJA

Zgłoszona na sesji Sejmiku Województwa Lubuskiego w dniu: 16.05.2016 r

przez Radnego :Klaudiusza Balcerzaka

w sprawie: opracowanie programu rozwoju przetwórstwa dziczyzny w woj.Lubuskim

Treść wniosku: województwo lubuskie posiada 50% zalesienia, zwanym zielonym zagłębem. Na terenie tym jest duża populacja zwierząt dzikich (dziki, jelenie, sarny). Organizując to przetwórstwo z udziałem Lasów Państwowych, Polskiego Związku Łowieckiego i Urzędu Marszałkowskiego Departamentu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, możemy zbudować duży potencjał przetwórczy dziczyzny kreując markę województwa Lubuskiego na bazie szlaku wina, miodu. Sprawa ta ma nie tylko charakter promocyjny ale ma też podłoże ekonomiczne.

Propozycja załatwienia sprawy: Na najbliższej Komisji do spraw Rozwoju Produktu Regionalnego i Tradycyjnego przy udziale zaproszonych gości wymienionych w treści wniosku rozpocząć pracę na d opracowaniem programu rozwoju przetwórstwa dziczyzny .

Klaudiusz Balcerzak





Lubuskie

Wicemarszałek Województwa Lubuskiego
Stanisław Tomczyszyn

Zielona Góra 03 czerwca 2016 r.

DW.I.0003.3.2016

W P Ł Y N E Ł O
URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA LUBUSKIEGO
Biuro Sejmiku

06-06-2016

Nr rej. 939 ilość zał.

Podpis Stępa

Pan
Klaudiusz Balcerzak
Radny
Województwa Lubuskiego

W nawiązaniu do złożonej przez Pana podczas XX zwyczajnej sesji Sejmiku Województwa Lubuskiego w dniu 16 maja 2016 r. interpelacji w sprawie opracowania programu rozwoju przetwórstwa dziczyzny w Województwie Lubuskim, w ramach prac Komisji ds. Rozwoju Produktu Regionalnego i Tradycyjnego uprzejmie informuję, iż popieramy Pańską inicjatywę.

Zarówno dziczyzna jak i wyroby wędliniarskie zapewniają konsumentom zdrową i pełnowartościową żywność. Pozyskiwanie mięsa od zwierzyny żyjącej w naturalnym środowisku w stanie wolnym, zapewnia konsumentowi nieskażone mięso sztucznymi paszami jak i specjalnie tuczonymi poprzez ograniczenie ruchu w celu szybkiego przyrostu masy. Mięso i wędliny z dziczyzny zawierają z wielokrotną ilość białka, które jak wiadomo jest budulcem dla organizmów rozwijających się (dzieci i młodzież), dla sportowców oraz osób szanujących zdrowe życie i dbających o swoją kondycję. Coraz bardziej poszerza się grono konsumentów, którzy zwracają uwagę na wartość biologiczną i chcą spożywać żywność wolną od wszelkiego rodzaju konserwantów, polepszaczy i innych spulchniaczy, glutaminianów, regulatorów i wzmacniaczy smaku. Jednym z takich produktów spożywczych jest właśnie dziczyzna, która niestety w naszym kraju nie cieszy się dużym zainteresowaniem mimo wielu kulinarnych tradycji związanych z tego rodzaju mięsem. Można jednak zauważyć, że nasi sąsiedzi w Niemczech, Dani i Francji spożywają zdecydowanie więcej takiego mięsa i to nie ze względów tradycji kulinarnych, lecz zdrowotności takich potraw.

W porozumieniu z Wojewódzkim Lekarzem Weterynarii w Zielonej Górze, ustalono, że na terenie Województwa Lubuskiego działają cztery przedsiębiorstwa zajmujące się obróbką dziczyzny,

są to:

- **Brandenburg Wild Sp. z o.o. z Kostrzyna nad Odrą,**
- **GAMA Olszewscy Sp. z o.o. z Zielonej Góry,**
- **Las Skwierzyna – Gorzów Sp. z o.o. z Gorzowa Wlkp.,**
- **Zakład Przetwórstwa Dziczyzny Maciej Jędrzejczak w Sulęcinie,**

natomiast przedsiębiorstwa zajmujące się przetwórstwem – wytwarzaniem produktów z dziczyzny to:

- **Zakład Przetwórstwa Dziczyzny Maciej Jędrzejczak w Sulęcinie,**
- **W - D. Sp. z o.o. z.s w Skwierzynie, producent pasztetów, konserw mięsnych i sojowych.**

Wyżej wymienione przedsiębiorstwa to zakłady zatwierdzone przez powiatowych lekarzy weterynarii a umieszczone na stronie Głównego Inspektora Weterynarii.

Na szczególną uwagę zasługuje zakład Pana Jędrzejczaka z Sulęcina, który oferuje szeroką gamę wyrobów z dziczyzny wytwarzanych w sposób tradycyjny. Produkty skierowane są głównie na rynek zagraniczny (Niemcy).

Potrawy z dziczyzny serwowane są w niektórych gospodarstwach agroturystycznych np. Szynka z dzika pieczona, potrawa serwowana w **Gospodarstwie Agroturystycznym „Roma”** w Zdroisku, która została wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych, po tym jak otrzymała nagrodę krajową „Perła 2013” w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo- Smaki Regionów”. Nagrodę „Perła 2009”, za comber sarni otrzymało również **Gospodarstwo Agroturystyczne „Nad Bobrem”** – (Bobrowice), które słynie z potraw z dziczyzny.

W związku z tym, że spożycie produktów z dziczyzny oraz wiedza na temat właściwości tego rodzaju mięsa jest znikoma, w programie – naszym zdaniem - należy ująć m.in. działania w zakresie edukacji i popularyzacji wiedzy na ten temat.

Informujemy jednocześnie Pana, że oferujemy pomoc merytoryczną przy pracach nad ww. programem.

Z poważaniem
Grzegorz Tomczyk