

POTENCJAŁ PODAŻY W KONTEKŚCIE WPROWADZENIA NOWEGO PRODUKTU REGIONALNEGO „WOŁOWINA SUDECKA”*

Stanisław Minta, Bożena Tańska-Hus, Marek Nowak
Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu

Abstrakt. Głównym celem opracowania było określenie rozmiarów podaży surowca mięsnego, który mógłby stanowić bazę do wprowadzenia na rynek nowego produktu regionalnego „Wołowina Sudecka”. Metodę badań przygotowano dzięki studium literatury przedmiotu i metodzie eksperckiej. Obszar badań obejmował powiaty sudeckie. Dane empiryczne dotyczące pogłowia zwierząt uzyskano z zasobów informacyjnych Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Badania pozwoliły określić, że wołowina o najbardziej pożądanym walorach kulinarnych powinna pochodzić z bydła w typie użytkowym mięsnym i kombinowanym. W okresie badań na analizowanym obszarze utrzymywano 3946 sztuk bydła spełniającego kryteria badawcze, a możliwa do uzyskania potencjalna podaż wołowiny kulinarnej wyniosła 589 t. Pomysł wprowadzenia na rynek omawianego produktu regionalnego należy uznać za wart realizacji, ze względu na odpowiedni potencjał podażowy i możliwe korzyści dla lokalnej społeczności i turystów.

Słowa kluczowe: podaż, wołowina, produkt regionalny

WPROWADZENIE

Gospodarstwa rolne w krajach rozwiniętych, w tym także i w Polsce, są poddawane presji rosnącej konkurencji i niezadowalającego poziomu opłacalności. Przyczyn takiego

*Opracowanie w ramach projektu badawczego MNiSW pt. Koncepcja zaprojektowania i wdrożenia produktu regionalnego „Wołowina Sudecka” na obszarach ONW Sudety; numer rejestracyjny projektu badawczego NN 112 317638.

stanu rzeczy można upatrywać m.in. w postępującej globalizacji, ograniczaniu barier celnych w ramach umów międzynarodowych czy wykorzystywaniu przez detaliczne sieci handlowe dominującej pozycji na wielu rynkach żywnościowych, co przejawia się w przejmowaniu przez te podmioty wyższych marż kosztem producentów rolnych. Czynniki te powodują pogorszenie się ogólnych warunków gospodarowania, jednakże można w nich upatrywać silnego impulsu do poszukiwania dróg na polepszenie sytuacji ekonomicznej i zmiany modelu konwencjonalnego działania gospodarstw rolnych. Szansą w tym zakresie staje się też zmiana postaw coraz większej rzeszy konsumentów, którzy zaczynają poszukiwać produktów spożywczych o wysokich walorach jakościowych, charakteryzujących się stosunkowo niedużą skalą produkcji oraz unikatowymi cechami, wynikającymi z tradycyjnego sposobu wytwarzania lub regionalnego charakteru komponentów służących do przygotowywania posiłków i gotowych potraw gastronomicznych. Powody takiej zmiany preferencji nabywców można upatrywać w rosnących dochodach, modzie na ochronę środowiska, chęci zasmakowania odmiany w diecie czy chociażby tłumaczyć względami wynikającymi z negatywnego odbioru żywności produkowanej masowo w sposób przemysłowy i w oparciu o wysoki stopień przetworzenia oraz chemizacji, której spożywanie coraz częściej utożsamia się z negatywnymi skutkami zdrowotnymi dla konsumentów.

Produkty regionalne często określa się też jako tradycyjne czy lokalne. Terminy te pomagają we wskazaniu specyficznego charakteru tych wyrobów powiązanego z określonym terenem oraz tradycją i kulturą. Produkty regionalne są wytwarzane na bazie surowców występujących w danym miejscu według sprawdzonych receptur (często wielowiekowych) i można je ściśle powiązać z określonym obszarem geograficznym. Specyfika ich wytwarzania powoduje, że są one uważane za wyroby dobrej jakości, a lokalny charakter zawdzięczają miejscowym, naturalnym i tradycyjnym metodom wytwarzania [Gąsiorowski 2007, Tańska-Hus i Minta 2012]. Należy zaznaczyć, że produkt tradycyjny musi być obecny na rynku co najmniej 25 lat [Ustawa... 2005]. Natomiast w przypadku produktu lokalnego taki okres nie jest wymagany. Podział ten stosuje się ze względu na kwestie ochrony prawnej produktów regionalnych [Rak 2008].

Na rolę produktów regionalnych i tradycyjnych we współczesnej gospodarce należy spojrzeć w szerszym kontekście. Zwłaszcza w aspekcie zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, który należy rozumieć jako dbałość o wzrost gospodarczy, służący zaspokojeniu obecnych potrzeb ludności mieszkającej na tych terenach, ale bez zagrożenia dla środowiska naturalnego i dobra przyszłych pokoleń [Pawłowski 2011]. Uznaje się, że produkty regionalne mają nie tylko ekonomiczne znaczenie, lecz także społeczne, kulturowe oraz edukacyjne. Są sposobem na dywersyfikację produkcji w gospodarstwach rolnych, przynoszą dochody dla lokalnych społeczności, wspomagają rozwój gospodarczy obszarów wiejskich, aktywizują mieszkańców wsi i małych miasteczek, a także zapobiegają wyludnianiu się obszarów uznawanych za peryferyjne [Borowska 2008]. Żywność tradycyjna odgrywa bardzo dużą rolę w budowaniu lokalnej tożsamości, wpływa na zachowania konsumentów i jest środkiem przekazywania dziedzictwa kulturowego dla przyszłych pokoleń [Albayrak i Gunes 2010]. W literaturze przedmiotu można zauważyć, że duże znaczenie dla popularności potraw z produktów regionalnych ma nastawienie właścicieli i szefów kuchni lokalnych restauracji, bo są oni uznawani za liderów opinii i mogą być ważnym ogniwem promującym takie produkty. Warunkiem jest jednak świeżość i wysokie walory smakowe produktów regionalnych z których będą przyrządzać potrawy serwowane w ich restauracjach [Inwood i in. 2009]. Nawią-

zanie współpracy między producentami a restauratorami może przynieść obopólne korzyści. Producenci żywności tradycyjnej będą mieć poszerzony rynek zbytu i niskie koszty sprzedaży (gdyż koszty transportu na rynku lokalnym są znacznie niższe, niż gdy poszukuje się chłonnego rynku zbytu znacznie oddalonego od miejsca produkcji). Natomiast restauratorzy otrzymają oryginalne produkty dobrej jakości, dzięki którym będą mogli oferować klientom smakowite dania, co powinno się przełożyć na uzyskiwanie wyższych obrotów w placówkach gastronomicznych i ich lepszą sytuację finansową.

W produktach lokalnych można upatrywać potencjalnej szansy dla właścicieli gospodarstw rolnych, którzy chcieliby odejść od typowej produkcji nieprzetworzonych płodów rolnych na rzecz wytwarzania produktów regionalnych i tradycyjnych bazujących na własnych surowcach. Za praktyczny przejaw takich dążeń należy uznać m.in. inicjatywę grupy rolników gospodarujących w polskiej części Sudetów polegającą na próbie wprowadzenia na rynek produktu regionalnego „Wołowina Sudecka”. Rolnicy ci swego czasu zauważyli, że sprzedają żywiec rzeźny dobrej jakości i o relatywnie niskiej cenie, a na lokalnym rynku jest dostępna wołowina miernej jakości i często z bardzo odległych lokalizacji. Należy zwrócić uwagę, że nie jest to jedynie problem terenów sudeckich. Choć wołowina i cielęcina są uznawane za jedne z najlepszych gatunków mięs, to w Polsce produkcja bydła w kierunku mięsnym nie jest zbyt popularna, a większość mięsa w detalu jest produkcją uboczną pochodzącą z bydła mlecznego, natomiast surowca dobrej jakości jest niewiele [Minta i Tańska-Hus 2012]. Chęć zwiększenia dochodów własnych rolników oraz zaproponowania nowego produktu, który podniósłby atrakcyjność Sudetów i Przedgórze Sudeckiego jako miejsca zamieszkania i wypoczynku, spowodowała, że zagadnieniami tymi zajęła się Komisja Rolnictwa Sejmiku Dolnośląskiego we Wrocławiu. W wyniku prac tej Komisji poproszono o wsparcie naukowe i przeprowadzenie odpowiednich badań.

METODYKA BADAŃ

Celem przedstawionego opracowania było określenie rozmiarów podaży surowca dobrej jakości, który mógłby pełnić bazę wytwarzania produktu regionalnego „Wołowina Sudecka”. W opracowaniu wykorzystano źródła wtórne. Dane pochodziły z zasobów informacyjnych za 2010 rok udostępnionych przez Oddział Terenowy Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa we Wrocławiu.

Potrzeba podjęcia prac badawczych, w zakresie określonym w tytule opracowania, pojawiła się wskutek odmówienia przez GUS udostępnienia ilościowych danych produkcji mięsa wołowego na terenie powiatów objętych analizą (dostępne są dane na poziomie kraju i województw, ale na niższych szczeblach podziału administracyjnego są utajnione). Ponieważ informacje te miały ważne znaczenie dla procesu realizacji projektu badawczego „Koncepcja zaprojektowania i wdrożenia produktu regionalnego „Wołowina Sudecka” na obszarach ONW Sudety”, podjęto autorską próbę oszacowania rozmiarów podaży wołowiny dobrej jakości, w oparciu o informacje dotyczące wielkości pogłowia i podziału rasowego bydła.

Podstawowym warunkiem funkcjonowania produktu regionalnego „Wołowina Sudecka” ma być jego pozyskiwanie z bydła w typie mięsnym lub kombinowanym utrzymywanego na obszarach górskich i podgórskich polskich Sudetów. W związku z tym założeniem, do określenia wielkości potencjalnego zaplecza surowcowego, wzięto pod

uwagę pogłowie z następujących powiatów sudeckich: jeleniogórski, lubański, lwówceki, kamiennogórski, wałbrzyski, ząbkowicki i kłodzki. Wybór bydła w typie mięsnym i kombinowanym był spowodowany dobrą jakością mięsa z takich zwierząt, co w przypadku bydła mlecznego nie jest regułą.

Obliczając potencjalną podaż wołowiny kulinarnej ($PPdWk$), jako bazy dla produktu regionalnego „wołowina sudecka” przyjęto następujące założenia:

- zwierzęta rzeźne to sztuki w typie użytkowym mięsnym i kombinowanym hodowane na analizowanym obszarze,
- reprodukcja prosta stada podstawowego,
- współczynnik brakowania stada podstawowego $Wbr = 0,2$ (oznacza to, że przyjęto brakowanie stada podstawowego na poziomie 20% stanu rocznego, co uznaje się za wartość najczęściej stosowaną według normatywów obrotu stada [Kowalak 1997, Fereniec 1999, Gębska i Filipiak 2006]),
- wielkość pogłowia bydła w klasie wiekowej powyżej 30 miesięcy życia (A) oraz w klasie wiekowej 12-30 miesięcy życia (C) określono według danych ARiMR z 2010 roku,
- na ubój powinny być przeznaczone sztuki z brakowania stada podstawowego z klasy wiekowej powyżej 30 miesięcy życia (B) oraz młode bydło opasowe poza sztukami przeznaczonymi na odnowienie stada podstawowego z klasy wiekowej 12-30 miesięcy życia,
- średnia waga poubojowa ciepła ($\bar{x}Wpc$), czyli waga tuszy wraz z podrobami, została określona zgodnie z danymi MRiRW [Biuletyn 2010] z grudnia 2010 roku dla makroregionu południowego (w skład którego wchodzi województwo dolnośląskie),
- współczynnik udziału wołowiny kulinarnej w wadze poubojowej ciepłej $Wwk = 0,4$, czyli udział mięsa o najlepszej jakości gastronomicznej w tuszy; parametr ten został przyjęty na podstawie informacji zawartych w ekspertyzie przygotowanej na cele badawcze, gdzie stwierdzono, że obecnie, ze względu na wysokie ceny wołowiny, praktycznie całość mięsa wołowego jest uznawana za kulinarną, ale najbardziej cenione przez kucharzy są następujące wyręby: rostbief, szponder, antrykot, rozbratel, polędwica [Król 2012].

W związku z powyższymi założeniami, w celu określenia wartości potencjalnej podaży wołowiny kulinarnej ($PPdWk$) wyznaczono następujący wzór na obliczenie:

$$PPdWk = (B + D) \cdot \bar{x}Wpc \cdot Wwk \quad (1)$$

Liczbę wybrakowanego bydła ze stada podstawowego z przeznaczeniem na rzeź (B) obliczono zgodnie ze wzorem:

$$B = A \cdot Wbr \quad (2)$$

gdzie:

A – liczba bydła w klasie wiekowej powyżej 30 miesięcy (stado podstawowe),
 Wbr – współczynnik brakowania.

Liczba młodego bydła opasowego z przeznaczeniem na rzeź (D) obliczono zgodnie ze wzorem:

$$D = C - B \quad (3)$$

gdzie:

$$D \geq 0$$

C – liczba bydła w klasie wiekowej 12-30 miesięcy,

B – liczba bydła przeklasowanego z klasy wiekowej 12-30 miesięcy na odnowienie stada podstawowego równa ilości bydła wybrakowanego ze stada podstawowego z klasy wiekowej powyżej 30 miesięcy (ze względu na założenie o reprodukcji prostej).

Uzyskane wyniki badań przedstawiono w formie tabelarycznej, graficznej i opisowej w dalszej części niniejszego opracowania.

WYNIKI BADAŃ

Przeprowadzając badania wstępne dotyczące możliwości wdrożenia produktu regionalnego „Wołowina Sudecka”, dokonano analizy wielkości i struktury stad bydła utrzymywanego w powiatach sudeckich na podstawie spisu ewidencyjnego ARiMR. Dane dotyczące pogłowia ogółem były dostępne dla wszystkich klas wiekowych, natomiast informacje dotyczące podziału rasowego odnosiły się do bydła starszego niż sześć tygodni (tab. 1).

Tabela 1. Pogłowia bydła w badanych powiatach sudeckich według podziału na klasy wiekowe w 2010 roku

Table 1. Numbers of cattle in chosen Sudeten counties according to the age group in 2010

Klasy wiekowe bydła Age groups of cattle	Powiaty* – Counties*							Razem Total
	JG	KM	KŁ	LU	LW	WB	ZB	
	(SF)/(in heads)							
0-6 tygodni 0-6 weeks	90	154	160	40	208	207	135	994
6 tygodni-6 miesięcy 6 weeks-6 months	247	303	229	208	478	260	463	2 188
6-12 miesięcy 6-12 months	720	631	1 061	510	1 044	739	937	5 642
12-30 miesięcy 12-30 months	973	1 018	2 245	697	1 437	1 106	1 668	9 144
Powyżej 30 miesięcy More than 30 months	2 382	2 781	5 117	1 567	2 598	2 672	3 125	20 242
Razem Total	4 412	4 887	8 812	3 022	5 765	4 984	6 328	38 210

*Objaśnienie skrótów nazw powiatów: JG – jeleniogórski razem z miastem Jelenia Góra, KM – kamienogórski, KŁ – kłodzki, LU – lubański, LW – lwówecki, WB – wałbrzyski, ZB – ząbkowicki.

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych OT ARiMR we Wrocławiu.

*Explanation of name abbreviation of counties: JG – Jelenia Góra county including the city of Jelenia Góra, KM – Kamienna Góra county, KŁ – Kłodzko county, LU – Lubań county, LW – Lwówek county, WB – Wałbrzych county, ZB – Ząbkowice county.

Source: own calculation based on data from ARiMR in Wrocław.

Pozyskane dane pozwoliły określić, że w 2010 roku na terenie wybranych powiatów sudeckich w sumie utrzymywano 38 210 sztuk bydła wszystkich ras i typów użytkowych. Największą liczebnie grupą wiekową, wynoszącą 20 242 sztuk, było bydło w wieku powyżej 30 miesięcy (traktowane jako stado podstawowe) oraz młode bydło w wieku 12-30 miesięcy. Biorąc pod uwagę podział administracyjny, okazało się, że najczęściej bydła utrzymywano w powiecie kłodzkim (8812 sztuk) i ząbkowickim (6328 sztuk), a najmniej w powiecie lubańskim (3022 sztuk).

W celu określenia, jaki jest potencjał produkcyjny wołowiny o najwyższych walorach kulinarnych, bydło ogółem podzielono według typów użytkowych. Dane pozwoliły określić, że większość bydła w powiatach sudeckich należy do typu mlecznego (65,8% pogłowia), który nie jest źródłem dobrej jakości mięsa dla przetwórstwa i gastronomii. Na badanym terenie 31,1% bydła wyróżniono w typie mięsnym, natomiast typ kombinowany reprezentowało 3,1% pogłowia. Dla celów kulinarnych te dwa ostatnie typy bydła traktuje się jako potencjalne źródło najlepszej jakości wołowiny, dlatego w dalszej interpretacji wyników badań zajęto się właśnie nimi. W związku z tym w tabeli 2 zaprezentowano dane dotyczące tylko pogłowia bydła starszego niż sześć tygodni życia w typie użytkowym mięsnym i kombinowanym, w wybranych do analizy powiatach sudeckich.

Tabela 2. Pogłowie bydła powyżej 6 tygodnia życia w typie użytkowym mięsnym i kombinowanym w badanych powiatach sudeckich w 2010 roku

Table 2. Numbers of cattle over six weeks of age in the type of meat and combined utility in chosen counties in 2010

Klasy wiekowe bydła Age groups of cattle	Powiaty* – Counties*							Razem Total
	JG	KM	KŁ	LU	LW	WB	ZB	
	(SF)/(in heads)							
(6 tygodni-6 miesięcy> (6 weeks-6 months>	41	59	121	51	210	16	50	548
(6-12 miesięcy> (6-12 months>	226	215	611	233	408	183	204	2 080
(12-30 miesięcy> (12-30 months>	576	539	1 188	468	1 177	496	531	4 975
<30 miesięcy <30 months	804	465	1 304	542	1 072	628	330	5 145
Razem Total	1 647	1 278	3 224	1 294	2 867	1 323	1 115	12 748

*Objaśnienie skrótów nazw powiatów: tak jak w tabeli 1.

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych OT ARiMR we Wrocławiu.

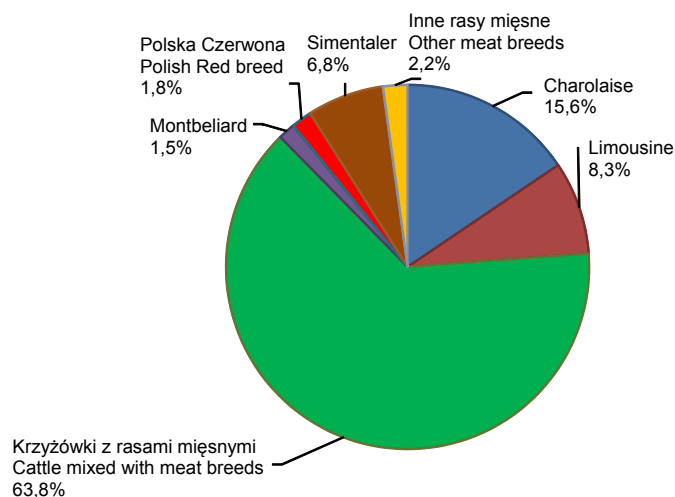
*Explanation of name abbreviation of counties: see Table 1.

Source: own calculation based on data from ARiMR in Wrocław.

Z danych zawartych w tabeli 2 wynika, że w 2010 roku na analizowanym terenie w typach mięsnym i kombinowanym utrzymywano łącznie ponad 12,7 tys. sztuk bydła starszego niż sześć tygodni. W wieku pomiędzy 6 tygodni a 12 miesięcy było łącznie 2628 sztuk bydła, natomiast w klasie wiekowej 12-30 miesięcy, w której znajdowało się

młode bydło opasowe i młode bydło przeznaczone na reprodukcję stada podstawowego, znalazło się 4975 sztuk. Stan bydła starszego niż 30 miesięcy, tworzącego stado podstawowe wyniósł 5,1 tys. sztuk. Biorąc pod uwagę podział administracyjny okazało się, że największe skupisko bydła mięsnego i kombinowanego wystąpiło w powiecie kłodzkim oraz lwóweckim, a najmniejsze – w powiecie ząbkowickim.

Dzięki posiadanym danym źródłowym można było określić na badanym obszarze, jaki był udział poszczególnych ras zaliczanych do typu użytkowego mięsnego i kombinowanego (rys. 1).



Rys. 1. Struktura rasowa bydła starszego niż sześć tygodni w typie użytkowym mięsnym i kombinowanym w badanych powiatach sudeckich w 2010 roku

Źródło: opracowanie własne na podstawie danych OT ARiMR we Wrocławiu.

Fig. 1. Breed structure of cattle over six weeks of age in the type of meat and combined utility in chosen Sudeten counties in 2010
Source: own work based on data from ARiMR in Wrocław.

Analizując strukturę rasową w wybranych typach użytkowych, największy udział, sięgający prawie 64%, stanowiły krzyżówki z rasami mięsnymi. Na drugim miejscu, z udziałem ponad 15%, znalazła się rasa Charolaise, a następnie Limousine (8,3%) oraz Simentaler (6,8%). Udział pozostałych ras wyniósł 5,5% bydła mięsnego i kombinowanego. Na duży odsetek krzyżówek z rasami mięsnymi miały wpływ uwarunkowania ekonomiczne. Zakup czystorasowego stada podstawowego wiąże się z poniesieniem dużo wyższych kosztów przez hodowcę, aniżeli krzyżowanie wypierające na bazie już posiadanego miejscowego bydła, które najczęściej użytkowano wcześniej w kierunku mlecznym. Poza tym proces krzyżowania od razu w pierwszym pokoleniu umożliwia uzyskiwanie bardzo dobrych wyników w opasie i dobrej jakości surowca mięsnego, porównywalnych z czystymi rasami mięsnymi. Te aspekty w głównej mierze można uznać za przyczynę przeważającego udziału bydła krzyżówkowego w ogólnej strukturze typów mięsnego i kombinowanego na wybranym obszarze.

Ostatnim etapem badań było obliczenie potencjalnej podaży wołowiny kulinarnej (*PPdWk*), czyli surowca o najwyższych parametrach kulinarnych możliwego do uzyskania z bydła mięsnego i kombinowanego na terenie wytypowanych powiatów sudeckich. Wyniki otrzymane zgodnie z założeniami metodycznymi zostały przedstawione w tabeli 3.

Tabela 3. Potencjalna podaż wołowiny kulinarnej o najwyższych parametrach z bydła utrzymanego w wybranych powiatach sudeckich w typie użytkowym mięsnym i kombinowanym w 2010 roku

Table 3. Potential supply of the best culinary beef from the cattle in type of meat and combined utility kept in selected Sudeten counties in 2010

Wyszczególnienie Specification	Symbol	j.m.	Powiaty* – Counties*							Ogółem Total
			JG	KM	KŁ	LU	LW	WB	ZB	
Liczba bydła w wieku <30 miesięcy Number of cattle in age <30 months	<i>A</i>	SF in heads	804	465	1304	542	1072	628	330	5 145
Współczynnik brakowania Culling factor	<i>Wbr</i>		0,2							
Liczba brakowanych sztuk stada podstawowego Number of culling cattle from basic herd	<i>B</i>	SF	161	93	261	108	214	126	66	1 029
Liczba bydła w wieku (12-30 miesięcy> Number of cattle in age (12-30 months>	<i>C</i>	SF	576	539	1188	468	1 177	496	531	4 975
Liczba młodego bydła opasowego na ubój Number of young beef cattle for slaughter	<i>D</i>	SF	415	446	927	360	963	370	465	3 946
Średnia waga poubojowa ciepła Average hot carcass weight	<i>xWpc</i>	t	0,296							
Współczynnik udziału wołowiny kulinarnej w wadze poubojowej ciepłej Participation rate of culinary beef in hot carcass weight	<i>Wwk</i>		0,4							
Potencjalna podaż wołowiny kulinarnej Potential supply of culinary beef	<i>PPdWk</i>	t	68,2	63,8	140,7	55,4	139,3	58,7	62,9	589,0

*Objaśnienie skrótów nazw powiatów: tak jak w tabeli 1.

Źródło: opracowanie własne na podstawie przeprowadzonych badań.

*Explanation of name abbreviation of counties: see Table 1.

Source: own calculation based on investigation.

Przeprowadzone obliczenia pozwoliły oszacować możliwą liczbę ubojów bydła mięsnego i kombinowanego w powiatach sudeckich na 4975 sztuk, w tym z brakowania stada podstawowego 1029 sztuk i z klasy wiekowej 12-30 miesięcy 3946 sztuk. Wielkość produkcji wołowiny liczonej według średniej wagi poubojowej ciepłej wyniosła ok. 1472 t. Wartość potencjalnej podaży wołowiny kulinarnej została oszacowana na 589 t/rok (tab. 3). Ta ilość mogłaby stanowić podstawę wytwarzania produktu regionalnego „Wołowina Sudecka”.

PODSUMOWANIE

Na podstawie badań oszacowano, że rozmiar podaży dobrej jakości wołowiny, mogącej stanowić bazę wytwórczą dla produktu regionalnego „Wołowina Sudecka”, to 589 t rocznie. Pomysł wprowadzenie do praktyki gospodarczej tego produktu regionalnego należy uznać za godny uwagi ze względu na odpowiedni potencjał podażowy i możliwość wykorzystania pozytywnego wizerunku Sudetów w zachęcaniu potencjalnych nabywców. Konsumenci (ludność miejscowa i turyści oraz kuracjusze) otrzymają produkt o wysokich walorach spożywczych. Rolnicy i restauratorzy, dzięki nowemu atrakcyjnemu produktowi, mają szansę pozyskania dodatkowych dochodów. W konsekwencji może się to przyczynić do podniesienia atrakcyjności i rozwoju całego obszaru Sudetów.

LITERATURA

- Albayrak M., Gunes E., 2010. Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *Afr. J. Bus. Manage.* 4 (4), 555-561.
- Biuletyn „Rynek wołowiny i cielęciny” 51/2010. Ministerstwo Rolnictwo i Rozwoju Wsi, Departament Rynków Rolnych, Warszawa.
- Borowska A., 2008. Produkcja żywności tradycyjnej i regionalnej w Hiszpanii. *Zag. Ekon. Roln.* 3 (316), 105-114.
- Fereniec J., 1999. *Ekonomika i organizacja rolnictwa. Key Text*, Warszawa.
- Gąsiorowski M., 2007. Produkty lokalne, tradycyjne, regionalne. *Biuletyn FAOW* 3, 5.
- Gębska M., Filipiak T., 2006. *Podstawy ekonomiki i organizacji gospodarstw rolniczych*. SGGW, Warszawa.
- Inwood S.M., Sharp J.S., Moore R.H., Stinner D.H., 2009. Restaurants, chefs and local foods: insights drawn from application of a diffusion of innovation framework. *Agric. Hum. Values* 26, 177-191.
- Kowalak Z., 1997. *Ekonomika i organizacja rolnictwa. Podręcznik. Cz. 1*. Wyd. eMPI², Poznań.
- Król Z., 2012. Dane technologiczne i potencjał przetwórczy wołowiny oraz cielęciny na Dolnym Śląsku. Niepublikowane materiały wewnętrzne Instytutu Nauk Ekonomicznych i Społecznych. Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Wrocław.
- Minta S., Tańska-Hus B., 2012. Produkcja wołowiny oraz cielęciny w Polsce i na Dolnym Śląsku w latach 2000-2010. *Rocz. Nauk. SERiA* 14, 1, 322-326.
- Pawłowski L., 2011. Rola monitoringu środowiska w realizacji zrównoważonego rozwoju. *Rocz. Ochr. Środow. (Annual Set of Environment Protection)* 13, 333-346.
- Rak L., 2008. Produkty tradycyjne i regionalne – przegląd aktów prawnych regulujących ochronę i produkcję. *Cz. 2. Ekonatura* 3, 20.

Tańska-Hus B., Minta S., 2012. Miejsce produktów regionalnych i tradycyjnych w kształtowaniu wizerunku regionu. Zesz. Nauk. Uniw. Szczec. 709, Probl. Zarz. Finans. Mark. 23, 217-230.
Ustawa z dnia 17 grudnia 2004 roku o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych. 2005. Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68 z późn. zm.

POTENTIAL SUPPLY IN THE CONTEXT OF IMPLEMENTATION OF A NEW REGIONAL PRODUCT “WOŁOWINA SUDECKA”

Summary. The paper deals with the issues related to the supply side of the launch of a new regional product “Wołowina Sudecka” (Sudeten beef). This product is to be produced from cattle in the utility type of meat and combined, which is kept in the Sudeten counties. The results helped to determine that, in the surveyed area, in 2010 over 38 thousand of cattle were maintained. For this over 66% was in milk type, and the remaining part were cattle in meat and combined type of utility. The best meat comes from meat and combined type, so this type of cattle was selected for detailed analysis, and determination the potential supply of cooking beef. As a result of the work, it was identified that in the chosen area the potential supply of cooking beef is about 589 tons per year. The idea of introducing the analysed regional product to the market should be considered as valuable, because there is an adequate supply potential, and many benefits for local communities, business and tourists can result from it.

Key words: supply, beef, regional product

Zaakceptowano do druku – Accepted for print: 14.03.2014

Do cytowania – For citation: Minta S., Tańska-Hus B., Nowak M., 2014. Potencjał podaży w kontekście wprowadzenia nowego produktu regionalnego „Wołowina Sudecka”. J. Agribus. Rural Dev. 3(33), 137-146.