

**Polska**



# Włosi płacą więcej za podhalańską jagnięcinę

2015-03-23 15:40:45



W 2015 roku włoscy odbiorcy jagnięciny zapłacą średnio o 50 gr więcej za kilogram żywca niż w 2014 r. - powiedział PAP prezes Związku Hodowców Owiec w Nowym Targu Jan Janczy. Hodowcy chcą sprzedać 12 tys. jagniąt, ale nie wszystkie sztuki osiągnęły odpowiednią wagę.

Doroczny skup jagniąt przez Włochów rozpoczyna się na dwa tygodnie przed Wielkanocą. Jagnięcina to tradycyjne danie i przysmak na włoskich stołach wielkanocnych. Cena podhalańskiej jagnięciny poszła w górę.

W 2015 roku za kilogram jagnięciny pierwszej klasy Włosi płacą 10,06 zł - w ubiegłym roku płacono 9,65 zł. Za drugą klasę płacą 9,05 - w 2014 r. 8,55 zł, a za trzecią 8,05 - było 7,38 zł. Mięso klasy pierwszej pochodzi ze zwierząt o wadze od 10 do 14 kg; drugiej klasy - ze zwierząt od 15 do 18 kg, zaś trzeciej - od 19 do 25 kg.

Włosi najchętniej kupują jagnięta pierwszej klasy, a z tą nie powinno być problemu, bo w 2015 roku Wielkanoc przypada stosunkowo wcześnie, a wykoty owiec zakończyły się niedawno, dlatego nie wszystkie zwierzęta osiągnęły odpowiednią masę. Aby jagnię mogło być sprzedane za granicę, musi ważyć przynajmniej 9,5 kg.

"Nie wszystkie jagnięta osiągnęły odpowiednią masę i nie zostaną sprzedane" - powiedział PAP prezes Związku Hodowców Owiec w Nowym Targu Jan Janczy. Dodał, że obecnie skrócił się czas ważności świadectw zdrowia wydawanych jagniętom przez Powiatowy Inspektorat Weterynarii, co przysparza problemów hodowcom.

„Podczas skupu świadectwa ważne są tylko 24 godziny, a w poprzednich latach były ważne 10 dni. Takie drastyczne skrócenie czasu wywołuje trochę nerwówki u hodowców” - mówił PAP Janczy.

Powiatowy Lekarz Weterynarii Barbara Zelek zapewniła PAP, że lekarze weterynarii na bieżąco wydają świadectwa i nie ma żadnych trudności z ich wydawaniem.

Największymi w Europie producentami jagnięciny są Rumuni, którzy hodują około 13 mln owiec, jednak sprzedają oni swoją jagnięcinę na rynki arabskie i nie stanowią konkurencji dla hodowców z Podhala. Konkurencję dla górali stanowią hodowcy ze Słowacji, jednak kurs euro w stosunku do złotówki jest korzystny dla naszych producentów.

Skup jagniąt na Podhalu jest organizowany przez Związek Hodowców Owiec i Kóz w Nowym Targu oraz Tatrzańsko - Beskidzką Spółdzielnię Producentów "Gazdowie".

Jagnięcina podhalańska od 2012 roku jest wpisana na listę produktów regionalnych, których nazwa jest chroniona i zastrzeżona w całej Unii Europejskiej. Mięso pochodzi od owiec rasy polska górską oraz pierwotnej rasy cakiel. (PAP)



**INNOWACYJNA GOSPODARKA**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**MINISTERSTWO  
ROZWOJU**

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego