

Janusz Kilar
Maria Ruda
Dariusz Kusz

Ekologiczny chów
i użytkowanie
gospodarskich zwierząt
jeleniowatych





Janusz Kilar, Maria Ruda, Dariusz Kusz

Ekologiczny chów i użytkowanie gospodarskich zwierząt jeleniowatych



Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa
im. Stanisława Pigonia w Krośnie
38-400 Krosno
ul. Rynek 1

AUTORZY:

dr inż. Janusz Kilar – Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie

prof. dr hab. inż. Maria Ruda – Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie

dr inż. Dariusz Kusz – Wydział Zarządzania, Politechnika Rzeszowska

RECENZENT:

dr n.wet. Janusz Domiszewski

ZDJĘCIE NA OKŁADCE:

J. Kilar

Sfinansowano ze środków badań podstawowych na rzecz rolnictwa ekologicznego „Określenie dobrych praktyk, standardów i zasad utrzymywania przy ekologicznym chowie zwierząt jeleniowatych z przeznaczeniem na produkcję mięsa”

Decyzja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi PKRe-029-22-22/13(703)

RYSUNKI:

Małgorzata Zawisza,

Aneta Kozak (s. 41)

SKŁAD:

Katarzyna Chochołek

PROJEKT OKŁADKI:

Jakub Niedziela

© Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Stanisława Pigonia w Krośnie

Wydanie I, Krosno 2016

ISBN 978-83-7530-422-0

WYDAWCA:

Wydawnictwo RUTHENUS

ul. Łukasiewicza 49, 38-400 Krosno

tel. 13 436 51 00, e-mail: ruthenus@ruthenus.pl

Wydano na zlecenie Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Krośnie

Nakład 1000 egz.



Spis treści

Wstęp	5
Podstawy prawne ekologicznego chowu i użytkowania gospodarskich zwierząt jeleniowatych.	7
Charakterystyka biologiczna gospodarskich zwierząt jeleniowatych.	13
Jeleń szlachetny (<i>Cervus elaphus</i>)	13
Jeleń sika (<i>Cervus nippon</i>)	14
Daniel (<i>Dama dama</i>)	14
Postępowanie hodowców podejmujących ekologiczny chów i użytkowanie gospodarskich zwierząt jeleniowatych.	17
Warunki chowu zwierząt w ekologicznych fermach	19
Lokalizacja fermy	19
Obsada zwierząt i inne wymogi powierzchni fermy	19
Urządzenie fermy	19
Pokarm, żywienie i pojenie	20
Pielęgnacja i ochrona zdrowia	21
Transport zwierząt.	22
Bezpieczeństwo chowu	23
Zwierzęta fermowe.	25
Biologia i organizacja rozrodu	27
Odchów zwierząt i pozyskiwanie mięsa	29



Produkty żywnościowe i potrawy z jeleniny i danieliny	31
Wybrane potrawy z jeleniny i danieliny	32
<i>Bigos myśliwski</i>	32
<i>Comber jeleni na zimno</i>	32
<i>Comber jeleni ze śmietaną</i>	32
<i>Filety z jeleniny z buraczkami</i>	33
<i>Gulasz</i>	33
<i>Kotlet siekany nadziewany</i>	33
<i>Medaliony z danieliny</i>	34
<i>Ozorki jelenie</i>	34
<i>Pasztet z jeleniny</i>	34
<i>Pasztet z podrobów jelenia</i>	35
<i>Pieczeń z danieliny z ziołami</i>	35
<i>Pieczeń z polędwicy</i>	35
<i>Pieczeń z udźca jelenia</i>	35
<i>Pieczeń z udźca jelenia</i>	36
<i>Polędwica po szlachecku</i>	36
<i>Potrąwka z jeleniny z jabłkami</i>	36
<i>Ragout z jeleniej wątróbki</i>	37
<i>Steki z jeleniny zapiekane</i>	37
<i>Szaszłyki z danieliny</i>	37
<i>Sznyce z jeleniny z rozmarynem</i>	38
<i>Sztufada z jeleniny</i>	38
<i>Tatar</i>	38
<i>Udziec jeleni z czosnkiem</i>	39
<i>Udziec z daniela na gorąco</i>	39
<i>Zraziki z jeleniny</i>	39
<i>Zrazy siekane</i>	40
<i>Zrazy z danieliny zawijane</i>	40
<i>Zrazy z grzybami</i>	40
<i>Zrazy zawijane</i>	41
Inne korzyści z użytkowania gospodarskich zwierząt jeleniowatych	43
Punkty wysokiego ryzyka ekologicznego chowu i użytkowania jeleni i danieli	45
Słownik wybranych pojęć łowieckich	47
Piśmiennictwo	51
Ilustracje	55





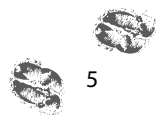
Wstęp

Uznanie żywności i żywienia za najważniejszy element ochrony zdrowia człowieka powoduje coraz większe zainteresowanie produktami rolnictwa ekologicznego. Jest to system, który poprzez łączenie najkorzystniejszych dla środowiska praktyk, utrzymywania bioróżnorodności, ochrony zasobów naturalnych i zapewniania zwierzętom wysokiego poziomu dobrostanu gwarantuje wysoką jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.

Jak pokazuje historia żywności, obok mięsa udomowionych zwierząt, człowiek zawsze spożywał mięso zwierząt dzikich. Dziczyzna ze względu na swoje walory odżywcze i specyficzne cechy sensoryczne, dzisiaj też ma swoich konsumentów, których potrzeby nie zabezpiecza surowiec z polowań. W wielu krajach ten niszowy rynek mięsa uzupełnia produkcja fermowa jeleni i danieli.

W ostatnich latach coraz większe uznanie na europejskim rynku fermowej dziczyzny zyskuje surowiec z certyfikatem ekologicznego rolnictwa. Polscy hodowcy nie mają jeszcze dużego doświadczenia w tym względzie. Brak sprawdzonych standardów i zasad technologicznych przy konieczności zachowania rygorystycznych wymogów prawnych powoduje trudności w zapewnieniu zwierzętom wysokiego poziomu dobrostanu i uzyskaniu dobrych efektów produkcyjnych.

Przygotowane opracowanie stanowi próbę dostarczenia podstawowej wiedzy do podjęcia i prowadzenia ekologicznego chowu i użytkowania jeleni i danieli w warunkach naszego kraju.







Podstawy prawne ekologicznego chowu i użytkowania gospodarskich zwierząt jeleniowatych

Rolnictwo ekologiczne jest certyfikowanym systemem gospodarowania opartym na szeregu uregulowaniach prawnych. Obowiązujące akty prawne z zakresu rolnictwa ekologicznego:

Przepisy krajowe:

- Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 09. Nr 116, poz. 975),
- Ustawa z dnia 5 grudnia 2014 r. o zmianie ustawy o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. z 2015 r., poz. 55),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 marca 2010 r. w sprawie jednostek organizacyjnych oceniających i potwierdzających zgodność środków do produkcji ekologicznej z wymaganiami określonymi w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego oraz prowadzących wykaz tych środków (Dz.U. Nr 54, poz. 326),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 marca 2010 r. w sprawie niektórych warunków produkcji ekologicznej (Dz.U. Nr 56, poz. 348),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 kwietnia 2015 r. w sprawie nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego (Dz. U. z 2015 r. poz. 742),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 listopada 2010 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie jednostek organizacyjnych oceniających i potwierdzających zgodność środków do produkcji ekologicznej z wymaganiami określonymi w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego oraz prowadzących wykaz tych środków (Dz.U. Nr 225, poz. 1468),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 sierpnia 2015 r. w sprawie wzoru formularza wykazu producentów, którzy spełnili wymagania dotyczące



- produkcji w rolnictwie ekologicznym, oraz sposobu jego przekazywania (Dz. U. 2015 r., poz. 1429),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 kwietnia 2015 r. w sprawie danych dotyczących wyników przeprowadzonych analiz (Dz. U. z 2015 r. poz. 676),
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 maja 2015 r. w sprawie ogólnych odstępstw od warunków produkcji ekologicznej (Dz. U. z 2015 r. poz. 799),
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 maja 2015 r. w sprawie laboratoriów urzędowych i referencyjnych oraz zakresu analiz wykonywanych przez te laboratoria (Dz. U. z 2015 r., poz. 795),
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 11 maja 2016 r. w sprawie rodzajów nieprawidłowości lub naruszeń przepisów dotyczących rolnictwa ekologicznego i minimalnych środków, jakie jednostki certyfikujące są obowiązane zastosować w przypadku stwierdzenia wystąpienia tych nieprawidłowości lub naruszeń w ramach kontroli w rolnictwie ekologicznym (Dz. U. z 2016 r., poz. 777),
 - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 czerwca 2016 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie laboratoriów urzędowych i referencyjnych oraz zakresu analiz wykonywanych przez te laboratoria (Dz. U. z 2016 r. poz. 914).

Przepisy unijne:

1. Rozporządzenie Rady nr 834/2007 (tekst pierwotny) z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych (Dz. Urz. L 189 z 20.07.2007 r., s.1).

Rozporządzenia zmieniające:

- Sprostowanie do rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylające rozporządzenie (EWG) nr 2092/91,
- Rozporządzenie Rady (WE) nr 967/2008 z dnia 29 września 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych,
- Rozporządzenie Rady (UE) NR 517/2013 z dnia 13 maja 2013 r. dostosowujące niektóre rozporządzenia i decyzje w takich dziedzinach, jak swobodny przepływ towarów, swobodny przepływ osób, prawo spółek, polityka konkurencji, rolnictwo, bezpieczeństwo żywności, polityka weterynaryjna i fitosanitarna, polityka transportowa, energia, podatki, statystyka, sieci transeuropejskie, wymiar sprawiedliwości i prawa podstawowe, sprawiedliwość, wolność i bezpieczeństwo, środowisko, unia celna, stosunki zewnętrzne, polityka zagraniczna, bezpieczeństwa i obrony oraz instytucje w tej dziedzinie, w związku z przystąpieniem Republiki Chorwacji,
- Sprostowanie do rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz.U. L 189 z 20.7.2007),

2. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 (tekst pierwotny) z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli.
- Sprostowanie do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 250 z dnia 18 września 2008 r.),
 - Sprostowanie do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli.

Rozporządzenia zmieniające:

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1254/2008 z dnia 15 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 710/2009 z dnia 5 sierpnia 2009 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustanawiania szczegółowych zasad dotyczących ekologicznej produkcji zwierzęcej w sektorze akwakultury i ekologicznej produkcji wodorostów morskich,
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 271/2010 z dnia 24 marca 2010 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do unijnego logo produkcji ekologicznej,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 344/2011 z dnia 8 kwietnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 426/2011 z dnia 2 maja 2011 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 126/2012 z dnia 14 lutego 2012 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 w odniesieniu do certyfikatów oraz

- zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych ze Stanów Zjednoczonych Ameryki,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 203/2012 z dnia 8 marca 2012 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do szczegółowych zasad dotyczących wina ekologicznego,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 505/2012 z dnia 14 czerwca 2012 r. zmieniające i poprawiające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli,
 - Rozporządzenie Komisji (UE) nr 519/2013 z dnia 21 lutego 2013 r. dostosowujące niektóre rozporządzenia i decyzje w takich dziedzinach, jak swobodny przepływ towarów, swobodny przepływ osób, prawo przedsiębiorczości i swoboda świadczenia usług, prawo spółek, polityka konkurencji, rolnictwo, bezpieczeństwo żywności, polityka weterynaryjna i fitosanitarna, rybołówstwo, polityka transportowa, energia, podatki, statystyka, polityka społeczna i zatrudnienie, środowisko naturalne, unia celna, stosunki zewnętrzne i polityka zagraniczna, bezpieczeństwa i obrony w związku z przystąpieniem Chorwacji,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 392/2013z dnia 29 kwietnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 w odniesieniu do systemu kontroli produkcji ekologicznej,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1030/2013 z dnia 24 października 2013 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1364/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do stosowania nieekologicznych młodych osobników zwierząt akwakultury i nieekologicznych zarodków małży w ekologicznej akwakulturze,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 354/2014 z dnia 8 kwietnia 2014 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (WE) nr 889/2008 ustanawiającego szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 836/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli,

- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) NR 1358/2014 z dnia 18 grudnia 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do pochodzenia zwierząt akwakultury ekologicznej, praktyk gospodarskich w sektorze akwakultury, paszy dla zwierząt i produktów akwakultury ekologicznej oraz substancji dopuszczonych do stosowania w akwakulturze ekologicznej,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2016/673 z dnia 29 kwietnia 2016 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli,
3. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1235/2008 (tekst pierwotny) z dnia 8 grudnia 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich.

Rozporządzenia zmieniające:

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 537/2009 z dnia 19 czerwca 2009 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 w odniesieniu do wykazu krajów trzecich, z których muszą pochodzić niektóre produkty rolne uzyskane metodą produkcji ekologicznej w celu wprowadzenia do obrotu we Wspólnocie,
- Rozporządzenie Komisji (UE) nr 471/2010 z dnia 31 maja 2010 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 w odniesieniu do wykazu krajów trzecich, z których muszą pochodzić niektóre produkty rolne uzyskane metodą produkcji ekologicznej w celu wprowadzenia do obrotu w Unii,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 590/2011 z dnia 20 czerwca 2011 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1084/2011 z dnia 27 października 2011 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (WE) nr 1235/2008 ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1267/2011 z dnia 6 grudnia 2011 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 126/2012 z dnia 14 lutego 2012 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 889/2008 w odniesieniu do certyfikatów oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych ze Stanów Zjednoczonych Ameryki,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 508/2012 z dnia 20 czerwca 2012 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasa-

- dy wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 125/2013 z dnia 13 lutego 2013 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich,
 - Rozporządzenie Komisji (UE) nr 519/2013 z dnia 21 lutego 2013 r. dostosowujące niektóre rozporządzenia i decyzje w takich dziedzinach, jak swobodny przepływ towarów, swobodny przepływ osób, prawo przedsiębiorczości i swoboda świadczenia usług, prawo spółek, polityka konkurencji, rolnictwo, bezpieczeństwo żywności, polityka weterynaryjna i fitosanitarna, rybołówstwo, polityka transportowa, energia, podatki, statystyka, polityka społeczna i zatrudnienie, środowisko naturalne, unia celna, stosunki zewnętrzne i polityka zagraniczna, bezpieczeństwa i obrony w związku z przystąpieniem Chorwacji,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 567/2013 z dnia 18 czerwca 2013 r. w sprawie sprostowania rozporządzenia (WE) nr 1235/2008 ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 586/2013 z dnia 20 czerwca 2013 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich i wprowadzające odstępstwo od rozporządzenia (WE) nr 1235/2008 w odniesieniu do terminu przekazywania sprawozdania rocznego,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 355/2014 z dnia 8 kwietnia 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 442/2014 z dnia 30 kwietnia 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 w odniesieniu do wniosków o wpis do wykazu państw trzecich uznanych dla celów równoważności w zakresie przywozu produktów ekologicznych,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) NR 644/2014 z dnia 16 czerwca 2014 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 829/2014 z dnia 30 lipca 2014 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (WE) nr 1235/2008 ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z państw trzecich,

- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1287/2014 z dnia 28 listopada 2014 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (WE) nr 1235/2008 ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z państw trzecich,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/131 z dnia 23 stycznia 2015 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/931 z dnia 17 czerwca 2015 r. w sprawie zmiany i sprostowania rozporządzenia (WE) nr 1235/2008 ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich,
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/1980 z dnia 4 listopada 2015 r. w sprawie sprostowania rozporządzenia (WE) nr 1235/2008 ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich (Tekst mający znaczenie dla EOG),
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2015/2345 z dnia 15 grudnia 2015 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich (Tekst mający znaczenie dla EOG),
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2016/459 z dnia 18 marca 2016 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1235/2008 ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do ustaleń dotyczących przywozu produktów ekologicznych z krajów trzecich.
4. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 151/2011 z dnia 18 lutego 2011 r. zmieniające załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do zwierząt łownych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych oraz mięsa zwierząt łownych i zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.
 5. Rozporządzenie Komisji (WE) NR 151/2011 z dnia 18 lutego 2011 r. zmieniające załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 854/2001 Parlamentu Europejskiego i Rady w określeniu do zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.

Wymienione regulacje prawne stanowią jedną całość, ponieważ wiele zapisów w nowszych dokumentach odwołuje się do już istniejących. Hodowcy podejmujący i prowadzący ekologiczny chów i użytkowanie jeleniowatych powinni współpracować z jednost-

kami nadzorującymi jak i wspomagającymi funkcjonowanie rolnictwa ekologicznego w naszym kraju.

System kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym stanowią:

- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, jako organ upoważniający jednostki certyfikujące do prowadzenia kontroli i wydawania certyfikatów,
- Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych sprawuje nadzór nad jednostkami certyfikującymi oraz nadzór nad produkcją ekologiczną,
- Inspekcja Handlowa współpracuje z IJHAR-S przy sprawowaniu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi oraz produkcją ekologiczną, w zakresie wprowadzania do obrotu detalicznego produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. a lub b rozporządzenia nr 834/2007,
- Inspekcja Weterynaryjna współpracuje z IJHAR-S przy sprawowaniu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi oraz produkcją ekologiczną, w zakresie produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. c rozporządzenia nr 834/2007,
- Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa współpracuje z IJHAR-S przy sprawowaniu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi oraz produkcją ekologiczną, w zakresie produktów wymienionych w art. 1 ust. 2 lit. d rozporządzenia nr 834/2007,
- Upoważnione jednostki certyfikujące akredytowane w zakresie rolnictwa ekologicznego, zgodnie z Normą PN-EN 45011 „Wymagania ogólne dotyczące działania jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów”.

Wykaz jednostek certyfikujących w ekologicznym rolnictwie, które w drodze decyzji Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zostały upoważnione do prowadzenia kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów zgodności w zakresie ekologicznego rolnictwa znajduje się na stronie Ministerstwa.

Funkcjonowanie systemu kontroli i certyfikacji w ekologicznym rolnictwie jest podstawowym gwarantem dla konsumenta, że środki spożywcze znajdujące się na rynku wyprodukowane zostały zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ekologicznego rolnictwa i są wolne od zanieczyszczeń, takich jak: pozostałości środków ochrony roślin i hormonów, a podczas ich produkcji nie stosowano nawozów sztucznych i organizmów zmodyfikowanych genetycznie.

Do ważniejszych jednostek wspomagających funkcjonowanie ekologicznego rolnictwa należą:

- Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Radomiu
- Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa
- Agencja Runku Rolnego
- Związki i Stowarzyszenia rolników oraz producentów żywności ekologicznej. Przykładem może być „Związek Stowarzyszeń Podkarpacka Izba Rolnictwa Ekologicznego”, „Stowarzyszenie Polska Ekologia”.



Charakterystyka biologiczna gospodarskich zwierząt jeleniowatych

W systematyce zoologicznej gospodarskie zwierzęta jeleniowate zajmują następujące miejsce:

- gromada – ssaki (Mammalia)
- podrzęd – parzystokopytne (Artiodactyla)
- podrzęd – przeżuwacze (Ruminantia)
- rodzina – jeleniowate (Cervidae)
- podrodzina – jelenie właściwe (Cervinae)
- gatunek – jeleń szlachetny (*Cervus elaphus*)
 - jeleń sika (*Cervus nippon*)
 - daniel (*Dama dama*)

Zwierzęta jeleniowate wyróżnia bardzo charakterystyczne zachowanie, ze swoistą sygnalizacją feromonową, dostarczającą informacji o jakości osobniczej poszczególnych członków stada. W budowie morfologicznej szczególną cechą tych trzech gatunków stanowi poroże u samców. Jest to oręż niezbędny samcowi w walce o samice podczas rykowiska/bekowiska. Poroże zbudowane jest z masy kostnej i wyrasta z mózdzieni czyli kości czołowej. Co roku wiosną jest zrzućane i co roku do jesieni ponownie odrasta. Każdy gatunek ma różne kształty poroża. Jeleniowate nie mają woreczka żółciowego.

Jeleń szlachetny (*Cervus elaphus*)

Zwierze duże, proporcjonalnej budowy ciała o długości u dorosłych jeleni od 230 do 250 cm i wysokości w kłębie od 120 do 160 cm. Łanie ważą od 70 do 120 kg, byki są cięższe i mogą ważyć nawet do 250 kg. Szyja długa, u byków i starszych łań porośnięta jest od spodu dłuższym włosem, tworzącym grzywę. Ogon (kwiat) – krótki, ale wyraźnie widoczny. Nogi (badyle) silne i stosunkowo cienkie, średniej długości. Oczy (świece) duże z wyraźnymi rowkami łzowymi. Uszy (łyżki) duże i bardzo ruchliwe. Tył zadu



zwany lustrem, jest biały lub lekko kremowy, otoczony ciemną obwódka. Sierść (suknia) latem dość rzadka, jasnordzawa lub rdzawobrunatna, zimą gęsta, z długim włosiem barwy płowej. Jeleń szlachetny zmienia suknię z zimowej na letnią w kwietniu, zaś z letniej na zimową we wrześniu lub październiku. Szczególną cechą jelenia szlachetnego jest bardzo dobrze rozwinięty słuch, węch i wzrok. Gatunek żyje przeważnie w gromadach, zwanych chmarami, prowadzonych przez starszą, doświadczoną łanię, zwaną licówką. Chmara składa się z łań i cieląt oraz młodzieży zeszłorocznej obu płci. Starsze byki dołączają do chmary tylko w okresie rui. Poza tym okresem tworzą oddzielne niewielkie chmary lub też trzymają się zupełnie samotnie, szczególnie byki bardzo stare. Jeleń szlachetny żyje około 20-25 lat.

Jeleń sika (*Cervus nippon*)

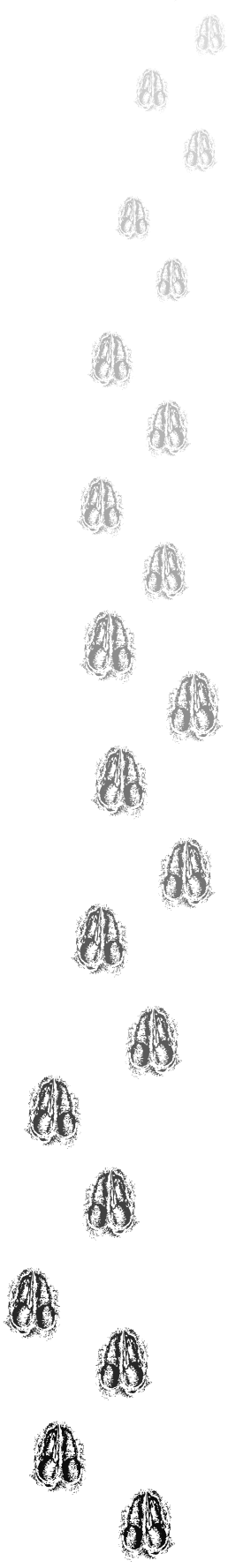
Jeleń sika nazywany jest też jeleniem plamistym. Zwierzę mocnej budowy o sylwetce w kształcie zbliżonej do jelenia szlachetnego, a w wielkości do daniela. Głowa stosunkowo mała, o krótkiej części twarzowej; uszy duże, szerokie, ruchliwe. Ubarwienie brunatne, zmienne. Latem wierzch ciała osobników dorosłych jest rudawo brunatny, z drobnymi, niewyraźnie zarysowanymi białymi plamkami i ciemną linią grzbietu. Głowa i szyja bez plamek. Lustro białe, z góry i z boków czarno obrzeżone. Ubarwienie zimowe ciemnobrunatne, białawych plamek brak lub są słabo widoczne. Szyja byków w sukni zimowej jest porośnięta dłuższym włosiem tworzącym grzywę sięgającą nasady przednich kończyn. Na tylnych kończynach po stronie zewnętrznej poniżej stawu skokowego znajdują się metatarsalne gruczoły zapachowe, zwane gruczołami piętowymi. Pola tych gruczołów pokryte są jasną sierścią tworzącą wyraźne plamy długości 5-7 cm i szerokości 3-5 cm. Ogon biały z czarną pręgą schodzącą z grzbietu. Ubarwienie cielęcia plamiste. Plamki ułożone są rzędami wzdłuż ciała. Długość życia jelenia sika ocenia się na około 20 lat. Rzadko hodowany fermowo.

Daniel (*Dama dama*)

Ojczyzną danieli jest Persja. Dzięki dużym zdolnościom przystosowawczym i odporności na choroby występują w różnych miejscach na świecie. Są to zwierzęta średniej wielkości. Długość ciała 120-140 cm, wysokość w kłębie 75-90 cm, a długość ogona około 25 cm. Masa byków waha się od 60 do 80 kg, łanie ważą około 30-45kg. Sylwetka mocna, z tyłu nieco rozbudowana, szczupłe nogi (badyły), szeroka głowa, uszy (łyżki) długie do połowy głowy, długi ogon (kwiat). Umaszczenie daniela charakteryzuje się znaczną zmiennością. Latem suknia jest rdzawobrunatna w małe białe okrągłe plamki. Spód tułowia i szyi oraz wewnętrzne strony badyli i lustra są białe. Kwiat jest od zewnątrz czarny, a od spodu biały. Głowa z wierzchu szarobrunatna, na dole ciemniejsza. W ciągu całego roku wzdłuż grzbietu widoczna jest ciemna pręga. Na zimę suknia robi się szarobrunatna, a plamki stają się mniej wyraźne, ma to miejsce na przełomie września i października. Zmiana sukni na letnią odbywa się w maju i czerwcu. Daniele koczują małymi chmarami, składającymi się z łań, cieląt i młodych byczków. Byki starsze (ł-



patacze), żyją samotnie lub w grupach po 2 lub 3 sztuki. Daniel żyje 20-25 lat. Daniel bardzo dobrze wietrzy i słyszy, ma doskonale rozwinięty wzrok i lepiej rozpoznaje niebezpieczeństwo. Ważną cechą daniela jest również mniejsza płochliwość i duża ciekawość. Przy ucieczce odbija się od podłoża równocześnie wszystkimi czterema łapami i ma stale poruszający się i zadarty do góry długi kwiat. Daniel doskonale nadaje się do chowu i użytkowania fermowego.





Postępowanie hodowców podejmujących ekologiczny chów i użytkowanie gospodarskich zwierząt jeleniowatych

Zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 116 poz. 975), zgłoszenie podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego, o którym mowa w art. 28 ust. 1 rozporządzenia nr 834/2007, przyjmują podmioty upoważnione do działania w rolnictwie ekologicznym jako jednostki certyfikujące, zwane dalej „jednostkami certyfikującymi”.

Zgłoszenia podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego dokonuje się na formularzu opracowanym przez Głównego Inspektora JHARS i udostępnionym na stronie internetowej administrowanej przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (art. 4 ust. 3 ustawy o rolnictwie ekologicznym). Formularz zgłoszenia podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego przeznaczony jest zarówno dla producentów podejmujących działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego i przekazujących zgodę na objęcie ich działań systemem kontroli, jak również służy do zgłaszania zmian informacji podanych we wcześniejszym zgłoszeniu.





Warunki chowu zwierząt w ekologicznych fermach

Lokalizacja fermy

Fermę lokalizuje się w terenie możliwie najbardziej zbliżonym do naturalnych warunków bytowania wolno żyjących zwierząt. Wysoki poziom dobrostanu zapewnia teren pagórków i dolin z fragmentami lasu, różnorodnych gatunków zadrzewień i licznych kęp krzaków. Szczególnie ważne są zasoby pastwiskowo-łąkowe o dużym bogactwie traw i dwuliściennych roślin zielnych. W obrębie fermy dla jeleni wymagane są ciekii wodne lub naturalne stawy. Ferma powinna być zlokalizowana w spokojnej okolicy, przy zachowaniu określonej przepisami odległości od ruchliwych dróg i zabudowań mieszkalnych. Przy lokalizowaniu fermy należy też uwzględnić drogę dojazdową, system doprowadzający wodę i energię elektryczną oraz wykorzystanie istniejących budynków i/lub budowli.

Obsada zwierząt i inne wymogi powierzchni fermy

Do założenia fermy niezbędna jest określona powierzchnia wypasu zwierząt. Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi minimalna powierzchnia pastwiska wynosi 1 ha. Przy dobrej jakości pastwiska obsada zwierząt wynosi:

- jelenie – maksymalnie 7 sztuk/ha,
- danieli – maksymalnie 15 sztuk/ha.

W wypadku słabych pokarmowo pastwisk obsadę należy zmniejszyć do połowy. Jedną sztukę obsady pastwiska stanowi dorosła łania z cielęciem lub byk.

Urządzenie fermy

Urządzenie fermy jest związane ze sposobem utrzymywania zwierząt. Najczęściej praktykuje się całoroczny system otwarty. W pomieszczeniach dopuszczone jest utrzymywanie w okresie zimowym cieląt, szczególnie danieli. Zawsze w pomieszczeniach powinny być utrzymywane zwierzęta chore i kwarantowane. Plan urządzeniowy fermy obejmuje:



- ogrodzenie zewnętrzne z bramą główną,
- kwatery letnie i zimowe,
- odłownię,
- pomieszczenia pomocnicze,
- ogrodzenie wewnętrzne,
- korytarze przepędowe i bramy komunikacyjne.

Ogrodzenia zewnętrzne i wewnętrzne muszą być trwałe i mocne, o minimalnej wysokości 2 m. W dolnej części siatki zewnętrznej stosuje się specjalne ciągi typu pastuch elektryczny, co chroni zwierzęta przed zewnętrznymi intruzami. Kwatery letnie dostosowuje się do wielkości stada. Mogą być częściowo wykaszane do pozyskania siana lub sianokiszonki. Podstawowe wyposażenie letnich kwater stanowią: wodopoje, paśniki na dodatkową paszę, słupki do umieszczenia lizawek i ewentualne zadaszenia przed silnie operującym słońcem. Kwatery letnie powinny zapewniać bardzo dobre warunki do ukrycia łań na czas porodu oraz cieląt w pierwszych kilkunastu dniach życia. Kwatery zimowe są mniejsze. Lokalizuje się je na terenie suchym, w niedalekiej odległości od odłowni i magazynu pasz. Muszą być osłonięte od silnych wiatrów oraz wyposażone w dostateczną ilość paśników, poidła, słupki z lizawkami i punkty świetlne.

Każda ferma, niezależnie od wielkości stada zwierząt musi posiadać odłownię (zwaną też zagrodą manipulacyjną). Odłownia, zawsze większa dla jeleni, umożliwia wykonanie zabiegów hodowlanych, pielęgnacyjnych i weterynaryjnych. Ułatwia przegrupowania zwierząt, przygotowanie i załadowanie do transportu oraz przyjęcie nowych zwierząt na fermę. Manewrowanie zwierzętami w dobrze urządzonej odłowni minimalizuje ich stres i narażenie na urazy przy jednoczesnym zachowaniu bezpieczeństwa obsługi. Odłownia łączy się z kwaterami systemem korytarzy przepędowych i składa się z poczekalni, dokarmiaczki z poidłami, 2-3 boksów, profilaktorium, pomieszczenia z wagą i poskromem oraz ciągu do załadunku/rozładunku zwierząt. Odłownia powinna być mocnej konstrukcji z bezpiecznych materiałów, zadaszona oraz posiadać kanalizację i przytłumione oświetlenie. Należy ją utrzymywać w czystości i okresowo dezynfekować. Przy odławianiu zwierząt warto zastosować wabienie za pomocą różnych przysmaków jak marchew, żołądźcie czy jabłka.

W obrębie fermy lokalizuje się magazyny pasz, wiaty na sprzęt i różne narzędzia oraz chłodnię i inne pomieszczenia gospodarcze. W dużych fermach wydziela się też pomieszczenia do zimowania cieląt z wybiegami. Ważny sprzęt stanowią beczkowóz do rozwożenia wody i specjalistyczna przyczepa do transportu zwierząt.

Korytarze przepędowe i bramy komunikacyjne muszą być dostatecznie szerokie i tak skonstruowane, aby zapewniały bezpieczeństwo zwierząt i umożliwiały swobodny przejazd maszyn i urządzeń.

Pokarm, żywienie i pojenie

Jeleniowate należą do zwierząt przeżuwających. Podstawę ich żywienia stanowi pokarm objętościowy soczysty i suchy. Latem jest to dobrej jakości porost pastwiskowy i zielone

poplony, a zimą siano, sianokiszzonki i inne dozwolone ekologiczne pasze gospodarskie uzupełniane przez cały rok lizawkami solnymi. Zwierzęta żerują również liście i pędy drzew, krzewów leśnych, polnych i uprawowych jak malina i jeżyna. Ulubionym pokarmem drzewiastym jeleni są pędy i gałązki leszczyny, bzu czarnego, jarzębiny, buka zwyczajnego, iwy, dębu szypułkowego oraz krzewinki wrzosów i borówki. Jelenie i daniela bardzo chętnie jedzą żołądź, jabłko, dynie, marchew, buraki pastewne i korują drzewa, a szczególnie brzozy, topole, jesiony, wierzby i klony. W okresie zimy wykorzystuje się też ziarno owsa, jęczmienia i kukurydzy, nasiona lnu, makuch rzepakowy oraz mieszanki ziołowe. W badaniach własnych autorów bardzo dobre wyniki produkcyjne i zdrowotne u łań danieli dawała stosowana w okresie wiosennym mieszanka ziół: ziele i liście Bylicy piołun (Herba seu Folium, Absinthii); ziele i kwiaty Wrotycz pospolity (Herba seu Flos Tanaceti); ziele Glistnika (Herba Chelidonii); owoc Papryki ostrej (Fructus Capsici); kłącze Tataraku (Rhizoma Calami); kłącze Ostroryżu (kurkumy) (Rhizoma Curcumae); tinktura Bluszczu pospolitego (Tinctura Hederae helicis); korzeń Mydlnicy lekarskiej (Radix Saponariae); kora Berberysu zwyczajnego (Cortex Berberidis). Istotne znaczenie ma zapewnienie odpowiedniej ilości paśników i poidel, aby wszystkie zwierzęta miały swobodny dostęp do zadawanej paszy i wody. Pasze dodatkowe muszą być wysokiej jakości. Szczególnej uwagi wymaga żywienie w okresie przygotowania zwierząt do rykowiska/bekowiska. W tym czasie bykom należy podać dodatek pasz energetycznych.

Pielęgnacja i ochrona zdrowia

Stan zdrowia i zachowanie się zwierząt powinny być stale monitorowane, co pozwoli na szybkie decyzje w zakresie leczenia i działań profilaktycznych. Jeleniowate są bardzo wrażliwe na niedobory związków mineralnych, stąd konieczność całorocznego stosowania lizawek zasobnych w makro i mikroelementy. U jeleniowatych na fermach bardzo rzadko diagnozuje się choroby bakteryjne lub wirusowe. Najpoważniejszy problem stanowią pasożyty. Każda ferma winna mieć indywidualny plan działań prewencyjno-profilaktycznych, w którym najważniejszym zabiegiem jest systematyczne odrobaczanie stada. Podstawę planu skutecznej ochrony przed pasożytami powinno stanowić określenie składu jakościowego pasożytów, ich sezonowych zmian i wielkości zarażenia stada. Bardzo przydatny w tym względzie jest stały monitoring kału zwierząt na obecność pasożytów. Badania kału można wykonać w laboratoriach weterynaryjnych. Zróżnicowane działanie parazytobójcze preparatów profilaktycznych powoduje, że muszą one być starannie dobierane do pojawiających się inwazji w danej fermie. Preparat profilaktyczny (dopuszczony do stosowania w ekologicznym rolnictwie), bez względu na postać, musi być tak podany aby otrzymały go wszystkie zwierzęta i w określonej dla każdej grupy dawce. Preparat powinien być podany co najmniej dwa razy w roku. Badania własne autorów wskazują, że zdecydowanie lepsze efekty terapeutyczne przynosi trzykrotna aplikacja preparatu w następujących terminach:

- jelenie – ostatnia dekada kwietnia, sierpnia i grudnia,
- daniela – pierwsza dekada stycznia, maja i września.

Ze względu na zaawansowaną ciążę łań, jeleniom pierwszą, a danielom drugą dawkę preparatu należy podać z paszą. W działaniach profilaktycznych w okresie zimowo-wiosennym można uwzględnić dodatek do paszy granulatów specjalnych mieszanek ziołowych.

Ważny naturalny czynnik ochrony zdrowia i jakości mięsa jeleni i danieli fermowych stanowi też roślinność terenu bytowania zwierząt. Do szczególnie cennych roślin fitocydowych o silnych właściwościach prozdrowotnych i leczniczych należą: Krwawnik pospolity (*Achillea millefolium* L.), Podagrycznik pospolity (*Aegopodium podagraria* L.), Perz właściwy (*Agropyron repens* (L.) P.B.), Przywrotnik pasterski (*Alchemilla pastoralis* Bus.), Trybula leśna (*Anthriscus sylvestris* (L.) Hoffm.), Kopytnik pospolity (*Asarum europaeum* L.), Turzyce (*Carex* sp.), Wiśnia pospolita (*Cerasus vulgaris* Mill.), Leszczyna pospolita (*Corylus avellana* L.), Przytulia wiosenna (*Cruciata glabra* (L.) Ehrend.), Przytulia (*Galium* L.), Kuklik pospolity (*Geum urbanum* L.), Jastrzębiec kosmaczek (*Hieracium pilosella* L.), Modrzew europejski (*Larix europea* DC.), Tojeść rozesełana (*Lysimachia nummularia* L.), Mięta pospolita (*Mentha longifolia* (L.) Hudson), Szczawik (*Oxalis* sp.), Świerk pospolity (*Picea abies* (L.) H.Karst), Grusza (*Pirus* sp.), Babka lancetowata (*Plantago lanceolata* L.), Babka zyczajna (*Plantago maior* L.), Pięciornik gęsi (*Potentilla anserina* L.), Głownienka pospolita (*Prunella vulgaris* L.), Jaskier rozłogowy (*Ranunculus repens* L.), Jaskier bulwkowy (*Ranunculus bulbosus* L.), Szczaw polny (*Rumex acetosella* L.), Szczaw kędzierzawy (*Rumex crispus* L.), Wierzba (*Salix* sp.), Gwiazdnica trawiasta (*Stellaria graminea* L.), Mniszek lekarski (*Taraxacum officinale* Weber), Koniczyna łąkowa (*Trifolium pratense* L.), Koniczyna biała (*Trifolium repens* L.), Pokrzywa zyczajna (*Urtica dioica* L.), Fiołek Rivina (*Viola riviniana* Rchb.), Przetacznik (*Veronica* L.).

Poza chorobami może dochodzić do uszkodzeń ciała zwierząt typu okaleczenia, otarcia, złamania i inne urazy mechaniczne. Wszystkie one wymagają udzielenia zwierzętom natychmiastowej pomocy weterynaryjnej. W razie upadków zwierząt należy bezwzględnie wykonać badania sekcyjne tusz i materiału tkankowego w laboratorium. Wyniki tych badań mogą być przydatne do kierunkowania postępowania profilaktycznego. W doskonaleniu działań profilaktycznych i dobrostanu zwierząt pomocne są też analizy efektów produkcyjnych, a szczególnie rozrodu i odchowu cieląt.

Poważnym zabiegiem jest obcinanie poroża bykom. Zabieg przeprowadza się wczesną jesienią, zwykle gdy część byków wytarła poroże ze scypułu. Do zabiegu byka należy unieruchomić w poskromie. Ciecie wykonuje się ostrożnie w odległości około 1-2 cm od róży, przy użyciu piłek ręcznych. Najlepsze są specjalne piły chirurgiczne. U danieli ze względu na niskie ułożenie pierwszej odnogi w porożu zabieg ten jest trudniejszy. Odławianie byków do obcięcia poroża pozwala też na ocenę kondycji i stanu zdrowia oraz wybór zwierząt do krycia.

Transport zwierząt

Transport zwierząt odbywa się środkami do tego celu przystosowanymi z zachowaniem następujących zasad:

- zwierzęta muszą być prawidłowo ułożone, a używane uwięzi nie mogą kępować leżenia i wstawania w czasie transportu,
- podłogi pojazdów używanych do transportu powinny mieć odpowiednią nawierzchnię, zapewniającą przyczepność kończyn oraz umożliwiającą utrzymanie higieny,
- środki transportu zwierząt powinny spełniać warunki utrzymania odpowiedniej temperatury, wentylacji, przestrzeni oraz naturalnej pozycji,
- w trakcie dłuższego transportu zwierzęta muszą mieć zapewnioną odpowiednio często wodę i karmę oraz odpoczynek,
- zwierzęta chore lub ranne muszą niezwłocznie uzyskać pomoc weterynaryjną,
- zwierzęta padłe oraz zwierzęta nie nadające się do dalszego transportu muszą być usunięte na pierwszym postoju,
- zwierzęta wwożone do kraju oraz wywożone za granicę muszą być wiezione najkrótszą drogą i bez zbędnych postojów, a ich odprawa graniczna odbywa się poza kolejnością.

Zabrania się:

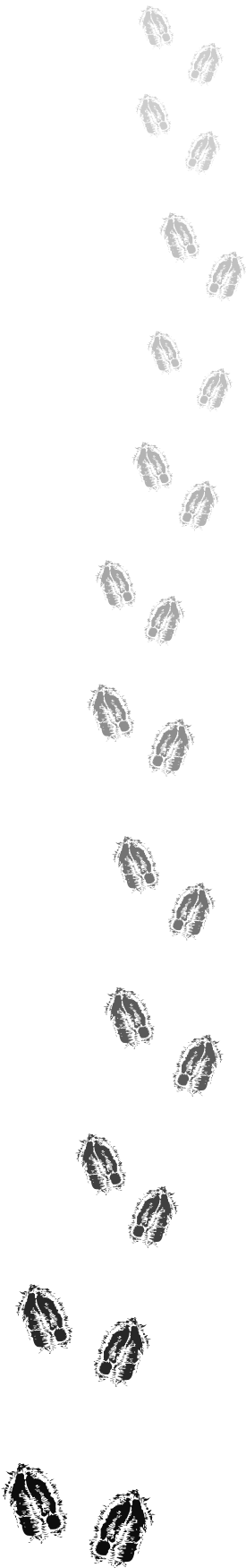
- transportu zwierząt w okresie okołoporodowym oraz młodych zwierząt oddzielonych od matek, niezdolnych do przyjmowania stałych pokarmów,
- przeładunku zwierząt bez odpowiedniego zabezpieczenia,
- przewożenia byków w okresie wzrostu poroża.

Odpowiedzialność za nieprzestrzeganie zasad i warunków wykonywania transportu ponosi przewoźnik.

Bezpieczeństwo chowu

Mimo wielu lat chowu i kolejnych pokoleń pochodzenia fermowego, zarówno jelenie jak i danielę zachowują silny behawior zwierząt dzikich. Każdy kontakt z człowiekiem, odosobnienie, transport, przegrupowania czy zabiegi profilaktyczne wywołują silny stres, a często nie przewidziane reakcje zwierząt, które mogą zagrażać zdrowiu i życiu człowieka. Hodowca i obsługa powinni ciągle obserwować zwierzęta, aby rytm i sposób wykonywania prac dostosować do ich naturalnych zachowań.

Hodowca musi znać podstawowe zasady bhp użytkowania zwierząt gospodarskich. Ważne znaczenie ma stała, przyjaźnie nastawiona do zwierząt obsługa, która przez częste, dobrze kojarzące się kontakty, zmniejsza poziom lęku i wywołuje spokojne zachowanie. Bezpieczeństwo zwierząt i człowieka zwiększa też dobrze urządzona ferma z odpowiednio zbudowaną odłownią. Wszelkie budowle, urządzenia i narzędzia fermy powinny być proste w komunikacji i obsłudze i nie mogą być urazogenne. Szczególnie niebezpiecznym okresem jest rykowisko/bekowisko. W celu ograniczenia ryzyka wzajemnych zrogowań w czasie walk o samice w wielu fermach praktykuje się obcinanie poroży bykom. Zabieg ten wykonuje się tuż po wytarciu poroża. Pewne ryzyko dla zdrowia człowieka mogą stanowić choroby odzwierzęce.





Zwierzęta fermowe

Decyzję o wyborze hodowanego gatunku zwierząt wyznacza szereg czynników natury środowiskowej, hodowlanej i ekonomicznej. Istotne znaczenie mają też wiedza i doświadczenie hodowcy oraz jasno sprecyzowany cel utworzenia fermy i użytkowania zwierząt. Cechy biologiczne gospodarskich zwierząt jeleniowatych oraz warunki składające się na ich dobrostan wskazują, że łatwiejsza w założeniu i prowadzeniu będzie ferma danieli. W wypadku fermy jeleni warto przypomnieć, że sporo problemów może nastroczać charakter terenu, bowiem musi on posiadać naturalne naziemne zasoby wodne.

Jeżeli hodowca już prowadzi fermę, to przekształcenie jej w ekologiczną wymaga rocznego okresu konwersji. Po spełnieniu wszystkich wymogów prawnych i organizacyjnych ferma i jej zwierzęta mogą być określane mianem ekologiczne, co potwierdza certyfikat ekologicznego rolnictwa. Z kolei przy zakładaniu nowej fermy, hodowca musi znaleźć dobry materiał hodowlany ekologicznego pochodzenia. Przy zakupie zwierząt ważne znaczenie ma ich kondycja, stan sierści i temperament. Zwierzęta muszą posiadać niezbędną dokumentację identyfikacyjną i zdrowotną. Zakupu zwierząt zwykle dokonuje się od późnej jesieni do połowy marca. Zwierzęta muszą przejść kwarantannę, ferma otrzymuje numer hodowli, a hodowca rozpoczyna współpracę z jednostką certyfikującą i przypisanymi terenowo innymi jednostkami nadzorującymi. Ferma z certyfikatem ekologicznego rolnictwa może rocznie wprowadzić do stada nie więcej jak 10% samic konwencjonalnych. Przy użytkowaniu mięsnym roczny wskaźnik wymiany stada łań wynosi 10-12%, natomiast byki wymienia się co 2-5 lat i tylko z ekologicznym pochodzeniem.

Jelenie i daniela są zwierzętami stadnymi, co oznacza, że żyją w grupach o określonej strukturze socjalnej. W chowie fermowym stado zwierząt ma też charakter produkcyjny. Stado produkcyjne składa się z dorosłych łań i byków, młodzieży obu płci i cieląt obu płci. Przy urodzeniu proporcje liczbowe płci wynoszą 1:1. Dalszą strukturę stada wyznacza kierunek użytkowania. Przy użytkowaniu mięsnym dorosłe łanie zwykle sta-



nowią 30-35%, a byki około 2-3% stada. Kształtując strukturę stada rozrodczego należy też uwzględnić zachowanie właściwych proporcji płci w okresie rykowiska/bekowiska (1 byk na 25-30 łań, a najlepiej 1 byk na 20 łań), co przyczynia się do lepszych efektów rozrodu. Poza okresem rykowiska/bekowiska jelenie i danieli żyją w jedno płciowych grupach zwanych chmarami. Chmary żeńskie (nieco liczniejsze u danieli) tworzy kilka łań z cielętami oraz łańkami i byczkami do około 3 roku życia. Przewodnikiem i zarazem dominantem chmary jest stara doświadczona łania posiadająca w danym roku potomstwo. Ta łania nazywana jest licówką, a jej szczególne zachowanie jest gwarantem bezpieczeństwa, dobrego rozwoju cieląt i zdrowia całej grupy. Z tych też względów świadomy hodowca nie powinien ingerować w strukturę i swoiste zachowania grupy. Naturalne zmiany w chmarach żeńskich zaczynają się na 3-4 tygodnie przed wycieleniem. Wtedy od grupy odłączają się ciężarne samice poszukując osłoniętych, zasobnych pokarmowo żerowisk. Po około 2 tygodniach od porodu łania z cielęciem wraca do swojej chmary. Późnym latem od chmar odłączają się łanie, u których pojawiają się oznaki rui. Swoje chmary tworzą też samce. Te grupy są dwojakiego rodzaju: 5-6 młodszych osobników (grupa kawalerska), którym przewodzi najstarszy samiec oraz grupy 2-3 starych osobników, w których dominuje najmłodszy z nich. Najstarsze byki bardzo często żyją też samotnie. Zmiany w chmarach byków zaczynają się od wiosny, a tuż przed rykowiskiem/bekowiskiem najsilniejsze byki tworzą i walczą o swoje haremy. Po okresie krycia byki intensywnie żerują i odpoczywają samotnie, a pod koniec listopada ponownie tworzą chmary. W warunkach fermy struktury socjalne występują od wiosny do jesieni. Na kwaterach zimowych, które są powierzchniowo małe, zachowania socjalne prawie się nie uwiadcniają. Na podstawie obserwacji zachowań hodowca powinien też umiejętnie tworzyć stada do zimowania.





Biologia i organizacja rozrodu

Łańki i byczki jelenia szlachetnego dojrzałość płciową uzyskują jesienią, po ukończeniu pierwszego roku życia. Cykl rujowy u samic trwa 18-20 dni z tendencją do wydłużania w trakcie rykowiska. Aktywność płciowa wzrasta wraz ze skracającym się dniem świetlnym i trwa około 5 miesięcy, przy wyraźnym nasileniu objawów rujowych we wrześniu i w październiku. Do stada rozplodowego łańki zdrowe, o dobrej kondycji fizycznej włącza się w wieku około 24-30 miesięcy. Natomiast byki wykorzystuje się do krycia dopiero w 4-5 roku życia. Z kolei łańki jelenia sika wchodzą do stada rozplodowego w wieku 3 lat, a byki w wieku 3-4 lata.

Byki daniela dojrzewają płciowo w wieku około 7 miesięcy, czyli w pierwszym okresie wiosennym od urodzenia. U łańek pierwszy cykl płciowy pojawia się w wieku 7-9 miesięcy. W okresie aktywności płciowej, który trwa od połowy lata do początków zimy, ruja pojawia się co 21-23 dni. Największe nasilenie objawów rujowych ma miejsce w październiku i w listopadzie. Również w tych dwóch miesiącach najaktywniejsze płciowo są byki daniela. W praktyce hodowlanej młode łańki włącza się do stada rozplodowego w wieku 2,5-3 lat, a byki w wieku 3-4 lata.

Zgodnie z językiem łowieckim okres godowy jeleni zwany jest rykowiskiem, a danieli bekowiskiem, czyli od charakterystycznych głosów byków w czasie walk o przywództwo, tworzenia haremu i krycia samic. W naszych warunkach klimatycznych rykowisko trwa od września do października, a bekowisko od października do listopada.

W warunkach fermowych organizacja użytkowania rozplodowego i wszystkie związane z tym prace powinny być starannie zaplanowane w każdym roku. Określa się wielkość stada łań i jego strukturę wiekową oraz dobiera proporcjonalną liczbę byków. W warunkach chowu ekologicznego byki należy użytkować umiarkowanie. Na młode wchodzące po raz pierwszy do krycia byki przeznaczają się 10 łań, a na starsze 20-25 łań u daniela i 25-30 łań u jelenia. Bardzo pomocne w optymalnym doborze płci są ścisłe obserwacje zachowań i kondycji rozplodowej byków w okresie godowym oraz analiza efektów rozrodu.



Młode łanie wybrane do stada rozplodowego powinny ważyć co najmniej: jelenie – 75 kg, a daniela – 36 kg. Łanie całego stada powinny być zdrowe, dobrej kondycji fizycznej z cienką warstwą tłuszczu podskórnego. Byki powinny mieć grubsze otłuszczenie podskórne ponieważ w czasie rykowiska/bekowiska bardzo mało żerują. W okresie przygotowawczym do rozplodu zwierzęta należy obficie żywić wartościowymi paszami białkowo-energetycznymi z dodatkiem witamin i soli mineralnych. Dobrze odżywione zwierzęta zwiększają szanse skutecznego krycia i prawidłowego rozwoju płodu.

Łanie i byki wybrane do rozplodu rozmieszcza się na zacisznych kwaterach o warunkach możliwie najbardziej zbliżonych do naturalnych, co umożliwi zwierzętom pełne wykazywanie behawioru seksualnego. Dobrze zorganizowane bekowisko/rykowisko nie powinno trwać dłużej jak 8-9 tygodni. Ma to duże znaczenie z punktu wyrównania wiekowego cieląt, szczególnie przy użytkowaniu mięsnym. Po okresie krycia zwierzęta wracają do swoich jedнопłciowych chmar. Byki jeszcze przed zimą powinny uzyskać dobrą kondycję fizyczną.

Ciąża u jeleni i danieli trwa około 8 miesięcy (średnio 234 dni). Łanie jeleni rodzą cielęta w maju i w czerwcu, a danieli w czerwcu i w lipcu. Pod koniec ciąży samice instynktownie poszukują bezpiecznych miejsc odbycia w samotności porodu i ukrycia cielęcia. Stąd na kwaterach pożądane są zarośla, gęste zakrzaczenia, kępy wysokich traw. W takich warunkach ciele przebywa około 2 tygodni, po czym z matką dołącza do jej chmary. Tuż po urodzeniu ciele ssie matkę co 2-3 godziny, stopniowo zmniejszając liczbę ssań. W ekologicznym chowie cielęta ssą matkę aż do wiosny i dopiero wtedy samica zaczyna przygotować gruczoł mlekowy do następnej laktacji.

Efekty rozrodu ocenia się ilością urodzonych i odchowanych cieląt z kryć w danym roku.



Odchów zwierząt i pozyskiwanie mięsa

Powodzenie odchowu zwierząt zależy od wielu czynników hodowlanych, spośród których duże znaczenie mają masa urodzeniowa i stan zdrowotny cieląt oraz mleczność i troskliwość matek. Zdrowe, wysokiej żywotności urodzone cielęta jeleni powinny ważyć minimum 9-10 kg (jeleń szlachetny) i 5-7 kg (jeleń sika), a danieli około 5 kg. Szczególnie groźne dla nowo narodzonych cieląt są inwazje pasożytnicze od matek u których nie wykonano w stosownym terminie skutecznego zabiegu odrobaczania. Żywotne cielęta, już w kilka minut od porodu, masowane i osuszone przez matkę, korzystają z siary. Przez 3-4 tygodnie życia podstawowym pokarmem cieląt jest mleko matki. Cielęta bardzo wcześnie interesują się paszami stałymi i już od 4 tygodnia życia intensywnie żerują. W warunkach ekologicznego rolnictwa cielęta muszą być karmione mlekiem matki co najmniej 3 miesiące. Czynione obserwacje wzrostu wskazują, że byczki rozwijają się szybciej. Dobrze wykarmione przez matki cielęta jelenia szlachetnego w wieku 4 miesięcy ważą od 50 (łańki) do 70 kg (byczki). W tym samym wieku cielęta danieli powinny ważyć od 20 do 25 kg. Cielęta przy matkach można odchowować przez 8-10 miesięcy, po czym dalszy ich chów, a szczególnie żywienie kieruje się na użytkowanie mięsne.

W okresie chowu na mięso żywienie wyznacza rytm pór roku, przy czym zgodnie z wymogami ekologicznego rolnictwa, co najmniej 60% suchej masy dziennej dawki pokarmowej powinna stanowić pasza objętościowa: zielonka, siano, kiszonka. Względny zachowania na wysokim poziomie dobrostanu pokarmowego dają priorytet wielogatunkowemu żerowi pędowemu i runi pastwiskowej. Korzystny wpływ na efekty użytkowania mięsnego i jakość tuszy mają: ziarno owsa, kukurydzy i jęczmienia, marchew i buraki, uboczne produkty z tłoczenia oleju rzepakowego i lnianego, dynie. Stosowanie tych pasz wymaga właściwego dawkowania i systematycznej obserwacji zachowania się i kondycji zwierząt, aby nie doszło do otluszczenia tuszy. Bez względu na kierunek użytkowania zwierzęta muszą otrzymywać lizawki i mieć stały dostęp do wody.



Obowiązujące przepisy organizacji i funkcjonowania chowu fermowego w ekologicznym rolnictwie jeleni i danieli zezwalają na całoroczne pozyskiwanie surowca rzeźnego. Aby uzyskać wartościowe mięso, do uboju przeznaczają się zwierzęta z zachowaniem dolnej granicy wieku to jest u jeleni około 24 miesiące, a u danieli 16-18 miesięcy. Bez względu na miejsce (ubojnia, ferma) ubój mogą prowadzić osoby o odpowiednich kwalifikacjach, uśmiercając zwierzęta w humanitarny sposób, czyli ograniczając do minimum ich cierpienie fizyczne i psychiczne. W warunkach fermowych, osobę przeprowadzającą ubój wyznacza lekarz weterynarii, który nadzoruje te czynności i wykonuje stosowne badania zwierząt i tusz oraz kontroluje dokumenty. Po uboju dokonuje się patroszenia, skórowania oraz odcina się kończyny i głowę, a lekarz weterynarii wykonuje standardowe badanie poubojowe mięsa. Po badaniu mięso jest kwalifikowane jako:

- zdatne do spożycia przez ludzi,
- zdatne warunkowo do spożycia, czyli po zastosowaniu odpowiednich zabiegów,
- niezdatne do spożycia przez ludzi.

Zgodnie ze sztuką rzeźniczą tusze należy wychłodzić oraz poddać kruszeniu (dojrzewaniu) przez 12-14 dni w pomieszczeniu o temperaturze +1 do +4°C i dobrej wentylacji. Zabieg kruszenia wyraźnie podwyższa przydatność kulinarną i przetwórczą jeleniny i danieliny. Podstawowe wyręby kulinarne tuszy tych zwierząt stanowią: udziec, comber, łopatka, przodek i żebra.

Podział tuszy jelenia:

- 1 – udziec,
- 2 – goleń tylna,
- 3 – rostbef,
- 4 – łata,
- 5 – polędwica,
- 6 – górnica,
- 7 – szponder,
- 8 – mostek,
- 9 – łopatka,
- 10 – goleń przednia,
- 11 – szyja



Produkty żywnościowe i potrawy z jeleniny i danieliny

Dostępna wiedza archeologiczna średniowiecza Europy dokumentuje, że już w menu ówczesnych konsumentów najbardziej ceniono jeleninę. Również w Polsce od czasów piastowskich konsumowano dużo mięsa rogaczyny leśnej. Mięso jeleniowatych było podstawą wyżywienia ludności różnych stanów, a na uczty okazjonalne urządzano nawet wielkie łowy. W zapisach kronikarskich ślubu Felicjana Potockiego z panną z Lubomirskich można przeczytać, że na stół weselny podano między innymi: 36 danieli, 24 jelenie i 45 saren.

Jelenina i danielina to mięsa czerwone o specyficznym zapachu i smaku oraz o bardzo wysokiej wartości żywieniowej, co idealnie wpisuje je w trend żywności funkcjonalnej (prozdrowotnej). Zawierają bardzo mało tłuszczu (1-2%), a dużo białka o unikalnym składzie aminokwasów egzogennych. Są zasobne w mikroelementy, szczególnie w żelazo. Cechuje je też duża zawartość witamin z grupy B (B2, B3, B6, B12) oraz wzorcowy stosunek kwasów Omega 6 do Omega 3. Różnorodność naturalnej paszy powoduje, że jelenina i danielina zawierają też wiele innych substancji biologicznie czynnych, ważnych dla profilaktyki zdrowotnej człowieka.

Jelenina i danielina są cenionymi mięsami kulinarnymi; nie psują się szybko, a ich przetwory są trwałe. Walory kulinarne i przetwórcze jeleniny i danieliny podnosi proces kruszenia (dojrzewanie). Kiedyś do dłuższego przechowywania dziczyznę solono i wędzono. Dzisiaj można mrozić, wędzić i coraz powszechniej długo się ją dojrzewa. Jeleninę i danielinę można przyrządzać na wiele sposobów. Nadają się do gotowania, smażenia, pieczenia, duszenia czy grillowania. Smakosze cenią tatar, paszety, wykwintne dania z combra i długodojrzewające wędliny.



Wybrane potrawy z jeleniny i danieliny

Bigos myśliwski

Bigos gotuje się z kapusty kiszzonej lub słodkiej lub z kiszzonej z dodatkiem słodkiej mieszanej w różnych proporcjach. Poszatkowaną kapustę dusić w rosole z dziczyzny. Do gotującej się kapusty dodać przesmażone z cebulą na pstrym ogniu mięsa i wędliny z dzika, sarny, jelenia, zająca, daniela czy wyluzowane tuszki rozmaitego ptactwa. Ważne jest aby mięsa było więcej jak kapusty i były dodane tłuste wędliny wieprzowe: boczek, baleron, kielbasa. Do bigosu warto dodać koncentrat pomidorowy, śliwki suszone, grzyby suszone, które najpierw moczymy później gotujemy, kroimy w paseczki i z wywarem wlewamy do potrawy. Gdy nadmiar wody wyparuje bigos należy podlewać winem czerwonym, jałowcówką bądź żubrówką. Można dodać łyżkę gryczanego miodu. Do dosmażenia bigosu dodaje się różne przyprawy: pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, kminek, jałowiec, cząber, rozmaryn, gorczyce, estragon, paprykę lub pieprz kajeński. Bigos jest tym smaczniejszy im częściej jest podgrzewany, studzony, a nawet zamrażany.

Comber jeleni na zimno

Produkty: 2 kg combra, 150 g słoniny, 1 łyżka masła, sól

Marynata: pół szklanki czerwonego wina, sok i otarta skórka z 1 cytryny, 2 goździki, ćwierć łyżeczki imbiru, 2 listki laurowe, 6-8 ziarenek pieprzu, pół łyżeczki estragonu, szczypta cukru

Składniki marynaty połączyć i zagotować. Comber oczyścić z błon, umyć, mocno wygnieść ręką, włożyć do kamiennego garnka, zalać marynatą, wynieść na 5-6 dni w chłodne miejsce, mięso często przewracać. Wyjęty z marynaty comber opłukać, osuszyć na ściereczce, naszpikować gęsto słoniną, natrzeć solą, upiec na rożnie lub w piecyku, często polewając stopionym masłem i skraplając marynatą. Podawać na zimno z borówkami lub zimnymi sosami.

Comber jeleni ze śmietaną

Produkty: 2 kg combra z jelenia, 300 g słoniny, 15-20 ziarenek jałowca, 1 szklanka gęstej, kwaśnej śmietany, 100 g masła, sól, pieprz, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżeczka mąki, 2 szklanki mleka

Comber oczyścić z błon, umyć, mocno wygnieść ręką, włożyć do garnka, zalać mlekiem, wynieść na noc w chłodne miejsce. Po wyjęciu z mleka osuszyć, gęsto naszpikować słoniną, skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą, pieprzem i jałowcem, zostawić na 2-3 godziny w chłodnym miejscu. Dno brytfanny wyłożyć cienkimi plastrami słoniny, na niej ułożyć comber, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec do uzyskania złocistego koloru słoniny. Wówczas poleać stopionym masłem i często skraplając wodą, piec około 1,5 godziny. Kwadrans przed zakończeniem pieczenia podlać śmietaną wymieszaną z mąką.

Filety z jeleniny z buraczkami

Produkty: 0,6 kg combra, 100 g wędzonej słoniny, 100 g masła, sól, pieprz, sok z 1 cytryny, 1 kieliszek białego wina, 1 bułka paryska na grzanki, 0,5 kg buraków, 1 łyżka masła, pół łyżeczki cukru, sól, sok z pół cytryny

Buraki ugotować, zetrzeć na tarce, udusić na stopionym maśle, dodać sól, cukier, sok z cytryny, wymieszać, dusić na małym ogniu kilka minut. Comber oczyścić z błon, umyć, mocno wygnieść ręką, pokroić w plastry, naszpikować słoniną, pokropić sokiem z cytryny, posypać solą, pieprzem. Smażyć z obu stron na stopionym maśle. Przygotować grzanki z bułki. Żaroodporny półmisek nasmarować masłem. Na środku półmiska ułożyć grzanki, na grzankach filety. Skropić je masłem od smażenia, obłożyć wkoło buraczkami, wstawić na kilka minut do nagrzanego piekarnika.

Gulasz

Mięso na gulasz powinno pochodzić z różnych kawałków tuszy jelenia lub daniela. Z zamarynowanego mięsa – łopatki lub udźca - wykroić duże kawałki (kostki), natomiast z golonki, mostka i żeberka pokroić mniejsze. Mięso oprószyć mąką i obsmażyć. Przesmażone wrzucić do gotującego się rosółu (w proporcji mięsa do rosółu 1:1). Dodać obsmażoną cebulę pokrojoną w piórka, 2 łyżki przecieru pomidorowego (na 1 kg mięsa). Przyprawić solą, pieprzem, majerankiem, liściem laurowym, czosnkiem, papryką słodką i ostrą. Dusić do miękkości. Na koniec dodać wytrawne czerwone wino i zaciągnąć wysokoprocetową śmietaną. Można dodać obsmażone świeże grzyby.

Kotlet siekany nadziewany

Mięso z jelenia lub daniela pozbawić błon, powięzi i ścięgien, zamarynować na przykład marynatą octową. Wyżyłowane mięso drobno posiekać bardzo ostrym nożem lub tasakiem, ewentualnie przepuścić przez maszynkę do mięsa. Do 1 kg mięsa dodać 2 namoczone w mleku i odcisnięte bułki, łyżkę świeżego masła utartą z 2 żółtkami, sól, pieprz, gałkę muszkatołową, kilka jagód jałowca, rozmaryn. Przygotować farsz: usmażyć grzyby (kurki, pieczarki lub prawdziwki), dodać sól i pieprz, wystudzić, drobno pokroić i zaciągnąć jajkiem, dodać starty żółty ser. Następnie formować podłużne wałeczki dodając mocno schłodzone masło. Zawinąć w przygotowaną masę mięsną, nadając kotletom podłużny kształt. Panierować i smażyć w głębokim tłuszczu.

Medaliony z danieliny

Produkty: 1 kg combra, 200 g wędzonego boczku, po ćwierć łyżeczki majeranku, mielonego jałowca i skruszonego listka laurowego, 1 łyżeczka ostrej musztardy, 2 łyżki masła, 250 g pieczarek, sól, pieprz, 1 kieliszek wytrawnego czerwonego wina, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki

Marynowany comber umyć, osuszyć, natrzeć solą, korzeniami i ziołami, posmarować musztardą, wstawić na 2-3 godziny do lodówki. Wyjąć, pokroić w grube plastry, lekko zbić tłuczkiem, usmażyć na maśle z obu stron. Osobno usmażyć pokrojone w plasterki pieczarki. Drobnopokrojony boczek stopić w rondlu, ułożyć na nim usmażone kotlety, obłożyć pieczarkami, zalać winem i sokiem z cytryny i dusić na małym ogniu pod przykryciem około 40 minut. Podawać obficie posypane zieloną pietruszką.

Ozorki jelenie

Produkty: 0,5 kg ozorków, kawałek selera, 2 pietruszki, 1 marchewka, 1 mały por, 200 g suszonych śliwek, pół szklanki białego wina, pół szklanki gęstej, kwaśnej śmietany, 1 łyżka masła, 1 łyżeczka mąki, 1 łyżka soku z cytryny, sól, pieprz

Umyte ozory wraz z warzywami włożyć do osolonej wody, zagotować, gdy miękkie wyjąć, obrać ze skóry, pokroić w ukośne plastry. Namoczone na noc w niewielkiej ilości wody śliwki zagotować, wydrylować, przetrzeć przez sito. Zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić przecedzonym wywarem, połączyć z przetartymi śliwkami i winem, wymieszać, zagotować. Na koniec wymieszać ze śmietaną. Plastry ozorów ułożyć w rondlu, posypać solą i pieprzem, zalać sosem, dusić na małym ogniu 10-15 minut.

Pasztet z jeleniny

Produkty: 1 kg jeleniego mięsa bez kości, 300 g tłustego boczku, 50 g słoniny, wątróbka jelenia lub 150 g wątróbki drobiowej, 200 g pieczarek, 2 cebule, pół bułki paryskiej, 3 jajka, 3 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany, pół łyżeczki tymianku, po ćwierć łyżeczki mielonego jałowca i rozmarynu, sól, pieprz, ziele angielskie do smaku, 1 łyżka smalcu, 1 kieliszek czerwonego wytrawnego wina

Mięso umyć, zalać winem, wynieść na noc w chłodne miejsce, następnie pokroić na kawałki. Pokrojone mięso i boczek przesmażyć na smalcu razem z cebulą, przełożyć do rondla, skropić winem z marynaty i wodą, posypać tymiankiem, jałowcem, rozmarynem i solą. Dusić pod przykryciem około godziny. Dodać pokrojone pieczarki i wątróbkę, a także pokrojoną w plastry bułkę i dusić jeszcze około 30 minut. Przystudzić. Przepuścić 2-3 razy przez maszynkę. Dodać sól, pieprz, ziele, śmietaną, jajka, dokładnie wymieszać. Formę wyłożyć paskami słoniny, wypełnić masą pasztetową, przykryć aluminiową folią, wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec około godziny. Podawać na zimno z ostrymi sosami.

Pasztet z podrobów jelenia

Produkty: wątroba, serce, ozór i połowa płuc, 2 bułki, 2 jajka, 1 cebula, 3 ząbki czosnku, 1 łyżeczka majeranku, 250 g słoniny, sól, pieprz, szczypta ziela angielskiego i gałki muskatołowej, 1 szklanka mleka

Bułkę namoczyć w mleku. 200 g pokrojonej w grubą kostkę słoniny przesmażyć z cebulą. Umyte podroby (bez wątróbki) zalać osobną wodą, zagotować. Gdy miękkie, wyjąć, osączyć na sicie i razem z surową wątrobą, usmażoną słoniną i odcisniętą z mleka bułką dwukrotnie przepuścić przez maszynkę. Dodać roztarty czosnek, sól, pieprz, majeranek, ziele, gałkę i jajka. Dokładnie wyrobić masę. Formę pasztetową wyłożyć cienkimi paskami słoniny, wypełnić masą, szczelnie zamknąć, gotować na parze około godziny.

Pieczeń z danieliny z ziołami

Produkty: 1½ kg udźca, 200 g słoniny, 1 szklanka mleka, sól, pieprz, 1 łyżka soku sojowego, po ćwierć łyżeczki jałowca, tymianku, estragonu i cząbrzu, 2 ząbki czosnku, 1 łyżka masła

Umyte i pozbawione błon mięso zalać mlekiem i zostawić na noc w chłodnym miejscu. Wyjąć, osuszyć, mocno wygnieść ręką, gęsto naszpikować słoniną, natrzeć ziołami i roztartym z solą czosnkiem, skropić sosem sojowym, zostawić w chłodnym miejscu na 2-3 godziny. Ułożyć na wysmarowanej masłem blasze, wstawić do nagrzanego piekarnika, polać stopionym masłem i piec około 2 godzin, często skrapiając wodą i polewając sosem spod pieczeni.

Pieczeń z polędwicy

Polędwicę zamarynować smarując oliwą i skrapiając cytryną. Odstawić na co najmniej 10 godzin. Następnie pieczeń posolić, naszpikować słoniną, zrumienić mocno ze wszystkich stron na sklarowanym maśle, włożyć do rondla i zalać śmietaną wymieszana z łyżką mąki. Dusić pół godziny.

Pieczeń z udźca jelenia

Udziec zalać przestudzoną bejcą octową: 1 szklankę 10% octu zagotować z 6 szklankami wody dodając kilka cebul, ziele angielskie, liść laurowy, estragon, jałowiec, pieprz, gorczycę, rozmaryn i kolendrę. Mięso całkowicie zanurzone w bejcy przechowywać w niskiej temperaturze od 2 do 7 dni. Po wyjęciu z marynaty usunąć błony i powięzta, zbić drewniana pałką i dokładnie naszpikować świeżą i schłodzoną słoniną. Pieczeń posolić i przed wstawieniem do piekarnika obłożyć plasterkami boczku lub słoniny. W pierwszej fazie pieczenia mięso polewać samym masłem, a przed końcem kwaśną, wysoko procentową śmietaną. Przed dopieczeniem usunąć płatki boczku lub słoniny, posypać lekko mąką, polewając kilkakrotnie sosem z pieczenia by na wierzchu powstała chrupiąca skórka.

Pieczeń z udźca jelenia

Udziec z jelenia zalać przestudzoną bejcą octową: 1 szklankę 10% octu zagotować z 6 szklankami wody dodając kilka cebul, ziele angielskie, liść laurowy, estragon, jałowiec, pieprz, gorczycę, rozmaryn i kolendrę. Mięso całkowicie zanurzone w bejcy przechowywać w niskiej temperaturze od 2 do 7 dni. Po wyjęciu z marynaty usunąć błony i powięzta, zbić drewniana pałką i dokładnie naszpikować świeżą i schłodzoną słoniną. Pieczeń posolić. Dusić mięso w rondlu z dodatkiem korzeni, przypraw, jarzyn oraz cebuli. Wlać duży kieliszek spirytusu by mięso było bardziej kruche. Gdy będzie miękkie zrumienić je w piekarniku i zalać 0,5 litra kwaśnej śmietany wymieszanej z ¼ łyżki maki.

Polędwica po szlachecku

Polędwicę z jelenia lub daniela zabejcować (wymieszać w równych proporcjach musztardę, oliwę i sok z cytryny, dodać przyprawy: cząber, tymianek, czosnek, paprykę, jałowiec i kieliszek jałowcówki). Po 2-3 dniach marynowania polędwica powinna być miękka i ciastowata. Zamarynowane mięso pokroić na plastry grubości 3 cm. Uformować je dłonią lekko spłaszczając, palcem zrobić otwory i włożyć w nie wędzone śliwki bez pestek. Befsztyki okręcić plastrami świeżego wędzonego boczku i spiąć wykałaczką. Smażyć w mocno rozgrzanym tłuszczu. Czas smażenia uzależnić od tego czy mięso ma być bardziej lub mniej wysmażone. Befsztyki z polędwicy podać z ziemniakami, polane śmietanowym sosem korniszonowym lub kaparowym. Dodatkiem mogą być marynaty, szparagi lub inne warzywa z wody.

Potrawka z jeleniny z jabłkami

Produkty: 0,6 kg łopatki bez kości, pół szklanki białego wina, 500 g winnych jabłek, 2 łyżki rodzynek, pół szklanki gęstej śmietany, 1 łyżeczka mąki, sól, pieprz, szczypta cukru, sok i otarta skórka z 1 cytryny, 2 łyżki smalcu, 2 szklanki mleka

Mięso oczyścić z błon, umyć, ułożyć w garnku, zalać mlekiem i wynieść na noc w chłodne miejsce. Po wyjęciu i osuszeniu pokroić na małe kawałki, skropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem, zostawić na godzinę w chłodnym miejscu. Zrumienić na rozgrzanym tłuszczu, przełożyć do rondla, skropić winem i dusić pod przykryciem. Jabłka obrać, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w plasterki i razem z rodzynekami i otartą skórką z cytryny dodać do mięsa. Wymieszać i dusić razem około 0,5 godziny. Pod koniec duszenia doprawić szczyptą cukru, zalać śmietaną rozkłóconą z mąką i chwilę trzymać na małym ogniu.



Ragout z jeleniej wątróbki

Produkty: wątróbka, pół szklanki mleka, 3 cebule, pół łyżeczki majeranku, 250 g pieczarek, 2 ząbki czosnku, 2 pomidory, 1 mały kieliszek białego wina, 100 g masła, 1 łyżeczka mąki, sól, pieprz

Wątróbkę umyć, namoczyć na noc w mleku. Pomidory udusić w małej ilości masła i wody, przetrzeć przez sito. Drobno pokrojoną cebulę i pokrojone w paseczki pieczarki przesmażyć na maśle, dodać roztarty czosnek i przetarte pomidory i dusić na małym ogniu, dodając pieprz i majeranek. Pokrojoną w paseczki wątróbkę obtoczyć w mące, usmażyć na tłuszczu, włożyć do sosu, podlać winem i dusić razem około 10 minut. Pod koniec duszenia doprawić solą.

Steki z jeleniny zapiekane

Produkty: 500g combra z jelenia, sól, pieprz, 2 brzoskwinie lub 4 połówki brzoskwiń z kompotu, 100g tartego żółtego sera, 1 łyżka masła, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 łyżeczka mąki, tłuszcz do smażenia, 1 łyżka usiekanej zielonej pietruszki, 1 szklanka mleka

Sos cumberland: 100g galaretki porzeczkowej, sok z 1 pomarańczy, po pół łyżeczki otartej skórki z cytryny i pomarańczy, 2 łyżki tartego chrzanu, 1 kieliszek deserowego białego wina, szczypta soli i cukru

Wykonanie sosu: utrzeć dokładnie galaretkę z chrzanem i otartą skórką z owoców. Dodać sól, cukier, wino i sok z pomarańczy. Dobrze wymieszać i schłodzić

Mięso oczyścić z błon, umyć, wygnieść mocno ręką, ułożyć w garnku, zalać mlekiem, zostawić na noc w chłodnym miejscu. Wyjąć, osuszyć, pokroić na 4 porcje, zbić tłuczkiem, skropić sokiem z cytryny; posypać solą i pieprzem, zostawić na godzinę w chłodnym miejscu. Następnie oprószyć mąką i usmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Żaroodporny półmisek wysmarować masłem, ułożyć usmażone kotlety, na każdym położyć połówkę brzoskwinii, posypać tartym serem, skropić stopionym masłem, wstawić do nagrzanego piekarnika. Zapiekać 15-20 minut. Osobno podać zimny sos cumberland.

Szaszłyki z danieliny

Produkty: 0,6 kg combra, 4-5 ząbków czosnku, sól, pieprz, ćwierć łyżeczki estragonu, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżka oleju, 150g słoniny, 2 cebule, 2 pomidory, 1 łyżka masła

Umyte mięso pokroić na małe, dość grube plastry, natrzeć czosnkiem roztartym z solą, posypać pieprzem i estragonem, skropić cytryną i oliwą, ułożyć w głębokim talerzu, zostawić na 2 godziny w chłodnym miejscu. Słoninę, cebule i pomidory pokroić w grube plastry. Nadziewać na rożen na przemian: mięso, słoninę, cebulę, pomidory. Polać stopionym masłem, piec na rożnie.

Sznyce z jeleniny z rozmarynem

Produkty: 0,6 kg combra, sok z połowy cytryny, 100 g szynki, 1 łyżka rozmarynu, sól, pieprz, 1 łyżka masła, 1 łyżeczka mąki

Ryż: 1 szklanka ryżu, 1 cebula, 1 szklanka rosółu, 4-5 pomidorów, 2 łyżki masła, sól, szczypta szafranu

Odżyłowaną i umytą polędwicę pokroić na zrazy, lekko zbić tłuczkiem, skropić sokiem z cytryny, posypać rozmarynem, solą, pieprzem, ułożyć jeden na drugim, zostawić w chłodnym miejscu na 1-2 godziny. Drobnopokrojoną cebulę zeszklić na maśle. W osobnym rondelku udusić na maśle pokrojone w plastry pomidory, następnie przetrzeć je przez sito i dodać do cebuli. Wlać rosół, dodać sól i szafran, wymieszać, wrzucić umyty i osączony ryż, zagotować, przykryć i dusić na małym ogniu około 40 minut. Sznyce lekko oprószyć mąką, usmażyć na maśle (2-3 minuty z każdej strony), przełożyć do rondelka, trzymać w ciepłe. Na maśle przesmażyć także plasterki szynki (tyle plasterków, ile sznycli). Ugotowany ryż wyłożyć na środek podgrzanego półmiska, obłożyć sznycami. Każdy sznycel udekorować plasterkiem szynki, połączyć masłem ze smażenia. Podawać z sałatą.

Sztufada z jeleniny

Udziec z jelenia mocno zbić pałąką i zalać marynatą octową (1 szklankę 10% octu zagotować z 6 szklankami wody dodając kilka cebul, ziele angielskie, liść laurowy, estragon, jałowiec, pieprz, gorczycę, rozmaryn i kolendrę). Mięso całkowicie zanurzone w bejcy przechowywać w niskiej temperaturze od 2 do 7 dni. Po wyjęciu z zalewy naszpikować posoloną i popieprzoną schłodzoną słoniną. Włożyć do rondla, dodać łyżkę tłuszczu i szczelnie przykryć. Dusić na wolnym ogniu. Gdy mięso puści sok dodać pokrojone jarzyny – na 1 kg mięsa – 2 marchwie, 2 pietruszki, 2 cebule, 1 seler. Dusić razem do miękkości. Osypać mąką, a po zagotowaniu przetrzeć przez sito bezpośrednio na mięso i dodać 2 łyżki śmietany.

Tatar

Polędwicę z daniela lub jelenia oczyścić z błon i powięzi. Bardzo drobnoposiekać i doprawić solą, pieprzem, oliwą i czerwoną słodką papryką. Zamieszać, uformować porcję mięsa i zrobić w niej dołek. Umieścić w nim żółtko jaja kurzego lub przepiórczego. Obok mięsa ułożyć dodatki: cząstki cytryny, drobnoposiekaną cebulę, grzyby marynowane, ogórka kiszzonego i łososia wędzonego lub sardynki z puszki.



Udziec jeleni z czosnkiem

Produkty: 2 kg udźca, 2 cebule, 6 ząbków czosnku, 150 g słoniny, sól, 1 łyżka oliwy, 1 łyżka soku z cytryny, pół szklanki czerwonego wina, 1 szklanka gęstej, kwaśnej śmietany, 1 łyżeczka mąki, 2 łyżki masła

Udziec oczyścić z błon, umyć, mocno wygnieść ręką, ułożyć w garnku, polać oliwą i sokiem z cytryny, obłożyć gęsto plasterkami cebuli, posypać drobno posiekanymi 3ząbkami czosnku, wynieść w chłodne miejsce na 1-2 dni. Po wyjęciu z marynaty natrzeć rozartym z solą czosnkiem, naszpikować słoniną, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze, obłożyć cebulą i czosnkiem z marynaty, wstawić do nagrzanego piekarnika, piec około 2 godzin, często polewając stopionym masłem i skraplając winem. Miękką pieczeń wyjąć, sos przetrzeć przez sito. Pieczeń włożyć do sosu, polać śmietaną rozkłóconą z mąką, wstawić na kilka minut do piekarnika, zapiec.

Udziec z daniela na gorąco

Produkty: udziec z daniela, 50 g masła, 1 łyżka soli, 1 łyżeczka saletry

Marynata: 1 szklanka octu, 1 szklanka wody, 3-4 listki laurowe, po 1 łyżeczce estragonu i rozmarynu, 4-5 goździków, sok i otarta skórka cytryny

Sos: 50 g masła, 1 łyżeczka mąki, 1 wymoczony śledź, sok z 1 cytryny, 1 kieliszek wina białego wytrawnego, po szczypcie cukru, soli i pieprzu

Oczyszczony i pozbawiony kości udziec umyć, osuszyć, natrzeć solą i saletrą, ułożyć w kamiennym garnku, zalać przestudzoną marynatą, wynieść w chłodne miejsce na 1-2 dni. Następnie przełożyć mięso do garnka, wlać szklankę wody i marynatę, gotować 2,5 - 3 godzin. Gdy będzie miękka, wyjąć, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze, polać stopionym masłem i wstawić na kilkanaście minut do nagrzanego piekarnika. Zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić szklanką poprzedzonego wywaru, dodać sok z cytryny i drobno posiekanego śledzia, doprowadzić do smaku solą, pieprzem i cukrem, wlać białe wino, wymieszać i podgrzać. Udziec pokroić w ukośne plastry. Podawać polane przetartym przez sito sosem.

Zraziki z jeleniny

Produkty: 0,5 kg udźca, 50 g wędzonej słoniny, 50 g masła, sól, pieprz, otarta skórka z 1 cytryny, 1 łyżeczka mąki, 1 mały kieliszek madery, 1 łyżeczka sosu worcester, 2 łyżki rosółu, 1 bułka na grzanki, 1 szklanka mleka

Wyżyłowane i umyte mięso włożyć do garnka, zalać mlekiem, zostawić na noc w chłodnym miejscu. Wyjąć, osuszyć, pokroić na małe zraziki, lekko zbić tłuczkiem, naszpikować paskami słoniny, posypać solą, pieprzem i otartą skórą z cytryny, zostawić na godzinę. Oprószyć zraziki mąką, obsmażyć z obu stron na stopionym maśle, przełożyć do rondelka, skropić wodą, poddusić. Na pozostałym po smażeniu maśle zrobić zasmażkę z mąki, wlać rosół, wino i worcester, zagotować, polać zrazy. Podawać z grzankami z bułki i duszoną w winie czerwoną kapustą.



Zrazy siekane

Kilogram mięsa z jelenia drobno posiekać lub przepuścić przez maszynkę. Dodać namoczoną w mleku i odcisniętą bułkę, pół startej cebuli przysmażonej na maśle, 1 jajo, sól i pieprz. Składniki wymieszać i formować kulki wielkości dużego orzecha włoskiego. Przesmażyć na maśle, ułożyć w rondlu i zalać rosołem wymieszanym pół na pół z wysoko procentową śmietaną rozprowadzoną z 0,5 łyżeczki mąki. Dusić około 0,5 godziny na wolnym ogniu.

Zrazy z danieliny zawijane

Produkty: 0,6 kg udźca, 1 mała cebula, 50 g suszonych grzybów, 50 g szynki, sól, pieprz, 1 łyżka śmietanki, 1 łyżka soku z cytryny, 1 łyżeczka mąki, 1 łyżeczka posiekanej zielonej pietruszki, 1 kieliszek czerwonego wina, 2 łyżki masła, 1 szklanka mleka

Odżyłowane i umyte mięso mocno wygnieść ręką, zalać mlekiem, zostawić na noc w chłodnym miejscu. Przygotować nadzienie: namoczone na noc grzyby zagotować w niewielkiej ilości wody, potem pokroić w paseczki. Drobno pokrojoną cebulę zeszklić na maśle, wymieszać z grzybami, drobno pokrojoną szynką, zieloną pietruszką, łyżką śmietanki, solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać, chwilę razem poddusić i przestudzić. Osuszone mięso pokroić w plastry, zbić tłuczkiem, posypać solą i pieprzem, posmarować farszem, zawinąć, obwiązać nitką, usmażyć na rozgrzanym tłuszczu, rumieniąc ze wszystkich stron. Przełożyć do rondla, podlać wywarem z grzybów, dodać szczyptę cukru i sok z cytryny. Dusić na małym ogniu. Zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić winem, zagęścić sos.

Zrazy z grzybami

Mięso z jelenia lub daniela pozbawić błon, powięzi i ścięgien, zamarynować na przykład marynatą octową i poporcjować na jednakowe kawałki. Mięso zbić tłuczkiem, przyprawić solą, pieprzem i ziołami. Mięso przesmażyć krótko po obu stronach. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu, przekładając kawałkami masła, cebulką pokrojoną w plasterki i warstwą świeżych, siekanych prawdziwków lub grzybów suszonych wymoczonych ugotowanych i pokrojonych w paseczki. Tak ułożyć szczelne warstwy. Na wierzchu powinno być masło, cebulę i grzyby. Można również dodać plastry ziemniaków. Całość podlać rosołem lub wywarem z suszonych grzybów. Naczynie przykryć szczelnie i w trakcie duszenia potrząsać nim by zrazy się nie przypaliły.



Zrazy zawijane

Farsz:

- **do zrazów Radziwiłłowskich:** suszone i ugotowane prawdziwki pokroić w drobne paski, dodać posiekaną cebulę i pokrojony czarny chleb i wymieszać
- **do zrazów Potockiego:** rozdrobnić ser pleśniowy, dodać pokrojone orzechy włoskie, słodką śmietanę i wymieszać
- **do zrazów włościańskich:** pokroić w paseczki boczek wędzony, ogórka kiszzonego i cebulę, dodać przyprawy
- **do zrazów z warzywami:** rozdrobnić warzywa (marchew, pietruszka, papryka, seler) i dodać drobno pokrojoną słoninę lub boczek. Doprawić solą, pierzem i przyprawami

Mięso z jelenia lub daniela pozbawić błon, powięzi i ścięgien, zamarynować na przykład marynatą octową i poporcjować na jednakowe kawałki. Mięso zbić tłuczkiem, przyprawić solą, pieprzem i ziołami. Na płacie mięsa ułożyć przygotowany farsz, brzegi mięsa zawinąć do środka i zrolować zraz. Następnie obsmażyć, przetaczając go kilkakrotnie po rozgrzanym na patelni tłuszczu do zakolorowania. Ułożyć ciasno w naczyniu, podlać wodą i winem, dodać masło, przyprawy, śmietanę i dusić do miękkości. Podawać z kaszą jęczmienną lub gryczaną polane sosem grzybowym.







Inne korzyści z użytkowania gospodarskich zwierząt jeleniowatych

Ekologiczne fermy jeleni i danieli oprócz zwierząt przeznaczonych na mięso mogą produkować materiał hodowlany. Produktem ubocznym uboju są skóry. Ich jakość jest zdecydowanie wyższa w porównaniu do skór ze zwierząt wolno żyjących. Rzadko kiedy są uszkodzone przez gzy. Są mocne, dają się cienko wyprawiać i można je prac. Stanowią wartościowy surowiec do wyrobu luksusowej galanterii skórzanej. Większą wytrzymałością charakteryzują się skóry z danieli. Interesującym produktem jest także corocznie zrzucane przez byki poroże, wykorzystywane przemysłowo i rzemieślniczo.







Punkty wysokiego ryzyka ekologicznego chowu i użytkowania jeleni i danieli

Gospodarskie zwierzęta jeleniowate zachowując silnie cechy zwierząt dzikich podlegają większej presji warunków chowu i użytkowania w porównaniu z innymi zwierzętami. Ta presja może być jeszcze większa w ekologicznej fermie gdzie realizacja potrzeb życiowych i predyspozycji genetycznych jest zależna przede wszystkim od komfortu psychicznego zwierząt.

W praktyce hodowlanej punkty wysokiego ryzyka można ustalić poprzez program diagnostyczny „pięciu wolności zwierząt” określonych Kodeksem Dobrostanu Zwierząt Gospodarskich w aspekcie obowiązującego prawa [Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz.U. 09. Nr 116, poz. 975); Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych (Dz. U. L. 189 z 20.07.2007 r.); Rozporządzenie Komisji (WE) nr 889/2008 z dnia 5 września 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrażania rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych w odniesieniu do produkcji ekologicznej, znakowania i kontroli; Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 czerwca 2010 r. w sprawie minimalnych warunków utrzymywania gatunków zwierząt gospodarskich innych niż te, dla których normy ochrony zostały określone w przepisach Unii Europejskiej (Dz.U. 2010 Nr 116, poz. 778)].

Najważniejsze punkty wysokiego ryzyka ekologicznego chowu i użytkowania jeleni i danieli stanowią:

- powierzchnia bytowania zwierząt,
- swoboda ruchu,
- naturalne miejsca ochrony,
- urządzenie fermy,
- behawior organizacji socjalnej,
- behawior pokarmowy,
- behawior rozrodczy,





- odchow cieląt,
- zabiegi na zwierzętach,
- profilaktyka pasożytów,
- kwarantanna nowoprowadzanych zwierząt do stada,
- opieka nad zwierzętami zdrowymi,
- opieka nad zwierzętami chorymi i ich izolacja,
- bezpieczeństwo w relacji zwierzęta - zwierzęta, człowiek - zwierzęta i zwierzęta - człowiek.

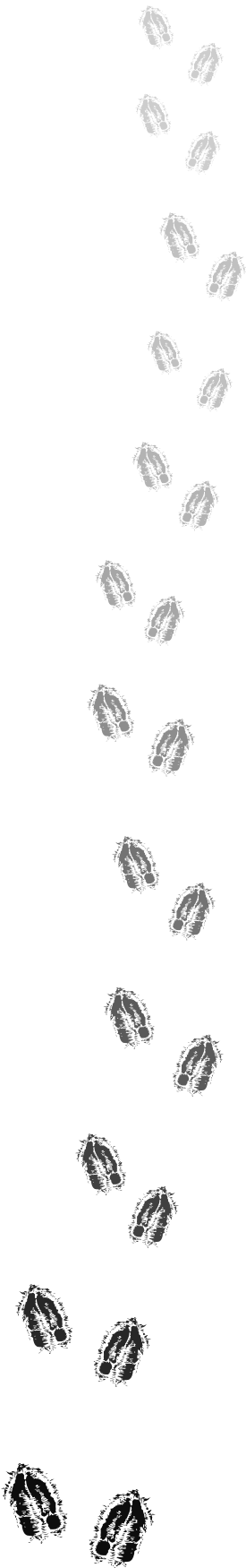


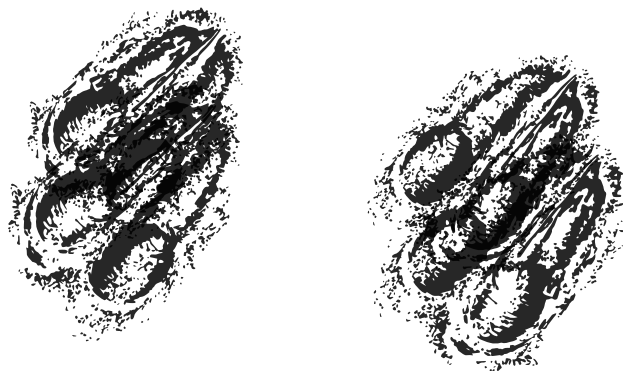
Słownik wybranych pojęć łowieckich

- **ambona** – stanowisko strzeleckie nad ziemią, zbudowane na słupach, czasem na drzewie
- **babrzysko** – miejsce kąpieli dzików i jeleni
- **badyle** – kończyny jelenia
- **basista** – jeleni byk wyróżniający się grubym głosem na rykowisku
- **bekowisko** – okres, miejsce godów u danieli
- **bielenie** – zdejmowanie skóry z upolowanego zwierzęcia
- **bruzda** – 1. wgłębienie na tykach poroża jeleniowatych, 2. wgłębienie w profilu gwintowania lufy
- **byk** – samiec jelenia, daniela
- **byk stadny** – jeleni byk, daniel byk, władający chmarą w okresie rykowiska/bekowiska
- **chorągwie** (flagi) – fragmenty scypułu zwisające z tyk jelenia w czasie wycierania
- **chłyst** – młody samiec jelenia, odganiany przez byka do chmary łań
- **chmara** – stado jeleni, danieli
- **chrapy** – nozdrza zwierzyny płowej
- **comber** – część tuszy jelenia i daniela
- **czemchanie** – wycieranie poroża ze scypułu
- **czternastak** – jeleni byk o siedmiu odnogach na każdej tyce
- **czochranie** – wycieranie o drzewa jeleni, danieli
- **dryling** (trójlufka) – myśliwska broń palna o trzech lufach. Najczęściej dwie lufy gładkościennie do strzelania śrutem i jedna lufa gwintowana do strzelania kulami
- **dubeltówka** (dwururka) – śrutowa broń myśliwska o dwóch lufach ułożonych poziomo obok siebie
- **dwudwudziestak** – jeleni byk noszący wieniec o jedenastu odnogach na jednej tyce
- **dwudziestak** – jeleni byk o dziesięciu odnogach na jednej tyce
- **dwunastak** (jeleni dwunastak) – samiec jelenia, w którego porożu przynajmniej jedna tyka ma sześć odnóg

- **dziesiątak** (jeleni dziesiątak) – samiec jelenia, w którego porożu przynajmniej jedna tyka ma pięć odnóg
- **ekspres** – łamana, kulowa, dwulufowa broń myśliwska
- **farba** – krew zwierzyny
- **flagi** – fragmenty scypułu zwisające z tyk jelenia w trakcie wycierania poroża
- **ględzenie** – głos wydawany przez łanię
- **gomóła** – jeleni byk po zrzuceniu poroża
- **grandle** – szczątkowe kły w górnej szczęce u jeleniowatych
- **grzęzy** – wymiona samic jelenia
- **grot** – 1. odnoga kończąca tykę w parostkach kozła; 2. zakończenie odnogi w wieńcu jelenia byka
- **grzywa** – gęsta długa sierść na szyi i karku jelenia
- **gomółka** – samiec okresowo nie posiadający poroża
- **jasła** – drabina na którą kładzie się karmę dla zwierzyny płowej
- **karmisko** – miejsce wykładania karmy dla zwierzyny
- **kąpielisko** – miejsce kąpeli zwierzyny płowej, głównie jeleni
- **korona** – zwieńczenie poroża jelenia w formie minimum trzech odnóg
- **kwiat** – ogon zwierzyny płowej
- **legowisko** – stałe lub czasowe miejsce odpoczynku zwierzyny
- **licówka** – łania przewodniczka
- **liściarka** – zebrane i zasuszone pędy drzew i krzewów, wykładane w zimie jako karma
- **lustro, lusterko** – jasna sierść na pośladkach u zwierzyny płowej u nasady ogona, talerz
- **łania** – samica jelenia i daniela
- **łańka** – młoda łania, nie prowadząca cielaka
- **łojny** – tłusty, o zwierzynie w dobrej kondycji
- **łopaty** – forma poroża daniela w postaci szerokich, spłaszczonych powierzchni zwieńczonych licznymi sękami
- **łopatacz** – samiec daniela o porożu w formie łopat
- **łowny** – samiec jeleniowatych, który osiągnął pełnię rozwoju osobniczego
- **łyżka** – ucho zwierzyny płowej
- **matecznik** – bezpieczna ostoja zwierzyny,
- **mnich** – jeleni byk o porożu w kształcie niskich guzów
- **możdżeń** – wyrostek kostny na czaszce jeleniowatych na którym nasadzane jest poroże
- **myłkus** – samiec zwierzyny płowej o zniekształconym, zdeformowanym porożu
- **nadocznik** – druga od czaszki odnoga w porożu jelenia
- **narogi** – jadalne narządy wewnętrzne u zwierzyny grubej
- **niedostęp** – cecha tropu jeleniowatych, odcisk tylnego badyla nie dosięga odcisku przedniego badyla
- **niekoronny** – jeleni byk noszący wieniec, którego tyki nie mają koron
- **oczniak** – pierwsza od czaszki odnoga w porożu jelenia, daniela
- **oczyć** – rozglądanie się zwierzyny

- **odbić** – odłączyć się od stada
- **odnoga** – odgałęzienie tyki w porożu jeleniowatych
- **oganiać** – obieganie przez jelenia byka chmary łań w czasie rykowiska
- **opierak** – trzecia od czaszki odnoga w porożu jelenia
- **organista** – młody byk, po raz pierwszy rozpoczynający rykowisko
- **osiemnastak** – jeleni byk o dziewięciu odnogach na każdej tyce
- **ostęp** – część lasu z ostoją zwierzyny
- **ostoja** – teren stałego przebywania zwierzyny
- **ostroga** – pierwszy sęk łopaty daniela
- **ósmak** – jeleni byk z wieńcem o czterech odnogach na każdej tyce
- **parasol** – typ paśnika dla zwierzyny w kształcie parasola
- **parkot** – woń jelenia byka podczas rykowiska
- **paśnik** – drewniana konstrukcja służąca do dokarmiania zwierząt, szczególnie w okresie zimowym
- **patrochy** – niejadalne wnętrzności zwierzyny
- **perły** – charakterystyczne wyrostki kostne na porożu u jeleniowatych
- **pędzel** – kiść dłuższych włosów u nasady penisa jelenia
- **płowa zwierzyna** – jelenie i daniela
- **pojedynek** – samiec wiodący samotny tryb życia
- **pomruk** – głos wydawany przez jelenia byka
- **poroże** – wyrostki kostne, nasadzone na mózdzienkach u jeleniowatych, zrzucane corocznie i ponownie nasadzone
- **poryk** – jednorazowy, głośny ryk jelenia byka
- **przodownica** – łania prowadząca chmarę
- **rozłoga** – rozstaw poroża zwierzyny płowej
- **róże** – pierścienie kostne u nasady poroża zwierzyny płowej
- **rykowisko** – okres, miejsce godów jeleni
- **scypuł** – owłosiony, ukrwiony naskórek pokrywający formujące się poroże
- **sęki** – rogowe palczaste odrosty na łopatach daniela
- **suknia** – sierść zwierzyny płowej
- **szpicak** – młody samiec zwierzyny płowej o porożu w formie prostych tyk bez odnóg
- **szydłarz** – samiec u jeleniowatych o porożu bez odnóg
- **świece** – oczy zwierzyny płowej
- **tusza** – ciało upolowanej zwierzyny grubej
- **ubić** – trafić, upolować
- **wieniec** – poroże jelenia





Piśmiennictwo

1. Adam C.J. 1988. *Nutrition on the Deer Farm*. Deer Farming, 23: 17-22.
2. Anonim. 1995. *Daniele o solidnej jakości mięsa. Kryteria i czynniki wpływające na jakość dziczyzny*. Mięso i Wędliny, 16-19.
3. Błażej J. (red) 2011. *Kompendium rolnictwa ekologicznego*. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów.
4. Bogdaszewska Z., Bogdaszewski M. 2012. *Polskie jeleniowate*. A.F.W. Mazury.
5. Borkowski J., Obiedziński A. 2003. *The composition of the autumn and winter diets in two Polish populations of fallow deer*. Acta Theriologica, 48(4), 539-546.
6. Borys B., Bogdaszewska Z., Bogdaszewski M. 2012. *Dynamiczny wzrost fermowej hodowli danieli i jeleni w Polsce*. Wiadomości Zootechniczne, 1, 33-34.
7. Bowman D.D. 2012. *Parazytologia weterynaryjna*. Elsevier Urban and Partner, Wrocław.
8. Budny A., Kupczyński R., Sobolewska S., Korczyński M., Zawadzki W. 2012. *Samol lecznictwo i ziołolecznictwo w profilaktyce i leczeniu zwierząt gospodarskich*. Acta Scientiarum Polonorum. Medicina Veterinaria, 11(1), 5-24.
9. Bukowiecka J. 2008. *Obserwacje nad żywieniem jeleni w wybranej fermie*. Praca magisterska. Uniwersytet Technologiczno-Przyrodniczy im. J. i J. Śniadeckich w Bydgoszczy.
10. Centralny Instytut Ochrony Pracy – Państwowy Instytut Badawczy. 2010. *Dobre praktyki BHP w chowie i hodowli zwierząt gospodarskich*. Poradnik dla rolników indywidualnych. KRUS, Warszawa.
11. Cilulko J. 2011. *Rozród jeleniowatych. Cz. 1. Wybrane aspekty biologii rozrodu*. Przegląd Hodowlany, 5, 26-31.
12. Cilulko J. 2011. *Rozród jeleniowatych. Cz. 2. Zarządzanie procesami rozrodu na fermie*. Przegląd Hodowlany, 6, 23-27.



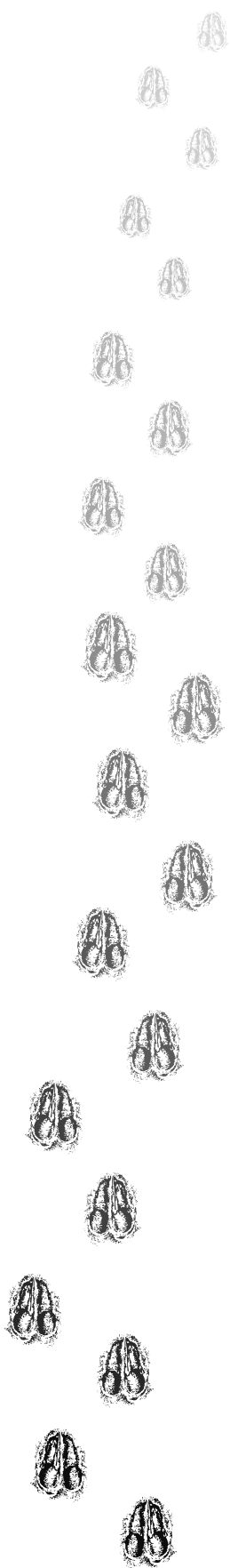
13. Dahlan I., Norfarizan-Hanoon A.A. 2007. *Fatty Acid Profiles and Cholesterol Composition of Venison from Farmed Deer*. Journal of Animal and Veterinary Advances, 6(5), 650-657.
14. Daszkiewicz T. 2013. *Wymagania siedliskowe oraz baza pokarmowa Cervus elaphus w odniesieniu do zbiorowisk łąkowych*. Łąkarstwo w Polsce, 16, 7-17.
15. Daszkiewicz T., Wilga K., Janiszewski P., Śmiecińska K., Kubiak D. 2013. *Porównanie jakości mięsa jeleni szlachetnych (Cervus elaphus L.) pozyskanych na terenie Polski i Węgier*. ŻYWNOSĆ, Nauka, Technologia, Jakość, 6(85), 127-137.
16. Demiaszkiewicz A.W. 2005. *Helminy i wywoływane przez nie helmintozy dzikich przeżuwaczy*. Kosmos, 54, 1(266), 61-71.
17. Demiaszkiewicz A.W., Lachowicz J., Malczewski A. 2003. *Skuteczność Vermitanu w zwalczaniu helmintoz jeleniowatych w warunkach hodowli fermowej*. Magazyn Weterynaryjny, 12: 69-71.
18. Dębski H. 1989. *Przysmaki kuchni myśliwskiej*. PWRiL, Warszawa.
19. Dmichowski B. 2004. *Wzrost i rozwój cieląt jelenia europejskiego Cervus elaphus hippelaphus w hodowli fermowej w Kosewie Górnym*. Rozprawa doktorska. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie.
20. Drozd J. 2012. *Wczoraj i dziś ziołolecznictwa*. Przegląd Medyczny Uniwersytetu Rzeszowskiego i Narodowego Instytutu Leków w Warszawie, 2, 245-251.
21. Drozd L., Gruszecki T., Szymanowski M. 1996. *Wstępna ocena tusz jeleni i danieli pochodzących z chowu fermowego*. Annales UMCS, EE, XIV, 43, 269-273.
22. Drózdź J., Malczewski A., Demiaszkiewicz A.W., Lachowicz J. 1998. *Odrobaczenie danieli Fenbensanem w hodowli fermowej*. Wiadomości Parazytologiczne, 44, 723-727.
23. Dzierżyńska-Cybulko B., Fruziński B. 1997. *Dziczyzna jako źródło żywności*. PWRiL, Poznań.
24. Florek M., Drozd L. 2013. *Związki bioaktywne w mięsie jeleniowatych*. Medycyna Weterynaryjna, 69(9), 535-539.
25. Higman B.W. 2012. *Historia żywności*. Wydawnictwo Aletheia, Warszawa.
26. Hoffman L.C., Wiklund E. 2006. *Game and venison – meat for the modern consumer*. Meat Science, 74, 197-208.
27. Hutchison C.L., Mulley R.C., Wiklund E., Flesch J.S. 2012. *Effect of concentrate feeding on instrumental meat quality and sensory characteristics of fallow deer venison*. Meat Science, 90(3), 801-806.
28. Jamroz D. (red). 2013. *Żywnienie zwierząt i paszoznawstwo*. T. 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
29. Janiszewski P., Daszkiewicz T. 2010. *Zwierzęta łowne. Zasady prawidłowego pozyskiwania i zagospodarowania*. Wydawnictwo Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.
30. Janiszewski P., Szczepański W. 2001. *Zawartość zęru pędowego w jesienno-zimowym pokarmie jelenia szlachetnego (Cervus elaphus L.)*. Sylwan, 5, 83-90.

31. Kaleta 2005. *Samoleczenie u dziko żyjących kręgowców – krótki przegląd zachowań*. Życie Weterynaryjne, 80(5), 278-282.
32. Kaleta T. 2005. *Zmiany behawioralne u zwierząt domowych i interakcje człowiek – zwierzę we współczesnym chowie*. Roczniki Naukowe Polskiego Towarzystwa Zootechnicznego, 1, sup.1, 9-19.
33. Kaleta T. 2007. *Zachowanie się zwierząt. Zarys problematyki*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
34. Kamiński P. 2004. *Techniczne aspekty prowadzenia hodowli fermowej jeleniowatych*. Praca magisterska, SGGW, Warszawa
35. Kołacz R., Dobrzański Z. 2006. *Higiena i dobrostan zwierząt gospodarskich*. Wydawnictwo Akademii Rolniczej we Wrocławiu.
36. Kowal J., Nosal P., Bonczar Z., Wajdzik M. 2012. *Parasites of captive fallow deer (Dama dama L.) from southern Poland with special emphasis on Ashworthius sidemi*. Annals of Parasitology, 58(1), 23-26.
37. Kowalska A. 2010. *Jakość i konkurencyjność w rolnictwie ekologicznym*. Difin, Warszawa.
38. Kuligowska J., Demiaszkiewicz A.W. 2013. *Występowanie nicieni Elaphostrongylus cervi u jeleni na terenie Polski*. Medycyna Weterynaryjna, 69(10), 630-632.
39. Lewczuk A. 2007. *Chów i hodowla danieli jako niekonwencjonalna działalność przedsiębiorcza na obszarach wiejskich*. Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych, 521, 151-163.
40. Maksymiak M., Chigerev V., Grieger A. 2008. *Aspekty hodowli jelenia szlachetnego – opis gatunku*. Wieś Jutra, 11(124), 32-34.
41. Niemczyk J. 2005. *Możliwości hodowli fermowej danieli (Dama dama)*. Praca dyplomowa, PWSZ Krosno.
42. NüBlein F. 2011. *Łowiectwo*. Podręcznik, Galaktyka, Łódź.
43. Oler A., Bogucki M., Gąsior M. 2010. *Daniel – gatunek obecny w faunie Polski*. Przegląd Hodowlany, 6, 13-14.
44. Orłański T. 2012. *Oplącalność fermowego chowu danieli*. Przegląd Hodowlany, 5-6, 10-13.
45. Pilarczyk B., Nestorowicz R. 2010. *Marketing ekologicznych produktów żywnościowych*. Oficyna a Wolters Kluwer Business, Warszawa.
46. Ruda M., Kilar J., Kilar M., Kusz D., Pokrywka K., Różański H.S., Zajac S., Welz M. 2013. *Określenie dobrych praktyk, standardów i zasad utrzymywania przy ekologicznym chowie zwierząt jeleniowatych z przeznaczeniem na produkcję mięsa*. [w:] Wyniki badań z zakresu rolnictwa ekologicznego realizowanych w 2012 roku. Wydawca Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Warszawa – Falenty, 101-115.
47. Ruda M., Kilar J., Kusz D., Pokrywka K., Kilar M., Tereszkiewicz K., Welz M., Kumek R., Różański H.S. 2012. *Określenie dobrych praktyk, standardów i zasad utrzymywania przy ekologicznym chowie zwierząt jeleniowatych z przeznaczeniem na produkcję*

- mięsa. [w:] *Wyniki badań z zakresu rolnictwa ekologicznego w 2011 roku*. Wydawca Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Warszawa – Falenty, 187-202.
48. Russak G. 2003. *Praktyczna kuchnia myśliwska według Russaka*. Wydawca Łowiec Polski sp. z o.o. Warszawa
 49. Šarapatka B., Urban J. (red.) 2009. *Organic agriculture*. JAEJ, Praga.
 50. Sawasz Chwalibóg E., Kosieradzka I. (red) 2012. *Żywnienie dzikich zwierząt. Ssaki*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
 51. Siebeneicher G.E. (red) 1997. *Podręcznik rolnictwa ekologicznego dla różnych kierunków i dziedzin*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
 52. Stokłosa A., Stępnik K., Barabasz-Krasny B. 2007. *Rośliny lecznicze terenów odłogowanych Pogórza Przemyskiego*. Annales UMCS, Sectio E., LXII (1), 163-173.
 53. Strazdina V., Osmane B., Krastina V., Lujane B. 2013. *Acquisition of high value deer farming products in organic farming system*. Second International Conference on Organic Food Quality and Health Research, June 5-7, 2013, Warsaw, 70.
 54. Szkoda J., Żmudziński J., Nawrocka A., Kmiecik M. 2013. *Ocena skażeń pierwiastkami toksycznymi zwierząt łownych w Polsce w latach 2001 – 2012*. Medycyna Weterynaryjna, 69(9), 555-559.
 55. Szołtysek K., Dziuba S. 2008. *Żywność ekologiczna jako czynnik poprawy zdrowia*. Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, Technologia, 30, 95-102.
 56. Szołtysek K., Dziuba S. 2006. *Właściwości funkcjonalne żywności ekologicznej*. Journal of Research and Applications in Agricultural Engineering, 51(2), 186-189.
 57. Szymanderska H. 2011. *Polska kuchnia myśliwska*. Wydawnictwo Muza, Warszawa.
 58. Szymanderska H. 2010. *Dziczyzna – najlepsze dania z zająca, dzika, sarny, jelenia, daniela i dzikiego ptactwa*. Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa.
 59. Tyburski J., Żakowska-Biemans S. 2007. *Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.
 60. Werpachowski M., Zalewski D. 2012. *Dziczyzna – mięso niedoceniane przez konsumentów*. Przegląd Hodowlany, 3-4, 29-31.
 61. Węglarzy K., Czubała A. 2011. *Poradnik rolnika ekologicznego*. Grodziec Śląski.
 62. Wiaderny B. 2007. *Chów jeleni i danieli*. Aktualności Rolnicze, 10, 8-9.
 63. Wiśniewska M., Malinowska E. 2011. *Zarządzanie jakością żywności. Systemy. Konceptje. Instrumenty*. Difin, Warszawa.
 64. Vauk G., Behrendt L., Stumpf J. 2010. *Dziczyzna i inne dary lasu*. Multico Oficyna Wydawnicza, Warszawa.
 65. Volpelli L.A., Valusso R., Morgante M., Pittia P., Piasentirer E. 2003. *Meat quality in male fallow deer (Dama dama): effects of age and supplementary feeding*. Meat Science, 65(1), 555-562.
 66. *Zasada Wzajemnej Zgodności (cross-compliance). Minimalne normy, Obszar A, Obszar B, Obszar C*. 2010. Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Warszawa.

Ilustracije







Wyłożona lizawka (fot. J. Kilar)



Paśnik na dodatkową paszę (fot. M. Ruda)



Okorowane przez daniela brzozy (fot. M. Ruda)



Walki byków podczas rykowiska (fot. M. Ruda)



Samiec jelenia szlachetnego z niewytartym porożem (fot. J. Kilar)



Jelenie podczas dokarmiania ziarnem zbóż (fot. J. Kilar)



Byk i łanie daniela (fot. J. Kilar)



Widok na fermę jeleni (fot. J. Kilar)



Chmara łań daniela podczas bekowiska wraz z bykiem (fot. J. Kilar)



Łania daniela – licówka (fot. J. Kilar)



Chmara jeleni szlachetnych podczas rykowiska (fot. J. Kilar)



Lania daniela karmi ęca cielę (fot. D. Chrzęszcz)



Stado jeleni szlachetnych (fot. M. Ruda)



Łania jelenia szlachetnego – licówka (fot. J. Kilar)



Jeleń sika (fot. commons.wikimedia.org)



Behavior danieli podczas odpoczynku (fot. J. Kilar)



Dotek rujowy daniela (fot. M. Ruda)



Widok na fermę danieli (fot. M. Ruda)



Ferma jeleni szlachetnych zimą (fot. J. Kilar)



Samiec daniela z niewytartym porożem (fot. J. Kilar)

ZGŁOSZENIE PODJĘCIA DZIAŁALNOŚCI W ZAKRESIE ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

Na podstawie art. 4 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 116, poz. 975) oraz art. 28 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej / znakowanie produktów ekologicznych i uchylającego rozporządzenia (EWG) Nr 2092/93 (Dz. Urz. UE L 3007 Nr 18) poz. 1, w/am.

Potwierdzenie przyjęcia przez jednostkę certyfikującą (nazwa, data przyjęcia i podpis)

1. Pieniężne zgłoszenie działalności¹ 2. Zmiana danych¹

3. Zmiana dotyczy sekcji (lub załącznika)¹

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	zał. 1	zał. 2
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Sekcja I. DANE IDENTYFIKACYJNE ZGŁASZAJĄCEGO

4. Nazwisko / nazwa pełna (w przypadku firmy)			5. Pieniężne imię / nazwa skrócona (w przypadku firmy)		
6. Drugie imię / nazwa organu założycielskiego j.o.n.a.p. ²			7. PESEL (obowiązkowy dla osób fizycznych)		
8. NIP (obowiązkowy dla firm)		9. REGON		10. Numer identyfikacyjny nadany przez ARMR ³	
11. Numer paszportu lub innego dokumentu tożsamości ⁴			12. Numer producenta nadany przez jednostkę certyfikującą		

Sekcja II. ADRES ZAMIESZKANIA LUB SIEDZIBY ZGŁASZAJĄCEGO

13. Państwo		14. Województwo		15. Powiat		16. Gmina		
17. Kod pocztowy	18. Poczta		19. Miejscowość		20. Ulica		21. Nr domu 22. Nr lokalu	
23. Telefon		24. Faks		25. E-mail				

Sekcja III. ADRES DO KORESPONDENCJI

[nie należy podawać jeżeli adres do korespondencji jest taki sam jak w sekcji II Zgłoszenia]

26. Państwo		27. Województwo		28. Powiat		29. Gmina		
30. Kod pocztowy	31. Poczta		32. Miejscowość		33. Ulica		34. Nr domu 35. Nr lokalu	
36. Telefon		37. Faks		38. E-mail				

Sekcja IV. NAZWA I NUMER POPRZEDNIEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ

[w przypadku gdy kiedykolwiek wcześniej producent był objęty systemem kontroli w rolnictwie ekologicznym]

Sekcja V. NAZWA I NUMER WYBRANEJ JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCEJ (do której składane jest Zgłoszenie)



Zgłaszam do kontroli następujące kategorie działalności: ¹

Sekcja VI. EKOLOGICZNA UPRAWA ROŚLIN I UTRZYMANIE ZWIERZĄT			
	ekologiczna	złoczona ²	konwencjonalna ³
39. Produkcja roślinna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40. Produkcja zwierzęca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
41. Produkcja wegetatywnego materiału rozmnożeniowego (lub nasion do celów uprawy)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sekcja VII. ZBIÓR ZE STANU NATURALNEGO			
42. Dostępność w zakresie zbioru roślin dziko rosnących i ich części	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sekcja VIII. PSZCZELARSTWO			
43. Dostępność w zakresie pszczelarstwa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sekcja IX. PRODUKTY AKWAKULTURY I WODOROSTY MORSKIE			
44. Dostępność w zakresie produkcji akwakultury	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45. Dostępność w zakresie produkcji wodorostów morskich	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sekcja X. PRZETWÓRSTWO PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH ORAZ PRODUKCJA PASZ LUB DROŻDŻY			
Dostępność w zakresie przetwórstwa/produkcji:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46. Artykułów rolno-spożywczych	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47. Pasz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
48. Drożdży	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sekcja XI. WPROWADZANIE NA RYNEK PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH W TYM IMPORTOWANYCH Z PAŃSTW TRZECICH			
Dostępność w zakresie wprowadzania na rynek produktów ekologicznych:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49. Wprowadzanie na rynek produktów ekologicznych (zob. art. 1235/2008)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50. Import z krajów trzecich wymienionych na liście będącej załącznikiem III do rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1235/2008	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51. Import z krajów trzecich nie wymienionych na liście będącej załącznikiem III do rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1235/2008	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52. Import z krajów trzecich, w których kontrola produkcji jest prowadzona przez jednostkę lub organ kontroli wymieniony w załączniku IV do rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1235/2008	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
53. Eksport produktów ekologicznych poza UE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<p>Oświadczam, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zapoznałem/zapoznałam się z obowiązującymi przepisami prawnymi dotyczącymi rolnictwa ekologicznego oraz zobowiązuję się do: <ul style="list-style-type: none"> - wykonywania czynności zgodnie z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego, o których mowa w art. 2 ust. 5 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (Dz. U. Nr 116, poz. 975); - zgłaszania każdej zmiany z zakresu danych objętych niniejszym Zgłoszeniem podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego. - wyrażam zgodę na objęcie prowadzonych przeze mnie działań systemem kontroli, o którym mowa w art. 27 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007. - Wyrażam zgodę na przetwarzanie przez wybraną jednostkę certyfikującą (wskazaną w sekcji V niniejszego Zgłoszenia) oraz przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, moich danych osobowych i danych o prowadzonej przeze mnie działalności w rolnictwie ekologicznym do celów statystycznych oraz dla potrzeb systemu kontroli, o którym mowa w 7 ust. 1 ustawy o rolnictwie ekologicznym oraz w celu prowadzenia wykazu producentów, zgodnie z przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego. 			
Data wypełnienia zgłoszenia	Podpis (Imię i Nazwisko) zgłaszającego/osoby uprawnionej do reprezentacji/ppełnomocnika*		
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 5px;"></div> - <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 5px;"></div> - <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 20px; margin: 5px;"></div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; font-size: 8px; margin-top: 5px;"> Dzień Miesiąc Rok </div>	<div style="border: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div>		
<p>¹) zaznaczyć wybór znakami "x"</p> <p>²) J.A.N.O.Z. to jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej</p> <p>³) wypełnia osoba fizyczna posiadająca numer identyfikacyjny nadany przez ARIME</p> <p>⁴) wypełnia osoba fizyczna nieposiadająca obywatelstwa polskiego</p> <p>⁵) zaznaczyć jeżeli zgłaszana ekologiczna kategoria działalności jest złoczona w całości lub w części stronie trzeciej (wydedykowany)</p> <p>⁶) oznaczać jeżeli Zgłoszenie prowadzi zarówno działalność ekologiczną jak i konwencjonalną w tej samej kategorii</p>			

