

Rola wypasu owiec w ochronie dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego i produkcyjnego Tatrzańskiego Parku Narodowego

Agnieszka Kucharska, Ewa Kuźnicka
Katedra Szczegółowej Hodowli Zwierząt
Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego
ul. Ciszewskiego 8, 02-786 Warszawa
e-mail: kucharska.agnieszka@poczta.onet.pl
kuznicka@alpha.sggw.waw.pl

Słowa kluczowe: wypas kulturowy, owce, oscypek

Wstęp

Pasterstwo jest elementem ściśle związanym z historią Podhala. Ta wielowiekowa tradycja przetrwała do dnia dzisiejszego w postaci wprowadzonego w 1982 roku tzw. wypasu kulturowego. Ta ustanowiona na terenie Tatrzańskiego Parku Narodowego forma ochrony dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego obejmuje ochronę bioróżnorodności polan, ochronę krajobrazu oraz ochronę zasobów kulturowych tych terenów związanych z działalnością rolniczo-pasterską. Dzięki tej formie działalności chronione są nie tylko walory przyrodnicze krajobrazu tatrzańskiego, ale także cała kultura materialna, jak i niematerialna ludności tam mieszkającej.

Bogactwo przyrodnicze Tatr

Na stosunkowo niewielkim obszarze, jaki zajmują Tatry, obserwowane jest całe spektrum zróżnicowania biologicznego, powstałego dzięki pasterskiemu użytkowaniu tych terenów. Roślinność TPN charakteryzuje się typowym układem piętrowym. W reglu dolnym dominują lasy jodłowo-bukowe. W reglu górnym rosną bory świerkowe, które przechodzą w strefę kosówki i traworośli. Powyżej jest piętro alpejskie i piętro turni. Liczba gatunków roślin naczyniowych w Parku szacowana jest na ponad 1000 gatunków, wśród których 85 podlega ochronie gatunkowej. W TPN rośnie także

ok. 600 gatunków mszaków, 550 gatunków porostów oraz 900 gatunków glonów [5]. Wiele roślin to endemity tatrzańskie, karpackie lub gatunki rzadkie. Do tych pierwszych zalicza się 2 gatunki: wiechlinę szlachetną i świetlika bezostnego. Rosną tu również endemity ogólnokarpackie, z których część jeszcze niedawno odnajdywano tylko tutaj i dlatego niektóre z nich otrzymały mylącą dziś nazwę „endemity tatrzańskie”. Są nimi: warzuch tatrzańska, przymiotno węgierskie, kostrzewa bezostna, ostróżka tatrzańska i skalnica tatrzańska. Ponadto występują tu m.in.: limba, dębik ośmiopłatkowy, skalnica gronkowa, goryczki oraz szarotka alpejska [4]. Do bardziej znanych należą również sit skucina i boimka dwurzędowa, tworzące endemiczny zespół wysokogórskich muraw przebarwiających się jesienią na czerwono i nadających charakterystyczny kolor większym obszarom górskim. Wczesną wiosną na wyrąbanych polanach kwitnie szafran spiski zwany popularnie krokusem.

W Tatrzańskim Parku Narodowym istnieje ok. 120 polan. Wszystkie one zawdzięczają swoje powstanie człowiekowi i gospodarce pasterskiej [9]. Tak więc bogactwo przyrodnicze spasanych polan w głównej mierze zależy od kontynuacji pastwiskowego użytkowania tych terenów. Mozaika siedlisk tworzona przez około 50 różnych biotopów zagrożona jest przede wszystkim zaprzestaniem tradycyjnego wypasu, a co za tym idzie – utratą bioróżnorodności flory i fauny oraz inwazją śmiałka darniowego i bliźniczki – psiej trawki.

Początki pasterstwa na Podhalu

Trudne warunki glebowe i klimatyczne oraz oddalenie od dużych ośrodków kulturalno-gospodarczych spowodowały, że tereny kotlin podkarpackich zasiedlone zostały stosunkowo późno. Mimo śladów obecności człowieka datowanych na 23 tysiące lat p.n.e. Karpaty i Podhale objęte zostały osadnictwem dopiero w XI–XIII wieku n.e. [1]. Równocześnie z akcją kolonizacyjną zainicjowaną przez Bolesława Chrobrego, w celu ochrony pogranicza ruskiego i węgierskiego, na tereny te przenikało osadnictwo wołoskie wraz z swą wędrowną gospodarką pasterską [1]. W ciągu następnych wieków wszelkie fale osadnictwa zły się ze sobą tworząc przetrwałą do dziś kulturę górali podhalańskich.

Niezależnie od biegu historii i zmieniających się zarządców Tatr i Podhala dominującą formą gospodarki na tym obszarze była połączona z wypasem hodowla owiec oraz produkcja wyrobów z mleka owczego. Pierwszymi wypasanymi w Tatrach (przed XVI w.) polanami były Wierch Poroniec i Kira Miętusia [7]. Pod koniec XVII w. wypas rozszerzył się na Polanę Chochołowską, Starą Roboczą, na Halę Pyszną, na Małą Łąkę, na Polanę Strażyską, na Kondratową oraz Polanę Rusinową i Halę Waksmundzką. W XVIII w. pasterstwo wkroczyło na teren Morskiego Oka, Pięciu Stawów Polskich, Halę Gąsienicową, Halę Królowej Wyżnej oraz do dolin: Goryczkowej i Jarzębczej [2].

Narastający z czasem proces rozszerzania się pasterstwa związany z intensywnym wypasem owiec trwał do połowy XIX w. Wypasem objęte były lasy, polany śródleśne, kosodrzewina i hale, a pastwiska powiększały swój areal głównie kosztem tych dwóch ostatnich. Na początku XX w. obszar wypasu obejmował 12 333,67 ha. Były to zarówno ziemie prywatne (5 559,36 ha), jak i tereny współwłasności państwowej, Polskiego Towarzystwa Tatrzańskiego i Polskiego Związku Narciarskiego (2 333,34 ha) oraz ziemie serwitutu wypasowego w Lasach Państwowych i Siedmiu Gromad (4 440,97 ha) [1]. W okresie międzywojennym w Tatrach pasło się około 6 tys. owiec, co już wtedy uważano za górną granicę możliwości wypasu [1].

Pasterstwo na Podhalu po II wojnie światowej

Brak objęcia owiec restrykcjami kontyngentowymi przez niemieckiego okupanta w czasie II wojny światowej doprowadził do olbrzymiego wzrostu pogłowia tych zwierząt. Bezpośrednio po wojnie na Podhalu wypasano 18 650 owiec i 1115 krów, a w 1946 r. – odpowiednio 22 402 i 1394 [1]. Tak duża liczba wypasanych zwierząt wpłynęła negatywnie na przyrodę Tatr – obniżyła się górna granica lasu oraz zapoczątkowały procesy erozyjne. Jak szacują badacze, liczba wypasanych zwierząt 4-krotnie przewyższała wtedy pojemność terenów wypasowych [9].

Aby przeciwdziałać dewastacji środowiska przyrodniczego tych terenów w 1948 r. część zwierząt wyprowadzono do Jaworek w Małych Pieninach (tzw. Wielki Redyk) oraz do Beskidu Niskiego i w Bieszczady [6].

Zniszczenie przyrody Podhala i Tatr oraz utworzenie w 1954 r. Tatrzańskiego Parku Narodowego oraz związana z tym akcja wykupu i wywłaszczeń gruntów doprowadziły w 1978 r. do zaprzestania wypasu na tych terenach. Wywołało to gwałtowny protest miejscowej ludności, która wypas traktowała nie tylko jako źródło dochodu, ale przede wszystkim jako tradycję i ojcowiznę. Protesty te oraz zaobserwowany niekorzystny proces zarastania terenów otwartych po wycofaniu wypasu, doprowadziły do wytypowania przez PAN obszarów ograniczonego spasanania. Inwentaryzacja przyrodnicza tych terenów wykazała, że proces sukcesji na terenach górskich po zaniechaniu kośno-pastwiskowego użytkowania jest wyjątkowo intensywny. Już w rok po zaprzestaniu wypasu i koszenia pojawiają się siewki świerkowe, a po 5 latach – młodnik świerkowy [9]. Przyjmuje się, że zarastanie terenów górskich jest 5 razy szybsze niż terenów podmokłych. Do osiągnięcia końcowego stadium sukcesji (klimaksu) na obszarze starorzecza potrzeba około 150 lat, a w reglu górnym tylko około 30 [9].

Wypas kulturowy w Tatrzańskim Parku Narodowym

W 1982 r. przywrócono w Tatrach ograniczony wypas owiec jako tzw. wypas kulturowy, czyli taki, który nie tylko chroni przyrodę tych terenów, ale także kulturę i tradycję ich mieszkańców. Ze spasanania wyłączono jednak tereny powyżej granicy dolnego regła, skrajnie zachodnie i wschodnie skrzydła TPN oraz tereny objęte ochroną ścisłą. Za najbardziej odpowiednie do wypasu i najbardziej go potrzebujące uznano 25 polan na łącznej powierzchni ok. 135 ha. Ponadto, aby nie dopuścić do przepasienia tych terenów, zobowiązano baców wypasających na terenie TPN do posiadania tzw. przepasek, czyli pastwisk poza obszarem Parku [2].

W 2003 r. łądowe ekosystemy nieleśne TPN zajmowały powierzchnię 5565,11 ha, z czego polany obejmowały 718,01 ha. Ochroną czynną, czyli działaniami obejmującymi wypas, koszenie, koszarowanie oraz usuwanie nalotu drzew i krzewów objęte było w 2003 r. – 236,19 ha. Wypas 1470 owiec, 9 krów i 2 koni odbywał się na wtedy na powierzchni 153,27 ha [8]. Jest to ewidentne rozszerzenie działań ochrony czynnej na terenie Tatr w stosunku do roku 2001, kiedy to na 25 polanach o powierzchni 133,93 ha wypasano 992 owce [1]. Średnia obsada zwierząt przy wypasie w przeliczeniu na owce wynosiła $7 \text{ szt.} \cdot \text{ha}^{-1}$, co jest liczbą optymalną przy okresowym wypasie na przepaskach.

Wypas kulturowy na terenie TPN objęty jest wieloma restrykcjami związanymi z podtrzymaniem tradycji i kultury tych terenów, a także z ochroną środowiska przyrodniczego. Bacowie chcący wypasać tam zwierzęta, a posiadający kwalifikację (kurs bacowski), muszą podpisać umowę z TPN, zwykle 4-letnią. W jej ramach zobowiązują się oni do wypasania zwierząt swoich i innych górali na terenach dzierżawionych od Parku za kwotę równoważną 0,5 q żyta (20–21 PLN). Wypasanymi zwierzętami są jedynie owce rasy górskiej oraz bydło rasy polskiej czerwonej pod nadzorem owczarków podhalańskich. Wypasane zwierzęta przed wyruszeniem na redyk muszą być odrobaczone, a psy zaszczepione. Wypas na polanie może się rozpocząć, gdy odrost traw wyniesie minimum 8 cm, a zakończyć nie później niż 30 września. Ponadto konieczne jest, aby w razie nadmiernego wypasienia terenów TPN baca przepędził zwierzęta na własną lub dzierżawioną przepaskę poza Parkiem. Zakazany jest wypas w lasach.

Bacowie i podlegli im juhasi (minimum 1 na 100 owiec) oraz honielnicy (pomocnicy juhasów) zobowiązani są do noszenia tradycyjnego odzienia góralskiego, posługiwania się tradycyjnym sprzętem, używaniem ich charakterystycznego nazewnictwa oraz gwary. Ponadto zobowiązani są oni do przestrzegania obrzędów związanych z pasterstwem zarówno we wsi przed wypasem, podczas redyku, jak i na polanie i w szałasie. Wypas kulturowy wymaga także wyrobu na polanach w szałasie wszystkich tradycyjnych produktów z mleka owczego według tradycyjnej, wielowiekowej technologii [2].

Zwyczaje, obrzędy i tradycje związane z pasterstwem owiec

W pierwszą niedzielę przed Św. Wojciechem (23 IV) w intencji pasterzy i ich stad odbywa się msza święta w Ludźmierzu (patronem pasterzy jest św. Wendelin). Wtedy ustalany jest czas i miejsce wyruszenia owiec w góry. Ponadto baca zabiera wtedy wodę święconą do pokropienia stada oraz łuczywo do rozpalenia watry w szałasie. Na początku maja oznakowane owce zabiera się na przepaskę. Znakowanie owiec przez właścicieli ma miejsce zawsze w Wielki Piątek. Owce okadza się zielem poświęconym podczas nabożeństwa w dniu Matki Boskiej Zielnej, kropi wodą święconą z Ludźmierza, po czym owce ruszają na wypas, tzw. redyk wiosenny.

Po dotarciu na polanę baca jako najważniejsza tam osoba rozpoczyna tradycyjnie sezon wypasowy wzniecając watrę i rozpoczynając pierwszy dój, podczas którego liczy się owce. Dawniej, podczas pierwszego tygodnia wypasu, właściciel zwierząt przybywał na polanę i wykonywał tzw. mirowanie, czyli ustalenie wielkości doju. Na tej podstawie wiadome było, ile porcji sera baca zobowiązany jest oddać gospodarzowi. Obecnie to właściciel zwierząt płaci bacy za wypas.

Zgodnie z tradycją, do Św. Jana (24 VI) owce doi się 3 razy dziennie. W tym czasie kobiety nie mają prawa wstępu do szałasów. Potem przez około 2 miesiące owce doi się 2 razy dziennie, a następnie tylko raz aż do Św. Michała (30 IX). Sezon wypasowy kończy w TPN uroczysta msza na Wiktorówkach, po której owce bogato udekorowane dzwonkami schodzą z gór do wsi (redyk jesienny). Napotkane po drodze dzieci i dziewczyny juhasi obdarowują redykołkami, czyli małymi oscypkami w kształcie zwierząt. Po dojściu do wsi – najczęściej do domu bacy – owce w dużym koszarze czekają do następnego dnia na swoich właścicieli [1].

Wypas w Tatrach jest również narzędziem ochrony obiektów służących zarówno zwierzętom, jak i pilnującym ich ludziom. Ochrona dziedzictwa kulturowego to przede wszystkim troska o koliby (szałas), fenile (szopy na siano), komorniki (daszki pod którym suszył się ser), dojarniki, budki, koszary (ogrodzenia dla owiec), strągi (ogrodzenia używane podczas doju), mrażnice (koszary skalne), wały kamienne wokół polan, drogi pasterskie oraz obiekty związane z kulturą duchową – kapliczki i drzewa rodzinne. Na terenie TPN istnieje obecnie 78 szałasów, z czego 13 (8 baczek, 5 stajni) jest użytkowanych przez baczów prowadzących wypas kulturowy. Inne, niewykorzystywane obecnie szałas są poddawane renowacji w ramach operatów ochrony bogactwa kulturowego [1]. Dzięki podtrzymywanej tradycji wypasu, obok kultury materialnej górali podhalańskich, chroniona jest także kultura niematerialna, do której zalicza się gwarę, taniec, śpiew, ubiór, grę na piszczałkach czy kozach (dudach), czy specyficzne nazewnictwo polan, szczytów, dolin i przełęczy [1].

Z tradycją pasterską wiąże się także szereg magicznych rytuałów, które towarzyszyły pasterzom i ich bliskim niemal przez cały rok. Siły magiczne, konieczne według górali dla pomyślności sezonu wypasowego, zdobywano np. robiąc w dniu Matki Różańcowej specjalne pasy baczowskie. Dzięki nim baca mógł pełnić rolę lekarza

i maga ochraniającego zwierzęta i ludzi przed działaniem złych mocy. Z kolei począwszy od Zaduszek, krewne pasterzy szyły przez kolejne 9 dni koszule, zabezpieczające przed czarami. Do tradycji związanej z wypasem owiec należało również wyrabianie w Wielki Piątek masła z mleka owczego, o właściwościach mistycznych i leczniczych. Te i szereg innych tajemnych działań miały na celu zachowanie ludzi i zwierząt w zdrowiu, a także zapewnienie mleczności owiec, spokoju i dostatku [16].

Produkcja wyrobów z mleka owczego oraz współczesne problemy polskiego oscypka

Pierwsze wzmianki o produkcji serów na Podhalu i przyległych terenach pochodzą z XV wieku. Znajdują się one w dokumentach lokacyjnych wsi Ochotnicy w Gorcach z 1416 roku. Natomiast pierwszy dokładny opis, jak mają być wyrabiane sery w szalaszach, można znaleźć w instruktażu państwa ślemieńskiego na Żywiecczyźnie. Powstał on w 1748 roku, a w 1773 roku został ponownie spisany i zalecony do użytku. Obecnie oryginał znajduje się w zbiorach Muzeum Ziemi Żywieckiej w Żywcu [11].

Produkcja oscypka i produktów mu towarzyszących przebiega w ściśle określony tradycją, niezmienny od ponad 500 lat sposób. Owce doi się, mleko precedza, podgrzewa, dodaje podpuszczkę i otrzymuje się bundz. Pozwalając mu sfermentować, a następnie mieląc go i soląc otrzymuje się bryndzę. Powstała obok serwatka to żętyca. Oscypek powstaje po odcisnięciu bundzu, moczeniu go w solance i wędzeniu.

Tak samo jak technologia, są potrzebne tradycyjne narzędzia przy wyrobie tych produktów, tj. gielta, puciora, sata, kotlik, ferula, cyrpok, podysor i wiele innych [13].

Oscypek zdobył sobie popularność i uznanie pod koniec XIX w., kiedy wybuchła turystyczna moda na Zakopane. Stał się wtedy jednym z głównych symboli Podhala. Niestety jego popularność przyczyniła się do pojawienia się na rynku lokalnym wielu pseudo oscypków, produkowanych przez nazywanych przez gazdów „babraków” z dużym dodatkiem mleka krowiego lub w ogóle bez mleka owczego, gdzie proces wędzenia często zastąpiony jest moczeniem w kawie lub herbacie [13].

Aby chronić markę i renomę oscypka i innych wyrobów z mleka owczego o patent dla tych wyrobów wystąpiły w 2002 r. starostwa tatrzańskie, nowotarskie i żywieckie wraz ze Związkiem Podhalan i Regionalnym Związkiem Hodowców Owiec i Kóz, po tym jak okazało się, że góralskie produkty chciał opatentować były burmistrz Zakopanego. Złożone w 2002 r. do Urzędu Patentowego RP wnioski dotyczyły prawa ochronnego na znak towarowy dla bundzu, bryndzy, oscypka, żętycy, redykołka i golka (wałcowaty wędzony ser z surowego mleka krowiego) oraz nadania znaku geograficznego pięciu pierwszym wyżej wspomnianym produktom [11].

W październiku 2003 r. oscypek (oszcypek), bundz (bunc), bryndza, żętyca i redykołki otrzymały krajowe oznaczenie geograficzne. Od tamtej pory prawo do

wymienionych nazw miały tylko produkty wytworzone na terenie Podhala i Żywiec-czynny [17]. Ponadto uzyskany certyfikat umożliwiał ich wyrób z niepasteryzowanego mleka oraz sprzedaż w sieci handlowej (co nie było do tej pory możliwe). Ustalono także parametry oryginalnego oscypka, który zawartość tłuszczu ma nie mniejszą niż 60%, kształt oselki – wrzecionowaty, środkową część walcową, średnicę 6–10 cm bogato zdobioną wypukłymi i wklęsłymi wzorami. Skórka oscypka powinna być gładka, elastyczna, z dopuszczalną lekką chropowatością i nieznaczną dwubarwnością. Smak – pikantny, ewentualnie lekko słony, miąższ elastyczny, lekko miękki o wyraźnym zapachu wędzonki [11]. W celu promocji oscypka wystawiono go w 2003 r. na największych na świecie targach produktów regionalnych „Salon del Gusto”. Był on jedynym produktem z Polski [13].

Po akcesji Polski do Unii Europejskiej okazało się jednak, że polskie certyfikaty utraciły swoją moc, gdyż Komisja Europejska nie uznała polskiego znaku geograficznego na oscypka. Uzasadniono to tym, że „nie powiela się ochrony oznaczeń geograficznych i nazw produktów rolnych i artykułów spożywczych na szczeblu europejskim i krajowym” [3]. Do tego doszły kłopoty związane ze zgłoszeniem przez Słowaków roszczeń do nazwy „oscypek” i „bryndza”. Obecnie prace nad rejestracją polskich produktów z mleka owczego toczą się na szczeblu europejskim.

Nowe możliwości podniesienia dochodów rolników na obszarach górskich w związku z przystąpieniem Polski do UE

System ochrony i promocji wyrobów regionalnych i tradycyjnych jest jednym z najważniejszych czynników wpływających na zrównoważony rozwój obszarów wiejskich i realizację założeń II filaru Wspólnej Polityki Rolnej UE. Przyczynia się on do zróżnicowania zatrudnienia na obszarach wiejskich, tworząc na wsi pozarolnicze źródła utrzymania oraz zwiększa dochody producentów rolnych. Ma to ogromne znaczenie, w szczególności dla obszarów odległych lub obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania, gdyż zapobiega wyludnianiu się tych terenów.

W Unii wyróżniane są 3 kategorie produktów żywnościowych, uznawanych za element dziedzictwa kulturowego wsi. Są to produkty regionalne, tzn. chronione oznaczenie geograficzne (PGI) i chroniona nazwa pochodzenia (PDO) oraz produkty tradycyjne, czyli świadectwo szczególnego charakteru (TSG) [12]. Produkty regionalne można wytwarzać tylko w niektórych regionach Unii Europejskiej, a ich nazwa i technologia wytwarzania są prawnie chronione [14]. Różnica między chronioną nazwą pochodzenia a chronionym oznaczeniem geograficznym polega przede wszystkim na sile związku z miejscem pochodzenia. Chroniona nazwa pochodzenia odnosi się do produktów bardzo blisko związanych z danym obszarem geograficznym. Aby

takie oznaczenie uzyskać to zarówno produkcja surowców, jak i cały proces przetwarzania, aż do produktu końcowego, musi się odbywać w zdefiniowanym obszarze. W przypadku chronionego oznaczenia geograficznego produkt musi być wytwarzany w regionie, którego nazwę nosi, ale w odróżnieniu od chronionej nazwy pochodzenia, jedynie jedna z trzech faz produkcji (produkcja, przetwarzanie lub przygotowanie) musi odbywać się na danym obszarze. Produkty tradycyjne to z kolei produkty o cechach, które wyraźnie odróżniają produkt rolny lub artykuł spożywczy od innych podobnych produktów, należących do tej samej kategorii [12].

W Unii zarejestrowanych jest ponad 630 oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia, z czego najwięcej, bo po około 130 mają Francja i Włochy. Na liście znajdują się między innymi szynka i sery z Tyrolu, francuskie sery m.in. brie, roquefort, tomme, belgijski Fromage de Hevre, duńskie sery danablu i esrom, grecka feta, holenderskie ziemniaki z Opperdoes, korniszony z Niemiec, irlandzki pudding wieprzowy, szwedzki ser – svecia, walijska wołowina, włoska szynka z Parmy, mozzarella, gorgonzola i wiele innych [15]. Zarejestrowanych nazw o szczególnym charakterze jest zaledwie 15 [12].

Obok wspomnianych wcześniej 3 unijnych oznaczeń na produkty regionalne i tradycyjne istnieje jeszcze możliwość, o którą właśnie dla 5 produktów z mleka owczego stara się strona polska, czyli produkcji artykułów spożywczych na mocy tzw. derogacji. Jest to zezwolenie Komisji Europejskiej na produkcję żywności z pominięciem niektórych uregulowań unijnych z uwagi na wyjątkowo tradycyjny charakter ich wytwarzania. Kraje członkowskie same wtedy ustalają warunki produkcji i zbytu danych produktów regionalnych. Francja na przykład, na podstawie prawa derogacji produkuje i sprzedaje 118 produktów, m.in. swoje lokalne sery, w tym te z surowego mleka koziego. Ma też zgodę na używanie mięsa bez atestu sanitarnego. Z tego prawa korzysta również Szwecja sprzedając snusu – tytoń do żucia [15].

Istnieje także możliwość uznania oscypka i jego pochodnych za produkty lokalne, czyli takie, w przypadku których można pominąć niektóre wymagania UE, na przykład konieczność posiadania atestu sanitarnego i kosztownych certyfikatów. Lokalną żywność można bowiem produkować dokładnie tymi samymi metodami, co matki i babki. Jednak takie produkty nie mają certyfikacji, a więc nie mają prawa być sprzedawane w krajach UE, a jedynie na lokalnych rynkach, w obrębie powiatu na mocy rozporządzenia o sprzedaży bezpośredniej.

W ramach Planu Rozwoju Obszarów Wiejskich (PROW) 2004–2006, który opracowano w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, obszary górskie naszego kraju zaliczone zostały do kategorii obszarów o niekorzystnych warunkach gospodarowania (ONW). W ramach wspierania działalności rolniczej na tych terenach ich właścicielom lub dzierżawcom przysługuje dodatek w wysokości 67,8 € na ha na rok [10].

Mieszkańcy Podhala mogą otrzymać także wsparcie finansowe w ramach programów rolno-środowiskowych, będących systemem zachęt finansowych dla rolników podtrzymujących ekstenywny, korzystny dla przyrody sposób gospodarowania [10]. Dzięki wyborowi pakietów „pastwiska górskie” mogą oni otrzymać dopłatę roczną do

hektara od 230 zł do 560 zł w zamian za utrzymanie na tych terenach tradycyjnego, charakterystycznego dla gór wypasu. Ponadto właściciele pasących się w górach rodzimych ras zwierząt, do których zaliczono 11 ras owiec, w tym polską owcę górską odmiany barwnej oraz bydło rasy polskiej czerwonej, mogą liczyć na dopłatę w wysokości 310 zł do owcy matki i 1080 zł do krowy [10].

Poza płatnościami z II filaru polskim rolnikom gospodarującym w górach przysługują także dopłaty bezpośrednie w ramach tzw. jednolitej płatności obszarowej oraz płatności uzupełniające, m.in. dopłaty do produkcji zwierzęcej. Płatność podstawowa stanowi obecnie 25% dopłat, jakie otrzymują rolnicy starej „piętnastki”, a mianowicie 160 zł · ha⁻¹ UR w roku 2004 r., 198 zł · ha⁻¹ UR w 2005 i 238 zł · ha⁻¹ UR w roku 2006. Szacuje się, że pełen poziom dopłat UE osiągną polscy rolnicy w 2013 r. Dopłata do produkcji zwierzęcej, a więc do hektara łąk i pastwisk wyniesie odpowiednio w latach 2004–2006: 181 zł, 225 zł i 279 zł.

Podsumowanie

Dzięki podtrzymywaniu tradycji wypasu w Tatrzańskim Parku Narodowym chronione są przyrodnicze i kulturowe zasoby tego regionu. Pasterstwo jako narzędzie czynnej ochrony przyrody chroni polany przed zarastaniem, a więc utratą wielu cennych siedlisk życia roślin i zwierząt. Dzięki ekstensywnemu użytkowaniu tereny te są utrzymane w wysokiej kulturze zarówno rolnej, jak i przyrodniczej. Obok celu samego w sobie, jakim jest ochrona bioróżnorodności, wypas owiec umożliwia badania porównawcze nad skutecznością ochrony czynnej i biernej ekosystemów. Także olbrzymie jest znaczenie wypasu w TPN w kultywowaniu tradycji i obrzędowości mieszkańców tych terenów. Tradycyjne czynności, sprzęt, ubiór, nazewnictwo, troska o obiekty związane z pasterstwem czy najbardziej znamienita produkcja typowych wyrobów z mleka owczego – wszystko to czyni kulturę pasterską żywą, a przez to wyjątkowo atrakcyjną dla turystów. To z kolei przyczynia się do popularności turystycznej regionu, a więc i większego dopływu pieniędzy. Sam wypas kulturowy to źródło dochodu dla 23 osób oraz dla właścicieli owiec [1]. Produkcja certyfikowanych wyrobów z mleka owczego w aspekcie integracji z UE to także jedna z dróg podniesienia poziomu życia górali. Ponadto oferowane przez UE dopłaty, zarówno te bezpośrednie, jak i te związane z produkcją na terenach o niekorzystnych warunkach gospodarowania i programami rolno-środowiskowymi, wydają się wyjątkowo korzystne dla przeciwdziałania porzucaniu tradycyjnego modelu gospodarki.

W obecnej sytuacji braku ekonomicznej opłacalności hodowli owiec, a jednocześnie jej niezbędności w ochronie tatrzańskich polan i utrzymaniu wielowiekowej tradycji mieszkańców Tatr, cenne są wszystkie działania umożliwiające zatrzymanie owiec na tych terenach. Konieczne jest wypracowanie wszelkich rozwiązań, które pozwolą w przyszłości czerpać mieszkańcom całego Podhala przynajmniej takie korzyści z hodowli owiec, jakie dziś oferuje wypas kulturowy.

- [1] Gąsienica-Chmiel M. 2001. Tradycje pasterskie w Tatrach i na Podhalu. Pamiętnik Polskiego Towarzystwa Tatrzańskiego. Tom 10. Kraków: 5–28.
- [2] Gąsienica-Chmiel M. 2001. Ochrona bogactwa kulturowego Tatrzańskiego Parku Narodowego na przykładzie pasterstwa. Praca dyplomowa. Podyplomowe Studium Ochrony Parków Narodowych. SGGW. Warszawa.
- [3] ><http://prawy.pl><.
- [4] >http://www.republika.pl/naszetatry/html/tatry_flora.htm<.
- [5] >http://www.teams.karpaty.edu.pl/karpaty/tatrzański_park.htm<.
- [6] Kolowca J. 1961. Wielki redyk. W: Pasterstwo Tatr polskich i Podtatrza. Ossolineum. Wrocław 3: 115–135.
- [7] Kopczyńska-Jaworska B. 1958. Badania nad organizacją wypasu w pasterstwie wysokogórskim na Podhalu. W: Studia i materiały do historii kultury wsi polskiej w XIX i XX w. Ossolineum, Wrocław: 251–310.
- [8] Materiały TPN. 2003. Czynna ochrona nieleśnych ekosystemów lądowych w 2003.
- [9] Mirek Z. 2004. Owce a sprawa polska. Nowe Państwo 3 >www.kpt.friko.pl<.
- [10] MRiRW. 2004. Plan Rozwoju Obszarów Wiejskich 2004–2006.
- [11] Portal Międzynarodowej Organizacji „Slow Food” >www.slowfood.pl<.
- [12] Portal Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi >www.minrol.gov.pl<.
- [13] Portal Starostwa Powiatowego w Nowym Targu >www.nt.nowotarski.pl<.
- [14] Portal Stowarzyszenia Agro-Biznes Klub >www.agrobiznesklub.pl<.
- [15] Portal Urzędu Komitetu Integracji Europejskiej >www2.ukie.gov.pl<.
- [16] Sztych D. 2004. Związki magii z religią w tradycjach pasterskich na Podhalu. W: Z. Mirek, M. Nowak (red.). Miejsce wypasu i gospodarki owczarskiej w koncepcji rozwoju zrównoważonego. Instytut Botaniki PAN, Kraków: 143–145.
- [17] www.polskiejutro.com

Importance of grazing sheep for natural, cultural and productive heritage protection in the Tatra Mountains on an example of the Tatra National Park

Key words: cultural grazing, sheep, oscypek

Summary

The sheep and cow pasturing in the Tatra Mountains dates back to the 11th–14th centuries. The “cultural grazing” has been implemented in the Tatra National Park, in order to ensure local tradition continuity and to support the semi-natural habitats. Grazing is firstly a process that prevents natural succession, and secondly creates biodiversity and shaping the landscape. Traditional sheep pasturing with milking provide for a variety of quality products. The certification of them must be the main goal of local community. The grants to preserve native breeds and subsidies from the E.U. to support extensive farming system can increase the incomes of the shepherds.