

# Promocja produktu niszowego

Faza produkcji: Tucz

Kraj pochodzenia: Francja



Niszowe produkty z wieprzowiny często mają wyższą wartość niż „wieprzowina komercyjna”, bowiem są unikalne z konkretnego powodu. Niszowy rynek rozwija się często ze względu na wybory konsumentów i siły rynkowe oraz wyższe koszty produkcji.

Producenci z regionu Kintoa wybrali prowadzenie produkcji, która umożliwi wytwarzanie produktu o wysokiej wartości dodanej, jednocześnie chroniąc żywe dziedzictwo (baskijska rasa wieprzowa) i zachowując w stanie pierwotnym ten obszar (utrzymanie strefy pogórskiej, wrzosowisk, lasów oraz łąk), co przyczyni się do rozwijania działalności na tym terytorium.

## Rozwiązanie – Najlepsza praktyka

- Zwierzęta czystej rasy, wolno rosnące, minimum 12 miesięcy do uboju - zastrzeżone chronioną nazwą pochodzenia (ChNP, ang. *Protected Designation of Origin – PDO*).
  - Produkcja ekstensywna trwająca powyżej 12 miesięcy.
  - Żywność bez GMO pochodząca z obszaru chronionego krajobrazu ChNP (70%).
  - Pastwisko pozostaje bez zwierząt od 2 do 4 miesięcy po każdej partii świń.
  - Drewniana wiata wkomponowana w krajobraz.
  - Minimalna waga tuszy 100 kg i minimalna grubość słoniny 25 mm.
- Mięso KINTOA PDO to mięso ciemnoczerwone, bardzo marmurkowe (zawartość lipidów śródmięśniowych > 6% w polędwicy), z białym tłuszczem, jedwabiste w dotyku. Po ugotowaniu mięso jest kruche i soczyste.

## Punkty do rozważenia i dodatkowe informacje

W przypadku rynków niszowych wykazano, że produkty z ChNP dodają wartości i chronią miejsce pochodzenia. W Hiszpanii (Iberian Pork), w Wielkiej Brytanii (Gloucestershire Old Spot) i w całej UE obowiązują ChNP, które wyznaczają standardy i chronią wartościowe rynki produktów wieprzowych, np. niszowych. Zaobserwowano, że wysokie ceny świń Kintoa są osiąganym na niszowym rynku charakteryzującym się bardzo małymi ilościami mięsa. Tylko nieliczni konsumenci są skłonni zapłacić wysokie ceny za mięso tej konkretnej rasy świń. Przy czym dla rolników z obszaru Kintoa jest to bardzo dochodowy biznes, którego nie można łatwo rozbudować do dużej skali produkcji. Ponadto jest to przykład generowania dochodu na obszarach o niekorzystnych warunkach gospodarowania, co przyczynia się do rozwoju lokalnej gospodarki i lokalnego zatrudnienia na obszarach wiejskich.



## Analiza kosztów i korzyści

### Koszty

- Koszt produkcji wyższy o około 64%.

### Korzyści

- ✓ W 2017 r. średnia cena wynosiła 3,69 €/ kg tuszy.
- ✓ Poziom cen może wzrosnąć do 4,07 € / kg.
- ✓ Szacowany roczny wzrost ceny tuszy w 2020 r. do 4,35 €/kg.
- ✓ Średni dzienny przyrost świń wynosi około 406 gram / dzień, w porównaniu do 803 gram / dzień w intensywnym tuczach świń utrzymywanych konwencjonalnie.
- ✓ Producenci trzody chlewnej Kintoa osiągają zysk netto w wysokości 0,58 €/za kg żywej wagi w porównaniu z innymi lokalnymi rolnikami, którzy tracą 0,08 €/kg.
- ✓ Wyższa cena tuczników rekompensuje wyższe koszty produkcji.



Pozostałe badania i linki projektu na stronie internetowej <https://eupig.eu/>

Link raportu technicznego EU Quality Schemes Kintoa Denomination  
Dowiedz się więcej o Kintoa  
Dowiedz się więcej o Pierre Oteiza (Ambassador)  
Kontakt RPIG (Francja): Fabien Verliat

