



POLSKIE MIĘSO

www.polskie-mieso.pl

Rewolucja w branży
– zmiany w znakowaniu

Afryka – kontynent
możliwości

Ubój bez ogłuszania
– skarga Komisji
Europejskiej

Wywiad numeru:
Nowa perspektywa budżetowa
– rozmowa z Jarosławem Kalinowskim



Akademia Farmera

Akademia Farmera to cykl programów **Uprawiamy Biznes**, **Nauka poszła w pole** o tematyce edukacyjno-informacyjnej. Pokazujemy w nich jak prowadzić pracę hodowlaną i uzyskiwać wysokie wyniki produkcyjne. Poruszamy tematykę warzywnictwa, sadownictwa, kwiaciarstwa. Przedstawiamy najnowsze rozwiązania technologiczne, doradzamy jakie zabiegi są najlepsze dla poszczególnych roślin. Pokazujemy również niekonwencjonalne rozwiązania i pomysły, które można wykorzystać w swoim gospodarstwie.

Serdecznie zapraszamy na antenę Telewizji TVR.

Telewizja TVR to także programy rozrywkowe i informacyjne:

Wędkarstwo i Łowiectwo

W paśmie programów poświęconych Wędkarstwu i Łowiectwu pokażemy najlepsze miejsca dla wędkarzy i miłośników polowań. Odkryjemy przed Tobą tajniki tych jakże ciekawych form spędzania wolnego czasu i odpowiemy na nurtujące Cię pytania. Doradzimy Ci jaki sprzęt wybrać, gdzie i jak go wykorzystać aby wyprawa była udana.

O tym się mówi

Program publicystyczny, który porusza tematykę interwencyjną. W każdym wydaniu magazynu reporterów mogą Państwo zobaczyć najbardziej kontrowersyjne tematy, poruszające historie i nieprawdopodobne, lecz prawdziwe polskie absurdy. Nasi reporterzy stoją po stronie tych, którzy są osamotnieni w swojej walce o lepsze jutro. Pojawiają się wszędzie tam, gdzie potrzebna jest nasza pomoc.

Agroflash Tydzień

Przegląd najważniejszych i najciekawszych wydarzeń, regionalnych i ogólnopolskich, minionych dni. Nasze kamery rejestrują wszystko co jest godne uwagi! Podczas trzydziestu minut serwisu przedstawiamy najistotniejsze informacje branżowe, poradnikowe, oraz relacje z konferencji, z poszczególnych dni tygodnia.

Godziny emisji programów znajdziesz na naszej stronie www.tvr24.pl

Nowość! Osłonki do parzenia w kolorze celulozowym!



*Ciepłych i udanych Świąt Bożego Narodzenia
oraz wszelkiej pomyślności i radości
w życiu zawodowym i prywatnym w Nowym 2014 Roku
wszystkim naszym Klientom i Partnerom
życzy firma Heka.*



W tym numerze...



Z działalności Związku - str. 30



Z działalności Związku - str. 32



Fotorelacja - str. 45

GŁOS Z BRANŻY

- Strona 8 Wieści z UE CBV
- Strona 10 Poznajemy nowe rynki
– Afryka kontynent możliwości
- Strona 12 Jak zaoszczędzić na ubezpieczeniu?
- Strona 14 Nasz dzisiejszy konsument
- Strona 18 Handel zagraniczny
– podsumowanie roku
- Strona 22 Przydatność do spożycia – modele
DMRI – skrót do najlepszych praktyk
- Strona 25 Wsparcie działań promocyjnych
i informacyjnych na rynkach
wybranych produktów rolnych
- Strona 26 Biożywność – innowacyjne,
funkcjonalne produkty pochodzenia
zwierzęcego

WYWIAD NUMERU

- Strona 28 Nowa perspektywa budżetowa –
rozmowa z Jarosławem Kalinowskim
- Z DZIAŁALNOŚCI ZWIĄZKU**
- Strona 30 Ubój rytualny – czas na skargę w KE
 - Strona 32 Rewolucja w branży
- zmiany w znakowaniu.

UC – kolejna kontrola za nami

TARGI I WYDARZENIA BRANŻOWE

- Strona 34 VII polowanie Związku Polskie Mięso
- Strona 35 Konkurs jubileuszowy
- Strona 35 „Urzędowa kontrola żywności”
konferencja PFPŻ
- Strona 35 Smaki Chile

OSOBOWOŚĆ NUMERU

- Strona 36 Jan Ludwiczak
– prezes AGRO-HANDEL

PORADY PRAWNE

- Strona 38 Kontrola przedsiębiorcy w świetle
ustawy o swobodzie działalności
gospodarczej

- Strona 40 Nowości legislacyjne

FOTORELACJA

- Strona 44 Wspomnienie z Poznania
- Strona 45 World Food Warsaw 2014

ZWIĄZEK OD KUCHNI

- Strona 46 Debiuty



**Bezpieczna żywność od wideł do widelca
poprzez innowacyjne rozwiązania dotyczące higieny**



*Wszystkim naszym obecnym i przyszłym Klientom
przesyłamy życzenia zdrowych i spokojnych Świąt Bożego Narodzenia
oraz wszelkiej pomyślności w Nowym 2014 Roku!*

*Mamy nadzieję, że nadchodzący rok będzie rokiem trafnych decyzji
zapewniających dalsze sukcesy
Państwa Firmie.*



CID LINES Sp. z o.o. | ul. Świerkowa 20 | 64-320 Niepruszewo/Buk | T +48 61 896 81 90 | F + 48 61 896 81 93 | biuro@cidlines.pl

WYDAWCA:

Związek *Polskie Mięso*

Prezes Związku
WITOLD CHOIŃSKI

Redaktor naczelna:

KATARZYNA OPONOWICZ

Współpraca:

Katarzyna Cichocka
Tomasz Mocarski

Źródło zdjęć: zbiory prywatne
archiwum Polskie Mięso

Adres redakcji:

ul. Chałubińskiego 8
00-613 Warszawa
tel. 722 220 018
kasia@polskie-mieso.pl
www.polskie-mieso.pl

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń i artykułów sponsorowanych. Reprodukacja lub przedruk wyłącznie za pisemną zgodą redakcji.

www.cidlines.pl

Drodzy Czytelnicy

Z okazji ostatniego w tym roku wydania naszego magazynu przygotowaliśmy dla Państwa mnóstwo ciekawych tematów. Szczególnie polecam materiał „Nasz dzisiejszy konsument” na stronie 14-16, gdzie dowiedzą się Państwo wszystkiego na temat warunków ekonomicznych przeciętnego konsumenta. Dzięki temu łatwiej będzie zrozumieć jego potrzeby i dostosować ofertę do jego możliwości. Ponadto nasz ekspert z Instytutu Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej przygotował roczne podsumowanie w handlu zagranicznym polskim mięsem. Na stronach 18-20 można więc sprawdzić jak wyglądał eksport naszych wyrobów w tym roku i porównać te wartości z latami ubiegłymi. W tym numerze mamy także szereg praktycznych informacji na temat możliwości wykorzystania modeli DMRI w wyznaczaniu terminów przydatności do spożycia str. 16-17. Na stronach 12-13 doradzamy zaś „Jak zaoszczędzić na ubezpieczeniu?”.

W tym numerze kontynuujemy nasz nowy cykl „Poznajemy nowe rynki” str. 10. Tym razem wybieramy się do RPA, gdzie prowadzone są szczegółowe ustalenia dotyczące procedur eksportowych polskiego mięsa na tamtejszy rynek.

Zapraszam też do ciekawej rozmowy z Jarosławem Kalinowskim na temat nowych perspektyw budżetowych dla polskiej wsi. Z europosłem porozmawialiśmy też na temat konferencji Ubój bez oghuszania. Konflikt prawa, religii i wolnego rynku, która została zorganizowana w Brukseli przez Związek Polskie Mięso. Szczegóły tego wydarzenia znajdują Państwo na stronie 32-33 „Ubój rytualny – czas na skargę w KE”.

Życzymy wszystkim
w Nowym Roku,
nowej siły i wytrwałości
na realizację kolejnych
postanowień.
wszelkiej pomyślności
i samych sukcesów

Biuro i Redakcja
Związku Polskie Mięso



Z okazji Świąt Bożego
Narodzenia składamy
Państwu życzenia
Zdrowia, Szczęścia
oraz Wszelkiej Pomyślności
w nadchodzącym
Nowym Roku 2014



ROZWIĄZANIA POPARTE WIELOLETNIM DOŚWIADCZENIEM
W SEKTORZE PRZETWÓRSTWA MIĘSNEGO

www.ulmapackaging.pl

ULMA Packaging Polska Sp. z o.o.
Ul. Sikorskiego 5
05-119 - Legionowo
Tel. 22 766 22 50 - Fax. 22 774 43 68
biuro@ulmapackaging.pl

Związek Polskie Mięso jest członkiem European Livestock and Meat Trading Union, dzięki temu naszym Czytelnikom możemy przekazać najważniejsze informacje dotyczące europejskiego rynku mięsa. Organizacja UECBV jest największym stowarzyszeniem sektora uboju oraz handlu żywcem i mięsem w Unii Europejskiej. Skupia ono narodowe organizacje branżowe z państw Unii Europejskiej oraz Państw Trzecich. Prezentujemy garść najciekawszych informacji z ostatniego kwartału.

NOWY BUDŻET ZWALCZANIA CHORÓB

SCoFAH pozytywnie zaopiniowała projekt decyzji Komisji, zatwierdzającej roczne i wieloletnie programy oraz nakłady finansowe Unii w zakresie zwalczania, kontroli i monitorowania chorób zwierząt i chorób odzwierzęcych w latach 2014 i następnych, przedstawione przez państwa członkowskie. Ponadto rozporządzenie (WE) nr 999/2001, ustanawiające zasady zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii (TSE) przewiduje realizację w państwach członkowskich rocznych programów monitorowania przenośnych gąbczastych encefalopatii (TSE) u bydła, owiec i kóz.

Na rok 2014 zatwierdzono współfinansowanie programów rocznych na:

- zwalczanie brucelozы bydła w Hiszpanii, Chorwacji, we Włoszech, Portugalii i Wielkiej Brytanii (w sumie: 5,4 mln euro);
- zwalczanie gruźlicы bydła w Irlandii, Hiszpanii, Chorwacji, we Włoszech, Portugalii i Wielkiej Brytanii (w sumie: 48 mln euro);
- zwalczanie brucelozы owiec i kóz w Grecji, Hiszpanii, Chorwacji, we Włoszech, na Cyprze i w Portugalii (w sumie: 13,2 mln euro);
- zwalczanie i monitorowanie choroby niebieskiego języka w Belgii, Bułgarii, Francji, Niemczech, Grecji, Hiszpanii, Estonii, we Włoszech, na Łotwie, Litwie, na Malcie, w Austrii, Polsce, Portugalii, Rumunii, Słowenii, Słowacji i Finlandii (w sumie: 1.236.000 euro);

- kontrolę niektórych form salmonelli odzwierzęcej w stadach hodowlanych, stadach niosek, stadach brojlerów gatunku Gallus gallus oraz stadach indyków (Meleagris gallopavo) w Bułgarii, Danii, Niemczech, Estonii, Irlandii, Grecji, Francji, Chorwacji, we Włoszech, na Cyprze, Łotwie, w Luksemburgu, na Węgrzech, Malcie, w Holandii, Austrii, Portugalii, Rumunii, Słowacji, Słowenii i Wielkiej Brytanii (łącznie: 14.810.000 euro);

- kontrolę i monitorowanie klasycznego pomoru świń w Bułgarii, Niemczech, Francji, Chorwacji, Węgrzech, Łotwie, w Rumunii i na Słowacji (w sumie: 2.585.000 euro);



- Kontrolę i monitorowanie afrykańskiego pomoru świń we Włoszech (w sumie: 2.580.000 euro);

- zwalczanie choroby pęcherzykowej świń we Włoszech (w sumie: 590000 euro);

- monitorowanie przenośnych gąbczastych encefalopatii (TSE) oraz zwalczanie gąbczastej encefalopatii bydła (BSE) i trzęsawki w Belgii, Bułgarii, Czechach, Danii, Niemczech, Estonii, Irlandii, Hiszpanii, Francji, Chorwacji, Włoszech, na Cyprze, Łotwie, Litwie, Węgrzech, Malcie, w Holandii, Austrii, Polsce, Portugalii, Rumunii, Słowenii, Słowacji, Finlandii, Szwecji i Wielkiej Brytanii.

BADANIA NAD BSE I SRM

SCoFAH wymieniła poglądy na temat polityki UE w zakresie materiałów szczególnego ryzyka (SRM) w świetle stanu epidemiologicznego i kategoryzacji państw członkowskich (PC) przez OIE. 27 państw członkowskich potwierdziło bieżącą politykę usuwania SRM, bez względu na kategoryzację PC. Jednakże UE rozpocznie badanie nietypowych ognisk BSE w przyszłym roku i powinny trwać one dwa lata (2014/2016). Komisja zleci EFSA sporządzenie opinii naukowej na temat ryzyka dla zdrowia człowieka ze strony nietypowych ognisk BSE (8/10 miesięcy). W 2017 roku Komisja Europejska i państwa

członkowskie dokonają przeglądu polityki w zakresie szczególnego ryzyka w świetle opinii naukowej EFSA

NOWE KOSZTY URZĘDOWEJ KONTROLI SPOSOBEM NA OSZUSTWA

W dniu 13 listopada odbyło się Europejskie Forum Mięsa, które zostało zorganizowane przez Butchers' Confederation International (IBC). Podczas spotkania wyjaśniono, że stosowanie opłat kontrolnych na większość sektorów łańcucha rolno-spożywczego (obecnie są stosowane tylko w niektórych obszarach), może stanowić wartość dodaną w całym łańcuchu. Zapewniono, że koszty opłat będą dostępne dla różnych operatorów, i że koszty będą mniejsze dla firm, które działają zgodnie z literą prawa. Proponowane przepisy dodają poważne punkty dot. przejrzystości organów kontroli, zarówno dla obywateli, jak i przedsiębiorstw. Zwiększenie przejrzystości obejmie także finansowanie urzędowych kontroli - państwa członkowskie będą zobowiązane do publikowania raportów na temat wykorzystania pieniędzy przeznaczonych na kontrole. Dodatkowo wyjaśniono, że ostatnie oszustwa w oznakowaniu produktów z wołowiny pokazują, że należy poświęcić więcej uwagi na iden-

tyfikowanie i eliminowanie nieuczciwych praktyk. Nowe przepisy będą nakładały większe kary finansowe tam, gdzie oszustwo generuje większy zysk.

BREF- EMISJE PRZEMYSŁOWE

W 2014 roku ruszy przegląd BREF (dokument Referencyjny Najlepszych Dostępnych Technik, ang. Best Available Techniques Reference Document) w sektorze żywności, napojów i mleka. Nowa dyrektywa w sprawie emisji przemysłowej decyduje, że obecnie firmy są zobowiązane do stosowania technik z BREF (do niedawna były to po prostu najlepsze praktyki, a zatem wytyczne). Dyrektywa obejmuje wiele dziedzin: odpady, woda, recycling, emisje, jakość powietrza, zapach, hałas. Przegląd rozpocznie się spotkaniem technicznym grupy roboczej w Sewilli (prawdopodobnie w drugim kwartale przyszłego roku).

USA OTWARTE NA WOŁOWINĘ Z UE

W wyniku podjętych działań dot. wyłączenia materiałów szczególnego ryzyka (SRM) i ograniczeń paszowych, prawie

podmioty gospodarcze UE, ale także przez amerykańskich polityków i przedsiębiorców, w kwietniu 2012 roku Amerykański Departament Rolnictwa (USDA) opublikował propozycję zmiany przepisów, które regulują przywóz zwierząt i produktów zwierzęcych w sektorze wołowiny. W dniu 1 listopada 2013 r. USDA opublikowało w Rejestrze Federalnym ostateczny dokument. Nowa zasada dostosowuje regulacje amerykańskie BSE w przywozie do międzynarodowych standardów ochrony zdrowia zwierząt, które wzywają poszczególne kraje do oparcia swojej polityki handlowej na rzeczywistym ryzyku. Zgodnie z zasadą, Inspektorat Zdrowia Zwierząt i Roślin USDA może akceptować ustalenia OIE w kwestii ryzyka. W związku z tym, ostateczne przepisy, które ustanawiają warunki dla importu wołowiny z krajów, w których wykryto BSE, ponownie otwierają rynek USA dla wołowiny z Unii Europejskiej.

WIZUALNA KONTROLA WIEPRZOWINY

W dniu 25 września w Komisji Ochrony Środowiska Naturalnego, Zdrowia Publicznego i Bezpieczeństwa Żywności Parlamentu Europejskiego (ComEnvi) odbyło się



wszystkie państwa członkowskie są obecnie klasyfikowane, jako kraje „nieistotnego ryzyka” lub „kontrolowanego ryzyka” - zgodnie z międzynarodowymi standardami światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE). Jednak USA nie uznała międzynarodowych standardów, blokując w ten sposób dostęp do swojego rynku. Po latach lobbingu, (co najmniej 10 lat) prowadzonego przez Komisję UE, państwa członkowskie,

głosowanie nad uchwałą, która sprzeciwia się przyjęciu projektu unijnego rozporządzenia Komisji zmieniającego załączniki do rozporządzenia (WE) nr 853/2004, (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady oraz rozporządzenie (WE) nr 2074/2005. Głównym celem projektu rozporządzenia jest przejście od tradycyjnej kontroli do kontroli wizualnej dla wieprzowiny. ComEnvi była przeciwna projektowi, przewi-

dując wzrostu ryzyka dla konsumentów z powodu obniżenia standardu niezależnego badania mięsa w rzeźniach na terenie UE. Kolejnym etapem procedury będzie złożenie rezolucji ConEnvi pod głosowanie na sesji plenarnej. Parlament nie przyjął sprzeciwu - 286 posłów (43%) głosowało za przyjęciem, 368 (55%) głosowało przeciw, 13(2%) wstrzymało się od głosu. W efekcie Komisja Europejska może kontynuować prace nad przyjęciem swojego rozporządzenia. To zarazem zapala zielone światło dla modernizacji kontroli mięsa w sektorach innych niż wieprzowina.

KE STAWIA NA INNOWACJE

Niedługo rusza program Horizon 2020, przeznaczony dla małych i średnich przedsiębiorstw działających w obszarze innowacyjności. UE przeznaczy na ten program w latach 2014-2020 aż 80 mld euro. Horizon 2020 to mechanizm Unii Europejskiej, finansujący działania wspierające idee *Innowacyjnej Unii w Europie 2020*. Inicjatywa ta ma na celu zapewnienie konkurencyjności Europy w świecie. Program ten w zakresie swoich badań i innowacji ma przyczynić się do wzrostu gospodarczego i zwiększenia zatrudnienia w państwach Unii Europejskiej. Horizon 2020 zapowiada wprowadzenie znacznych uproszczeń proceduralnych, poprzez ujednoczony zbiór przepisów. Program łączy w sobie dotychczasowe osiągnięcia w dziedzinie nauki i innowacyjności finansowanych w ramach Programów Ramowych ds. Badań i Rozwoju technologicznego i odnosi się do Programu Ramowego na rzecz Konkurencyjności i Innowacji (CIP) oraz do Europejskiego Instytutu ds. Innowacji i Technologii (EIT).

ROSJA – JUŻ WKRÓTCE NOWE WYMAGANIA

W październiku Rosja złożyła notyfikację z ostatecznym projektem przepisów technicznych dla mięsa i produktów mięsnych eksportowych na teren Federacji Rosyjskiej. Dokument ustanawia techniczne wymogi bezpieczeństwa dla mięsa i produktów mięsnych oraz wymagania wobec produkcji, przechowywania, wprowadzania do obrotu, transportu i utylizacji mięsa i produktów mięsnych. Przewidywany termin wejścia w życie tych wymagań to 1 maja 2014 roku. Rosja oświadczyła, że wymogi te są zgodne z Codex Alimentarius - Kodeks Praktyki Higienicznej dla mięsa (CAC / RCP 58-2005). Komisja będzie jeszcze negocjować warunki stawiane przez FR.

AFRYKA – kontynent możliwości



Z roku na rok rośnie export polskiej żywności. W ogólnej masie wysłanych poza granice naszego kraju produktów żywnościowych niebagatelny procent stanowi polskie mięso i jego przetwory. Od kilku miesięcy realizowany jest rządowy program promocji Go Africa! Ma on na celu uświadomienie polskim producentom jak wiele możliwości exportowych oferują kraje „czarnego lądu”.

Południowa Afryka jest najpotężniejszą gospodarką Afryki. Wytwarza ona ponad 40% produkcji przemysłowej kontynentu i posiada aż 50% jego zdolności nabywczej. PKB Południowej Afryki wynosi 25% produktu brutto całego kontynentu. Mając znakomitą infrastrukturę transportową i dwa porty światowej klasy (Durban i Richards Bay), Południowa Afryka to brama do Afryki sub-Saharyjskiej. Durban to największy port przeładunkowy dla kontenerów na półkuli południowej. Potencjał RPA wykorzystują już od wielu lat Niemcy, Holendrzy, Brytyjczycy, a w ostatnich latach z powodzeniem eksplorują ten rynek również Chińczycy. Nadchodzi, więc czas na polskich eksporterów.

Importowy klimat

Wraz z bogaceniem się klasy średniej na kontynencie afrykańskim rośnie popyt na dobra konsumpcyjne z wyższego segmentu, w tym na towary importowane. Niebagatelny wpływ na wzrost konsumpcji wywarła rosnąca klasa średnia czarnych Afrykanów. W samym tylko RPA w ciągu ostatnich ośmiu lat wzrosła ona o ponad 250%. To główna siła nabywca czarnego lądu i główni klienci sieci handlowych. Podobną sytuację obserwuje się w Namibii, Angoli i Mozambiku. Z uwagi na nierolniczy charakter Republiki Południowoafrykańskiej oraz uwarunkowania klimatyczne większość ze spożywanych tam produktów żywnościowych stanowią dobra importowane. Dotyczy to także mięsa i jego przetworów.

Struktura handlu

Rynek detaliczny Afryki podzielony został pomiędzy międzynarodowe sieci handlowe, które skupiają ponad 95 % sprzedaży rynku detalicznego, w tym hiper- i supermarkety oraz sklepy tradycyjne, tzw.

„corner shops” działające pod szyldami gigantów. Wśród nich wymienić należy przede wszystkim: Shoprite, Pick 'n Pay, Massmart oraz Spar. Sieci te, nie tylko zajmują się sprzedażą detaliczną na terenie RPA, ale w odróżnieniu od systemu utrwalonego w Europie, są także importerami oraz centrami dystrybucyjnymi dla towarów wysyłanych w głąb Afryki. Współpraca z nimi stanowi dla dostawcy praktycznie nieograniczony dostęp do konsumentów



w Namibii, Mozambiku, Angoli i innych krajach Afryki. Koncerny te posiadają bowiem swoje sieci sprzedaży zasilane towarami sprowadzonymi do RPA, a następnie redystrybuowanymi na pozostałe kraje.

Na drodze ujednolicenia procedur

Wielkość sprzedaży najlepiej obrazuje fakt, iż roczne zakupy mrożonego drobiu przez południowoafrykański Shoprite oscylują na poziomie 1 mld dolarów. O ile zapotrzebowanie w Afryce na mięso jest ogromne, to nie może się jednak obejść bez proceduralnych przeszkód. Brak porozumienia pomiędzy polską a południowoafrykańską służbą weterynaryjną skutecznie blokuje możliwość eksportu mięsa drobiowego na ten rynek.

Ostatnie kontakty polskiego Ministerstwa Rolnictwa ze stroną Południowej

Afryki zmierzały do jak najszybszego uregulowania procedur fitosanitarnych i weterynaryjnych pomiędzy Polską a RPA, co pozwoliłoby na przyspieszenie uzyskania zezwoleń i rozpoczęcie usankcjonowanego eksportu produktów mięsnych na teren Republiki Południowej Afryki. Rozmowy Głównego Lekarza Weterynarii RP podczas listopadowej misji z przedstawicielką służb weterynaryjnych RPA doprowadziły do istotnych ustaleń dotyczących m.in. kwestii świadectwa zdrowia na mleko i produkty mleczne, rozpoczętej przez Polskę procedury dopuszczania do eksportu w zakresie mięsa drobiowego oraz szczegółów procedury zatwierdzania zakładów sektora mięsa wieprzowego. Dr Związek poinformował stronę południowoafrykańską o przekazaniu kwestionariuszy drobiowych – dla służb weterynaryjnych oraz zakładów – stanowiących pierwszy etap procedury zatwierdzania danego kraju na tamtejszy rynek oraz zaprosił służby RPA do przeprowadzenia inspekcji w Polsce. Z kolei w kwestii mięsa wieprzowego uzgodniono wstępne szczegóły procedury zatwierdzania.

Export do krajów położonych w dół od równika to nie tylko szansa na zwiększenie eksportu, to także alternatywa dla zamkniętych możliwości eksportowych do krajów Afryki Północnej, gdzie handel mięsem wymaga certyfikacji hallal (ubój rytualny). Obok producentów mięsa mrożonego, olbrzymią szansę do wykorzystania mają także producenci konserw mięsnych. Popyt na przetworzone w postaci mielonek, pasztetów i innych produktów mięso, w krajach afrykańskich wzrósł w ostatnich kilku latach o ponad 20%. Perspektywy handlu z czarną Afryką są obiecujące, warto przyjrzeć się im bliżej i nie zmarnować szansy na perspektywiczny rynek zbytu.

Iwona Górna

Ekspert Expo Trade Polska

WALOWSKY KRAKÓW

WSZYSTKIEGO NAJLEPSZEGO Z OKAZJI ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA ORAZ SZCZĘŚLIWEGO 2014 ROKU!



 www.facebook.com/WalowskyInternational



WALOWSKY KRAKÓW

International Maschinenhandel Sp. z o.o.

31-311 KRAKÓW, UL. ELSNERA 1
TEL. +48 12 626-73-40, 626-73-50
FAX +48 12 626-73-41
E-MAIL: BIURO@WALOWSKY.COM.PL
WWW.WALOWSKY.COM.PL

Jak zaoszczędzić na ubezpieczeniu?

Ubezpieczenia mają chronić przed ryzykiem wystąpienia strat spowodowanych zdarzeniami losowymi. Dlatego ich opłata to jedna z pozycji kosztów stałych każdej firmy. Nasz ekspert radzi jak można ograniczyć poziom wydatków na ubezpieczenia, przy jednoczesnym zachowaniu ich gwarancji.

Duże szkody, mające istotny wpływ na działalność przedsiębiorstwa, zdarzają się stosunkowo rzadko. Ponieważ są to zdarzenia losowe, możliwym jest, że w konkretnym przedsiębiorstwie nie pojawią się wcale lub zaistnieją po 10, 15 lub 20 latach. Istnieje jednak prawdopodobieństwo, że taka szkoda pojawi się za tydzień czy za miesiąc. Wiele firm traktuje takie ryzyko lekceważąco, nie uwzględniając takiej ewentualności w swoich kosztach. Zwykle ubezpiecza się firmę od szkód komunikacyjnych, uszkodzeń towarów w transporcie, szkód pracowniczych (NNW) czy drobnych kradzieży lub włamań. Wielkość tych szkód jest niewielka i niewielkie są też stawki odszkodowań w przypadku ich wystąpienia. Dodatkowo otrzymane odszkodowania są pomniejszane o franszyzy redukcyjne, udziały własne w szkodzi i niekiedy o wyłączenia odpowiedzialności ubezpieczyciela. Stąd wynika niekiedy presja na brokerów, aby jeszcze dodatkowo zmniejszyć franszyzy redukcyjne i udziały własne w szkodach. Taki ruch dodatkowo podnosi cenę ubezpieczeń, a w konsekwencji nie daje ubezpieczonym żadnych korzyści.

Branża wysokiego ryzyka

Przemysł spożywczy jest obarczony dodatkowym czynnikiem, który znacznie zwiększa stawki ubezpieczeniowe. Sektor tej produkcji charakteryzuje się bowiem dużym ryzykiem strat wywołanych sezonowością produkcji, wówczas innego znaczenia nabierają szkody, które mogą wydarzyć się w okresie letnim, a innego niebezpieczeństwa, które mogą zdarzyć się w okresie zimowym. Materializacja takich zdarzeń losowych to pożar, awaria lub uszkodzenie maszyn i utrata zysku związana z tymi zdarzeniami (przestój linii produkcyjnej, unieruchomienie zakładu itd.).

W sektorze tym coraz bardziej wzrasta rola ubezpieczeń odpowiedzialności cywil-



nej związanej z produkcją i z kierowaniem przedsiębiorstwem np. ubezpieczenie D&O chroniące zarząd firmy przed roszczeniami osób trzecich, udziałowców lub pracowników. Wzrasta też udział ubezpieczeń odpowiedzialności cywilnej w ogólnych kosztach ubezpieczeń. Dlatego kupno

odpowiednich produktów ubezpieczeniowych (rodzaj, zakres ubezpieczanego ryzyka) powinno zabezpieczyć firmę przed skutkami wynikającymi z w/w zdarzeń.

Koszt, czyli składka ubezpieczeniowa jest uzależniona od ryzyka, a ryzyko od prawdopodobieństwa jego zajścia i war-

Najważniejsze z czynników, które wpływają na koszty ubezpieczeń:

1. Wielkość sum ubezpieczenia w poszczególnych polisach.
2. Zakres ochrony ubezpieczeniowej w poszczególnych rodzajach ubezpieczeń. Wiąże się z tym wyłączenia odpowiedzialności Towarzystwa Ubezpieczeń. Im więcej wyłączeń tym składka może być niższa, ale w takim przypadku należy się liczyć z gorszą jakością ochrony ubezpieczeniowej.
3. Profesjonalizm reprezentanta firmy, która się ubezpiecza. Ubezpieczająca się firma może, jako swego reprezentanta wybrać agenta lub brokera.
4. Właściwie przygotowany przez brokera Program Ubezpieczeniowy. Prawidłowo zawarte ubezpieczenia firmy wymagają przygotowania programu ubezpieczeniowego. Program taki powinien składać się z:
 - a) Rzetelnej analizy zagrożeń występujących w firmie.
 - b) Na tej podstawie powinny być dokładnie określone niezbędne rodzaje ubezpieczeń, jakie firma powinna mieć.
 - c) Zakres tych ubezpieczeń powinien wynikać z ustaleń analizy występujących zagrożeń. Szczególna uwaga pośrednika powinna być skierowana na wyłączenia odpowiedzialności ubezpieczyciela zamieszczone w Ogólnych Warunkach Ubezpieczeń.
 - d) Sumy ubezpieczeń (limity) w poszczególnych ryzykach powinny zabezpieczać firmę. Wielkość sum ubezpieczeń i wielkość limitów w dodatkowych klauzulach powinna wynikać z analizy potrzeb firmy.



tości potencjalnej straty. Ubezpieczony, który jest w stanie obniżyć prawdopodobieństwo zajścia szkody lub jej wysokość może liczyć na niższą składkę. Płacona składka ubezpieczeniowa jest wprost proporcjonalna do wielkości sum ubezpieczenia, wyższa suma ubezpieczenia zwiększa składkę. Dodatkowym czynnikiem, od którego zależy wielkość składki jest zakres poszczególnych ubezpieczeń. Zmniejszenie zakresu odpowiedzialności ubezpieczyciela, zgoda na cały szereg wyłączeń jego odpowiedzialności, zmniejsza wielkość płaconej składki za ubezpieczenia. Eliminacja niektórych ubezpieczeń lub ich marginalizacja zmniejsza także koszty ogólne ubezpieczeń, co nie zawsze jest korzystne dla ubezpieczonego. Jednak w niektórych przypadkach jest to argument, który decyduje o wyborze oferty, ponieważ zmniejsza to koszty ubezpieczeń. Jakość ochrony ubezpieczeniowej ulega jednak, w takich wypadkach, wyraźnemu pogorszeniu.

Ubezpieczenia majątkowe to nie tylko ochrona przed skutkami, szkód żywiołowych, kradzieży czy włamań. Firma to też maszyny i urządzenia i to dzięki nim przedsiębiorstwo przynosi zyski. Awaria maszyn, czy ich uszkodzenie oznacza przestój w działalności firmy. To z kolei oznacza mniejsze zyski, a w przypadku poważnej awarii, nawet realną groźbę bankructwa. Należy więc pamiętać, że warto nie tylko ubezpieczać maszyny przed zniszczeniem, ale firma może się także chronić przed stratami finansowymi, jakie może ponieść w wyniku ich awarii.

Wybór brokera – kluczem do sukcesu

Przy wyborze reprezentanta firmy należy pamiętać, że agent ubezpieczeniowy reprezentuje zakład ubezpieczeń i działa w jego interesie, jest z nim bezpośrednio związany umową. Natomiast broker, który też jest pośrednikiem ubezpieczeniowym, reprezentuje klienta (działa w jego interesie), a nie zakładu ubezpieczeń. Biorąc pod uwagę tylko interesy poszczególnych stron

należy przyjąć, że broker będzie lepszym pośrednikiem. Ważne są też jego kwalifikacje, najlepsi brokerzy to byli, długoletni pracownicy Towarzystw Ubezpieczeniowych, którzy mają doświadczenie w obsłudze dużych klientów. W przypadku zawierania ubezpieczenia bezpośrednio (bez pośrednictwa brokera) w Towarzystwie Ubezpieczeń należy się liczyć z możliwością dużych strat w momencie wystąpienia większej szkody. Szansa, że dany przypadek nie jest objęty odpowiedzialnością ubezpieczyciela lub jego odpowiedzialność za szkodę jest minimalna, jest w takim przypadku bardzo duża.

Na podstawie dokładnie przygotowanego Programu Ubezpieczeniowego broker powinien wystąpić do Towarzystw Ubezpie-

Ubezpieczający powinien zdać sobie sprawę, że ubezpieczenia to business i każda ze stron powinna, przy zawieraniu ubezpieczenia, zadbać o swoje interesy. Dlatego bardzo ważnym elementem ubezpieczenia jest profesjonalizm i kompetencje brokera. W celu uniknięcia strat warto o to zadbać na początku procesu zawierania ubezpieczenia.

Ubezpieczający o przedstawienie ofert ubezpieczenia. Kwintesencją powyższego powinna być analiza ofert i uzasadnienie wyboru ubezpieczyciela. W analizie broker powinien szczegółowo opisać zakres ubezpieczenia w poszczególnych ryzykach, dokładnie podać wyłączenia odpowiedzialności ubezpieczyciela oraz uzasadnić potrzebę wprowadzenia dodatkowych klauzul zwiększających koszty. Takie postępowanie optymalizuje koszty ubezpieczeń z technicznego punktu widzenia. Niestety, firmy ubezpieczające się, nie są w stanie sprawdzić jakości zawartych umów ubezpieczeniowych. Wartość i jakość ubezpieczeń testowana jest poprzez wypłaty z pojawiających się szkód. Szkody duże, istotne dla działalności firmy, pojawiają się rzadko (jest to prawidłowość statystyczna), ale wówczas okazuje się często, że ubezpie-

czyciel (poprzez swoje wyłączenia) pokrywa tylko część strat lub standardowy zakres polisy nie obejmuje tego konkretnego zdarzenia. Ubezpieczający powinien zdawać sobie sprawę, że ubezpieczenia to business i każda ze stron powinna, przy zawieraniu ubezpieczenia, zadbać o swoje interesy. Dlatego bardzo ważnym elementem ubezpieczenia jest profesjonalizm i kompetencje brokera. W celu uniknięcia strat warto o to zadbać na początku procesu zawierania ubezpieczenia.

Pracownicy Towarzystw Ubezpieczeniowych zajmujący się większymi klientami mają, w stosunku do brokerów, nieporównywalnie większe możliwości podnoszenia swoich kwalifikacji, które wykorzystują w interesie swojego pracodawcy. Jednak rzetelna analiza potrzeb ubezpieczeniowych danej firmy, dokonana przez wysokiej klasy doświadczonego brokera i prawidłowo przygotowany przez niego program ubezpieczeniowy dają możliwość uzyskania zadowalających stawek ubezpieczeniowych i utrzymania kosztów ubezpieczeń na najlepszym z możliwych poziomach.

Oszczędność poprzez konsolidację

Koszty ubezpieczeń można zredukować również poprzez dokonanie wspólnego ubezpieczenia się kilku lub kilkunastu firm z przemysłu spożywczego za pośrednictwem jednej Firmy Brokerskiej (FB). Jeśli kilka lub kilkanaście firm wystąpi razem (reprezentowani przez swojego brokera) o ofertę ubezpieczenia (oczywiście firmy muszą w przybliżeniu reprezentować ten sam poziom ryzyka ubezpieczeniowego) to koszt ich ubezpieczenia będzie niższy niż w przypadku występowania o ofertę ubezpieczenia jako osobne podmioty. Jest to efekt skali transakcji. Suma składek ubezpieczeniowych płaconych rocznie przez klientów konkretnego brokera (5 do 20 firm) będzie wynosiła od 2 do 3 i więcej mln zł. To stanowi podstawą do traktowania takiej grupy przez ubezpieczycieli w inny sposób, ponieważ jest to ryzyko zdywersyfikowane i rozproszone, a zatem najbardziej dla Towarzystw Ubezpieczeniowych pożądane. Koszt ubezpieczeń z tego tytułu zmniejszy się o minimum 10-15%.

Dlatego warto zadbać o dobre ubezpieczenie swojej firmy, a w szczególności postawić na wybór profesjonalnego brokera. Współpraca kilku firm spożywczych (z branży spożywczej), konsolidacja ich ubezpieczeń, może przynieść znaczące oszczędności, szczególnie w perspektywie kilku lat.

Krzysztof Zaworowski
kbz@bbuepsilon.pl

Nasz dzisiejszy konsument

Na konsumpcję mięsa wpływa wiele czynników, w tym również struktura żywienia, sytuacja społeczna czy też panująca moda. Poznanie ich fluktuacji na przestrzeni lat, pozwala lepiej zrozumieć wybory naszych klientów. Analiza zmian i tendencji ułatwia przewidywanie oczekiwań danego rynku. Tym samym zwiększa się szansa na uzyskanie satysfakcji wśród konsumentów naszego produktu.

Zmiany w poziomie i strukturze spożycia żywności w krajach przechodzących w latach dziewięćdziesiątych transformację systemową miały szczególnie dynamiczny charakter. Na wybór żywności i sposób odżywiania konsumentów, determinowany przez kompleks czynników o charakterze bodźców, hamulców lub warunków, w otwartym systemie gospodarczym zaczęły oddziaływać czynniki związane z budową rynku, zwłaszcza podażowe i marketingowe.

Profil społeczno-ekonomiczny konsumenta

Polska liczy 38 mln 230 tysięcy ludności i jedynym rodzajem dóbr codziennej konsumpcji każdej z tych osób są produkty żywnościowe. W porównaniu do 2002 r. liczba konsumentów ogółem wzrosła o 1,0%, przy czym wzrost liczby mężczyzn był nieco większy (o 1,1%) niż kobiet (o 0,9%), ale kobiety w dalszym ciągu stanowią ponad połowę (51,6%) populacji. Niekorzystnie zmienia się struktura wiekowa ludności. Niemalże o 20% (o 5,4 punktu procentowego) zmniejszyła się liczba konsumentów w wieku do 19 lat i obecnie ta grupa stanowi zaledwie 1/5 ogółu. W drugiej grupie, którą tworzą generalnie osoby pracujące, znajduje się prawie 65% ludności i jest to nieco większy udział w porównaniu do 2002 r. Wzrósł też udział osób starszych, ale prawie wyłącznie w wyniku zwiększenia się liczby ludności w wieku 80 i więcej lat. Ta grupa stanowi obecnie 3,7% populacji, prawie o połowę więcej niż przed dekadą i jej udział będzie dalej wzrastał, co jest wyraźną tendencją w krajach wysoko rozwiniętych. Zmiana ta związana jest z wydłużaniem się przeciętnego trwania życia, które w przypadku kobiet wynosi już ponad 80 lat, w przypadku mężczyzn prawie 73 lata.

Przekształcenia w strukturze demograficznej ludności znajdują odzwierciedlenie w strukturze dotyczącej głównego źródła utrzymania. Zwiększa się bowiem odsetek osób utrzymujących się z pracy, zmniejsza natomiast pozostających na utrzymaniu oraz pokrywających potrzeby z niezarobkowych

źródeł utrzymania. W tej ostatniej grupie wyraźnie wzrosła liczba osób korzystających z emerytury i zmniejszyła się liczba osób pobierających renty. Podobnie korzystne zmiany odnotowano wśród pracujących, ponieważ rośnie odsetek osób utrzymujących się z pracy najemnej w sektorze przedsiębiorstw, przy jednoczesnym zmniejszaniu się odsetka ludności osiągającej przychody z pracy w sektorze publicznym oraz w rolnictwie.

Ludność Polski w większości mieszka w miastach (61%) i tworzy 13,6 mln gospodarstw domowych, o 230 tys. więcej niż dziesięć lat temu. Zmniejszył się udział gospodarstw małych, 1-osobowych i dużych: 4- oraz 5- i więcej osobowych, wzrósł natomiast udział gospodarstw 2- i 3-osobowych. W efekcie tych zmian w dalszym ciągu zmniejsza się wielkość przeciętnego gospodarstwa, które tworzą obecnie 2,84 osoby. Dzieje się tak wyłącznie za sprawą spadku liczby osób w gospodarstwach miejskich. Obecnie w tych gospodarstwach wynosi ona przeciętnie 2,54 wobec 2,60 w 2002 r., podczas gdy w gospodarstwach wiejskich wielkości te wynoszą obecnie 3,40 osoby i w 2002 r. – 3,33 osoby.

W Polsce zwiększa się liczba ludności z lepszym poziomem wykształcenia, bardzo duża jest zwłaszcza dynamika wzrostu liczby osób z wykształceniem wyższym. Obecnie ta grupa stanowi 17% ogółu ludności w wieku 13 lat i więcej, a wzrost w stosunku do sytuacji sprzed 10 lat wyniósł 78%. Współczynnik aktywności zawodowej także zwiększa się,

zarówno w przypadku mężczyzn, jak i kobiet, ale w dalszym ciągu jest on znacząco wyższy wśród mężczyzn (64,3%) niż kobiet (48,1%). Prawie dwukrotnie zmniejszyła się stopa bezrobocia, a przeciętne wynagrodzenie miesięczne wzrosło o dwie trzecie i w 2012 r. wyniosło 3522 zł. Także wynagrodzenia realne w grudniu każdego roku były wyższe niż w poprzednim, z wyjątkiem 2011 r. (o 0,1% mniejsze), a największy wzrost odnotowano w latach 2006 (o 4,2%) i 2007 (o 5,7%).

Zmiany w konsumpcji

Przedstawione wyżej cechy demograficzne, społeczne i ekonomiczne przeciętnego współczesnego konsumenta w Polsce były efektem dynamicznego rozwoju gospodarczego i społecznego państwa, który modyfikował także poziom i strukturę konsumpcji żywności. Proces zmian wzorca spożycia rozpoczął się z początkiem lat 90. W kolejnej dekadzie utrwaleniu uległy tendencje w konsumpcji ziemniaków, warzyw, cukru, mięsa ogółem i jego poszczególnych rodzajów oraz tłuszczów ogółem i ich rodzajów. W efekcie w całym okresie urynkowania gospodarki spadkowa tendencja spożycia dotyczyła dziewięciu grup produktów żywnościowych: mięsa wołowego, masła, mleka, tkankowych tłuszczów zwierzęcych, ziemniaków, jaj, cukru, warzyw oraz produktów zbożowych (tab. 1). W przypadku zbożowych warto dodać, że okres lat 90. charakteryzował się stabilną konsumpcją rządu 120 kg/osobę rocznie, jednak w następnych latach

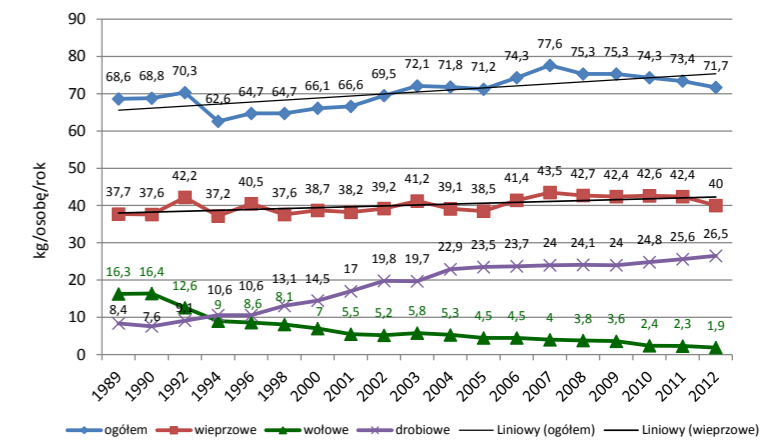
dynamicznego rozwoju państwa spożycie zbożowych spadało i w 2012 r. wyniosło 108 kg/osobę.

Z kolei wzrostowy trend spożycia dotyczył mięsa ogółem i drobiowego, tłuszczów ogółem i grupy tłuszczów i olejów roślinnych oraz owoców. Konsumpcja owoców w 1989 r. wynosiła zaledwie 31,2 kg/osobę, kolejne lata cechowały się jej wzrostem, do ponad 50 kg i w 2001 r. odnotowano największe spożycie – 57,7 kg/osobę. Ostatnie 3 lata 2010-2012 (oraz 2007 r.) to obniżenie spożycia owoców, do poziomu 40 kg. W związku z tym w latach drugiej omawianej dekady spożycie owoców zmniejszyło się o 11%. Jednak cały analizowany okres charakteryzowała tendencja rosnąca, ze wzrostem równym 50%. Mimo tego sukcesu, z punktu widzenia zdrowia ludności, Polska ciągle pozostaje państwem o najniższej konsumpcji owoców wśród państw członkowskich Unii Europejskiej. Średnie spożycie wynosi tu 104 kg/osobę (dane Faostat, 2009 r.), a największe cechuje Luksemburg, Austrię i Grecję, gdzie sięga ponad 150 kg/osobę.

Zdecydowanie niekorzystny z punktu widzenia zdrowia publicznego jest natomiast znaczący spadek konsumpcji mleka i jego przetworów, o 25% w porównaniu do 1989 r. W tym roku spożycie wynosiło 260 l/osobę, po czym każdego roku zmniejszało się, do najniższej wielkości 173 l w 2005 r. (spadek o 33%). W kolejnych latach postępował powolny wzrost spożycia tych produktów, do 196 l/osobę w 2012 r. Podobnie burzliwe zmiany zachodziły w spożyciu jaj kurzych. W pierwszych latach omawianego okresu konsumpcja dynamicznie zmniejszała się, ze 194 do 146 sztuk/osobę w 1994 r., czyli o 25%. Następnie obserwowano wzrost spożycia jaj, które w latach drugiej dekady utrzymywało się na wysokim poziomie, ponad 200 sztuk na osobę, po czym w latach 2010-2012 ponownie zaczęło zmniejszać się.

Popyt na mięso na przestrzeni lat

Na przestrzeni analizowanych lat, zmiany o największej skali dotyczyły spożycia mięsa i tłuszczów. W przypadku mięsa po okresie stosunkowo niskiego spożycia poniżej 65 kg/osobę w latach 1994-1998 (z najniższą wartością 61,9 kg) obserwowany był systematyczny wzrost, do prawie 78 kg/osobę w 2007 r. (rys. 1). W całym omawianym okresie 1989-2012 wzrost spożycia mięsa wyniósł 6%, ale w stosunku do najniższej wartości jest prawie 16-procentowy. Wzrost konsumpcji mięsa ogółem jest wynikiem dużego i stale rosnącego zainteresowania konsumentów mięsem drobiowym. Choć tradycyjnie w strukturze spożywanego w Polsce



Rysunek 1. Spożycie mięsa (kg) w Polsce przypadające na jednego mieszkańca w latach 1989 – 2012

Źródło: dane GUS

mięsa dominuje wieprzowina, z wielkością rządu 40 kg/osobę, to od połowy lat 90. na drugim miejscu znajduje się drób. Jego konsumpcja jest obecnie prawie 14 razy większa niż mięsa wołowego i wynosi 26,5 kg/osobę. W analizowanym okresie spożycie mięsa drobiowego wzrosło 3,2 razy, ale najbardziej spektakularna zmiana dotyczyła konsumpcji mięsa wołowego. Jego spożycie zmniejszyło się z 16,3 do 1,9 kg/osobę, co oznacza 8,5-krotny spadek. Wśród przyczyn zmian w poziomie i strukturze spożycia mięsa znajdują się czynniki ekonomiczne, w tym podażowe i cenowe, ale dużą rolę odegrały także czynniki pozaekonomiczne. W przypadku wołowiny spadek spożycia związany był z niską jakością mięsa oferowanego na rynku i w związku z tym koniecznością długiej i trudnej obróbki kulinarnej. Ponadto część konsumentów w dalszym ciągu kojarzy spożywanie wołowiny z ryzykiem choroby BSE. Czynniki sprzyjającymi wzrostowi spożycia mięsa drobiowego były przede wszystkim korzystne ceny, ale także promowanie jego walorów dietetycznych jako składnika zdrowego żywienia oraz łatwość i krótki czas przygotowania potraw.

W przypadku grupy tłuszczów jadalnych wzrost ich spożycia w omawianym okresie o 30% został zdeterminowany wzrostem spożycia tłuszczów i olejów roślinnych. Jeszcze w 1989 r. konsumpcja każdego rodzaju tłuszczów: roślinnych, masła i tkankowych zwierzęcych wynosiła po około 8-9 kg/osobę rocznie, co dawało 26 kg konsumpcji tłuszczów ogółem. Jednak zwiększanie podaży i asortymentu tłuszczów roślinnych, zarówno do sprzedaży detalicznej, jak i na potrzeby rozwijającego się dynamicznie przemysłu spożywczego, spowodowały w kolejnych latach wzrost konsumpcji tych tłuszczów. Propagowanie ich walorów zdrowotnych, kontrastowane z niekorzystnym wpływem na

zdrowie tłuszczów nasyconych, czyli masła i tkankowych tłuszczów zwierzęcych, przyczyniało się do ograniczania spożycia tłuszczów pochodzenia zwierzęcego. W efekcie tych zmian tłuszcze i oleje roślinne stanowią obecnie prawie 70% spożycia tłuszczów ogółem. Statystyczny Polak konsumuje obecnie 2 razy mniej masła (4 kg) i o 30% mniej tkankowych tłuszczów zwierzęcych (6 kg) niż w pierwszych latach transformacji rynkowej. Te zmiany można określić generalnie jako korzystne, gdyż zmniejszyło się spożycie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego i wzrosło – tłuszczów pochodzenia roślinnego. Jednak doprowadziły one do niekorzystnego wzrostu spożycia tłuszczów ogółem, a tę nadwyżkę tworzą głównie utwardzone tłuszcze roślinne, wykorzystywane w przemyśle w produkcji wysoko przetworzonej żywności, niebezpieczne dla zdrowia z powodu dużej zawartości kwasów tłuszczowych typu trans.

Spożycie żywności w gospodarstwach domowych

Spożycie żywności w badaniach budżetów gospodarstw domowych ukazuje produkty zakupione, pobrane z samozaopatrzenia (z własnego pola, działki, ogródka) oraz otrzymane w darze. Badania budżetowe dostarczają bardziej szczegółowych danych, gdyż obejmują kilkakrotnie większą liczbę grup produktów żywnościowych. W gospodarstwach emerytów i rencistów oraz rolników odnotowuje się na ogół wyższe wielkości spożycia niż w gospodarstwach pracowników i pracujących na własny rachunek. Te zaskakujące obserwacje są zjawiskiem występującym w badaniach budżetowych od lat i wynikają z

Tabela 1. Zmiany przeciętnego spożycia żywności w całym okresie gospodarki rynkowej (1989-2012)

WZROST SPOŻYCIA		SPADEK SPOŻYCIA	
Drób i przetwory	3,2x	Mięso wołowe	8,5x
Tłuszcze i oleje roślinne	2,5x	Masło	2,3x
Owoce	1,5x	Mleko	o 25%
Tłuszcze ogółem	1,3x	Tłuszcze zwierzęce tkankowe	o 29%
Mięso ogółem	o 6%	Ziemniaki	o 22%
		Jaja	o 15%
		Cukier	o 12%
		Warzywa	o 9%
		Przetwory zbożowe	o 8%

Źródło: obliczenia własne na podstawie danych GUS

ciąg dalszy na str. 16

ciąg dalszy ze str. 15

Tabela 2. Spożycie mięsa i przetworów w polskich gospodarstwach domowych ogółem i w grupach społeczno-ekonomicznych w 2012 r., w kg/osobę/rok

Grupy produktów żywnościowych	Gospodarstwa domowe						
	ogółem	pracowników			rolników	pracujących na własny rachunek	emerytów i rencistów
		razem	stanowiska robotnicze	stanowiska nierobotnicze			
Mięso, w tym:	65,0	58,9	61,0	56,3	75,6	58,7	81,2
- mięso surowe (świeże, chłodzone, mrożone), w tym:	35,9	32,0	33,1	30,6	45,1	33,2	45,0
--- drób	18,4	16,4	17,0	15,6	19,8	16,4	23,8
- wędliny i pozostałe przetwory mięsne, w tym:	27,8	25,8	26,6	24,6	29,3	24,4	34,1
--- wędliny wysokogatunkowe i kielbasy trwałe	7,9	7,6	6,7	8,5	7,7	8,3	9,6

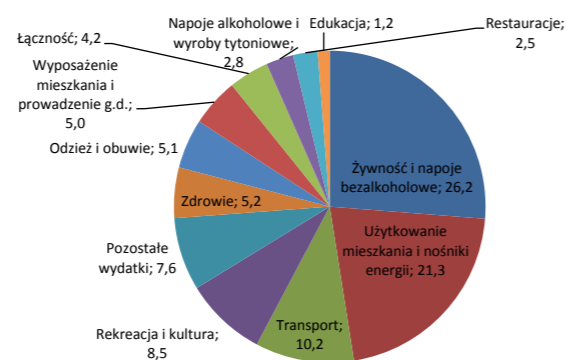
Źródło: dane GUS i obliczenia własne

założeń metodycznych tych badań. Przede wszystkim w badaniach tych nie uwzględnia się spożycia w sektorze usług gastronomicznych oraz w innych gospodarstwach domowych (np. u rodziców itp.). Konsumpcja w lokalach gastronomicznych określana jest wyłącznie w postaci poniesionych kosztów. Z ich porównania wynika, że w gospodarstwach emerytów i rencistów oraz rolników wydatki na żywność w gastronomii są kilkakrotnie niższe od tych wydatków w pozostałych grupach gospodarstw i tak samo niższy jest ich udział w całościowych wydatkach żywnościowych gospodarstw. W 2012 r. najniższe wydatki na żywność w gastronomii charakteryzowały gospodarstwa rolników, najwyższe zaś – gospodarstwa pracowników na stanowiskach nierobotniczych i wynosiły odpowiednio 8,9 i 43,6 zł/osobę/miesiąc. W stosunku do wydatków na żywność ogółem koszty żywienia w sektorze gastronomicznym stanowiły w tych gospodarstwach odpowiednio 3,6 do 15,7%. O realizacji prawie całości żywienia we własnych domach w przypadku gospodarstw rolniczych i emerytów i rencistów świadczy także fakt, że wśród grup produktów o wysokim spożyciu znajdują się w nich typowo kulinarne artykuły.

Kolejną przyczyną wykazywanego wysokiego spożycia żywności w gospodarstwach emerytów i rencistów oraz rolników jest fakt, że w wielu z nich w żywieniu uczestniczą osoby spoza tych gospodarstw, zwłaszcza młodsze pokolenia. Można ponadto przypuszczać, że w tych rodzajach gospodarstw większe są straty żywności, m.in. z powodu żywienia zwierząt produktami żywnościowymi kupowanymi dla ludzi czy zwłaszcza w przypadku gospodarstw rolników – z powodu mniejszej gospodarności w zakresie wykorzystywania żywności z samozaopatrzenia.

Struktura wydatków

Według danych budżetowych GUS miesięczne wydatki na żywność i napoje bezalkoholowe w gospodarstwach domowych ogółem w 2012 r. wynosiły przeciętnie 263,9 zł/osobę, co stanowiło 26,2% wszystkich wydatków na towary i usługi konsumpcyjne.



Rysunek 2. Struktura wydatków polskich gospodarstw domowych ogółem w 2012 r.

Źródło: obliczenia własne na podstawie: Budżety gospodarstw domowych w 2012 r. GUS, Warszawa.

Wielkości te były znacznie zróżnicowane między poszczególnymi typami społeczno-ekonomicznymi gospodarstw. Najwyższe wydatki na żywność ponosiły gospodarstwa emerytów (321,6 zł/osobę/miesiąc), najniższe – pracowników na stanowiskach robotniczych (222,8 zł). Udział tych wydatków w całościowych wydatkach gospodarstw domowych zmieniał się w zakresie od 21,6% w gospodarstwach pracowników na stanowiskach nierobotniczych do 33,3% w gospodarstwach rolników.

Zakup mięsa i przetworów pochłania największą część - 27% - wydatków gospodarstw domowych na żywność i napoje bezalkoho-

lowe. Drugie miejsce w strukturze tych wydatków zajmują zakupy produktów zbożowych – 16,1%, trzecie – mleka, serów i jaj – 14,7%. Inne grupy produktów pochłaniają mniej niż 10% wydatków żywnościowych, a wśród nich trzy kolejne pozycje zajmują: napoje bezalkoholowe (herbata, kawa, kakao, wody, soki, napoje i nektary) – 8,7%, warzywa i przetwory – 6,0% oraz owoce i przetwory – 5,8%.

W przedstawionej analizie współczesny konsument żywności został ukazany w liczbach: jaki jest jego profil społeczno-ekonomiczny, ile żywności spożywa, jak to spożycie się zmieniło w ciągu minionych dwóch dekad oraz ile wydaje na zakup żywności. Za tymi danymi kryją się zmiany jakościowe w konsumpcji żywności, ukazujące główne trendy zachowań konsumenta żywności. Aby poznać je, zapraszamy Czytelników do lektury następnego numeru naszego czasopisma.

Krystyna Rejman, Aleksandra Prandota
SGGW w Warszawie
Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji

Zdrowych, spokojnych
i pełnych smaku
Świąt Bożego
Narodzenia
zyczą Zakłady Mięsne
ZAKRZEWSKY

Rodzinna Firma
na rodzinnym stole



INFORMACJA O FIRMIE Zakłady Mięsne „ZAKRZEWSKY”

Naszą specjalnością jest:

- ubój zwierząt rzeźnych,
- rozbiór wieprzowy i wołowy,
- skup żywca wieprzowego i wołowego,
- sprzedaż mięsa i skór na terenie całego kraju i na rynkach zagranicznych.

Otrzymane z rozbioru mięsa drobne i elementy w zależności od zapotrzebowania pakujemy VAC.

Produkujemy towar wysokiej jakości pod stałym nadzorem weterynaryjnym z zabezpieczeniem warunków higienicznych, sanitarnych oraz ochrony środowiska.

Zakład posiada uprawnienia eksportowe na rynki krajów wschodnich, rynki państw trzecich, oraz rynki UE.

Handel zagraniczny – podsumowanie roku

Handel zagraniczny produktami rolno-spożywczymi od lat jest ważną częścią polskiego eksportu. Świadczą o tym m.in. bardzo dobre wyniki wymiany handlowej produktami rolno-spożywczymi w ostatnich latach, a w szczególności produktami mięsnymi. Przedstawiamy najnowsze dane dotyczące handlu zagranicznego polskim mięsem w 2013 roku.

W 2012 r. wpływy z eksportu mięsa i jego produktów wyniosły 3,5 mld euro i były wyższe niż rok wcześniej o 14%. Wydatki na import również wzrosły o 14% i ukształtowały się na poziomie 1,8 mld euro. W rezultacie nadwyżka eksportu nad importem przekroczyła 1,7 mld euro, wobec 1,4 mld euro rok wcześniej. W 2013 r. eksport mięsa i jego produktów (wieprzowina, wołowina i drób) może wzrosnąć o 5,5% do ok. 3,7 mld euro, a import o ok. 8,5% do prawie 2,0 mld euro, co oznacza niewielką poprawę salda handlu tymi produktami do 1,75 mld euro.

Struktura handlu zagranicznego produktami mięsnymi w 2013 r. była zbliżona do roku 2012. W eksporcie wieprzowina sta-

nowiła 42%, drób – 39%, a wołowina 19%. Natomiast w imporcie dominowała wieprzowina z 87% udziałem, drób stanowił 10%, a wołowina tylko 3% importu.

Głównym partnerem handlowym Polski w handlu mięsem i jego produktami są kraje Unii Europejskiej, gdzie trafia ok. 70% naszego eksportu i skąd także pochodzi import. Obserwuje się jednak postępujący proces dywersyfikacji rynków zbytu produktów mięsnych. Jest to szczególnie widoczne w eksporcie wieprzowiny, gdzie wzrasta udział krajów azjatyckich (Chin, Japonii, Republiki Korei, czy Hongkongu) oraz Wspólnoty Niepodległych Państw (Białorusi, Ukrainy, Rosji)1, a zmniejsza się udział krajów Unii Europejskiej. Duże zain-

teresowanie zakupem w Polsce wołowiny wykazują państwa arabskie, jednak wywóz w tym kierunku ze względu na zakaz uboju rytualnego w Polsce został ograniczony, co też w pewnym stopniu wpłynęło na zmniejszenie eksportu mięsa wołowego w tym kierunku.

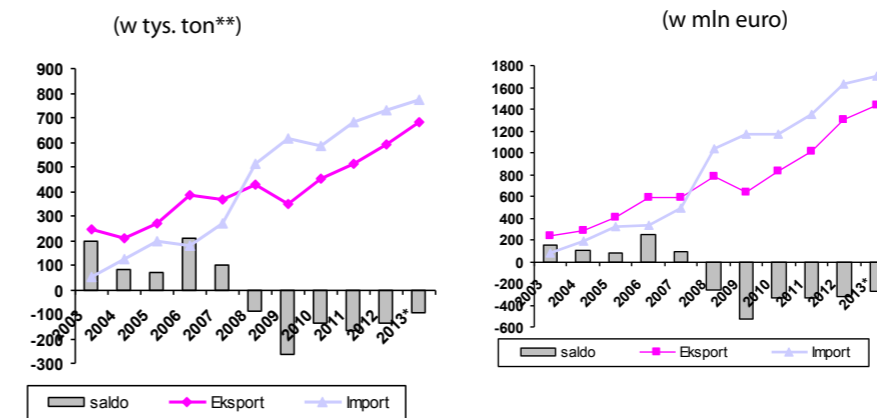
Handel zagraniczny wieprzowiną

W 2013r. przewiduje się 15% wzrost eksportu wieprzowiny (żywiec, mięso wieprzowe, przetwory i tłuszcze), do ok. 680 tys. ton w wadze produktu, przy wzroście wpływów z jego sprzedaży do ponad 1,4 mld euro. Import będzie większy niż rok wcześniej o 6,4%, przy 8,3% wzroście wydatków do 1,7 mld euro, ze względu na większe zakupy trzody chlewnej. Saldo handlu zagranicznego wieprzowiną nadal pozostaje ujemne -270 mln euro, chociaż deficyt zmniejszy się o 18%.

W strukturze eksportu dominuje mięso wieprzowe (68%), w dalszej kolejności przetwory wieprzowe i tłuszcze (30%), a tylko 2% stanowi eksport żywca wieprzowego. Głównym partnerem Polski w handlu wieprzowiną są kraje UE, gdzie trafia ok. 50% eksportu, a zarazem jest to obszar z którego głównie importujemy wieprzowinę. Drugim odbiorcą polskiej wieprzowiny, z 30% udziałem w wartości eksportu, są kraje WNP, głównie Białoruś, Rosja i Ukraina. Z roku na rok wzrasta znaczenie krajów azjatyckich (Chiny, Japonia, Korea Płd., Hongkong). Są to rynki perspektywiczne i bardzo chłonne, ze względu na zmianę wzorca konsumpcji w tych krajach i rosnące dochody społeczeństwa (wzrost siły nabywczej pieniądza).

Kontynuowana jest tendencja wzrostowa eksportu mięsa wieprzowego. W okresie ośmiu miesięcy 2013 r. wyeksportowano 278 tys. ton mięsa wieprzowego za 573 mln euro (tj. o 20% więcej niż w roku poprzednim). Import mięsa wieprzowego był nieznacznie niższy niż rok wcześniej i wyniósł 391 tys. ton za 827 mln euro. Nadal utrzymuje się deficyt

Rysunek 1. Handel zagraniczny wieprzowiną



* dane wstępne

** w g wagi produktu, żywiec w ekwiwalencie mięsa

Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych CAAC.

w handlu mięsem wieprzowym, który dzięki większemu wolumenowi eksportu, zmniejszył się do -113 tys. ton z -168 tys. ton w tym samym okresie roku poprzedniego, a wartościowo do -254 mln euro (w 2012 r. -337 mln euro).

Wśród odbiorców polskiego mięsa wieprzowego dominują kraje UE, które w okresie I-VIII 2013 r. zakupiły w naszym kraju 137 tys. ton tego mięsa (wzrost o 20%) za 282 mln euro (wzrost o 39%). Na drugim miejscu znalazły się kraje WNP z 24% udziałem w polskim eksporcie mięsa wieprzowego (spadek w stosunku do poprzedniego roku o 16%). Przyczyną tego zmniejszenia był ponad 40% spadek wolumenu eksportu mięsa wieprzowego na Białoruś i o 37% na Ukrainę. Mniejsza sprzedaż na Ukrainę wiąże się m.in. ze wzrostem produkcji mięsa w tym kraju i większymi zakupami tańszej wieprzowiny w Brazylii. Wzrósł za to ponad dwukrotnie eksport mięsa wieprzowego do Rosji (I-VIII 2013 r. - 21 tys. ton za 57 mln euro), ale nie zrekomensował spadku eksportu do Białorusi i Ukrainy.

Najwięcej mięsa wieprzowego w okresie styczeń-sierpień 2013 r. Polska wyeksportowała do Chin - 33 tys. ton (12% eksportu) za 43 mln euro. W analogicznym okresie ub. roku eksport w tym kierunku był nieznaczny i wynosił zaledwie 4,3 tys. ton. Najwyższe jednak wpływy osiągnięto ze sprzedaży wieprzowiny do Białorusi (64 mln euro - 11% ogółu wpływów z eksportu mięsa wieprzowego w okresie I-VIII 2013 r.). Na drugim miejscu znalazła się Rosja (57,5 mln euro - 10% wpływów), a w dalszej kolejności Japonia (57,4 mln euro), Włochy (51 mln euro) i na piątej pozycji znalazły się Chiny.

Importowana do Polski w tym roku wieprzowina, podobnie jak rok wcześniej,

pochodziła z krajów UE-15, a głównymi jej dostawcami były: Niemcy (28% udziału w imporcie), Dania (23%), Belgia (22%), Holandia (12%) oraz Hiszpania (5%).

Bilans handlu zagranicznego trzodą chlewną w 2013 roku uległ dalszemu pogorszeniu. Eksport trzody w okresie I-VIII 2013 roku obniżył się w stosunku do analogicznego okresu ubiegłego roku o 22% do ok. 63 tys. sztuk świń. Nadal głównym odbiorcą trzody chlewnej z Polski pozostają Węgry, gdzie w I-VIII 2013 r. trafiło ok. 35 tys. sztuk (ponad 50% eksportu), jest to spadek w stosunku do roku poprzedniego o 23%. Na drugim miejscu znalazła się Ukraina z 13% udziałem, a w dalszej kolejności Słowacja (12%) i Litwa (9%). Import trzody chlewnej w ostatnich latach dynamicznie rośnie. W I-VIII 2013 roku sprowadzono do Polski 3,14 mln sztuk trzody, wobec 2,34 mln sztuk w analogicznym okresie 2012 r. (wzrost o 34%). W imporcie dominują głównie prosięta i warchlaki 85% importowanej trzody chlewnej. Głównym dostawcą była Dania, skąd pochodziło 53% importu, w dalszej kolejności Niemcy (25%), Holandia (11%) i Litwa (7%). Saldo wymiany handlowej żywymi zwierzętami uległo dalszemu pogorszeniu i wyniosło w 2013 r. minus 4,9 mln sztuk (w 2012 r. minus 3,68 mln sztuk), podczas gdy w 2007 roku było dodatnie (32 tys. sztuk).

Eksport przetworów wieprzowych, tj.: kiełbas, konserw, szynki i łopatek w 2013 r. będzie nieznacznie większy niż w 2012 r. i wyniesie ok. 130 tys. ton (w 2012 r. - 122 tys. ton). Eksport tłuszczu wieprzowych utrzyma się na poziomie roku 2012 r. (ok. 74 tys. ton za 60 mln euro). Import przetworów wieprzowych jest niewielki i od lat utrzymuje się na niskim poziomie.

Eksport i import wołowiny

W eksporcie produktów wołowych (żywiec, mięso i przetwory) utrzymuje się lekki trend spadkowy. W 2013 r. wolumen eksportu obniżył się do 308 tys. ton w wadze produktu, zaś wpływy ze sprzedaży wołowiny wyniosły ok. 1,04 mld euro. Import wołowiny, podobnie jak w latach poprzednich, jest niewielki. W 2013 r. zakupy za granicą wyniosły ok. 28 tys. ton za 160 mln euro. Nadwyżka eksportu nad importem będzie o 5% niższa niż rok wcześniej i wyniesie ok. 946 mln euro.

W eksporcie mięsa wołowego występuje dalsze obniżenie jego wolumenu. W okresie I-VIII 2013 roku wywieziono z Polski 184 tys. ton świeżej, chłodzonej i mrożonej wołowiny za 610 mln euro. W eksporcie dominuje mięso wołowe świeże, chłodzone, którego eksport w pierwszych ośmiu miesiącach 2013 r. wyniósł 145 tys. ton (w analogicznym okresie ubiegłego roku - 155 tys. ton). Głównym jej odbiorcą były kraje UE, których udział, ze względu na wyhamowanie eksportu do Turcji, wyniósł 90% (w roku ubiegłym 76% eksportu). Największym odbiorcą polskiej wołowiny w okresie styczeń-sierpień 2013 r. były Włochy, które zwiększyły zakupy w Polsce w porównaniu z rokiem poprzednim o 25% do 35 tys. ton wołowiny, co stanowi 20% eksportu tego gatunku mięsa. Na drugim miejscu z 19% udziałem uplasowała się Holandia, a w dalszej kolejności Niemcy (17%) i Hiszpania (9%). Eksport świeżej, chłodzonej wołowiny do krajów WNP w analizowanym okresie zmniejszył się do 1,8 tys. ton (I-VIII 2012 r. - 5,6 tys. ton), ale wzrósł do prawie 40 tys. ton (tj. o 32%) eksport mrożonej wołowiny. Mrożoną wołowinę w 70% eksportowano do krajów UE, w 25% do krajów WNP (dwukrotny wzrost), a w 5% do pozostałych krajów. Głównymi odbiorcami mrożonej wołowiny z Polski były takie kraje jak: Holandia (12% eksportu), Uzbekistan (10%), Rosja (9%), Niemcy (8%) oraz Szwecja (7%).

Eksport żywca wołowego i cielęcego w okresie I-VIII 2013 r. uległ obniżeniu o 25% do 171 tys. sztuk (w I-VIII 2012 r. - 228 tys. sztuk). Był to głównie eksport cieląt w wadze do 80 kg, których odbiorcami były: Holandia (67 tys. sztuk), Włochy (50 tys. sztuk) i Hiszpania (25 tys. sztuk). Eksport przetworów wołowych w 2013 r. utrzyma się na poziomie roku poprzedniego i wyniesie ok. 19 tys. ton.

Import mięsa wołowego i jego przetworów od lat jest niewielki. W 2013 r. będzie na poziomie 2012 roku (ok. 25 tys. ton). Importowana wołowina pochodzi w większości ze

ciąg dalszy na str. 20

Tab. 1 Handel zagraniczny produktami mięsnymi

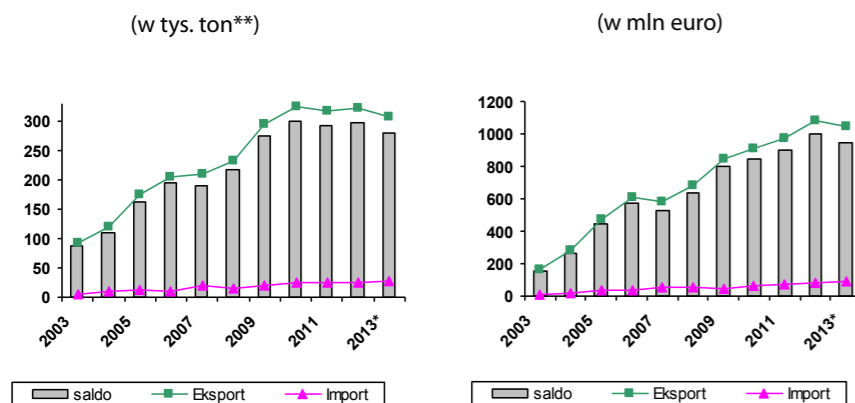
Wyszczególnienie	(w tys. ton) (w wadze produktu, żywiec w ekw. mięsa)					(w mln euro)				
	2008	2012	2013 S	I-VI 2012	I-VI 2013	2008	2012	2013 S	I-VI 2012	I-VI 2013
Wieprzowina										
Eksport	425	589	680	282	314	776	1 245	1 435	592	665
Import	515	728	775	351	376	1 040	1 574	1 705	736	824
Saldo	-90	-139	-95	-69	-62	-264	-329	-270	-144	-159
Wołowina										
Eksport	232	322	308	162	150	683	1 079	1 041	532	516
Import	15	25	28	12	14	51	81	95	38	47
Saldo	217	297	280	150	136	632	998	946	494	469
Drób										
Eksport	297	583	645	281	312	721	1 194	1 237	550	590
Import	58	78	82	42	43	116	153	160	67	82
Saldo	239	505	563	239	355	605	1 041	1 077	483	508
Mięso (3 gatunki razem)										
Eksport	954	1 494	1 633	725	776	2 180	3 518	3 713	1 674	1 771
Import	588	831	885	405	433	1 207	1 808	1 960	841	953
Saldo	366	663	748	320	343	973	1 710	1 753	833	818

S - szacunek

Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych Centrum Analityczne Administracji Celnej (CAAC).

ciąg dalszy ze str. 19

Rysunek 3. Handel zagraniczny wołowiną i cielęciną



* dane wstępne

** wg wagi produktu, żywiec w ekwiwalencie mięsa

Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych CAAC.

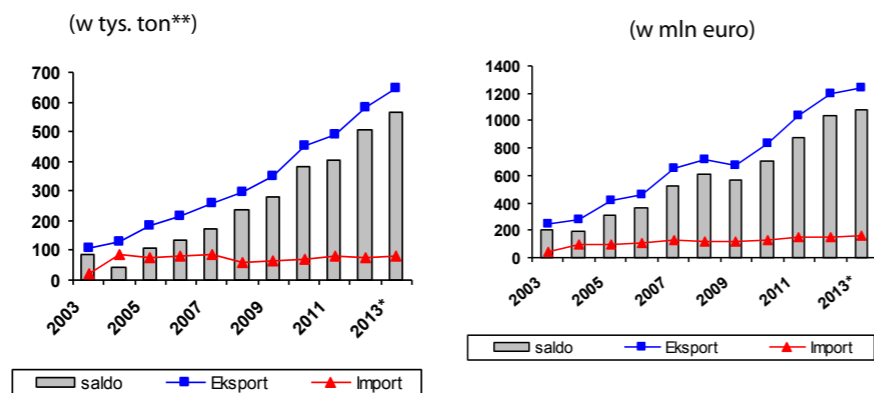
Słowacji, Litwy, Irlandii i Czech. Import żywych zwierząt wzrósł z 29 tys. sztuk w 2012 r. (styczeń-sierpień) do 43 tys. sztuk w 2013 r., głównie z: Litwy (13,8 tys. sztuk), Słowacji (10 tys. sztuk) i Rumunii (6,2 tys. sztuk).

Bilans drobiu

Eksport drobiu z Polski od lat charakteryzuje się tendencją wzrostową, jednak dynamika wzrostu w ostatnich miesiącach była niższa niż w ubiegłym roku. W 2013 r. eksport drobiu (żywy drób, mięso i podroby) wzrosł do 645 tys. ton (o 10%), przy 4% wzroście wpływów ze sprzedaży (1,24 mld euro). Import wzrosł do 82 tys. ton w wadze produktu przy wzroście wydatków do 160 mln euro. Dodatkowo saldo obrotów drobiem w analizowanym okresie wzrosło o 3,4% do 1,08 mld euro.

Eksport mięsa i podrobów drobiowych w okresie I-VIII 2013 r. był o 10% wyższy niż w analogicznym okresie 2012 r., a wpływy z eksportu wzrosły o 7%. Odbiorcami polskiego drobiu są głównie kraje UE (80% eksportu), gdzie w I-VIII 2013 r. sprzedano ok. 300 tys. ton mięsa (o 7% więcej niż rok wcześniej). Największym odbiorcą polskiego mięsa drobiowego od lat są Niemcy, do których w okresie styczeń-sierpień 2013 r. wyeksportowano do Niemiec 61 tys. ton mięsa i podrobów drobiowych za 155 mln euro. W dalszej kolejności były: Czechy (35 tys. ton), Wielka Brytania (33 tys. ton), Holandia (30 tys. ton), Francja (24 tys. ton). Eksport mięsa drobiowego do krajów WNP (6% udziału w eksporcie) w analizowanym okresie wyniósł 22 tys. ton. Odbiorcą polskiego drobiu jest także Hongkong, gdzie w okresie I-VIII 2013 r. wyeksportowano 13,3 tys. ton mięsa drobiowego oraz Benian (eks-

Rysunek 4. Handel zagraniczny drobiem



* dane wstępne

** wg wagi produktu, żywiec w ekwiwalencie mięsa

Źródło: Opracowanie własne na podstawie niepublikowanych danych CAAC.

port do tego kraju wzrósł o 44% do 13,7 tys. ton). Rośnie znaczenie Chin jako potencjalnego ważnego odbiorcy polskiego drobiu. W okresie styczeń-sierpień 2013 r. wyeksportowano tam 3,6 tys. ton mięsa drobiowego (pięciokrotny wzrost do analogicznego okresu ubiegłego roku). W okresie styczeń-sierpień 2013 r. eksport żywego drobiu w wadze produktu wzrósł o 24% do 60 mln sztuk. Głównym odbiorcą polskich piskląt są nadal kraje WNP, gdzie w analizowanym okresie wywieziono ok. 55 mln szt., co stanowi 92% eksportu. Najwięcej żywego drobiu wyeksportowano na Ukrainę – 37 mln szt., na Białoruś – 15 mln sztuk, do Rosji – 3,5 mln sztuk, natomiast do krajów UE tylko 4,4 mln sztuk (głównie na Litwę).

Import produktów drobiowych (żywy drób, mięso i podroby) w 2013 r. nieznacznie wzrosł do 82 tys. ton w wadze produktu (o 5%), przy wzroście wydatków o 4,5% do

160 mln euro. Głównymi dostawcami żywego drobiu do Polski są: Niemcy, Czechy oraz Holandia. Import mięsa drobiowego utrzyma się na poziomie roku poprzedniego i wyniesie ok. 42 tys. ton, prawie w całości z krajów UE.

Rok 2013

– podsumowanie

Rok 2013 jest kolejnym rokiem, w którym odnotowujemy wzrost wpływów ze sprzedaży produktów mięsnych. Kontynuowany był wzrost eksportu wieprzowiny i drobiu, przy nieznacznym spadku eksportu wołowiny. Postępuje proces dywersyfikacji rynków zbytu dla polskiego mięsa, szczególnie dotyczy to wieprzowiny. Zyskują na znaczeniu rynki krajów azjatyckie, głównie Chiny, Japonia, Korea Południowa, czy Hongkong, na które przypada już ponad 25% wolumenu eksportu

mięsa wieprzowego z Polski, podczas gdy w analogicznym okresie roku ubiegłego udział ten był o 10 p.p. niższy. Słabnie pozycja krajów UE, jako ważnych odbiorców polskiej wieprzowiny, a wśród unijnych importerów dominują kraje UE-12, gdzie trafia 30% eksportu polskiej wieprzowiny. Taka zmiana jest korzystna, gdyż rynek unijny jest rynkiem nasyconym i należy szukać nowych i atrakcyjnych rynków zbytu, które nie są samowystarczalne. W imporcie produktów mięsnych również odnotowano wzrost, głównie wieprzowiny do przetwórstwa, choć zakup pozostałych gatunków mięsa również charakteryzował się tendencją wzrostową.

Mirosława Tereszczuk
Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy

¹ chociaż w ostatnich miesiącach obserwuje się osłabienie eksportu w tym kierunku.



Wszystkim Klientom, Partnerom i Przyjaciołom składamy życzenia Spokojnych i Radosnych Świąt Bożego Narodzenia oraz Pomyślności i Sukcesów w Nowym 2014 Roku





Przydatność do spożycia – modele DMRI – skrót do najlepszych praktyk

Uzyskiwanie coraz dłuższych okresów przydatności surowego mięsa, magazynowanego w chłodniach stanowi poważne wyzwanie dla całej branży mięsnej. Wymóg właściwego określenia konkretnej daty przydatności do spożycia w handlu detalicznym, dotyczy zarówno producentów mięsa jak i firm zajmujących się jego pakowaniem. Dzięki wypracowanemu przez DMRI modelom dotyczącym okresu przydatności mięsa, oszacowanie i ocena wpływu różnych przebiegów zmian temperatur na długość okresu jest znacznie prostsza i skuteczniejsza.

DMRI opracowało cztery modele dotyczące okresu przydatności do spożycia, dostępne bezpłatnie na stronie <http://dmripredict.dk>. Modele stanowią ważne narzędzie prognostyczne umożliwiające w określonych warunkach szybkie przewidzenie możliwych do osiągnięcia terminów przydatności do spożycia świeżego mięsa.

Cztery, łatwe do użycia, wyposażone we wsparcie użytkownika modele dotyczą:

Modele okresu przydatności do spożycia DMRI są bardzo użytecznymi narzędziami. W Tican Fresh Meat, używamy ich do skalowania okresu przydatności do spożycia w relacji do konkretnych warunków temperaturowych lub do oszacowania możliwości sprostania wyższym wymaganiom klientów - Gitte Pedersen, Tican Fresh Meat

- świeżej wieprzowiny pakowanej próżniowo (MAP, 70-80%-O₂, 20-30%-CO₂) oraz w warunkach aerobowych w postaci niepakowanej, na „choinkach” i w pojemnikach

- pakowanej mielonej wieprzowiny (MAP, 70-80%-O₂, 20-30%-CO₂)

- pakowanej próżniowo wołowiny
- pakowanego, porcjowanego drobiu (MAP, 70-80% - O₂, 20-30%-CO₂)

Modele DMRI dotyczące okresu przydatności do spożycia są używane przez wiele renomowanych firm. Gitte Pedersen, Manager bezpieczeństwa żywności i szef

laboratorium w Tican Fresh Meat stwierdziła, że „Modele okresu przydatności do spożycia DMRI są bardzo użytecznymi narzędziami. W Tican Fresh Meat, używamy ich do skalowania okresu przydatności do spożycia w relacji do konkretnych warunków temperaturowych lub do oszacowania możliwości sprostania wyższym wymaganiom klientów”.

Jak wykorzystywać modele DMRI?

Opracowane modele pracują w interwale temperatur od -1°C (bardzo schłodzone) do +7°C. Przedział ten pokrywa zakres temperatur najczęściej używanych do składowania mięsa w chłodniach oraz dystrybucji. Istnieje możliwość zadawania kilku temperatur w jednym procesie obliczeniowym, tak by możliwe było uwzględnienie w szacunku całego łańcucha składowania, poczynając od zakładu mięsnego, poprzez magazyny i pośredników aż do handlu detalicznego.

Modele DMRI są przejrzyste i łatwe w użyciu, ich obsługa nie wymaga zaawansowanej znajomości matematyki czy statystyki. Przed wykonaniem obliczeń należy wprowadzić jedynie trzy rodzaje parametrów: temperaturę, metodę pakowania oraz szacunek wielkości flory bakteryjnej na produkcie w momencie pakowania. W przypadku gdy

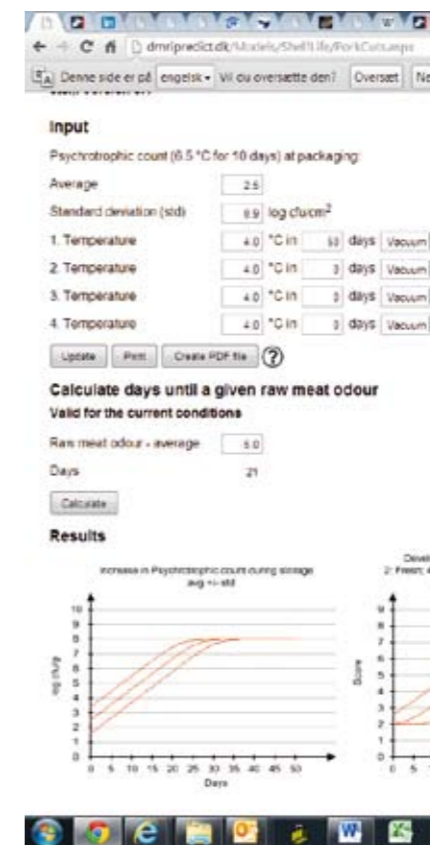
nie ma możliwości wykonania testów poziomu bakterii psychrofilnych, algorytm modeli przyjmuje średni poziom bakterii. Model DMRI błyskawicznie generuje dwie krzywe okresu przydatności do spożycia:

krzywą rozwoju flory bakteryjnej w zadanych warunkach

krzywą okresu przydatności bazującą na parametrach zapachowych surowego mięsa, rozumianych, jako najlepszy wskaźnik zmian okresu przydatności

Dłuższy okres przydatności – niezmienny wymóg handlu

Największy wpływ na długość okresu przydatności mięsa ma temperatura. Możliwe jest uzyskanie dłuższego terminu przydatności poprzez obniżenie temperatury przechowywania. Przykładowo: doprowadzono okres przydatności porcjowanej wieprzowiny pakowanej próżniowo do poziomu 20 dni przez obniżenie temperatury składowania z 7°C do 2°C. Oprócz temperatury istotną jest także metoda pakowania produktów oraz wielkość flory bakteryjnej w momencie pakowania. Zatem do osiągnięcia najdłuższego możliwego okresu przydatności do spożycia należy: obniżyć temperaturę składowania, pakować mięso próżniowo i ograniczyć do minimum florę bakteryjną w zakładzie mięsny.



Na rysunku widać rezultat obliczeń modelu DMRI: lewy wykres przedstawia wzrost bakterii psychrofilnych, prawy odpowiada zmianom woni mięsa surowego. Na górze określony został średni okres przydatności, w tym przypadku: 21 dni dla porcji wieprzowiny pakowanej próżniowo i przechowywanej w temperaturze 4°C.

Wiarygodność Modeli DMRI

Modele wypracowane przez DMRI zostały stworzone i walidowane na bazie danych dostarczanych przez systematyczne i niezależne procesy badawcze. Istotne jest także to, że modele odzwierciedlają rzeczywiste realia produkcyjne, różniąc się

od tych modeli, które zostały stworzone wyłącznie na bazie badań laboratoryjnych, posiadających szereg ograniczeń w praktycznym ich wykorzystaniu. Modele DMRI stworzono na bazie analizy ponad 2000 porcji wieprzowiny, 850 porcji wołowiny i 1500 porcji drobiu, wybieranych losowo w zakładach produkcyjnych trzech państw. Zastosowanie rozkładu normalnego, który bazuje na rzeczywistych sytuacjach produkcyjnych jest krytycznym czynnikiem decydującym o wiarygodności i praktyczności modelu. Wszystkie pomiary i oceny (zarówno wielkości flory bakteryjnej, jak i oceny zapachu) były przeprowadzone dla tych samych próbek, co umożliwia jednoznaczne oszacowanie skali procesów psucia bakteryjnego lub utleniania lipidów.

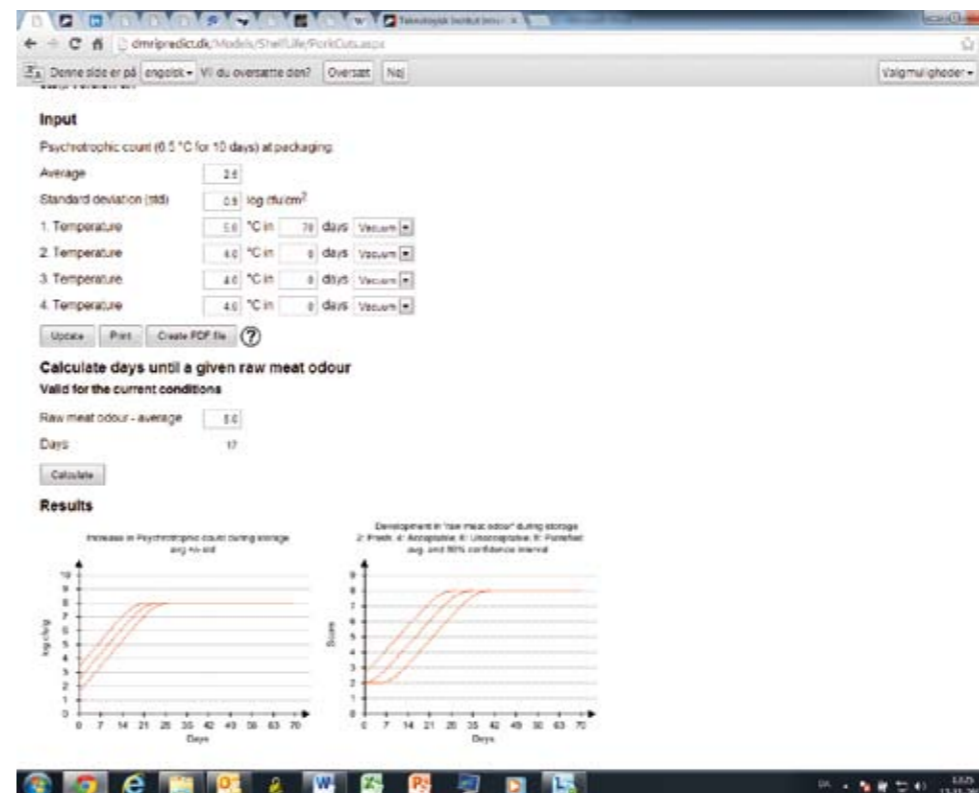
Opracowane przez DMRI modele służące do szacowania okresu przydatności mięsa do spożycia, umożliwiają łatwy i bezpośredni dostęp do najlepszych praktyk branżowych.

dr Lene Meinert
oraz **Hardy Christensen**,
senior konsultanci w Danish Meat Research Institute



DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE

www.DMRI.pl
tel. 501 678 135
mail. janusz_sytek@dtipolska.com.pl





Przedsiębiorco!

Od 1 października każdy może pomagać! Podziel się z łatwością i przekaz darowiznę do Banku Żywności.

Skontaktuj się z nami:

✉ pomagam@bankizywnosci.pl

☎ (22) 654 64 00



**Dobroczynność
bez VAT!**

Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych



Zgodnie ze wspólną polityką rolną ustanowioną przez UE Agencja Rynku Rolnego wspiera promocję wybranych produktów rolnych. W tym zakresie ARR administruje m.in. mechanizmem „Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych”.

W ramach tego mechanizmu organizacje branżowe lub międzybranżowe zrzeszające producentów, przetwórców i dystrybutorów, reprezentujące określone branże rolne, mogą uzyskać dofinansowanie do programu promocyjnego i/lub informacyjnego dotyczącego produktów rolnych lub środków spożywczych. Programy te powinny stanowić spójny zestaw działań m.in.: public relations, udział w targach, organizacja szkoleń, funkcjonowanie serwisu internetowego, produkcja i emisja reklam telewizyjnych i radiowych. Powinny one służyć pogłębieniu wiedzy odbiorców kampanii na temat zalet produktów rolnospożywczych wytwarzanych na terenie Wspólnoty i zwiększeniu popytu na nie poprzez wzmocnienie wizerunku produktu w szczególności w odniesieniu do jakości, wartości odżywczych, bezpieczeństwa środków spożywczych oraz metod produkcji. Główną treść przekazu powinny stanowić wewnętrzne właściwości lub cechy charakterystyczne produktu. Realizowane działania nie mogą jednak bezpośrednio wspierać konkretnych marek.

Dofinansowanie, jakie można uzyskać w ramach prowadzonych działań promocyjnych i informacyjnych, to maksymalnie 80% faktycznie poniesionych kosztów netto (maksymalnie 50% ze środków UE i 30% z budżetu krajowego). Pozostała część środków, tj. minimum 20% kosztów netto plus podatek od wartości dodanej (VAT) stanowi wkład własny organizacji. Środki własne organizacji mogą pochodzić

ze środków Funduszy Promocji Produktów Rolno-Spożywczych.

Programy promocyjne i informacyjne mogą być prowadzone na rynku wewnętrznym Unii Europejskiej, a także na rynkach krajów spoza UE (lista krajów trzecich objętych mechanizmem jest ustalana przez Komisję Europejską). Działania te mogą być wdrażane przez rok, dwa lub trzy lata.

Organizacje branżowe i międzybranżowe biorące udział w mechanizmie mają możliwość przedstawienia dwa razy do roku programów, których realizacja planowana jest na rynku wewnętrznym lub w państwach trzecich. Wnioski o dofinansowanie programów promocyjnych i/lub informacyjnych skierowanych zarówno na rynek wewnętrzny UE, jak i na rynek krajów trzecich należy składać w ARR najpóźniej do:

- 15 kwietnia każdego roku
- 30 września każdego roku.

Wnioski o dofinansowanie programów promocyjnych i informacyjnych wraz z niezbędnymi dokumentami należy złożyć w Centrali ARR.

Lista produktów, które mogą być objęte ww. działaniami jest ściśle określona w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 501/2008, z późn. zm. Jest ona również dostępna na stronie internetowej ARR www.arr.gov.pl.

Do chwili obecnej w ramach mechanizmu zostało zrealizowanych 12 programów, natomiast 10 kampanii jest w trakcie realizacji. Są to:

1. **Kampania informacyjno-promocyjna pt. „Tradycja i jakość europejskiego mięsa”** - kontynuacja kampanii, skierowana na rynek krajów trzecich (Korea Południowa, Wietnam, Stany Zjednoczone Ameryki), dotycząca świeżej, schłodzonej lub mrożonej wołowiny i wieprzowiny oraz przetworów spożywczych wytwarzanych na bazie tych produktów

2. Kampania informacyjno-promocyjna pt. **„Europejskie mięso - tradycja, jakość i smak”** - kontynuacja kampanii, skierowana na rynek krajów trzecich (Zjednoczone Emiraty Arabskie, Chiny, Rosja), dotycząca świeżego schłodzonego

lub mrożonego mięsa i jego przetworów, w tym świeżej schłodzonej lub mrożonej wołowiny, wieprzowiny i drobiu wysokiej jakości

3. Kampania informacyjna pt. **„Trzy znaki smaku”**, realizowana w Polsce, dotycząca europejskiego systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych

4. Kampania promocyjno-informacyjna pt. **„Mam kota na punkcie mleka”**, realizowana w Polsce, dotycząca mleka i produktów mleczarskich

5. Kampania informacyjno-promocyjna pt. **„QMP - wołowina zawsze dobra”**, realizowana w Polsce, dotycząca świeżego, chłodzonego i mrożonego mięsa wołowego wyprodukowanego w krajowym systemie jakości - QMP

6. Kampania promocyjno-informacyjna pt. **„Makarony Europy”**, skierowana na rynek krajów trzecich (Ukraina)

7. Kampania promocyjno-informacyjna pt. **„Jabłka każdego dnia”**, skierowana na rynek krajów trzecich (Rosja, Ukraina)

8. Kampania informacyjna pt. **„Nowa jakość w drobiarstwie”**, skierowana na rynek wewnętrzny UE (Polska, Niemcy), dotycząca mięsa drobiowego wytwarzanego w systemie jakości QAFP

9. Kampania informacyjno-promocyjna pt. **„5 porcji warzyw, owoców lub soku”** - kontynuacja kampanii, skierowana na rynek wewnętrzny UE (Polska, Rumunia)

10. Kampania promocyjno-informacyjna pt. **„Pokochaj olej rzepakowy”**, realizowana na rynku polskim i łotewskim łączny budżet zakończonych i obecnie wdrażanych kampanii wynosi ponad 67 mln euro.

Szczegółowe informacje dotyczące mechanizmu „Wsparcie działań promocyjnych i informacyjnych na rynkach wybranych produktów rolnych” znajdują się na stronie internetowej ARR.

Telefoniczny Punkt Informacyjny ARR
22 661 72 72

www.arr.gov.pl

Biożywność – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego

By nowości mogły odnieść sukces na rynku, powinny być budowane na naukowych osiągnięciach. Obecnie największe innowacje dla branży mięsnej powstają w projekcie BIOŻYWNOSĆ. Angażuje on świat nauki, przetwórców oraz rolników. Jednym z konsorcjantów tego Projektu jest m.in. Związek Polskie Mięso. Produkty opracowane w ramach tego projektu zostały nagrodzone w tym roku medalami na Światowych Targach Wynalazczości, Badań Naukowych i Nowych Technik BRUSSELS INNOVA 2013.

Projekt „BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego” realizowany jest przez Konsorcjum Naukowo-Przemysłowe utworzone przez Instytut Genetyki i Hodowli Zwierząt PAN oraz partnerów naukowych i przemysłowych. Jego celem jest zwiększenie poziomu innowacyjności polskiego sektora rolno-spożywczego poprzez kompleksowe opracowanie technologii wytwarzania produktów (surowców i przetworów) spożywczych pochodzenia zwierzęcego o optymalnej wartości odżywczej i prozdrowotnej, spełniających kryteria żywności funkcjonalnej.

Obecnie konsumenci coraz częściej zwracają uwagę na pochodzenie produktów, skład jakościowy i ilościowy oraz deklaracje żywieniowe. Europejski model produkcji żywności opiera się na czterech zasadach: bezpieczeństwo żywności, jakość żywności, pochodzenie oraz różnorodność. Dlatego współczesny rynek żywności powinien charakteryzować się coraz większym poziomem innowacyjności. Produkty opracowane w ramach projektu „BIOŻYWNOSĆ” zostały nagrodzone medalami na Światowych Targach Wynalazczości, Badań Naukowych i Nowych Technik BRUSSELS INNOVA 2013, które odbyły się po raz 62 w Brukseli w dniach 14-16 listopada 2013 r. Wśród nagrodzonych wynalazków znalazły się następujące zgłoszenia patentowe:

1) „Sposób wytwarzania wyrobów mięsnych wieprzowych o kontrolowanej alergenicności” (zgłoszenie patentowe nr P.404630) – Złoty Medal z Wyróżnieniem

2) „Wyrób mięsny wieprzowy i sposób jego wytwarzania” (zgłoszenie patentowe nr P.404881) - Srebrny Medal

3) „Wyrób mięsny wieprzowy i sposób jego wytwarzania” (zgłoszenie patentowe nr P.404881) - Srebrny Medal

Zgłoszenie patentowe: „**Sposób wytwarzania wyrobów mięsnych wieprzowych o kontrolowanej alergenicności**”

Problem alergii pokarmowych zaliczanych do tzw. chorób cywilizacyjnych jest obecnie zarówno w Polsce, jak i w całej Europie coraz bardziej powszechny i dotyczy coraz większej liczby konsumentów. Schorzenia o podłożu alergicznym stanowią jeden z podstawowych problemów zdrowotnych ze względu na narastającą częstość ich występowania oraz przewlekły i nawrotowy charakter. Dlatego z punktu widzenia zdrowia człowieka (konsumenta) szczególnie istotne jest rozszerzenie na rynku oferty produktów dostosowanych do specyficznych potrzeb osób cierpiących na to schorzenie. Stąd bardzo ważna produkcja żywności o obniżonej i kontrolowanej alergenicności. Istotą innowacyjnego sposobu wytwarzania wyrobów mięsnych o podwyższonej wartości odżywczej oraz o obniżonej i kontrolowanej alergenicności, z zachowaniem charakterystyki użytkowej i smakowej tych wyrobów, jest odpowiedni: dobór surowców (m.in. bez udziału białek, izolatów i koncentratów sojowych), kompozycji przypraw i ekstraktów ziołowych oraz optymalizacja procesów technologicznych m.in. dobór parametrów obróbki, ścisła weryfikacja linii produkcyjnej wolnej od alergenów.

Zgłoszenie patentowe: „**Wyrób mięsny wieprzowy i sposób jego wytwarzania**”

Zarówno w Polsce, Europie jak i na całym świecie choroby dietozależne (nadwaga, otyłość, cukrzyca, miażdżyca, nadciśnienie) są co raz bardziej powszechne i stanowią istotny problem dla znacznej części populacji. Wynikają one m.in. ze spożycia żywności niskiej jakości i niewłaściwej wartości odżywczej tj. o wysokiej zawartości tłuszczu, kaloryczności oraz

soli. Z punktu widzenia produkcji przemysłowej ważne jest zatem dostosowanie asortymentu do potrzeb rosnącej grupy odbiorców. Obecnie celem nowoczesnej technologii produkcji jest wytwarzanie wysokiej jakości wyrobów mięsnych, o podwyższonej wartości odżywczej (zawierającej składniki bioaktywne). Efekt ten osiągnięto dzięki odpowiedniemu doborowi surowców mięsnych, udziałowi naturalnych ziołowych ekstraktów i przypraw oraz eliminacji polifosforanów, redukcji zawartości soli i tłuszczu. W nagrodzonym produkcie zastosowano innowacyjną, wysokojakościową technologię wytwarzania wyrobów, która charakteryzuje się odpowiednią efektywnością produktową i optymalizacją parametrów obróbki technologicznej. Dzięki innowacyjnej technologii uzyskano produkty mięsne o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej oraz większej atrakcyjności i akceptowalności konsumenckiej. Ponadto produkt ten charakteryzował się obniżoną kalorycznością, jak również wydłużonym terminem przydatności do spożycia.

Zgłoszenie patentowe: „**Sposób pakowania prozdrowotnych wyrobów wieprzowych**”

Właściwe pakowanie żywności, ochrona jej jakości i wartości odżywczej przed niekorzystnymi zmianami (np. procesy oksydacyjne), ograniczenie skali reklamacji i zwrotów, jak również ilości nie wprowadzonych do obrotu produktów, wpływa na poprawę ekonomiki produkcji i wzrost zaufania konsumentów. Czynniki te są istotne dla producentów żywności i sieci handlowych, a także konsumentów. W zaproponowanej w ramach projektu „BIOŻYWNOSĆ” nowoczesnej metodzie pakowania (folie wielowarstwowe PP/



EVOH/PP oraz zmodyfikowana atmosfera) składniki bioaktywne zawarte w mięsie o podwyższonej wartości odżywczej (bogate w selen i wielonienasycone kwasy tłuszczowe), przy jednoczesnej obniżonej zawartości tłuszczu i soli oraz bez dodatku polifosforanów, jak również o kontrolowanej alergenicności została zabezpieczona (poprzez odpowiedni sposób pakowania) bez udziału substancji dodatkowych soli i polifosforanów. Dzięki tej metodzie pakowania w materiałach o wysokiej barierowości w stosunku do selektywnie wybranych gazów, uzyskano wydłużony okres przydatności do spożycia mięsa o podwyższonej jakości i wartości odżywczej bez udziału polifosforanów oraz o kontrolowanej alergenicności, obniżonej zawartości soli. Wszystko przy jednoczesnej wyższej satysfakcji konsumentów. W ramach tego zadania dobrano odpowiednie opakowanie oraz skład zmodyfikowanej atmosfery w celu wspomnianego zachowania wysokiej jakości i wartości odżywczej mięsa oraz jego przetworów. Aspekt ten jest ważny z ekonomicznego punktu widzenia. Ten sposób pakowania zwiększyć powinien zaufanie konsumentów do jakości wyrobów.

Podczas tegorocznych Targów Po-lagra-Food odbyła się konferencja, na której prezentowane były wyniki prac realizowane w ramach Projektu BIOŻYWNOSĆ – innowacyjne, funkcjonalne produkty pochodzenia zwierzęcego. W programie tego wydarzenia prelegenci przybliżyli wyniki badań dotyczących:

• „Oczekiwania konsumentów wobec innowacyjnych produktów pochodzenia zwierzęcego” (prof. dr hab. K. Gutkowska),

• „Bioaktywnego preparatu roślinno-rybego (BPRR) zwiększającego wartość prozdrowotną mleka i produktów (prof. dr hab. inż. B. Patkowska, prof. dr hab. inż. P. Nowakowski),

• „Suplementów dawek pokarmowych małych przeżuwaczy podwyższających zawartość składników bioaktywnych mleka” (prof. dr hab. J. Wójtowski),

• „Mleka krów o podwyższonej zawartości składników funkcjonalnych - komercjalizacja wyników badań” (dr hab. inż. P. Micek),

• „Pozyskiwania wieprzowiny o wysokiej wartości odżywczej” (dr T. Blicharski),

• „Optymalizacji składu mieszanki paszowej oraz okresu jej podawania w celu

otrzymania mięsa brojlerów o właściwościach funkcjonalnych” (prof. dr hab. S. Smulikowska),

• „Jakości mięsa indyków żywności mieszankami zawierającymi nasiona Inu” (prof. dr hab. D. Mikulski),

• „Wpływu genetycznie zmodyfikowanej soi RR i kukurydzy MON 810 w diecie przepiórki japońskiej na cechy produkcyjne i zdrowotność ptaków oraz kumulację transgenicznego DNA w tkankach i produktach żywnościowych pochodzenia zwierzęcego” (dr hab. A. Korwin-Kossakowska),

• „Pozyskiwania jaj wzbogaconych w selen i jod” (prof. dr hab. D. Jamroz),

• „Wykorzystania produktów ubocznych przemysłu rolno-spożywczego do produkcji jagnięciny wysokiej jakości” (prof. dr hab. B. Borys),

• „Wybranych cech jakościowych jogurtu i sera podpuszczkowego wytworzonych z mleka owczego o podwyższonej zawartości składników bioaktywnych” (prof. dr hab. J. Pikul),

• „Technologii pozyskiwania aseptycznych koncentratów siary krów i ich zastosowania w karmieniu cieląt po porodzie” (prof. dr hab. T. Szulc),

• „Technologii produkcji innowacyjnych wyrobów mięsnych o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej” (dr hab. A. Wierzbicka, prof. SGGW),

• „Uwarunkowań konsumenckiej akceptacji innowacyjnych produktów o podwyższonej wartości odżywczej i właściwościach prozdrowotnych, spełniających kryteria żywności funkcjonalnej” (dr hab. M. Jeżewska – Zychowicz).

Opracowanie technologii produkcji innowacyjnych wyrobów mięsnych o podwyższonej wartości odżywczej i prozdrowotnej, spełniających oczekiwania szerokiej grupy konsumentów pozwoli na stworzenie nowych możliwości rozwoju dla przemysłu mięsnego i przyczyni się do poprawy stanu zdrowia konsumentów. Na rynku przetworów z mięsa wieprzowego, spełniającego wymagania stawiane żywności funkcjonalnej, istnieje obecnie nisza. Dlatego otrzymanie surowca wieprzowego, a następnie opracowanie i wdrożenie odpowiednio zaprojektowanych jego przetworów o cechach prozdrowotnych, będzie dużym osiągnięciem, zarówno z punktu i widzenia naukowego, jak i aplikacyjnego.

**mgr inż. Monika Marcinkowska-Lesiak
dr hab. Agnieszka Wierzbicka, prof. SGGW**

Nowa perspektywa budżetowa

W UE kolejne rozdanie. Co dobrego przyniesie polskiemu rolnikowi nowa perspektywa budżetowa? Jak wpłynie to na przemysł i czy polska kiełbasa smakuje w Brukseli? O tym porozmawialiśmy z JAROSŁAWEM KALINOWSKIM, posłem do Parlamentu Europejskiego.

Jakim echem w Parlamencie Europejskim odbiło się złożenie przez polską branżę mięsną (Związek Polskie Mięso oraz inne organizacje branżowe) i przedstawicieli mniejszości religijnych w RP skargi do KE, wskazującej na niezgodność zakazu uboju rytualnego wprowadzonego w Polsce z obowiązującym prawem unijnym?

Uważam, że bardzo dobrze się stało, że skarga w tej sprawie została złożona. Właśnie taki krok był wymagany. Cieszę się również, że fakt zaskarżenia Rzecznictwa Europejskiego został odpowiednio nagłośniony i zaprezentowany na szczeblu unijnym. Podczas konferencji w dniu 27 listopada, która miała na celu merytoryczne przedstawienie problemu, frekwencja była naprawdę niespotykana. Z doświadczenia wiem, że tego typu konferencje są organizowane w Parlamencie przez europosłów dość często, ale zainteresowanie nimi jest zwykle niewielkie. Tym razem było inaczej.

Kto uczestniczył w konferencji „Uboj bez ogłuszania – konflikt prawa, religii i wolnego rynku”, którą zorganizował Pan wraz ze Związkiem Polskie Mięso?

W konferencji obok posłów do Parlamentu Europejskiego, m.in. Arkadiusza Bratkowskiego i Andrzeja Grzyba, senator Andżeliki Możdżanowskiej, marszałka województwa mazowieckiego Adama Struzika, udział wzięło wielu dziennikarzy, samorządowców, pracowników organizacji pozarządowych, a także przedstawicieli placówek wielu europejskich państw, m.in. Wielkiej Brytanii, Irlandii, Danii, Czech, Hiszpanii, Litwy, Belgii czy Szwajcarii. To wydarzenie odbiło się echem w naszym środowisku poselskim.

Jaki odgłos był u nas w kraju?

Media informowały o konferencji, jednak myślę, że zrobi się głośno dopiero, kiedy przyjdzie odpowiedź z KE. Przed-

wczoraj złożyłem oficjalnie pytanie do Komisji Europejskiej w sprawie interpretacji rozporządzenia 1099/2009. Chcę bowiem uzyskać odpowiedź, co oznacza w tym dokumencie sformułowanie „dalej idąca ochrona zwierząt podczas ich uśmiercania”. Jeśli chodzi o pytanie dotyczące interpretacji, to wraz z prawnikami zadałem je w ten sposób, by Komisja nie mogła odpowiedzieć wymijająco. Pytanie sformułowane jest bowiem wprost, dlatego oczekuję bardzo konkretnej odpowiedzi. Po zapoznaniu się z licznymi ekspertyzami prawnymi i znając sytuację w Polsce, nie dopuszczam możliwości, że ta interwencja nie da zamierzonego rezultatu i że ubój bez ogłuszania nie zostanie przywrócony w Polsce.

Mam również taką nadzieję. Zmienił temat. Nowa perspektywa budżetowa, co dobrego przyniesie polskiemu rolnikowi?

Powiem, czego się spodziewam, bo ta kwestia nie jest jeszcze do końca ustalona. Z aktualnych prac w resorcie nad programami wnioskuję, iż bydło mięsne to kategoria, która jest poważanie brana pod uwagę w kwestii bezpośredniego wsparcia produkcji w ramach 15. procentowej części I filara przewidzianej na tego typu działanie.

W najbliższych dniach, w ramach koalicji PO-PSL, zapadną ostateczne rozstrzygnięcia co do poziomu współfinansowania przez budżet państwa programów realizowanych przez II filar. W obecnej perspektywie jest to 25 proc., w kolejnej perspektywie będzie to udział większy. To rozstrzygnięcie wpłynie na decyzje o wielkości środków, jakie będą przesunięte z II do I filara, aby zwiększyć poziom dopłat. Już dziś wiadomo, że ze środków polityki spójności 4 mld euro będzie przeznaczonych na finansowanie programów realizowanych w obecnej perspektywie w ramach PROW. Mówiąc

najkrócej - poziom dopłat bezpośrednich w następnej perspektywie będzie się kształtował na poziomie 230-240 euro/ha. Do tego wsparcie modernizacji rolnictwa i obszarów wiejskich w ramach PROW uzupełnione środkami budżetowymi i z polityki spójności nie będzie mniejsze niż w obecnej perspektywie. Ale trzeba pamiętać, że przy specyfice naszego polskiego rolnictwa drugi filar jest nie mniej istotny niż pierwszy. Korzystają z niego gospodarstwa, które konkurują na rynku krajowym i europejskim, a nawet światowym. Jestem zwolennikiem obrony II filara. Ciągłe wytyka się nam, że rolnictwo to zaledwie 5% PKB, ale aż 20% całego polskiego eksportu. Nie ma innego sektora gospodarki w naszym kraju, który ma tak dodatni bilans. Musimy więc ten sektor traktować poważnie. Poziom wspierania i modernizacji rolnictwa musi być utrzymany na przynajmniej tym samym poziomie.

A jak kwestia dofinansowania polskiego rolnictwa wygląda na tle innych państw UE?

Samych pieniędzy z UE bez przesunięcia otrzymamy około 210 euro w przeliczeniu na hektar, z przesunięciem pomiędzy filarami, blisko 240 euro/hektar, czyli prawie tyle co średnia europejska. Kwota ta stanowi więcej niż w Wielkiej Brytanii, Hiszpanii czy Portugalii i prawie tyle ile w Austrii. Gdybyśmy zsumowali dofinansowanie z pierwszego i drugiego filara i porównali te wartości z innymi państwami UE, to Niemcy uzyskują dofinansowanie w wysokości 360 euro/hektar, Francuzi 340/hektar, w Polsce ta kwota to 330 euro w przeliczeniu na hektar. Zważywszy na to, że dostęp do drugiego filara ma rolnik rozwojowy i gdyby tylko te kategorie gospodarstw wziąć pod uwagę, to okazałoby się, że dofinansowanie (łącznie filar I i II) jest większe niż uzyskują rolnicy w Niemczech czy Francji.

Czy polski rolnik potrafi wykorzystać efektywnie otrzymywane środki? Co z definicją „aktywnego rolnika”?

Oczywiście sytuacje niewłaściwego wykorzystania środków są i będą. Zdarza się, że ktoś składając wniosek, przeszacowuje swoje możliwości. Ale mam nadzieję, że będą to jednostkowe przypadki. Jeśli chodzi o samą definicję aktywnego rolnika, to przyznam, że jestem sprawcą zamieszania wywołanego przez możliwość jej wprowadzenia w Polsce. Od dawna szacuję, że ponad 30% „gospodarstw” aplikujących o dopłaty bezpośrednio, działalności rolniczej nie prowadzi. To są właściciele gruntów, których zwykle sąsiedzi zajmują się działalnością rolniczą i uprawą ich ziemi, a dopłaty trafiają do właścicieli. Jest to niezgodne z polskim prawem. Dopłaty powinny przysługiwać tym, którzy „orzą i sieją”. Problem ten jest ogólnoeuropejski, dlatego zapisy o tej definicji pojawiły się już trzy lata temu w projektach reformy przedstawionej przez KE. Rozporządzenie obliguje państwa członkowskie do tego,

by dopłaty bezpośrednio dostawali tylko aktywni rolnicy. W projekcie KE definicja aktywnego rolnika miała dotyczyć jedynie gospodarstw, które w roku 2013 uzyskają więcej niż pięć tysięcy euro przychodu. W polskich warunkach to kwota ok. 20 000 zł, czyli realna dla osiągnięcia dla gospodarstw posiadających ok. 20 hektarów. Definicja ta w przypadku Polski dotyczyłaby jedynie 8% gospodarstw. Moja poprawka, uwzględniona w ostatecznym tekście pozwalała tą definicją objąć wszystkie gospodarstwa. W krajach, gdzie ta definicja już funkcjonuje wymogiem otrzymania statusu rolnika aktywnego, jest uzyskiwanie przynajmniej połowy dochodów z działalności rolniczej, bądź komplementarnej do rolniczej np. agroturystyki, przetwórstwie w gospodarstwie itp.

Czy w ramach nowej perspektywy budżetowej, możliwe będzie też wsparcie dla przetwórstwa?

W ramach PROW planuje się wsparcie przetwórstwa, mówi się o kwocie dwóch

milionów zł. Nie jest to wsparcie dla bardzo dużych przedsięwzięć, ale mniejsze i średnie podmioty powinny ubiegać się o to dofinansowanie. Pamiętajmy jednak, iż problemem branży jest niepełne wykorzystanie mocy przerobowych i właśnie w tej kwestii warto pomyśleć o nowych rozwiązaniach.

Z perspektywy UE jakie trendy są dziś najbardziej opłacalne?

Pod koniec konferencji na temat uboju rytualnego, podeszła do mnie polska dziennikarka i zaproponowała degustację kiełbasy produkowanej w Belgii i sprzedawanej w Brukseli pod nazwą polskiej kiełbasy. Okazało się, że wyrób ten jest bardzo popularny. Inną kwestią jest w tym przypadku podszywanie się pod polski wyrób, ale to co dla nas powinno być najważniejsze, to fakt, że marka „polskie”, zaczęło znaczyć dobre. Wykorzystujemy to. Polską jakością możemy zawojować Europę.

Rozmawiała Katarzyna Oponowicz



Jarosław Kalinowski – poseł do Parlamentu Europejskiego, w latach 1993–2009 poseł na Sejm II, III, IV, V i VI kadencji, były wicepremier i były minister rolnictwa, były wicemarszałek Sejmu i były prezes Polskiego Stronnictwa Ludowego.

Ubój rytualny – czas na skargę w KE

W dniu 27 listopada do Komisji Europejskiej wpłynęła skarga, w której zakwestionowano niewłaściwe działanie Rzeczypospolitej Polskiej w sprawie zakazu uboju religijnego. Koordynatorem utworzenia i złożenia dokumentu był Związek Polskie Mięso. Jako podmioty skarżące wystąpiły również organizacje reprezentujące mniejszości religijne w Polsce. Na prośbę „Polskiego Mięsa” pod wnioskiem podpisały się również inne organizacje branżowe.

Pod oficjalnym złożeniu skargi w Parlamencie Europejskim, Związek Polskie Mięso wraz z biurem europośła Jarosława Kalinowskiego zorganizował konferencję „Polska poza prawem UE. Ubój bez ogłaszania - konflikt prawa, religii i wolnego rynku”. Podczas tej konferencji delegacja z Polski szczegółowo przedstawiła sytuację wynikającą z wprowadzenia zakazu uboju bez ogłaszania. Polskie stanowisko w tej sprawie reprezentowali: Witold Choiński – prezes Związku Polskie Mięso, prof. Marek Chmaj - autor merytoryczny skargi do KE, Małgorzata Podnieśńska – Prokurent Zakładów Mięsnych



Polska delegacja spotkała się z profesorem Andrzejem Babuchowski - Kierownikiem Wydziału ds. Rolnictwa i Rybołówstwa w Stałym Przedstawicielstwie RP przy Unii Europejskiej w Brukseli.

MOKOBODY, Tomasz Miśkiewicz – Mufti Muzułmańskiego Związku Religijnego w RP, Rabin Menachem Margolin - Dyrektor Generalny European Jewish Association oraz Sławomir Szyszka, reprezentujący interesy polskich rolników. Do udziału w konferencji zaproszeni zostali wszyscy europoście oraz ich asystenci, a także stałe przedstawicielstwa rządów w Brukseli. Na konferencji nie zabrakło również przedstawicieli mediów z całej Europy.

W skardze złożonej do Komisji Europejskiej wskazano, że prawo europejskie

Skargę podpisały organizacje branżowe: Związek Polskie Mięso, SRW RP, KR D – IG, UPEMI oraz organizacje religijne: Tomasz Miśkiewicz – Mufti Muzułmańskiego Związku Religijnego w RP oraz Rabin Menachem Margolin - Dyrektor Generalny European Jewish Association (na zdjęciu).

nie jest stosowane w Polsce oraz „że organy państwa w praktyce uniemożliwiają podmiotom gospodarczym i związkom religijnym stosowanie uboju rytualnego”. Wskazano w niej również, że w Polsce obowiązuje ustawa o ochronie zwierząt, która „wbrew prawu unijnemu nie dopuszcza wyjątku dla uboju rytualnego” oraz że „państwo polskie powinno uchwalić ustawę, w której będą określone wyjątki, jakie odnoszą się do uboju rytualnego”. Podmioty skarżące oficjalnie zaapelowały do Komisji Europejskiej o jasne wskazanie, że rozporządzenie w sprawie ochrony zwierząt obowiązuje bezpośrednio w Polsce.

Jako powód skargi podano fakt, że Polska „nie pozwala na stosowanie rozporządzenia unijnego, a przy okazji nie respektuje również polskiej konstytucji, która gwarantuje kościołom i związkom wyzna-



Europoseł Jarosław Kalinowski wraz ze Związkiem Polskie Mięso zorganizowali w dniu 27 listopada konferencję, podczas której delegacja z Polski przedstawiła problem uboju religijnego.

niowym wolność wyznawania religii”. Według profesora Chmaja Polska nie spełniła wymogów koniecznych do utrzymania krajowych przepisów zakazujących uboju rytualnego, gdyż dokonała bezskutecznej notyfikacji w KE. Zdaniem konstytucjonalisty wprowadzenie zakazu wymagało uchwalenia odpowiedniej ustawy przed końcem 2012 r. Takiej ustawy nie uchwalono, w związku z tym jego zdaniem w Polsce obowiązuje unijne rozporządzenie dopuszczające ubój rytualny w rzeźniach.

Podczas konferencji prezes Związku Polskie Mięso Witold Choiński nakreślił sytuację polskich przedsiębiorców po wprowadzeniu zakazu uboju rytualnego w Polsce. Przyznał on również, że złożenie skargi było ostatecznym posunięciem, ponieważ wszelkie możliwości działań przywracających pozwolenie stosowania tego rodzaju uboju w Polsce, zostały już wyczerpane. Zdaniem Tomasza Miśkiewicza zakaz w Polsce wyraźnie ogranicza wolność religii, łamiąc tym samym pod-

stawowe prawa zapisane w europejskiej Konwencji Praw Człowieka. Zaś dyrektor generalny Europejskiego Związku Żydów rabin Menachem Margolin wskazał, że lipcowa decyzja polskiego Sejmu wzbudziła duże zaniepokojenie świata żydowskiego. Zdaniem europośła Kalinowskiego, który przewodnił konferencji, w 2012 r. wartość eksportu polskiego mięsa drobiowego i wołowego z uboju rytualnego wyniosła 2,5 mld euro. „Od początku tego roku rolnicy stracili 20-30 proc. przychodu. (...) To dramatyczna sytuacja. Nie może być tak, że jakiegokolwiek państwo, również Polska, będzie poza prawem Unii Europejskiej” - powiedział.

Przypomnijmy, że ustawa o ochronie zwierząt z 1997 r. zakłada, że zwierzę przeznaczone do uboju musi być wcześniej ogłoszone. Taka praktyka jest niezgodna z wymogami religii żydowskiej i muzułmańskiej. W 2004 r. ówczesny minister rolnictwa wydał rozporządzenie, które pozwalało na ubój rytualny, czyli bez ogłoszenia. W listopadzie ub. roku Trybunał Konstytucyjny jednak je zakwestionował. Problem ten miała rozwiązać przedstawiona przez rząd nowelizacja przepisów o ochronie zwierząt, dopuszczająca ubój rytualny na poziomie ustawy. W dniu 12 lipca Sejm odrzucił rządowy projekt. Aktualnie KE musi zdecydować czy podejmie się ingerencji w sprawie przywrócenia możliwości dokonywania w Polsce uboju bez ogłaszania.

Red.



Konferencja „Polska poza prawem UE. Ubój bez ogłaszania - konflikt prawa, religii i wolnego rynku”. Od lewej: Sławomir Szyszka – reprezentant polskich rolników, Tomasz Miśkiewicz - Mufti Muzułmańskiego Związku Religijnego w Rzeczypospolitej Polskiej Najwyższe Kolegium, Witold Choiński – prezes Związku Polskie Mięso, Jarosław Kalinowski – poseł do Parlamentu Europejskiego, prof. Marek Chmaj - konstytucjonalista, Małgorzata Podnieśńska – prokurent Z.M. Mokobody.

Rewolucja w branży – zmiany w znakowaniu!

W dniu 10 grudnia Związek Polskie Mięso zorganizował konferencję na temat „Nowe prawo w sprawie znakowania mięsa i jego przetworów”. Wydarzenie to zostało objęte patronatem honorowym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Lekarza Weterynarii, Radę Gospodarki Żywnościowej oraz Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych.

Rozporządzenie nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności wprowadzi szereg nowych wymagań dla producentów i przetwórców mięsa. Jedno z najbardziej kontrowersyjnych zacznie obowiązywać już od dnia 13 grudnia 2014 r. i nałoży na branżę obowiązek znakowania mięsa krajem pochodzenia. Wymóg oznaczania krajem lub miejscem pochodzenia na etykiecie dotyczyć będzie mięsa: wieprzowego, drobiowego, baraniego i koziego, objętego kodami CN: 0203, 0204, Ex 0207, świeżego, schłodzonego i mrożonego, mielonego i drobnego (skrawków) oraz mięsa przeznaczonego dla konsumenta finalnego lub zakładów żywienia zbiorowego. Szczegóły nowego rozporządzenia zostały omówione przez liczne grono prelegentów, zgromadzonych przez Związek Polskie Mięso, na konferencji szkoleniowej w dniu 10 grudnia.

Na wstępie konferencji dr Paweł Wojciechowski z Pracowni Prawa Żywnościowego Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego omówił funkcje i cele znakowania w świetle prawa żywnościowego. Nowe przepisy UE dotyczące znakowania mięsa i krajem lub miejscem pochodzenia przedstawiła szczegółowo dr Joanna Trybus z Departamentu Rynków Rolnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Wymagania dotyczące znakowania przetworów mięsnych w świetle rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 zaprezentowała Dorota Krzyżanowska – Zastępca Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Praktyczne podejście zakładów mięsnych do wykorzystania oraz zastosowania nowych wymogów etykietowania wartości odżywczych i zdrowotnych produktów – na przykładzie produktów Danish Beef - omówił Niels T. Madsen, Business Manager z Danish Meat Research Institute. Dr Marcin Kozłowski - Dyrektor Biura Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego w Głównym Inspektoracie Weterynarii - przedstawił Problemy i wątpliwości w skutecznym prowadzeniu nadzoru weterynaryjnego, w przypadku wejścia w życie projektu rozporządzenia wykonawczego KE dot. znakowania mięsa krajem lub miejscem pochodzenia. Nowe prawo wprowadzi też obowiązek znakowania wyrobów wartości odżywczą, dlatego Hanna Wachowska z J.S. Hamilton Poland S.A. przedstawiła wykład pt. Wykorzystanie metod analitycznych do określania wartości odżywczej produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego – wymagania prawne, problemy analityczne a dobra praktyka. Na końcu dr Agnieszka Szymecka – Wesołowska z Centrum Prawa Żywnościowego, opowiedziała jakie restrykcje prawne grożą nam za niedostosowanie się do nowych wymogów prawa w sprawie znakowania mięsa i jego wyrobów. W konferencji wziął udział gość honorowy Główny Lekarz Weterynarii - dr Janusz Związek. Wydarzenie to było okazją do zgłębienia wiedzy na temat nowych wymagań prawnych, a także możliwością do przeprowadzenia kularowych rozmów z ekspertami branży mięsnej.

Red.

Wszystkim sponsorom serdecznie dziękujemy za udział i wsparcie wydarzenia.



UC – kolejna kontrola za nami

W listopadzie inspektorzy z krajów Unii Celnej odwiedzili polskie zakłady mięsne i mleczarskie. Do organizacji kontroli, na wniosek Głównego Lekarza Weterynarii, został wyznaczony Związek Polskie Mięso. Rynek UC, chociaż bardziej wymagający niż europejski, to jednak jego możliwości importowe wciąż rosną, dlatego warto być na nim obecnym.

Niemal do ostatniej chwili nie była znana trasa przejazdu ani harmonogram przejazdu inspektorów z Unii Celnej. Lista wyznaczonych zakładów do kontroli została ujawniona dopiero podczas spotkania otwierającego. Kontrola objęła 18 podmiotów, w tym 15 zakładów branży mięsnej i trzy branżę mleczarskiej. Ponadto inspektorzy skontrolowali również gospodarstwo rolne, laboratorium w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii w Olsztynie oraz graniczny punkt w Koroszczynie. Po raz pierwszy był to audyt systemu sprawowanego nadzoru przez właścicieli, czyli audyt systemu właścicielskiego oraz audyt systemu nadzoru weterynaryjnego. Rosjanie chcieli bowiem sprawdzić jak funkcjonuje cała polska Inspekcja Weterynaryjna. W większości skontrolowanych zakładów były to podmioty posiadające



Oficjalnie misja zakończyła się spotkaniem podsumowującym zorganizowanym w siedzibie Głównego Inspektoratu Weterynarii w dniu 22 listopada. Na zdjęciu Główny Lekarz Weterynarii dr Janusz Związek i przewodnicząca rosyjskiej grupy.

Eksport z PL w 2011 (w tonach)			
	Rosja	Białoruś*	Kazachstan*
wieprzowina	19477,465	34946,5	2459,4
wołowina	6879,432	-	3278,429
mięso drobiowe	2871,663	3074,18	1051,732
gotowe produkty	2,347	-	-
mleko i produkty mleczne	17911,652	41,465	1013,518
konserwy, kielbasy i in.	215,564	-	-
Eksport z PL w 2012 (w tonach)			
	Rosja	Białoruś	Kazachstan
wieprzowina	21678,675	44727,371	23313,585
wołowina	14281,805	49,125	-
mięso drobiowe	5176,947	4720,322	1393,128
gotowe produkty	40,028	-	-
mleko i produkty mleczne	29166,711	1689,205	4998,905
konserwy, kielbasy i in.	3000,076	19,539	-
Eksport z PL do końca października 2013 (w tonach)			
	Rosja	Białoruś	Kazachstan
wieprzowina	32341,309	2957,212	3336,716
wołowina	11044,288	-	4200,225
mięso drobiowe	8126,021	3445,837	574,920
gotowe produkty	98,687	-	-
mleko i produkty mleczne	33939,912	923,823	2977,113
konserwy, kielbasy i in.	4811,164	92,678	0,520

Dane, dotyczące eksportu na Białoruś i do Kazachstanu były zbierane od początku czerwca 2011 roku. 2012 r. – 33 349 t. I-VI 2013 r. – 10 235 t.

Opracowanie: GIW

licencje na eksport oraz te, które utraciły pozwolenie w ostatnim czasie i były one poddane rekontroli. Do kontroli wyznaczone zostały przez inspektorów również kilka zakładów starających się o uzyskanie uprawnień na rynek UC. Rosyjskie przepisy są ostrzejsze niż unijne. Jest to rynek bardzo wymagający. Z drugiej strony jest to bardzo perspektywiczny rynek, dlatego należy więc, o niego szczególnie dbać.

Nie ma jeszcze oficjalnych informacji na temat wyników kontroli, pojawią się one w raporcie prawdopodobnie pod koniec grudnia. Jednak wg. dr Janusza Związka – Głównego Lekarza Weterynarii: „Wydaje się, że wstępne wyniki, które otrzymaliśmy 22 listopada, czyli w ostatnim dniu wizyty Rosjan, wskazują na to, że ta kontrola i audyt dwóch systemów wypadł dobrze”.

Według danych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Rosja jest najbardziej dynamicznie rozwijającym się rynkiem zbytu polskich produktów rolno-spożywczych. W 2012 roku eksport polskiej żywności w tym kierunku wzrósł o blisko jedną trzecią i wyniósł ponad miliard sto milionów euro. W ubiegłym roku nastąpiła intensyfikacja sprzedaży na rynek rosyjski, co szczególnie pokazuje zestawienie tabeli.

Red.

VII polowanie Związku Polskie Mięso

Tradycyjnie, jak co roku w dniach 8-11 listopada, Związek Polskie Mięso zorganizował polowanie branży mięsnej. Tym razem Myśliwym towarzyszyła przyroda lasów na pograniczu Pojezierza Krajeńskiego i Kaszub. Tegorocznymi sponsorami wydarzenia były firmy: SERWIS PLUS, PRIME HIDE, DANISH CROWN, DIVERSEY, SANECEM. Uczestnikom dziękujemy i zapraszamy już za rok. Darz Bór!

Szczególne podziękowania dla Pana Jacka Suryna za udostępnienie swoich zdobyczy z polowania z aparatem.



Największa z tegorocznych zdobyczy.



Z pomocą Kół Łowieckich wyprawa została przygotowana perfekcyjnie



Nawet po zmroku humory nie opuszczały uczestników VII polowania branży mięsnej.



Polowanie branży mięsnej organizowane przez Związek Polskie Mięso odbyło się już po raz siódmy. Co roku wybierany jest inny zakątek Polski

Konkurs jubileuszowy

Za nami wyniki XL Konkursu „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym” – edycja Jesień 2013. Tym razem konkurs objął wędzonki, kiełbasy podsuszane, kiełbasy suszone, wędliny surowe i surowe dojrzewające (wędzonki, kiełbasy) w ilości 151 próbek z 40 zakładów mięsnych i drobiarskich. Najwięcej dyplomów, bo aż 29, trafiło do ZM HENRYKANIA S.A. Na drugim miejscu pod względem nagrodzonych sortymentów uplasował się TARCZYŃSKI S.A. (nagrodzo-

no siedem produktów). Ostatnia na podium była firma „JAMIR” z dyplomem dla sześciu produktów. Dyplomy za pięć produktów otrzymali m.in. Z.M. „Łmeat – Łuków” S.A. (szynka dojrzewająca, rostbef luksusowy, przekąska tatarska, salami łukowskie w przyprawach, salami łukowskie), Z.M. PAMSO (szynka Jeremiego, Carpaccio, biała szynka delikatesowa, kiełbasa „Podkomorzy”, kiełbasa krakowska sucha), ANIMEX Oddział w Staracho-



wicach (szynka bez konserwantów, kiełbasa żywiecka ekstra, kabanosy morlińskie wyborowe, kabanosy morlińskie z pieprzem, kabanosy morlińskie chili).

Trzy produkty od Z.M. SKIBA otrzymały dyplomy (szynka rubinowa, szynka krucha, kiełbasa krucha). Dwa dyplomy trafiły do m.in. POLISH FARM MEAT Z.M. „STANISŁAWÓW” za szynkę żubrową i kiełbasę jałowcową. Dyplomem zostały też wyróżnione połędwica Boryny od AGRO-HANDEL oraz szynka ze starej wędzarni od OLEWNIK – BIS.

Red.

„Urzędowa kontrola żywności” – konferencja PFPŻ

Urzędowa kontrola żywności była tematem konferencji patronowanej przez Związek Polskie Mięso. Wydarzenie zorganizowane było przez Polską Federację Producentów Żywności Związek Pracodawców w listopadzie w Warszawie. Otwarcia konferencji dokonał Andrzej Gantner - dyrektor generalny PFPŻ ZP. Prelegentami szkolenia byli: Renata Grochowska z Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w

Warszawie, Marcin Tomasiak - adwokat z kancelarii prawniczej DENTONS, dr Halina Ścieżyńska z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny, która przedstawiła wykład zatytułowany „Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności”, a także Dariusz Łomowski – Z-ca Dyrektora Departamentu Inspekcji Handlowej w Urzędzie Ochrony Konkurencji i Konsumentów. Ponadto podczas konferencji zostały omówione

przez Małgorzatę Stachowiak oraz Hanę Wachowską możliwości analityczne Laboratorium J.S. Hamilton. Panie zaprezentowały doświadczenia Laboratorium w badaniu wybranych zanieczyszczeń chemicznych w żywności, omówiły szczegółowo źródła skażeń żywności, podział zanieczyszczeń chemicznych żywności, a także metody badań zwracając uwagę na zalety systemu BAX, TEMPO.

Red.

Smaki Chile

W październiku w Warszawie odbyło się spotkanie biznesowe z chilijskimi producentami i eksporterami branży spożywczej. Wydarzenie zorganizowane zostało przez Biuro Handlowe ProChile należące do struktur chilijskiej ambasady w Warszawie. ProChile jest organizacją, która od kilkudziesięciu lat wspiera i ułatwia kontakty biznesowe z chilijskimi dostawcami z różnych branż. Spotkanie to było największą tego typu imprezą w Polsce. Wśród chilijskich firm znalazł się przedstawiciel Frigorífico Temuco, przedsiębiorstwa wchodzącego w skład jednego z największych podmiotów branży mięsnej w Chile – AASA. W wydarzeniu tym wzięli udział również Związek Polskie Mięso. Spotkanie, poza prezentacją asortymentów i ofert stron, służyło możliwości bliższego poznania sytuacji branży mięsnej w obu krajach, a także co najistotniejsze, wymianie kontaktów. Chilijski rynek z dużym zainteresowaniem obserwuje polską gospodarkę, dzięki umowom o wolnym handlu, strona chilijska liczy na możliwość obopólnego uzupełnienia ofert w sektorze spożywczym.

Red.



Związku Polskie Mięso – Katarzyna Oponowicz z przedstawicielem Frigorífico Temuco, przedsiębiorstwa wchodzącego w skład jednego z największych podmiotów branży mięsnej w Chile – AASA.

Pasja, marzenia i konsekwencja – drogą na szczyt

Zakłady Mięsne Spółki Agro-Handel Sp. z o.o. znajdują się w ścisłej czołówce krajowych producentów mięsa i jego przetworów. Od początku ich istnienia prezesem Zarządu jest JAN LUDWICZAK, twórca najlepszego klubu jeździeckiego w Polsce.

Swoją karierę zawodową Jan Ludwiczak rozpoczął w służbie rolnej. Pierwsza praca, choć niskopłatna, dawała stabilizację i dużo wolnego czasu, który trzeba było wypełnić aktywnościami. Stąd zrodziło się zaangażowanie w tworzeniu klubów dyskusyjnych i wyjazdów z młodymi rolnikami. Mając 27 lat Pan Jan został prezesem Rolniczej Spółdzielni Produkcyjnej w Gierłachowie. Tworzył ją od zera z Michałem Suchorą. Spółdzielnia wówczas posiadała niewiele ziemi, dlatego ówczesny jej prezes zdecydował o poszerzeniu działalności o usługi, które pozwoliły ludziom więcej zarabiać i godniej żyć. Zajęto się więc budową domów, uruchomieniem biura turystycznego, które specjalizowało się w handlowych wycieczkach do Wiednia, produkowaniem kozuchów oraz świadczeniem usług transportowych i przeladunkowych. Wszystkim żyło się coraz lepiej. Kiedy jednak spółdzielnia przestała przynosić pieniądze, narodził się pomysł na zakład mięsny. Wówczas została podjęta jedna z przełomowych decyzji w życiu Jana Ludwicza. Postanowił on bowiem nie kandydować w kolejnych wyborach na prezesa spółdzielni i założyć własną firmę. Miał doświadczenie i dobrze znał branżę mięsną. Jednak początki nie były wcale kolorowe. Jak wspomina Pan Ludwiczak: „Z pięciu milionów pożyczki na rozruch firmy bardzo szybko zrobiło się 80 milionów. To były kwoty nie do spłacenia. Zanim ze współnikami zaczęliśmy się rozwijać już byliśmy bankrutami. Uznaliśmy więc, że nie damy rady. Poddaliśmy się.” Jan Ludwiczak znalazłszy się na życiowym zakręcie nie poddał się bez walki. Jako spółka zaczęli walczyć o przetrwanie Agro Handlu. Gdy wycofano się z polityki Balcerowicza, jako spółka porozumieili się z bankami, które umorzyły odsetki od odsetek i rozpoczęło się spłacanie kredytów. I tak, karta spółki odwróciła się na dobre.

Dziś należący do spółki Zakład Mięsny w Mościskach zajmuje się ubojem, rozbiorem i przetwórstwem mięsa wieprzo-

„Całe życie pracowałem, aby spełniać swoje marzenia i dzielić się nimi z innymi. Pieniądze są środkiem, a nie celem. Mi pozwalają pomagać sportowcom, którzy bez finansowego wsparcia nie mieli by szans na osiągnięcie sukcesów. Pomaganie im daje mi radość”



Jan Ludwiczak prezes Spółki Agro-Handel Sp. z o.o.

Fot. „Świat Koni”

wego i wołowego. Agro-Handel Spółka z o.o. zatrudnia około 360 osób. Na superno-woczesnej linii ubojowej, o zdolności ubojowej 1200 sztuk trzody chlewnej na dobę, rocznie ubija się 280 – 300 tys. sztuk trzody chlewnej. W zakładzie dokonuje się rozbioru przemysłowego i handlowego mięsa wieprzowego w ilości 30 tys. ton rocznie. Na bazie własnego surowca produkuje się w nim 500 ton miesięcznie wędlin, wędzonek i wyrobów wędliniarskich. Produkty mięsne i wędliniarskie rozprowadzane są poprzez sieć własnych sklepów i hurtowni w całym kraju. Zakłady Mięsne Agro-Handel od wielu lat ściśle współpracują z ponad 200 zakładami mięsnymi w kraju, zaopatrując je w półtusze wieprzowe i mięso w elementach. Firma zaopatruje również linie lotnicze, hotele, jednostki wojskowe,

szybko zaczął odnosić sukcesy. W młodości często Pan Jan jeździł, więc z przyjaciółmi na zawody. Alfred ścigał się, a Pan Jan mu kibicował. Ludwiczak jednak nie czuł w sobie zadatków na mistrza, ale świetnie radził sobie jako organizator. Pasja i zaangażowanie tym sportem sprawiło, że został sekretarzem klubu. Głównym Jego zadaniem była współpraca z mediami. A było o czym pisać: Alfred wygrał warszawską „Syrenkę”, w rankingu najlepszych młodych kolarzy był w pierwszej dekadzie, zaś w 1963 roku klub zdobył mistrzostwo Polski młodzików.

Pan Jan związany jest też z żuźlem. Pewnego razu współnik Pana Jana - Henryk Wachowiak – jako zagorzały fan speedwaya, namówił Go na wyjazd na zawody. Później na kolejne i kolejne. Skończyło się

Jednym zdaniem:

Największe życiowe osiągnięcie:

Poprzez pracę i prowadzenie firmy spełniam swoje osobiste marzenia w sporcie i podróżach

Ze stresem walczę: Dużo podróżuje po Polsce i świecie. Prawie co tydzień bywam na zawodach konnych w skokach przez przeszkody, gdzie się bezwzględnie odstresowuje. Natomiast przyjazny dreszcz emocji mam w trakcie tych imprez sportowych z licznych zwycięstw moich zawodników i koni.

Moja recepta na sukces: Wizja i z upartością realizacja tej wizji.

Moje hobby: Sport i podróże

Marzę o: Żeby politycy reprezentowali na co dzień gospodarcze interesy Polski.

Życiowe motto: Pracuj, zarabiaj pieniądze, bądź otwarty na ludzi i staraj się żyć łatwo i przyjemnie.

w tym NATO-wskie, stacjonujące w kraju. Agro-Handel posiada uprawnienia eksportowe do 36 krajów świata. Pozwala to na eksport produktów do państw Europy Środkowo-Wschodniej i Południowej, a także do Chin, Korei, Japonii i innych krajów Dalekiego Wschodu.

Duch rywalizacji

Przez kilkadziesiąt lat dzięki prezesowi Ludwiczakowi do sportu trafiły miliony złotych. „Całe życie pracowałem, aby spełniać swoje marzenia i dzielić się nimi z innymi. Pieniądze są środkiem, a nie celem. Mi pozwalają pomagać sportowcom, którzy bez finansowego wsparcia nie mieli by szans na osiągnięcie sukcesów. Pomaganie im daje mi radość” – oświadcza prezes Agro-Handel Sp. z o.o. Pasja do sportu wzięła się jeszcze z czasów dzieciństwa. Brat Pana Jana, Zdzisław, był piłkarzem, a przyjacielem z kamienicy, Alfred Łakomy, kolarzem. To właśnie sąsiad wzbudził w Panu Janie szczególne zamiłowanie do tej dyscypliny sportu. Przyjaciel ścigał się w LZS Głuchowo, był utalentowany i uparty, dlatego

tym, że przez trzynaście lat Pan Jan zasiadał w zarządzie Unii Leszno, która za sterami Pana Ludwicza siedmiokrotnie zdobyła drużynowe Mistrzostwo Polski. Wtedy też rozpoczęła się działalność sponsorska Pana Jana. Sponsorował on wybitnych żuźlowców: Romana Jankowskiego – dzisiejszego trenera Unii, oraz Piotra Pawlickiego. Dziś pomaga utalentowanym synom Pawlickiego: Piotrowi i Przemkowi oraz Adamowi Łabędzkiemu, kiedyś świetnemu żuźlowcowi, a obecnie mistrzowi sportów motorowodnych.

Pasja organizacji

Teraz Pana Ludwicza pochłania zamiłowanie do koni. Tą pasją zaraził go Jan Ciesielski, z którym pracuje od czterdziestu lat. „Zwrócił mi kiedyś uwagę, że sponsorując różne dyscypliny sportu nigdy nie pomyślałem o jeździectwie. Zabrał mnie kilka razy na zawody w skokach przez przeszkody. Pokazywał, opisywał, tłumaczył aż złapałem bakcyła” – wspomina prezes Ludwiczak. Wtedy pojawił się pomysł na za-

Fot. „Świat Koni”

Jan Ludwiczak prezes Spółki Agro-Handel Sp. z o.o.

łożenie profesjonalnego klubu. Nastąpiła analiza możliwości, dobór pracowników i wybór właściwej strategii działania. Po pięciu latach już było widać owoce tej decyzji: wygrana w rankingu Polskiego Związku Jeździeckiego. I tak już od siedmiu lat Agro-handel pokonuje kluby ze znacznie wyższymi środkami finansowymi, ale jak podkreśla Pan Ludwiczak: liczy się strategia działania. Jako Klub, Agro – Handel, postawił przede wszystkim na młode konie. Sami więc wyhodowali mistrzów.

Zarządzanie klubem jeździeckim to nie tylko zamiłowanie do sportu, to również realizowanie swoich menadżerskich umiejętności. Jak mówi Pan Ludwiczak o swoim Klubie: „Tu wszystko jest jasne i ma proste przełożenie. Jest wizja, cel, zarządzanie, środki i realizacja. Jestem ojcem sukcesów i porażek.” Jak przyznaje, działalność w uspołecznionym klubie wymaga zawierania układów i niejednokrotnie współpracy z ludźmi, którzy się nie znają na sporcie. Uzyskanie konsensusu w takim zespole, znacznie opóźnia osiągnięcie efektów, a czasem je wręcz uniemożliwia. Szczególnie, jak podkreśla Pan Jan, gdy sport miesza się z aspiracjami politycznymi. Jednak dzięki doskonałym umiejętnościom menadżerskim i pasji do sportu, dziś w Klubie Agro-Handel, jeżdżą najlepsi.

Red.

Kontrola przedsiębiorcy w świetle ustawy o swobodzie działalności gospodarczej

Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej (dalej: u.s.d.g.” lub „ustawa”) reguluje zakres swobody działalności, z jakiej mogą korzystać przedsiębiorcy. Opisuje ona szczegółowo zagadnienie kontroli podmiotów. Nasz radca prawny JACEK JEZRZEMOWSKI wskazuje, z jakich uprawnień możemy korzystać oraz jakich obowiązków dochować w sytuacji, gdy naszego przedsiębiorstwa dotyka kontrola.

Kontrola w świetle panującego prawa jest to „zespół czynności podejmowanych przez odpowiednie podmioty na podstawie przepisów prawa, celem których jest zweryfikowanie stanu zastanego ze stanem postulowanym (odpowiadającym wzorcowi ustanowionemu w przepisach prawa) oraz wyciągnięcie stosownych wniosków, które znajdują swój wyraz w wynikach kontroli”. Owe wyniki dokonanej kontroli stanowią dla podmiotu kontrolującego podstawę: bądź do podjęcia określonych działań zawartych w ustawie, bądź też do zaniechania ingerencji w prowadzoną przez przedsiębiorcę działalność gospodarczą.

Zasady i tryb kontroli

Przepis art. 77 ust. 1 u.s.d.g. stanowi, iż kontrola działalności gospodarczej przedsiębiorców prowadzona jest na zasadach określonych w tej ustawie. Wyłączenie zastosowania przepisów ustawy zachodzi jedynie wówczas, gdy zasady i tryb kontroli wynikają bezpośrednio ze stosowanych przepisów powszechnie obowiązującego prawa wspólnotowego albo z ratyfikowanych umów międzynarodowych. Ponadto należy zwrócić uwagę, że w zakresie nieuregulowanym w ustawie zastosowanie znajdują przepisy ustaw szczególnych, zaś zakres przedmiotowy kontroli działalności gospodarczej przedsiębiorcy oraz organy upoważnione do jej przeprowadzenia określają ustawy odrębne. Ustawa przewiduje również wyłączenie zastosowania niektórych przepisów dotyczących kontroli przedsiębiorcy w odniesieniu m.in. do nadzoru nad rynkiem finansowym, nadzoru sanitarnego w zakresie dotyczącym bezpieczeństwa żywności, szczególnego nadzoru podatkowego oraz nadzoru weterynaryjnego (art. 84 – 84 b u.s.d.g.).

Możliwości lokalnej władzy

W przypadku, gdy wójt poweźmie informację, iż przedsiębiorca prowadzi

działalność gospodarczą niezgodnie z przepisami ustawy bądź gdy stwierdzi on, że prowadzona przez przedsiębiorcę działalność gospodarcza stanowi zagrożenie dla życia lub zdrowia, niebezpieczeństwo powstania szkód majątkowych w znacznych rozmiarach lub naruszenia środowiska, zobowiązany jest on niezwłocznie zawiadomić o tych okolicznościach właściwe organy administracji publicznej. W przypadku braku możliwości dokonania zawiadomienia, o którym mowa w zdaniu poprzednim, wójt może nakazać w drodze decyzji administracyjnej wstrzymanie wykonywania działalności gospodarczej na czas niezbędny, nie dłuższy jednak niż 3 dni. Takiej decyzji, jeśli dotyczy ona działalności zagrażającej życiu lub zdrowiu, zagrażającej powstaniu szkód majątkowych w znacznych rozmiarach lub naruszenia środowiska, wójt nadaje rygor natychmiastowej wykonalności.

Obowiązki kontrolującego

O zamiarze przeprowadzenia kontroli organy kontroli muszą zawiadomić przedsiębiorcę, o czym stanowi art. 79 u.s.d.g. Kontrolę wszczynają wówczas nie wcześniej niż po upływie 7 dni i nie później niż przed upływem 30 dni od dnia doręczenia przedsiębiorcy zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli. Jeżeli natomiast kontrola nie zostanie wszczęta w terminie 30 dni od dnia doręczenia zawiadomienia, wszczęcie kontroli wymaga ponownego zawiadomienia, przy czym termin na jej wszczęcie również musi się mieścić pomiędzy 7 a 30 dniem od doręczenia zawiadomienia.

Wyjątkowo ustawa dopuszcza odejście od obowiązku uprzedniego zawiadomienia przedsiębiorcy o planowanej kontroli, gdy:

- kontrola ma zostać przeprowadzona na podstawie bezpośrednio stosowanych przepisów powszechnie obowiązującego prawa wspólnotowego albo na

podstawie ratyfikowanej umowy międzynarodowej;

- przeprowadzenie kontroli jest niezbędne dla przeciwdziałania popełnieniu przestępstwa lub wykroczenia, przestępstwa skarbowego lub wykroczenia skarbowego albo zabezpieczenia dowodów ich popełnienia;

• kontrola jest przeprowadzana na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o systemie monitorowania i kontrolowania jakości paliw (Dz. U. Nr 169, poz. 1200 z późn. zm.);

- kontrola jest prowadzona w toku postępowania prowadzonego na podstawie przepisów ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.; dalej: „ustawa o ochronie konkurencji i konsumentów”);

• przeprowadzenie kontroli jest uzasadnione bezpośrednim zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska naturalnego;

- przedsiębiorca nie ma adresu zamieszkania lub adresu siedziby albo doręczenia pism na podane adresy było bezskuteczne lub utrudnione.

Jak stanowi art. 79 a ust. 1 u.s.d.g., czynności kontrolne mogą być wykonywane zasadniczo jedynie przez pracowników organów kontroli po okazaniu przedsiębiorcy albo osobie przez niego upoważnionej legitymacji służbowej upoważniającej do wykonywania takich czynności oraz po doręczeniu upoważnienia do przeprowadzenia kontroli, które powinno zawierać: wskazanie podstawy prawnej, oznaczenie organu kontroli, datę i miejsce wystawienia, imię i nazwisko pracownika organu kontroli uprawnionego do wykonania kontroli oraz numer jego legitymacji służbowej, oznaczenie przedsiębiorcy objętego kontrolą, określenie zakresu przedmiotowego kontroli, wskazanie daty rozpoczęcia i przewidywanego terminu zakończenia kontroli, podpis osoby udzielającej upoważnienia z podaniem

zajmowanego stanowiska lub funkcji oraz pouczenie o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy. Dokument, który nie spełnia wymienionych w zdaniu poprzednim wymogów nie stanowi podstawy do przeprowadzenia kontroli. Należy przy tym wskazać, iż zmiana osób upoważnionych do wykonania kontroli, zakresu przedmiotowego kontroli oraz miejsca wykonywania czynności kontrolnych wymaga każdorazowo wydania odrębnego upoważnienia, przy czym zmiany te nie mogą prowadzić do wydłużenia przewidywanego wcześniej terminu zakończenia kontroli (art. 79 a ust. 5 u.s.d.g.). Pamiętać również trzeba, że zakres kontroli przedsiębiorcy nie może wykraczać poza zakres wskazany w upoważnieniu.

Ustawa wyjątkowo dopuszcza podjęcie kontroli po okazaniu jedynie legitymacji służbowej, jeżeli taką możliwość przewidują przepisy szczególne – w takim przypadku jednak upoważnienie doręcza się nie później niż trzeciego dnia od wszczęcia kontroli. Podjęcie czynności kontrolnych bez uprzedniego doręczenia upoważnienia, a jedynie po okazaniu legitymacji, dotyczy jedynie przypadków, gdy czynności kontrolne są niezbędne dla przeciwdziałania popełnieniu przestępstwa lub wykroczenia (w tym także skarbowych) lub zabezpieczenia dowodów jego popełnienia, jak również, gdy przeprowadzenie kontroli jest uzasadnione bezpośrednim zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska naturalnego.

Właściwe miejsce i czas

Kontrola przeprowadzana jest w siedzibie przedsiębiorcy lub w miejscu wykonywania działalności gospodarczej, wyjątkowo zaś – za zgodą przedsiębiorcy, może być ona przeprowadzona również w siedzibie organu kontroli, jeżeli może to usprawnić prowadzenie kontroli. Czynności kontrolne podejmowane są w godzinach pracy lub w czasie faktycznego wykonywania działalności gospodarczej przez przedsiębiorcę (art. 80 a ust. 1 u.s.d.g.).

Czynności kontrolne podejmowane przez organ nie powinny zakłócać funkcjonowania przedsiębiorcy. W przypadku natomiast, gdyby do tego doszło, a kontrolowany przedsiębiorca wykaże na piśmie występowanie owych zakłóceń, konieczność podjęcia takich czynności powinna być uzasadniona przez organ w protokole kontroli.

Obowiązki przedsiębiorcy

Przepis art. 81 ust. 1 u.s.d.g. nakłada na przedsiębiorcę obowiązek prowadzenia i

przechowywania w jego siedzibie książki kontroli, upoważnienia i protokołów kontroli, co służyć ma dokumentowaniu liczby i czasu trwania kontroli jego działalności. Książka ta może być prowadzona w formie elektronicznej. Wpisów w książce kontroli dokonuje organ kontroli, zaś przedsiębiorca obowiązany jest do dokonywania w książce wpisów informujących o wykonaniu przez niego zaleceń pokontrolnych lub wpisów o ich uchyleniu przez organ kontroli, organ nadrzędny lub sąd administracyjny.

Prawo do sprzeciwu

Zgodnie z art. 84 c ust. 1 u.s.d.g. przedsiębiorca może wnieść sprzeciw wobec podjęcia i wykonywania przez organy kontroli czynności z naruszeniem przepisów art. 79-79b, art. 80 ust. 1 i 2, art. 82 ust. 1 oraz art. 83 ust. 1 i 2 ustawy. Sprzeciw nie będzie jednak dopuszczalny, gdy organ przeprowadza kontrolę, powołując się na przepisy art. 79 ust. 2 pkt 2, art. 80 ust. 2 pkt 2, art. 82 ust. 1 pkt 2, art. 83 ust. 2 pkt 2 i art. 84a ustawy (art. 84 d u.s.d.g.). Sprzeciw wnosi się na piśmie do organu podejmującego i wykonującego kontrolę w terminie 3 dni roboczych od dnia wszczęcia kontroli przez organ kontroli (w przypadku zarzutu naruszenia art. 83 ust. 1 w trakcie prowadzonej kontroli bieg terminu rozpoczyna się w dniu, w którym nastąpiło przekroczenie limitu czasu trwania kontroli). Sprzeciw wymaga uzasadnienia jego wniesienia. Wniesienie sprzeciwu powoduje:

- wstrzymanie czynności kontrolnych przez organ kontroli, którego sprzeciw dotyczy, z chwilą doręczenia organowi zawiadomienia o wniesieniu sprzeciwu, do czasu rozpatrzenia sprzeciwu, a w przypadku wniesienia zażalenia – do czasu jego rozpatrzenia,

• wstrzymanie biegu czasu trwania kontroli od dnia wniesienia sprzeciwu do dnia doręczenia przedsiębiorcy postanowienia o odstąpieniu od czynności kontrolnych lub o kontynuowaniu tych czynności bądź od dnia rozpoznania zażalenia przedsiębiorcy na to postanowienie, albo od dnia, w którym upłynął termin do rozpatrzenia sprzeciwu.

Rozpoznanie sprzeciwu następuje w terminie 3 dni roboczych od jego otrzymania w drodze wydania postanowienia o odstąpieniu od czynności kontrolnych lub postanowienia o kontynuowaniu czynności kontrolnych. Na postanowienie organu służy zażalenie, które należy wnieść w terminie 3 dni od dnia otrzymania postanowienia. Rozstrzygnięcie

zażalenia następuje w drodze postanowienia, nie później niż w terminie 7 dni od dnia jego wniesienia. Nierozpatrzenie sprzeciwu w terminie jest równoznaczne w skutkach z wydaniem postanowienia o odstąpieniu od czynności kontrolnych, zaś nierozpatrzenie w terminie zażalenia przedsiębiorcy – równoznaczne z przyznaniem jego słuszności.

Należy podkreślić, iż dowody przeprowadzone w toku kontroli przez organ kontroli z naruszeniem przepisów prawa w zakresie kontroli działalności gospodarczej przedsiębiorcy, jeżeli miały istotny wpływ na wyniki kontroli, nie mogą stanowić dowodu w żadnym postępowaniu administracyjnym, podatkowym, karnym lub karno-skarbowym dotyczącym kontrolowanego przedsiębiorcy (art. 77 ust. 6 u.s.d.g.).

Procedura odszkodowania

Naruszenie przez organ kontroli przepisów prawa w zakresie kontroli działalności gospodarczej przedsiębiorcy, które spowodowało szkodę u przedsiębiorcy, rodzi po stronie organu kontroli odpowiedzialność odszkodowawczą (art. 77 ust. 4 u.s.d.g.). Dochodzenie przez przedsiębiorcę odszkodowania z powyższej przyczyny następuje na zasadach określonych w przepisach odrębnych (art. 77 ust. 5 u.s.d.g.), tj. w przepisach Kodeksu cywilnego, w szczególności art. 417 oraz art. 417 2 Kodeksu cywilnego. W kontekście przysługującego przedsiębiorcy roszczenia odszkodowawczego istotnym jest zadbanie o dokumentowanie wszystkich dokonywanych przez organ w toku kontroli czynności, które prowadzone są z naruszeniem prawa. To na przedsiębiorcy bowiem zgodnie z art. 6 Kodeksu cywilnego spoczywa ciężar dowodu w tym zakresie.

Jacek Jerzemowski
radca prawny

1. Ustawa o swobodzie działalności gospodarczej z dnia 02 lipca 2004 roku (t.j. z dnia 24 kwietnia 2013 roku, Dz. U. z 2013 r., poz. 672 z późn. zm.).

2. M. Sieradzka, M. Szydło, M. Zdyb, Nowelizacja ustawy o swobodzie działalności gospodarczej, Dodatek do Monitora Prawniczego Nr 17/2009, Legalis.

3. np. ustawa z dnia 23 grudnia 1994 roku o Najwyższej Izbie Kontroli (t.j. Dz. U. z 2012 r., poz. 82 z późn. zm.), ustawa z dnia 07 października 1992 roku o Regionalnych Izbach Obrachunkowych (t.j. Dz. U. z 2012 r., poz. 1113 z późn. zm.), ustawa z dnia 29 stycznia 2004 roku o Inspekcji Weterynaryjnej (t.j. Dz. U. Nr 112, poz. 744 z późn. zm.), ustawa z dnia 13 kwietnia 2007 roku o Państwowej Inspekcji Pracy (t.j. Dz. U. z 2012 r., poz. 404 z późn. zm.).

4. Odpowiednio: burmistrz/prezydent miasta.
5. Zgodnie z art. 79 a ust. 3 u.s.d.g. czynności kontrolne mogą być wykonywane przez osoby niebędące pracownikami organu kontroli, jeżeli przepisy odrębnych ustaw tak stanowią.

Nowości legislacyjne

Zmiany w prawie żywnościowym są szczególnie ważne dla branży spożywczej. To producenci odpowiadają za bezpieczeństwo swoich wyrobów. Każda nowelizacja może mieć poważny wpływ na funkcjonowanie zakładów. Dlatego nasi eksperci w każdym numerze prezentują zestawienie najważniejszych zmian w prawie żywnościowym, ze szczególnym uwzględnieniem rynku mięsa.

I. RYNEK MIĘSA – ZMIANY W PRAWIE UNII EUROPEJSKIEJ

Weszło w życie od 20 listopada 2013 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1069/2013 z dnia 30 października 2013 r. zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do stosowania fosforanów sodu (E 339) w osłonkach naturalnych do kielbas¹.</p>	<p>Istotną cechą mechaniczną osłonek naturalnych do kielbas, zmniejszającą ich skuteczność i stwarzającą problemy wytwórcom kielbas, jest pęknięcie osłonek podczas napełniania i zmniejszenie poślizgu (zwiększona lepkość) osłonek na nadziewarce do kielbas.</p> <p>Na podstawie rozporządzenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zezwala się na stosowanie fosforanów sodu (E 339) do osłonek naturalnych do kielbas; • fosforany sodu (E 339) stosowane jako regulator kwasowości są odpowiednie do poprawy poślizgu osłonek naturalnych, ułatwiając proces napełniania kielbas i zmniejszając maksymalną siłę i naprężenie zrywające osłonki; • zawartość substancji w produkcie końcowym (wynikająca z przeniesienia) nie może przekraczać 250 mg/kg.
---	---

Weszło w życie od 20 listopada 2013 r., stosuje się je od 1 stycznia 2014 r.

<p>Rozporządzenie Komisji (UE) nr 1067/2013 z dnia 30 października 2013 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń: dioksyn, polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn i polichlorowanych bifenyli o właściwościach niepodobnych do dioksyn w wątrobie zwierząt lądowych².</p>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem ustanawia się nowe najwyższe dopuszczalne poziomy zanieczyszczeń dla:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dioksyn, w odniesieniu do wątroby zwierząt lądowych, z wyjątkiem owiec, i produktów z niej pochodzących (0,30 pg/g świeżej masy) oraz odrębnie dla wątroby owiec i produktów z niej pochodzących (1,25 pg/g świeżej masy); • polichlorowanych bifenyli o właściwościach podobnych do dioksyn w odniesieniu do wątroby zwierząt lądowych, z wyjątkiem owiec, i produktów z niej pochodzących (0,50 pg/g świeżej masy) oraz odrębnie dla wątroby owiec i produktów z niej pochodzących (2,00 pg/g świeżej masy); • polichlorowanych bifenyli o właściwościach niepodobnych do dioksyn, w odniesieniu do wątroby zwierząt lądowych, z wyjątkiem owiec, i produktów z niej pochodzących (3,0 ng/g świeżej masy) oraz odrębnie dla wątroby owiec i produktów z niej pochodzących (3,0 ng/g świeżej masy).
--	---

II. AKTY PRAWNE ZWIĄZANE Z RYNKIEM MIĘSA – ZMIANY W PRAWIE UNII EUROPEJSKIEJ

Weszło w życie od 6 września 2013 r., stosuje się je od 6 marca 2014 r.

<p>Rozporządzenie Komisji (UE) nr 777/2013 z dnia 12 sierpnia 2013 r. zmieniające załączniki II, III i V do rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości kłodinafopu, chlomezonu, diuronu, etalfuraliny, joksynilu, iprowalokarbu, hydrazidu kwasu maleinowego, mepanipiryumu, metkonazolu, prosulfokarbu i tepraloksydimu w określonych produktach oraz na ich powierzchni³.</p>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem określa się nowe najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości (NDP) w odniesieniu do kilku substancji. W zakresie dotyczącym produktów pochodzenia zwierzęcego znaczenia mają zmiany dotyczące:</p> <ul style="list-style-type: none"> • metkonazolu, zmiana definicji pozostałości. Obniżenie NDP dla wątroby bydła (0,02 mg/kg); • tepraloksydimu, zmiana definicji pozostałości. Obniżenie NDP dla, mięsa drobiu, tłuszczu z drobiu, wątroby drobiu i jaj ptasich (0,1 lub 0,2 mg/kg).
---	---

Weszło w życie od 31 sierpnia 2013 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Decyzja wykonawcza Komisji 2013/445/UE z dnia 29 sierpnia 2013 r. zmieniająca załącznik E do dyrektywy Rady 91/68/EEG w odniesieniu do wzorów świadectw zdrowia dla wewnątrzunijnego handlu owcami i kozami oraz wymogów zdrowotnych w odniesieniu do trzęsawki (notyfikowana jako dokument nr C(2013) 5527)⁴.</p>	<p>Decyzja zmienia wzór świadectw zdrowia dla wewnątrzunijnego handlu owcami i kozami oraz wymogów zdrowotnych w odniesieniu do trzęsawki (załącznik E do dyrektywy Rady 91/68/EEG), w ten sposób aby dostosować je do standardów Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt, celem odzwierciedlenia bardziej rygorystycznego podejścia w odniesieniu do trzęsawki klasycznej.</p> <p>Zmiana ta jest konsekwencją zniesienia przez prawo UE większości ograniczeń w odniesieniu do trzęsawki atypowej (rozporządzenie nr 999/2001 ustanawiające zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych pasażowalnych gąbczastych encefalopatii).</p>
--	---

Weszła w życie 25 września 2013 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 854/2013 z dnia 4 września 2013 r. zmieniające załącznik I do rozporządzenia (UE) nr 206/2010 w odniesieniu do wymagań w zakresie zdrowia zwierząt dotyczących trzęsawki we wzorze świadectwa weterynaryjnego do celów przywozu do Unii owiec i kóz przeznaczonych do hodowli i produkcji⁵.</p>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem, w części 2 załącznika I do rozporządzenia (UE) nr 206/2010 wzór świadectwa weterynaryjnego "OVI-X" (dotyczące przywozu owiec i kóz) zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku do niniejszego rozporządzenia. Wzór świadectwa ma odpowiadać standardom Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt, celem odzwierciedlenia bardziej rygorystycznego podejścia w odniesieniu do trzęsawki klasycznej.</p> <p>W okresie przejściowym do dnia 31 grudnia 2013 r. państwa członkowskie zezwalają na przywóz do Unii przesyłek żywych owiec i kóz przeznaczonych do hodowli lub produkcji, którym towarzyszy świadectwo weterynaryjne wypełnione i podpisane zgodnie z wzorem ustanowionym w wersji przed datą wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, pod warunkiem że świadectwa te zostały wypełnione i podpisane przed dniem 1 grudnia 2013 r.</p>
---	--

Weszła w życie 25 września 2013 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Decyzja wykonawcza Komisji 2013/470/UE z dnia 20 września 2013 r. zmieniająca decyzje 2010/470/UE i 2010/472/UE w odniesieniu do warunków dotyczących zdrowia zwierząt w zakresie trzęsawki na potrzeby handlu i przywozu do Unii nasienia, komórek jajowych i zarodków owiec i kóz (notyfikowana jako dokument nr C(2013) 5917)⁶.</p>	<p>Decyzja zmienia obowiązujące wzory następujących dokumentów:</p> <ul style="list-style-type: none"> • świadectwa zdrowia IIIA do stosowania w wewnątrzunijnym handlu przesyłkami nasienia owiec i kóz, pozyskanego zgodnie z dyrektywą Rady 92/65/EEG po dniu 31 sierpnia 2010 r. i wysyłanego z zatwierdzonego centrum pozyskiwania nasienia, w którym nasienie to pozyskano, • świadectwa zdrowia IVA do stosowania w wewnątrzunijnym handlu przesyłkami komórek jajowych i zarodków owiec i kóz, pozyskanych lub wyprodukowanych zgodnie z dyrektywą Rady 92/65/EEG po dniu 31 sierpnia 2010 r. i wysyłanych przez zatwierdzone centrum pozyskiwania lub produkcji zarodków, który pozyskał lub wyprodukował te komórki jajowe lub zarodki, • świadectwa zdrowia na potrzeby przywozu nasienia wysłanego z zatwierdzonego centrum pozyskiwania nasienia, z którego to nasienie pochodzi, • świadectwa zdrowia na potrzeby przywozu przesyłek komórek jajowych i zarodków owiec i kóz. <p>W okresie przejściowym, tj. do dnia 31 grudnia 2014 r., państwa członkowskie mają obowiązek zezwolić na handel na terytorium Unii przesyłkami, na które wystawione są powyższe świadectwa.</p>
--	---

Weszła w życie 19 listopada 2013 r. i od tej daty ma zastosowanie.

<p>Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1055/2013 z dnia 25 października 2013 r. dotyczące zezwolenia na stosowanie preparatu kwasu ortofosforowego jako dodatku paszowego dla wszystkich gatunków zwierząt⁷.</p>	<p>Zgodnie z rozporządzeniem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kwas ortofosforowy należący do kategorii "dodatki technologiczne" i do grupy funkcjonalnej "konserwanty" zostaje dopuszczony jako dodatek stosowany w żywieniu zwierząt zgodnie z warunkami szczegółowo określonymi w załączniku do rozporządzenia; • preparat oraz pasza zawierająca ten preparat, wyprodukowane i opatrzone etykietami przed dniem 19 maja 2014 r. zgodnie z przepisami obowiązującymi przed dniem 19 listopada 2013 r. mogą być nadal wprowadzane do obrotu i stosowane aż do wyczerpania istniejących zapasów. <p>Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności stwierdził w swojej opinii, że w proponowanych warunkach stosowania w paszy kwas ortofosforowy nie ma szkodliwego wpływu na zdrowie zwierząt i konsumentów. Nie oczekuje się, by stwarzała dodatkowe ryzyko dla środowiska oraz że może on być przydatny w konserwowaniu pasz. Urząd stwierdził ponadto, że jeśli zastosowane zostaną odpowiednie środki ochronne, nie ma powodu do obaw w kwestii bezpieczeństwa użytkowników.</p>
---	---

Weszło w życie od 19 listopada 2013 r., stosuje się je od 30 grudnia 2013 r.

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1056/2013 z dnia 29 października 2013 r. zmieniające, w odniesieniu do substancji neomycyna, załącznik do rozporządzenia (UE) nr 37/2010 w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego ⁸ .	Zgodnie z rozporządzeniem określa się nowy maksymalny limit pozostałości (MLP) dotyczący substancji <i>neomycyna</i> w odniesieniu do bydła, w zastosowaniu do nerek i wątroby, oraz rozszerza się zmienione MLP dotyczących <i>neomycyny</i> z bydła na wszystkie gatunki zwierząt, od których lub z których pozyskuje się żywność. Dodatkowo: ● w przypadku ryb MLP w mięśniach odnosi się do „skóry i mięśni w naturalnych proporcjach”; ● MLP w tłuszczu, wątrobie i nerkach nie mają zastosowania w przypadku ryb; ● w przypadku świń i drobiu MLP w tłuszczu odnosi się do „skóry i tłuszczu w naturalnych proporcjach”.
---	--

Weszła w życie 2 listopada 2013 r. i od tej daty ma zastosowanie.

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1057/2013 z dnia 29 października 2013 r. zmieniające, w odniesieniu do substancji węglan manganu, załącznik do rozporządzenia (UE) nr 37/2010 w sprawie substancji farmakologicznie czynnych i ich klasyfikacji w odniesieniu do maksymalnych limitów pozostałości w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego ⁹ .	Zgodnie z rozporządzeniem określa się nowy maksymalny limit pozostałości (MLP) dotyczący substancji <i>węglanu manganu</i> u bydła na podawanie pozajelitowe oraz rozszerza się zmienione MLP dotyczące <i>węglanu manganu</i> z bydła na wszystkie gatunki zwierząt, od których lub z których pozyskuje się żywność.
--	---

Wejdzie w życie 27 listopada 2013 r. i od tej daty ma zastosowanie.

Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 1101/2013 z dnia 6 listopada 2013 r. dotyczące zezwolenia na stosowanie preparatu <i>Enterococcus faecium DSM 7134</i> i <i>Lactobacillus rhamnosus DSM 7133</i> jako dodatku paszowego dla cieląt przeznaczonych do dalszego chowu oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1288/2004 (posiadacz zezwolenia: <i>Lactosan GmbH & Co KG</i>) ¹⁰	Zgodnie z rozporządzeniem preparat <i>Enterococcus faecium DSM 7134 Lactobacillus rhamnosus DSM 713</i> , należący do kategorii „dodatki zootechniczne” i do grupy funkcjonalnej „stabilizatory flory jelitowej”, zostaje dopuszczony jako dodatek stosowany w żywieniu zwierząt zgodnie z warunkami precyzyjnie określonymi w załączniku. W szczególności w informacjach na temat stosowania dodatku i premiksu wskazać warunki przechowywania oraz stabilność granulowania. Preparat oraz pasza go zawierająca wyprodukowane i opatrzone etykietami przed dniem 27 maja 2014 r. zgodnie z przepisami obowiązującymi przed dniem 27 listopada 2013 r. mogą być nadal wprowadzane do obrotu i stosowane aż do wyczerpania istniejących zapasów.
---	--

III. RYNEK MIĘSA – ZMIANY W PRAWIE POLSKIM**Weszło w życie 19 sierpnia 2013 r.**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 lipca 2013 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie opłat za czynności związane z identyfikacją i rejestracją koniowatego, wydaniem i doręczeniem paszportu koniowatego lub jego duplikatu oraz z wydawaniem i doręczaniem paszportów bydła lub ich duplikatów ¹¹ wydane na podstawie art. 15 ust. 4 oraz art. 19 ust. 8 ustawy z dnia 2 kwietnia 2004 r. o systemie identyfikacji i rejestracji zwierząt ¹² .	Rozporządzenie zmienia wysokość opłat za czynności związane z identyfikacją i rejestracją koniowatego, wydaniem i doręczeniem paszportu koniowatego lub jego duplikatu oraz z wydawaniem i doręczaniem paszportów bydła lub ich duplikatów (załącznik do rozporządzenia w formie tabeli stanowi jego integralną część). Czynności, za które pobierana jest zryczałtowana opłata: ● elektroniczna identyfikacja koniowatego; ● słowny i graficzny opis koniowatego oraz elektroniczna identyfikacja koniowatego; ● słowny i graficzny opis koniowatego; ● zidentyfikowanie konia w przypadku koni pełnej krwi angielskiej, czystej krwi arabskiej, koni rasy kłusak oraz kuców szetlandzkich; ● zarejestrowanie koniowatego; ● wydanie paszportu koniowatego; ● wydanie duplikatu paszportu koniowatego; ● dokonanie zmian w rejestrze koniowatych; ● wydanie paszportu bydła; ● wydanie duplikatu paszportu bydła.
--	---

Weszło w życie 5 września 2013 r., natomiast traci moc 31 grudnia 2013 r.

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 września 2013 r. w sprawie wprowadzenia zakazu prowadzenia połowów śledzia w podobozarach 25-27, 28.2, 29 i 32 Morza Bałtyckiego ¹³ wydane na podstawie art. 17a ustawy z dnia 19 lutego 2004 r. o rybołówstwie ¹⁴ .	Rozporządzeniem wprowadza się zakaz prowadzenia przez armatorów statków rybackich o polskiej przynależności, połowów śledzia w podobozarach 25-27, 28.2, 29 i 32 Morza Bałtyckiego od dnia wejścia w życie rozporządzenia do dnia 31 grudnia 2013 r.
---	--

IV. AKTY PRAWNE ZWIĄZANE Z RYNKIEM MIĘSA – PRAWO POLSKIE.**Weszło w życie 23 sierpnia 2013 r.**

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 lipca 2013 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie zawartości substancji niepożądanych w paszach ¹⁵ wydane na podstawie art. 15 ust. 4 ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach ¹⁶ .	Rozporządzenie zmienia załącznik nr 1 w zakresie odnoszącym się do substancji <i>melamina</i> , której maksymalna zawartość w paszy oraz karmy w puszkach dla zwierząt domowych może wynosić 2,5 mg/kg. Zanieczyszczenie tą substancją jest natomiast niedopuszczalne odnośnie dodatków paszowych takich jak: <i>kwasy guanidynooctowe</i> , <i>mocznik</i> oraz <i>biuret</i> . W objaśnieniu wskazuje się również, że maksymalna zawartość <i>melaminy</i> ma zastosowanie do karmy w puszkach dla zwierząt domowych, w postaci dostępnej w sprzedaży.
--	--

Weszło w życie 5 maja 2007 r. (obecnie jego tekst ujednolicono).

Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 kwietnia 2007 r. w sprawie mieszanek paszowych dietetycznych ¹⁷ wydane na podstawie art. 28 ust. 2 ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach ¹⁸ .	W dniu 13 sierpnia 2013 r. opublikowano tekst jednolity niniejszego rozporządzenia.
---	---

Weszło w życie 14 sierpnia 2013 r.

Obwieszczenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 lipca 2013 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie nadania funkcjonariuszom Inspekcji Weterynaryjnej, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa uprawnień do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego ¹⁹ wydane na podstawie art. 95 § 5 ustawy z dnia 24 sierpnia 2001 r. - Kodeks postępowania w sprawach o wykroczenia ²⁰ .	Dnia 14 października 2013 r. opublikowano tekst jednolity niniejszego rozporządzenia.
---	---



A. Szymecka-Wesołowska D. Szostek sp. j.
www.food-law.pl

¹ Dz. U. UE. seria L z 31 października 2013 r., 289/61; ² Dz. U. UE. seria L z 31 października 2013 r., 289/56; ³ Dz. U. UE. seria L z dnia 17 sierpnia 2013 r., 211/1; ⁴ Dz. U. UE. seria L z 31 sierpnia 2013 r., 233/48; ⁵ Dz. U. UE. seria L z 5 września 2013 r., 237/1; ⁶ Dz. U. UE. seria L z 24 września 2013 r., 252/32; ⁷ Dz. U. UE. seria L z 30 października 2013 r., 288/57; ⁸ Dz. U. UE. seria L z 30 października 2013 r., 288/60; ⁹ Dz. U. UE. seria L z 30 października 2013 r., 288/63; ¹⁰ Dz. U. UE. seria L z 7 listopada 2013 r., 296/1; ¹¹ Dz. U. z 2013 r., poz. 884; ¹² Dz. U. z 2008 r. Nr 204, poz. 1281, z 2009 r. Nr 116, poz. 976 oraz z 2012 r. poz. 1529; ¹³ Dz. U. z 4 września 2013 r. poz. 1021; ¹⁴ Dz. U. Nr 62, poz. 574 ze zm.; ¹⁵ Dz. U. z 8 sierpnia 2013 r., poz. 900; ¹⁶ Dz. U. Nr 144, poz. 1045 ze zm.; ¹⁷ Dz. U. z 2013, poz. 923 j.t.; ¹⁸ Dz. U. Nr 144, poz. 1045 ze zm.; ¹⁹ Dz. U. z 2013 r. Nr 1213 j.t.; ²⁰ Dz. U. z 2013 r. Nr 395 j.t. ze zm.;

Wspomnienie z Poznania

Chociaż tegoroczne Targi Polagra Food już dawno za nami, zapraszamy do obejrzenia fotorelacji z tego wydarzenia. Koniec roku to czas podsumowań, a nadchodzący okres może przynieść szereg nowych inwestycji. Dlatego warto raz jeszcze przypomnieć sobie ofertę tegorocznych poznańskich targów.



W tym roku produkty firmy „Sokołów” S.A. zdobyły aż 4 Złote MTP POLAGRA-FOOD 2013. Wśród nagrodzonych wyrobów znalazły się: Sokoliki szyneczka drobiowa, Pasztet z boczkim, Orliki serowe oraz Kielbaski z szynki.



Światowe nowości, profesjonalizm i najlepsze rozwiązania – tym przyciągało stoisko zorganizowane wspólnie przez WALOWSKY International Maschinenhandel Kraków Sp. z o.o. i VEMAG Polska Sp. z o.o.



Na targach nie zabrakło również najlepszej oferty wśród osłonek – FANRYKA OSŁONEK BIAŁKOWYCH FABIOS S.A.



O niezawodności środków do mycia i dezynfekcji mógł przekonać się każdy, firma CID LINES udostępniała bezpłatne próbki swoich środków. Gratulujemy pomysłu.



Targi były okazją do degustacji najlepszych polskich specjaltów. Tu na zdjęciu nowości od firmy OLEWNIK.



W ramach stoisk realizowanych w projekcie „mięso z Polski” nie zabrakło najlepszych polskich firm zrzeszonych w Związku Polskie Mięso.



KA-GRA jak zwykle zaprezentowała najciekawsze innowacje dla przemysłu mięsnego.



Targi dają możliwość do rozmowy z najlepszymi specjalistami. Tu na zdjęciu ekspertki z J.S. Hamilton, które znalazły odpowiedź na każde pytanie dotyczące badań laboratoryjnych.

World Food Warsaw 2014

Już wkrótce Międzynarodowe Targi Żywności zawitają do stolicy. Wystawcy z Polski i zagranicy, panele dyskusyjne i specjalne konferencje poświęcone żywności i trendom w branży spożywczej – to wszystko na pierwszej edycji Międzynarodowych Targów Żywności World Food Warsaw 2014 w Warszawskim Centrum EXPO XXI. Impreza odbędzie się w dniach 9-11 kwietnia przyszłego roku.

Targi World Food Warsaw 2014, to szansa, by Warszawa stała się ważnym punktem na mapie spotkań branży żywnościowej. Targi nie będą tylko z nazwy międzynarodowe, bo organizatorem imprezy jest Lentewenc – spółka córka ITE Group – światowego giganta w branży targowej i konferencyjnej. Warszawska impreza wzbogaci portfolio podobnych imprez, które z dużymi sukcesami odbywają się już za naszą wschodnią granicą. ITE Group organizuje podobne imprezy na Ukrainie, w Kazachstanie i w Rosji.

Najnowsze technologie

World Food Warsaw 2014 to wydarzenie skierowane do sektora business to business. Wystawa daje wszystkim odwiedzającym możliwość zapoznania się z najnowszymi i najbardziej wyszukanymi produktami z Polski, Europy i świata, oraz rozwiązaniami dostępnymi w branży produkcji żywności. Na World Food Warsaw 2014 będzie można zobaczyć oraz posmakować wyrobów regionalnych i lokalnych przysmaków oraz żywności organicznej i ekologicznej. Nie zabraknie też produktów rolno-spo-

wań, branżowych systemów IT oraz wszechobecnych w branży spożywczej firm usługowych.

„Na targi World Food Warsaw 2014 zapraszamy profesjonalistów związanych z branżą produkcji żywności” – mówi Agnieszka Szpaderska, project manager targów World Food 2014. „Wystawcami targów, są zarówno przedsiębiorcy oferujący gotowe produkty rolno – spożywcze, jak również przedstawiciele podmiotów związanych z procesem produkcji. Tym samym, mile widziane są również firmy oferujące przyprawy i dodatki do żywności, a także dostawcy technologii i usług branżowych”.

Dlatego już dziś warto zarezerwować: <http://worldfood.pl/wystawcy/zarezerwuj-stoisko/>

Wystawa Ingredients Warsaw 2014



żywczych oraz napojów, czy przypraw, dodatków do żywności i półproduktów. Z uwagi na skierowanie imprezy do innych przedsiębiorców na targach nie może też zabraknąć sprzętu i maszyn przetwarzających, producentów opako-

Międzynarodowe Targi Żywności World Food 2014 mają na celu stworzenie forum dla integracji sektora półproduktów, dodatków do żywności z całym rynkiem produkcyjnym oraz będą bazą do nawiązania nowych kontaktów bran-



żowych na całym świecie. Wystawa Ingredients Warsaw 2014 obejmuje wiele podkategorii; takich jak: drożdże, żelatyna, składniki dla przemysłów cukierniczego, mleczarskiego, mięsnego, czy piekarniczego. Istotną częścią targów mają też być producenci środków konserwujących, barwników, skrobi, minerałów, cukrów i przypraw.

Goście targów, to...

Kto odwiedzi targi World Food 2014? Impreza ma być platformą biznesową skierowaną do profesjonalistów z branży. Wszyscy odwiedzający targi to specjaliści o ściśle sprecyzowanych celach biznesowych, szukający produktów najwyższej jakości, innowacji i alternatywnych rozwiązań dla ich własnych firm. ITE Group i Lentewenc zapraszają na imprezę: importerów i eksporterów żywności oraz napojów, przedstawicieli sieci sklepów detalicznych, właścicieli sklepów i hurtowni spożywczych, producentów żywności i napojów, kierownictwo punktów HoReCa, właścicieli piekarni i cukierni, stowarzyszenia i władze lokalne, klientów końcowych oraz konsumentów.

Targi to okazja, by zapoznać się z ofertą przedstawicieli firm działających w branży, poznać najnowsze branżowe trendy i technologie, wymienić się doświadczeniami z liderami rynku oraz podtrzymać i nawiązać nowe kontakty biznesowe.

Więcej: www.worldfood.pl

Czym branża mięsna chce zaskoczyć swoich Klientów na Święta? Poniżej prezentujemy najświeższe nowości branży mięsnej ostatniego kwartału. Rubryka w całości poświęcona jest firmom zrzeszonym w Związku Polskie Mięso. Za rynkowe sukcesy debiutujących produktów trzymamy mocno kciuki i liczymy, że staną się hitem.

Wołowina wkracza na polskie stoły

Tatar to jedna z nowości proponowanych pod marką Beef Master. Propozycje przygotowane specjalnie z myślą o smakoszach nieprzetworzonej wołowiny. Opakowanie zawiera 200-gramową porcję odpowiednio zmielonego i delikatnie przyprawionego mięsa z udźca wołowego. Podawany z dodatkami zaostrzającymi smak: takimi jak cebula oraz pikle, stanowi idealną przystawkę lub lekkie danie w ciągu dnia. ZMP BIERNACKI przygotował też ofertę na sycące danie: mięso na roladki wołowe powstaje z udźca wołowego. W połączeniu z kawałkami ogórka kiszzonego, cebuli, papryki czy boczku w gęstym sosie rolady stanowią sycące danie. Zaś dla koneserów smaku przygotowano polędwicę Beef Master - najwyższej jakości selekcjonowane mięso wołowe. Polędwica Beef Master jest idealna zarówno dla profesjonalnych lokali restauracyjnych, jak i łatwa do przygotowania w zaciszu domowej kuchni.



Mieszalnik Vario Mix firmy Inotec

Najdelikatniejsza maszyna na rynku, a zarazem najszybsza, poprzez to idealna do produkcji mięsa mielonego i innych farszy strukturalnych, dostępna w ofercie firmy Promar. Urządzenie to posiada bardzo krótki czas mieszania, nawet do 50% szybciej niż na tradycyjnych mieszalnikach. Istnieje możliwość chłodzenia wtryskiem azotu bezpośrednio do mieszalnika oraz chłodzenia płaszczem. Posiada możliwość gotowania poprzez bezpośredni wtrysk pary do mieszalnika lub poprzez ogrzewanie płaszczem. Ponadto urządzenie zawiera funkcję masownicy, co skraca czasy masowania o połowę. Zastosowanie systemu wstęgi we wstędze daje wyjątkowe efekty wymieszania i nie niszczy produktu.



Smaropajdy pomysł na europejskie smaki

Mieszanki smakowo-aromatyczne do produkcji smarownych wyrobów mięsnych oraz mięsno-tłuszczowych i podrobowych o różnej kompozycji surowcowej znalazły się w nowej ofercie firmy PROMAR. Mieszanki są w dużym stopniu oparte na naturalnych przyprawach wzbogacone ekstraktami przypraw. Starannie dobrane kompozycje przypraw pozwalają na uzyskanie z użytego różnorodnego surowca bardzo charakterystycznych i powtarzalnych smaków produktów określanych terminem smaropajdy. Mieszanki te są także przydatne w produkcji wysokogatunkowych pasztetów. Intensywny i bardzo charakterystyczny smak nadawany produktom przez mieszanki pozwala na swobodne modelowanie składu recepturowym produktów. Właściwe skomponowanie receptur z dodatkowym zastosowaniem emulgatorów umożliwi produkcję wyrobów poddawanych agresywnej obróbce termicznej (pieczenie, sterylizacja). Mieszanki przyprawowe z grupy smaropajd swoim profilem smakowym nawiązują do pewnych kierunków regionalnych Europy, co czyni je niepowtarzalnymi i oryginalnymi. Doskonale komponują się z szeroko rozumianą tradycją w produkcji wyrobów mięsnych. Pozwalają na wyprodukowanie produktów w opakowaniach jednostkowych o małej masie.



Arystokratki od Olewnik

Nowość wśród wyrobów suszonych. Kielbaski dojrzewają od kilku do kilkunastu dni. Produkt nie jest wędzony, a smak i aromat zawdzięcza specjalnie prowadzonemu pod ścisłą kontrolą procesowi produkcji (suszenia i dojrzewania), a także zastosowanej kompozycji przypraw o śródziemnomorskiej nucie smakowej. Cechą charakterystyczną tak przygotowanych kielbasek jest możliwość spożycia ich bez obróbki cieplnej oraz długi termin przydatności do spożycia. Wydajność produktu: ze 140g mięsa wieprzowego otrzymuje się 100g wyrobu.



Gotowe do pieczenia - hit sprzedaży

Firma „Sokołów” S.A. wprowadziła na rynek całkowicie nowatorską linię mięs „GOTOWE DO PIECZENIA”. Ich przygotowanie jest bardzo proste i nie powinno sprawiać kłopotu nawet osobom o niewielkich umiejętnościach kulinarnych. Dzięki specjalnej folii, która ulega samorozszczelnieniu podczas pieczenia, gotowe do spożycia mięsa są niezwykle delikatne, soczyste i zachowują aromat użytych przypraw. Nie tracą przy tym walorów charakterystycznych dla dań pieczonych. Konsument poszukujący atrakcyjnej propozycji kulinarnej na świąteczny stół będzie miał do wyboru: SCHAB ZE ŚLIWKĄ, SZYNKĘ, KARCZEK lub BOCZEK. Produkty z linii „GOTOWE DO PIECZENIA” mogą okazać się hitem przedświątecznej sprzedaży.



Świat Szlachetnej Wołowiny

Rostbef wędzony luksusowy to ekskluzywna propozycja z serii Świat Szlachetnej Wołowiny z portfolio firmy Łmeat-Łuków. Niezwykle delikatna, surowo dojrzewająca wędlina wyprodukowana z selekcjonowanych elementów najwyższej jakości mięsa wołowego idealnie pasuje do wykwintnych przekąsek, dekoracyjnych półmisek, a także tradycyjnych kanapek. Rostbef wędzony luksusowy należy do wędlin z grupy Premium - stworzony dla osób, które cenią nowoczesny styl życia i oryginalność smaku.



Dania gotowe od Wakpol

Wakpol proponuje nowych 12 dań gotowych. Między innymi Flaczki wołowe, Klopsiki wieprzowe oraz Kurczak w sosie curry. Flaczki wołowe to propozycja na bazie młodej wołowiny. Potrawa przygotowana według najlepszej polskiej receptury na bazie rosółu i warzyw. Produkt nie zawiera glutamianu sodu. Dopełnieniem smaku mięsa są naturalne przyprawy i zioła. Produkt chłodzony. Porcja 400g. Na bazie naturalnych kompozycji smakowych przygotowane są również inne propozycje: Klopsiki wieprzowe w sosie oraz Kurczak w sosie curry.



SZASZŁYKARKA pomyśl już dziś o sezonie grillowym!

MiVEG półautomatyczne urządzenie do produkcji szaszłyków dostępne już w ofercie VEMAG. Przy pomocy urządzenia KW-2001 firmy MiVEG z 4 - osobową obsługą można wyprodukować do 4080 szaszłyków/h, a gotowy produkt wygląda jak wykonany ręcznie. W wyniku zupełnie nowatorskiego przebiegu procesu wyeliminowano ryzyko połamania patyczków.



Więcej innowacji dzięki KA-GRA

Najnowsza technologia systemu X-RAY do kontroli jakości w przemyśle spożywczym. System ten umożliwia identyfikację większości ciał obcych w prawie wszystkich produktach spożywczych, jak również kontrolę niektórych parametrów samego produktu. Kontrola można dokonać na zapakowanych i niezapakowanych produktach, bezpośrednio na linii procesowej. Różnica temperatur nie ma wpływu na wyniki pomiaru. Istnieje możliwość kompletnego oprogramowania wraz z pełnym zapisem danych. Nowości od KA-GRA obejmują również procesy mycia i dezynfekcji. Propozycja urządzenia do czyszczenia i sterylizacji noży oraz rękawic oferuje zaawansowane wyposażenie przy jednocześnie prostej obsłudze. Obrotowy wózek umożliwia pracownikowi bezproblemowe umieszczenie kosza. Regulator temperatury utrzymuje nastawioną temperaturę. Pompa wirowa pompuje wodę obiegową ze zbiornika do dysz. Strumienie wody spotykają się na przedmiocie myjącym tzn. nożach z różnych zmiennych kierunków. Dzięki temu zapewniony jest równomierny efekt mycia.





SOKOŁÓW

Wesołych
Świąt

NOWOŚĆ
Gotowe
do pieczenia

MIĘSA
Z SOKOŁOWA



www.sokolow.pl